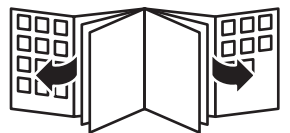


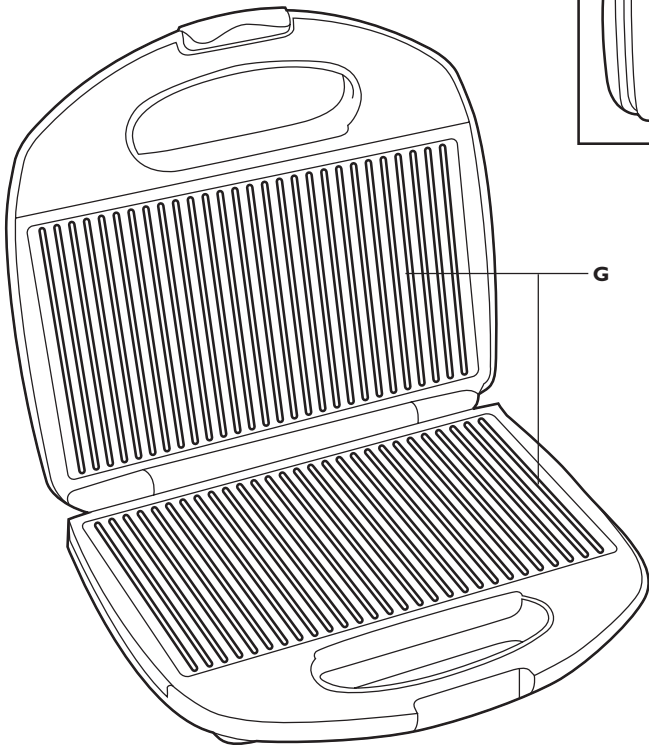
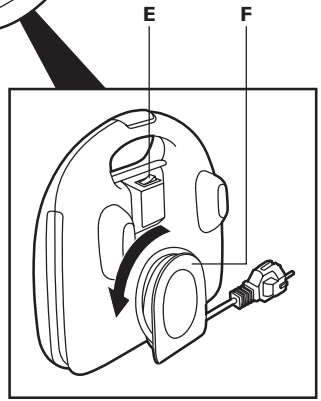
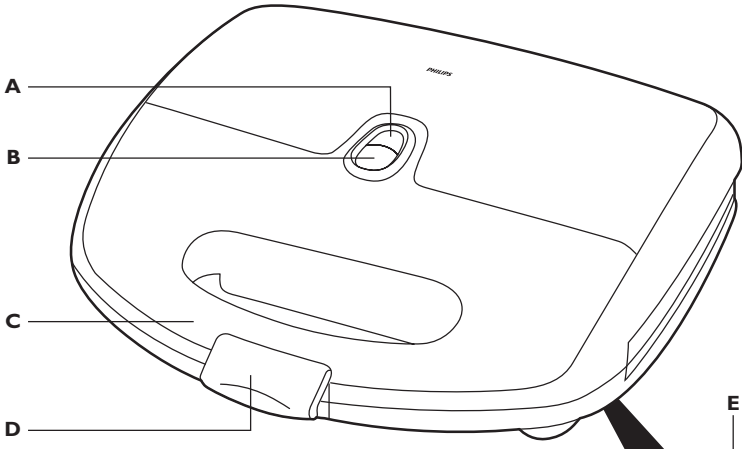
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD2386



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	10
ČEŠTINA	14
EESTI	18
HRVATSKI	22
MAGYAR	26
ҚАЗАҚША	30
LIETUVIŠKAI	34
LATVIEŠU	38
POLSKI	42
ROMÂNĂ	46
РУССКИЙ	50
SLOVENSKY	54
SLOVENŠČINA	58
SRPSKI	62
УКРАЇНСЬКА	66

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com.

Grilling with this appliance is safe and easy. The panini maker has two grilling plates connected with a hinge to prevent spillage of ingredients and to facilitate cleaning after use. Your new panini maker allows you to prepare all kinds of tasty paninis. Enjoy!

General description (Fig. 1)

- A** Red power-on light
- B** Green heating-up light
- C** Cool-touch handgrips
- D** Auto-lock mechanism
- E** On/off switch
- F** Cord storage facility
- G** Grilling plates

Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance operate unattended.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.

Caution

- Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- Always preheat the grilling plates before you put any food between them.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance operates.
- Let the appliance cool down completely before you clean it or put it away.
- Never touch the grilling plates with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick surface.
- The appliance is intended for household use only.
- This appliance is not intended for preparing other foods than paninis.
- Always switch off and unplug the appliance after use.
- Always clean the appliance after use.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

- 1 Remove any stickers and wipe the body of the panini maker with a damp cloth.
- 2 Pull the locking tab (1) upwards and open the panini maker (2) (Fig. 2).
- 3 Clean the grilling plates with a damp cloth or sponge. (Fig. 3)

Using the appliance

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

- 1 Lightly grease the grilling plates with a little butter or oil.
- 2 To adjust the length of the cord, wind part of it round the cord storage facility.
- 3 Put the plug in the wall socket and set the on/off switch to 'I' (Fig. 4).
 ▶ The power-on light and the heating-up light go on (Fig. 5).
- 4 Prepare the ingredients.

Note: For each panini, you need two slices of bread and a suitable filling. Read chapter 'Recipes' for suggestions.

Note: Lightly butter the sides of the bread that come into contact with the grilling plates to obtain an even, golden brown result.

- ▶ The panini maker is ready for use when the heating-up light goes out.

- 5 Open the panini maker (Fig. 2).
- 6 Place the paninis on the lower grilling plate (Fig. 6).
- 7 Close the panini maker (Fig. 7).

The panini maker is equipped with a clamping mechanism. Lower the upper grilling plate carefully onto the bread until the auto-lock mechanism clamps it onto the lower grilling plate.

Note: During the grilling process, the green heating-up light goes on and goes out from time to time. This indicates that the heating elements switch on and off to maintain the correct temperature.

- 8 Open the panini maker after 3-4 minutes to check whether the paninis are golden brown.

Note: The grilling time depends on the type of bread, the filling and your personal taste.

- 9 Remove the paninis with a wooden or plastic utensil (e.g. a spatula) (Fig. 8).

Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils, as they damage the non-stick coating.

- 10 If you want to grill more paninis, place the next panini on the grilling plate when the green heating-up light goes out.

- 11 Set the on/off switch to 'O' and unplug the panini maker after use (Fig. 9).

Cleaning

Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.

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

- 1 Switch off the appliance, unplug it and let it cool down.
- 2 Remove excess oil from the grilling plates with a piece of kitchen paper before you clean them.
- 3 Clean the grilling plates with a damp cloth or sponge (Fig. 3).
- 4 Clean the outside of the appliance with a damp cloth.

Storage

- 1 Wind the mains cord round the storage facility (Fig. 10).
- 2 You can store the appliance in vertical or horizontal position (Fig. 11).

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 12).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Recipes

Ham cheese and pineapple paninis

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

- 1 Preheat the panini maker.
- 2 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.
- 3 Follow the instructions in chapter 'Using the appliance'.

Tomato, cheese and anchovy paninis

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

- 1 Preheat the panini maker.
- 2 Put the slices of tomato, the anchovies and the grated cheese on two slices of bread. Sprinkle with some paprika powder and marjoram and put the other two slices of bread on top.
- 3 Follow the instructions in chapter 'Using the appliance'.

Salami, banana and cheese paninis

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

1 Preheat the panini maker.

2 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.

3 Follow the instructions in chapter 'Using the appliance'.

Увод

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на www.philips.com. Печенето с този уред е безопасно и лесно. Панини тостерът има две плочи за печене, свързани с панта, които не допускат разливането на съставките и улесняват почистването след употреба. Вашият нов панини тостер ви позволява да пригответе всички видове вкусни панини. Добър апетит!

Общо описание (фиг. 1)

- A** Червен светлинен индикатор за ел. захранване
- B** Зелен светлинен индикатор за нагриване
- C** Хладни дръжки
- D** Механизъм за автоматично заключване
- E** Ключ за вкл./изкл.
- F** Приспособление за прибиране на кабела
- G** Плочи за печене

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и го запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- Не потапяйте уреда или захранващия кабел във вода или каквато и да е друга течност.

Предупреждение

- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, посочено на дъното на уреда, отговаря на това на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, кабелът или самият уред са повредени.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips или упълномощен сервиз на Philips, за да се избегне опасност.
- Включвайте уреда само в заземен мрежов контакт.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- Не оставяйте захранващия шнур да виси през ръба на масата или стойката, на която е поставен уредът.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора с намалени физически усещания или умствени недостатъци или без опит и познания, включително деца, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.
- За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към външен таймерен ключ.

Внимание

- Слагайте уреда върху равна, стабилна повърхност с достатъчно свободно пространство около него.
- Винаги затопляйте предварително плочите за печене, преди да слагате храна между тях.
- Когато уредът работи, температурата на достъпните повърхности може да е висока.
- Оставете уреда да изстине напълно, преди да го почиствате или прибирате.
- Никога не докосвайте плочите за печене с остри или абразивни предмети, тъй като това поврежда незалепващото покритие.
- Уредът е предназначен само за домашна употреба.
- Този уред не е предназначен за приготвяне на храни, различни от панини.

- След употреба винаги изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта.
- Винаги почиствайте уреда след употреба.

Електромагнитни излъчвания (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съобразно напътствията в Ръководството, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

Преди първата употреба

- 1** Махнете всички лепенки и избършете корпуса на панини тостера с влажна кърпа.
- 2** Дръпнете заключващия палец (1) нагоре и отворете панини тостера (2) (фиг. 2).
- 3** Почистете плочите за печене с мокра кърпа или гъба. (фиг. 3)

Използване на уреда

Забележка: Когато използвате уреда за пръв път, от него може да се вдигне малко дим. Това е нормално.

- 1** Намазвайте плочите за печене с малко масло или олио.
- 2** За да регулирате дължината на кабела, навийте част от него около приспособлението за прибиране на кабела.
- 3** Включете щепсела в електрически контакт и поставете превключвателя за вкл./изкл. в положение "I" (фиг. 4).
- ▶ Светват индикаторът за включено и индикаторът за загревяне (фиг. 5).
- 4** Пригответе съставките.

Забележка: За всеки панини са ви необходими две филии хляб и подходящ пълнеж. За идеи прочетете глава "Рецепти".

Забележка: Намажете с малко масло страните на хляба, които ще се допират до плочите за печене, за да постигнете равномерно, златисто-кафяво изпичане.

▶ Панини тостерът е готов за работа, когато загасне индикаторът за загревяне.

- 5** Отворете панини тостера (фиг. 2).
- 6** Поставете панините върху долната плоча за печене (фиг. 6).
- 7** Затворете панини тостера (фиг. 7).

Панини тостерът е снабден със закопчаваш механизъм. Внимателно свалете горната плоча за печене върху хляба, докато автоматичният закопчаваш механизъм я захване към долната плоча.

Забележка: По време на процеса на печене зеленият светлинен индикатор за загревяне от време на време светва и угасва. Това показва, че нагревателните елементи се включват и изключват, за да поддържат необходимата температура.

- 8** Отворете панини тостера след 3-4 минути, за да проверите дали панините са станали златисто-кафяви.

Забележка: Времето за печене зависи от типа хляб, пълнката и личния ви вкус.

- 9** Изваждайте панините с дървен или пластмасов прибор (например лопатка) (фиг. 8).

Не използвайте метални, остри или абразивни кухненски прибори, тъй като те повреждат незалепващото покритие.

12 БЪЛГАРСКИ

- 10 Ако искате да печете още панини, сложете следващите панини върху плочата за печене, когато изгасне зеленият индикатор за загревяне.
- 11 Поставете превключвателя за вкл./изкл. в положение “О” и изключете панини тостера от контакта след употреба (фиг. 9).

Почистване

Никога не потапяйте уреда във вода и не го плакнете под чешмата.

Никога не използвайте агресивни или абразивни миешки препарати и материали, тъй като това ще повреди незалепащото покритие на плочите за печене.

- 1 Изключете уреда, извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.
- 2 Отстранете с парче кухненска хартия излишната мазнина от плочите за печене, преди да ги миете.
- 3 Почистете плочите за печене с мокра кърпа или гъба (фиг. 3).
- 4 Почистете външността на уреда с влажна кърпа.

Съхранение

- 1 Навийте кабела около предназначената за това част (фиг. 10).
- 2 Можете да съхранявате уреда в изправено или легнало положение (фиг. 11).

Опазване на околната среда

- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 12).

Гаранция и сервиз

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна (телефонният му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

Рецепти

Панини с шунка, сирене и ананас

- 4 филийки хляб
- 2 резена кашкавал
- 2 резена ананас
- 2 тънки парчета шунка
- къри на прах

- 1 Загрейте панини тостера.
- 2 Поставете кашкавала, ананаса и накрая шунката върху две филийки хляб. Посипете шунката с малко къри на прах и поставете отгоре другите две филийки хляб.
- 3 Следвайте указанията от раздел “Използване на уреда”.

Панини с домати, сирене и аншоа

- 4 филийки хляб
- 1 или 2 домата (нарязани на резенчета)
- 2 супени лъжици настъргано сирене пармезан
- 6 бр. аншоа
- червен пипер
- риган

1 Загрейте панини тостера.

2 Поставете резенчетата домати, аншоата и настърганото сирене върху две филийки хляб. Поръсете с малко червен пипер и риган и поставете отгоре другите две филийки хляб.

3 Следвайте указанията от раздел “Използване на уреда”.

Панини със салам, банани и кашкавал

- 4 филийки хляб
- 2-4 резенчета салам
- 1 банан (нарязан на резенчета)
- 2 резена кашкавал
- лют пипер

1 Загрейте панини тостера.

2 Поставете резенчетата салам, банани и накрая резенчетата кашкавал върху две филийки хляб. Поръсете с малко лют пипер и поставете отгоре другите две филийки хляб.

3 Следвайте указанията от раздел “Използване на уреда”.

Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com.

Grilování s tímto přístrojem je bezpečné a snadné. Gril na výrobu sendvičů panini obsahuje dvě grilovací desky spojené pomocí závěsu, což zabraňuje rozspání ingrediencí a usnadňuje čištění přístroje po použití. Váš přístroj na výrobu sendvičů panini umožňuje připravit nejrůznější druhy chutných sendvičů panini. Dobrou chuť!

Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Červená kontrolka zapnutí
- B** Zelená kontrolka ohřevu
- C** Rukojeti chladné na dotek
- D** Automatický uzavírací mechanismus
- E** Vypínač pro zapnutí/vypnutí
- F** Držák pro uložení kabelu
- G** Grilovací desky

Důležité

Před použitím přístroje si důkladně přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Přístroj ani síťovou šňůru neponořujte do vody či jiné kapaliny.

Výstraha

- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spodní části přístroje odpovídá napětí sítě. Teprve pak připojte přístroj k napájení.
- Pokud by byl přístroj, síťový přívod nebo síťová zástrčka poškozeny, přístroj nepoužívejte.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips nebo autorizovaný servis společnosti Philips, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Přístroj připojte výhradně do řádně uzemněných zásuvek.
- Síťový kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Nenechávejte přívodní kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru.
- Abyste předešli možnému nebezpečí, nikdy nepřipojujte tento přístroj k externímu časovému spínači.

Upozornění

- Přístroj umístěte na rovnou a stabilní podložku a ponechte v blízkosti přístroje dostatek volného místa.
- Před vložením potravin dbejte na to, aby byly grilovací desky vždy předeřháté.
- Teplota volně přístupných povrchů přístroje může být během provozu velmi vysoká.
- Před čištěním nebo uložením přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.
- Grilovacích desek se nikdy nedotýkejte ostrými ani abrazivními předměty, protože by mohlo dojít k poškození jejich nepřilnavého povrchu.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Tento přístroj není určen pro přípravu jiných pokrmů než sendvičů panini.

- Po použití přístroj vždy vypněte a odpojte od sítě.
- Po použití přístroj vždy vyčistěte.

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

Před prvním použitím

- 1** Odstraňte všechny nálepky a otřete povrch přístroje na výrobu sendvičů panini vlhkým hadříkem.
- 2** Vytáhněte zajišťovací zoubek směrem nahoru (1) a otevřete přístroj na výrobu sendvičů panini (2) (Obr. 2).
- 3** Grilovací desky vyčistěte vlhkým hadříkem nebo houbou. (Obr. 3)

Použití přístroje

Poznámka: Po prvním použití může přístroj mírně kouřit. To je zcela normální jev.

- 1** Lehce potřete plochy grilovacích desek malým množstvím másla nebo oleje.
- 2** Délku kabelu nastavíte tak, že část navinete okolo držáku pro uložení kabelu.
- 3** Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky a nastavte spínač/vypínač do polohy „I“ (Obr. 4).
 - ▶ Rozsvítí se kontrolka zapnutí i kontrolka ohřevu (Obr. 5).
- 4** Připravte si ingredience.

Poznámka: Pro každý sendvič panini jsou třeba dva plátky pečiva a vhodná náplň. Další informace získáte v kapitole „Recepty“.

Poznámka: Lehce potřete máslem ty strany pečiva, které přijdou do styku s grilovacími deskami, abyste dosáhli nazlátlého zbarvení sendviče.

▶ Přístroj na výrobu sendvičů panini je připraven k použití poté, co zhasne kontrolka ohřevu.

- 5** Otevřete přístroj na výrobu sendvičů panini (Obr. 2).
- 6** Položte sendviče panini na dolní grilovací desku (Obr. 6).
- 7** Zavřete přístroj na výrobu sendvičů panini (Obr. 7).

Přístroj na výrobu sendvičů panini je vybaven zajišťovacím mechanismem. Opatrně skloňte horní grilovací desku, dokud ji automatický uzavírací mechanismus se zaklapnutím nezajistí ke spodní grilovací desce.

Poznámka: Během grilování se zelená kontrolka ohřevu čas od času rozsvěcuje a zhasíná. To znamená, že topné tělísko se zapíná nebo vypíná, a tím udržuje správnou teplotu.

- 8** Po 3 až 4 minutách otevřete přístroj na výrobu sendvičů panini a zkontrolujte, zda jsou sendviče panini již správně dozlatova opečené.

Poznámka: Doba grilování závisí na typu pečiva, náplni a vaší osobní chuti.

- 9** Vyměňte sendviče panini pomocí dřevěného nebo plastového kuchyňského náčiní (např. obracečky) (Obr. 8).

Nepoužívejte žádné kovové, ostré ani abrazivní kuchyňské náčiní, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu přístroje.

- 10** Chcete-li pokračovat v grilování sendvičů panini, položte další sendviče panini na grilovací desku poté, co zhasne zelená kontrolka ohřevu.

- 11** Po použití přepněte spínač/vypínač do polohy ‚O‘ a přístroj na výrobu sendvičů panini odpojte od sítě (Obr. 9).

Čištění

Přístroj nikdy neponořujte do vody ani ho neoplachujte pod tekoucí vodou.

Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky nebo materiály, které by mohly poškodit nepřilnavý povrch grilovacích desek.

- 1** Vypněte přístroj a nechte jej vychladnout.
- 2** Před čištěním grilovacích desek odstraňte zbytky oleje papírovou utěrkou.
- 3** Grilovací desky vyčistěte vlhkým hadříkem nebo houbou (Obr. 3).
- 4** Vnější povrch přístroje čistěte pouze navlhčeným hadříkem.

Uskladnění

- 1** Sít'ovou šňůru ovíňte okolo držáku pro uložení šňůry (Obr. 10).
- 2** Skladujte přístroj ve vertikální nebo horizontální poloze (Obr. 11).

Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 12).

Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips www.philips.com nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo na střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

Recepty

Šunkové, sýrové a ananasové sendviče panini

- 4 plátky pečiva
- 2 plátky sýra
- 2 plátky ananasu
- 2 tenké plátky šunky
- koření kari

- 1** Předehřejte přístroj na výrobu sendvičů panini.
- 2** Položte sýr, ananas a nakonec šunku na dva plátky pečiva. Šunku posypte trochou koření kari a navrch položte další dva plátky pečiva.
- 3** Další pokyny naleznete v kapitole ‚Používání přístroje‘.

Rajčatové, sýrové a ančovičkové sendviče panini

- 4 plátky pečiva
- 1 až 2 rajčata (nakrájená na plátky)
- 2 lžice strouhaného parmezánu
- 6 ančoviček
- mletá paprika
- majoránka

- 1 Předehřejte přístroj na výrobu sendvičů panini.
- 2 Na dva plátky pečiva položte plátky rajčat, ančovičky a strouhaný sýr. Posypte vše trochou mleté papriky a majoránky a navrch položte další dva plátky pečiva.
- 3 Další pokyny naleznete v kapitole ‚Používání přístroje‘.

Salámové, banánové a sýrové sendviče panini

- 4 plátky pečiva
- 2-4 plátky salámu
- 1 banán (nakrájený na plátky)
- 2 plátky sýra
- kajenský pepř

- 1 Předehřejte přístroj na výrobu sendvičů panini.
- 2 Na dva plátky pečiva položte plátky salámu, plátky banánu a nakonec plátky sýra. Posypte vše trochou kajenského pepře a navrch položte další dva plátky pečiva.
- 3 Další pokyny naleznete v kapitole ‚Používání přístroje‘.

Sissejuhatus

Õnnitleme ostu puhul ja tere tulemast kasutama Philipsit! Philipsi tootetoe paremaks kasutamiseks registreerige oma toode saidil www.philips.com/welcome.

Selle seadmega on grillimine ohutu ja kerge. Panini-grillil on koostisainete väljavoolamise vältimiseks ja kasutamisejärgse puhastamise võimaldamiseks kaks hingega ühendatud grillimisplaati. Uus panini-grill lubab valmistada igasuguseid maitsvaid paninisid. Head isul!

Üldkirjeldus (Jn 1)

- A** Punane toide-sees märgutuli
- B** Roheline kuumenemise märgutuli
- C** Jahedad käepidemed
- D** Automaatne lukustusmehhanism
- E** Sisse-välja lüliti
- F** Juhtmehoidiku pesa
- G** Grillimisplaadid

Tähelepanu

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja hoidke see edaspidiseks alles.

Oht

- Ärge kastke seadet või toitejuhet vette või muude vedelike sisse.

Hoiatus

- Kontrollige enne sisselülitamist seadme all olevalt andmesildilt, kas kohalik võrgupinge vastab seadme nimipingele.
- Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, siis ohtlike olukordade vältimiseks tuleb lasta toitejuhe vahetada Philipsis või Philipsi volitatud hoolduskeskuses.
- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti.
- Hoidke toitejuhe tulistest pindadest kaugemal.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva, millel seade seisab.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsiliste ja vaimsete puuetega isikud (lisaks lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku juuresolekul või kui neile on seadme kasutamise kohta antud vastavad juhiseid.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- ärge kunagi jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge seda seadet kunagi viitelülitiga ühendage.

Ettevaatust

- Pange seade seisma tasasele ja kindlale pinnale ning jätke seadme ümber küllaldaselt vaba ruumi.
- Enne toidu panemist grillimisplaatide vahele eelsooendage alati plaate.
- Ligipääsetavate pindade temperatuur võib seadme töötamise ajal kõrge olla.
- Enne seadme puhastamist või hoiule panemist laske seadmel täielikult jahtuda.
- Ärge kunagi puudutage plaate teravate või abrasiivsete esemetega, need võivad vigastada külgevõtmatu pinnakatet.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodus majapidamises.
- See seade pole mõeldud muu kui ainult paninide valmistamiseks.
- Pärast kasutamist lülitage seade alati välja ja eemaldage pistik seinakontaktist.
- Puhastage seadet alati pärast kasutamist.

Elektromagnetväljad (EMV)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitletakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäeval käibelolevate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

Enne esmakasutamist

- 1 Eemaldage kõik kleepsud ja pühkige panini-grilli korpus niiske lapiga üle.
- 2 Tõmmake lukustusakk ülespoole (1) ja avage panini-grill (2) (Jn 2).
- 3 Puhastage grillimisplaadid niiske lapi või käsnaga. (Jn 3)

Seadme kasutamine

Märkus: Esmakordsel kasutamisel võib seade pisut suitseda. See on normaalne nähtus.

- 1 Määrige küpsetusplaatidele veidi võid või õli.
- 2 Toitejuhtme pikkust on võimalik reguleerida, kerides ülejäägi ümber juhtmehoidiku.
- 3 Sisestage pistik seinakontakti ning seadke sisse-välja lüliti asendisse „I“ (Jn 4).
 D „Toide sees” ja kuumenemise märgutuli süttivad (Jn 5).
- 4 Valmistage koostisained ette.

Märkus: Iga panini jaoks läheb vaja kahte viilu leiba ja sobivat katet. Ideede saamiseks vt ptk „Retseptid”.

Märkus: ühtlaste, kuldpruunide paninide saamiseks määrige leivaviilude küpsetusplaatidega kontaktisolevatele külgedele õhuke kiht võid.

D Panini-grill on kasutusvalmis, kui kuumenemise märgutuli kustub.

- 5 Avage panini-grill (Jn 2).
- 6 Asetage koostisained alumisele grillimisplaadile (Jn 6).
- 7 Sulgege panini-grill (Jn 7).

Grill on varustatud lukustusmehhanismiga. Langetage ülemine grillimisplaat ettevaatlikult leivale, kuni automaatne lukustusmehhanism sulgeb selle alumise grillimisplaadi külge.

Märkus: grillimise ajal roheline kuumentamise märgutuli aeg-ajalt süttib ja kustub. See näitab, et seadme küttekehad lülitatakse õige temperatuuri hoidmiseks sisse-välja.

- 8 Avage panini-grill 3-4 minuti pärast ja kontrollige, kas paninid on kuldpruunid.

Märkus: grillimise kestus sõltub leiva tüübist, kattest ning te enda maitsest.

- 9 Kasutage paninide eemaldamiseks puidust või plastist riista (nt spaatlit) (Jn 8).

Ärge kasutage metallist, teravaid või abrasiivse kattega köögiriistu, sest need võivad külgevõtmata katet kahjustada.

- 10 Suurema hulga paninide tegemiseks pange uus panini grilliplaadile, kui roheline kuumenemise märgutuli kustub.
- 11 Seadke sisse-välja lüliti asendisse „O“ ja võtke panini-grilli pistik seinakontaktist välja (Jn 9).

Puhastamine

Ärge kunagi kastke seadet vette ega loputage seda voolava vee all.

Ärge kunagi kasutage söövitavaid või abrasiivseid puhastusvahendeid ja materjale, sest need võivad kahjustada plaatide külgevõtmata pinda.

- 1 Lülitage seade välja, tõmmake selle toitejuhe seinakontaktist välja ja laske sel jahtuda.
- 2 Enne seadme pesemist eemaldage plaatidelt üleliigne õli majapidamis-paberiga.
- 3 Puhastage grillimisplaadid niiske lapi või käsna-ga (Jn 3).
- 4 Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.

Hoiustamine

- 1 Kerige toitejuhe ümber juhtme hoidiku (Jn 10).
- 2 Te võite seadme hoiustada vertikaalses või horisontaalses asendis (Jn 11).

Keskkond

- Tööea lõppedes ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. See on vajalik keskkonna säästmiseks (Jn 12).

Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, esitada infopäringuid või on probleeme, külastage palun Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiate garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

Retseptid

Singi, juustu ja ananassi paninid

- 4 leivaviilu
- 2 juustulõiku
- 2 ananassilõiku
- 2 õhukest singiviilu
- karrit

- 1 Eelkuumutage panini-grill.

- 2 Pange juust, ananassilõigud ja lõpuks sink kahele leivaviilule. Raputage singiviiludele natuke karrit ja tõstke teised kaks leivaviilu alumiste peale.

- 3 Järgige peatüki „Seadme kasutamine” juhiseid.

Tomati, juustu ja anšoovise paninid

- 4 leivaviilu
- 1 või 2 tomatit (viilustatud)
- 2 spl riivitud Parmesani juustu
- 6 anšoovist
- paprikapulbrit
- majoraan

- 1 Eelkuumutage panini-grill.

- 2 Jagage tomativiilud, anšoovised ja riivjuust kummalegi leivaviilule. Raputage paprikapulbrit ja majoraani ning seejärel pange teised kaks leivaviilu peale.

- 3 Järgige peatüki „Seadme kasutamine” juhiseid.

Salaami-, banaani- ja juustu-paninid

- 4 leivaviilu
- 2-4 lõiku salaamit
- 1 banaan (viilutatud)
- 2 juustulõiku
- cayenne'i pipar

1 Eelkuumutage panini-grill.

2 Jagage salaamiviilud, banaaniviilud ja lõpuks juustuviilud kummalegi leivaviilule. Raputage cayenne'i pipraga ning seejärel pange teised kaks leivaviilu peale.

3 Järgige peatüki „Seadme kasutamine” juhiseid.

Uvod

Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste u potpunosti iskoristili podršku koju nudi tvrtka Philips, registrirajte svoj proizvod na: www.philips.com.

Pečenje s ovim aparatom sigurno je i lako. Aparat za panini peciva ima dvije grijače ploče povezane šarkom kako bi se spriječilo prosipanje sastojaka i olakšalo čišćenje nakon korištenja. Vaš novi aparat za panini peciva omogućuje pripremanje raznih vrsta ukusnih panini peciva. Dobar tek!

Opći opis (Sl. 1)

- A** Crveni indikator napajanja
- B** Zeleni indikator zagrijavanja
- C** Ručke koje se ne zagrijavaju tijekom rada
- D** Mehanizam za automatsko zaključavanje
- E** Prekidač za uključivanje/isključivanje
- F** Držač za kabel
- G** Grijače ploče

Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Nikada ne uranjajte aparat ili mrežni kabel u vodu ili neku drugu tekućinu.

Upozorenje

- Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li strujni napon naveden na podnožju aparata naponu lokalne električne mreže.
- Nemojte koristiti aparat ako su utikač, kabel ili sam aparat oštećeni.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips ili ovlaštenu Philips servisnu centar kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Kabel za napajanje ne smije visjeti preko ruba stola ili radne površine na kojoj stoji aparat.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nemojte nikada spajati na vanjski prekidač kojim upravlja mjerač vremena.

Oprez

- Aparat stavite na ravnu, stabilnu površinu uz dovoljno slobodnog prostora oko njega.
- Ploče obavezno zagrijte prije stavljanja bilo kakve hrane na njih.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok aparat radi.
- Prije čišćenja ili spremanja ostavite aparat da se potpuno ohladi.
- Nikad ne dodirujte grijače ploče oštrim ili abrazivnim predmetima jer to može oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.
- Aparat je namijenjen isključivo korištenju u kućanstvu.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo pripremanju panini peciva.
- Nakon korištenja obavezno isključite i iskopčajte aparat.
- Aparat uvijek očistite nakon uporabe.

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete ispravno i u skladu s ovim uputama, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za korištenje.

Prije prvog korištenja

- 1 Uklonite sve naljepnice i obrišite kućište aparata vlažnom krpom.
- 2 Mehanizam za zaključavanje (1) povucite prema gore otvorite aparat za panini peciva (2) (Sl. 2).
- 3 Očistite grijaće ploče vlažnom krpom ili spužvom. (Sl. 3)

Korištenje aparata

Napomena: Prilikom prvog korištenja možda ćete primijetiti malo dima, no to je normalno.

- 1 Grijaće ploče premažite s malo maslaca ili ulja.
- 2 Kako biste podesili duljinu kabela, jedan njegov dio namotajte oko držača za kabel.
- 3 Utičać ukopčajte u zidnu utičnicu, a prekidač za uključivanje/isključivanje postavite na "I" (Sl. 4).
- ▶ Uključuju se indikator napajanja i indikator zagrijavanja (Sl. 5).
- 4 Pripremite sastojke.

Napomena: Za svako panini pecivo trebate dvije kriške kruha i odgovarajući nadjev. Prijedloge potražite u poglavlju "Recepti".

Napomena: Strane kriške kruha koje dolaze u doticaj s grijaćim pločama premažite s malo maslaca kako bi kruh dobio zlatno-smeđu boju.

▶ Aparat za panini peciva spreman je za korištenje kada se indikator zagrijavanja isključi.

- 5 Otvorite aparat za panini peciva (Sl. 2).
- 6 Stavite panini peciva na donju grijaću ploču (Sl. 6).
- 7 Zatvorite aparat za panini peciva (Sl. 7).

Aparat za panini peciva ima mehanizam za zatvaranje ploča. Pažljivo spuštajte gornju grijaću ploču na kruh dok je mehanizam za automatsko zaključavanje ne pričvrsti na donju grijaću ploču.

Napomena: Tijekom pečenja zeleni indikator zagrijavanja se povremeno uključuje i isključuje. To znači da se grijaći elementi uključuju i isključuju kako bi se održala odgovarajuća temperatura.

- 8 Otvorite aparat nakon 3-4 minute pripreme kako biste provjerili jesu li panini peciva zlatno-smeđe boje.

Napomena: Vrijeme pečenja ovisi o vrsti kruha, nadjevu i osobnom ukusu.

- 9 Izvadite panini peciva pomoću drvene ili plastične lopatice (Sl. 8).

Ne koristite metalan, oštar ili abrazivni kuhinjski pribor jer oštećuje sloj na pločama koji onemogućuje lijepljenje hrane.

- 10 Ako želite nastaviti s pečenjem, stavite nova panini peciva na ploču roštilja kada se isključi zeleni indikator zagrijavanja.
- 11 Prekidač za uključivanje/isključivanje postavite na "O" i nakon korištenja iskopčajte aparat za panini peciva (Sl. 9).

Čišćenje

Aparat nemojte nikada uranjati u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.

Nikad ne koristite agresivna ili abrazivna sredstva i materijale za čišćenje jer mogu oštetiti sloj na pločama koji onemogućuje lijepljenje hrane.

- 1 Isključite aparat, iskopčajte ga i ostavite ga da se ohladi.
- 2 Prije čišćenja kuhinjskim papirom uklonite višak ulja s ploča.
- 3 Očistite grijaće ploče vlažnom tkaninom ili spužvom (Sl. 3).
- 4 Vanjske dijelove aparata obrišite vlažnom krpom.

Spremanje

- 1 Omotajte kabel za napajanje oko držača za spremanje kabela (Sl. 10).
- 2 Aparat možete odložiti u okomitom ili vodoravnom položaju (Sl. 11).

Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 12).

Jamstvo i servis

U slučaju da vam je potreban servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, www.philips.com, ili se obratite centru za korisnike tvrtke Philips u svojoj državi (broj telefona nalazi se u priloženom jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za korisnike, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Recepti

Panini peciva sa šunkom, sirom i ananasom

- 4 kriške kruha
- 2 kriške sira
- 2 kriške ananasa
- 2 tanke kriške šunke
- curry u prahu

- 1 Najprije zagrijte aparat za panini peciva.
- 2 Na dvije kriške kruha stavite sir, ananas i šunku. Šunku pospite s malo curryja u prahu i na to stavite preostale dvije kriške kruha.
- 3 Slijedite upute iz poglavlja "Korištenje aparata"

Panini peciva s rajčicom, sirom i inćunima

- 4 kriške kruha
- 1 ili 2 rajčice (narezane na ploške)
- 2 žličice naribanog parmezana
- 6 inćuna
- paprika u prahu
- mažuran

- 1 Najprije zagrijte aparat za panini peciva.

2 Na dvije kriške kruha stavite inćune i naribani sir. Pospite s malo paprike i mažurana i na to stavite preostale dvije kriške kruha.

3 Slijedite upute iz poglavlja “Korištenje aparata”

Panini peciva sa salamom, bananama i sirom

- 4 kriške kruha
- 2-4 kriške salame
- 1 banana (narezana na kriške)
- 2 kriške sira
- ljuta paprika

1 Najprije zagrijte aparat za panini peciva.

2 Stavite salamu, bananu i sir na dvije kriške kruha. Pospite paprom i prekrijte s još dvije kriške kruha.

3 Slijedite upute iz poglavlja “Korištenje aparata”

Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com oldalon.

Ezzel a készülékkel biztonságos és egyszerű a grillezés. A panini sütő két grillezőlapját csuklópánt köti össze. Ez megakadályozza a kifröccsenést, és megkönnyíti a használat utáni tisztítást. Az új panini sütővel sokféle ízletes paninit készíthet. Jó étvágyat!

Általános leírás (ábra 1)

- A** Piros működésjelző-fény
- B** Zöld melegedést jelző fény
- C** Hőszigetelt fogantyúk
- D** Automatikus zárómechanizmus
- E** Be/kikapcsoló
- F** Hálózati kábel tárolója
- G** Grillezőlapok

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és őrizze meg későbbi használatra.

Vigyázat!

- Ne merítse a készüléket vagy a hálózati csatlakozó kábelt vízbe vagy egyéb folyadékba.

Figyelmeztetés

- Mielőtt a készüléket a fali konnektorhoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozó kábel, csatlakozó dugó, illetve a készülék hibás vagy sérült.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben ki kell cserélni.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról, amelyiken a készülék áll.
- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességgel rendelkezők, tapasztalatlan, nem kellő ismerettel rendelkező személyek (beleértve gyermekeket is) számára. A biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett használják.
- Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa külső időzítőkapcsolóra.

Figyelem

- Helyezze a készüléket stabil, sík felületre úgy, hogy elegendő hely legyen körülötte.
- Grillezés előtt mindig melegítse elő a grillezőlapokat.
- A hozzáférhető felületi elemek felmelegedhetnek a készülék működése közben.
- Mindig várja meg, amíg a készülék teljesen kihűl, mielőtt megtisztítja vagy elteszi.
- Ne érjen a grillezőlapokhoz éles vagy karcos tárgyval, mert megsérülhet a tapadásmentes felület.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- A készülék kizárólag panini készítésére alkalmas.
- Használat után mindig csatlakoztassa le, és kapcsolja ki a készüléket.
- Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket.

Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

Teendők az első használat előtt

- 1 Távolítson el minden matricát a panini sütőről, majd nedves ruhával törölje le a burkolatot.
- 2 Húzza felfelé a zárófület (1) és nyissa ki a panini sütőt (2) (ábra 2).
- 3 A grillezőlapokat nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsa. (ábra 3)

A készülék használata

Megjegyzés: A készülék első használatakor némi füst keletkezhet. Ez teljesen normális.

- 1 Kenje meg a grillezőlapokat kevés vajjal vagy olajjal.
- 2 A hálózati kábel hosszát úgy szabályozhatja, hogy a felesleget a kábeltárolóra tekeri.
- 3 Csatlakoztassa a kábelt a fali aljzathoz és állítsa a be- és kikapcsológombot „I” állásba (ábra 4).
 ▶ A bekapcsolást jelző vörös és a melegedést jelző zöld fény világítani kezd (ábra 5).
- 4 Készítse elő a hozzávalókat.

Megjegyzés: Panini készítéséhez két szelet kenyér és megfelelő töltelék szükséges. Olvassa el a „Receptek” című rész javaslatait.

Megjegyzés: Az egyenletes, aranybarna szín eléréséhez vajazza be kissé a kenyérnek azokat az oldalait, amelyek a grillezőlappal fognak érintkezni.

▶ A panini sütő akkor használatra kész, ha a melegedést jelző fény kialszik.

- 5 Nyissa ki a sütőt (ábra 2).
- 6 Helyezze a paninikat az alsó grillezőlapra (ábra 6).
- 7 Csukja be a sütőt (ábra 7).

A panini sütő zárszerkezettel van ellátva. Óvatosan hajtja rá a kenyérre a felső grillezőlapot, amíg az automatikus zárszerkezet rá nem zárja azt az alsó grillezőlapra.

Megjegyzés: Grillezés közben a megfelelő hőmérséklet biztosítása érdekében a fűtőelemek be- és kikapcsolnak. Ezt a melegedést jelző zöld fény be- és kikapcsolása jelzi.

- 8 Nyissa ki a sütőt 3-4 perc elteltével, és ellenőrizze, hogy a paninik aranybarnák-e.

Megjegyzés: A grillezés ideje függ a kenyér típusától, a tölteléktől és az egyéni ízléstől.

- 9 A paninik kiemeléséhez használjon fa vagy műanyag lapátkát (ábra 8).

Ne használjon fém, éles vagy karcoló háztartási eszközt, mert az kárt tehet a tapadásmentes bevonatban.

- 10 A grillezés folytatásához tegye a következő paninit a grillezőlapra, ha a melegedést jelző zöld fény kialudt.
- 11 Állítsa a be- és kikapcsológombot „O” állásba, és használat után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali konnektorból (ábra 9).

Tisztítás

Ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse le vízcsap alatt.

Soha ne használjon maró vagy karcoló tisztítószerkeket és anyagokat, mert ezek kárt tesznek a grillezőlapok tapadásmentes bevonatában.

- 1** Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki az aljzatból, és hagyja kihűlni.
- 2** Mielőtt kivenné a grillezőlapokat, a felesleges olajat konyhai papírtörölővel törölje le róluk.
- 3** A grillezőlapokat nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsa (ábra 3).
- 4** A készülék burkolatát nedves ruhával tisztítsa.

Tárolás

- 1** Csévélje a hálózati kábelt a kábeltárolóra (ábra 10).
- 2** A készüléket vízszintesen vagy függőlegesen is tárolhatja (ábra 11).

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készüléket szelektív hulladékként kell kezelni. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 12).

Jótállás és szervíz

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára (www.philips.com), vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.

Receptek**Sonkás-sajtos-ananászos panini**

- 4 szelet kenyér
- 2 szelet sajt
- 2 szelet ananász
- 2 vékony szelet sonka
- Curry

- 1** Melegítse elő a panini sütőt.
- 2** Tegyen sajtot, ananászt és végül sonkát két szelet kenyérrre. Szórjon a sonkára kevés curryt, és tegye rá a másik két kenyérszeletet.
- 3** Kövesse „A készülék használata” című fejezetben leírt utasításokat.

Paradicsomos-sajtos-szardellás panini

- 4 szelet kenyér
- 1 - 2 paradicsom, szeletelve
- 2 evőkanál reszelt parmezánsajt
- 6 szardella
- paprika
- Majoránna

- 1** Melegítse elő a panini sütőt.
- 2** Tegye a paradicsomszeleteket, a szardellát és a reszelt sajtot két szelet kenyérrre. Szórja meg egy kevés paprikaporral és majorannával, majd helyezze rá a másik két kenyérszeletet.

3 Kövesse „A készülék használata” című fejezetben leírt utasításokat.

Szalámis-banános-sajtos panini

- 4 szelet kenyér
- 2–4 szelet szalámi
- 1 banán (szeletelve)
- 2 szelet sajt
- cayenne-i bors

1 Melegítse elő a panini sütőt.

2 Tegye a szalámi- és a banán-, majd végül a sajtszeleteket két szelet kenyérre. Szórja meg kevés cayenne-i borssal, majd helyezze rá a másik két kenyérszeletet.

3 Kövesse „A készülék használata” című fejezetben leírt utasításokat.

Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philipsқа қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толығымен қолдану үшін, өзіңіздің өніміңізді www.philips.com/welcome сайтында тіркеуге отырғызыңыз.

Бұл құралмен гриль жасау қауіпсіз және жеңіл. Панини грилінде екі грильдеу табақшалары бар, олар шашырап кетуден сақ ету үшін және қолданып болғаннан соң тазалауды жеңілдету үшін, бір бірімен топсамен байланыстырылған. Сіздің жаңа панини гриліңіз сізге неше түрлі дәмді тағамдар, оның ішінде Паниниларды да, жасау мүмкіндігін береді. Тамағыңыз дәмді болсын!

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- A** Тоққа қосылулы деген жарық
- B** Жасыл жылыту индикаторы
- C** Ұстауға салқын саптар
- D** Автоматты түрде бекітілу механизімі
- E** Қосу/өшіру түймесі
- F** Сымды сақтайтын орын
- G** Грильдеу табақшалары

Маңызды

Құрылғыны қолданбастан бұрын осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті

- Құралды немесе тоқ сымын суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға болмайды.

Ескерту

- Құрылғыны қосар алдында, құрылғыда көрсетілген кернеу жергілікті желідегі кернеуге сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Егер құралдың ашасы, сымы немесе құралдың өзі зақымдалған болса, құралды қолданбаңыз.
- Егер ток сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips немесе Philips әкімшілік берген қызмет көрсету орталығында немесе сол тәріздес деңгейі бар маманға ауыстыруы тиіс.
- Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.
- Тоқ сымын ыстық беттерден алшақ ұстаңыз.
- Сым үстел жиегінен немесе құрылғы жұмыс жасап жатқан беттің жиегінен салбырап тұрмауы тиіс.
- Мүмкіндігі мен ойлау қабілеті шектеулі және білімі мен тәжірибесі аз адамдар (балаларды қоса) бұл құралды олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адамның қадағалауымен немесе құралдың қалай пайдалану жөнінде нұсқау берілген жағдайда ғана қолдануына болады.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаңыз.
- Құралды қадағалаусыз қолданбаңыз.
- Қауіпті жағдай туғызбас үшін, бұл құралды ешқашан таймер қосқышына байланыстырмаңыз.

Абайлаңыз

- Құралды тегіс, тұрақты бетке қойыңыз, айналасында жеткілікті бос орын болсын.
- Әрдайым құралға бутербродтарды салудың алдында, алдын ала табақшаларды қыздырыңыз.
- Қолыңыз тиюге болатын жерлер температурасы құрал жұмыс жасап тұрғанда тым қатты қызып кетуі мүмкін.
- Құралды тазалар алдында немесе оны жинап қояр алдында оны жақсылап суытып алыңыз.
- Табақшаларды үшкір немесе қырғыш заттармен шұқыламаңыз, себебі ол жабыстырмайтын бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Құрал тек үй ішінде қолдануға арналған.
- Бұл құралды панинидан басқа тағам жасауға қолдануға болмайды.

- Қолданғаннан кейін, құралды міндетті түрде өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Құрылғыны қолданып болғаннан соң, оны міндетті түрде тазалаңыз.

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Philips компаниясы шығарған бұл құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сай келеді. Дұрыс әрі осы пайдаланушы нұсқаулығына сәйкес қолданылса, қазіргі кездегі белгілі ғылыми дәлелдерге негізделе отырып құралды қолдану қауіпсіз деуге болады.

Алғашқы рет қолданар алдында

- 1 Жапсырмаларын алып тастап, панини жасағышың негізін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- 2 Бекітпе ілмекті жоғары қарай тартыңыз (1) және панини жасағышты ашыңыз (2) (Сурет 2).
- 3 Грильдеу табақшаларын дымқыл шүберекпен немесе борпылдақпен тазалаңыз. (Сурет 3)

Құрылғыны қолдану

Ескертпе: Құралды алғашқы рет қолданғанда, одан біраз түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты нәрсе.

- 1 Табақшаларды шамамлап маймен немесе сары маймен майлаңыз.
- 2 Тоқ сымының ұзындығын сәйкестендіру үшін, оның бөлігін тоқ сымын сақтап қоятын орын айналасына орап қойыңыз.
- 3 Штепсельдік ұшты қабырғадағы розеткаға қосып, қосу/өшіру қосқышын «I» күйіне келтіріңіз (Сурет 4).
 - ▶ Қуатқа қосуды деген және қызып жатыр деген жарықтар жанады (Сурет 5).
- 4 Ингредиенттерді дайындаңыз.

Ескертпе: Әрбір панини үшін, сізге екі тат кесімі, керекті салма қажет болады. Кеңестер алу үшін, «Рецептер» тармағын қараңыз.

Ескертпе: Біркелкі алтын-қоңыр түсті болып қуырылған түсті қабық алу үшін нанның пластинаға жататын бетіне аз май мөлшерін жағыңыз.

- ▶ Қызып жатыр деген жарығы сөнгенде, сіздің панини гриліңіз қолдануға дайын деген сөз.

- 5 Панини жасағышты ашыңыз (Сурет 2).
- 6 Паниниларды төменгі табақшаға салыңыз (Сурет 6).
- 7 Панини жасағышты жабыңыз (Сурет 7).

Панини жасағышта қыстырма механизмі бар. Жоғарғы грильдеу табақшасын абайлап, автоматты түрде қыстыратын механизм оны төменгі грильдеу табақшасына қыстырғанша, нанның үстіне төмендетіңіз.

Ескертпе: Грильдеу процесі барысында, қызып жатыр дегенді білдіретін жарық біресе жанып, біресе сөніп отырады. Демек, қыздыру элементтері керекті температураны ұстап тұру үшін біресе қосылып, біресе сөніп отыр деген сөз.

- 8 Панини жасағышты 3-4 минуттан соң ашып, панинилар алтын қоңыр түске айналды ма екендігін тексеріңіз.

Ескертпе: Грильдеу уақыты нанның түріне, ішіне салған толтырмаға, және сіздің жеке бас талғамыңызға байланысты болады.

- 9 Дайын болған паниниларды ағаш немесе пластикалық ас үй құралымен (мәселен күрекшемен) алыңыз (Сурет 8).

Асханалық металдық не өткір жиһаздарды қолданбаңыз, сондай-ақ абразивті материалдан жасалған жиһаздарды қолданбаңыз, өйткені ол, антикүйдіргіш жабындыға зиян тигізіп зақымдауы мүмкін.

- 10** Қосымша панини қызарту үшін, қыздыру жасыл шамы сөнгенде, келесі паниниді қыздыру табағына салыңыз.
- 11** Қолданғаннан кейін, қосу/өшіру қосқышын «О» күйіне келтіріп, қызартқышты розеткадан ажыратыңыз (Сурет 9).

Тазалау

Құралды суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға болмайды, және оны ағын судың астында да шаюға болмайды.

Ешқашан қырушы немесе агрессивті агенттерді және материалдарды қолданбаңыз, себебі олар тамақтың жабыстырылмауы үшін жасалған бетке зиян келтіруі мүмкін.

- 1** Құралды сөндіріп, оны суытыңыз.
- 2** Табақшаларды тазалар алдында олардағы артық майды ас үй қағазымен сүртіп алыңыз.
- 3** Грильдеу табақшаларын дымқыл шүберекпен немесе борпылдақпен тазалаңыз (Сурет 3).
- 4** Құралдың сыртын дымқыл шүберекпен тазаласаңыз болады.

Сақтау

- 1** Тоқ сымын жинауға арналған бөлшекке айналдырып, орап сақтауға болады (Сурет 10).
- 2** Сіз құралды тік немесе көлбеу ұстанымында сақтай аласыз (Сурет 11).

Қоршаған орта

- Құрылғыны өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құрылғыны арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Сонда сіз қоршаған ортаны қорғауға себебіңізді тигізесіз (Сурет 12).

Кепілдік және қызмет

Егер көмек немесе ақпарат керек болса, не болмаса сізде шешілмеген мәселе болса, Philips компаниясының www.philips.com веб-сайтына кіріңіз немесе өз еліңіздегі Philips Тұтынушылар орталығына хабарласыңыз (ол нөмірді сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Еліңізде Тұтынушылар орталығы жоқ болған жағдайда жергілікті Philips дилерімен байланысыңыз.

Рецепттер

Ветчина, ірімшік және ананас панини

- 4 тілім нан
- 2 тілім ірімшік
- 2 тілім ананас
- 2 жұқа тілім ветчина (шошқаның тұздалған сүрленген еті)
- карри ұнтағы

- 1** Панини жасағышты алдын ала қыздырыңыз.
- 2** Ірімшікті, ананасты және соңынан ветчинаны екі нан тіліміне салыңыз. Ветчинаға кішкене карри ұнтағын себіңіз, содан соң екі нан тілімін үстіне салыңыз.
- 3** «Құралды қолдану» тармағындағы нұсқауларды қолданыңыз.

Қызанақ, ірімшік және анчоус панини

- 4 тілім нан
- 1 немесе 2 қызанақ (тілімдерге кесіңіз)
- 2 ас қасық ұнтақталған Пармезан ірімшігі
- 6 анчоус
- паприка ұнтағы
- майоран

1 Панини жасағышты алдын ала қыздырыңыз.

2 Қызанақ және анчоус тілімдерін және үгітілген ірімшікті екі тілім нан үстіне салыңыз. Кішкене паприка ұнтағын және жұпаргүлді сеуіп, үстінен тағы екі тілім нан салыңыз.

3 «Құралды қолдану» тармағындағы нұсқауларды қолданыңыз.

Салями, банан және ірімшік панини

- 4 тілім нан
- 2-4 тілім салями
- 1 банан (тілімделген)
- 2 тілім ірімшік
- Қызыл собықты бұрыш

1 Панини жасағышты алдын ала қыздырыңыз.

2 Екі тілім нан үстіне салями және банан, содан соң ірімшік тілімдерін салыңыз. Кішкене қызыл собықты бұрыш сеуіп, үстінен тағы екі тілім нан салыңыз.

3 «Құралды қолдану» тармағындағы нұсқауларды қолданыңыз.

Įvadas

Sveikiname Jus įsigijus mūsų gaminį ir sveiki atvykę į „Philips“! Kad galėtumėte pasinaudoti visa „Philips“ siūloma parama, užregistruokite produktą adresu www.philips.com/welcome.

Kepti, naudojant šį prietaisą, yra saugu ir paprasta. Bandelių kepimo krosnelėje yra dvi kepimo plokštės, sujungtos laikikliu, kad neišpiltų produktų sudedamosios dalys ir kad panaudojus būtų lengviau valyti. Naudodami naują bandelių kepimo krosnelę galėsite paruošti įvairių rūšių skanių bandelių. Skanaus!

Bendras aprašymas (Pav. 1)

- A** Raudona įjungimo lemputė
- B** Žalia kaitimo lemputė
- C** Neįkaistančios rankenos
- D** Automatinio užrakto mechanizmas
- E** Įjungimo / išjungimo jungiklis
- F** Laido saugojimo įtaisas
- G** Kepimo plokštės

Svarbu

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite šį vadovą ir laikykite jį, kad galėtumėte pasinaudoti šia informacija vėliau.

Pavojus!

- Nei prietaiso, nei laido nemerkite į vandenį ar kitą skystį.

Perspėjimas

- Prieš jungdami prietaisą į maitinimo tinklą, patikrinkite, ar įtampa, nurodyta prietaiso apačioje, atitinka vietinę elektros įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas yra pažeisti.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai „Philips“ įgaliotame techninės priežiūros centre.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį lizdą.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nepalikite maitinimo laido nukarusio nuo stalo ar pagrindo, ant kurio laikomas prietaisas, krašto.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Norėdami išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada nejunkite prie išorinio laikmačio jungiklio.

Įspėjimas

- Prietaisą pastatykite ant plokščio ir stabilaus paviršiaus taip, kad aplink jį būtų pakankamai vietos.
- Prieš dėdami maistą tarp kepimo plokščių, būtinai jas įkaitinkite.
- Prietaisui veikiant, kai kurie jo pasiekiami paviršiai gali labai įkaisti.
- Prieš valydami prietaisą ar dėdami jį į vietą, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Niekada nelieskite kepimo plokščių aštriais ar šiurkščiais daiktais, nes galite pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.
- Prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Šiuo prietaisu negalima ruošti jokio kito maisto, išskyrus bandeles.
- Visada baigę naudoti išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo.
- Baigę naudoti, būtinai išvalykite prietaisą.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EML) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šiame vartotojo vadove pateiktus nurodymus, remiantis dabartine mokslinė informacija, jį yra saugu naudoti.

Prieš naudodami pirmą kartą

- 1** Nuimkite lipdukus ir nušluostykite sumuštinių keptuvės korpūsą drėgna skepetėle.
- 2** Patraukite į viršų fiksuojančią auselelę (1) ir atidarykite bandelių kepimo krosnelę (2) (Pav. 2).
- 3** Kepimo plokštės valykite drėgna šluoste ar kempinėle. (Pav. 3)

Prietaiso naudojimas

Pastaba: Pirmą kartą naudojamas prietaisas gali skleisti šiek tiek dūmų. Tai normalu.

- 1** Kepimo plokštės patepkite trupučiu sviesto ar aliejaus.
- 2** Norėdami nustatyti laido ilgį, dalį jo suvyniokite ant laido saugojimo įtaiso.
- 3** Įkiškite maitinimo tinklo kištuką į sieninį elektros lizdą ir nustatykite įjungimo / išjungimo jungiklį „I“ padėtyje (Pav. 4).
- ▶ Užsidega įjungimo lemputė ir kaitimo lemputė (Pav. 5).
- 4** Paruoškite produktus.

Pastaba: Kiekvienai bandedei reikia dviejų riekelių duonos ir tinkamo įdaro. Patarimus skaitykite skyriuje „Receptai“.

Pastaba: Patepkite trupučiu sviesto duonos riekelės puses, kurios liesis prie kepimo plokščių, kad sumuštiniai lygiau ir gražiau apskrustų.

▶ Bandelių kepimo krosnelę paruošta naudojimui, kai užgęsta kaitinimo lemputė.

- 5** Atidarykite bandelių kepimo krosnelę (Pav. 2).
- 6** Sudėkite bandeles ant žemesnės kepimo plokštės (Pav. 6).
- 7** Uždarykite bandelių kepimo krosnelę (Pav. 7).

Bandelių kepimo krosnelėje yra užspaudimo mechanizmas. Atsargiai ant duonos leiskite žemyn viršutinę kepimo plokštę, kol automatinis užspaudimo mechanizmas užfiksuos ją apatinėje plokštėje.

Pastaba: Kepimo metu kaitinimo lemputė kartkartėmis įsijungia ir išsijungia. Tai parodo, kad kaitinimo elementai įsijungia ir išsijungia palaikydami reikiamą temperatūrą.

- 8** Po 3–4 minučių atidarykite bandelių kepimo krosnelę ir patikrinkite, ar bandelės apskrudo.

Pastaba: Kepimo laikas priklauso nuo duonos rūšies, įdaro ir jūsų asmeninio skonio.

- 9** Išimkite bandeles naudodami medinį arba plastikinį įrankį (pvz., mentele) (Pav. 8).

Nenaudokite metalinių, aštrių ar šiurkščių virtuvinių įrankių, nes jie gali pažeisti nepridegančią dangą.

- 10** Jei norite kepti daugiau bandelių, padėkite kitą bandelę ant kepimo plokštės, kai užges žalia kaitinimo lemputė.
- 11** Nustatykite įjungimo / išjungimo jungiklį į „O“ padėtį ir po naudojimo išjunkite bandelių kepimo krosnelę (Pav. 9).

Valymas

Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ir neskalaukite po iš čiaupo tekančiu vandeniu.

Niekada nenaudokite šiuurkščių ar šlifuojančių valymo priemonių ar medžiagų, nes jos pažeis nepridegančią plokščių dangą.

- 1 Išjunkite prietaisą, išjunkite jį iš elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti.
- 2 Prieš plaudami plokštes, virtuvinio popieriaus skiaute nuvalykite nuo jų riebalų perteklių.
- 3 Kepimo plokštes valykite drėgna šluoste ar kempinėle (Pav. 3).
- 4 Prietaiso išorę valykite drėgna šluoste.

Laikymas

- 1 Apvyniokite laidą apie laido saugojimo įtaisą (Pav. 10).
- 2 Prietaisą galite laikyti vertikaliaje arba horizontalioje padėtyje (Pav. 11).

Aplinka

- Susidėvėjusio prietaiso neišmeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 12).

Garantija ir techninė priežiūra

Jei jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija arba jei kilo problemų, apsilankykite „Philips“ tinklalapyje www.philips.com arba susisiekite su savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centru (jo telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei „Philips“ klientų aptarnavimo centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

Receptai

Bandelės su kumpio, sūrio ir ananasų įdaru

- 4 duonos riekelės
- 2 sūrio riekelės
- 2 ananaso riekelės
- 2 plonos riekelės kumpio
- kario milteliai

- 1 Įkaitinkite bandelių kepimo krosnelę.
- 2 Sudėkite sūrį, ananasą ir kumpį ant dviejų duonos riekių. Apibarstykite kumpį kario milteliais ir uždėkite kitus du duonos gabalėlius ant viršaus.
- 3 Vadovaukitės nurodymais, pateiktais skyriuje „Prietaiso naudojimas“.

Bandelės su pomidorais, sūriu ir ančiuviais

- 4 duonos riekelės
- 1 ar 2 pomidorai (supjaustyti riekelėmis)
- 2 arbatiniai šaukšteliai tarkuoto parmezano sūrio
- 6 ančiuviai
- paprikos milteliai
- mairūnas

- 1 Įkaitinkite bandelių kepimo krosnelę.
- 2 Pomidorų skilteles, ančiuvius ir tarkuotą sūrį sudėkite ant dviejų duonos riekių. Pabarstykite paprikos milteliais bei mairūnu ir ant viršaus uždėkite dvi riekelės duonos.

3 Vadovaukitės nurodymais, pateiktais skyriuje „Prietaiso naudojimas“.

Bandelės su saliamiu, bananais ir sūriu

- 4 duonos riekelės
- 2–4 saliamio griežinėliai
- 1 bananas (supjaustyti griežinėliais)
- 2 sūrio riekelės
- aštrūs raudonieji pipirai

1 Įkaitinkite bandelių kepimo krosnelę.

2 Ant dviejų duonos riekių uždėkite saliamio, banano ir sūrio griežinėlius. Pabarstykite aštriais raudonaisiais pipirais ir ant viršaus uždėkite kitas dvi duonos riekelės.

3 Vadovaukitės nurodymais, pateiktais skyriuje „Prietaiso naudojimas“.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izbaudītu Philips piedāvātā atbalsta priekšrocības, reģistrējiet savu produktu vietnē www.philips.com/welcome.

Grilēšana ar šo ierīci ir vienkārša un droša. Sviestmaīžu grilam ir divas grilēšanas plātnes, kas savienotas ar eņģi, lai pasargātu no produktu izšakstīšanās un padarītu ierīces tīrīšanu vienkāršāku. Jūsu jaunais sviestmaīžu grils ļauj jums pagatavot dažādas gardas sviestmaizes. Izbaudiet!

Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

- A** Sarkanā strāvas ieslēgšanas gaisma
- B** Zaļā uzsīšanas gaisma
- C** Nesakarstoši rokturi
- D** Automātiskā aizslēga mehānisms
- E** Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
- F** Vada uzglabāšanas vieta
- G** Grilēšanas plātnes

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Briesmas

- Neiegremdējiet ierīci vai elektrovalu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

Brīdinājums

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās apakšdaļas norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāts elektrības vads, kontaktdakša vai pati ierīce.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina autorizētā Philips servisa centrā vai tā nomaīņa jāuztici līdzīgi kvalificētiem speciālistiem.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Neļaujiet elektrības vadam karāties pāri galda vai darba virsmas malai, uz kuras stāv ierīce.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi izmantot šo ierīci.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām, nekad nepievienojiet šo ierīci ārējam taimera slēdzim.

Ievērbai

- Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas virsmas tā, lai ap to būtu pietiekami daudz brīvas vietas.
- Vienmēr uzksējiet grilēšanas plātnes pirms ievietošanas starp tām pārtiku.
- Kad ierīce darbojas, tās virsmas var būt karstas.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai novietošanas glabāšanā, ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Nekad nepieskarieties grilēšanas plātnēm ar asiem vai abrazīviem piederumiem, jo tie var bojāt virsmu nepiedegošo pārklājumu.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā.
- Šī ierīce paredzēta tikai sviestmaīžu, ne citu ēdienu gatavošanai.
- Pēc lietošanas vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet to elektrotīklu.
- Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.

Elektromagnētiskie Lauki (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskiem laukiem (EMF). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar instrukcijām šajā rokasgrāmatā, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

Pirms pirmās lietošanas

- 1 Noņemiet visas uzlīmes un noslaukiet sviestmaižu grilu ar mitru drāniņu.
- 2 Pavelciet noslēgu (1) augšup un atveriet sviestmaižu grilu (2) (Zīm. 2).
- 3 Notīriet grilēšanas plātnes ar mitru drāniņu vai sūkli. (Zīm. 3)

Ierīces lietošana

Piezīme: Lietojot ierīci pirmo reizi, tā var izdalīt dūmus. Tas ir normāli.

- 1 Viegli ieziediet grilēšanas plātnes ar nedaudz sviesta vai eļļas.
- 2 Lai piemērotu vada garumu, aptiniet tā daļu ap vada uzglabāšanas vietu.
- 3 Ievietojiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā un noregulējiet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi pozīcijā 'I' (Zīm. 4).
- Ieslēgts indikators un uzkaršanas lampiņa iedegas (Zīm. 5).
- 4 Sagatavojiet produktus.

Piezīme: Katrai sviestmaizei nepieciešamas divas maizes šķēles un atbilstošs pildījums. Ieteikumi sniegti nodaļā "Receptes".

Piezīme: Lai iegūtu vienmērīgi zeltaini brūnas sviestmaizes, nedaudz apziediet to maizes pusi ar sviestu, kas būs saskarē ar grilēšanas plātnēm.

• Sviestmaižu grils ir gatavs lietošanai, kad uzkaršanas lampiņa izdziest.

- 5 Atveriet sviestmaižu grilu (Zīm. 2).
- 6 Novietojiet sviestmaizes uz apakšējās grilēšanas plātnes (Zīm. 6).
- 7 Aizveriet sviestmaižu grilu (Zīm. 7).

Sviestmaižu grils ir aprīkots ar saspiešanas mehānismu. Uzmanīgi nolaidiet augšējo grilēšanas plātni uz maizes, līdz automātiskā aizslēga mehānisms savieno to ar apakšējo grilēšanas plātni.

Piezīme: Grilēšanas laikā zaļā uzkaršanas lampiņa periodiski iedegas un izdziest. Tas norāda, ka sildīšanas elementi tiek uz laiku ieslēgti un izslēgti, lai uzturētu pareizu temperatūru.

- 8 Pēc 3-4 minūtēm atveriet sviestmaižu grilu, lai pārbaudītu, vai sviestmaizes ir zeltaini brūnas.

Piezīme: Grilēšanas laiks atkarīgs no maizes veida, pildījuma un jūsu vēlmēm.

- 9 Izņemiet sviestmaizes ar koka vai plastmasas piederumu (piem., lāpstiņu) (Zīm. 8).

Neizmantojiet metāla, asus vai abrazīvus virtuves piederumus, jo tie var sabojāt nepiedegošo plātņu pārklājumu.

- 10 Ja vēlaties pagatavot vairāk sviestmaižu, novietojiet nākamo sviestmaizi uz grilēšanas plātnes un pagaidiet, līdz izdziest zaļā uzkaršanas lampiņa.

- 11 Iestatiet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi pozīcijā 'O' un pēc lietošanas atvienojiet sviestmaižu grilu no elektrotīkla (Zīm. 9).

Tīrīšana

Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī.

Nekad nelietojiet agresīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un materiālus, jo tā tiks bojāts grilēšanas plātņu nepiedeģošais pārklājums.

- 1 Izslēdziet ierīci, atvienojiet no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist.
- 2 Pirms grilēšanas plātņu tīrīšanas ar papīra dvieli noslaukiet no tām lieko eļļu.
- 3 Notīriet grilēšanas plātnes ar mitru drānu vai sūkli (Zīm. 3).
- 4 Tīriet ierīces korpusu ar mitru drānu.

Uzglabāšana

- 1 Aptiniet elektrības vadu ap elektrības vada uzglabāšanas izvērījumu (Zīm. 10).
- 2 Jūs varat glabāt ierīci vertikālā vai horizontālā stāvoklī (Zīm. 11).

Vides aizsardzība

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsīt saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 12).

Garantija un tehniskā apkope

Ja ir nepieciešams serviss vai palīdzība, vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips Patērētāju apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Patērētāju apkalpošanas centra, lūdziet palīdzību vietējam Philips preču tirgotājiem.

Receptes

Šķiņķa, siera un ananasu sviestmaizes

- 4 maizes šķēles
- 2 siera šķēles
- 2 ananāsa šķēles
- 2 plānas šķiņķa šķēles
- karijs

- 1 Uzkaršējiet sviestmaižu grilu.
- 2 Uzlieciet sieru, ananāsu un visbeidzot šķiņķi uz divām maizes šķēlēm. Uzkaisiet šķiņķim nedaudz karija pulvera un uzlieciet virsū divas citas maizes šķēles.
- 3 Rīkojieties saskaņā ar norādījumiem nodaļā 'Ierīces lietošana'.

Tomātu, siera un anšovu sviestmaizes

- 4 maizes šķēles
- 1 vai 2 šķēlēs sagriezti tomāti
- 2 ēdamkarotes sarīvēta Parmas siera
- 6 anšovi
- paprikas pulveris
- majorāns

- 1 Uzkaršējiet sviestmaižu grilu.
- 2 Uzlieciet tomātu šķēles, anšovus un rīvētu sieru uz divām maizes šķēlēm. Uzkaisiet tām nedaudz paprikas pulveri un majorāna un uzlieciet virsū divas maizes šķēles.

3 Rīkojieties saskaņā ar norādījumiem nodaļā 'Ierīces lietošana'.

Salami, banānu un siera sviestmaizes

- 4 maizes šķēles
- 2-4 salami šķēles
- 1 banāns (sagriezts šķēlītēs)
- 2 siera šķēles
- sarkanie pipari

1 Uzkarstējiet sviestmaižu grilu.

2 Uzlieciet salami šķēles, banānu šķēlītes un visbeidzot siera šķēles uz divām maizes šķēlēm. Uzkaisiet nedaudz sarkanos piparus un uzlieciet virsū divas citas maizes šķēles.

3 Rīkojieties saskaņā ar norādījumiem nodaļā 'Ierīces lietošana'.

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie www.philips.com. Opiekanie za pomocą tego urządzenia jest proste i bezpieczne. Opiekacz do kanapek ma dwie płytki opiekające połączone zawiasem, co zapobiega rozlewaniu się składników oraz ułatwia czyszczenie. Twój nowy opiekacz do kanapek pozwoli Ci przygotować różnorodne, pyszne kanapki panini. Smacznego!

Opis ogólny (rys. 1)

- A** Czerwony wskaźnik zasilania
- B** Zielony wskaźnik podgrzewania
- C** Nienagrzewające się uchwyty
- D** Automatyczny zatrzaśk
- E** Wyłącznik
- F** Uchwyt na przewód
- G** Płytki opiekające

Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzaj urządzenia i przewodu sieciowego w wodzie ani w innym płynie.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka lub samo urządzenie.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego zleć autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie pozostawiaj przewodu sieciowego wiszącego ze stołu lub blatu kuchennego, na którym umieszczono urządzenie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia nie należy podłączać do innych urządzeń zewnętrznych np. automatycznego wyłącznika.

Uwaga

- Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni, tak aby wokół niego było wystarczająco dużo wolnego miejsca.
- Zawsze rozgrzej płytki opiekające przed umieszczeniem między nimi jedzenia.
- Podczas pracy powierzchnie urządzenia mogą być bardzo gorące.
- Przed czyszczeniem urządzenia lub jego odstawieniem poczekaj, aż zupełnie ostygnie.
- Nie dotykaj płytek opiekających ostrymi lub szorstkimi przedmiotami, gdyż mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania kanapek panini.

- Po użyciu zawsze wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Zawsze czyść urządzenie po użyciu.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.

Przed pierwszym użyciem

- 1** Usuń wszystkie nalepki i przetrzyj obudowę opiekacza wilgotną szmatką.
- 2** Pociągnij zacisk blokujący w górę (1) i otwórz opiekacz do kanapek (2) (rys. 2).
- 3** Przetrzyj płytki opiekające wilgotną szmatką lub gąbką. (rys. 3)

Zasady używania

Uwaga: Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się dym. Jest to zjawisko normalne.

- 1** Posmaruj płytki opiekające niewielką ilością masła lub oleju.
- 2** Aby dostosować długość przewodu, nawiń go wokół uchwytu na przewód.
- 3** Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego i ustaw wyłącznik w pozycji „I” (rys. 4).
- 4** Włącz się wskaźnik zasilania oraz wskaźnik podgrzewania (rys. 5).
- 4** Przygotuj składniki.

Uwaga: Do przygotowania każdej kanapki potrzebne są dwie kromki chleba oraz odpowiednie nadzienie. Propozycje kanapek znajdziesz w rozdziale „Przepisy”.

Uwaga: Lekko posmaruj masłem te strony chleba, które stykają się z płytkami opiekającymi, aby kanapki równomiernie się przypieky na złoty kolor.

- 4** Opiekacz do kanapek jest gotowy do użycia, gdy zgaśnie wskaźnik podgrzewania.

- 5** Otwórz opiekacz do kanapek (rys. 2).
- 6** Połóż kanapki na płytce opiekającej (rys. 6).
- 7** Zamknij opiekacz (rys. 7).

Opiekacz do kanapek jest wyposażony w mechanizm zaciskowy. Ostrożnie opuść górną płytkę opiekającą na kromki chleba, aż automatycznie zatrzaśnie się na dolnej płytce.

Uwaga: Podczas opiekania zielony wskaźnik podgrzewania co pewien czas zapala się i gaśnie. Oznacza to, że elementy grzejne włączają się i wyłączają, utrzymując właściwą temperaturę.

- 8** Po 3–4 minutach otwórz opiekacz do kanapek i sprawdź, czy kanapki zarumieniły się na złoty kolor.

Uwaga: Czas opiekania zależy od rodzaju chleba, rodzaju nadzienia oraz indywidualnych upodobań.

- 9** Wyjmij kanapki za pomocą drewnianego lub plastikowego narzędzia (np. łopatki) (rys. 8).

Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich przyborów kuchennych, gdyż mogą one mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

- 10** Jeśli chcesz przygotować więcej kanapek, umieść następną kanapkę na płytce opiekającej, gdy zgaśnie zielony wskaźnik podgrzewania.

- 11** Po zakończeniu korzystania z opiekacza ustaw wyłącznik w pozycji „O” i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego (rys. 9).

Czyszczenie

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod kranem.

Nigdy nie używaj żrących lub ściernych środków ani materiałów do czyszczenia, gdyż mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

- 1** Wyłącz urządzenie i poczekaj, aż ostygnie.
- 2** Przed umyciem płytek opiekających usuń z nich nadmiar oleju za pomocą kawałka papierowego ręcznika kuchennego.
- 3** Przetrzyj płytki opiekające wilgotną szmatką lub gąbką (rys. 3).
- 4** Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

Przechowywanie

- 1** Nawin przewód sieciowy wokół uchwytu na przewód (rys. 10).
- 2** Urządzenie można przechowywać w pozycji pionowej lub poziomej (rys. 11).

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 12).

Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju Państwa zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

Przepisy

Kanapki panini z szynką, serem i ananasem

- 4 kromki chleba
- 2 plasterki sera
- 2 plastry ananasa
- 2 cienkie plasterki szynki
- przyprawa curry

- 1** Rozgrzej opiekacz do kanapek.
- 2** Ułóż ser, ananas i szynkę na dwóch kromkach chleba. Posyp plasterki szynki niewielką ilością przyprawy curry i przykryj je dwoma pozostałymi kromkami chleba.
- 3** Postępuj zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w rozdziale „Zasady używania”.

Kanapki panini z pomidorem, serem i anchois

- 4 kromki chleba
- 1 lub 2 pomidory (pokrojone w plastry)
- 2 łyżki tartego sera Parmezan
- 6 filetów anchois
- Papryka w proszku
- Majeranek

1 Rozgrzej opiekacz do kanapek.

2 Ułóż plasterki pomidora, filety anchois oraz tarty ser na dwóch kromkach chleba. Posyp niewielką ilością papryki w proszku i majeranku i przykryj całość dwiema pozostałymi kromkami chleba.

3 Postępuj zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w rozdziale „Zasady używania”.

Kanapki panini z salami, bananem i serem

- 4 kromki chleba
- 2-4 plastry salami
- 1 banan (pokrojony w plasterki)
- 2 plasterki sera
- Pieprz cayenne

1 Rozgrzej opiekacz do kanapek.

2 Ułóż plastry salami i banana, a na koniec sera, na dwóch kromkach chleba. Posyp niewielką ilością pieprzu cayenne i przykryj całość dwiema pozostałymi kromkami chleba.

3 Postępuj zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w rozdziale „Zasady używania”.

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la www.philips.com.

Prepararea la grătar cu acest aparat electrocasnic este sigură și ușoară. Aparatul pentru panini are două plite conectate printr-o balama pentru a evita vărsarea ingredientelor și pentru a facilita curățarea după utilizare. Noul dvs. grill panini vă permite să preparați o gamă largă de panini gustoși. Poftă bună!

Descriere generală (fig. 1)

- A** Led roșu de pornire
- B** Led verde de încălzire
- C** Mânere cu izolație termică
- D** Mecanism cu închidere automată
- E** Comutator Pornit/Oprit (On/Off)
- F** Suport de depozitare a cablului
- G** Plite

Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Nu introduceți aparatul sau cablul de alimentare în apă sau în alte lichide.

Avertisment

- Verificați dacă tensiunea indicată sub aparat corespunde tensiunii locale, înainte de a conecta aparatul.
- Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat cablul de alimentare, ștecherul sau chiar aparatul.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips pentru a evita orice accident.
- Conectați aparatul numai la o priză de perete cu împământare.
- Nu apropiați cablul electric de suprafețe fierbinți.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este așezat aparatul.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copiii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Nu conectați niciodată acest aparat la un ceas electronic extern pentru a evita situațiile periculoase.

Precauție

- Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă și lăsați suficient loc liber în jurul acestuia.
- Preîncălziți întotdeauna plitele înainte de a așeza alimente între ele.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată când aparatul este în funcțiune.
- Lăsați aparatul să se răcească în totalitate înainte de a-l curăța sau depozita.
- Nu atingeți niciodată plitele cu obiecte ascuțite sau abrazive, pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
- Acest aparat nu este destinat preparării altor alimente cu excepția paninilor.
- Oprii întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză după utilizare.
- Curățați întotdeauna aparatul după utilizare.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, aparatul este sigur conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

Înainte de prima utilizare

- 1 Dezlipiți autocolantele și ștergeți carcasa aparatului pentru panini cu o cârpă umedă.
- 2 Trageți clapeta de blocare în sus (1) și deschideți aparatul pentru panini (2) (fig. 2).
- 3 Curățați plitele cu o cârpă umedă sau cu un burete. (fig. 3)

Utilizarea aparatului

Notă: În timpul primei utilizări aparatul poate produce puțin fum. Acest lucru este normal.

- 1 Ungeți ușor plitele cu puțin unt sau ulei.
- 2 Pentru a ajusta lungimea cablului, înfășurați o parte din acesta în jurul elementului pentru stocarea cablului.
- 3 Introduceți ștecherul în priza de perete și setați comutatorul de pornire/oprire la poziția 'I' (fig. 4).
- ▶ Ledurile de pornire și de încălzire se aprind (fig. 5).
- 4 Pregătiți ingredientele.

Notă: Pentru fiecare panini aveți nevoie de două felii de pâine și o umplutură pe placul dvs. Pentru sugestii, citiți capitolul „Rețete”.

Notă: Ungeți ușor cu unt laturile pâinii care vin în contact cu plitele pentru a obține o frigere mai omogenă și un aspect mai apetisant.

▶ Aparatul pentru panini este gata de utilizare când ledul de încălzire se stinge.

- 5 Deschideți aparatul pentru panini (fig. 2).
- 6 Așezați panini pe plita inferioară (fig. 6).
- 7 Închideți aparatul pentru panini (fig. 7).

Aparatul pentru panini este dotat cu un mecanism cu închizătoare. Coborâți cu grijă plita superioară peste pâine, până când se închide automat pe plita inferioară.

Notă: În timpul procesului de frigere, ledul verde de încălzire se aprinde și se stinge din când în când. Aceasta indică faptul că elementele de încălzire sunt pornite și oprite pentru a menține temperatura corectă.

- 8 Deschideți aparatul pentru panini după 3-4 minute pentru a verifica dacă panini sunt rumenite.

Notă: Durata de preparare depinde de tipul de pâine, de umplutură și de preferințele dvs.

- 9 Scoateți panini cu o ustensilă din lemn sau plastic (de ex. o spatulă) (fig. 8).

Nu utilizați ustensile de bucătărie metalice, ascuțite sau abrazive, pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă.

- 10 Dacă doriți să frigeți o nouă serie de panini, puneți următoarea serie de panini pe plită când ledul verde pentru încălzire se stinge.
- 11 Setează comutatorul de pornire/oprire la poziția 'O' și scoateți din priză aparatul pentru panini după utilizare (fig. 9).

Curățarea

Nu scufundați aparatul în apă și nici nu îl clătiți la robinet.

Nu folosiți niciodată agenți de curățare, materiale agresive sau produse abrazive pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă a plăcilor.

- 1 Opriti aparatul, deconectați-l și lăsați să se răcească.
- 2 Îndepărtați uleiul în exces de pe plite cu o coală de hârtie de bucătărie înainte de a le curăța.
- 3 Curățați plitele cu o cârpă umedă sau cu un buret (fig. 3).
- 4 Curățați exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

Depozitarea

- 1 Înfășurați cablul în jurul suportului special (fig. 10).
- 2 Păstrați aparatul în poziție verticală sau orizontală (fig. 11).

Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejerea mediului înconjurător (fig. 12).

Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips la www.philips.com sau să contactați Departamentul Clienți din țara dvs. (găsiți numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de departament, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

Rețete

Panini cu șuncă, cașcaval și ananas

- 4 felii de pâine
- 2 felii de cașcaval
- 2 felii de ananas
- 2 felii subțiri de șuncă
- praf de curry

- 1 Preîncălziți aparatul pentru panini.
- 2 Puneți cașcavalul, ananasul și apoi șunca pe două felii de pâine. Presărați puțin praf de curry pe șuncă și așezați celelalte două felii deasupra.
- 3 Urmați instrucțiunile din capitolul 'Utilizarea aparatului'.

Panini cu roșii, cașcaval și anșoa

- 4 felii de pâine
- 1 sau 2 roșii (tăiate felii)
- 2 linguri de parmezan ras
- 6 fileuri de anșoa
- boia de ardei
- măghiran

- 1 Preîncălziți aparatul pentru panini.

2 Puneți feliile de roșii, fileurile de anșoa și cașcavalul ras pe două felii de pâine. Presărați puțină boia de ardei și măghiran și așezați celelalte două felii deasupra.

3 Urmați instrucțiunile din capitolul 'Utilizarea aparatului'.

Panini cu salam, banană și cașcaval

- 4 felii de pâine
- 2-4 felii de salam
- 1 banană (tăiată felii)
- 2 felii de cașcaval
- piper cayenne

1 Preîncălziți aparatul pentru panini.

2 Puneți feliile de salam, de banane și de cașcaval pe două felii de pâine. Presărați puțin piper cayenne și puneți alte două felii de pâine deasupra.

3 Urmați instrucțiunile din capitolul 'Utilizarea aparatului'.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте Ваше изделие на www.philips.com.

Готовить на гриле с помощью этого устройства безопасно и просто. Панини-гриль оснащен двумя пластинами-гриль, соединенными с помощью шарнира, что предотвращает разбрызгивание ингредиентов и облегчает очистку прибора после использования. С помощью нового панини-гриля вы сможете приготовить всевозможные вкусные панини. Приятного аппетита!

Общее описание (Рис. 1)

- A** Красный индикатор питания
- B** Зеленый индикатор нагрева
- C** Ненагревающиеся ручки
- D** Устройство автоматической блокировки
- E** Переключатель питания
- F** Приспособление для хранения шнура
- G** Пластины-гриль

Важно!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается погружать прибор или сетевой шнур в воду или другие жидкости.

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на нижней панели прибора, соответствует напряжению местной электросети.
- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, замените шнур в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Не допускайте свисания шнура с края стола или места установки прибора.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к дополнительному реле времени.

Внимание!

- Установите прибор на устойчивую ровную поверхность. Вокруг прибора должно быть свободное пространство.
- Перед тем как поместить между пластинами-гриль продукты, пластины необходимо разогреть.
- Во время работы прибора некоторые поверхности могут быть очень горячими.
- Прежде чем производить очистку прибора или убирать его для хранения дайте прибору полностью остыть.

- Не касайтесь пластин острыми предметами или абразивными материалами, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Прибор не предназначен для приготовления других блюд, кроме панини.
- По окончании использования всегда выключайте прибор и отсоединяйте шнур питания от сети.
- Всегда очищайте прибор после использования.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует всем стандартам в отношении электромагнитных полей (ЭМП). В соответствии с современными научными данными при правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение прибора безопасно.

Перед первым использованием

- 1** Снимите с прибора все наклейки и очистите его мягкой тканью.
- 2** Потяните фиксатор вверх (1) и откройте панини-гриль (2) (Рис. 2).
- 3** Очистите пластины-гриль влажной тканью или губкой. (Рис. 3)

Эксплуатация прибора

Примечание. При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.

- 1** Смажьте решетки-гриль небольшим количеством сливочного или растительного масла.
- 2** Отрегулируйте длину сетевого шнура, намотав его излишки на приспособление для хранения.
- 3** Вставьте вилку в розетку электросети и установите переключатель включения/выключения в положение "I" (Рис. 4).
- ▶ Загорятся индикатор питания и индикатор нагрева (Рис. 5).

- 4** Подготовьте ингредиенты.

Примечание. Для каждого бутерброда вам потребуются два кусочка хлеба и подходящая начинка. См. предлагаемые варианты главы "Рецепты".

Примечание. Для получения равномерно поджаренной золотисто-коричневой корочки смажьте стороны хлеба, прилегающие к пластинам, небольшим количеством масла.

▶ После того как индикатор нагрева выключается, панини-гриль готов для использования.

- 5** Откройте панини-гриль (Рис. 2).
- 6** Поместите ингредиенты на нижнюю решетку-гриль (Рис. 6).
- 7** Закройте панини-гриль (Рис. 7).

Панини-гриль оснащен приспособлением для фиксации. Аккуратно опустите верхнюю пластину на хлеб и прижмите ее, пока автоматический механизм не зафиксирует сцепление пластин.

Примечание. В процессе приготовления зеленый индикатор нагрева будет то включаться, то выключаться. Это означает, что нагревательные элементы включаются и выключаются для поддержания необходимой температуры.

- 8** Спустя 3-4 минут откройте панини-гриль, чтобы проверить степень готовности бутербродов. На бутербродах должна образоваться золотисто-коричневая корочка.

Примечание. Время, необходимое для приготовления, зависит от сорта хлеба, начинки и вашего вкуса.

9 Извлеките пищу с помощью деревянного или пластикового приспособления (например, лопатки) (Рис. 8).

Не используйте металлические, острые или царапающие кухонные приспособления во избежание повреждения антипригарного покрытия.

10 Для приготовления большего количества панини, после того как выключится зеленый индикатор нагрева, поместите следующую порцию на гриль.

11 По окончании использования установите переключатель включения/выключения в положение “О” и отсоедините шнур питания прибора от сети (Рис. 9).

Очистка

Запрещается погружать зарядное устройство в воду или мыть его под струей воды.

Запрещается использовать агрессивные или абразивные материалы и средства для очистки, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие пластин.

1 Выключите прибор, отсоедините его от сети и дайте ему остыть.

2 Перед очисткой пластин удалите с них кусочком кулинарной бумаги излишки жира.

3 Очистите решетки-гриль влажной тканью или губкой (Рис. 3).

4 Очищайте наружную поверхность прибора влажной тканью.

Хранение

1 Намотайте шнур питания на приспособление для хранения шнура (Рис. 10).

2 Храните прибор в вертикальном или горизонтальном положении (Рис. 11).

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 12).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт www.philips.com или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Рецепты

Панини с ветчиной, сыром и ананасом

- 4 кусочка хлеба
- 2 кусочка сыра
- 2 кусочка ананаса
- 2 тонких ломтика ветчины
- Порошок карри

1 Прогрейте панини-гриль.

2 Положите на два кусочка хлеба сыр, ананас, затем ветчину. Посыпьте ветчину карри и накройте сверху еще двумя кусочками хлеба.

3 Следуйте рекомендациям главы “Использование прибора”.

Панини с помидорами, сыром и анчоусами

- 4 кусочка хлеба
- 1-2 помидора (нарезанных ломтиками)
- 2 столовые ложки тертого сыра Пармезан
- 6 анчоусов
- Молотая паприка
- Майоран

1 Прогрейте панини-гриль.

2 Положите на кусочка хлеба ломтики помидора, анчоусы и тертый сыр. Посыпьте красным перцем, майораном и накройте сверху еще двумя кусочками хлеба.

3 Следуйте рекомендациям главы “Использование прибора”.

Панини с салями, бананами и сыром

- 4 кусочка хлеба
- 2-4 ломтика салями
- 1 банан (порезанный на ломтики)
- 2 кусочка сыра
- жгучий перец

1 Прогрейте панини-гриль.

2 Положите на два кусочка хлеба ломтики салями, банана, затем ломтики сыра. Посыпьте жгучим перцем и накройте еще двумя кусочками хлеба.

3 Следуйте рекомендациям главы “Использование прибора”.

Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte v spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákaznickej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na www.philips.com.

Grilovanie pomocou tohto zariadenia je bezpečné a rýchle. Tento sendvičovač na panini má dve platne na grilovanie spojené kĺbom, aby nedochádzalo k vytekaniu surovín a gril sa po použití dal ľahšie vyčistiť. Váš nový sendvičovač na panini umožňuje prípravu všetkých druhov chutných sendvičov panini. Dobrú chuť!

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Červené kontrolné svetlo zapnutia
- B** Zelené kontrolné svetlo ohrevu
- C** Na dotyk studené rukoväte
- D** Automatický uzatvárací mechanizmus
- E** Vypínač
- F** Cievka na uskladnenie kábla
- G** Platne na grilovanie

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho na použitie v budúcnosti.

Nebezpečenstvo

- Zariadenie ani kábel neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

Varovanie

- Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na spodnej časti zariadenia súhlasí s napätím v sieti vo Vašej domácnosti.
- Ak je poškodený kábel, zástrčka alebo samotné zariadenie, nepoužívajte ho.
- Aby nedochádzalo k nebezpečným situáciám, poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips alebo servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Sieťový kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.
- Nedovoľte, aby sieťový kábel prevísal cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Nikdy nenechávajte zariadenie zapnuté bez dozoru.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie na časový spínač.

Výstraha

- Zariadenie postavte na plochý stabilný povrch s dostatočne veľký priestorom okolo zariadenia.
- Skôr ako medzi platne na grilovanie vložíte jedlo, nechajte ich zohriať.
- Keď zariadenie pracuje, teplota dostupných povrchov môže byť vysoká.
- Pred čistením a odložením nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- Nedotýkajte sa platní na grilovanie ostrými ani drsnými predmetmi, pretože by ste mohli poškodiť ich teflonový povrch.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Toto zariadenie nie je určené na prípravu iných jedál, iba sendvičov panini.
- Po použití zariadenie vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Po použití vždy zariadenie očistite.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento výrobok Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

Pred prvým použitím

- 1 Odstráňte všetky nálepky a utrite telo sendvičovača navlhčenou tkaninou.
- 2 Potiahnite uzamykacie uško nahor (1) a otvorte sendvičovač (2) (Obr. 2).
- 3 Platne na grilovanie očistite navlhčenou tkaninou alebo špongiou. (Obr. 3)

Použitie zariadenia

Poznámka: Počas prvého použitia sa môže zo zariadenia uvoľňovať malé množstvo dymu. Je to normálny jav.

- 1 Platne na grilovanie mierne namastite malým množstvom masla alebo oleja.
- 2 Dĺžku kábla nastavíte tak, že jeho zvyšnú časť naviniete okolo cievky na uskladnenie kábla.
- 3 Zástrčku pripojte do elektrickej zásuvky a vypínač prepnite do polohy „I“ (Obr. 4).
 - ▶ Rozsvieti sa kontrolné svetlo zapnutia a kontrolné svetlo ohrevu (Obr. 5).
- 4 Pripravte si suroviny.

Poznámka: Na každý sendvič panini potrebujete dva krajce chleba a vhodnú náplň. Tipy na prípravu sendvičov nájdete v kapitole „Recepty“.

Poznámka: Strany krajcov, ktoré budú v styku s grilovacími platňami, natrite malým množstvom masla, aby pripravený sendvič získal rovnomerné zlatohnedé sfarbenie.

▶ Keď zhasne kontrolné svetlo ohrevu, sendvičovač na panini je pripravený na použitie.

- 5 Otvorte sendvičovač na panini (Obr. 2).
- 6 Suroviny položte na spodnú platňu na grilovanie (Obr. 6).
- 7 Zatvorte sendvičovač na panini (Obr. 7).

Sendvičovač na panini je vybavený zatváracím mechanizmom. Hornú platňu na grilovanie opatrne sklopte nadol na chlieb, až kým sa jej automatický zatvárací mechanizmus nezachytí o spodnú platňu na grilovanie.

Poznámka: Počas grilovania sa kontrolné svetlo ohrevu občas rozsvieti a zhasne. Znamená to, že ohrevné telesá sa zapínajú a vypínajú, aby sa udržala správna teplota platní.

- 8 Po 3-4 minútach sendvičovač otvorte a skontrolujte, či majú sendviče panini zlatohnedé sfarbenie.

Poznámka: Doba grilovania závisí na druhu chleba, náplne a Vašej osobnej chuti.

- 9 Sendviče vyberte pomocou dreveného alebo umelohmotného kuchynského náčinia (napr. varešky) (Obr. 8).

Nepoužívajte kovové, ostré ani drsné kuchynské náčinie, pretože môže poškodiť teflónovú vrstvu.

- 10 Ak chcete pokračovať v grilovaní, počkajte, kým zhasne zelené kontrolné svetlo ohrevu, a potom na platňu na grilovanie položte novú dávku surovín.
- 11 Vypínač prepnite do polohy „O“ a po použití odpojte sendvičovač na panini zo siete (Obr. 9).

Čistenie

Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou.

Na čistenie nepoživate agresívne ani drsné čistiace prostriedky a materiály, pretože by mohli poškodiť teflónový povrch platní na grilovanie.

- 1** Vypnite zariadenie, odpojte ho zo siete a nechajte vychladnúť.
- 2** Pred čistením z platní odstráňte pomocou kuchynského papiera prebytočný olej.
- 3** Platne na grilovanie očistite navlhčenou tkaninou alebo špongiou (Obr. 3).
- 4** Vonkajšiu strany zariadenia očistite navlhčenou tkaninou.

Pomôcky na uskladnenie

- 1** Kábel navíňte okolo výstupku na jeho odkladanie (Obr. 10).
- 2** Zariadenie odkladajte vo zvislej alebo vodorovnej polohe (Obr. 11).

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 12).

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, www.philips.com, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Recepty

Sendvič panini so šunkou, syrom a ananásom

- 4 krajce chleba
- 2 plátky syra
- 2 plátky ananásu
- 2 tenké plátky šunky
- kari korenie

- 1** Sendvičovač na panini nechajte zohriať.
- 2** Na dva krajce chleba položte plátky syra, ananás a nakoniec šunku. Šunku posypte malým množstvom kari korenia a prikryte ďalšími dvoma krajcami chleba.
- 3** Postupujte podľa pokynov v kapitole „Použitie zariadenia“.

Sendvič panini s rajčinou, syrom a ančovičkami

- 4 krajce chleba
- 1 alebo 2 rajčiny (nakrájané na plátky)
- 2 lyžice strúhaného parmezánu
- 6 sardel
- mletá paprika
- Majoránka

- 1** Sendvičovač na panini nechajte zohriať.

2 Na dva krajce chleba položte plátky rajčín, sardely a strúhaný syr. Posypte malým množstvom mletej papriky a majoránky a prikryte ďalšími dvoma krajcami chleba.

3 Postupujte podľa pokynov v kapitole „Použitie zariadenia“.

Sendvič panini so salámou, banánom a syrom

- 4 krajce chleba
- 2-4 plátky salámy
- 1 banán (nakrájaný na plátky)
- 2 plátky syra
- čili paprika

1 Sendvičovač na panini nechajte zohriať.

2 Na dva krajce chleba položte plátky salámy, plátky banánu a nakoniec plátky syra. Posypte malým množstvom čili papriky a prikryte ďalšími dvoma krajcami chleba.

3 Postupujte podľa pokynov v kapitole „Použitie zariadenia“.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com.

Aparat omogoča preprosto in varno pripravo hrane na žaru. Opekač sendvičev ima dve plošči za žar, ki sta povezani z zgibom, kar preprečuje razlitje sestavin in omogoča čiščenje po uporabi. Z novim opekačem sendvičev lahko pripravljate vse vrste okusnih sendvičev. Dober tek!

Splošni opis (Sl. 1)

- A** Rdeči indikator vklopa
- B** Zeleni indikator segrevanja
- C** Hladni ročaji
- D** Samodejni zapiralni mehanizem
- E** Stikalo za vklop/izklop
- F** Pripomoček za shranjevanje kabla
- G** Plošči za žar

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Aparata ali omrežnega kabla ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

Opozorilo

- Pred priključitvijo aparata na električno omrežje preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan omrežni kabel, vtič ali sam aparat.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips oz. Philipsov pooblaščen servis.
- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Omrežni kabel naj ne visi prek roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani otrok in oseb z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali oseb s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Aparata nikoli ne priklaplajte na zunanje časovno stikalo, da ne povzročite nevarnosti.

Pozor

- Aparat postavite na vodoravno, stabilno podlago z dovolj okoliškega prostora.
- Plošči za žar najprej segrejte, preden med njiju položite hrano.
- Temperatura dostopnih površin je lahko med delovanjem aparata visoka.
- Pred čiščenjem ali shranjevanjem aparata počakajte, da se le-ta povsem ohladi.
- Plošč za žar se ne dotikajte z ostrimi ali hrapavimi predmeti, ker lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- Ta aparat je namenjen samo pripravi sendvičev.
- Po uporabi aparat izklopite in izključite.
- Po uporabi aparat očistite.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravnate pravilno in v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Pred prvo uporabo

- 1 Odstranite vse nalepke in ohišje aparata obrišite z vlažno krpo.
- 2 Povlecite zapiralni jeziček navzgor (1) in odprite opekač sendvičev (2) (Sl. 2).
- 3 Plošči za žar očistite z vlažno krpo ali gobico. (Sl. 3)

Uporaba aparata

Opomba: Pri prvi uporabi se lahko iz aparata malo pokadi. To je običajno.

- 1 Plošči za žar na tanko namažite z nekaj masla ali olja.
- 2 Dolžino kabla lahko prilagajate z navijanjem okoli dela za shranjevanje kabla.
- 3 Vstavite vtikač v stensko vtičnico in premaknite stikalo za vklop/izklop v položaj "I" (Sl. 4).
 - ▶ Zasvetita oba indikatorja: indikator vklopa in indikator segrevanja (Sl. 5).
- 4 Pripravite sestavine.

Opomba: Za vsak sendvič potrebujete dve rezini kruha in primeren nadev. Predloge si oglejte v poglavju "Recepti".

Opomba: Za enakomerno zlatorjavo zapečenost z maslom na rahlo namažite stran kruha, ki pride v stik s ploščo za žar.

▶ Ko indikator segrevanja preneha svetiti, je opekač sendvičev pripravljen za uporabo.

- 5 Odprite opekač sendvičev (Sl. 2).
- 6 Položite sendviče na spodnjo ploščo za žar (Sl. 6).
- 7 Zaprite opekač sendvičev (Sl. 7).

Opekač sendvičev je opremljen z zapiralnim mehanizmom. Zgornjo ploščo za žar previdno spustite na kruh tako, da jo samodejni zapiralni mehanizem spne s spodnjo ploščo za žar.

Opomba: Med peko občasno zasveti zeleni indikator segrevanja. To pomeni, da grelni elementi z vklapljanjem in izklapljanjem vzdržujejo ustrezno temperaturo.

- 8 Po 3-4 minutah odprite opekač, da preverite, ali so sendviči zlatorjavi.

Opomba: Čas peke je odvisen od vrste kruha, nadeva in osebnega okusa.

- 9 Sendviče odstranite z lesenim ali plastičnim priborom (na primer z lopatico) (Sl. 8).

Ne uporabljajte kovinskega, ostrega ali hrapavega kuhinjskega pribora, saj lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.

- 10 Če želite nadaljevati s peko sendvičev, položite na ploščo za žar naslednji sendvič, ko zeleni indikator segrevanja preneha svetiti.
- 11 Po uporabi stikalo za vklop/izklop premaknite v položaj "O" in izključite opekač sendvičev (Sl. 9).

Čiščenje

Aparata ne potaplajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.

Ne uporabljajte agresivnih ali jedkih čistilnih sredstev in snovi, ker boste poškodovali premaz proti sprijemanju na ploščah za žar.

- 1 Aparat izklopite, izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.
- 2 Pred čiščenjem s papirnati servietami odstranite odvečno olje s plošč za žar.

3 Plošči za žar očistite z vlažno krpo ali gobico (Sl. 3).

4 Zunanost aparata očistite z vlažno krpo.

Shranjevanje

1 Navijte omrežni kabel okoli dela za shranjevanje kabla (Sl. 10).

2 Aparat lahko shranite v pokončni ali vodoravni legi (Sl. 11).

Okolje

- Aparata po pretoku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorate k ohranitvi okolja (Sl. 12).

Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu www.philips.com ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi (telefonsko številko najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni takšnega centra, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Recepti

Sendviči s šunko, sirom in ananasom

- 4 rezine kruha
- 2 rezini sira
- 2 rezini ananasa
- 2 tanki rezini šunke
- curry v prahu

1 Segrejte opekač sendvičev.

2 Na dve rezini kruha položite sir, ananas in nato še šunko. Po šunki potresite malo curryja v prahu in na vrh položite preostali rezini kruha.

3 Sledite navodilom v poglavju "Uporaba aparata".

Sendviči s paradižnikom, sirom in inčuni

- 4 rezine kruha
- 1 ali 2 paradižnika (narezana na kolobarje)
- 2 žlici naribanega parmezana
- 6 inčunov
- paprika v prahu
- majaron

1 Segrejte opekač sendvičev.

2 Na dve rezini kruha položite paradižnik, inčune in nariban sir. Potresite z nekaj paprike v prahu in majarona ter na vrh položite preostali rezini kruha.

3 Sledite navodilom v poglavju "Uporaba aparata".

Sendviči s salamo, banano in sirom

- 4 rezine kruha
- 2-4 rezine salame
- 1 banana (narezana na rezine)
- 2 rezini sira
- kajenski poper

- 1** Segrejte opekač sendvičev.
- 2** Na dve rezini kruha položite rezine salame, banane in nato še sira. Potresite z nekaj kajenskega popra in na vrh položite preostali rezini kruha.
- 3** Sledite navodilom v poglavju “Uporaba aparata”.

Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobrodošli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com.

Pečenje na ovom uređaju je sigurno i lako. Aparat za panini ima dve grejne ploče povezane šarkom koja sprečava prosipanje hrane i olakšava čišćenje nakon upotrebe. Aparat za panini vam omogućava spremanje svih vrsta ukusnih paninija. Prijatno!

Opšti opis (Sl. 1)

- A** Crveni indikator napajanja
- B** Zeleni indikator zagrevanja
- C** Drške sa zaštitom od toplote
- D** Mehanizam za automatsko zaključavanje
- E** Prekidač za uključivanje/isključivanje
- F** Držač za kabl
- G** Grejne ploče

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Ne uranjajte aparat ili kabl za napajanje u vodu ili bilo koju drugu tečnost.

Upozorenje

- Pre priključivanja aparata proverite da li napon naznačen na donjoj strani aparata odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Aparat ne upotrebljavajte ako je oštećen kabl za napajanje, utikač ili sam aparat.
- Ako je glavni kabl oštećen, mora ga zameniti kompanija Philips ili ovlašćeni Philips servis kako bi se izbegao rizik.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Nemojte ostavljati kabl za napajanje da visi preko ivice stola ili radne površine na koju je smešten aparat.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (što podrazumeva i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu instrukcija za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.
- Nikada ne ostavljajte uključen aparat bez nadzora.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, ovaj aparat nikad ne smete priključiti na spoljni prekidač kontrolisan tajmerom.

Oprez

- Stavite aparat na ravnu, stabilnu površinu sa dovoljno slobodnog prostora oko njega.
- Uvek prvo zagrejte grejne ploče pre nego što između njih stavite hranu.
- Kada aparat radi, temperatura dostupnih površina može da bude visoka.
- Pre čišćenja ili odlaganja ostavite aparat da se potpuno ohladi.
- Nikada ne dodirujte grejne ploče oštrim ili abrazivnim predmetima jer to oštećuje teflonsku oblogu.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ovaj aparat namenjen je isključivo pripremanju paninija.
- Nakon upotrebe obavezno isključite aparat i isključite ga iz struje.
- Aparat čistite nakon svake upotrebe.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat je usklađen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, aparat je bezbedan za upotrebu prema naučnim dokazima koji su danas dostupni.

Pre prve upotrebe

- 1 Skinite sve nalepnice i obrišite kućište aparata za pravljenje paninija vlažnom krpom.
- 2 Jezičak za zaključavanje (1) povucite prema gore i otvorite aparat za panini (2) (Sl. 2).
- 3 Ploče čistite vlažnom krpom ili sunderom. (Sl. 3)

Upotreba aparata

Napomena: Pri prvoj upotrebi, aparat može proizvesti izvesnu količinu dima. To je normalno.

- 1 Podmažite grejne ploče sa malo putera ili ulja.
- 2 Dužinu kabla možete podesiti tako što ćete deo kabla omotati oko držača za kabl.
- 3 Uključite utikač u utičnicu i podesite prekidač za uključivanje/isključivanje na "I" (Sl. 4).
 ▶ Uključite se indikator napajanja i indikator zagrevanja (Sl. 5).
- 4 Pripremite sastojke.

Napomena: Za svaki panini potrebna su dva komada hleba i odgovarajući nadev. Predloge za nadeve potražite u poglavlju "Recepti".

Napomena: Blago premažite puterom strane hleba koje dolaze u kontakt sa grejnim pločama da biste dobili ravnomerno pečeni hleb zlatne boje.

▶ Aparat za panini spreman je za upotrebu čim se isključi indikator zagrevanja.

- 5 Otvorite aparat za panini (Sl. 2).
- 6 Paninije stavite na donju grejnu ploču (Sl. 6).
- 7 Zatvorite aparat za panini (Sl. 7).

Aparat za panini ima mehanizam za zatvaranje. Pažljivo spuštajte gornju grejnu ploču na hleb dok je mehanizam za automatsko zaključavanje ne pričvrsti za donju ploču.

Napomena: Tokom procesa pripremanja zeleni indikator zagrevanja se povremeno pali i gasi. Ovo pokazuje da se elementi za grejanje uključuju i isključuju da bi održali odgovarajuću temperaturu.

- 8 Posle 3-4 minuta otvorite aparat i proverite proverite da li su paniniji zlatno-smeđe boje.

Napomena: Vreme pripremanja zavisi od vrste hleba, nadeva i ličnog ukusa.

- 9 Hranu vadite drvenim ili plastičnim priborom (npr. lopaticom) (Sl. 8).

Ne upotrebljavajte metalni, oštri ili abrazivni kuhinjski pribor jer će to oštetiti teflonsku oblogu.

10 Ako želite da pripremate još paninija, poređajte sledeću porciju na ploču roštilja kada se isključi zeleni indikator zagrevanja.

11 Prekidač za uključivanje/isključivanje podesite na "O" i nakon upotrebe isključite aparat iz utičnice (Sl. 9).

Čišćenje

Nikada ne uranjajte aparat u vodu i ne ispirajte ga pod mlazom vode.

Nemojte da koristite abrazivna sredstva i materijale za čišćenje, jer će to oštetiti teflonsku oblogu grejnih ploča.

- 1** Isključite aparat, izvucite kabl iz struje i ostavite ga da se ohladi.
- 2** Pre čišćenja, pomoću komada kuhinjskog papira uklonite višak ulja sa ploča.
- 3** Grejne ploče čistite vlažnom krpom ili sunderom (Sl. 3).
- 4** Spoljašnji deo aparata čistite vlažnom krpom.

Čuvanje

- 1** Kabl za napajanje namotajte oko drške za odlaganje kabla (Sl. 10).
- 2** Uređaj možete da odložite u vertikalnom ili horizontalnom položaju (Sl. 11).

Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 12).

Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate problem, pogledajte Web lokaciju kompanije Philips na adresi www.philips.com ili se obratite u centar za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona pronađite u međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu.

Recepti

Paniniji sa šunkom, sirom i ananasom

- 4 kriške hleba
- 2 kriške sira
- 2 kriške ananasa
- 2 tanke kriške šunke
- kari u prahu

- 1** Najpre zagrejte aparat za panini.
- 2** Na dve kriške hleba poredajte sir, ananas i na kraju šunku. Šunku pospite karijem u prahu i preko toga stavite preostale dve kriške hleba.

- 3** Pratite uputstva iz poglavlja "Upotreba aparata"

Paniniji sa paradajzom, sirom i sardelama

- 4 kriške hleba
- 1 ili 2 paradajza (narezana na kriške)
- 2 kašike rendanog parmezana
- 6 sardela
- aleva paprika
- mažuran

- 1** Najpre zagrejte aparat za panini.
- 2** Na dve kriške hleba poredajte kriške paradajza, sardele i rendani sir. Pospite alevom paprikom i majoranom i preko toga stavite preostale dve kriške hleba.
- 3** Pratite uputstva iz poglavlja "Upotreba aparata"

Paniniji sa salamom, bananama i sirom

- 4 kriške hleba
- 2 - 4 kriške salame
- 1 banana (isečena na kolutove)
- 2 kriške sira
- ljuta paprika

1 Najpre zagrejte aparat za panini.

2 Na dve kriške hleba poređajte kriške salame, kolutove banane i na kraju kriške sira. Pospite ljutom paprikom i preko toga stavite preostale dve kriške hleba.

3 Pratite uputstva iz poglavlja “Upotreba aparata”

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб уповні скористатися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com. Готувати на цій бутербродниці легко та безпечно. Пристрій містить дві пластини, з'єднані за допомогою шарніра для запобігання витікання інгредієнтів та полегшення чищення після використання. Ваша нова бутербродниця дозволяє приготувати різноманітні гарячі бутерброди. Смачного!

Загальний опис (Мал. 1)

- A** Червоний індикатор увімкнення
- B** Зелений індикатор нагрівання
- C** Ручки, що не нагріваються
- D** Механізм автоматичного блокування
- E** Перемикач "увімк./вимк."
- F** Пристосування для шнура
- G** Пластини для грилю

Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Не занурюйте пристрій або шнур живлення у воду чи іншу рідину.

Попередження

- Перед тим, як приєднувати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на дні пристрою, із напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо шнур живлення, штекер або сам пристрій пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до сервісного центру, уповноваженого Philips.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Шнур живлення не повинен висіти над кутом столу або над робочою поверхнею, на якій стоїть пристрій.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Ніколи не залишайте увімкнений пристрій без нагляду.
- Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до зовнішнього таймера.

Увага

- Ставте пристрій на стійку і рівну поверхню, залишаючи достатньо місця навколо.
- Завжди попередньо нагрівайте пластини для грилю перед тим, як покласти між ними їжу.
- Коли пристрій працює, доступні поверхні пристрою можуть сильно нагріватися.
- Перед тим, як чистити чи відкладати пристрій на зберігання, дайте йому повністю охолонути.
- Ніколи не торкайтеся пластин для грилю гострими або абразивними предметами, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Пристрій не призначений для готування інших страв, ніж бутерброди.

- Після використання завжди вимикайте пристрій та від'єднуйте його від мережі.
- Після використання завжди чистіть пристрій.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

Перед першим використанням

- 1 Зніміть усі етикетки і протріть корпус бутербродниці вологою ганчіркою.
- 2 Потягніть вушко блокування (1) догори і відкрийте бутербродницю (2) (Мал. 2).
- 3 Почистіть пластини для грилю вологою ганчіркою чи губкою. (Мал. 3)

Застосування пристрою

Примітка: Під час першого використання з пристроєм може виходити дим. Це нормально.

- 1 Змастіть пластини для грилю незначною кількістю масла чи олії.
- 2 Для налаштування довжини шнура, намотайте частину його на спеціальне пристосування.
- 3 Вставте штекер у розетку і встановіть перемикач “увімк./вимк.” у положення “I” (Мал. 4).
 ▶ Засвічуються індикатори увімкнення та нагрівання (Мал. 5).
- 4 Підготуйте продукти.

Примітка: Для приготування одного бутерброда потрібно дві скибки хліба і відповідна начинка. Прочитайте поради у розділі “Рецепти”.

Примітка: Змастіть скибки хліба, які контактують із пластинами, незначною кількістю масла, щоб отримати рівномірний підсмажений бутерброд.

▶ Бутербродниця готова до використання, коли згасає індикатор нагрівання.

- 5 Відкрийте бутербродницю (Мал. 2).
- 6 Покладіть бутерброди на нижню пластину для грилю (Мал. 6).
- 7 Закрийте бутербродницю (Мал. 7).

Бутербродницю обладнано механізмом фіксації. Обережно опустіть верхню пластину для грилю на хліб для фіксації її механізмом автоматичного блокування із нижньою пластиною.

Примітка: Під час смаження зелений індикатор нагрівання час від часу засвічується та згасає. Це означає, що нагрівальні елементи вмикаються та вимикаються для підтримання встановленої температури.

- 8 Через 3-4 хвилини відкрийте бутербродницю, щоб перевірити, чи бутерброди підсмажилися.

Примітка: Час приготування залежить від типу хліба, його начинки і Вашого смаку

- 9 Вийміть бутерброди за допомогою дерев'яного чи пластикового кухонного приладдя (наприклад, лопатки) (Мал. 8).

Не використовуйте металеве, гостре або абразивне кухонне приладдя, оскільки воно може пошкодити антипригарне покриття.

- 10 Щоб підсмажити нову порцію бутербродів, покладіть їх на плиту для грилю, коли згасне зелений індикатор нагрівання.

- 11** Після використання встановіть перемикач “увімк./вимк.” у положення “О” і від’єднайте пристрій від мережі (Мал. 9).

Чищення

Ніколи не занурюйте пристрій у воду та не мийте його під краном.

Ніколи не використовуйте їдкі, абразивні засоби чи матеріали для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття пластин для грилю.

- 1** Вимкніть пристрій, від’єднайте від розетки і дайте йому охолонути.
- 2** Перед тим, як чистити пластини, витріть із них залишок масла паперовим рушником.
- 3** Почистіть пластини для грилю вологою ганчіркою чи губкою (Мал. 3).
- 4** Зовнішню частину пристрою можна чистити вологою ганчіркою.

Зберігання

- 1** Намотайте шнур живлення навколо пристрою для його зберігання (Мал. 10).
- 2** Пристрій можна зберігати у вертикальному чи горизонтальному положенні (Мал. 11).

Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допомагаєте захистити довкілля (Мал. 12).

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com або зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

Рецепти

Бутерброди з шинкою, сиром та ананасом

- 4 скибки білого хліба
- 2 скибки твердого сиру
- 2 скибки ананасу
- 2 тонких шматки шинки
- приправа карі

- 1** Попередньо розігрійте бутербродницю.
- 2** Покладіть сир, ананас та шинку на дві скибки хліба. Посипте шинку приправою карі та покладіть зверху інші дві скибки.
- 3** Дотримуйтеся інструкцій розділу “Застосування пристрою”.

Бутерброди з помідорами, сиром та анчоусами

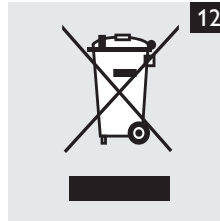
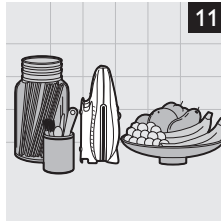
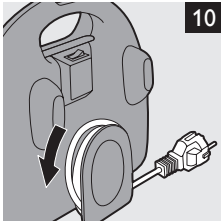
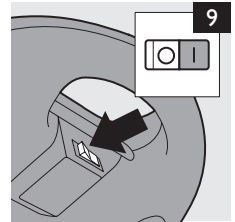
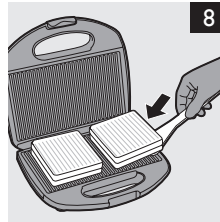
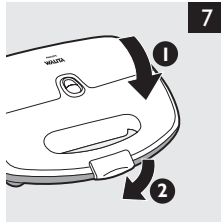
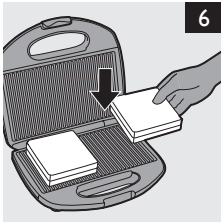
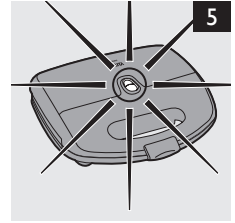
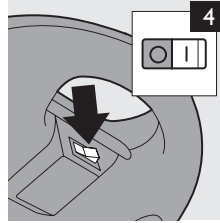
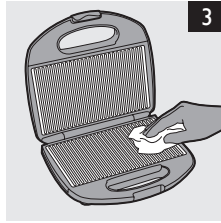
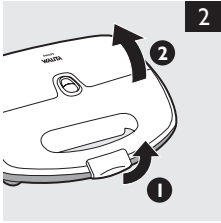
- 4 скибки білого хліба
- 1 або 2 помідори (порізані скибками)
- 2 столові ложки тертого сиру “пармезан”
- 6 анчоусів
- мелена паприка
- майоран

- 1 Попередньо розігрійте бутербродницю.
- 2 Покладіть шматочки помідорів, анчоуси і тертий сир на дві скибки хліба. Посипте паприкою та майораном і покладіть зверху дві інші скибки хліба.
- 3 Дотримуйтеся інструкцій розділу “Застосування пристрою”.

Бутерброди з саямі, бананами та сиrom


- 4 скибки білого хліба
- 2-4 шматочки саямі
- 1 банан (порізаний на скибки)
- 2 скибки твердого сиру
- червоний перець

- 1 Попередньо розігрійте бутербродницю.
- 2 Покладіть шматочки саямі, банана та сиру на дві скибки хліба. Посипте червоним перцем і покладіть зверху дві інші скибки хліба.
- 3 Дотримуйтеся інструкцій розділу “Застосування пристрою”.





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.200.0187.2