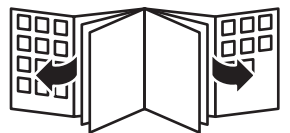


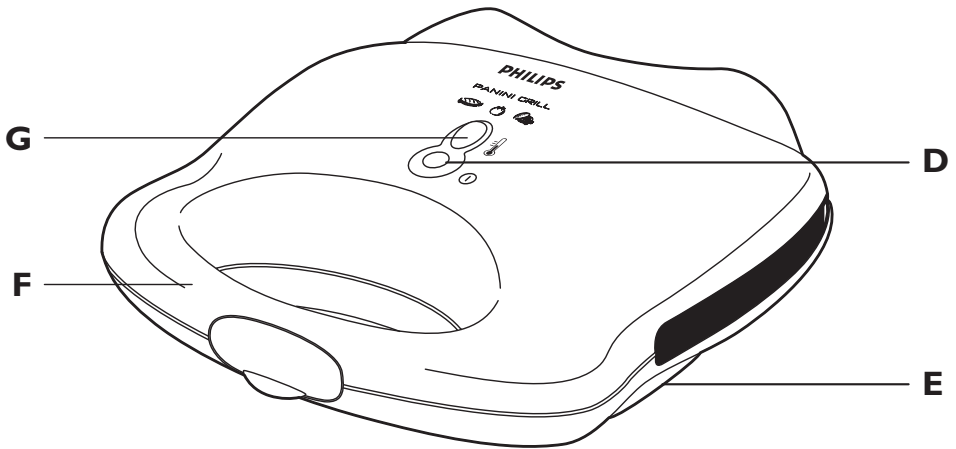
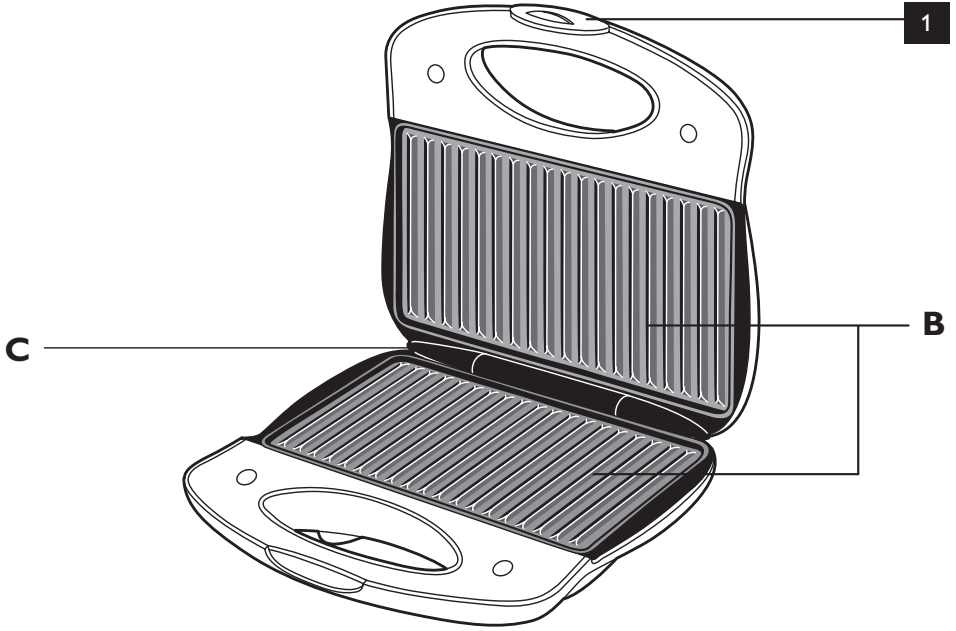
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD4424



PHILIPS





ENGLISH 6
DANSK 11
DEUTSCH 16
EΛΛΗΝΙΚΑ 21
ESPAÑOL 27
SUOMI 33
FRANÇAIS 38
ITALIANO 44
NEDERLANDS 49
NORSK 54
PORTUGUÊS 59
SVENSKA 64
TÜRKÇE 69
فارسی 78
العربية 83

Introduction

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

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

General description (Fig. 1)

- A** Auto-lock mechanism
- B** Grilling plates with non-stick coating
- C** Integrated hinge
- D** Power-on light
- E** Cord storage brackets
- F** Cool-touch handgrips
- G** Heating-up light

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.
- Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- 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 or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.

Caution

- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- 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.
- Do not touch the metal parts of the appliance, as they become very hot during grilling.
- Be careful of splattering fat when you grill fatty meat or sausages.
- Always unplug the appliance after use.
- Always clean the appliance after use.
- Let the appliance cool down completely before you clean the appliance or put it away.
- Never touch the grilling plates with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick surface.

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 appliance with a damp cloth.
- 2 Clean the plates with a damp cloth or sponge.

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 Put the plug in the wall socket (Fig. 2).
 - ▶ The power-on light and the heating-up light go on.
- 3 Prepare the ingredients.

You can find suggestions for ingredients in chapter 'Recipes'.

 - ▶ The panini grill is ready for use when the heating-up light goes out (Fig. 3).
- 4 Place the ingredients on the lower grilling plate.

Note: Place the ingredients in the centre of the grilling plate for an optimal result.

- 5 To make paninis/sandwiches, put 1 slice of bread on the lower plate. Then spread the filling onto the bread and put another slice of bread on top (Fig. 4).

If you wish, you can also toast 2 paninis/sandwiches.

- 6 Close the grill (Fig. 5).

The grill is equipped with a clamping mechanism for the preparation of sandwiches/paninis. 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 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.

- 7 Open the appliance when the ingredients are properly grilled.

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

- 8 Remove the food with a wooden or plastic utensil (e.g. a spatula) (Fig. 6).

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

- 9 If you want to grill more food, place the next batch of food on the grill when the heating-up light goes out.

Note: For optimal results, remove excess oil from the grilling plates with a piece of kitchen paper before you place the next batch of food on the grill.

- 10 Unplug the appliance after use.

Tips

- Use your imagination to create delicious new fillings for your sandwiches/paninis. Combine a basic ingredient such as meat, fish, cheese, sausages or slices of hard-boiled eggs with fruits (e.g. avocado, banana, tangerine, apple and pineapple) or with vegetables (e.g. tomato, cucumber;

8 ENGLISH

onions, mushrooms, peppers and gherkins). You will discover that these combinations can be surprisingly tasty.

- Do not put fillings too close to the edges of the slices of bread. Never overfill a sandwich/panini, as this may cause spillage.
- To achieve a crispier result on both sides, put sandwiches or paninis on a metal rack (e.g. a cooling rack) for half a minute after you have grilled them.
- You can season the food to taste with e.g. curry powder, paprika powder, cayenne pepper, chives, parsley, mustard, tomato ketchup, sandwich spread, herb butter or chutney.
- Grill meat (e.g. hamburgers and sausages), poultry (e.g. chicken nuggets or fillets), fish and food with cheese on top on the lower grilling plate and do not close the grill.

Cleaning

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

1 Unplug the appliance and let it cool down.

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

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

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

Storage

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

2 You can store the appliance in vertical or horizontal position (Fig. 9).

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. 10).

Guarantee & 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 sandwich/panini

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

1 Let the panini grill heat up.

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 sandwich/panini

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

- 1** Let the panini grill heat up.
- 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 sandwich/panini

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

- 1** Let the panini grill heat up.
- 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'.

Frankfurter and cheese sandwich/panini

- 4 slices of bread
- 4 frankfurters
- 4 slices of cheese
- tomato ketchup or mustard

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

Hamburger (for 2 persons)

- 2 hamburgers
- 2 halved rolls
- sauce according to taste

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

Classic burger

Use the hamburger recipe ingredients and add:

- 1 onion
- 2 slices of bacon

10 ENGLISH

- lettuce (2 leaves)
- 1 sliced tomato
- 1 sliced pickle
- ketchup

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

Hawaii burger

Use the hamburger recipe ingredients and add:

- 2 pineapple slices
- 2 slices of cheese
- 1/2 teaspoon of curry powder

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

Italian burger

Use the hamburger recipe ingredients and add:

- 2 salami slices
- 2 slices of Mozzarella cheese
- 1 teaspoon of Italian seasoning (basil, oregano, thyme)

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

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den støtte, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Det er sikkert og nemt at grille med dette apparat. Paninigrillen har to grillplader, der er forbundet med et hængsel, og denne konstruktion forhindrer spild af ingredienser og gør apparatet nemmere at rengøre efter brug. Din nye paninigrill giver dig mulighed for at tilberede alle mulige former for lækker mad, herunder panini. Velbekomme!

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Automatisk låsemekanisme
- B** Grillplader med slip-let-belægning
- C** Integreret hængsel
- D** Lysindikator for tændt
- E** Tæppe til ledningsopbevaring
- F** Cool-touch-håndtag
- G** Opvarmingsindikator

Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

Fare

- Apparat og netledning må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker.

Advarsel

- Kontrollér, om spændingsangivelsen i bunden af apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Tilslut aldrig dette apparat til en timerkontakt for at undgå farlige situationer.
- Brug ikke apparatet, hvis netledning, stik eller selve apparatet er beskadiget.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af det bord eller den plads, som apparatet står på.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.

Forsigtig

- Apparatet må kun slutes til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Anbring apparatet på et fladt og stabilt underlag, og sørg for, at der er tilstrækkeligt med fri plads omkring det.
- Grillpladerne skal altid forvarmes, inden der lægges mad imellem dem.
- Rør ikke ved metaldelene på apparatet, da de bliver meget varme under tilberedningen.
- Pas på fedtsprøjt, når du tilbereder kød med højt fedtindhold eller pølser.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Rengør altid apparatet efter brug.
- Lad apparatet køle helt af, før du rengør det eller stiller det væk.
- Undlad at berøre grillpladerne med skarpe eller ridsende genstande, da det kan beskadige slip-let-belægningen.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugsvejledning, er apparatet sikkert at anvende, ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Før apparatet tages i brug første gang

- 1** Fjern eventuelle klistermærker, og tør apparatets yderside af med en fugtig klud.
- 2** Rengør pladerne med en fugtig klud eller svamp.

Sådan bruges apparatet

Bemærk: Apparatet ryger måske en lille smule, når det tages i brug første gang. Dette er helt normalt.

- 1** Smør grillpladerne med lidt smør eller olie.
- 2** Sæt stikket i stikkontakten (fig. 2).
D Kontrollampen og opvarmningsindikatoren tænder.
- 3** Gør ingredienserne klar.
Du kan finde forslag til ingredienser i afsnittet "Opskrifter".
D Paninigrillen er klar til brug, når opvarmningsindikatoren slukker (fig. 3).
- 4** Placér ingredienserne på den nederste grillplade.

Bemærk: Placér ingredienserne i midten af grillpladen for at få det bedste resultat.

- 5** For at lave panini/sandwiches skal du lægge en skive brød på den nederste plade. Kom derefter fyldet på brødet, og læg en skive brød ovenpå (fig. 4).
Hvis du vil, kan du også lave to panini/sandwiches.

- 6** Luk grillen (fig. 5).
Grillen er udstyret med en lukkemekanisme til tilberedning af sandwiches/panini. Sænk den øverste grillplade forsigtigt ned over brødet, indtil den automatiske låsemekanisme klemmer pladen fast på den nederste grillplade.

Bemærk: Under tilberedningen tænder og slukker opvarmningsindikatoren fra tid til anden. Dette indikerer blot, at varmeelementerne tænder og slukker for at opretholde den korrekte temperatur.

- 7** Åbn apparatet, når ingredienserne har fået nok.

Bemærk: Tilberedningstiden afhænger af typen af ingredienser, tykkelsen på ingredienserne og din personlige smag.

- 8** Fjern maden med en træ- eller plastikspatel (fig. 6).

Brug aldrig køkkenredskaber af metal, eller redskaber, der er skarpe eller ridsende, da de kan beskadige slip-let-belægningen.

- 9** Hvis du vil grille mere mad, skal du komme den næste portion mad på grillen, når opvarmningsindikatoren går ud.

Bemærk: For at få optimale resultater skal du fjerne overskydende olie fra grillpladerne med et stykke køkkenrulle, før du placerer næste portion mad på grillen.

- 10** Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.

Gode råd

- Brug fantasien til at lave lækker nyt fyld til dine sandwiches/panini. Kombiner basale ingredienser som f.eks. kød, fisk, ost, pølser eller skiver af hårdkogt æg med frugt (f.eks. avocado, banan,

mandarin, æble og ananas) eller grøntsager (f.eks. tomat, agurk, løg, champignon, peberfrugt og drueagurker). Du vil opdage, at disse kombinationer kan være overraskende lækre.

- Kom ikke fylDET for tæt på kanterne af brødsiverne, og kom aldrig for meget fyld i en sandwich/panini, da det kan flyde ud.
- For at opnå et mere sprødt resultat på begge sider skal du lægge dine sandwiches eller panini på en metalrist (f.eks. en afkølingsrist) i et halvt minut, efter du har grillet dem.
- Du kan krydre med f.eks. karry, paprika, cayennepeber, purløg, persille, sennep, tomatketchup, salatmayonnaise, kryddersmør eller chutney.
- Grill kød (f.eks. bøffer og pølser), fjerkræ (f.eks. kyllinge-nuggets eller -fileter), fisk og andet med ost ovenpå på den nederste grillplade, men luk ikke grillen.

Rengøring

Apparatet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.

1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

2 Rengør grillpladerne med en fugtig klud eller svamp (fig. 7).

Brug aldrig skræppe rengørings- eller skuremidler, da dette vil beskadige pladernes 'slip-let' belægning.

3 Apparatet rengøres udvendigt med en fugtig klud.

Opbevaring

1 Rul netledningen rundt om tappene i bunden af apparatet (fig. 8).

2 Du kan opbevare apparatet i lodret eller vandret position (fig. 9).

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 10).

Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips' hjemmeside på adressen www.philips.com eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "Worldwide Guarantee"-folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Opskrifter

Sandwich/panini med skinke, ost og ananas

- 4 skiver brød
- 2 skiver ost
- 2 skiver ananas
- 2 tynde skiver skinke
- karry

1 Lad paninigrillen varme op.

2 Læg ost, ananas og til sidst skinke på to skiver brød. Drys lidt karry på skinken, og læg de to sidste skiver brød over.

3 Følg anvisningerne i afsnittet "Sådan bruges apparatet".

Sandwich/panini med tomat, ost og ansjos

- 4 skiver brød

14 **DANSK**

- 1 eller 2 tomater (skåret i skiver)
- 2 spsk reven parmesanost
- 6 ansjoser
- paprika
- merian

1 Lad paninigrillen varme op.

2 Læg tomat-skiver, ansjoser og den revne ost på to skiver brød. Drys med lidt paprika og merian, og læg de to sidste skiver brød over.

3 Følg anvisningerne i afsnittet "Sådan bruges apparatet".

Sandwich/panini med salami, banan og ost

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

1 Lad paninigrillen varme op.

2 Læg salami, banan og til sidst ost på to skiver brød. Drys med lidt cayennepeber, og læg de to sidste skiver brød over.

3 Følg anvisningerne i afsnittet "Sådan bruges apparatet".

Sandwich/panini med wienerpølse og ost

- 4 skiver brød
- 4 wienerpølser
- 4 skiver ost
- tomatketchup eller sennep

1 Lad paninigrillen varme op.

2 Tør wienerpølserne, og rul hver af dem ind i en skive ost, som er blevet smurt med tomatketchup og sennep. Læg wienerpølserne forsigtigt på de to skiver brød, og læg de to andre skiver over.

3 Følg anvisningerne i afsnittet "Sådan bruges apparatet".

Hamburger (til 2 personer)

- 2 bøffer
- 2 halverede boller
- sovs efter smag

1 Lad paninigrillen varme op.

2 Grill bøfferne på paninigrillen, indtil de er færdige. Vend dem en gang.

3 Læg bøfferne på underdelen af bollerne, og kom en sovs efter egen smag på.

4 Læg overdelen af bollerne ovenpå.

Klassisk burger

Brug hamburgeropskriften, og tilføj:

- 1 løg
- 2 skiver bacon
- salat (2 blade)
- 1 tomat i skiver
- 1 syltet agurk i skiver

- ketchup

- 1** Lad paninigrillen varme op.
- 2** Skræl løget, og skær det i tynde skiver.
- 3** Grill bøfferne, løgskiverne og baconskiverne på paninigrillen, indtil de er færdige. Vend dem en gang.
- 4** Kom salat og tomat på underdelen af bollerne, og læg bøffen ovenpå. Kom derefter løg, bacon, syltet agurk og ketchup på.
- 5** Læg overdelen af bollerne ovenpå.

Hawaiiburger

Brug hamburgeropskriften, og tilføj:

- 2 skiver ananas
- 2 skiver ost
- 1/2 tsk. karry

- 1** Lad paninigrillen varme op.
- 2** Grill bøfferne og ananasskiverne på paninigrillen, indtil de er færdige. Vend dem en gang.
- 3** Læg ananasskiverne på bøfferne.
- 4** Læg ost og karry på bøfferne, og vent, til osten begynder at smelte.
- 5** Tag bøfferne af paninigrillen, og læg dem på underdelen af bollerne.
- 6** Læg overdelen af bollerne ovenpå.

Italiensk burger

Brug hamburgeropskriften, og tilføj:

- 2 salamiskiver
- 2 skiver mozzarellaost
- 1 tsk italiensk krydderiblanding (basilikum, oregano, timian)

- 1** Lad paninigrillen varme op.
- 2** Grill bøfferne på paninigrillen, indtil de er færdige. Vend dem en gang.
- 3** Læg salamiskiverne på bøfferne.
- 4** Læg mozzarella og den italienske krydderiblanding på, og vent, til osten begynder at smelte.
- 5** Tag bøfferne af paninigrillen, og læg dem på underdelen af bollerne.
- 6** Læg overdelen af bollerne ovenpå.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um den Support von Philips optimal zu nutzen, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome. Das Grillen mit diesem Gerät ist sicher und einfach. Der Panini-Grill verfügt über zwei Grillplatten, die mit einem Gelenk verbunden sind, um das Austreten von Zutatensäften zu verhindern und die Reinigung nach dem Gebrauch zu erleichtern. Mit Ihrem neuen Panini-Grill können Sie eine Vielzahl leckere Speisen zubereiten, nicht nur Paninis. Guten Appetit!

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Automatischer Verschlussmechanismus
- B** Grillplatten mit Antihaft-Beschichtung
- C** Integriertes Gelenk
- D** Betriebsanzeige
- E** Vorsprünge für Kabelaufwicklung
- F** Cool-Touch-Handgriffe
- G** Betriebsanzeige

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Warnhinweis

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie dieses Gerät nie an einem Zeitschalter an, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der das Gerät steht.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.

Achtung

- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche, und halten Sie rund um das Gerät ausreichend Platz frei.
- Heizen Sie die Grillplatten immer vor, bevor Sie Grillgut darauf legen.
- Vermeiden Sie jede Berührung mit den Metallteilen, da diese beim Grillen sehr heiß werden.
- Vorsicht vor Fettspritzern beim Grillen von fettem Fleisch und Würstchen!
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät stets sofort nach Gebrauch.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen.

- Berühren Sie die Grillplatten nicht mit spitzen oder scheuernden Gegenständen, um Beschädigungen der Antihaft-Beschichtung zu vermeiden.

Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1** Entfernen Sie alle Aufkleber, und wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- 2** Reinigen Sie die Platten mit einem feuchten Tuch.

Das Gerät benutzen

Hinweis: Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch entwickeln. Das ist normal und kein Grund zur Beunruhigung.

- 1** Fetten Sie die Grillplatten leicht mit etwas Butter oder Öl ein.
- 2** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose (Abb. 2).
 - ▶ Betriebsanzeige und Bereitschaftsanzeige leuchten auf.
- 3** Bereiten Sie das Grillgut vor.
 Grillgutvorschläge finden Sie im Kapitel "Rezepte".
 - ▶ Der Panini-Grill ist einsatzbereit, wenn die Betriebsanzeige erlischt (Abb. 3).
- 4** Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte.

Hinweis: Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, legen Sie das Grillgut in die Mitte der Platte.

- 5** Um Paninis/Sandwiches zu toasten, legen Sie eine Scheibe Brot auf die untere Platte. Belegen Sie das Brot dann mit den Zutaten, und legen Sie eine zweite Scheibe Brot darauf (Abb. 4).
 Wenn Sie möchten, können Sie auch zwei Paninis/Sandwiches toasten.

- 6** Schließen Sie den Grill (Abb. 5).
 Der Grill ist mit einem Klemmmechanismus für die Zubereitung von Paninis/Sandwiches ausgestattet. Drücken Sie die obere Sandwich-Platte vorsichtig auf das Brot, bis der automatische Verschlussmechanismus in die untere Grillplatte einrastet.

Hinweis: Während des Grillens erlischt die grüne Bereitschaftsanzeige und die rote Betriebsanzeige leuchtet gelegentlich auf. Das bedeutet, dass die Heizelemente ein- und ausgeschaltet werden, um die korrekte Temperatur zu gewährleisten.

- 7** Öffnen Sie das Gerät, wenn das Grillgut fertig gegrillt ist.

Hinweis: Die Grillzeit hängt von der Art und Dicke des Grillguts sowie vom persönlichen Geschmack ab.

- 8** Nehmen Sie das Grillgut mit einem Spatel oder einer Zange aus Holz oder Kunststoff heraus (Abb. 6).

Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall oder scheuernde Utensilien, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen.

- 9** Wenn Sie weiteres Grillgut grillen möchten, legen Sie die nächste Portion auf den Grill, sobald die Betriebsanzeige erlischt.

Hinweis: Um optimale Ergebnisse zu erzielen, entfernen Sie Fett-/Ölrückstände mit Haushaltspapier von der Grillplatte, bevor Sie eine weitere Portion zum Grillen auf die Grillplatte legen.

10 Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Tipps

- Bei köstlichen neuen Füllungen für Sandwiches/Paninis sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Kombinieren Sie eine Grundzutat wie Fleisch, Fisch, Käse, Würstchen oder Eierscheiben mit Früchten (z. B. Avocados, Bananen, Mandarinen, Äpfel und Ananas) oder mit Gemüse (z. B. Tomaten, Salatgurken, Zwiebeln, Pilzen, Paprikas und Gewürzgurken). Sie werden überrascht sein, wie lecker diese Kombinationen sein können.
- Geben Sie die Füllungen nicht zu dicht an den Rand der Brotscheiben. Belegen Sie ein Sandwich/Panini nicht übermäßig, da die Füllung sonst austreten könnte.
- Sandwiches und Paninis werden auf beiden Seiten knuspriger, wenn Sie sie nach dem Grillen für etwa eine halbe Minute auf ein Metallgestell (z. B. ein Abkühlgestell) legen.
- Es gibt viele Möglichkeiten, Speisen zu verfeinern, z. B. mit Currypulver; Paprikapulver; Cayennepfeffer, Schnittlauch, Petersilie, Senf, Tomatenketchup, Brotaufstrichen, Kräuterbutter oder Chutneys.
- Grillen Sie Fleisch (z. B. Hamburger und Würstchen), Geflügel (z. B. Hähnchennuggets und Filets), Fisch und mit Käse bedeckten Speisen bei geöffnetem Grill auf der unteren Grillplatte.

Reinigung

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.

1 Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

2 Reinigen Sie die Grillplatten mit einem feuchten Tuch (Abb. 7).

Reinigen Sie die Platten niemals mit Scheuermitteln oder Scheuerschwämmen, um die Antihalt-Beschichtung nicht zu beschädigen.

3 Reinigen Sie die Außenseiten des Geräts mit einem feuchten Tuch.

Aufbewahrung

1 Wickeln Sie das Netzteil um die Vorsprünge auf der Unterseite des Geräts (Abb. 8).

2 Sie können das Gerät in horizontaler oder vertikaler Position aufbewahren (Abb. 9).

Umweltschutz

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

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler; oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantieschrift). Besuchen Sie auch die Philips Website www.philips.com. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler.

Rezepte

Sandwich/Panini mit Schinken, Käse und Ananas

- 4 Scheiben Brot
- 2 Scheiben Käse
- 2 Scheiben Ananas
- 2 dünne Scheiben Schinken
- Currypulver

- 1** Lassen Sie den Panini-Grill aufheizen.
- 2** Legen Sie den Käse, die Ananasscheiben und den Schinken auf zwei Scheiben Brot. Streuen Sie etwas Curry auf den Schinken. Legen Sie dann die anderen beiden Brotscheiben darauf.
- 3** Folgen Sie den Anweisungen im Kapitel “Das Gerät benutzen”.

Sandwich/Panini mit Tomate, Käse und Anchovis

- 4 Scheiben Brot
- 1 oder 2 Tomaten (in Scheiben geschnitten)
- 2 Esslöffel geriebener Parmesan-Käse
- 6 Anchovis
- Paprikapulver
- Majoran

- 1** Lassen Sie den Panini-Grill aufheizen.
- 2** Legen Sie die Tomatenscheiben, die Anchovis und den geriebenen Käse auf zwei Scheiben Brot. Streuen Sie etwas Paprikapulver und Majoran darüber. Legen Sie dann die anderen beiden Brotscheiben darauf.
- 3** Folgen Sie den Anweisungen im Kapitel “Das Gerät benutzen”.

Sandwich/Panini mit Salami, Banane und Käse

- 4 Scheiben Brot
- 2 bis 4 Scheiben Salami
- 1 Banane (in Scheiben geschnitten)
- 2 Scheiben Käse
- Cayennepfeffer

- 1** Lassen Sie den Panini-Grill aufheizen.
- 2** Legen Sie die Salami-, Bananen- und Käsescheiben auf zwei Brotscheiben. Streuen Sie etwas Cayennepfeffer darüber, und legen Sie die zwei anderen Brotscheiben darauf.
- 3** Folgen Sie den Anweisungen im Kapitel “Das Gerät benutzen”.

Sandwich/Panini mit Frankfurter Würstchen und Käse

- 4 Scheiben Brot
- 4 Frankfurter Würstchen
- 4 Scheiben Käse
- Tomatenketchup oder Senf

- 1** Lassen Sie den Panini-Grill aufheizen.
- 2** Lassen Sie die Frankfurter Würstchen abtrocknen, und rollen Sie jeweils eines in eine mit Senf oder Tomatenketchup bestrichene Käsescheibe. Legen Sie die eingerollten Würstchen vorsichtig auf die zwei Brotscheiben, und legen Sie die zwei anderen Brotscheiben darauf.
- 3** Folgen Sie den Anweisungen im Kapitel “Das Gerät benutzen”.

Hamburger (für zwei Personen)

- 2 Hamburger
- 2 aufgeschnittene Brötchen
- Sauce je nach Geschmack

- 1** Lassen Sie den Panini-Grill aufheizen.
- 2** Grillen Sie die Hamburger auf dem Panini-Grill, bis sie durch sind. Wenden Sie sie einmal.
- 3** Legen Sie die Hamburger auf die untere Brötchenhälfte, und geben Sie nach Belieben Sauce darauf.

4 Legen Sie die obere Brötchenhälfte darauf.

Der klassische Burger

Fügen Sie dem Hamburger-Rezept folgende Zutaten hinzu:

- 1 Zwiebel
- 2 Scheiben Speck
- Kopfsalat (2 Blätter)
- 1 Tomate in Scheiben
- 1 Gurke in Scheiben
- Ketchup

1 Lassen Sie den Panini-Grill aufheizen.

2 Schälen Sie die Zwiebel und schneiden Sie sie in dünne Scheiben.

3 Grillen Sie die Hamburger, Zwiebelscheiben und den Speck auf dem Panini-Grill, bis sie fertig sind. Wenden Sie sie einmal.

4 Auf die untere Hälfte des Brötchens legen Sie die Kopfsalatblätter und Tomatenscheiben, darauf die Hamburger. Geben Sie Zwiebeln, Speck, Gurken und Ketchup dazu.

5 Legen Sie die obere Brötchenhälfte darauf.

Hawaii-Burger

Fügen Sie dem Hamburger-Rezept folgende Zutaten hinzu:

- 2 Scheiben Ananas
- 2 Scheiben Käse
- 1/2 Teelöffel Currypulver

1 Lassen Sie den Panini-Grill aufheizen.

2 Grillen Sie die Hamburger und Ananasscheiben auf dem Panini-Grill, bis sie fertig sind. Wenden Sie sie einmal.

3 Legen Sie die Ananasscheiben auf die Hamburger.

4 Belegen Sie die Hamburger mit den Käsescheiben, geben Sie Currypulver darüber, und warten Sie, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

5 Nehmen Sie die Hamburger vom Panini-Grill, und legen Sie sie auf die untere Brötchenhälfte.

6 Legen Sie die obere Brötchenhälfte darauf.

Italienischer Burger

Fügen Sie dem Hamburger-Rezept folgende Zutaten hinzu:

- 2 Scheiben Salami
- 2 Scheiben Mozzarella
- 1 Teelöffel italienische Gewürzmischung (Basilikum, Oregano, Thymian)

1 Lassen Sie den Panini-Grill aufheizen.

2 Grillen Sie die Hamburger auf dem Panini-Grill, bis sie durch sind. Wenden Sie sie einmal.

3 Legen Sie die Salamischeiben auf die Hamburger.

4 Belegen Sie sie mit den Mozzarellascheiben, geben Sie die italienische Gewürzmischung darüber, und warten Sie, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

5 Nehmen Sie die Hamburger vom Panini-Grill, und legen Sie sie auf die untere Brötchenhälfte.

6 Legen Sie die obere Brötchenhälfte darauf.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Το ψήσιμο με αυτή τη συσκευή είναι εύκολο και γρήγορο. Η ψηστιέρα για panini διαθέτει δύο πλάκες ψησίματος με εξάρτημα συγκράτησης έτσι ώστε να μην ξεχειλίζουν τα υλικά και να διευκολύνεται ο καθαρισμός μετά τη χρήση. Με τη νέα σας ψηστιέρα για panini μπορείτε να ψήσετε κάθε είδος φαγητού, συμπεριλαμβανομένων panini. Απολαύστε το γεύμα σας!

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A** Μηχανισμός αυτόματου κλειδώματος
- B** Πλάκες ψησίματος με αντικολλητική επιφάνεια
- C** Ενσωματωμένο εξάρτημα συγκράτησης
- D** Λυχνία λειτουργίας
- E** Βραχίονες αποθήκευσης καλωδίου
- F** Αντιθερμικές λαβές
- G** Λυχνία θέρμανσης

Σημαντικό

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην συνδέετε ποτέ αυτή τη συσκευή σε χρονοδιακόπτη προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο, το φισ ή η ίδια η συσκευή έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου πάνω στον οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.

Προσοχή

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια με αρκετό ελεύθερο χώρο γύρω της.
- Προθερμαίνετε πάντα τις πλάκες ψησίματος πριν τοποθετήσετε φαγητό ανάμεσα τους.

- Μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη της συσκευής, καθώς αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Προσέχετε το πισίλισμα λίπους όταν ψήνετε κρέας με λίπος ή λουκάνικα.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις πλάκες ψησίματος με αιχμηρά ή λειαντικά αντικείμενα, καθώς φθείρεται η αντικολλητική επιφάνεια τους.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Πριν την πρώτη χρήση

- 1** Αφαιρέστε οποιαδήποτε αυτοκόλλητα και σκουπίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί.
- 2** Καθαρίστε τις πλάκες με ένα υγρό πανί ή ένα σφουγγάρι.

Χρήση της συσκευής

Σημείωση: Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό.

- 1** Λαδώστε ελαφρά τις πλάκες ψησίματος με λίγο βούτυρο ή λάδι.
- 2** Συνδέστε το φως στην πρίζα (Εικ. 2).
 - ▶ Η λυχνία λειτουργίας και η λυχνία θέρμανσης ανάβουν.
- 3** Προετοιμάστε τα υλικά.

Μπορείτε να βρείτε προτάσεις για υλικά στο κεφάλαιο 'Συνταγές'.

 - ▶ Η ψηστήρα για rapini είναι έτοιμη για χρήση όταν η λυχνία θέρμανσης σβήσει (Εικ. 3).
- 4** Τοποθετήστε τα υλικά στην κάτω πλάκα ψησίματος.

Σημείωση: Τοποθετήστε τα υλικά στο κέντρο της πλάκας ψησίματος για βέλτιστα αποτελέσματα.

- 5** Για rapini/σάντουιτς, τοποθετήστε 1 φέτα ψωμιού στην κάτω πλάκα. Στη συνέχεια, απλώστε τη γέμιση πάνω στο ψωμί και τοποθετήστε μια άλλη φέτα ψωμιού από πάνω (Εικ. 4).

Εάν θέλετε, μπορείτε να ψήσετε 2 rapini/σάντουιτς.

- 6** Κλείστε την ψηστήρα (Εικ. 5).

Η ψηστήρα διαθέτει μηχανισμό συγκράτησης για το ψήσιμο σάντουιτς/rapini. Κατεβάστε προσεχτικά την επάνω πλάκα ψησίματος πάνω στο ψωμί μέχρι ο μηχανισμός αυτόματου κλειδώματος να ασφαλίσει στην κάτω πλάκα ψησίματος.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η λυχνία θέρμανσης ανάβει και σβήνει κατά διαστήματα. Αυτό υποδεικνύει ότι τα θερμαντικά στοιχεία ενεργοποιούνται και απενεργοποιούνται για να διατηρήσουν τη σωστή θερμοκρασία.

- 7** Ανοίξτε τη συσκευή όταν τα τρόφιμα έχουν ψηθεί επαρκώς.

Σημείωση: Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το είδος των τροφίμων, το πάχος τους και τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

- 8** Αφαιρέστε τα τρόφιμα με ένα ξύλινο ή πλαστικό εργαλείο (π.χ. σπάτουλα) (Εικ. 6).

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά, αιχμηρά ή λειαντικά σκεύη κουζίνας, καθώς φθείρουν την αντικολλητική επιφάνεια.

9 Εάν θέλετε να ψήσετε περισσότερο φαγητό, τοποθετήστε την επόμενη παρτίδα τροφίμων στην ψηστιέρα όταν η λυχνία θέρμανσης σβήσει.

Σημείωση: Για βέλτιστα αποτελέσματα, αφαιρέστε το περίσσιο λάδι από τις πλάκες ψησίματος με λίγο χαρτί κουζίνας πριν τοποθετήσετε την επόμενη παρτίδα τροφίμων στην ψηστιέρα.

10 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

Συμβουλές

- Χρησιμοποιήστε τη φαντασία σας για να δημιουργήσετε νέους νόστιμους συνδυασμούς γέμισης για σάντουιτς/panini. Συνδυάστε ένα βασικό συστατικό, όπως κρέας, ψάρι, τυρί, λουκάνικα ή φέτες βρασμένων αυγών με φρούτα (π.χ. αβοκάντο, μπανάνα, μανταρίνι, μήλο και ανανά) ή λαχανικά (π.χ. τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδια, μανιτάρια, πιπεριές και τουρσί). Θα ανακαλύψετε ότι αυτοί οι συνδυασμοί είναι απροσδόκητα νόστιμοι.
- Μην απλώνετε τη γέμιση πολύ κοντά στις άκρες του ψωμιού. Μην γεμίζετε υπερβολικά ένα σάντουιτς/panini καθώς ενδέχεται η γέμιση να ξεχειλίσει.
- Για πιο τραγανό αποτέλεσμα και στις δύο πλευρές, τοποθετήστε τα σάντουιτς ή τα panini σε μια μεταλλική σχάρα (π.χ. σχάρα για κρύωμα) για μισό λεπτό μετά το ψήσιμο.
- Μπορείτε να προσθέσετε καρυκεύματα στο φαγητό για γεύση, π.χ. κάρυ, πάπρικα, πιπέρι καγιέν, σχινόπρασο, μαϊντανό, μουστάρδα, κέτσαπ τομάτας, σως για σάντουιτς, αρωματικό βούτυρο ή τουρσί.
- Ψήστε κρέας (π.χ. μπιφτέκια και λουκάνικα), πουλερικά (π.χ. μπουκίτσες ή φιλέτο κοτόπουλο), ψάρι και φαγητό με τυρί στην κάτω πλάκα ψησίματος και μην κλείσετε την ψηστιέρα.

Καθαρισμός

Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.

1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.

2 Καθαρίστε τις πλάκες ψησίματος με ένα υγρό πανί ή ένα σφουγγάρι (Εικ. 7).

Μην χρησιμοποιείτε σκληρά ή διαβρωτικά καθαριστικά και υλικά, γιατί θα φθαρεί η αντικολλητική επιφάνεια των πλακών.

3 Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί.

Αποθήκευση

1 Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τα πλαίσια του κάτω μέρους της συσκευής (Εικ. 8).

2 Μπορείτε να αποθηκεύσετε τη συσκευή σε κάθετη ή οριζόντια θέση (Εικ. 9).

Περιβάλλον

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

Εγγύηση & σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπό σας της Philips.

Συνταγές**Σάντουιτς/rapini με ζαμπόν, τυρί και ανανά**

- 4 φέτες ψωμί
- 2 φέτες τυρί
- 2 φέτες ανανά
- 2 λεπτές φέτες ζαμπόν
- κάρυ σε σκόνη

- 1** Αφήστε την ψησιέρα για rapini να ζεσταθεί.
- 2** Τοποθετήστε το τυρί, τον ανανά και το ζαμπόν, με αυτή τη σειρά, πάνω σε δύο φέτες ψωμιού. Πασπαλίστε το ζαμπόν με λίγο κάρυ και τοποθετήστε τις άλλες δύο φέτες ψωμιού από πάνω.
- 3** Ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής'.

Σάντουιτς/rapini με τομάτα, τυρί και αντζούγιες

- 4 φέτες ψωμί
- 1 ή 2 τομάτες (κομμένες σε φέτες)
- 2 κ.σ. τριμμένη παρμεζάνα
- 6 αντζούγιες
- πάπρικα
- μαντζουράνα

- 1** Αφήστε την ψησιέρα για rapini να ζεσταθεί.
- 2** Τοποθετήστε τις φέτες τομάτας, τις αντζούγιες και το τριμμένο τυρί πάνω σε δύο φέτες ψωμιού. Πασπαλίστε με λίγη πάπρικα και μαντζουράνα και βάλτε τις άλλες δύο φέτες ψωμιού από πάνω.
- 3** Ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής'.

Σάντουιτς/rapini με σαλάμι, μπανάνα και τυρί

- 4 φέτες ψωμί
- 2-4 φέτες σαλάμι
- 1 μπανάνα (κομμένη σε φέτες)
- 2 φέτες τυρί
- πιπέρι καγιέν

- 1** Αφήστε την ψησιέρα για rapini να ζεσταθεί.
- 2** Τοποθετήστε τις φέτες σαλαμιού, μπανάνας και τυριού, με αυτή τη σειρά, πάνω σε δύο φέτες ψωμιού. Πασπαλίστε με λίγο πιπέρι καγιέν και τοποθετήστε τις άλλες δύο φέτες ψωμιού από πάνω.
- 3** Ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής'.

Σάντουιτς/rapini με λουκάνικο Φρανκφούρτης και τυρί

- 4 φέτες ψωμί
- 4 λουκάνικα Φρανκφούρτης
- 4 φέτες τυρί
- κέτσαπ τομάτας ή μουστάρδα

- 1** Αφήστε την ψησιέρα για rapini να ζεσταθεί.
- 2** Στεγνώστε τα λουκάνικα Φρανκφούρτης και τυλίξτε το καθένα ξεχωριστά σε μια φέτα τυρί, την οποία έχετε αλείψει με κέτσαπ τομάτας και μουστάρδα. Τοποθετήστε προσεχτικά το λουκάνικο Φρανκφούρτης πάνω σε δύο φέτες ψωμιού και τοποθετήστε τις άλλες δύο φέτες ψωμιού από πάνω.

3 Ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής'.

Χάμπεργκερ (για 2 άτομα)

- 2 μπιφτέκια
- 2 ψωμάκια κομμένα στη μέση
- σως ανάλογα με τις προτιμήσεις σας

1 Αφήστε την ψηστιέρα για ranini να ζεσταθεί.

2 Ψήστε τα μπιφτέκια στην ψηστιέρα για ranini μέχρι να ψηθούν καλά. Γυρίστε τα μία φορά.

3 Τοποθετήστε τα μπιφτέκια στα κάτω μισά από τα ψωμάκια και καλύψτε τα με τη σως που θέλετε.

4 Τοποθετήστε τα άλλα μισά από τα ψωμάκια από πάνω.

Κλασικό μπέργκερ

Χρησιμοποιήστε τα υλικά της συνταγής για χάμπεργκερ και προσθέστε:

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

1 Αφήστε την ψηστιέρα για ranini να ζεσταθεί.

2 Ξεφλουδίστε το κρεμμύδι και κόψτε το σε λεπτές φέτες.

3 Ψήστε τα μπιφτέκια, τις φέτες κρεμμυδιού και τις φέτες μπέικον στην ψηστιέρα για ranini μέχρι να ψηθούν καλά. Γυρίστε τα μία φορά.

4 Καλύψτε τα κάτω μισά από τα ψωμάκια με μαρούλι και τομάτα και τοποθετήστε τα μπιφτέκια από πάνω. Καλύψτε τα μπιφτέκια με κρεμμύδι, μπέικον, πίκλες και κέτσαπ.

5 Τοποθετήστε τα άλλα μισά από τα ψωμάκια από πάνω.

Χαβί μπέργκερ

Χρησιμοποιήστε τα υλικά της συνταγής για χάμπεργκερ και προσθέστε:

- 2 φέτες ανανά
- 2 φέτες τυρί
- 1/2 κ.σ. κάρυ

1 Αφήστε την ψηστιέρα για ranini να ζεσταθεί.

2 Ψήστε τα μπιφτέκια και τις φέτες ανανά στην ψηστιέρα για ranini μέχρι να ψηθούν καλά. Γυρίστε τα μία φορά.

3 Τοποθετήστε τις φέτες ανανά πάνω στα μπιφτέκια.

4 Καλύψτε τα μπιφτέκια με τυρί και κάρυ, και περιμένετε μέχρι το τυρί να αρχίσει να λιώνει.

5 Αφαιρέστε τα μπιφτέκια από την ψηστιέρα για ranini και τοποθετήστε τα στα κάτω μισά από τα ψωμάκια.

6 Τοποθετήστε τα άλλα μισά από τα ψωμάκια από πάνω.

Ιταλικό μπέργκερ

Χρησιμοποιήστε τα υλικά της συνταγής για χάμπεργκερ και προσθέστε:

- 2 φέτες σαλάμι
- 2 φέτες τυρί μοτσαρέλα
- 1 κ.σ. ιταλική σως (βασιλικός, ρίγανη, θυμάρι)

- 1** Αφήστε την ψηστιέρα για rapini να ζεσταθεί.
- 2** Ψήστε τα μπιφτέκια στην ψηστιέρα για rapini μέχρι να ψηθούν καλά. Γυρίστε τα μία φορά.
- 3** Τοποθετήστε τις φέτες σαλάμι πάνω στα μπιφτέκια.
- 4** Καλύψτε τα με τη μοτσαρέλα και την ιταλική σως, και περιμένετε μέχρι το τυρί να αρχίσει να λιώνει.
- 5** Αφαιρέστε τα μπιφτέκια από την ψηστιέρα για rapini και τοποθετήστε τα στα κάτω μισά από τα ψωμάκια.
- 6** Τοποθετήστε τα άλλα μισά από τα ψωμάκια από πάνω.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Utilizar este grill es seguro y sencillo. El grill para paninis dispone de dos placas del grill unidas por una bisagra para evitar que los ingredientes se derramen y para facilitar la limpieza después de su uso. Con el nuevo grill para paninis podrá preparar todo tipo de sabrosos platos, incluidos los paninis. ¡Que aproveche!

Descripción general (fig. 1)

- A** Mecanismo de bloqueo automático
- B** Placas del grill con capa antiadherente
- C** Bisagra integrada
- D** Piloto de encendido
- E** Soporte recogecable
- F** Asas de tacto frío
- G** Piloto de calentamiento

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja el aparato ni el cable de red en agua u otros líquidos.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador para evitar situaciones de peligro.
- No utilice el aparato si el cable de red, la clavija o el mismo aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

Precaución

- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable con suficiente espacio libre alrededor.
- Precaliente siempre las placas del grill antes de colocar cualquier alimento en las mismas.
- No toque las partes metálicas del aparato, ya que se calientan mucho durante el funcionamiento del grill.
- Tenga cuidado con las salpicaduras de grasa que se puedan producir al preparar carne grasa o salchichas.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.

- No toque nunca las placas del grill con objetos afilados o abrasivos, ya que podría dañar la superficie antiadherente.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Antes de utilizarlo por primera vez

- 1 Quite todas las pegatinas y limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- 2 Limpie las placas con una esponja o un paño húmedo.

Uso del aparato

Nota: Puede que el aparato emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal

- 1 Unte ligeramente las placas del grill con un poco de mantequilla o aceite.
- 2 Enchufe el aparato a la toma de corriente (fig. 2).
 - El piloto de encendido y el piloto de calentamiento se iluminan.
- 3 Prepare los ingredientes.

Puede encontrar sugerencias sobre los ingredientes en el capítulo "Recetas".

 - El grill para paninis está listo para usar cuando el piloto de calentamiento se apaga (fig. 3).
- 4 Coloque los ingredientes sobre la placa inferior del grill.

Nota: Para lograr un resultado óptimo, coloque los ingredientes en el centro de la placa del grill.

- 5 Para hacer paninis o sándwiches, coloque una rebanada de pan sobre la placa inferior. Luego coloque el relleno sobre el pan y ponga otra rebanada de pan encima (fig. 4).

Si lo desea, también puede tostar 2 paninis o sándwiches.

- 6 Cierre el grill (fig. 5).

El grill está equipado con un mecanismo de fijación para preparar sándwiches o paninis. Baje con cuidado la placa superior del grill sobre el pan hasta que el mecanismo de bloqueo automático la fije a la placa inferior.

Nota: Durante el funcionamiento del grill el piloto de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que las resistencias se encienden y se apagan para mantener la temperatura correcta.

- 7 Abra el aparato cuando los ingredientes estén suficientemente hechos.

Nota: El tiempo de cocinado depende del tipo de ingrediente, de su grosor y de su gusto personal.

- 8 Retire los alimentos con un utensilio de madera o plástico (por ejemplo, una espátula) (fig. 6).

No use utensilios de cocina metálicos, afilados o abrasivos, ya que dañan la capa antiadherente.

- 9 Si desea cocinar más alimentos, coloque el siguiente lote de alimentos en el grill cuando el piloto de calentamiento se apague.

Nota: Para obtener los mejores resultados, elimine el exceso de aceite de las placas del grill con papel de cocina antes de colocar el siguiente lote de alimentos en el grill.

- 10 Desenchufe el aparato después de utilizarlo.

Consejos

- Utilice su imaginación para crear deliciosos rellenos para sándwiches o paninis. Combine un ingrediente básico, como carne, pescado, queso, salchichas o rodajas de huevo duro con fruta (por ejemplo, aguacate, plátano, mandarina, manzana o piña) o con verduras (por ejemplo, tomate, pepino, cebolla, champiñones, pimiento o pepinillos). Descubrirá que estas combinaciones pueden ser un bocado realmente delicioso.
- No ponga el relleno demasiado cerca de los bordes de las rebanadas de pan. Nunca rellene un sándwich o panini en exceso, ya que se puede salir el relleno.
- Para obtener resultados más crujientes por los dos lados, ponga los sándwiches o paninis en una rejilla metálica (por ejemplo, una rejilla para enfriar alimentos) durante medio minuto después de haberlos cocinado.
- Puede sazonar los alimentos al gusto con curry en polvo, pimentón dulce, pimienta de cayena, cebollino, perejil, mostaza, ketchup, paté para sándwich, margarina o chutney.
- Cocine la carne (por ejemplo, hamburguesas o salchichas), la carne de ave (por ejemplo, nuggets o filetes de pollo), el pescado y los alimentos con queso en la parte superior de la placa inferior y no cierre el grill.

Limpieza

No sumerja nunca el aparato en agua ni lo enjuague bajo el grifo.

1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

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

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

3 Limpie la parte exterior con un paño húmedo.

Almacenamiento

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

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

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 10).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en www.philips.com, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Recetas

Sándwich o panini de jamón, queso y piña

- 4 rebanadas de pan
- 2 lonchas de queso
- 2 rodajas de piña
- 2 lonchas finas de jamón
- Curry en polvo

1 Deje que se caliente el grill para paninis

2 Coloque el queso, la piña y el jamón sobre dos rebanadas de pan. Espolvoree un poco de curry sobre el jamón y ponga las otras dos rebanadas de pan encima.

3 Siga las instrucciones del capítulo “Uso del aparato”.

Sándwich o panini de tomate, queso y anchoas

- 4 rebanadas de pan
- 1 ó 2 tomates (cortados en rodajas)
- 2 cucharadas grandes de queso Parmesano rallado
- 6 anchoas
- pimentón dulce
- mejorana

1 Deje que se caliente el grill para paninis

2 Ponga las rodajas de tomate, las anchoas y el queso rallado sobre dos rebanadas de pan. Espolvóreelo con pimentón dulce y mejorana y ponga las otras dos rebanadas de pan encima.

3 Siga las instrucciones del capítulo “Uso del aparato”.

Sándwich o panini de salami, plátano y queso

- 4 rebanadas de pan
- 2-4 rodajas de salami
- 1plátano (cortado en rodajas)
- 2 lonchas de queso
- pimienta de cayena

1 Deje que se caliente el grill para paninis

2 Ponga las rodajas de salami y plátano y las lonchas de queso sobre dos rebanadas de pan. Espolvoree un poco de pimienta de cayena y ponga las otras dos rebanadas de pan encima.

3 Siga las instrucciones del capítulo “Uso del aparato”.

Sándwich o panini de salchichas de Frankfurt y queso

- 4 rebanadas de pan
- 4 salchichas de Frankfurt
- 4 lonchas de queso
- ketchup o mostaza

1 Deje que se caliente el grill para paninis

2 Seque las salchichas de Frankfurt y enrolle cada una de ellas con una loncha de queso previamente untada con ketchup y mostaza. Coloque cuidadosamente las salchichas de Frankfurt sobre dos rebanadas de pan y ponga otras dos rebanadas de pan encima.

3 Siga las instrucciones del capítulo “Uso del aparato”.

Hamburguesa (para 2 personas)

- 2 hamburguesas

- 2 panes de hamburguesa
- salsa al gusto

1 Deje que se caliente el grill para paninis

2 Cocine las hamburguesas en el grill para paninis hasta que estén hechas. Deles la vuelta una vez.

3 Ponga las hamburguesas sobre la mitad inferior de los panes y cúbralas con una salsa a su gusto.

4 Coloque la otra mitad de los panes encima.

Hamburguesa clásica

Utilice los ingredientes de la receta de la hamburguesa y añada:

- 1 cebolla
- 2 lonchas de panceta
- lechuga (2 hojas)
- 1 tomate en rodajas
- 1 pepinillo en vinagre a rodajas
- ketchup

1 Deje que se caliente el grill para paninis

2 Pele la cebolla y córtela en rodajas.

3 Cocine las hamburguesas, las rodajas de cebolla y las lonchas de panceta en el grill para paninis hasta que estén hechas. Deles la vuelta una vez.

4 Cubra la mitad inferior de los dos panes con lechuga y tomate y ponga las hamburguesas encima. Cubra las hamburguesas con la cebolla, la panceta, el pepinillo en vinagre y ketchup.

5 Coloque la otra mitad de los panes encima.

Hamburguesa hawaiana

Utilice los ingredientes de la receta de la hamburguesa y añada:

- 2 rodajas de piña
- 2 lonchas de queso
- media cucharadita de curry en polvo

1 Deje que se caliente el grill para paninis

2 Cocine las hamburguesas y las rodajas de piña en el grill para paninis hasta que estén hechas. Deles la vuelta una vez.

3 Coloque las rodajas de piña sobre las hamburguesas.

4 Cubra las hamburguesas con el queso y el curry en polvo y espere hasta que el queso empiece a fundirse.

5 Retire las hamburguesas del grill para paninis y colóquelas sobre la mitad inferior de los panes.

6 Coloque la otra mitad de los panes encima.

Hamburguesa italiana

Utilice los ingredientes de la receta de la hamburguesa y añada:

- 2 rodajas de salami
- 2 lonchas de queso Mozzarella
- 1 cucharadita de condimento italiano (albahaca, orégano, tomillo)

1 Deje que se caliente el grill para paninis

- 2** Cocine las hamburguesas en el grill para paninis hasta que estén hechas. Deles la vuelta una vez.
- 3** Coloque las rodajas de salami sobre las hamburguesas.
- 4** Cúbralas con el queso Mozzarella y con el condimento italiano y espere hasta que el queso comience a fundirse.
- 5** Retire las hamburguesas del grill para paninis y colóquelas sobre la mitad inferior de los panes.
- 6** Coloque la otra mitad de los panes encima.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Tällä laitteella grillaat turvallisesti ja helposti. Paninigrillissä on kaksi parilalevyä, joiden sarana estää ainesten roiskumista ja helpottaa puhdistamista käytön jälkeen. Uudella paninigrillillä voit valmistaa kaikenlaista maukasta ruokaa, kuten panineja. Nauti ateriasta!

Laitteen osat (Kuva 1)

- A** Automaattilukitus
- B** Parilalevyt, joissa tarttumaton pinnoite
- C** Integroitu sarana
- D** Virran merkkivalo
- E** Johdon säilytyspidikkeet
- F** Kuumentumattomat kädensijat
- G** Kuumennuksen merkkivalo

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se vastaisen varalle.

Vaara

- Älä upota laitetta tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.

Tärkeää

- Tarkasta, että laitteen pohjassa oleva jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen sähköverkkoon.
- Älä koskaan liitä laitetta ajastinkytkimeen, ettei aiheudu vaaratilanteita.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto, pistoke, alusta tai itse laite on vahingoittunut.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Älä jätä verkkojohtoa roikkumaan sen pöydän tai työtason reunan yli, jonka päällä laite on.
- Älä päästä virtajohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.

Varoitus

- Yhdistä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Aseta laite tasaiselle, vakaalle alustalle siten, että sen ympärillä on riittävästi tilaa.
- Anna aina parilalevyjen kuumentua ennen ruoan asettamista niiden väliin.
- Älä kosketa laitteen metalliosia, koska ne kuumentuvat voimakkaasti grillaamisen aikana.
- Varo roiskuvaa rasvaa, kun grillaat rasvaista lihaa tai makkaraa.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Puhdista laite aina käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan, ennen kuin puhdistat laitteen tai asetat sen säilytykseen.
- Älä koske parilalevyjä terävillä tai naarmuttavilla välineillä. Muuten tarttumattomaksi käsitelty pinta voi vahingoittua.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisten tieteellisten tutkimusten perusteella.

Käyttöönotto

- 1 Poista mahdolliset tarrat ja pyyhi laitteen runko kostealla liinalla.
- 2 Puhdista levyt kostealla liinalla tai sienellä.

Käyttö

Huomautus: Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hieman käryä. Tämä on normaalia.

- 1 Voitele parilalevyt kevyesti voilla tai öljyllä.
- 2 Työnnä pistoke pistorasiaan (Kuva 2).
 ▶ Virran ja kuumentumisen merkkivalot syttyvät.

3 Valmistele ainekset.

Reseptiosassa on ainesehdotuksia.

- ▶ Paninigrilli on käyttövalmis, kun kuumennuksen merkkivalo sammuu (Kuva 3).

4 Aseta ainekset alemmalle parilalevylle.

Huomautus: Saat optimaalisen tuloksen asettamalla ainekset parilalevyn keskikohtaan.

5 Aseta panineja/voileipiä varten yksi leipäviipale alemmalle levylle. Levitä täyte leivälle ja aseta toinen leipäviipale päällimmäiseksi (Kuva 4).

Halutessasi voit paistaa kerralla 2 paninia/voileipää.

6 Sulje grilli (Kuva 5).

Grillissä on kiristinmekanismi voileipien/paninien valmistamista varten. Laske ylempi parilalevy varovasti leivälle siten, että automaattilukitus lukitsee levyn alempaan parilalevyyn.

Huomautus: Grillaamisen aikana kuumennuksen merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain merkinä siitä, että lämmitysvastuksiin kytkeytyy virta tai niistä katkeaa virta oikean lämpötilan säilyttämiseksi.

7 Avaa laite, kun ainekset ovat grillautuneet sopivasti.

Huomautus: Grillausaika määräytyy aineiden tyyhin ja paksuuden sekä henkilökohtaisten mieltymysten mukaan.

8 Poista ruoka grillistä puisella tai muovisella välineellä (esimerkiksi lastalla) (Kuva 6).

Älä käytä metallisia, teräviä tai hankaavia keittiövälineitä, koska ne vahingoittavat tarttumaton pinnoitetta.

9 Jos haluat grillata lisää ruokaa, aseta seuraava ruokaerä grilliin, kun kuumenemisen merkkivalo sammuu.

Huomautus: Saat parhaan paistotuloksen poistamalla ylimääräinen öljy parilalevyistä taluspaperilla, ennen kuin asetat seuraavan ruokaerän grilliin.

10 Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

Vinkkejä

- Mielikuvituksen avulla voit luoda uusia maukkaita täytteitä voileipiin/panineihin. Yhdistä perusaineksia, kuten lihaa, kalaa, juustoa, makkaraa tai keitetyn kananmunan viipaleita ja hedelmiä (kuten avokadoa, banaania, mandariinia, omenaa ja ananasta) tai kasviksia (kuten tomaattia, kurkkua, sipulia, sieniä, paprikaa ja etikkakurkkua). Nämä yhdistelmät voivat olla yllättävän herkullisia.
- Älä levitä täytettä liian lähelle leivän reunoja. Älä ylitäytä voileipää/paninia, koska muutoin ainekset saattavat roiskua.
- Saat nopeamman tuloksen asettamalla voileivät tai paninit grillaamisen jälkeen puoleksi minuutiksi metallitelineeseen jäähtymään.

- Voit maustaa ruoan esimerkiksi currylla, paprikajauheella, cayennepippurilla, ruohosipulilla, persiljalla, sinapilla, tomaattiketsupilla, levitteellä, yrttivoilla tai chutneylla.
- Grillaa juustolla kuorrutettu liha (kuten jauhelihapihvit ja makkarat), kana (kuten nuggetit tai fileet), kala ja muu ruoka alemmalla parilalevyllä sulkematta grilliä.

Puhdistaminen

Älä koskaan upota laitetta veteen äläkä huuhtele sitä vesihanalla.

1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

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

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

3 Pyyhi laitteen ulkopuoli puhtaaksi kostealla liinalla.

Säilytys

1 Kierrä virtajohto laitteen alapuolella olevien pidikkeiden ympärille (Kuva 8).

2 Säilytä laitetta pysty- tai vaakasuorassa asennossa (Kuva 9).

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 10).

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin kuluttajapalvelukeskuksesta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole kuluttajapalvelukeskusta, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

Reseptejä

Kinkku-juusto-ananasvoileipä/-panini

- 4 viipaletta leipää
- 2 juustoviipaletta
- 2 ananasviipaletta
- 2 kinkunsivua
- curryjauhetta

1 Anna paninigrillin kuumentua.

2 Levitä juusto, ananas ja kinkku kahdelle leipäviipaleelle. Sirottele kinkun päälle curryjauhetta ja aseta päälle toiset leipäviipaleet.

3 Noudata kohdassa Käyttö annettuja ohjeita.

Tomaatti-juusto-anjovisvoileipä/-panini

- 4 viipaletta leipää
- 1 tai 2 tomaattia (viipaloitua)
- 2 ruokalusikallista raastettua parmesaanijuustoa
- 6 anjovista
- paprikajauhetta
- meiramia

1 Anna paninigrillin kuumentua.

2 Jaa tomaattiviipaleet, anjovikset ja juustoraaste kahdelle leipäviipaleelle. Ripottele pinnalle paprikajauhetta ja meiramia ja aseta toiset leipäviipaleet päälle.

3 Noudata kohdassa Käyttö annettuja ohjeita.

Salami-banaani-juustovoileipä/-panini

- 4 viipaletta leipää
- 2-4 salamiviipaletta
- 1 banaani (leikattu viipaleiksi)
- 2 juustoviipaletta
- cayennepippuria

1 Anna paninigrillin kuumentua.

2 Jaa salami-, banaani- ja juustoviipaleet kahdelle leipäviipaleelle. Ripottele pinnalle cayennepippuria ja aseta toiset leipäviipaleet päälle.

3 Noudata kohdassa Käyttö annettuja ohjeita.

Nakki-juustovoileipä/-panini

- 4 viipaletta leipää
- 4 nakkia
- 4 juustoviipaletta
- tomaattiketsuppia tai sinappia

1 Anna paninigrillin kuumentua.

2 Kuivaa nakit ja rullaa niiden ympärille juustoviipale, jolle on levitetty tomaattiketsuppia ja sinappia. Aseta nakit kahdelle leipäviipaleelle ja aseta toiset leipäviipaleet päälle.

3 Noudata kohdassa Käyttö annettuja ohjeita.

Hampurilainen (2 annosta)

- 2 jauhelihipihviä
- 2 halkaistua sämpylää
- kastiketta maun mukaan

1 Anna paninigrillin kuumentua.

2 Grillaa jauhelihipihvit valmiiksi paninigrillissä. Käännä ne kerran.

3 Aseta pihvit sämpylöiden alapuolikkaille ja lisää haluamaasi kastiketta.

4 Aseta sämpylöiden yläpuolikkaat päälle.

Klassinen hampurilainen

Käytä hampurilaisreseptin aineksia ja lisää

- 1 sipuli
- 2 pekoniviipaletta
- salaattia (2 lehteä)
- 1 tomaatti viipaleina
- 1 suolakurkku viipaleina
- ketsuppia

1 Anna paninigrillin kuumentua.

2 Kuori sipuli ja leikkaa se ohuiksi viipaleiksi.

3 Grillaa jauhelihipihvit sekä sipuli- ja pekoniviipaleet paninigrillissä valmiiksi. Käännä ne kerran.

4 Peitä sämpylöiden alapuolikkaat salaattilla ja tomaatilla ja aseta jauhelihipihvit päälle. Peitä pihvit sipulilla, pekonilla, suolakurkulla ja ketsupilla.

5 Aseta sämpylöiden yläpuolikkaat päälle.

Havaijilainen hampurilainen

Käytä hampurilaisreseptin aineksia ja lisää

- 2 ananasviipaletta
- 2 juustoviipaletta
- 1/2 teelusikallista currya

1 Anna paninigrillin kumentua.

2 Grillaa jauhelihapihvit ja ananasviipaleet valmiiksi paninigrillissä. Käännä ne kerran.

3 Aseta ananasviipaleet jauhelihapihvien päälle.

4 Peitä pihvit juustolla ja currylla ja odota, kunnes juusto alkaa sulaa.

5 Ota pihvit paninigrillistä ja aseta ne sämpylöiden alapuolikkaille.

6 Aseta sämpylöiden yläpuolikkaat päälle.

Italialainen hampurilainen

Käytä hampurilaisreseptin aineksia ja lisää

- 2 salamiviipaletta
- 2 mozzarellajuustoviipaletta
- 1 teelusikallinen italialaisia mausteita (basilikkaa, oreganoa, timjamia)

1 Anna paninigrillin kumentua.

2 Grillaa jauhelihapihvit valmiiksi paninigrillissä. Käännä ne kerran.

3 Aseta salamiviipaleet jauhelihapihvien päälle.

4 Peitä ne mozzarellajuustolla ja italialaisilla mausteilla ja odota, kunnes juusto alkaa sulaa.

5 Ota pihvit paninigrillistä ja aseta ne sämpylöiden alapuolikkaille.

6 Aseta sämpylöiden yläpuolikkaat päälle.

Introduction

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

Avec cet appareil, la cuisson au gril est simple et sûre ! Le gril Panini est doté de deux plaques reliées entre elles par une charnière afin d'éviter tout risque d'éclaboussure et de faciliter le nettoyage après utilisation. Le nouveau gril Panini vous permet de préparer toutes sortes de recettes délicieuses, notamment des paninis. Bon appétit !

Description générale (fig. 1)

- A** Mécanisme de verrouillage automatique
- B** Plaques avec revêtement antiadhésif
- C** Charnière intégrée
- D** Témoin lumineux
- E** Crochets de rangement du cordon
- F** Poignées isolantes
- G** Voyant de chauffe

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur le socle correspond à la tension secteur locale.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Tenez le cordon secteur à l'écart des surfaces chaudes.

Attention

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable en veillant à laisser suffisamment d'espace autour.
- Préchauffez toujours les plaques avant d'y déposer les aliments.
- Évitez de toucher les parties métalliques de l'appareil car, en cours de fonctionnement, celles-ci chauffent et atteignent des températures élevées.
- Faites attention aux éclaboussures de graisse lorsque vous faites griller de la viande grasse ou des saucisses.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne touchez jamais les plaques avec des objets pointus ou abrasifs car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

- 1 Retirez tous les autocollants et essayez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- 2 Nettoyez les plaques à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide.

Utilisation de l'appareil

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

- 1 Enduisez légèrement les plaques de beurre ou d'huile.
- 2 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 2).
 - ▶ Le voyant d'alimentation et le voyant de chauffe s'allument.
- 3 Préparez les ingrédients.

Quelques suggestions vous attendent au chapitre « Recettes ».

 - ▶ Le gril Panini est prêt à l'emploi dès que le voyant de chauffe s'éteint (fig. 3).
- 4 Placez les aliments sur la plaque inférieure.

Remarque : Pour un résultat optimal, placez les aliments au centre de la plaque.

- 5 Pour préparer des paninis ou des croque-monsieur, posez une tranche de pain sur la plaque inférieure. Ensuite, placez la garniture sur le pain, puis recouvrez d'une nouvelle tranche de pain (fig. 4).

Vous avez également la possibilité de griller 2 paninis ou croque-monsieur.

- 6 Fermez le gril (fig. 5).

Le gril est doté d'un mécanisme de fermeture destiné à la préparation de croque-monsieur ou de paninis. Abaissez doucement la plaque supérieure sur le pain jusqu'à ce que le mécanisme de verrouillage automatique la serre contre la plaque inférieure.

Remarque : Pendant la cuisson, le voyant de chauffe s'allume et s'éteint de temps en temps pour indiquer que la résistance maintient l'appareil à la température correcte.

- 7 Ouvrez l'appareil lorsque les aliments sont correctement grillés.

Remarque : Le temps de cuisson dépend du type d'aliment, de son épaisseur et de votre goût personnel.

- 8 Servez-vous d'un ustensile en bois ou en plastique (par ex. une spatule) pour retirer les aliments (fig. 6).

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, pointus ou abrasifs car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

- 9 Pour griller d'autres aliments, placez la portion suivante d'aliments sur le gril une fois le voyant de chauffe éteint.

Remarque : Pour obtenir des résultats optimaux, enlevez l'excédent de graisse des plaques à l'aide d'un essuie-tout avant de poursuivre la cuisson.

10 Débranchez l'appareil après utilisation.

Conseils

- Faites preuve d'imagination pour créer de délicieux croque-monsieur ou paninis. Associez un ingrédient de base (viande, poisson, saucisse, fromage ou tranches d'œuf dur) à des fruits (avocat, banane, mandarine, pomme et ananas) ou à des légumes (tomate, concombre, oignon, champignon, poivron et cornichon). Vous découvrirez à quel point ces associations peuvent se révéler savoureuses.
- Ne placez pas la garniture trop près des bords des tranches de pain. Ne mettez pas une trop grande quantité d'ingrédients dans le croque-monsieur ou le panini afin d'éviter tout débordement.
- Pour obtenir un résultat croustillant des deux cotés, déposez les croque-monsieur ou les paninis sur une grille en métal (par ex, une grille de cuisson) pendant 30 secondes après la cuisson.
- Vous pouvez assaisonner les aliments selon vos goûts avec du curry, du paprika, du poivre de Cayenne, de la ciboulette, du persil, de la moutarde, du ketchup, de la sauce hamburger, du beurre aux herbes ou du chutney.
- Grillez la viande (steaks hachés et saucisses), le poulet (filets ou nuggets de poulet), le poisson et les aliments parsemés de fromage sur la plaque inférieure et ne fermez pas le gril.

Nettoyage

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Nettoyez les plaques à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide (fig. 7).

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

3 Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Rangement

1 Enroulez le cordon d'alimentation autour des crochets situés en dessous de l'appareil (fig. 8).

2 Rangez l'appareil en position verticale ou horizontale (fig. 9).

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 10).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Recettes

Panini/croque-monsieur au jambon, au fromage et à l'ananas

- 4 tranches de pain
- 2 tranches de fromage
- 2 tranches d'ananas
- 2 fines tranches de jambon
- poudre de curry

1 Faites chauffer le gril Panini.

2 Placez le fromage, l'ananas et le jambon sur deux tranches de pain. Saupoudrez le jambon avec un peu de curry et placez les deux tranches de pain restantes dessus.

3 Suivez les instructions décrites au chapitre « Utilisation de l'appareil ».

Panini/croque-monsieur à la tomate, au fromage et aux anchois

- 4 tranches de pain
- 1 ou 2 tomates (coupée(s) en tranches)
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 6 anchois
- paprika
- marjolaine

1 Faites chauffer le gril Panini.

2 Placez les tranches de tomate, les anchois et le parmesan sur deux tranches de pain. Saupoudrez-les avec un peu de paprika et de marjolaine, puis placez les deux tranches de pain restantes dessus.

3 Suivez les instructions décrites au chapitre « Utilisation de l'appareil ».

Panini/croque-monsieur au salami, à la banane et au fromage

- 4 tranches de pain
- 2 à 4 tranches de salami
- 1 banane (coupée en rondelles)
- 2 tranches de fromage
- poivre de Cayenne

1 Faites chauffer le gril Panini.

2 Placez les tranches de salami, les rondelles de bananes et les tranches de fromage sur deux tranches de pain. Saupoudrez avec un peu de poivre de Cayenne, puis placez les deux tranches de pain restantes dessus.

3 Suivez les instructions décrites au chapitre « Utilisation de l'appareil ».

Panini/croque-monsieur à la saucisse de Francfort et au fromage

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

1 Faites chauffer le gril Panini.

2 Essayez les saucisses de Francfort, puis roulez chaque saucisse dans une tranche de fromage préalablement tartinée de ketchup et de moutarde. Placez soigneusement les saucisses de Francfort ainsi préparées sur deux tranches de pain et recouvrez-les des deux tranches de pain restantes.

3 Suivez les instructions décrites au chapitre « Utilisation de l'appareil ».

Hamburger (pour 2 personnes)

- 2 steaks hachés
- 2 pains ronds pour hamburgers (coupés en deux)
- sauce de votre choix

- 1** Faites chauffer le gril Panini.
- 2** Grillez les steaks hachés sur le gril Panini jusqu'à la cuisson souhaitée. Retournez-les une fois.
- 3** Placez les steaks hachés sur les moitiés inférieures des pains ronds, puis tartinez-les de la sauce de votre choix.
- 4** Recouvrez avec les autres moitiés des pains ronds.

Hamburger classique

Utilisez les ingrédients de la recette du hamburger en y ajoutant :

- 1 oignon
- 2 tranches de bacon
- salade (2 feuilles)
- 1 tomate (coupée en tranches)
- 1 cornichon (coupé en rondelles)
- ketchup

- 1** Faites chauffer le gril Panini.
- 2** Pelez l'oignon et coupez-le en fines tranches.
- 3** Grillez les steaks hachés, les tranches d'oignon et les tranches de bacon sur le gril Panini jusqu'à la cuisson souhaitée. Retournez-les une fois.
- 4** Sur les moitiés inférieures des pains ronds, placez la salade, les tomates, puis les steaks hachés. Recouvrez les steaks hachés avec l'oignon, le bacon, le cornichon et du ketchup.
- 5** Recouvrez avec les autres moitiés des pains ronds.

Hamburger hawaïen

Utilisez les ingrédients de la recette du hamburger en y ajoutant :

- 2 tranches d'ananas
- 2 tranches de fromage
- 1/2 cuillère à café de curry en poudre

- 1** Faites chauffer le gril Panini.
- 2** Grillez les steaks hachés et les tranches d'ananas sur le gril Panini jusqu'à la cuisson souhaitée. Retournez-les une fois.
- 3** Placez les tranches d'ananas sur les steaks hachés.
- 4** Recouvrez les steaks hachés de fromage et de curry. Patientez jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.
- 5** Retirez les steaks hachés du gril Panini et placez-les sur les moitiés inférieures des pains ronds.
- 6** Recouvrez avec les autres moitiés des pains ronds.

Hamburger italien

Utilisez les ingrédients de la recette du hamburger en y ajoutant :

- 2 tranches de salami
- 2 tranches de mozzarella
- 1 cuillère à café d'assaisonnement italien (basilic, origan, thym)

- 1** Faites chauffer le gril Panini.
- 2** Grillez les steaks hachés sur le gril Panini jusqu'à la cuisson souhaitée. Retournez-les une fois.
- 3** Placez les tranches de salami sur les steaks hachés.
- 4** Recouvrez-les de mozzarella et d'assaisonnement italien. Patientez jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.
- 5** Retirez les steaks hachés du gril Panini et placez-les sur les moitiés inférieures des pains ronds.
- 6** Recouvrez avec les autres moitiés des pains ronds.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Questo apparecchio rende sicura e facile la grigliatura. Il grill per panini è dotato di due piastre di grigliatura collegate da una cerniera per prevenire la fuoriuscita degli ingredienti e per facilitare la pulizia dopo l'utilizzo. Il vostro grill per panini vi consente di preparare qualsiasi tipo di cibo delizioso e anche panini. Buon appetito!

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Meccanismo di blocco automatico
- B** Piastre di grigliatura con rivestimento antiaderente
- C** Cerniera integrata
- D** Spia alimentazione
- E** Supporti del vano portacavo
- F** Impugnature termoisolanti
- G** Spia di riscaldamento

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.
- Al fine di evitare situazioni pericolose, non collegate questo apparecchio a un timer.
- Non utilizzate l'apparecchio nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso siano danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Tenete il cavo lontano da superfici incandescenti.

Attenzione

- Collegate l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie piatta e stabile con sufficiente spazio circostante.
- Riscaldare sempre le piastre di grigliatura prima di collocarvi sopra gli alimenti.
- Non toccate le parti in metallo dell'apparecchio poiché diventano incandescenti durante la grigliatura.
- Fate attenzione al grasso che potrebbe schizzare dalla griglia preparando carne grassa o salsicce.
- Scollegate sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso.
- Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o riporlo.

- Non toccate mai le piastre di grigliatura con utensili appuntiti o abrasivi, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale utente, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- 1 Togliete eventuali etichette adesive e pulite il corpo dell'apparecchio con un panno umido.
- 2 Pulite le piastre con una spugnetta o un panno umido.

Modalità d'uso dell'apparecchio

Nota La prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo. Si tratta di un fenomeno normale.

- 1 Ungete leggermente le piastre di grigliatura con un po' d'olio o di burro.
- 2 Inserite la spina nella presa di corrente a muro (fig. 2).
 ► La spia di accensione e di riscaldamento si accendono.

- 3 Preparate gli ingredienti.

Potete trovare suggerimenti per gli ingredienti nel capitolo "Ricette".

- Il grill per panini è pronto per l'uso quando la spia di riscaldamento si spegne (fig. 3).

- 4 Posizionate gli ingredienti sulla piastra di grigliatura inferiore.

Nota Per risultati ottimali posizionate gli ingredienti al centro della piastra di grigliatura.

- 5 Per preparare panini/sandwich, mettete 1 fetta sulla piastra inferiore. Quindi mettete il ripieno sul pane e infine l'altra fetta di pane (fig. 4).

È inoltre possibile tostare 2 panini/sandwich insieme.

- 6 Chiudete il grill (fig. 5).

Il grill è dotato di un meccanismo di chiusura per la preparazione di sandwich/panini. Abbassate con cautela la griglia superiore sul pane fino a che il meccanismo di chiusura automatico si blocca sulla griglia inferiore.

Nota Durante il processo di grigliatura, la spia di riscaldamento si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che la resistenza si accende e si spegne per mantenere la temperatura corretta.

- 7 Aprite l'apparecchio quando gli ingredienti hanno raggiunto il corretto grado di grigliatura.

Nota Il tempo di grigliatura dipende dal tipo e dallo spessore degli ingredienti e dal gusto personale.

- 8 Rimuovete gli alimenti con l'aiuto di un utensile di legno o plastica, ad esempio una spatola (fig. 6).

Non adoperate utensili da cucina in metallo, appuntiti o abrasivi, in quanto possono danneggiare il rivestimento antiaderente.

- 9 Se volete grigliare altri ingredienti, posizionatevi sul grill quando si spegne la spia di riscaldamento.

Nota Per risultati ottimali, rimuovete l'olio in eccesso dalle piastre di grigliatura con un pezzo di carta da cucina prima di posizionare gli altri ingredienti sul grill.

- 10 Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.

Consigli

- Utilizzate l'immaginazione per creare nuovi ripieni deliziosi per i vostri sandwich/panini. Unite un ingrediente di base come la carne, il pesce, il formaggio, le salsicce o fettine di uova sode con frutta (ad esempio avocado, banane, mandarini, mela e ananas) oppure verdura (ad esempio pomodoro, cetriolo, cipolla, funghi, peperoni e sottaceti). Queste combinazioni vi sorprenderanno per il loro gusto.
- Non mettete il ripieno troppo vicino ai bordi delle fette di pane. Non farcite troppo i sandwich/panini perché potrebbe fuoriuscire il ripieno.
- Per ottenere più croccantezza su entrambi i lati, mettete i sandwich o i panini su una griglia di metallo (per raffreddarli) per mezzo minuto dopo averli grigliati.
- Potete insaporire gli alimenti a piacere aggiungendo ad esempio curry o paprica in polvere, pepe di Cajenna, erba cipollina, prezzemolo, senape, ketchup, formaggio spalmabile, burro alle erbe o chutney.
- Grigliate la carne (ad esempio hamburger e salsicce), il pollo (ad esempio crochette o filetti di pollo), il pesce ed altri alimenti con sopra del formaggio sulla piastra di grigliatura inferiore senza chiudere il grill.

Pulizia

Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquatelo sotto l'acqua corrente.

1 Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.

2 Pulite le piastre di grigliatura con una spugnetta o un panno umido (fig. 7).

Non usate oggetti e detergenti abrasivi o aggressivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

3 Usate un panno umido per pulire la parte esterna dell'apparecchio.

Come riporre l'apparecchio

1 Avvolgete il cavo di alimentazione intorno ai supporti che si trovano sulla base dell'apparecchio (fig. 8).

2 Riponete l'apparecchio in posizione verticale o orizzontale (fig. 9).

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non gettate l'apparecchio tra i rifiuti domestici quando non viene più utilizzato, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 10).

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Ricette

Sandwich/panino con prosciutto formaggio e ananas

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

1 Lasciate riscaldare il grill.

2 Mettete il formaggio, l'ananas e il prosciutto su due fette di pane, insaporite con un pizzico di curry e coprite con le altre due fette di pane.

3 Seguite le istruzioni nel capitolo “Modalità d'uso dell'apparecchio”

Sandwich/panino con pomodoro, formaggio e acciughe

- 4 fette di pane
- 1 o 2 pomodori (tagliati a fette)
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 6 acciughe
- paprica in polvere
- maggiorana

1 Lasciate riscaldare il grill.

2 Mettete le fette di pomodoro, le acciughe e il formaggio grattugiato su due fette di pane, insaporite con un pizzico di paprica e maggiorana e coprite con le altre due fette di pane.

3 Seguite le istruzioni nel capitolo “Modalità d'uso dell'apparecchio”

Sandwich/panino con salame, banana e formaggio

- 4 fette di pane
- 2-4 fette di salame
- 1 banana (tagliata a fette)
- 2 fette di formaggio
- pepe di Cajenna

1 Lasciate riscaldare il grill.

2 Mettete prima le fette di salame, poi quelle di banana e infine quelle di formaggio su due fette di pane. Spolverate con un po' di pepe di Cajenna quindi chiudete con altre due fette di pane.

3 Seguite le istruzioni nel capitolo “Modalità d'uso dell'apparecchio”

Sandwich/panino con wurstel e formaggio

- 4 fette di pane
- 4 wurstel
- 4 fette di formaggio
- ketchup o senape

1 Lasciate riscaldare il grill.

2 Asciugate i wurstel e avvolgeteli in una fetta di formaggio precedentemente cosparsa di ketchup e senape. Mettete i wurstel sulle due fette di pane e quindi altre due sopra per chiudere.

3 Seguite le istruzioni nel capitolo “Modalità d'uso dell'apparecchio”

Hamburger (per 2 persone)

- 2 hamburger
- 2 panini per hamburger tagliati a metà
- salsa a piacere

1 Lasciate riscaldare il grill.

2 Grigliate gli hamburger sul grill fino a che non sono cotti. Girateli almeno una volta.

3 Posizionate gli hamburger sulle due metà inferiori dei panini e cospargeteli di salsa a piacere.

4 Chiudeteli con l'altra metà dei panini.

Hamburger classico

Utilizzate gli ingredienti della ricetta per hamburger e aggiungete:

- 1 cipolla
- 2 fette di pancetta
- lattuga (2 foglie)
- 1 pomodoro a fette
- 1 cetriolo sottaceto tagliato a fette
- ketchup

- 1** Lasciate riscaldare il grill.
- 2** Pelate la cipolla e tagliatela a fette.
- 3** Grigliate gli hamburger, le fette di cipolla e di pancetta sul grill fino a cottura. Girate almeno una volta.
- 4** Cospargete la parte inferiore dei 2 panini con lattuga e pomodoro e sopra posizionate l'hamburger. Mettete la cipolla, la pancetta, il cetriolo sottaceto e il ketchup sopra l'hamburger.
- 5** Chiudeteli con l'altra metà dei panini.

Hamburger Hawaii

Utilizzate gli ingredienti della ricetta per hamburger e aggiungete:

- 2 fette di ananas
- 2 fette di formaggio
- 1/2 cucchiaino di curry in polvere

- 1** Lasciate riscaldare il grill.
- 2** Grigliate gli hamburger sul grill fino a che non sono cotti. Girateli almeno una volta.
- 3** Posizionate le fette di ananas sull'hamburger.
- 4** Coprite gli hamburger con il formaggio e il curry in polvere e attendete fin quando il formaggio inizia a sciogliersi.
- 5** Rimuovete gli hamburger dal grill e metteteli sulla metà inferiore dei panini.
- 6** Chiudeteli con l'altra metà dei panini.

Hamburger italiano

Utilizzate gli ingredienti della ricetta per hamburger e aggiungete:

- 2 fette di salame
- 2 fette di mozzarella
- 1 cucchiaino di spezie italiane (basilico, origano, timo)

- 1** Lasciate riscaldare il grill.
- 2** Grigliate gli hamburger sul grill fino a che non sono cotti. Girateli almeno una volta.
- 3** Posizionate le fette di ananas sull'hamburger.
- 4** Coprite con la mozzarella e le spezie italiane e attendete fino a che il formaggio inizia a sciogliersi.
- 5** Rimuovete gli hamburger dal grill e metteteli sulla metà inferiore dei panini.
- 6** Chiudeteli con l'altra metà dei panini.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome. Grillen met dit apparaat is veilig en gemakkelijk. De paninigrill bestaat uit twee grillplaten die met een scharnier aan elkaar zijn verbonden. Zo vallen er minder snel ingrediënten naast en is het apparaat na gebruik gemakkelijk schoon te maken. Met uw nieuwe paninigrill kunt u allerlei soorten lekker eten klaarmaken, zoals panini's. Eet smakelijk!

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Automatisch vergrendelmechanisme
- B** Grillplaten met antiaanbaklaag
- C** Geïntegreerd scharnier
- D** Aan-lampje
- E** Snoeropberghaken
- F** Koelblijvende handgrepen
- G** Opwarmlampje

Belangrijk

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

Gevaar

- Dompel het apparaat en het netsnoer niet in water of een andere vloeistof.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Gebruik het apparaat niet indien het netsnoer, de stekker of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Laat het snoer niet over de rand hangen van de tafel of het aanrecht waarop het apparaat staat.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.

Let op

- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg dat er voldoende vrije ruimte rondom het apparaat is.
- Laat de grillplaten altijd opwarmen voordat u er etenswaren tussen plaatst.
- Raak de metalen delen van het apparaat niet aan, omdat deze tijdens het grillen zeer heet worden.
- Pas op voor spattend vet wanneer u vet vlees of worstjes grilt.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat na gebruik altijd schoon.
- Laat het apparaat altijd volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.

- Raak de grillplaten niet aan met scherpe of krassende voorwerpen, omdat u hiermee de antiaanbaklaag beschadigt.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Voor het eerste gebruik

- 1** Verwijder eventuele stickers van het apparaat en maak de behuizing schoon met een vochtige doek.
- 2** Maak de platen schoon met een vochtige doek of spons.

Het apparaat gebruiken

Opmerking: Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u het voor de eerste keer gebruikt. Dit is normaal.

- 1** Vet de grillplaten licht in met een beetje boter of olie.
- 2** Steek de stekker in het stopcontact (fig. 2).
 - ▶ Het aan-lampje en het opwarmlampje gaan branden.
- 3** Zet de ingrediënten klaar.
Ideeën voor de ingrediënten vindt u in hoofdstuk 'Recepten'.
 - ▶ De paninigrill is klaar voor gebruik wanneer het aan-lampje uitgaat (fig. 3).
- 4** Leg de ingrediënten op de onderste grillplaat.

Opmerking: Leg de ingrediënten in het midden van de grillplaat voor een optimaal resultaat.

- 5** Om panini's/tosti's te maken, legt u 1 sneetje brood op de onderste plaat. Doe vervolgens de vulling op het brood en leg er een ander sneetje brood bovenop (fig. 4).
Indien gewenst kunt u ook 2 panini's/tosti's tegelijk maken.

- 6** Sluit de grill (fig. 5).

De grill is uitgerust met een klemmechanisme voor het bereiden van tosti's/panini's. Laat de bovenste grillplaat voorzichtig op het brood zakken totdat het automatische vergrendelmechanisme de bovenste grillplaat op de onderste grillplaat vastklemt.

Opmerking: Tijdens het grillen gaat het opwarmlampje van tijd tot tijd aan en uit om aan te geven dat de verwarmingselementen worden in- en uitgeschakeld om de juiste temperatuur te behouden.

- 7** Open het apparaat wanneer de etenswaren goed gegrild zijn.

Opmerking: De grilltijd hangt af van het soort etenswaren, de dikte van de etenswaren en van uw persoonlijke voorkeur.

- 8** Verwijder de etenswaren met houten of kunststof keukengerei (bijv. een spatel) (fig. 6).

Gebruik geen metalen, scherp of krassend keukengerei, omdat u hiermee de antiaanbaklaag beschadigt.

- 9** Als u nog meer wilt grillen, leg dan de volgende portie op de grill als het opwarmlampje uitgaat.

Opmerking: Veeg overtollige olie van de grillplaten met een stuk keukenpapier voordat u nieuwe ingrediënten op de grillplaat legt. Dit zorgt voor een optimaal grillresultaat.

- 10** Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

Tips

- Gebruik uw fantasie om heerlijke nieuwe vullingen voor uw panini's/tosti's te bedenken. Combineer een basisingrediënt zoals vlees, vis, kaas, worst of plakjes hardgekookt ei met fruit (bijvoorbeeld: avocado, banaan, mandarijn, appel en ananas) of met groenten (bijvoorbeeld: tomaat, komkommer, ui, champignons, paprika en augurk). U zult ontdekken dat deze combinaties verrassend goed smaken.
- Breng de vulling niet te dicht bij de rand van de sneetjes brood aan. Doe ook niet te veel vulling tussen de sneetjes brood, omdat de vulling eruit zou kunnen vallen.
- De tosti's of panini's worden nog knapperiger aan beide kanten als u ze een halve minuut op een metalen rooster (bijvoorbeeld een afkoelrooster) laat liggen.
- U kunt de etenswaren naar smaak kruiden met bijvoorbeeld kerrievoeder; paprikavoeder; cayennepeper; bieslook, peterselie, mosterd, tomatenketchup, sandwich spread, kruidenboter of chutney.
- Grill vlees (bijvoorbeeld hamburgers en worstjes), gevogelte (bijvoorbeeld kipnuggets of filets), vis en eten met kaas erop op de onderste grillplaat en laat de grill open.

Schoonmaken

Dompel het apparaat nooit in water en spoel het nooit af onder de kraan.

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

Opbergen

- 1** Wind het snoer rond de haken aan de onderzijde van het apparaat (fig. 8).
- 2** U kunt het apparaat in verticale of horizontale stand opbergen (fig. 9).

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 10).

Garantie & service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website www.philips.nl, of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Recepten

Tosti/panini met ham, kaas en ananas

- 4 sneetjes brood
- 2 plakjes kaas
- 2 schijven ananas
- 2 dunne plakjes ham
- kerrievoeder

- 1** Laat de paninigrill opwarmen.

2 Doe de kaas, ananas en de ham op twee sneetjes brood. Strooi wat kerrie-poeder over de ham en leg de andere twee sneetjes brood er bovenop.

3 Volg de instructies in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.

Tosti/panini met tomaat, kaas en ansjovis

- 4 sneetjes brood
- 1 of 2 tomaten (in plakjes gesneden)
- 2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
- 6 ansjovissen
- paprikapoeder
- marjolein

1 Laat de paninigrill opwarmen.

2 Doe de plakjes tomaat, de ansjovis en de geraspte kaas op twee sneetjes brood. Bestrooi met wat paprikapoeder en marjolein en leg de andere twee sneetjes brood er bovenop.

3 Volg de instructies in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.

Tosti/panini met salami, banaan en kaas

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

1 Laat de paninigrill opwarmen.

2 Doe de plakjes salami, de schijfjes banaan en als laatste de plakjes kaas op twee sneetjes brood. Bestrooi met wat cayennepeper en leg de andere twee sneetjes er bovenop.

3 Volg de instructies in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.

Tosti/panini met knakworst en kaas

- 4 sneetjes brood
- 4 knakworstjes
- 4 plakjes kaas
- tomatenketchup of mosterd

1 Laat de paninigrill opwarmen.

2 Droog de knakworstjes af en rol ze in een plak kaas bestreken met tomatenketchup en mosterd. Leg de knakworsten met de kaas eromheen op twee sneetjes brood en leg de andere twee sneetjes brood er bovenop.

3 Volg de instructies in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.

Hamburger (voor 2 personen)

- 2 hamburgers
- 2 doormidden gesneden broodjes
- saus naar smaak

1 Laat de paninigrill opwarmen.

2 Gril de hamburgers op de paninigrill tot ze klaar zijn. Draai ze één keer om.

3 Leg de hamburgers op de onderste helften van de broodjes en doe de gewenste saus erop.

4 Leg de andere helften van de broodjes er bovenop.

Klassieke burger

Gebruik de ingrediënten uit het hamburgerrecept en voeg toe:

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

- 1** Laat de paninigrill opwarmen.
- 2** Pel de ui en snijd deze in dunne ringen.
- 3** Gril de hamburgers, de uienringen en de plakjes spek op de paninigrill tot alles klaar is. Draai alles één keer om.
- 4** Leg de blaadjes sla en de plakjes tomaat op de onderste helften van de broodjes en leg de hamburger er bovenop. Leg de uienringen, het spek, de augurk en de ketchup op de hamburgers.
- 5** Leg de andere helften van de broodjes er bovenop.

Hawaïburger

Gebruik de ingrediënten uit het hamburgerrecept en voeg toe:

- 2 ananasschijven
- 2 plakjes kaas
- 1/2 theelepel kerriepoeder

- 1** Laat de paninigrill opwarmen.
- 2** Gril de hamburgers en de ananasschijven op de paninigrill tot ze klaar zijn. Draai ze één keer om.
- 3** Leg de ananasschijven op de hamburgers.
- 4** Leg de kaas op de hamburgers, strooi het kerriepoeder erover en wacht tot de kaas begint te smelten.
- 5** Haal de hamburgers van de paninigrill en leg ze op de onderste helften van de broodjes.
- 6** Leg de andere helften van de broodjes er bovenop.

Italiaanse burger

Gebruik de ingrediënten uit het hamburgerrecept en voeg toe:

- 2 plakjes salami
- 2 plakjes mozzarellakaas
- 1 theelepel Italiaanse kruiden (basilicum, oregano, tijm)

- 1** Laat de paninigrill opwarmen.
- 2** Gril de hamburgers op de paninigrill tot ze klaar zijn. Draai ze één keer om.
- 3** Leg de plakjes salami op de hamburgers.
- 4** Leg de plakjes mozzarella erop, bestrooi met de Italiaanse kruiden en wacht tot de kaas begint te smelten.
- 5** Haal de hamburgers van de paninigrill en leg ze op de onderste helften van de broodjes.
- 6** Leg de andere helften van de broodjes er bovenop.

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Det er trygt og enkelt å grille med dette apparatet. Paninigrillen har to grillplater som er koblet sammen med et hengsel for å hindre søl og gjøre rengjøringen enklere. Med den nye paninigrillen kan du tilberede all slags smakfull mat, inkludert paninier. Vel bekomme!

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Automatisk låsemekanisme
- B** Grillplater med klebefri overflate
- C** Integriert hengsel
- D** På-lampe
- E** Oppbevaringskroker for ledning
- F** Kjølige håndtak
- G** Oppvarmingslampe

Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Ikke senk apparatet eller ledningen ned i vann eller annen væske.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på undersiden av apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- For å unngå farlige situasjoner skal dette apparatet aldri kobles til en timer.
- Ikke bruk apparatet hvis ledningen, støpslet eller selve apparatet er skadet.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Ikke la apparatet stå på uten tilsyn.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken der apparatet står.
- Hold strømledningen unna varme overflater.

Viktig

- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet.
- Sett apparatet på en flat, stabil overflate, og pass på at det har tilstrekkelig plass rundt seg.
- Forvarm alltid grillplatene før du legger mat mellom dem.
- Ikke kom borti metalldelene på apparatet. De blir svært varme under bruk.
- Pass på at det ikke spruter fett når du griller saftig kjøtt eller pølser.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- Rengjør alltid apparatet etter bruk.
- La apparatet avkjøles helt før du rengjør apparatet eller setter det bort.
- Berør aldri grillplatene med skarpe eller skurende objekter, da dette vil skade den klebefrie overflaten.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerveiledningen, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Før første gangs bruk

- 1 Fjern eventuelle klistremerker, og tørk av apparatet med en fuktig klut.
- 2 Rengjør platene med en fuktig klut eller svamp.

Bruke apparatet

Merk: Apparatet kan avgi røyk når du bruker det for første gang. Dette er normalt.

- 1 Smør grillplatene med litt smør eller olje.
- 2 Sett støpselet inn i stikkkontakten (fig. 2).
D På-lampen og oppvarmingslampen tennes.
- 3 Klargjør ingrediensene.
Du finner forslag til ingredienser i kapittelet Oppskrifter.
D Paninigrillen er klar til bruk når oppvarmingslampen slukkes (fig. 3).
- 4 Legg ingrediensene på den nedre grillplaten.

Merk: Legg ingrediensene midt på grillplaten for best mulig resultat.

- 5 Når du skal lage paninier/smørbrød, legger du en skive brød på den nedre platen. Legg på det fyllet du ønsker, og legg en skive brød oppå (fig. 4).
Du kan også grille to paninier/smørbrød samtidig hvis du ønsker det.

- 6 Lukk grillen (fig. 5).

Grillen har en klemmekanisme du bruker når du lager smørbrød/paninier. Senk den øvre grillplaten ned på brødet til den automatiske låsemekanismen klemmer den fast til den nedre grillplaten.

Merk: Oppvarmingslampen tennes og slukkes med jevne mellomrom under grillingen. Dette indikerer at varmelementene slås av og på for å opprettholde riktig temperatur.

- 7 Åpne apparatet når ingrediensene er ferdig grillet.

Merk: Grilltiden avhenger av typen ingredienser, tykkelsen på ingrediensene og hva du selv liker.

- 8 Ta ut maten med en stekespade i tre eller plast (fig. 6).

Ikke bruk kjøkkenredskaper i metall eller skarpe kjøkkenredskaper som kan lage riper. Disse skader den klebefrie overflaten.

- 9 Hvis du vil grille mer mat, legger du neste smørbrød på grillen når oppvarmingslampen slukkes.

Merk: For best mulig resultat fjerner du overflødig fett fra grillplatene med litt kjøkkenpapir før du griller mer mat.

- 10 Koble fra apparatet etter bruk.

Tips

- Bare fantasien setter grenser for hvilket fyll du kan ha på smørbrødene/paniniene. Kombiner en hovedingrediens som kjøtt, fisk, ost, pølse eller hardkokt egg i skiver med frukt (for eksempel avokado, banan, mandarin, eple og ananas) eller grønnsaker (for eksempel tomat, agurk, løk, sopp, paprika og sylteagurk). Disse kombinasjonene kan være overraskende smakfulle.

- Ikke legg fyllet for nært kantene på brødsleven. Hvis du har for mye fyll på smørbrødet/paninien, kan det føre til søl.
- Hvis du vil ha et sprøere resultat på begge sider; kan du legge paniniene på en metallrist (for eksempel en kjølerist) i et halvt minutt etter at du har tatt dem ut av grillen.
- Du kan gjøre maten enda mer spennende med for eksempel karrapulver, paprikapulver, kajennepepper, gressløk, persille, sennep, tomatketchup, dressing, kryddersmør eller chutney.
- På den nedre grillplaten kan du grille kjøtt (for eksempel hamburgere og pølser), fjærfe (for eksempel kyllingbiter eller -fileter), fisk og mat med ost oppå uten å lukke grillen.

Rengjøring

Apparatet må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.

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

Oppbevaring

- 1** Kveil ledningen rundt krokene under apparatet (fig. 8).
- 2** Du kan oppbevare apparatet i loddrett eller vannrett stilling (fig. 9).

Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 10).

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettsidene til Philips på www.philips.com. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Oppskrifter

Smørbrød/panini med ost, skinke og ananas

- 4 skiver brød
- 2 skiver ost
- 2 skiver ananas
- 2 tynne skiver skinke
- karrapulver

- 1** La panigrillen varmes opp.
- 2** Legg osten, ananasen og deretter skinken på to skiver brød. Dryss litt karrapulver over skinken, og legg de to andre skivene oppå.
- 3** Følg instruksjonene i avsnittet Bruke apparatet.

Smørbrød/panini med tomat, ost og ansjos

- 4 skiver brød
- 1 eller 2 tomater (i skiver)
- 2 ss revet parmesan

- 6 ansjosskiver
- paprikapulver
- merian

1 La paninigrillen varmes opp.

2 Legg tomatskivene, ansjosen og den revne osten på to skiver brød. Krydre med litt paprikapulver og merian, og legg de to andre skivene oppå.

3 Følg instruksjonene i avsnittet Bruke apparatet.

Smørbrød/panini med salami, banan og ost

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

1 La paninigrillen varmes opp.

2 Legg salamiskivene, bananskivene og deretter osten på to skiver brød. Dryss på litt kajennepepper og legg de to andre skivene oppå.

3 Følg instruksjonene i avsnittet Bruke apparatet.

Smørbrød/panini med wienerpølse og ost

- 4 skiver brød
- 4 wienerpølser
- 4 skiver ost
- tomatketchup eller sennep

1 La paninigrillen varmes opp.

2 Tørk av wienerpølsene og rull hver av dem inn i en osteskive med påsmurt tomatketchup og sennep. Legg rullene forsiktig på to skiver brød, og legg de to andre skivene oppå.

3 Følg instruksjonene i avsnittet Bruke apparatet.

Hamburger (for 2 personer)

- 2 hamburgere
- 2 delte rundstykker
- dressing/saus etter smak

1 La paninigrillen varmes opp.

2 Grill hamburgerne på paninigrillen. Snu dem én gang.

3 Legg hamburgerne på de underste halvdelene av rundstykkene, og ha på den dressingen du ønsker.

4 Legg de andre halvdelene oppå.

Klassisk burger

Følg hamburgeroppskriften og legg til:

- 1 løk
- 2 baconskiver
- salat (2 blad)
- 1 tomat i skiver
- 1 sylteagurk i skiver
- ketchup

1 La paninigrillen varmes opp.

- 2 Rens løken og skjær den i tynne skiver.
- 3 Grill hamburgerne, løkskivene og baconskivene på paninigrillen. Snu dem én gang.
- 4 Legg salat og tomat på de underste halvdelene av rundstykkene, og legg hamburgerne oppå. Legg løk, bacon, sylteagurk og ketchup oppå hamburgerne.
- 5 Legg de andre halvdelene oppå.

Hawaiiburger

Følg hamburgeroppskriften og legg til:

- 2 ananasskiver
- 2 skiver ost
- 1/2 ts karripulver

- 1 La paninigrillen varmes opp.
- 2 Grill hamburgerne og ananasskivene på paninigrillen. Snu dem én gang.
- 3 Legg ananasskivene oppå hamburgerne.
- 4 Dekk hamburgerne med ost, strø på karripulver og vent til osten begynner å smelte.
- 5 Ta hamburgerne av paninigrillen og legg dem på de underste halvdelene av rundstykkene.
- 6 Legg de andre halvdelene oppå.

Italiensk burger

Følg hamburgeroppskriften og legg til:

- 2 skiver salami
- 2 skiver mozzarellaost
- 1 ts italiensk krydder (basilikum, oregano, timian)

- 1 La paninigrillen varmes opp.
- 2 Grill hamburgerne på paninigrillen. Snu dem én gang.
- 3 Legg salamiskivene oppå hamburgerne.
- 4 Dekk dem med mozzarellaost, strø på italiensk krydder og vent til osten begynner å smelte.
- 5 Ta hamburgerne av paninigrillen og legg dem på de underste halvdelene av rundstykkene.
- 6 Legg de andre halvdelene oppå.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo(a) à Philips! Para poder beneficiar de todas as vantagens da assistência Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.

Fazer grelhados com este aparelho é seguro e fácil. O grelhador de paninis apresenta duas placas ligadas por uma dobradiça; deste modo, evita-se o transbordar de ingredientes e facilita-se a limpeza do aparelho. Com o novo grelhador de paninis, poderá preparar os mais diversos tipos de receitas deliciosas, incluindo paninis. Bom apetite!

Descrição geral (fig. 1)

- A** Mecanismo de fecho automático
- B** Placas com revestimento anti-aderente
- C** Dobradiça integrada
- D** Luz de alimentação
- E** Suportes de arrumação do fio
- F** Pegas anti-aquecimento
- G** Luz de aquecimento

Importante

Leia este manual do utilizador com atenção, antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

- Nunca mergulhe o aparelho nem o fio de alimentação em água ou outro líquido.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local, antes de ligar o aparelho.
- Nunca ligue este aparelho a um temporizador de forma a evitar situações de perigo.
- Não se sirva do aparelho se o fio de alimentação, a ficha ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não deixe que o fio de alimentação fique pendurado na extremidade da mesa ou bancada de trabalho onde o aparelho está colocado.
- Mantenha o fio de alimentação afastado de superfícies quentes.

Atenção

- Ligue sempre o aparelho a uma tomada com terra.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, com espaço livre suficiente em volta.
- Aqueça previamente as placas antes de colocar os alimentos.
- Não toque nas peças metálicas do aparelho, pois estas ficam muito quentes durante a utilização.
- Tenha cuidado com os salpicos de gordura quando estiver a grelhar carnes gordas ou salsichas.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Limpe sempre o aparelho após cada utilização.
- Deixe que o aparelho arrefeça completamente antes de o limpar ou arrumar.

- Nunca toque nas placas com objectos afiados ou abrasivos para não estragar o revestimento anti-aderente.

Campos Electromagnéticos — EMF (Electro Magnetic Fields)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (EMF). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções presentes no manual do utilizador, o aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

- 1** Retire todos os autocolantes e limpe o corpo do aparelho com um pano húmido.
- 2** Limpe as placas com um pano húmido ou uma esponja.

Utilizar o aparelho

Nota: O aparelho pode libertar algum fumo ao ser utilizado pela primeira vez, mas é perfeitamente normal.

- 1** Unte ligeiramente as placas com manteiga ou óleo de fritar.

- 2** Ligue a ficha à tomada eléctrica (fig. 2).

▶ A luz de alimentação e a luz de aquecimento iluminam-se.

- 3** Prepare os ingredientes.

Poderá encontrar sugestões de ingredientes no capítulo 'Receitas'.

▶ O grelhador de paninis está pronto a utilizar quando a luz de aquecimento se desligar (fig. 3).

- 4** Coloque os ingredientes na placa inferior.

Nota: Coloque os ingredientes no centro da placa para obter os melhores resultados.

- 5** Para fazer paninis/tostas, coloque 1 fatia de pão na placa inferior. Barre o recheio sobre o pão e coloque outra fatia de pão sobre o recheio (fig. 4).

Se o desejar, poderá torrar 2 paninis/tostas.

- 6** Feche o grelhador (fig. 5).

O grelhador está equipado com um mecanismo de grampo para a preparação de tostas/paninis. Desça a placa superior até que o mecanismo de fecho automático a fixe à placa inferior.

Nota: Durante o processo de cozinhado, a luz de aquecimento apaga-se e acende-se de tempos a tempos, indicando que a resistência é ligada e desligada para manter a temperatura correcta.

- 7** Abra o aparelho quando os ingredientes estiverem grelhados correctamente.

Nota: O tempo de cozinhado depende do tipo e espessura dos ingredientes e das suas preferências.

- 8** Remova a comida com um utensílio de plástico ou de madeira (por ex. uma espátula) (fig. 6).

Não utilize utensílios de cozinha metálicos, afiados ou abrasivos, pois estes danificam o revestimento anti-aderente.

- 9** Se desejar grelhar mais comida, coloque a próxima dose de comida no grelhador quando a luz de aquecimento se desligar.

Nota: Para obter os melhores resultados, remova o óleo em excesso das placas com um pedaço de papel de cozinha antes de colocar a próxima dose de comida.

- 10** Desligue da corrente após cada utilização.

Sugestões

- Utilize a sua imaginação para criar recheios originais e deliciosos. Combine um ingrediente básico como carne, peixe, queijo, salsichas ou ovos cozidos com fruta (por exemplo, abacate, banana, tangerina, maçã e ananás) ou legumes (por exemplo, tomate, pepino, cebolas, cogumelos e pimentos). E descubra o prazer da ousadia culinária!
- Não coloque o recheio demasiado próximo das pontas das fatias de pão. Não coloque demasiado recheio numa tosta/panini, pois os ingredientes poderão transbordar.
- Para que os dois lados fiquem bem tostados, coloque as tostas ou paninis numa grelha metálica (por exemplo, uma grelha de arrefecimento) durante 30 segundos após tê-los grelhado.
- Utilize temperos à sua escolha, por exemplo, caril em pó, pimentos, pimenta de caiena, cebolinhas, salsa, mostarda ou ketchup.
- Coloque queijo sobre a carne (por exemplo, hambúrgueres e salsichas), frango (por exemplo, frango panado ou filetes de frango), peixe ou outros ingredientes e grelhe-os sem fechar o aparelho.

Limpeza

Nunca mergulhe o aparelho dentro de água nem o enxagúe à torneira.

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

Arrumação

- 1** Enrole o fio de alimentação em torno dos suportes na base do aparelho (fig. 8).
- 2** Poderá guardar o aparelho na posição vertical ou horizontal (fig. 9).

Ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 10).

Garantia e assistência

Se necessitar de reparações, informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em www.philips.pt ou contacte o Centro de Assistência ao Consumidor local (pode encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial). Se não existir um Centro de Assistência no seu país, visite o seu representante Philips local.

Receitas

Tosta/panini de fiambre, queijo e ananás

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

- 1** Permita que o grelhador de paninis aqueça.

2 Coloque o queijo, o ananás e o fiambre sobre duas fatias de pão. Salpique o fiambre com um pouco de caril em pó e cubra com as outras duas fatias de pão.

3 Siga as instruções do capítulo 'Utilização do aparelho'.

Tosta/panini de tomate, queijo e anchovas

- 4 fatias de pão
- 1 ou 2 tomates (às rodelas)
- 2 colheres de sopa de queijo Parmesão ralado
- 6 anchovas
- pimentão
- manjeriço

1 Permita que o grelhador de paninis aqueça.

2 Coloque as rodelas de tomate, as anchovas e o queijo ralado sobre duas fatias de pão. Salpique com um pouco de pimentão e de manjeriço e cubra com as outras duas fatias de pão.

3 Siga as instruções do capítulo 'Utilização do aparelho'.

Tosta/panini de salame, banana e queijo

- 4 fatias de pão
- 2-4 fatias de salame
- 1 banana (cortada em fatias)
- 2 fatias de queijo
- pimenta de caiena

1 Permita que o grelhador de paninis aqueça.

2 Coloque o salame, a banana e o queijo sobre duas fatias de pão. Salpique com pimenta de caiena e cubra com as duas fatias restantes..

3 Siga as instruções do capítulo 'Utilização do aparelho'.

Tosta/panini de salsichas e queijo

- 4 fatias de pão
- 4 salsichas
- 4 fatias de queijo
- ketchup ou mostarda

1 Permita que o grelhador de paninis aqueça.

2 Seque as salsichas e envolva-as numa fatia de queijo untada com ketchup e mostarda. Coloque as salsichas sobre duas fatias de pão e as restantes fatias sobre as salsichas.

3 Siga as instruções do capítulo 'Utilização do aparelho'.

Hambúrguer (para 2 pessoas)

- 2 hambúrgueres
- 2 pães para hambúrguer
- molho a gosto

1 Permita que o grelhador de paninis aqueça.

2 Grelhe os hambúrgueres no grelhador até estarem prontos. Vire-os uma vez.

3 Coloque os hambúrgueres nas metades inferiores do pão e tempere a gosto.

4 Cubra com as metades superiores.

Hambúrguer clássico

Utilize os ingredientes da receita para hambúrguer e adicione:

- 1 cebola
- 2 fatias de bacon
- alface (2 folhas)
- 1 tomate (em fatias)
- 1 pickle (em fatias)
- ketchup

- 1** Permita que o grelhador de paninis aqueça.
- 2** Descasque a cebola e corte-a em fatias finas.
- 3** Grelhe os hambúrgueres, a cebola e o bacon no grelhador até estarem prontos. Vire-os uma vez.
- 4** Coloque alface e tomate sobre as metades inferiores do pão; coloque os hambúrgueres e termine com a cebola, bacon, pickle e ketchup.
- 5** Cubra com as metades superiores.

Hambúrguer havaiano

Utilize os ingredientes da receita para hambúrguer e adicione:

- 2 fatias de ananás
- 2 fatias de queijo
- 1/2 colher de chá de pimentão

- 1** Permita que o grelhador de paninis aqueça.
- 2** Grelhe os hambúrgueres e o ananás no grelhador até estarem prontos. Vire-os uma vez.
- 3** Coloque o ananás sobre os hambúrgueres.
- 4** Coloque o queijo e o pimentão sobre os hambúrgueres e aguarde até que o queijo comece a derreter.
- 5** Retire os hambúrgueres do grelhador e coloque-os nas metades inferiores do pão.
- 6** Cubra com as metades superiores.

Hambúrguer italiano

Utilize os ingredientes da receita para hambúrguer e adicione:

- 2 fatias de salame
- 2 fatias de queijo Mozzarella
- 1 colher de chá de molho italiano (manjericão, orégão, tomilho)

- 1** Permita que o grelhador de paninis aqueça.
- 2** Grelhe os hambúrgueres no grelhador até estarem prontos. Vire-os uma vez.
- 3** Coloque o salame sobre os hambúrgueres.
- 4** Coloque o queijo e o molho sobre os hambúrgueres e aguarde até que o queijo comece a derreter.
- 5** Retire os hambúrgueres do grelhador e coloque-os nas metades inferiores do pão.
- 6** Cubra com as metades superiores.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Det är säkert och enkelt att grilla med den här apparaten. Paninigrillen har två grillplattor som är anslutna med ett gångjärn för att förhindra spill och förenkla rengöringen efter användning. Med din nya paninigrill kan du göra alla typer av välsmakande mat, inklusive panini. Smaklig måltid!

Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Automatisk låsningsmekanism
- B** Grillplattor med non-stick-beläggning
- C** Inbyggt gångjärn
- D** Strömlampa
- E** Sladdvinda
- F** Värmeisolerade handtag
- G** Uppvärmningslampa

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ned apparaten eller nätsladden i vatten eller någon annan vätska.

Varning

- Kontrollera att den nätspänning som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen innan du kopplar in den.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eftersom det kan leda till en farlig situation.
- Använd inte apparaten om nätsladden, kontakten eller själva apparaten är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Lämna inte apparaten obevakad när den används.
- Se till att nätsladden inte hänger över kanten på bordet eller arbetsbänken där apparaten står.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.

Var försiktig

- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Placera apparaten på en plan och stabil yta med tillräckligt mycket fritt utrymme runt den.
- Värm alltid grillplattorna innan du lägger mat mellan dem.
- Rör inte vid apparatens metalldelar eftersom de blir väldigt varma under grillningen.
- Se upp för fettstänk när du grillar fett kött eller korv.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Rengör alltid apparaten efter användning.
- Låt apparaten svalna helt innan du rengör eller ställer undan den.
- Rör aldrig vid grillplattorna med vassa eller slipande föremål eftersom det skadar non-stick-beläggningen.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Före första användningen

- 1 Ta bort alla etiketter och torka av apparaten med en fuktig trasa.
- 2 Rengör plattorna med en fuktig trasa eller svamp.

Använda apparaten

Obs! Det kan komma lite rök ur apparaten när du använder den första gången. Detta är normalt.

- 1 Smörj grillplattorna lätt med lite smör eller olja.
- 2 Sätt i stickkontakten i vägguttaget (Bild 2).
 Strömlampan och uppvärmningslampan tänds.
- 3 Förbered ingredienserna.
 Du hittar förslag på ingredienser i kapitlet Recept.
 Paninigrillen är klar för användning när uppvärmningslampan slocknar (Bild 3).
- 4 Placera ingredienserna på den nedre grillplattan.

Obs! Placera ingredienserna mitt på grillplattan för bäst resultat.

- 5 När du ska göra smörgåsar/panini lägger du en skiva bröd på den nedre plattan. Sprid sedan ut fyllningen på brödet och lägg på en till skiva bröd ovanpå (Bild 4).
 Om du vill kan du även grilla två panini/smörgåsar.

- 6 Stäng grillen (Bild 5).
 Grillen har en låsningsmekanism för tillagning av smörgåsar/panini. Sänk ned den övre grillplattan försiktigt mot brödet tills den låses fast i den nedre grillplattan med den automatiska låsningsmekanismen.

Obs! Under grillningen tänds och släcks uppvärmningslampan då och då. Det visar att värmeelementen slås på och av för att upprätthålla rätt temperatur.

- 7 Öppna apparaten när ingredienserna är ordentligt grillade.
Obs! Grillningstiden beror på typ av ingredienser, ingrediensernas tjocklek och din personliga smak.
- 8 Använd ett redskap av trä eller plast (t.ex. en stekspade) till att ta ur maten (Bild 6).

Använd inte köksredskap av metall eller redskap som är vassa eller avslipande, eftersom de skadar non-stick-beläggningen.

- 9 Om du vill grilla mer mat lägger du nästa omgång mat på grillen när uppvärmningslampan slocknar.

Obs! För bäst resultat tar du bort överflödiga olja från grillplattorna med en bit hushållspapper innan du lägger på nästa omgång mat på grillen.

- 10 Dra ur nätsladden efter användning.

Tips

- Använd din fantasi för att skapa nya smakfulla fyllningar till dina smörgåsar/panini. Kombinera en basingrediens som kött, fisk, ost, korv eller skivade hårdkokta ägg med frukt (t.ex. avokado, banan, mandarin, äpple och ananas) eller grönsaker (t.ex. tomat, gurka, lök, svamp, paprika och inlagd gurka). Du kommer att upptäcka att dessa kombinationer kan vara förvånande goda.

- Lägg inte fyllning för nära brödets kanter: Lägg aldrig på för mycket fyllning på en smörgås/panini eftersom det kan orsaka spill.
- Om du vill få ett krispigare resultat på båda sidorna lägger du dina smörgåsar eller panini på ett metallställ (t.ex. ett avsalningsställ) i en halv minut efter att du har grillat dem.
- Du kan krydda maten på olika sätt med t.ex. currypulver, paprikapulver, kajennpeppar, gräslök, persilja, senap, tomatketchup, mjukost, örtsmör eller chutney.
- Grilla kött (t.ex. hamburgare och korv), fågel (t.ex. kycklingnuggets eller filéer), fisk och mat som är täckt med ost på den nedre grillplattan och stäng in grillen.

Rengöring

Sänk aldrig ned apparaten i vatten och skölj den inte under kranen.

1 Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.

2 Rengör grillplattorna med en fuktig trasa eller svamp (Bild 7).

Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel eller -material eftersom de skadar plattornas non-stick-beläggning.

3 Rengör apparatens utsida med en fuktig trasa.

Förvaring

1 Linda nätsladden runt hållarna på apparatens undersida (Bild 8).

2 Du kan förvara apparaten i vertikalt eller horisontellt läge (Bild 9).

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållsoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 10).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Recept

Smörgås/panini med skinka, ost och ananas

- 4 skivor bröd
- 2 skivor ost
- 2 skivor ananas
- 2 tunna skivor skinka
- curry

1 Värm upp paninigrillen.

2 Lägg osten, ananasen och slutligen skinkan på två skivor bröd. Strö lite curry på skinkan och lägg de två andra brödskiivorna ovanpå.

3 Följ instruktionerna i kapitlet Använda apparaten.

Smörgås/panini med tomat, ost och ansjovis

- 4 skivor bröd
- 1 eller 2 tomater (skivade)
- 2 msk riven parmesanost

- 6 ansjovisar
- paprikapulver
- mejram

1 Värm upp paninigrillen.

2 Lägg tomatskivorna, ansjovisarna och den rivna osten på två skivor bröd. Strö över lite paprikapulver och mejram och lägg de två andra brödskivorna ovanpå.

3 Följ instruktionerna i kapitlet Använda apparaten.

Smörgås/panini med salami, banan och ost

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

1 Värm upp paninigrillen.

2 Lägg salamiskivorna, bananskivorna och slutligen ostskivorna på två skivor bröd. Strö på lite kajennpeppar och lägg på de två andra brödskivorna.

3 Följ instruktionerna i kapitlet Använda apparaten.

Smörgås/panini med wienerkorv och ost

- 4 skivor bröd
- 4 wienerkorvar
- 4 skivor ost
- tomatketchup eller senap

1 Värm upp paninigrillen.

2 Torka wienerkorvarna och rulla in dem i varsin skiva ost med tomatketchup och senap på. Lägg korvarna försiktigt på två brödskivor och lägg de andra två brödskivorna ovanpå.

3 Följ instruktionerna i kapitlet Använda apparaten.

Hamburgare (för 2 personer)

- 2 hamburgare
- 2 delade runda bröd
- sås efter smak

1 Värm upp paninigrillen.

2 Grill hamburgarna på paninigrillen tills de är klara. Vänd på dem en gång.

3 Lägg hamburgarna på de undre halvorna av bröden och täck dem med valfri sås.

4 Lägg på de övre brödhalfvorna.

Klassisk burgare

Använd ingredienserna till hamburgerreceptet och lägg till:

- 1 lök
- 2 skivor bacon
- sallad (2 blad)
- 1 skivad tomat
- 1 skivad picklesgurka
- ketchup

1 Värm upp paninigrillen.

2 Skala löken och skär den i tunna skivor

3 Grilla hamburgarna, lökskivorna och baconskivorna på paninigrillen till de är klara. Vänd på dem en gång.

4 Täck de undre halvorna av bröden med sallad och tomat och lägg på hamburgarna. Täck hamburgarna med lök, bacon, picklesgurka och ketchup.

5 Lägg på de övre brödhelvorna.

Hawaiiburgare

Använd ingredienserna till hamburgerreceptet och lägg till:

- 2 skivor ananas
- 2 skivor ost
- 1/2 tesked currypulver

1 Värm upp paninigrillen.

2 Grilla hamburgarna och ananasskivorna på paninigrillen tills de är klara. Vänd på dem en gång.

3 Lägg ananasskivorna på hamburgarna.

4 Täck hamburgarna med osten och currypulvret och vänta tills osten börjar smälta.

5 Ta bort hamburgarna från paninigrillen och lägg dem på de undre halvorna av bröden.

6 Lägg på de övre brödhelvorna.

Italiensk burgare

Använd ingredienserna till hamburgerreceptet och lägg till:

- 2 skivor salami
- 2 skivor mozzarellaost
- 1 tesked italiensk krydda (basilika, oregano, timjan)

1 Värm upp paninigrillen.

2 Grilla hamburgarna på paninigrillen tills de är klara. Vänd på dem en gång.

3 Lägg salamiskivorna på hamburgarna.

4 Täck dem med mozzarellaost och italiensk krydda och vänta tills osten börjar smälta.

5 Ta bort hamburgarna från paninigrillen och lägg dem på de undre halvorna av bröden.

6 Lägg på de övre brödhelvorna.

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips tarafından sunulan destekten tam faydalanmak için lütfen ürününüzü şu adreste kaydedtin: www.philips.com/welcome. Bu ürün ile ızgarada pişirmek güvenli ve kolaydır: Panini ızgarası, malzemelerin dökülmesini önlemek ve kullanım sonrası temizliği kolaylaştırmak için bir menteşe ile tutturulmuş iki ızgara plakasına sahiptir. Yeni panini ızgaranız, paniniler dahil her türlü lezzetli yiyeceği hazırlamanıza olanak tanır: Afiyet olsun!

Genel Açıklamalar (Şek. 1)

- A** Otomatik kilit mekanizması
- B** Yapışmaz kaplamalı ızgara plakaları
- C** Entegre menteşe
- D** Güç açık ışığı
- E** Kordon sarma bölümü
- F** Sıcak iletmeyen saplar
- G** Isıtma ışığı

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Cihazı ve elektrik kordonunu kesinlikle suya veya herhangi bir sıvıya batırmayın.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, cihazın tabanında belirtilen gerilimin yerel şebeke gerilimiyle uygunluğunu kontrol edin.
- Tehlikeli bir durum yaratmamak için cihazı zamanlayıcı düğmesine bağlamayın.
- Cihazın elektrik kordonu, elektrik fişi, tabanı veya kendisi hasarlıysa, cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetkili verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkili kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatları dışında, fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Cihazı kendi halinde çalışır durumdayken bırakmayın.
- Elektrik kablosunun, cihazın yerleştirildiği masa ya da tezgahın sarkmamasına dikkat edin.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.

Dikkat

- Bu cihazı sadece toprak hatlı bir prize takılı kullanın.
- Cihazı düz, etrafında yeterli açık alan olan, sabit bir zemine yerleştirin.
- Aralana herhangi bir yiyecek yerleştirmeden önce ızgara plakalarını mutlaka ısıtın.
- Izgara sırasında çok ısındıklarından, cihazın metal parçalarına dokunmayın.
- Yağlı et ya da sosis pişirirken sıçrayan yağa dikkat edin.
- Kullanım sonrasında, cihazı her zaman prizden çekin.
- Kullandıktan sonra cihazı her zaman temizleyin.
- Cihazı temizlemeden veya kaldırmadan önce, cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Yapışmaz yüzeye zarar vereceğinden, ızgara plakalarına kesinlikle keskin veya çizici maddeler deđdirmeyin.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlarla uyumludur. Bu cihaz, geređi gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

İlk kullanımdan önce

- 1 Cihaz üzerinde etiket varsa çıkartın ve cihazın gövdesini nemli bir bezle silin.
- 2 Plakaları nemli bir bez veya süngerle temizleyin.

Cihaz kullanımı

Not: İlk kez kullandığınızda, cihaz biraz duman çıkarabilir. Bu normaldir.

- 1 Izgara plakalarını, bir parça katı veya sıvı yağ ile hafifçe yağlayın.
- 2 Fişi prize takın (Şek. 2).
 - Güç ışığı ve ısınma ışığı yanar.

3 Malzemeleri hazırlayın.

"Tarifler" bölümünde malzemeler için öneriler bulabilirsiniz.

- Isınma ışığı söndüğünde, panini ızgarası kullanıma hazırdır (Şek. 3).

4 Malzemeleri alt ızgara plakasına yerleştirin.

Not: En iyi sonuç için, malzemeleri ızgara plakasının ortasına yerleştirin.

5 Panini/sandviç yapmak için, alt plaka üzerine bir dilim ekmekek koyun. İç malzemeyi ekmeğin üzerine yayın ve üzerine bir ekmekek dilimi daha koyun (Şek. 4).

Dilerseniz, 2 panini/sandviçi bir arada yapabilirsiniz.

6 Izgarayı kapatın (Şek. 5).

Izgara, sandviç/panini hazırlamak için bir kenetleme mekanizması ile donatılmıştır. Üst ızgara plakasını, otomatik kilit mekanizması alt ızgara plakasına kenetlenene kadar, ekmeğin üzerine dikkatle bastırın.

Not: Izgara işlemi süresince, ısınma ışığı zaman zaman yanar ve söner. Bu, ısıtma elemanlarının doğru sıcaklığı korumak için geçici olarak açılıp kapandıklarını gösterir.

7 Malzemeler uygun şekilde piştiğinde cihazı açın.

Not: Izgara süresi malzemelere, malzemelerin kalınlığına ve kişisel zevkinize göre değişir.

8 Yiyecekleri, tahta veya plastik bir alet (örn. spatula) kullanarak çıkarın (Şek. 6).

Yapışmaz kaplamaya zarar vereceğinden, metal, keskin veya aşındırıcı mutfak aletleri kullanmayın.

9 Daha fazla yiyecek pişirmek istiyorsanız, ısıtma ışığı söndüğünde bir sonraki yiyecek partisini ızgaraya yerleştirin.

Not: En iyi sonuçlar için, bir sonraki yiyecek partisini ızgara üzerine yerleştirmeden önce, ızgara plakalarındaki fazla yağı kağıt havluya temizleyin.

10 Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.**İpuçları**

- Sandviçleriniz/paninileriniz için yeni iç malzemeler konusunda hayal gücünüzü kullanın. Et, balık, peynir, sosis veya haşlanmış yumurta gibi temel malzemelerden birini meyvelerle (örn. avokado, muz, mandalina, elma ve ananas) veya sebzelerle (örn. domates, salatalık, soğan, mantar, biber ve kornişon) birleştirin. Bu birleşimlerin şaşırtıcı şekilde lezzetli olduğunu keşfedeceksiniz.
- İç malzemeleri, ekmekek dilimlerinin kenarlarına çok yakın olacak şekilde yerleştirmeyin. Dökülmeye neden olacağından sandviç/paniniyi kesinlikle fazla doldurmayın.
- Her iki tarafta da daha gevrek bir sonuç almak istiyorsanız, pişirdikten sonra sandviçleri veya paninileri yarım dakika kadar metal bir raf (örn. soğutma rafı) üzerine koyun.
- Lezzetli olması için yiyeceği toz köri, toz kırmızı biber, kırmızı biber, frenk soğanı, maydanoz, hardal, ketçap, sandviç sosu, otlu tereyağı veya hint baharatı ile çeşnilendirebilirsiniz.

- Et (örn. hamburger köftesi ve sosis), kümes hayvanları (örn. tavuk nugget veya fileto), balık ve üzerinde peynir olan yiyecekleri alt ızgara plakasında pişirin ve ızgarayı kapatmayın.

Temizleme

Cihazı kesinlikle suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.

- 1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.**
- 2 Izgara plakalarını nemli bir bez veya süngerle temizleyin (Şek. 7).**
Yüzeyin yapışmaz kaplamasına zarar vereceklerinden dolayı asla aşındırıcı veya yıpratıcı temizlik maddeleri ve malzemeleri kullanmayın.
- 3 Cihazın dış tarafını nemli bir bezle temizleyin.**

Saklama

- 1 Elektrik kablosunu, cihazın tabanındaki braketlere sarın (Şek. 8).**
- 2 Cihazı dikey veya yatay bir konumda saklayabilirsiniz (Şek. 9).**

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 10).

Garanti ve Servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, www.philips.com.tr adresindeki Philips İnternet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Merkeziyle iletişim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayisine başvurun.

Tarifler

Jambon, peynir ve ananaslı sandviç/panini

- 4 dilim ekmeç
- 2 dilim peynir
- 2 dilim ananas
- 2 ince dilim jambon
- köri tozu

- 1 Panini ızgarasının ısınmasını bekleyin.**
- 2 Sırasıyla peynir, ananas ve jambonu iki dilim ekmeğin üzerine yerleştirin. Jambonun üzerine biraz köri serpiştirin ve diğer iki dilim ekmeği üzerine kapatın.**
- 3 'Cihazın kullanımı' bölümündeki talimatları uygulayın.**

Domates, peynir ve ançüezli sandviç/panini

- 4 dilim ekmeç
- 1 veya 2 domates (dilimlenmiş)
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş Parmesan peyniri
- 6 ançüez
- toz kırmızı biber
- mercanköşk

- 1 Panini ızgarasının ısınmasını bekleyin.**

2 Domates dilimlerini, ançüz ve rendelenmiş peyniri iki dilim ekmeğinin üzerine yerleştirin. Üzerlerine biraz toz kırmızı biber ve mercanköşk serpiştirin ve diğer iki dilim ekmeğinin üzerlerine kapatın.

3 'Cihazın kullanımı' bölümündeki talimatları uygulayın.

Salam, muz ve peynirli sandviç/panini

- 4 dilim ekmek
- 2-4 dilim salam
- 1 muz (dilimlenmiş)
- 2 dilim peynir
- kırmızı biber

1 Panini ızgarasının ısınmasını bekleyin.

2 Sırasıyla salam dilimleri, muz dilimleri ve peynir dilimlerini iki dilim ekmeğinin üzerine yerleştirin. Üzerlerine biraz kırmızı biber serpin ve diğer iki ekmeğin dilimini kapatın.

3 'Cihazın kullanımı' bölümündeki talimatları uygulayın.

Alman sosisi ve peynirli sandviç/panini

- 4 dilim ekmek
- 4 Alman sosisi
- 4 dilim peynir
- ketçap veya hardal

1 Panini ızgarasının ısınmasını bekleyin.

2 Alman sosislerini kurulaşın ve her birini ketçap ve hardal sürülmüş bir peynir dilimine sarın. Hazırladığımız sosisleri iki dilim ekmeğin üzerine dikkatle yerleştirin ve iki dilim ekmeğin üzerlerini kapatın.

3 'Cihazın kullanımı' bölümündeki talimatları uygulayın.

Hamburger (2 kişilik)

- 2 hamburger köftesi
- 2 hamburger ekmeğinin, ortadan bölünmüş
- isteğe göre sos

1 Panini ızgarasının ısınmasını bekleyin.

2 Hamburger köftelerini ızgara üzerinde tercih ettiğiniz ölçüde pişirin. Köfteleri bir kez çevirin.

3 Hamburger köftelerini ekmeğin alt yarısına koyun ve üzerlerine istediğiniz sosu dökün.

4 Ekmeğin diğer yarısını üzerlerine kapatın.

Klasik hamburger

Hamburger tarifi malzemelerine ek olarak aşağıdakileri kullanın:

- 1 soğan
- 2 dilim beykın
- 2 marul yaprağı
- 1 domates, dilimlenmiş
- 1 salatalık turşusu, dilimlenmiş
- ketçap

1 Panini ızgarasının ısınmasını bekleyin.

2 Soğanı soyun ve ince dilimler halinde doğrayın

3 Hamburger köftelerini, soğan dilimlerini ve beykın dilimlerini panini ızgara üzerinde tercih ettiğiniz ölçüde pişirin. Malzemeleri bir kez çevirin.

4 Marul yapraklarını ve domates dilimlerini ekmeklerin alt yaralarına koyun ve üzerlerine hamburger köftelerini yerleştirin. Köftelerin üzerine soğan, beykın, turşu ve ketçap koyun.

5 Ekmeklerin diğer yaralarını üzerlerine kapatın.

Hawaii burger

Hamburger tarifi malzemelerine ek olarak aşağıdakileri kullanın:

- 2 dilim ananas
- 2 dilim peynir
- 1/2 çay kaşığı toz köri

1 Panini ızgarasının ısınmasını bekleyin.

2 Hamburger köftelerini ve ananas dilimlerini ızgara üzerinde tercih ettiğiniz ölçüde pişirin. Malzemeleri bir kez çevirin.

3 Ananas dilimlerini köftelerin üzerine koyun.

4 Köfteleri peynir ve köri ile kaplayın ve peynirler eriyene kadar bekleyin.

5 Hamburger köftelerini panini ızgarasından alın ve ekmeklerin alt yaralarına koyun.

6 Ekmeklerin diğer yaralarını üzerlerine kapatın.

İtalyan burger

Hamburger tarifi malzemelerine ek olarak aşağıdakileri kullanın:

- 2 dilim salam
- 2 dilim Mozzarella peyniri
- 1 çay kaşığı İtalyan baharatı (fesleğen, keklükotu, kekik)

1 Panini ızgarasının ısınmasını bekleyin.

2 Hamburger köftelerini ızgara üzerinde tercih ettiğiniz ölçüde pişirin. Köfteleri bir kez çevirin.

3 Salam dilimlerini köftelerin üzerine koyun.

4 Bunları, Mozzarella peyniri ve İtalyan baharatı ile kaplayın ve peynirler eriyene kadar bekleyin.

5 Hamburger köftelerini panini ızgarasından alın ve ekmeklerin alt yaralarına koyun.

6 Ekmeklerin diğer yaralarını üzerlerine kapatın.

٣ ضعي شرائح الأناناس على الهامبرجر.

٤ غطي الهامبرجر بالجبن وبودرة الكاري وانتظري حتى يبدأ الجبن في الذوبان.

٥ قومي بإزالة الهامبرجر من على شواية البانيني وضعيه على الأنصاف السفلى من اللغائف.

٦ ضعي الأنصاف الأخرى من اللغائف في الأعلى.

الهامبرجر الايطالي

استخدمي مكونات وصفة الهامبرجر وأضيفي:

- ٢ شريحة لحم السالامي
- شريحتان من جبن الموزاريلا
- ملعقة صغيرة من الصلصة الايطالية (حقيق، أوريجانو وزعتر)

١ اتركي شواية البانيني حتى تسخن.

٢ قومي بنشواء الهامبرجر على شواية البانيني حتى يصبح جاهزاً. أديرها مرة واحدة.

٣ ضعي شرائح لحم السالامي على الهامبرجر.

٤ غطيه بجبن الموزاريلا والنوايل الإيطالية وانتظري حتى يبدأ الجبن في الذوبان.

٥ قومي بإزالة الهامبرجر من على شواية البانيني وضعيه على الأنصاف السفلى من اللغائف.

٦ ضعي الأنصاف الأخرى من اللغائف في الأعلى.

١ اتركي شواية البانيني حتى تسخن.

٢ ضعي شرائح لحم السالامي، وشرائح الموز ثم شرائح الجبن على شريحتين من الخبز. تبليه ببعض من الفلفل الحار وضعي شريحتي الخبز الآخرين في الأعلى.

٣ اتبعي التعليمات الواردة في فصل "استخدام الجهاز".

سندوتش/بانيني النقانق الكبيرة والجبن

- ٤ شرائح خبز
- ٤ نقانق كبيرة
- ٤ شريحة جبن
- كاتشب الطماطم أو مستردة

١ اتركي شواية البانيني حتى تسخن.

٢ جففي النقانق الكبيرة ولغي كل واحدة منها في شريحة جبن مفرد عليها كاتشب الطماطم أو المستردة. ضعي النقانق الكبيرة المُعدة بحرص على شريحتين خبز وضعي الشريحتين الآخرين في الأعلى.

٣ اتبعي التعليمات الواردة في فصل "استخدام الجهاز".

الهامبرجر (لشخصين)

- قطعتي لحم الهامبرجر
- قطعتي خبز مقسومتان الى نصفين
- صلصة حسب المذاق

١ اتركي شواية البانيني حتى تسخن.

٢ قومي بشواء الهامبرجر على شواية البانيني حتى يصبح جاهزًا. أديرها مرة واحدة.

٣ ضعي الهامبرجر على الأنصاف السفلى من اللغائف وغطيها بأي نوع صلصة تفضليهنه.

٤ ضعي الأنصاف الأخرى من اللغائف في الأعلى.

الهامبرجر التقليدي

استخدمي مكونات وصفة الهامبرجر وأضيفي:

- بصلة واحدة
- شريحتان من اللحم البقري المُقدد
- خس (ورقتين)
- حبة طماطم مقطعة الى شرائح
- خياره مخللة مقطعة الى شرائح
- كتشب

١ اتركي شواية البانيني حتى تسخن.

٢ قشري البصل وقطعيه إلى شرائح رقيقة

٣ أشوي الهامبرجر وشرائح البصل وشرائح اللحم البقري المُقدد على شواية البانيني حتى تصبح جاهزة. أديرها مرة واحدة.

٤ غطي الأنصاف السفلى من كلا اللغائف بالخس والطماطم وضعي الهامبرجر في الأعلى. غطي الهامبرجر بالبصل واللحم البقري المُقدد والمخلل والكتشب.

٥ ضعي الأنصاف الأخرى من اللغائف في الأعلى.

هامبرجر هاواي

- استخدمي مكونات وصفة الهامبرجر وأضيفي:
- شريحتين أناناس
- ٢ شريحة جبن
- نصف ملعقة صغيرة بودرة الكاري

١ اتركي شواية البانيني حتى تسخن.

٢ قومي بشواء الهامبرجر وشرائح الأناناس على شواية البانيني حتى يصبح جاهزًا. أديرها مرة واحدة.

٢ نظفي صفايح الطهي باستدام قطعة قماش أو إسفنجة مبللة بالماء (شكل ٧).
لا تستعملي أي مواد أو عوامل تنظيف كاشطة؛ نظراً لأنها تتلف طبقة الطلاء غير اللاصق للصفائح.

٣ نظفي السطح الخارجي للجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة.

التخزين

١ لفي السلك الكهربائي حول الدعائم الموجودة في الجزء السفلي من الجهاز (شكل ٨).

٢ يمكنك تخزين الجهاز في وضع رأسي أو أفقي (شكل ٩).

البيئة

– لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٠).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهت أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصلي بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

الوصفات

سندوتشات/بانيني لحم الديك الرومي والجبن والأناناس

- ٤ شرائح خبز
- ٢ شريحة جبن
- ٢ شريحة أناناس
- ٢ شريحة رقيقة من لحم الديك الرومي
- بودرة الكاري

١ اتركي شواية البانيني حتى تسخن.

٢ ضعي الجبن والأناناس ولحم الديك الرومي بين شريحتين من الخبز. انثري بعض بودرة الكاري على لحم الديك الرومي وضعي شريحتي الخبز الأخرين فوقه.

٣ اتبعي التعليمات الواردة في فصل "استخدام الجهاز".

سندويش/بانيني الطماطم والجبن وسمك الأنشوجة

- ٤ شرائح خبز
- ١ أو ٢ ثمرة طماطم (مقطعة إلى شرائح)
- ٢ ملعقة كبيرة من جبن البارميزان المبشور
- ٦ سمكات من سمك الأنشوجة
- مسحوق الفلفل الحلو
- بردقوش

١ اتركي شواية البانيني حتى تسخن.

٢ ضعي شرائح الطماطم، وسمك الأنشوجة والجبن المبشور على شريحتي الخبز. تبليه ببعض من الفلفل الأحمر والبردقوش وضعي شريحتي الخبز الأخرين في الأعلى.

٣ اتبعي التعليمات الواردة في فصل "استخدام الجهاز".

سندويش/بانيني لحم السالامي والموز والجبن

- ٤ شرائح خبز
- ٢-٤ شرائح من لحم السالامي
- موزة واحدة (مقطعة إلى شرائح)
- ٢ شريحة جبن
- فلفل حار

٢ استخدمي قطعة مبللة من القماش أو الإسفنج لتنظيف الصفانح.

استخدام الجهاز

ملاحظة: قد ينبعث من الجهاز بعض الدخان عند الاستخدام لأول مرة. يُعد ذلك أمراً طبيعياً.

١ ادھني صفانح الشوي بطبقة رقيقة من الزيد أو الزيت.

٢ ضعي القابس في مقبس الحائط (شكل ٢).

سوف يضيء المؤشر الضوئي لعملية التشغيل والمؤشر الضوئي لعملية التسخين.

٣ قومي بتجهيز المكونات.

يمكنك التعرف على الاقتراحات الخاصة بالمكونات في فصل "الوصفات".

تصبح شواية البانيني جاهزة للاستخدام عندما ينطفئ مصباح ضوء التسخين (شكل ٣).

٤ ضعي المكونات على صفيحة الشوي السفلى.

ملاحظة: وللحصول على نتائج مثالية، ضعي المكونات في منتصف صفيحة الشوي.

٥ لعمل البانيني أو السندوتشات، ضعي شريحة خبز واحدة على الصفيحة السفلى. بعدئذ قومي بفردها الحشو على الخبز وضعي شريحة

خبز أخرى في الأعلى (شكل ٤).

يمكنك أيضاً تحميص قطع من البانيني أو السندوتشات إذا كنت ترغبين في ذلك.

٦ أغلقي الشواية (شكل ٥).

الشواية مجهزة بألية تثبيت لإعطاء السندوتشات/البانيني. قومي بخفض صفيحة الشوي العلوية على الخبز بحرص حتى تقوم آلية القفل

ال تلقائي بتثبيتها على صفيحة الشوي السفلية.

ملاحظة: يضيء مصباح التسخين وينطفئ من وقت لآخر أثناء عملية الشواء.

يشير ذلك إلى أنه يتم تشغيل وإيقاف تشغيل عناصر التسخين للحفاظ على درجة الحرارة الملائمة.

٧ افحسي الجهاز عندما تصبح المكونات مشوية بالشكل الملائم.

ملاحظة: تتوقف المدة المطلوبة للشواء على نوع المكونات وسمكها وعلى ذوقك الشخصي.

٨ أخرجي الطعام باستخدام أداة خشب أو بلاستيك (ملعقة مثلاً) (شكل ٦).

لا تستخدمى أدوات المطبخ الحادة أو الكاشطة، حيث أنها تؤدي إلى إتلاف الطبقة غير اللاصقة.

٩ إذا كنت ترغبين في شواء المزيد من الطعام، ضعي كمية الطعام التالية على الشواية عندما ينطفئ ضوء التسخين.

ملاحظة: للحصول على أفضل النتائج، قومي بإزالة الزيت الفائض من على صفانح الشوي باستخدام قطعة من ورق المطبخ قبل وضع الدفعة

التالية من الطعام على الشواية.

١٠ افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام.

نصائح

- استخدمي خيالك لعمل أنواع جديدة وشهية من الحشو للسندوتشات أو البانيني. قومي بالجمع بين المكونات الأساسية مثل اللحم، أو السمك، أو الجبن، أو النقانق أو شرائح البيض المسلوق مع الفاكهة (مثل الأفوكادو، والموز، واليوسفي، والتفاح والأناناس) أو مع الخضروات (مثل الطماطم، والخيار، والبصل، وعش الغراب، والفلفل والخيار الصغير). سوف تكتشفي أن هذه المجموعات يمكن أن تكون ذات مذاق مدهش.
- لا تضعي الحشو على مقربة شديدة من حواف شرائح الخبز. لا تقومي بملء السندوتشات أو البانيني بشكل زائد عن اللزوم، حيث يمكن أن يتسبب ذلك في الانسكاب.
- وللحصول على حواف أكثر قرمشة، ضعي السندوتشات أو البانيني على رف معدني (مثل رف التبريد) لمدة نصف دقيقة بعد شواءها.
- يمكنك تزيين الطعام وإضافة نكهة لمذاقه باستخدام عناصر مثل بودرة الكاري أو بودرة الباربيكا أو الفلفل الحار أو فص ثوم أو البقدونس أو الخردل أو طماطم الكاتشاب أو حشو السندوتشات أو زبدة الأعشاب أو الصلصة.
- قومي بشوي اللحوم (مثل الهمبرجر والنقانق)، ولحم الطيور (مثل قطع الدجاج أو شرائح الدجاج)، والسمك والطعام مع وضع الجبن عليها ووضعها على صفيحة الشوي السفلى ولا تقومي بغلق الشواية.

التنظيف

لا تغمری الجهاز أبداً في الماء ولا تشطفیه تحت الصنبور أيضاً.

١ افصلي التيار الكهربائي عن الجهاز واتركه ليبرد.

مبروك على شركائك الجهاز ومرحباً بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على www.philips.com/welcome.
الشواء باستخدام هذا الجهاز سهل وآمن. تحتوي الشواية بانيني على صفيحتين للشواء متصلتين بمفصلة بمنع انسكاب المكونات ولسهولة التنظيف بعد الاستخدام. تسمح لك شواية بانيني الجديدة بإعداد جميع أنواع الطعام اللذيذ، بما في ذلك البانيني. نتمنى لك وجبة شهية!

الوصف العام (شكل ١)

- A آلية القفل التلقائي
- B صفائح الشوي مزودة بطبقة غير لاصقة
- C مفصلة مُدمجة
- D مصباح ضوء التشغيل
- E دعائم السلك الكهربائي
- F مقابض يدوية عازلة للحرارة
- G ضوء التسخين

هام

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

خطر

لا تغمرى الجهاز أو السلك الكهربائي في الماء أو في أي سائل آخر.

تحذير

- تأكد من أن الفولتية الموضحة على الجزء السفلي من الجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي في منطقتك قبل توصيل الجهاز.
- لا توصلي هذا الجهاز أبداً بفتح مؤقت لتفادي وقوع الخطر.
- لا تستخدمى الجهاز إذا كان السلك الكهربائي أو المقبس أو الجهاز نفسه تالفاً.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دوماً عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز
- لا تتركى السلك الكهربائي يعلق على حافة المنضدة أو السطح المستخدم لتثبيت الجهاز.
- حذار أن تتركى الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- أبعدى سلك التيار الكهربائي عن الأسطح الساخنة.
- لا تدعى الجهاز يعمل دون مراقبة.

تنبيه

- وصلي الجهاز بمقبس حائط مؤرض فقط.
- ضعي الجهاز على سطح مستوي وثابت، بحيث يكون هناك مساحة خلوص كافية حوله.
- احرصي دائماً على التسخين المسبق لصفائح الشوي قبل وضع أي أطعمة بينها.
- تجنبي ملامسة الأجزاء المعدنية للجهاز، حيث تصبح شديدة السخونة أثناء الشواء.
- انتبهي إلى الدهن المتطاير عند شواء اللحم الدهني أو النقانق.
- احرصي دوماً على فصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال.
- قومي دوماً بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
- أتركي الجهاز حتى يبرد تماماً قبل تنظيفه أو تخزينه.
- لا تلمسي صفائح الشوي بالمواد الحادة أو الكاشطة لأنها تُتلف الطبقة غير اللاصقة للسطح.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمناً إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

قبل الاستخدام لأول مرة

١ انزعى أية ملصقات وامسحي جسم الجهاز بقطعة قماش مبللة بالماء.

۱ بگذارید تا کباب پز پانینی گرم شود.

۲ همبرگرها و برشهای آناناس را در کباب پز پانینی تا زمانی که پخته شوند کباب کنید. آنها را یکبار برگردانید.

۳ برشهای آناناس را روی همبرگرها قرار دهید.

۴ روی همبرگرها پنیر و پودر کاری بریزید و صبر کنید تا پنیر شروع به آب شدن کند.

۵ همبرگرها را از روی کباب پز پانینی بردارید و آنها را در انتهای نانهای نصف شده قرار دهید.

۶ نیمه دیگر نانها را روی آنها قرار دهید.

برگر ایتالیایی

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

- دو برش سلامی
- ۲ برش پنیر ماتزارلا
- ۱ قاشق چای خوری ادویه ایتالیایی (ریحان، پونه، آویشن)

۱ بگذارید تا کباب پز پانینی گرم شود.

۲ همبرگرها را در کباب پز پانینی تا زمانی که پخته شوند کباب کنید. آنها را یکبار برگردانید.

۳ برشهای سلامی را روی همبرگرها قرار دهید.

۴ روی آنها پنیر ماتزارلا و ادویه ایتالیایی بریزید و صبر کنید تا پنیر شروع به آب شدن کند.

۵ همبرگرها را از روی کباب پز پانینی بردارید و آنها را در انتهای نانهای نصف شده قرار دهید.

۶ نیمه دیگر نانها را روی آنها قرار دهید.

- ۴-۲ برش سلامی
- ۱ موز (برش زده شود)
- ۲ برش پنیر
- فلفل قرمز

۱ بگذارید تا کباب پز پانینی گرم شود.

۲ برشهای سلامی، برشهای موز و در انتها برشهای پنیر را روی دو برش نان قرار دهید. روی آنها قدری فلفل قرمز بپاشید و دو برش دیگر را روی آنها قرار دهید.

۳ دستورالعمل های فصل "استفاده از دستگاه" را دنبال کنید.

- ساندویچ یا پانینی فرانکفوتر و پنیر
- ۴ برش نان
- ۴ عدد فرانکفوتر
- ۴ برش پنیر
- سوس گوجه فرنگی یا خردل

۱ بگذارید تا کباب پز پانینی گرم شود.

۲ فرانکفوتر های را خشک کنید و هر کدام از آنها را در برشی از پنیر که روی آن سوس گوجه فرنگی و خردل مالیده شده است بپیچید. فرانکفوترها را با دقت روی دو برش نان قرار دهید و دو برش دیگر نان را روی آنان قرار دهید.

۳ دستورالعمل های فصل "استفاده از دستگاه" را دنبال کنید.

- همبرگر (برای دو نفر)
- ۲ عدد همبرگر
- ۲ نان نصف شده
- سوس بر اساس سلیقه

۱ بگذارید تا کباب پز پانینی گرم شود.

۲ همبرگرها را در کباب پز پانینی تا زمانی که پخته شوند کباب کنید. آنها را یکبار برگردانید.

۳ همبرگرها را در انتهای نصفه نانها قرار داده و روی آنها سوس مورد علاقه خود را بریزید.

۴ نیمه دیگر نانها را روی آنها قرار دهید.

برگر کلاسیک

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

- ۱ عدد پیاز
- ۲ برش کالباس
- کاهو (۳ برگ)
- ۱ گوجه فرنگی برش زده شده
- ۱ خیار ترشی برش زده شده
- سوس گوجه فرنگی

۱ بگذارید تا کباب پز پانینی گرم شود.

۲ پیاز را پوست کنده و آن را به برشهای نازک برش بزنید.

۳ همبرگرها، برشهای پیاز و برشهای بیکن را روی کباب پز پانینی کباب کنید تا پخته شوند. آنها را یکبار برگردانید.

۴ انتهای نانهای نصف شده را با کاهو و گوجه فرنگی بپوشانید و همبرگرها را روی آن قرار دهید. روی همبرگرها پیاز، بیکن، خیار ترشی و سوس گوجه فرنگی بریزید.

۵ نیمه دیگر نانها را روی آنها قرار دهید.

هاوایی برگر

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

- دو برش آناناس
- ۲ برش پنیر
- نصف قاشق غذاخوری پودر کاری

هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوید.

۱ دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کنید و اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.

۲ صفحات کباب پز را با یک پارچه نمدار یا ابر تمیز کنید (شکل ۷).

هرگز از مواد تمیز کننده زبر و مواد ساینده استفاده نکنید چون این کار باعث آسیب رساندن به روکش نجسب سینی می شود.

۳ بیرون دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

نگهداری

۱ سیم برق را دور قلابهای انتهایی دستگاه ببیچانید (شکل ۸).

۲ می توانید دستگاه را بصورت عمودی یا افقی نگهداری کنید (شکل ۹).

محیط زیست

– دستگاه را در پایان طول عمر مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده رسمی مخصوص بازیافت دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۱۰).

ضمانت و سرویس

در صورتی که به اطلاعات نیاز داشتید یا با مشکلی مواجه شدید، لطفاً از سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com بازدید کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (شما می توانید این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا کنید). اگر در کشور شما مرکز حمایت مشتری وجود ندارد، نزد فروشنده محلی Philips بروید.

دستورالعمل پخت مواد

ساندویچ یا پانینی گوشت، پنیر و آناناس

– ۴ برش نان

– ۲ برش پنیر

– ۲ برش آناناس

– ۲ برش نازک گوشت

– پودر کاری

۱ بگذارید تا کباب پز پانینی گرم شود.

۲ پنیر، آناناس و در انتها گوشت خوک را روی دو برش نان قرار دهید. مقداری پودر کاری روی گوشت خوک بپاشید و دو برش دیگران را روی آن ها بگذارید.

۳ دستورالعمل های فصل "استفاده از دستگاه" را دنبال کنید.

ساندویچ یا پانینی پنیر، آناناس و ماهی کولی

– ۴ برش نان

– ۱ یا ۲ عدد گوجه فرنگی (برش بزنید)

– ۲ قاشق سویخوری پنیرپارمیزان رنده شده

– ۶ عدد ماهی کولی

– پودر پاپاریکا

– مرزنجوش

۱ بگذارید تا کباب پز پانینی گرم شود.

۲ برشهای گوجه فرنگی، ماهی کولی و پنیرهای رنده شده را روی دو قطعه نان بگذارید. روی آنها پودر پاپاریکا و مرزنجوش بریزید و دوباره دیگر نان را روی آنها بگذارید.

۳ دستورالعمل های فصل "استفاده از دستگاه" را دنبال کنید.

ساندویچ یا پانینی سلامی، موز و پنیر

– ۴ برش نان

۱ هر گونه برجسب را جدا کرده و بدنه دستگاه را با يك پارچه نمدار پاک کنید.

۲ دستگاه را با يك پارچه نمدار یا ابر تمیز کنید.

استفاده از دستگاه

توجه: هنگامی که از اطو برای اولین بار استفاده می کنید ممکن است کمی دود از آن بلند شود. این مسئله طبیعی است.

۱ صفحات کباب پز را اندکی با کره یا روغن چرب کنید.

۲ دو شاخه را در پریز قرار دهید (شکل ۲).

چراغ روشن شدن دستگاه و چراغ داغ شدن روشن می شوند.

۳ مواد را آماده کنید.

می توانید پیشنهادات مربوط به مواد را در بخش "دستورالعمل های پخت" پیدا کنید.

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

۴ مواد را روی صفحه کباب پز پایین قرار دهید.

توجه: برای بدست آوردن بهترین نتیجه مواد را در مرکز سینی کباب پز قرار دهید.

۵ برای درست کردن پانینی/ساندویچ، ۱ برش نان را روی سینی پایین قرار دهید. سپس مواد را روی نان قرار داده و برش نان دیگری را روی آن قرار دهید (شکل ۴).

اگر بخواهید می توانید ۲ عدد پانینی یا ساندویچ را برشته کنید.

۶ کباب پز را ببندید (شکل ۵).

کباب پز مجهز به يك مکانیسم گیره ای برای آماده کردن انواع ساندویچ یا پانینی است. سینی بالایی را با دقت به سمت ناهای پانینی بیاورید تا مکانیسم قفل خودکار آن را در سینی پانینی گیر بیندازد.

توجه: در حین عمل کباب کردن چراغ گرم کردن گاه گاهی روشن و خاموش می شود.

این عمل نشان دهنده این است که المنتهای حرارتی روشن و خاموش می شود تا درجه حرارت صحیح حفظ شود.

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

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

۸ ساندویچها را با يك وسیله چوبی یا پلاستیکی (مثلاً يك كاردك) بردارید (شکل ۸).

از لوازم آشپزخانه فلزی، تیز یا ساینده استفاده نکنید چون به سطح روکش نجسب دستگاه صدمه می زند.

۹ اگر بخواهید باز هم کباب کنید، هنگامی که چراغ داغ شدن خاموش می شود، دسته بعدی غذا را روی سینی کباب پزی قرار دهید.

توجه: برای کسب بهترین نتیجه، قبل از کباب کردن بخش بعدی غذا، روغن اضافی را با يك تکه كاغذ آشپزخانه از روی صفحات پاک کنید.

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

نکات

- از تصور خود برای ایجاد مواد جدید خوشمزه جهت ساندویچ/پانینی استفاده کنید. مواد اصلی مانند گوشت، ماهی، پنیر، سوسیس یا برشهای تخم مرغ آب پز را با انواع میوه (مانند آوآکادو، موز، نارنگی، سیب و آناناس) یا با انواع سبزی (مانند گوجه، خیار، پیاز، قارچ، فلفل و خیار ترشی) ترکیب کنید. شما متوجه خواهید شد که این ترکیبات می توانند بطرز شگفت آوری خوشمزه باشند.
- مواد پر کردنی نباید در نزدیکی لبه نان قرار داده شوند. هرگز ساندویچ یا پانینی را بیش از حد پر نکنید چون این کار می تواند سبب ریخته شدن مواد گردد.
- برای برشته تر کردن هر دو طرف، می توانید ساندویچها یا پانینی را بعد از کباب شدن بمدت نیم دقیقه روی يك چارچوب فلزی قرار دهید (مانند يك چارچوب خنك كنده).
- می توانید با افزودن چاشنی مانند پودر کاری، پاپاریکا، فلفل قرمز، پیازچه، جعفری، خردل، سوس گوجه، سوس ساندویچ، کره گیاهی یا چاتنی غذا خود را خوشمزه کنید.
- گوشت (مانند همبرگر و سوسیس)، گوشت مرغ (مانند چیکن ناگت یا فیله مرغ)، ماهی و مواد غذایی همراه با پنیر را در بالای صفحه پایین کباب پز کباب کنید و در کباب پز را نیندید.

بخاطر این خرید به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی رایبه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

کباب کردن با این دستگاه ایمن و ساده است. کباب پز پانینی دارای دو صفحه کباب پزی وصل شده به یک لولای می باشد که از ریزش مواد جلوگیری به عمل آورده و کار تمیز کردن بعد از استفاده را آسان می کند. کباب پز پانینی به شما اجازه می دهد تا انواع غذاهای خوش طعم مانند پانینی را آماده کنید. از غذای خود لذت ببرید!

شرح کلی (شکل ۱)

- A مکانیسم قفل خودکار
- B صفحات کباب پزی با روکش نچسب
- C لولای یک پارچه
- D چراغ روشن بودن دستگاه
- E پایه های ذخیره سیم
- F دستگیره های خنک
- G چراغ گرم شدن دستگاه

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

خطر

- دستگاه یا سیم برق آن را در آب یا هرگونه مایع دیگر قرار ندهید.

هشدار

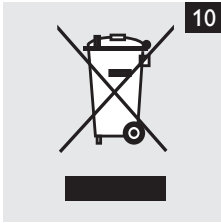
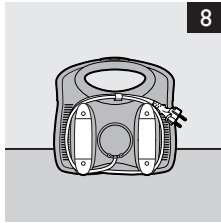
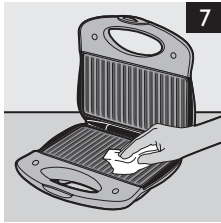
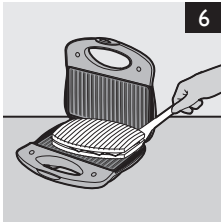
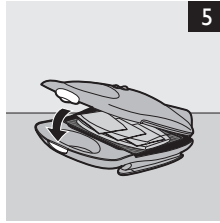
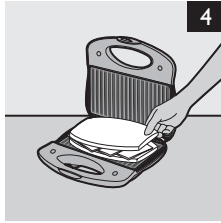
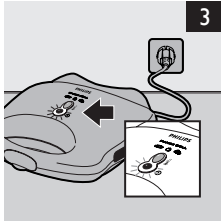
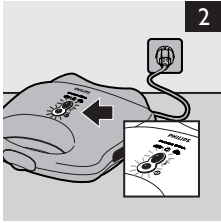
- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- هرگز این دستگاه را به یک سوئیچ تایمر دار وصل نکنید تا از یک موقعیت خطرناک جلوگیری بعمل آورید.
- در صورتی که سیم و دو شاخه و یا خود دستگاه آسیب دیده باشد از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید در رابطه با این دستگاه تحت مراقبت باشند و مطمئن شوید که با آن بازی نکنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- نگذارید که سیم برق دستگاه در جاییکه دستگاه قرار داده شده است از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.
- سیم برق را از سطوح داغ شده دور نگاه دارید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.

هشدار

- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- دستگاه را روی یک سطح صاف و استوار که دارای فضای آزاد کافی در اطراف آن باشد، قرار دهید.
- همیشه سینی های کباب پزی را قبل از قرار دادن ماده غذایی در آنها، پیش گرمایش دهید.
- از لمس کردن قطعات فلزی در بالای توستر خود داری کنید چون در حین کباب کردن بسیار داغ می شوند.
- هنگام بریان کردن گوشت یا سوسیسها چرب مراقب پاشیده شدن چربی باشید.
- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.
- همیشه دستگاه را بعد از استفاده تمیز کنید.
- قبل از تمیز کردن یا قرار دادن دستگاه به کناری اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.
- هیچ گاه به صفحات کباب پز یا اشیاء خشن و یا تیز دست نزنید چون این کار سبب خراب شدن سطوح نچسب می شود.

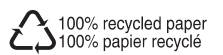
میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.





www.philips.com



4222.001.9836.2