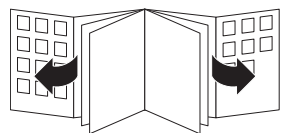


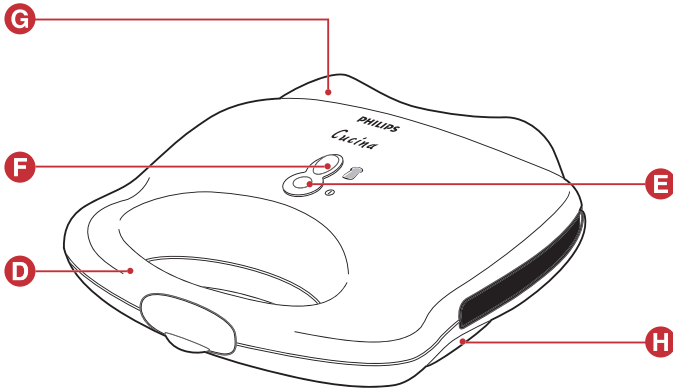
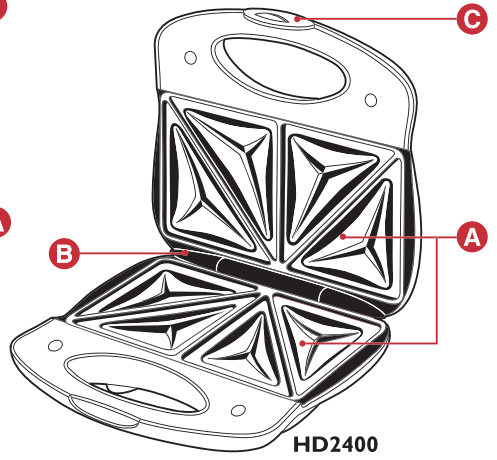
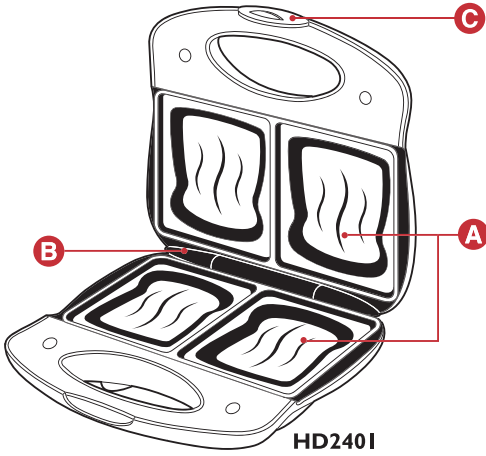
Cucina

HD2401, HD2400



PHILIPS





ENGLISH 6

DEUTSCH 10

FRANÇAIS 14

NEDERLANDS 18

ESPAÑOL 22

ITALIANO 26

PORTUGUÊS 30

NORSK 34

SVENSKA 37

SUOMI 40

DANSK 43

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 46

TÜRKÇE 50

العربية 56

فارسی 59

General description

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

Important

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

- ▶ Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ Plug the appliance into an earthed wall socket.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not immerse the appliance or the mains cord in water or other liquids.
- ▶ Position the appliance in such a way that:
 - the mains cord does not hang over the edge of a table or worktop;
 - children cannot touch the appliance when it is in use;
 - it stands on a flat, stable surface and there is sufficient free space around it.
- ▶ Always unplug the appliance after use.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Do not let the appliance operate unattended. Do not operate it under or near curtains or other flammable materials or under wall cabinets, as bread may burn.
- ▶ Avoid touching the metal parts of the appliance as they become very hot during use.
- ▶ Let the appliance cool down completely before cleaning it or putting it away.
- ▶ Never touch the cooking plates with sharp or abrasive items, as this will damage the non-stick coating.
- ▶ Always clean the appliance after use.
- ▶ Make sure the mains cord does not come into contact with or too close to the hot surfaces of the appliance.
- ▶ Always preheat the cooking plates before putting any items between them.

Before first use

Remove any stickers and wipe the body of the toaster with a damp cloth.

- ▶ Clean the plates with a damp cloth or sponge.
- ▶ *The appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.*

Using the appliance

Never let the sandwich maker operate unattended.

- 1** Insert the plug into the wall socket (fig. 1).
The power-on light and the heating-up light go on.
- 2** Prepare the ingredients for your toasted sandwich.

For each sandwich you need two slices of bread and a suitable filling. In the chapter 'Recipes for toasted sandwiches' you find suggestions for the filling.

- 3** Lightly butter the sides of the bread that come into contact with the plates to obtain an even, golden brown result.
- 4** The sandwich maker is ready for use as soon as the heating-up light goes out (fig. 2).
- 4** Put two slices of bread with the buttered sides on the lower plate, spread the filling onto the bread and put two other slices of bread on top, with the buttered sides pointing up (fig. 3).
You can also toast only one sandwich, if you wish. To ensure optimal sealing, fillings should not be spread too close to the edges of the slices of bread.
- 5** Lower the upper plate carefully onto the bread until the auto-lock mechanism clamps it onto the lower plate (fig. 4).
 - ▶ *During the cooking process, the heating-up light goes on and goes out from time to time as an indication that the heating elements are switched on and off to maintain the correct temperature.*
- 6** Open the sandwich maker after 2-3 minutes and check whether the toasted sandwich is golden brown.
The cooking time depends on the type of bread and the filling and on how crispy and brown you want your toasted sandwiches to be.
- 7** Remove the sandwiches (fig. 5).
Use a wooden or plastic utensil (e.g. a spatula) to remove the toasted sandwiches from the sandwich maker. Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.
- 8** Unplug the appliance after use.

Tips

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

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

Filling should not be put too close to the edges of the slices of bread. Never overfill a sandwich as this could cause spillage and poor sealing.

To achieve a crispier result on both sides, you can put the sandwich on a metal rack (e.g. a cooling rack) for half a minute.

Cleaning

Never immerse the appliance in water.

- 1** Unplug the appliance and let it cool down.
- 2** Clean the plates with a damp cloth or sponge (fig. 6).
Never use aggressive or abrasive cleaning agents and materials, as this will damage the non-stick coating of the plates.
- 3** Clean the outside of the appliance with a damp cloth.

Storage

- 1** Wind the cord round the brackets on the bottom of the appliance (fig. 7).
- 2** The appliance can be stored in vertical or horizontal position (fig. 8).

Guarantee & service

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

Recipes for toasted sandwiches**► Ham, cheese and pineapple sandwiches**

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

- ▶ *Let the sandwich maker heat up.*
- ▶ *Put the cheese, the pineapple and then the ham on two slices of bread. Sprinkle the ham with some curry powder and put the other two slices of bread on top.*
- ▶ *Follow the instructions in the chapter 'Making toasted sandwiches'.*

► Tomato, cheese and anchovy sandwiches

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

- ▶ *Let the sandwich maker heat up.*
- ▶ *Put the slices of tomato, the anchovies and the grated cheese on two slices of bread. Sprinkle with some paprika and marjoram and put the other two slices of bread on top.*
- ▶ *Follow the instructions in the chapter 'Making toasted sandwiches'.*

► Salami, banana and cheese sandwich

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

- ▶ *Let the sandwich maker heat up.*
- ▶ *Put the slices of salami, slices of banana and finally the slices of cheese onto two slices of bread. Sprinkle with some cayenne pepper and cover with the two other slices of bread.*
- ▶ *Follow the instructions in the chapter 'Making toasted sandwiches'.*

► Frankfurter sausage and cheese sandwich

4 slices of white bread
 4 frankfurter sausages
 4 slices of cheese

Tomato ketchup or mustard

- ▶ *Let the sandwich maker heat up.*
- ▶ *Dry the sausages and roll each of them in a slice of cheese which has been spread with tomato ketchup or mustard. Put the prepared sausages carefully on the two slices of bread and cover with the other two slices of bread.*
- ▶ *Follow the instructions in the chapter 'Making toasted sandwiches'.*

Enjoy!

Allgemeine Beschreibung

- A** Sandwich-Platten mit Antihaft-Beschichtung
- B** Integriertes Scharnier
 - ▶ Die beiden Sandwich-Platten sind mit einem Scharnier verbunden, welches das Auslaufen von Zutaten verhindert. So lässt sich das Gerät nach dem Gebrauch leichter reinigen.
- C** Automatischer Deckelverschluss
- D** Cool-Touch Griffe
- E** Kontrolllampe "Gerät eingeschaltet"
- F** Kontrolllampe "Gerät heizt auf"
- G** Kabelaufwicklung

Wichtig

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

- ▶ Prüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an.
- ▶ 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 ein Sicherheitsrisiko zu vermeiden.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Stellen Sie das Gerät so auf, dass ...
 - das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt,
 - Kinder das in Betrieb befindliche Gerät nicht berühren können,
 - es auf einer ebenen, stabilen Unterlage steht und genügend Platz um das Gerät herum bleibt.
- ▶ Ziehen Sie nach dem Gebrauch stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- ▶ Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt. Betreiben Sie es nicht unter Wandschränken oder in der Nähe von Gardinen oder anderen leicht brennbaren Materialien, da Brot in Brand geraten kann.
- ▶ Vermeiden Sie jede Berührung mit den Metallteilen des Geräts, da diese beim Toasten sehr heiß werden.
- ▶ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegstellen.
- ▶ Berühren Sie die Platten nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen, um Beschädigungen der Antihaft-Beschichtung zu vermeiden.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät stets sofort nach Gebrauch.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Oberflächen des Gerätes in Berührung oder ihnen zu nahe kommt.
- ▶ Heizen Sie das Gerät vor, bevor Sie Zutaten zwischen die Sandwichplatten legen.

Vor dem ersten Gebrauch

Ziehen Sie alle Aufkleber ab und reinigen Sie das Gehäuse des Toasters mit einem feuchten Tuch.

- ▶ Reinigen Sie die Sandwichplatten mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
 - ▶ Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch entwickeln. Das ist normal und kein Grund zur Beunruhigung.

Der Gebrauch des Geräts

Lassen Sie den eingeschalteten Sandwichmaker nicht unbeaufsichtigt.

1 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose (Abbildung 1).

Die Kontrolllampe (Gerät eingeschaltet) und die Kontrolllampe (Gerät heizt auf) leuchten auf.

2 Bereiten Sie alle Zutaten für das Sandwich vor.

Für jedes Sandwich benötigen Sie zwei Scheiben Brot und einen geeigneten Belag. Der Abschnitt "Rezepte für getoastete Sandwiches" enthält Anregungen für die Sandwichfüllung.

3 Bestreichen Sie die Brotseiten, die mit den Platten in Berührung kommen, mit etwas Butter, um ein gleichmäßig goldbraunes Ergebnis zu erhalten.

▮ Sobald die Kontrolllampe "Gerät heizt auf" erlischt, ist der Sandwichmaker betriebsbereit (Abbildung 2).

4 Legen Sie zwei Scheiben Brot mit der gebutterten Seite auf die untere Platte, verteilen Sie die Zutaten auf dem Brot und legen Sie zwei weitere Brotscheiben, mit der gebutterten Seite nach oben, darauf (Abbildung 3).

Sie können auch ein einzelnes Sandwich zubereiten. Damit die Sandwiches gut versiegelt werden, sollten Sie den Belag nicht ganz bis an die Ränder der Brotscheiben verteilen.

5 Senken Sie die obere Platte langsam auf das Brot ab, bis der automatische Deckelverschluss die obere mit der unteren Platte verriegelt (Abbildung 4).

▶ Während des Toastens geht die grüne Kontrolllampe (Gerät heizt auf) gelegentlich an und aus. Dadurch wird signalisiert, dass sich die Heizelemente ein- und ausschalten, um die erforderliche Temperatur aufrecht zu erhalten.

6 Öffnen Sie den Sandwichmaker nach 3 bis 3 Minuten, um zu prüfen, ob das Sandwich schon goldbraun ist.

Die Zubereitungszeit hängt von der Brotsorte und dem Belag ab und davon, wie knusprig und braun Sie Ihre Sandwiches bevorzugen.

7 Nehmen Sie die Sandwiches heraus (Abbildung 5).

Nehmen Sie die fertigen Sandwiches mit einem Heber aus Holz oder Plastik aus dem Gerät. Verwenden Sie dafür keine Gegenstände aus Metall oder scharfe bzw. scheuernde Utensilien.

8 Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Hinweise

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf bei der Zusammenstellung von köstlichen Sandwich-Füllungen. Kombinieren Sie Fleisch, Fisch, Käse, Wurst oder Scheiben hartgekochtes Ei mit Obst (z. B. Banane, Mandarine, Apfel und Ananas) oder Gemüse (z. B. Avocado, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Champignons, Paprikaschoten und Gewürzgerken). Sie werden entdecken, wie schmackhaft diese Kombinationen sein können.

Würzen Sie die Sandwiches vor dem Toasten z. B. mit Curry, Paprika, Cayennepfeffer, Schnittlauch, Petersilie, Senf, Tomaten-Ketchup, Sandwich-Paste, Kräuterbutter oder Chutney.

Verteilen Sie die Füllung nicht bis an die Ränder der Brotscheiben. Der Belag sollte auch nicht zu dick sein, da er sonst ausläuft und die Versiegelung des Sandwiches beeinträchtigt.

Um ein besonders knuspriges Ergebnis auf beiden Seiten zu erhalten, können Sie das Sandwich zum Abkühlen eine halbe Minute lang auf ein Metallrost legen.

Reinigung

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser!

- 1** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2** Reinigen Sie die Sandwichplatten mit einem feuchten Tuch oder Schwamm (Abbildung 6). Reinigen Sie die Platten niemals mit Scheuermitteln oder Scheuerschwämmen, um die Antihaf-Beschichtung nicht zu beschädigen.
- 3** Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch.

Aufbewahrung

- 1** Legen Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Geräts (Abbildung 7).
- 2** Das Gerät kann in senkrechter oder waagerechter Position aufbewahrt werden (Abbildung 8).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Tel. Nr. 0180/5356767). Besuchen Sie auch die Philips Website www.philips.com

Rezepte für getoastete Sandwiches

■ Sandwich mit Schinken, Käse und Ananas

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

- ▶ Lassen Sie den Sandwichmaker vorheizen.
- ▶ 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.
- ▶ Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt "Getoastete Sandwiches zubereiten".

■ Sandwich mit Tomaten, Käse und Sardellen

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

- ▶ Lassen Sie den Sandwichmaker vorheizen.
- ▶ Legen Sie die Tomatenscheiben, die Sardellen und den geriebenen Käse auf zwei Scheiben Brot. Streuen Sie etwas Paprika und Majoran darüber. Legen Sie dann die anderen beiden Brotscheiben darauf.
- ▶ Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt "Getoastete Sandwiches zubereiten".

■ Sandwich mit Salami, Banane und Käse

4 Scheiben Weißbrot
2 bis 4 Scheiben Salami
1 Banane, in Scheiben geschnitten
2 Scheiben Käse

Cayennepfeffer

- ▶ Lassen Sie den Sandwichmaker vorheizen.
- ▶ Legen Sie die Salamischeiben, die Bananenscheiben und dann die Käsescheiben auf zwei Scheiben Brot. Streuen Sie etwas Cayennepfeffer darüber. Legen Sie dann die anderen beiden Brotscheiben darauf.
- ▶ Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt "Getoastete Sandwiches zubereiten".

■ Sandwich mit Würstchen und Käse

4 Scheiben Weißbrot

4 Würstchen

4 Scheiben Käse

Tomaten-Ketchup oder Senf

- ▶ Lassen Sie den Sandwichmaker vorheizen.
- ▶ Trocknen Sie die Würstchen und wickeln Sie sie einzeln in eine Scheibe Käse, die Sie mit Tomaten-Ketchup oder Senf bestrichen haben. Legen Sie die eingewickelten Würstchen vorsichtig auf zwei Brotscheiben und legen Sie die anderen beiden Brotscheiben darauf.
- ▶ Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt "Getoastete Sandwiches zubereiten".

Guten Appetit!

Description générale

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

Important

Avant de commencer à utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour une consultation ultérieure.

- ▮ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée à la base de l'appareil correspond à la tension de votre réseau.
- ▮ Branchez l'appareil sur une prise murale équipée d'une mise à la terre.
- ▮ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un Centre Service Agréé Philips ou par une personne autorisée pour éviter tout accident.
- ▮ Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- ▮ Placez l'appareil de telle manière:
 - que le cordon d'alimentation ne pende pas de la table ou du plan de travail;
 - qu'il soit hors de portée des enfants;
 - que l'appareil soit placé sur une surface plate et stable, avec suffisamment d'espace autour:
- ▮ Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- ▮ Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- ▮ Ne laissez jamais le grille-pain en marche sans surveillance. N'utilisez pas le grille-pain s'il touche ou est recouvert par des matériaux inflammables tels que les rideaux. Ne faites pas fonctionner l'appareil sous des placards suspendus, car le pain peut brûler.
- ▮ Evitez de toucher les parties métalliques de l'appareil car elles deviennent très chaudes.
- ▮ Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- ▮ Ne touchez jamais les plaques de cuisson avec des objets pointus ou abrasifs car cela pourrait endommager le revêtement anti-adhésif.
- ▮ Nettoyez toujours l'appareil après chaque utilisation.
- ▮ Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas près ou en contact avec les parties chauffantes de l'appareil.
- ▮ Préchauffez toujours l'appareil avant utilisation.

Avant la première utilisation

Retirez tout autocollant et essayez le grille-pain à l'aide d'un chiffon humide.

- ▮ Nettoyez les plaques avec un chiffon humide ou une éponge.
 - Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager un peu de fumée. C'est tout à fait normal.

Utilisation de l'appareil

Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.

- I** Insérez la fiche dans la prise de courant (fig. 1).
Le témoin lumineux et le témoin chauffage se allument.

2 Préparez les ingrédients pour le sandwich grillé.

Pour chaque sandwich, vous avez besoin de deux tranches de pain et d'une garniture appropriée. Reportez-vous à la section "Recettes pour sandwiches grillés" pour suggestions.

3 Pour obtenir que la partie extérieure du sandwich soit dorée, il faut l'enduire légèrement de beurre sur les parties qui viennent en contact avec les plaques de cuisson.

Le croque-monsieur est prêt à être utilisé lorsque le témoin vert s'éteint (fig. 2).

4 Mettez les deux tranches de pain légèrement beurré à l'extérieur sur la plaque inférieure, ensuite placez la garniture et couvrez avec les deux autres tranches de pain, les côtés beurrés vers le haut (fig. 3).

Vous pouvez griller un seul sandwich si vous le souhaitez. Pour obtenir des résultats optimaux, la garniture doit être placée bien à l'intérieur des tranches de pain.

5 Abaissez doucement la plaque supérieure sur le pain jusqu'à ce que vous joigniez les deux poignées de l'appareil et activez le mécanisme d'auto verrouillage (fig. 4).

▶ Pendant le grillage, le témoin lumineux s'allume et s'éteint de temps en temps.

6 Ouvrez l'appareil après 2-3 minutes et vérifiez si les sandwiches à l'intérieur sont suffisamment dorés.

Le temps de cuisson nécessaire pour obtenir des sandwiches croustillants et dorés dépend du type de pain, de la garniture et du goût personnel.

7 Retirez les sandwiches (fig. 5).

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

8 Débranchez l'appareil après utilisation.**Suggestions**

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

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

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

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

Nettoyage

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.**2 Nettoyez les plaques avec un chiffon humide et une éponge (fig. 6).**

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

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

Rangement

- 1** Enroulez le cordon d'alimentation autour du support à la base de l'appareil (fig. 7).
- 2** L'appareil peut être rangé en position horizontale ou verticale (fig. 8).

Garantie et service

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

Recettes pour sandwichs grillés**D Sandwiches au jambon, fromage et ananas**

4 tranches de pain blanc
 2 tranches de fromage
 2 rondelles d'ananas
 2 tranches minces de jambon
 curry

- ▶ *Laissez le croque-monsieur chauffer.*
- ▶ *Mettez le fromage, l'ananas et puis le jambon sur deux tranches de pain. Saupoudrez le jambon avec un peu de curry et mettez les tranches restantes de pain par-dessus.*
- ▶ *Suivez les instructions du chapitre "Préparer des sandwichs grillés".*

D Sandwich à la tomate, au fromage et aux anchois

4 tranches de pain blanc
 1 ou 2 tomates (coupées en rondelles)
 2 cuillerées à soupe de parmesan râpé
 6 anchois
 paprika, marjolaine

- ▶ *Laissez le croque-monsieur chauffer.*
- ▶ *Couvrez deux tranches de pain avec les rondelles de tomate, les anchois et le fromage râpé. Saupoudrez le tout avec un peu de paprika et de la marjolaine et mettez les tranches restantes de pain par-dessus.*
- ▶ *Suivez les instructions du chapitre "Préparer des sandwichs grillés".*

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

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

- ▶ *Laissez le croque-monsieur chauffer.*
- ▶ *Couvrez deux tranches de pain avec les tranches de saucisson sec, de banane et les tranches de fromage. Saupoudrez le tout avec un peu de poivre de Cayenne et mettez les tranches restantes de pain par-dessus.*
- ▶ *Suivez les instructions du chapitre "Préparer des sandwichs grillés".*

► Sandwich à la saucisse de Francfort et au fromage

4 tranches de pain blanc

4 saucisses de Francfort

2 tranches de fromage

ketchup ou moutarde

- ▶ *Laissez le croque-monsieur chauffer.*
- ▶ *Laissez les saucisses sécher et enroulez chaque saucisse dans une tranche de fromage préalablement enduite de ketchup ou moutarde. Placez doucement les saucisses sur deux tranches de pain et mettez les tranches restantes de pain par-dessus.*
- ▶ *Suivez les instructions du chapitre "Préparer des sandwiches grillés".*

Bon appétit!

Algemene beschrijving

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

Belangrijk

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

- ▶ Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- ▶ Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
- ▶ Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- ▶ Dompel het apparaat en het snoer niet in water of andere vloeistoffen.
- ▶ Plaats het apparaat zo dat
 - het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangt;
 - kinderen het apparaat niet aan kunnen raken wanneer het in gebruik is;
 - het op een stevig en vlak oppervlak staat en er voldoende ruimte om het apparaat aanwezig is.
- ▶ Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken. Gebruik het apparaat niet onder of in de nabijheid van gordijnen of andere brandbare materialen en ook niet onder hangende keukenkastjes, omdat brood vlam kan vatten.
- ▶ Raak tijdens het gebruik van het apparaat de metalen delen niet aan omdat deze zeer heet worden.
- ▶ Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.
- ▶ Breng geen scherpe of krassende voorwerpen in aanraking met de bakplaten, aangezien de antiaanbaklaag hierdoor beschadigd kan raken.
- ▶ Maak het apparaat na gebruik altijd schoon.
- ▶ Zorg ervoor dat het snoer de hete delen van het apparaat niet raakt en er ook niet te dicht bij in de buurt komt.
- ▶ Laat de bakplaten altijd opwarmen voordat u er brood tussen plaatst.

Voor het eerste gebruik

Verwijder stickers die eventueel op het apparaat aanwezig zijn en reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige doek.

- ▶ Maak de bakplaten schoon met een vochtige doek of spons.
 - ▶ Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u het voor de eerste keer gebruikt. Dit is normaal.

Gebruik

Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.

1 Steek de stekker in het stopcontact (fig. 1).

Het aan-lampje en het opwarmlampje gaan aan.

2 Maak de ingrediënten voor de tosti('s) klaar.

Voor iedere tosti heeft u twee sneetjes brood nodig en een geschikte vulling. Ideeën voor de vulling vindt u in het hoofdstuk 'Recepten voor tosti's'.

3 Bestrijk van alle sneetjes brood de kant die in aanraking komt met de bakplaat dun met boter om een gelijkmatig goudbruin resultaat te krijgen.

• Het tosti-apparaat is klaar voor gebruik wanneer het groene opwarmlampje uitgaat (fig. 2).

4 Leg twee sneetjes brood met de beboterde kant op de onderste bakplaat, verdeel de vulling over het brood en plaats nog twee sneetjes brood op de vulling met de beboterde kant naar boven (fig. 3).

U kunt ook één tosti maken, als u dat wilt. Om ervoor te zorgen dat de randen van de tosti goed worden gesloten, moet de vulling zo over de sneetjes brood worden verdeeld dat deze niet te dicht bij de randen terecht komt.

5 Laat de bovenplaat voorzichtig op het brood zakken totdat het automatische vergrendelmechanisme de bovenplaat op de onderplaat vastklemt (fig. 4).

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

6 Open het tosti-apparaat na 2 tot 3 minuten om te controleren of de tosti's al goudbruin zijn. De baktijd hangt af van het soort brood, de vulling en hoe knapperig u de tosti's wilt hebben.

7 Verwijder de tosti's (fig. 5).

Gebruik houten of kunststof keukengerei (bijv. een spatel) om de tosti's uit het apparaat te halen. Gebruik geen metalen, scherpe of krassende voorwerpen.

8 Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

Tips

Gebruik uw fantasie om heerlijke nieuwe vullingen 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.

Voordat u ze gaat bakken kunt u de tosti's naar smaak kruiden met bijvoorbeeld kerriepoeder; paprikapoeder; cayennepeper; bieslook, peterselie, mosterd, tomatenketchup, sandwich spread, kruidenboter of chutney.

De vulling moet niet te dicht bij de rand van de sneetjes brood worden aangebracht. Doe ook niet te veel vulling tussen de sneetjes brood omdat de randen van de tosti anders niet goed gesloten worden en de vulling eruit zou kunnen lopen.

U krijgt de tosti's nog knapperiger aan beide kanten als u ze een halve minuut aan de lucht laat drogen op een metalen rooster (bijvoorbeeld een taartrooster).

Schoonmaken

Dompel het apparaat nooit in water.

- 1** Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 2** Maak de bakplaten schoon met een vochtige doek of spons (fig. 6).
Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen en -materialen om de bakplaten te reinigen, omdat u hiermee de antiaanbaklaag beschadigt.
- 3** Maak de buitenzijde van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Opbergen

- 1** Wind het snoer rond de haken in de onderzijde van het apparaat (fig. 7).
- 2** Het apparaat kan zowel rechtop als liggend opgeborgen worden (fig. 8).

Garantie & service

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

Recepten voor tosti's**► Tosti met ham, kaas en ananas**

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

- ▶ *Laat het apparaat opwarmen.*
- ▶ *Doe de kaas, ananas en de ham op twee sneetjes brood. Strooi wat kerriepoeder over de ham en leg de andere twee sneetjes brood er bovenop.*
- ▶ *Volg de instructies in het hoofdstuk 'Tosti's maken'.*

► Tosti met tomaat, kaas en ansjovis

4 sneetjes witbrood
1 of 2 tomaten (in plakjes)
2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
6 ansjovissen
papkapoeder, oregano

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

► Tosti met salami, banaan en kaas

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

cayennepeper

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

● **Tosti met knakworst en kaas**

4 sneetjes witbrood

4 knakworstjes

4 plakken kaas

tomatenketchup of mosterd

- ▶ *Laat het apparaat opwarmen.*
- ▶ *Droog de knakworstjes af en rol ze in een plak kaas bestreken met tomatenketchup of mosterd. Leg de knakworsten met de kaas eromheen voorzichtig op twee sneetjes brood en plaats de andere twee sneetjes brood er bovenop.*
- ▶ *Volg de instructies in het hoofdstuk 'Tosti's maken'.*

Eet smakelijk!

Descripción general

- A** Placas con capa antiadherente
- B** Bisagra integrada
 - ▶ *Las dos placas están unidas por una bisagra especial que evita que se derramen ingredientes. Además es de fácil limpieza.*
- C** Mecanismo de bloqueo automático
- D** Asas frías
- E** Piloto de conexión
- F** Piloto de calentamiento
- G** Recogecable

Importante

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

- ▶ **D** Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del aparato se corresponde con el voltaje de la red local.
- ▶ **D** Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- ▶ **D** Si el cable de red está dañado, debe ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips o personal cualificado para evitar situaciones de peligro.
- ▶ **D** No sumerja el aparato o el cable de red en agua u otros líquidos.
- ▶ **D** Coloque el aparato de modo tal que:
 - el cable no cuelgue sobre el borde de la mesa;
 - los niños no puedan tocar el aparato cuando esté en funcionamiento;
 - esté sobre una superficie plana, estable y donde haya suficiente espacio libre alrededor.
- ▶ **D** Desenchufe siempre el aparato después de utilizarlo.
- ▶ **D** Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ **D** No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia. No ponga a funcionar el aparato debajo o cerca de cortinas u otros materiales inflamables, ni bajo los armarios de pared. Tenga en cuenta que el pan se puede quemar.
- ▶ **D** Evite tocar las piezas metálicas del aparato ya que se calientan mucho durante el uso.
- ▶ **D** Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.
- ▶ **D** No toque las placas con objetos punzantes o abrasivos, ya que dañaría la capa antiadherente.
- ▶ **D** Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- ▶ **D** Asegúrese de que el cable no toque las superficies calientes del aparato ni esté cerca de las mismas.
- ▶ **D** Precaliente siempre las placas antes de colocar alimentos en las mismas.

Antes de utilizarlo por primera vez

Quite las pegatinas y limpie el exterior de la sandwichera con un paño húmedo.

- ▶ **D** Limpie las placas con un paño húmedo o una esponja.
 - ▶ *Es normal que la primera vez que utiliza el aparato salga un poco de humo.*

Cómo usar el aparato

No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.

- 1** Enchufe el aparato a la red (fig. 1).
El piloto de conexión y el piloto de calentamiento están iluminados.
- 2** Prepare los ingredientes para el sándwich.

Para cada sándwich necesitará dos rebanadas de pan y un relleno adecuado. En el capítulo "Recetas para hacer sándwiches tostados" encontrará sugerencias de rellenos.

3 Para conseguir que el pan se dore y se tueste de manera uniforme, unte con un poco de mantequilla la parte del pan que vaya a estar en contacto con las placas.

► La sandwichera estará lista cuando el piloto de calentamiento se haya apagado (fig. 2).

4 Coloque las dos rebanadas de pan en la placa inferior con los lados untados de mantequilla mirando hacia abajo, extienda el relleno sobre el pan y coloque encima las otras dos rebanadas con los lados untados de mantequilla mirando hacia arriba (fig. 3).

También puede tostar sólo un sándwich, si así lo desea. Para garantizar un sellado óptimo, no extienda el relleno demasiado cerca de los bordes del pan.

5 Baje la placa superior con cuidado hacia el pan hasta que el mecanismo de cerrado automático la fije a la placa inferior (fig. 4).

► *Mientras se están haciendo, la luz se iluminará y se apagará de vez en cuando. Esto indica que los elementos calentadores se conectan y desconectan para mantener la temperatura adecuada.*

6 Abra la sandwichera transcurridos unos 2 ó 3 minutos y compruebe si el sándwich se está dorando.

El tiempo que se tarde en preparar el sándwich dependerá del tipo de pan y relleno, y de lo crujiente y tostado que quiera que quede el sándwich.

7 Saque los sándwiches (fig. 5).

Utilice un utensilio de madera o plástico (p. ej. una espátula) para sacar los sándwiches del aparato. No utilice utensilios de cocina metálicos, afilados o de materiales abrasivos.

8 Desenchufe el aparato después de utilizarlo.

Consejos

Utilice su imaginación para inventar nuevos y deliciosos rellenos. Combine un ingrediente básico como carne, pescado, queso, salchichas o rodajas de huevos cocidos con frutas (p. ej., aguacate, plátano, mandarina, manzana o piña) o con hortalizas (por ejemplo, tomate, pepino, cebolla, champiñón, pimienta o pepinillos). Descubrirá que estas combinaciones pueden resultar deliciosas.

Puede condimentar al gusto los sándwiches antes de hacerlos, p. ej. con curry, pimentón, pimienta de cayena, cebolletas, perejil, mostaza, ketchup, mayonesa o mantequilla.

No debe extender el relleno hasta el borde del pan. No llene demasiado el sándwich ya que se podrían derramar los ingredientes o podría quedar mal sellado.

Para conseguir un sándwich más crujiente por ambos lados, puede colocarlo en una rejilla de metal durante medio minuto.

Limpieza

No sumerja nunca el aparato en agua.

1 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

2 Limpie las placas con un paño húmedo o una esponja (fig. 6).

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

3 Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

Cómo guardar el aparato

- 1** Enrolle el cable alrededor del soporte de la parte inferior del aparato (fig. 7).
- 2** Puede guardar el aparato en posición vertical u horizontal (fig. 8).

Garantía y servicio

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

Recetas para hacer sándwiches tostados**■ Sándwiches de jamón, queso y piña**

4 rebanadas de pan blanco
 2 rebanadas de queso
 2 rebanadas de piña
 2 rebanadas finas de jamón
 Curry en polvo

- ▶ *Deje que se caliente la sandwichera.*
- ▶ *Ponga el queso, la piña y después el jamón sobre dos rebanadas de pan. Espolvoree el jamón con curry en polvo y coloque las otras dos rebanadas de pan encima.*
- ▶ *Siga las instrucciones del capítulo "Cómo tostar sándwiches"*

■ Sándwiches de tomate, queso y anchoas

4 rebanadas de pan blanco
 1 ó 2 tomates (cortados en rodajas)
 2 cucharadas soperas de queso parmesano rallado
 6 anchoas
 pimentón dulce, mejorana

- ▶ *Deje que se caliente la sandwichera.*
- ▶ *Ponga las rodajas de tomate, las anchoas y el queso gratinado sobre dos rodajas de pan. Espolvoreelo con pimentón dulce y mejorana y coloque las otras dos rebanadas de pan encima.*
- ▶ *Siga las instrucciones del capítulo "Cómo tostar sándwiches"*

■ Sándwich de salami, plátano y queso

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

- ▶ *Deje que se caliente la sandwichera.*
- ▶ *Coloque las rodajas de salami, de plátano y finalmente de queso en dos rebanadas de pan. Eche un poco de pimienta de cayena y cubra todo con las otras dos rebanadas de pan.*
- ▶ *Siga las instrucciones del capítulo "Cómo tostar sándwiches"*

■ Sándwich de salchicha de Frankfurt y queso

4 rebanadas de pan blanco
 4 salchichas de Frankfurt
 4 rodajas de queso

Ketchup o mostaza

- ▶ *Deje que se caliente la sandwichera.*
- ▶ *Seque las salchichas y enróllelas en las rodajas de queso previamente untadas con ketchup o mostaza. Coloque cuidadosamente las salchichas sobre dos rodajas de pan y cubra todo con las otras dos rodajas de pan.*
- ▶ *Siga las instrucciones del capítulo "Cómo tostar sándwiches"*

¡Buen provecho!

Descrizione generale

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

Importante

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

- ▶ **Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.**
- ▶ **Collegate l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra.**
- ▶ **Nel caso il cavo fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso un Centro Autorizzato Philips o comunque da personale debitamente autorizzato, per evitare situazioni a rischio.**
- ▶ **Non immergete l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.**
- ▶ **Posizionate l'apparecchio in modo che:**
 - il cavo non penzoli sopra il bordo del tavolo o del piano di lavoro;
 - i bambini non possano toccare l'apparecchio in funzione;
 - poggi su una superficie piana e stabile, con uno spazio sufficiente tutto attorno
- ▶ **Dopo l'uso, togliete sempre la spina dalla presa.**
- ▶ **Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.**
- ▶ **Non lasciate mai incustodito l'apparecchio mentre è in funzione. Non usatelo sotto o vicino a tende o altri materiali infiammabili e neppure sotto i pensili della cucina, perché il pane potrebbe prendere fuoco.**
- ▶ **Evitate di toccare le parti in metallo dell'apparecchio, che durante l'uso diventano bollenti.**
- ▶ **Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o riporlo.**
- ▶ **Non toccate mai le piastre con oggetti appuntiti o abrasivi, per non danneggiare il rivestimento antiaderente.**
- ▶ **Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso.**
- ▶ **Fate in modo che il cavo non venga a contatto o si trovi troppo vicino alle superfici bollenti dell'apparecchio.**
- ▶ **Preriscaldare sempre le piastre di cottura prima di inserire qualsiasi cosa fra di loro.**

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta

Togliete eventuali adesivi e pulite la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.

- ▶ **Pulite le piastre con un panno o una spugna umidi.**
- ▶ *La prima volta che userete l'apparecchio, potrete notare un po' di fumo: si tratta di un fenomeno del tutto normale.*

Come usare l'apparecchio

Non lasciate mai incustodito il tostapane mentre è in funzione.

- I** **Inserite la spina nella presa di corrente (fig. 1).**
Si accenderanno la spia dell'alimentazione e la spia di riscaldamento.

2 Preparate gli ingredienti necessari per il toast.

Per ciascun panino avrete bisogno di due fette di pane e del ripieno desiderato. Nel capitolo "Ricette per toast farciti" troverete alcuni suggerimenti per preparare il ripieno.

3 Imburrate leggermente i lati del pane che sono a contatto con le piastre per ottenere una doratura uniforme e croccante.

Il tostapane è pronto per l'uso non appena la spia di riscaldamento di spegne (fig. 2).

4 Mettete due fette di pane con il lato imburrito sulla piastra inferiore, distribuite il ripieno e coprite con altre due fette di pane, con il lato imburrito rivolto verso l'alto (fig. 3).

Potete anche preparare un solo toast. Per garantire una sigillatura ottimale, non mettete il ripieno troppo vicino ai bordi delle fette di pane.

5 Abbassate lentamente la piastra superiore sul pane fino a quando il meccanismo di blocco automatico non si fissa sulla piastra inferiore (fig. 4).

Durante la tostatura, la spia si accenderà e spegnerà di tanto in tanto per indicare che la serpentina si accende e si spegne, per mantenere sempre la temperatura più corretta.

6 Aprite il tostapane dopo circa 2-3 minuti per controllare il livello di doratura del toast.

Il tempo di cottura dipende dal tipo di pane e dal ripieno, ma anche da quanto croccante e dorato volete che sia il vostro toast.

7 Togliete i toast (fig. 5).

Usate un utensile di legno o di plastica (ad esempio una spatola) per togliere i panini. Non usate utensili appuntiti, abrasivi o di metallo.

8 Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.**Consigli**

Usate la vostra fantasia per creare ripieni sempre diversi. Provate ad abbinare un ingrediente di base come carne, pesce, formaggio, salsiccia o fettine di uovo sodo con frutta (ad es. avocado, banana, mela e ananas) o verdura (ad es. pomodoro, cetriolo, cipolla, funghi, peperoni e sottaceti). Scoprirete che questi abbinamenti possono essere incredibilmente gustosi!

Per rendere più appetitosi i vostri toast, prima di cuocerli potete anche aggiungere un pizzico di curry, paprika, pepe, prezzemolo, senape, ketchup, maionese, burro alle erbe o chutney.

Non mettete il ripieno troppo vicino ai bordi delle fette di pane. Non riempite troppo i toast per evitare che il ripieno fuoriesca dalle fette e il toast non risulti ben sigillato.

Per ottenere un risultato ancora più croccante su entrambi i lati, potete mettere il toast su un gratella (ad esempio quelle per dolci) per circa mezzo minuto.

Pulizia**Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua.****1** Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio**2** Pulite le piastre con un panno o una spugna umida (fig. 6).

Non usate prodotti o sostanze aggressive o abrasive per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

3 Pulite la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.

Come riporre l'apparecchio

- 1** Avvolgete il cavo attorno ai supporti posti sulla parte inferiore dell'apparecchio (fig. 7).
- 2** L'apparecchio può essere riposto in posizione orizzontale o verticale (fig. 8).

Garanzia e Assistenza

Se avete bisogno di assistenza o di ulteriori informazioni, vi preghiamo di visitare il nostro sito web www.philips.com oppure di contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese (per conoscere il numero di telefono, vedere l'opuscolo della garanzia). Qualora nel vostro paese non ci fosse un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al rivenditore autorizzato Philips oppure contattate il Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Ricette per panini caldi**► Toast al prosciutto, formaggio e ananas**

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

- ▶ Fate scaldare il tostapane.
- ▶ Mettete il formaggio, l'ananas e il prosciutto su due fette di pane, insaporite con un pizzico di curry in polvere e coprite con le altre due fette di pane.
- ▶ Seguite le istruzioni fornite nel capitolo "Come preparare i toast farciti".

► Toast al formaggio, pomodori e acciughe

4 fette di pane bianco
 1 o 2 pomodori (a fette)
 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
 6 acciughe
 paprika in polvere, maggiorana

- ▶ Fate scaldare il tostapane.
- ▶ Mettete le fette di pomodoro, le acciughe e il formaggio grattugiato su due fette di pane, insaporite con un pizzico di paprika in polvere e maggiorana e coprite con le altre due fette di pane.
- ▶ Seguite le istruzioni fornite nel capitolo "Come preparare i toast farciti".

► Toast al salame, formaggio e banana

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

- ▶ Fate scaldare il tostapane.
- ▶ Mettete le fette di salame, le fettine di banana e per ultimo il formaggio su due fette di pane. Insaporite con un pizzico di pepe di caienna e coprite con le altre due fette di pane.
- ▶ Seguite le istruzioni fornite nel capitolo "Come preparare i toast farciti".

► Toast ai wurstel e formaggio

4 fette di pane bianco
 4 wurstel
 4 fette di formaggio

Ketchup o senape

- ▶ Fate scaldare il tostapane.
- ▶ Asciugate bene i wurstel e arrotolateli ciascuno in una fetta di formaggio, precedentemente spalmata con ketchup o senape. Mettete i wurstel così preparati su due fette di pane e coprite con altre due fette di pane.
- ▶ Seguite le istruzioni fornite nel capitolo "Come preparare i toast farciti".

Buon appetito!

Descrição geral

- A** Placas com revestimento anti-aderente
- B** Articulação
 - ▶ *As duas placas são ligadas por uma articulação que evita o derrame dos ingredientes e facilita a limpeza após a utilização.*
- C** Mecanismo de fecho automático.
- D** Pegas de toque frio
- E** Luz indicadora (ligado)
- F** Luz de aquecimento
- G** Compartimento para o fio

Importante

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

- ⓘ Antes de ligar à electricidade, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à corrente local.
- ⓘ Ligue a uma tomada com terra.
- ⓘ Se o fio estiver estragado, só deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou por pessoal igualmente qualificado para se evitarem situações de perigo para o utilizador.
- ⓘ Nunca mergulhe o aparelho ou o fio dentro de água ou de outros líquidos.
- ⓘ Coloque o aparelho de modo que:
 - o fio não fique suspenso para fora da mesa ou da bancada de trabalho;
 - as crianças não consigam chegar-lhe quando estiver em uso;
 - fique assente sobre uma superfície plana e estável e com espaço livre suficiente em redor.
- ⓘ Quando terminar, desligue sempre da corrente.
- ⓘ Mantenha fora do alcance das crianças.
- ⓘ Não deixe a trabalhar sem vigilância. Não ligue debaixo ou perto de cortinas ou de outros materiais inflamáveis ou dentro de armários, porque o pão pode queimar-se e arder.
- ⓘ Evite tocar nas peças metálicas do aparelho porque ficam muito quentes durante a utilização.
- ⓘ Deixe o aparelho arrefecer por completo antes de o limpar ou de o arrumar.
- ⓘ Nunca toque nas placas com objectos afiados ou produtos abrasivos porque isso poderá estragar o revestimento anti-aderente.
- ⓘ Limpe sempre o aparelho após cada utilização.
- ⓘ Certifique-se que o fio não fica em contacto com ou muito perto das partes quentes do aparelho.
- ⓘ Aqueça previamente as placas antes de colocar os ingredientes.

Antes da primeira utilização

Retire todos os autocolantes e limpe o corpo do aparelho com um pano húmido.

- ⓘ Limpe as placas com um pano ou uma esponja húmidos.
- ▶ *Este aparelho pode produzir algum fumo quando se usa pela primeira vez. É perfeitamente normal.*

Utilização

Nunca deixe o aparelho a trabalhar sem estar alguém por perto.

I Ligue a ficha à tomada eléctrica (fig. 1).

As lâmpadas acendem-se para indicar que está ligada e a aquecer.

2 Prepare os ingredientes para a sua tosta.

Por cada tosta precisará de duas fatias de pão e de um recheio. No capítulo 'Receitas para preparar tostas' encontrará sugestões de recheios.

3 Unte ligeiramente com manteiga os lados do pão que ficam em contacto com as placas para obter umas tostas douradinhas e uniformes.

▶ A sanduicheira está pronta a usar quando a luz do aquecimento se apaga (fig. 2).

4 Coloque duas fatias de pão com os lados untados sobre a palca inferior, espalhe o recheio sobre o pão e tape com as outras duas fatias de pão, com os lados untados virados para cima (fig. 3).

Se quiser, também poderá preparar apenas uma tosta. Para garantir uma selagem óptima, o recheio não deve ficar mesmo junto ao rebordo das fatias de pão.

5 Baixe a placa de cima cuidadosamente sobre o pão até que o mecanismo automático a feche contra a placa inferior (fig. 4).

▶ *Durante a preparação da tosta, a luz do aquecimento acende-se e apaga-se de vez em quando para indicar que as resistências se ligam e desligam para manterem sempre a temperatura certa.*

6 Abra a sanduicheira passados 2-3 minutos e verifique se a tosta já está dourada.

O tempo de cozedura depende do tipo de pão e do recheio, bem como do grau de torragem que pretende para as suas tostas.

7 Retire as tostas (fig. 5).

Sirva-se de um utensílio de madeira ou de plástico (uma espátula, por ex.) para retirar as tostas da sanduicheira. Não use objectos de cozinha metálicos, afiados ou abrasivos.

8 Desligue da corrente após cada utilização.**Sugestões**

Use a sua imaginação para preparar deliciosos recheios. Combine um ingrediente básico, como carne, peixe, queijo, salsichas ou rodela de ovo cozido com frutas (por ex. abacate, banana, tangerina, maçã e ananás) ou com legumes (por ex. tomate, pepino, cebola, cogumelos, pimento e pickes). Verá como estas combinações são surpreendentemente saborosas.

Pode temperar as tostas antes de as cozinhar com caril, pimentão, pimenta de caiena, cebolinho, salsa, mostarda, ketchup, recheio para barrar, manteiga de ervas aromáticas ou molho picante.

O recheio não deve ficar muito junto ao rebordo das fatias de pão. Nunca encha demasiado a tosta para não sair para fora.

Para obter uma tosta mais estaladiça de ambos os lados, pode colocá-la sobre uma rede metálica (por ex. uma rede de arrefecimento) durante meio minuto.

Limpeza**Nunca mergulhe o aparelho dentro de água.****1 Desligue da corrente e deixe arrefecer.****2 Limpe as placas com um pano ou uma esponja humedecidos (fig. 6).**

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 à volta dos suportes da base do aparelho (fig. 7).
- 2** O aparelho pode ser guardado na vertical ou na horizontal (fig. 8).

Garantia e assistência

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

Receitas para preparar tostas**► Tostas de fiambre, queijo e ananás**

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

- ▶ *Deixe a sanduicheira aquecer.*
- ▶ *Coloque o queijo, o ananás e depois o fiambre sobre duas fatias de pão. Salpique o fiambre com um pouco de caril e cubra com as outras duas fatias de pão.*
- ▶ *Siga as instruções da secção 'Preparação de tostas'.*

► Tostas de tomate, queijo e anchovas

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

- ▶ *Deixe a sanduicheira aquecer.*
- ▶ *Coloque as rodela de tomate, as anchovas e o queijo ralado sobre duas fatias de pão. Salpique com um pouco de paprika e de manjeriço e cubra com as outras duas fatias de pão.*
- ▶ *Siga as instruções da secção 'Preparação de tostas'.*

► Tostas de salame, banana e queijo

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

- ▶ *Deixe a sanduicheira aquecer.*
- ▶ *Coloque as fatias de salame, as rodela de banana e, por último, as fatias de queijo sobre duas fatias de pão. Salpique com um pouco de pimenta de Caiena e cubra com as outras duas fatias de pão.*
- ▶ *Siga as instruções da secção 'Preparação de tostas'.*

► Tostas de salsichas alemãs e queijo

4 fatias de pão branco
 4 salsichas alemãs
 4 fatias de queijo

Ketchup ou mostarda

- ▶ *Deixe a sanduicheira aquecer.*
- ▶ *Seque as salsichas e enrole cada uma numa fatia de queijo barrada com o ketchup ou com a mostarda. Coloque as salsichas já preparadas cuidadosamente sobre duas fatias de pão e cubra com as outras duas fatias.*
- ▶ *Siga as instruções da secção 'Preparação de tostas'.*

Bom apetite!

Generell beskrivelse

- A** Stekeplater med klebefritt belegg
- B** Innebygd hengsel
 - ▶ De to stekeplatene er forbundet med en hengsel for å unngå søl. Dette letter også rengjøringen etter bruk.
- C** Automatisk låsemekanisme
- D** Varmeisolerte håndtak
- E** Strømindikator
- F** Oppvarmingsindikator
- G** Ledningsholder

Viktig

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

- ▶ Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen, før du kobler til apparatet.
- ▶ Koble apparatet til en jordet stikkontakt.
- ▶ Hvis nettleidingen blir skadet, må den skiftes av Philips, et autorisert Philips-verksted eller andre kvalifiserte personer for å unngå fare.
- ▶ Ikke få vann eller annen væske på apparatet eller strømledningen.
- ▶ Plasser apparatet slik at:
 - strømledningen ikke henger over kanten på bordet eller benken;
 - barn ikke kan berøre apparatet når det er i bruk;
 - det står på et flatt, stabilt underlag og med god plass rundt.
- ▶ Dra alltid ut strømledningen etter bruk.
- ▶ Hold apparatet utenfor barns rekkevidde.
- ▶ Ikke la apparatet stå på uten tilsyn. Ikke bruk det under eller i nærheten av gardiner eller andre brennbare materialer eller under veggskap, siden brød kan brenne.
- ▶ Unngå å berøre apparatets metalldele ettersom de blir svært varme under bruk.
- ▶ La apparatet avkjøles helt før det rengjøres eller settes til oppbevaring.
- ▶ Berør aldri stekeplatene med skarpe eller spisse gjenstander ettersom det vil kunne ødelegge det klebefrie belegget.
- ▶ Rengjør alltid apparatet etter bruk.
- ▶ Pass på at strømledningen ikke kommer i kontakt med eller for nær de varme platene på apparatet.
- ▶ Forvarm alltid stekeplatene før du legger noe mellom dem.

Før første gangs bruk

Fjern eventuelle klistremerker, og tørk av brødristeren med en fuktig klut.

- ▶ Rengjør platene med en fuktig klut eller svamp.
- ▶ *Apparatet kan avgi røyk når du bruker det for første gang. Dette er normalt.*

Bruke apparatet

La aldri toast-platene være i bruk uten tilsyn.

- 1** Sett støpselet i stikkontakten (fig. 1).
Den strømindikatoren og den oppvarmingsindikatoren lyser.
- 2** Gjør klar ingrediensene for toast-smørbrødet.

Til hvert smørbrød trenger du to skiver brød og et passende fyll. I kapitlet 'Oppskrifter for toast-smørbrød' finner du forslag til fyll.

3 Ha litt smør på sidene av brødet som kommer i kontakt med platene. Dette gir et jevnt, gyllenbrunt resultat.

D Toast-platene er klare til bruk når oppvarmingsindikatoren slutter å lyse (fig. 2).

4 Legg to brødskeer på nedre plate med smørsiden ned, smør fyll ut over brødet, og legg to brødskeer oppå, med smørsiden opp (fig. 3).

Hvis du vil, kan du også riste bare ett smørbrød. For å sikre at brødskeivene holdes sammen på best mulig måte, må det ikke legges fyll for nær kanten av skivene.

5 Senk toppplaten forsiktig mot brødet til den låses automatisk til bunnplaten (fig. 4).

▶ *I løpet av steking går lyset i oppvarmingsindikatoren på og av fra tid til annen som en indikasjon på at varmeelementene slås på og av for å opprettholde riktig temperatur.*

6 Åpne toast-platene etter 2-3 minutter, og kontroller om brødet er gyllenbrunt.

Steketiden er avhengig av brødtypen og fyllet, og av hvor sprø og mørke du vil at toast-smørbrødene skal være.

7 Ta vekk toast-smørbrødene (fig. 5).

Bruk et redskap av tre eller plast (for eksempel en slikkepott) til å ta av de ferdigstekte toast-smørbrødene. Ikke bruk metall eller skarpe eller skurende kjøkkenredskaper.

8 Koble fra apparatet etter bruk.

Tips

Bruk fantasien når du skal lage velsmakende nye fyll. Du kan for eksempel blande en basisingrediens slik som kjøtt, fisk, ost, pølser eller hardkokte egg i skiver sammen med frukt (for eksempel avokado, banan, mandarin, eple eller ananas) eller grønnsaker (for eksempel tomat, agurk, løk, sopp, paprika eller sylteagurk). Du vil oppdage at kombinasjoner av disse ingrediensene kan smake kjemp godt.

Du kan krydre smørbrødene etter smak før de stekes, for eksempel med karri, paprikapulver, kajennepepper, gressløk, persille, sennep, ketsjup, smørepålegg, urtesmør eller chutney.

Fyllet bør ikke legges for nær kanten av brødskeivene. For å unngå søl og at brødskeivene ikke holdes sammen skikkelig, bør du unngå å ha på for mye fyll.

For at skivene skal bli sprøere på begge sider, kan du legge smørbrødet på en metallrist (for avkjøling) et halvt minutt tid.

Rengjøring

Senk aldri apparatet ned i vann.

1 Trekk støpselet ut, og la apparatet avkjøles.

2 Rengjør platene med en fuktig klut eller svamp (fig. 6).

Bruk aldri sterke rengjøringsmidler eller materialer med slipe- eller skurevirkning ettersom det vil kunne føre til skade på det klebefrie belegget på platene.

3 Tørk av apparatet utvendig med en fuktig klut.

Oppbevaring

1 Vikle ledningen rundt ledningsholderne på bunnen av apparatet (fig. 7).

2 Apparatet kan oppbevares vertikalt eller horisontalt (fig. 8).

Garanti og service

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

Oppskrifter for toast-smørbrød**► Toast-smørbrød med skinke, ost og ananas**

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

- ▶ *Varm opp toast-platene*
- ▶ *Legg osten, ananasen og deretter skinken på to skiver brød. Dryss litt karripulver over skinken, og legg de to andre brødsnivene oppå.*
- ▶ *Følg instruksjonene i kapitlet 'Lage toast-smørbrød'.*

► Toast-smørbrød med tomat, ost og ansjos

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

- ▶ *Varm opp toast-platene*
- ▶ *Legg tomatnivene, ansjosen og den revne osten på to skiver brød. Krydre med litt merian og paprika, og legg de to andre brødsnivene oppå.*
- ▶ *Følg instruksjonene i kapitlet 'Lage toast-smørbrød'.*

► Toast-smørbrød med salami, banan og ost

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

- ▶ *Varm opp toast-platene*
- ▶ *Legg salamiskivene, bananskivene og osteskivene på to skiver brød. Dryss på litt kajennepepper, og legg på de to andre brødsnivene.*
- ▶ *Følg instruksjonene i kapitlet 'Lage toast-smørbrød'.*

► Toast-smørbrød med frankfurterpølse og ost

4 skiver loff
4 frankfurterpølser
4 skiver ost
Ketsjup eller sennep

- ▶ *Varm opp toast-platene*
- ▶ *Tørk av pølsene, og rull hver av dem inn i en osteskive påsmurt ketsjup eller sennep. Legg deretter pølsene forsiktig på de to brødsnivene, og dekk til med de to andre brødsnivene.*
- ▶ *Følg instruksjonene i kapitlet 'Lage toast-smørbrød'.*

God appetitt!

Allmän beskrivning

- A** Laggar med non-stick beläggning
- B** Integrerat gångjärn
 - ▶ *De två grillaggarna är sammanfogade med ett gångjärn, för att förhindra att ingredienser spills ut. Detta gör det lätt att rengöra efter användning.*
- C** Auto-låsmekanism
- D** Svala handtag
- E** På lampa
- F** Uppvärmningslampa
- G** Sladdförvaring

Viktigt

Läs bruksanvisningen och titta på bilderna innan du använder fritösen.

- ▶ **Kontrollera att nätspänningen som anges i botten av apparaten motsvarar den lokala nätspänningen innan du kopplar in den.**
- ▶ **Koppla in apparaten till ett jordat vägguttag.**
- ▶ **Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av Philips, en av Philips auktoriserad verkstad eller liknande kvalificerade personer för att undvika faror.**
- ▶ **Sänk inte ned apparaten eller nätsladden i vatten eller andra vätskor.**
- ▶ **Placera apparaten på ett sådant sätt att:**
 - nätsladden inte hänger ned över kanten på ett bord eller en arbetsbänk;
 - barn inte kan nå apparaten medan den används;
 - den står på en plan, stabil yta och där det finns tillräckligt med utrymme runt den.
- ▶ **Dra alltid ut stickproppen när du rostat klart.**
- ▶ **Håll apparaten utom räckhåll för barn.**
- ▶ **Låt inte apparaten vara igång utan uppsikt. Använd den inte under eller nära gardiner eller andra lättantändliga material eller under väggskåp, eftersom bröd kan börja brinna.**
- ▶ **Undvik att röra vid apparatens metalldelar, eftersom de blir mycket varma medan du använder den.**
- ▶ **Låt apparaten svalna helt innan du rengör den eller ställer undan den.**
- ▶ **Vidrör aldrig grillaggarna med skarpa eller slipande föremål, eftersom detta skadar non-stick-beläggningen.**
- ▶ **Rengör alltid apparaten efter användning.**
- ▶ **Se till att nätsladden inte kommer i kontakt med eller för nära apparatens varma ytor.**
- ▶ **Förvärm alltid grillaggarna innan du lägger några ingredienser mellan dem.**

Innan du använder den första gången

Ta bort alla etiketter och torka av brödrosten med en fuktig trasa.

- ▶ **Rengör laggarna med en fuktig trasa eller svamp.**
- ▶ *Det kan komma lite rök ur apparaten när du använder den första gången. Detta är normalt.*

Använda apparaten

Låt aldrig smörgåsgrillen vara på utan uppsikt.

1 Sätt in stickkontakten i vägguttaget (fig. 1).
Den på-lampan och den uppvärmningslampan börjar lysa.

2 Förbered ingredienserna som du ska ha i din varma smörgås.

För varje dubbelsmörgås behöver du två skivor bröd och en lämplig fyllning. I kapitel 'Recept för varma smörgåsar' hittar du förslag på fyllningar.

3 Smöra lätt de brödsidor som ska ligga mot laggarna för att få ett jämt, gyllenbrunt resultat.

D Smörgåsgrillen är färdig att användas så snart uppvärmningslampan släcks (fig. 2).

4 Lägg två skivor bröd med de smörade sidorna mot den undre laggen, bre ut fyllningen på brödet och lägg två andra skivor bröd ovanpå med de smörade sidorna uppåt (fig. 3).

Du kan också grilla bara en dubbelsmörgås, om du så önskar. För att vara säker på optimal försegling, bör du inte bre ut fyllning för nära kanterna på brödskiivorna.

5 Sänk den övre laggen försiktigt på brödet tills auto-låsmekanismen klämmer ihop den med den undre laggen (fig. 4).

► *Under tillagningen tänds och släcks den uppvärmningslampan då och då som en indikation på att värmeelementen är på och av för att behålla rätt temperatur.*

6 Öppna smörgåsgrillen efter 2-3 minuter och kontrollera om dubbelsmörgåsen är gyllenbrun. Tillagningstiden beror på typen av bröd och fyllning, och på hur krispiga och bruna du vill att dina varma smörgåsar ska vara.

7 Ta ur smörgåsarna (fig. 5).

Använd ett köksredskap av trä eller plast (t ex en stekspade) för att ta ur smörgåsarna ur grillen. Använd inte köksredskap av metall eller som är vassa eller skrovliga.

8 Koppla ur apparaten när du är klar.

Tips

Använd din fantasi för att skapa delikata nya fyllningar: Kombinera en basingrediens, såsom kött, fisk, ost, korv eller skivat hårdkokt ägg med frukt (tex avokado, banan, tangerin, äpple och ananas) eller med grönsaker (tex tomat, gurka, lök, svamp, paprika och ättiksgurka). Du kommer att upptäcka att dessa kombinationer kan vara överraskande välsmakande.

Du kan krydda smörgåsarna innan du tillagar dem med tex curry, paprika, cayennepeppar, gräslök, persilja, senap, tomatketchup, bredbart pålägg, örtsmör eller chutney.

Fyllningen bör inte läggas för nära kanterna på brödskiivorna. Lägg inte på för mycket fyllning på en smörgås, eftersom detta kan orsaka spill och dålig försegling.

För att uppnå ett krispigare resultat på båda sidorna, kan du lägga smörgåsen på ett metallgaller (tex ett avsalningsgaller) i en halv minut.

Rengöring

Sänk aldrig ned apparaten i vatten.

1 Koppla ur apparaten och låt den svalna.

2 Rengör laggarna med en fuktig trasa eller svamp (fig. 6).

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

3 Rengör apparatens utsida med en fuktig trasa.

Förvaring

1 Linda sladden runt hållarna som finns i botten på apparaten (fig. 7).

2 Apparaten kan förvaras i vertikalt eller horisontellt läge (fig. 8).

Garanti och service

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

Recept för varma smörgåsar

► Smörgåsar med skinka, ost och ananas

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

- ▶ Låt smörgåsgrillen värmas upp.
- ▶ Lägg osten, ananasen och sedan skinkan på två skivor bröd. Strö lite curry över skinkan och lägg de andra två skivorna bröd ovanpå.
- ▶ Följ instruktionerna i kapitlet 'Laga varma smörgåsar'.

► Smörgåsar med tomat, ost och ansjovis

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

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

► Smörgås med salami, banan och ost

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

- ▶ Låt smörgåsgrillen värmas upp.
- ▶ Lägg salamiskivorna, bananskivorna och slutligen ostskivorna på två skivor bröd. Strö över lite cayennepeppar och täck med de andra två skivorna bröd.
- ▶ Följ instruktionerna i kapitlet 'Laga varma smörgåsar'.

► Smörgås med frankfurterkorv och ost

4 skivor vitt bröd
4 frankfurterkorvar
4 skivor ost
Tomatketchup eller senap

- ▶ Låt smörgåsgrillen värmas upp.
- ▶ Torka korvarna och rulla in varje korv i en skiva ost, som har blivit bredd med tomatketchup eller senap. Lägg de förberedda korvarna försiktigt på de två skivorna bröd och täck med de andra två brödsnivåerna.
- ▶ Följ instruktionerna i kapitlet 'Laga varma smörgåsar'.

Njut!

Laitteen osat

- A** Pintakäsitelty parilalevyt
- B** Upotettu sarana
 - ▶ Parilalevyt on liitetty saranalla valumisen ja roiskumisen välttämiseksi. Tämä helpottaa puhdistusta käytön jälkeen.
- C** Automaattisuljin
- D** Kuumentumattomat kahvat
- E** Virran merkkivalo
- F** Kuumenemisen merkkivalo
- G** Johdon säilytys

Tärkeää

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

- ▶ Tarkasta, että laitteen pohjassa oleva jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen sähköverkkoon.
- ▶ Yhdistä laite maadoitettuun pistorasiaan.
- ▶ Jos laitteen liitosjohto on vahingoittunut, se on turvallisinta vaihdattaa Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muuten ammattitaitoisella korjaajalla.
- ▶ Älä upota laitetta tai liitosjohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.
- ▶ Sijoita laite siten, että:
 - liitosjohto ei roiku pöydän tai työtason reunan yli;
 - lapset eivät pääse koskemaan laitteeseen, kun se on käytössä;
 - laite on tasaisella alustalla ja ympärille jää riittävästi tilaa.
- ▶ Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- ▶ Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa. Älä käytä sitä lähellä verhoja tai muita helposti syttyviä materiaaleja tai seinäkaappien alla, sillä leipä voi syttyä palamaan.
- ▶ Varo koskemasta laitteen metalliosia, sillä ne kuumenevat käytössä.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.
- ▶ Varo koskemasta parilalevyjä terävällä tai hankaavilla välineillä, sillä tarttumattomaksi käsitelty pinta voi vahingoittua.
- ▶ Puhdista laite aina käytön jälkeen.
- ▶ Varmista, että liitosjohto ei ole liian lähellä eikä missään tapauksessa kosketa laitteen kuumia pintoja.
- ▶ Esikuumenna parilalevyt aina ennen voileipien valmistuksen aloittamista.

Ennen käyttöä

Poista mahdolliset tarrat ja pyyhi leivänpaahdinten ulkovaippa kostealla liinalla.

- ▶ Puhdista parilalevyt kostealla liinalla tai sienellä.
 - ▶ Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hieman käryä. Tämä on normaalia.

Käyttö

Älä jätä voileipägrilliä toimintaan ilman valvontaa.

- 1** Liitä pistotulppa pistorasiaan (kuva 1).
Virran merkkivalo ja kuumenemisen merkkivalo syttyvät.
- 2** Valmista voileipien ainekset valmiiksi.

Jokaiseen voileipään tarvitaan kaksi leipäviipaletta ja sopiva täyte. Kohdassa Voileipäohjeita on muutamia ehdotuksia täytteiksi.

3 Voileivän ulkopinta saadaan kauniin kullanuskeaksi, kun parilalevyjä koskettavat pinnat voidellaan ohuelti voilla.

D Voileipägrilli on valmis käyttöön heti kun kuumenemisen merkkivalo on sammunut (kuva 2).

4 Aseta leipäviipaleet alemmalle parilalevyille voidellut puolet alaspäin, levitä täyte leiville ja aseta toiset leipäviipaleet päälle voidellut puolet ylöspäin (kuva 3).

Voit tietenkin halutessasi pariloida vain yhden voileivän. Voileivät sulkeutuvat paremmin, jos täytettä ei levitetä liian lähelle leipäviipaleiden reunoja.

5 Laske ylempi voileipälevy varovasti leipien päälle, kunnes automaattilukitus sulkee sen alempaan voileipälevyyn (kuva 4).

▶ *Valmistuksen aikana kuumennuksen merkkivalo syttyy ja sammuu aika ajoin osoittaen, että lämmityselementit kytkettyvät välillä säilyttääkseen oikean lämpötilan.*

6 Avaa voileipäparila 2-3 minuutin kuluttua ja tarkista, joko leivät on kauniin kullanuskeat. Parilointiaika riippuu leivän laadusta ja täytteestä sekä siitä, miten ruskeiksi voileivät halutaan.

7 Nosta voileivät pois (kuva 5).

Nosta voileivät voileipägrillistä puisella tai muovisella lastalla. Älä käytä metallisia, teräviä tai naarmuttavia välineitä.

8 Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

Vinkkejä

Mielikuvitus on onnistuneen parilavoileivän salaisuus. Pohjaksi voit valita lihaa, kalaa, juustoa makkaraa tai keitetyn munan viipaleita. Yhdistä näihin hedelmiä tai vihanneksia, kuten tomaattia, kurkkua, sipulia, sienä, paprikaa ja maustekurkkua. Huomaat, että näitä yhdistelemällä saa uskomattoman herkullisia voileipiä.

Ennen pariloimista voit vielä maustaa voileivät vaikkapa currylla, paprikalla, cayennenpippurilla, ruohosipulilla, persiljalla, sinapilla, ketsupilla, voileipätahnoilla, maustevoilla yms.

Täyte ei saa tulla liian lähelle voileipäviipaleiden reunoja. Liika täyte aiheuttaa roiskumista eikä leipä sulkeudu kunnolla.

Leivistä tulee rapeampia, jos annat niiden olla puolisen minuuttia metallisen ritilän päällä.

Puhdistus

Älä upota laitetta veteen.

1 Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

2 Puhdista parilalevyt kostealla liinalla tai sienellä (kuva 6).

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

3 Pyyhi laitteen ulkovaippa kostealla liinalla.

Säilytys

1 Kierrä liitosjohto laitteen pohjassa olevien pidikkeiden ympärille (kuva 7).

2 Laitte voidaan säilyttää pysty- tai vaaka-asennossa (kuva 8).

Takuu & huolto

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

Voileipäohjeita**■ Kinkku-juusto-ananasvoileivät**

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

- ▶ *Anna voileipägrillin kuumentua.*
- ▶ *Aseta juustot, ananakset ja kinkut kahden leipäviipaleen päälle. Ripottele kinkun päälle currya ja aseta toiset leipäviipaleet päälle.*
- ▶ *Noudata kohdan Voileipien pariloiminen ohjeita.*

■ Tomaatti-juusto-anjovisvoileivät

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

- ▶ *Anna voileipägrillin kuumentua.*
- ▶ *Jaä tomaattiviipaleet, anjovikset ja juustoraaste kahdelle leipäviipaleelle. Ripottele pinnalle paprikajauhetta ja meiramia ja aseta toiset leipäviipaleet päälle.*
- ▶ *Noudata kohdan Voileipien pariloiminen ohjeita.*

■ Salami-banaani-juustovoileipä

4 viipaletta leipää
2-4 viipaletta salamia
1 banaani (viipaleina)
2 viipaletta juustoa
cayennenpippuria

- ▶ *Anna voileipägrillin kuumentua.*
- ▶ *Aseta leiville salami- ja banaaniviipaleet sekä juustoviipaleet. Ripottele pinnalle hieman cayennenpippuria ja aseta toiset leipäviipaleet päälle.*
- ▶ *Noudata kohdan Voileipien pariloiminen ohjeita.*

■ Nakkimakkara-juustoleipä

4 viipaletta leipää
4 nakkimakkaraa
4 viipaletta juustoa
Ketsuppia tai sinappia

- ▶ *Anna voileipägrillin kuumentua.*
- ▶ *Kääri nakit ketsupilla tai sinapilla siveltyihin juustoviipaleisiin. Aseta käärot leiville ja aseta toiset leipäviipaleet päälle.*
- ▶ *Noudata kohdan Voileipien pariloiminen ohjeita.*

Herkuttele!

Generel beskrivelse

- A** Varmeplader med 'slip-let' belægning
- B** Integreret hængsel
 - ▶ De to bageplader er forbundet med et hængsel for at undgå udsivning af ingredienserne. Dette sikrer nem rengøring efter brug.
- C** Auto-lås mekanisme
- D** Cool-touch håndtag (bliver ikke varmt)
- E** Kontrollampe
- F** Opvarmnings-indikator med lys
- G** Ledningsopbevaring

Vigtigt

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

- ▶ Inden der slutes strøm til apparatet kontrolleres det, om den indikerede spændingsangivelse i bunden af apparatet svarer til den lokale netspænding.
- ▶ Apparatet skal tilsluttes et stik med jord.
- ▶ Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes Philips, et Philips-autoriseret serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug.
- ▶ Apparat og ledning må aldrig kommes ned i vand eller anden væske.
- ▶ Anbring apparatet således at:
 - netledningen ikke hænger ud over bordkant eller arbejdsplads;
 - børn ikke kan komme i berøring med det, når det er i brug;
 - det står på et fladt, stabilt underlag med tilstrækkelig fri plads rundt om.
- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- ▶ Hold apparatet uden for børns rækkevidde.
- ▶ Brug kun apparatet, når det er under opsyn. Brug det ikke under eller i nærheden af gardiner eller andre letantændelige materialer - eller stående under overskabe - da brød kan brænde.
- ▶ Undgå berøring af apparatets metaldele, da disse bliver meget varme under brug.
- ▶ Lad apparatet køle helt af, inden det rengøres og sættes væk.
- ▶ Varmepladerne må aldrig komme i kontakt med skarpe eller ridsende redskaber/genstande, da dette beskadiger 'slip-let' belægningen.
- ▶ Rengør altid apparatet efter brug.
- ▶ Sørg for, at netledningen ikke kommer i kontakt med - eller for tæt på apparatets varme dele og flader.
- ▶ Pladerne skal altid forvarmes, inden der lægges noget på.

Inden apparatet tages i brug første gang

Fjern eventuelle klistermærker og tør ydersiden af med en fugtig klud.

- ▶ Tør pladerne af med en fugtig klud eller svamp.
 - ▶ Apparatet ryger måske en lille smule, når det tages i brug første gang. Dette er helt normalt.

Tilberedning af ristede sandwiches

Brug kun sandwichtoasteren, når den er under opsyn.

- 1** Sæt stikket i stikkontakten (fig. 1).
Den kontrollampe og den opvarmnings-indikator tænder.

2 Forbered ingredienserne.

Du skal bruge to stykker brød til hver sandwich og noget velegnet fyld. Se afsnittet 'Opskrifter på ristede sandwiches' for du finder forslag til forskelligt fyld.

3 For at opnå et ensartet, gyldentbrunt resultat, skal brødet smøres let på de sider, der kommer i kontakt med pladerne.

• Sandwichtoasteren er klar til brug, så snart opvarmnings-indikatoren slukker (fig. 2).

4 Læg to skiver brød med de smurte sider nedad på den nederste plade - læg fyldet på - og til sidst to skiver brød overpå med den smurte side vendende opad (fig. 3).

Du kan også nøjes med at lave en enkelt sandwich. For at sikre den bedst mulige 'forsegling', skal fyldet ikke smøres for tæt ud til kanterne.

5 Sænk den øverste plade forsigtigt ned over brødet, indtil auto-lock-mekanismen fastlåser den til den nederste plade (fig. 4).

► *Under processen, vil den opvarmnings-indikator tænde og slukke fra tid til anden for at indikere, at varmelegemerne tændes og slukkes for at opretholde den korrekte temperatur.*

6 Luk sandwichtoasteren op efter 2-3 minutter for at se, om sandwichene er gyldentbrune.

Tilberedningstiden afhænger både af brød og fyld og hvor sprød og brun, du ønsker dine sandwiches.

7 Tag sandwichene ud (fig. 5).

Brug en træ- eller plasticpatel. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller redskaber der er skarpe eller ridsende.

8 Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.**Tips**

Brug din fantasi og prøv dig frem med forskelligt fyld. Brug basis ingredienser som kød, fisk, ost, pølser eller skiver af hårdkogte æg og kombinér med frugt (f.eks. avocado, bananer, clementinere, æbler og annanas) eller grøntsager (f.eks. tomater, agurker, løg, champignon, peberfrugter og syltede agurker). Du vil blive overrasket over, hvor godt disse kombinationer smager.

Du kan også krydre dine sandwiches, inden de toastes - f.eks. med karry, paprika, cayennepeber, purløg, persille, sennep, tomatketchup, sandwichsmør, kryddersmør eller chutney.

Lad være med at smøre fyldet helt ud til kanterne - og kom ikke for meget på. Derved undgår du spild og sikrer, at sandwichene lukkes ordentligt.

Lægges de færdige sandwiches på en metalrist i ca. et halvt minut, vil de blive spøde på begge sider.

Rengøring

Kom aldrig selve apparatet ned i vand.

1 Tag stikket ud af stikkontakten og lad apparatet afkøle.**2** Rengør pladerne med en fugtig klud eller svamp (fig. 6).

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

3 Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.**Opbevaring****1** Rul netledningen op omkring beslagene i bunden af apparatet (fig. 7).**2** Apparatet kan både opbevares lodret og vandret (fig. 8).

Reklamationsret og service

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

Opskrifter på ristede sandwiches

► Sandwiches med skinke, ost og ananas

4 skiver franskbrød
2 skiver ost
2 skiver ananas
2 tynde skiver skinke
karry

- ▶ Opvarm sandwichtoasteren.
- ▶ Læg ost, ananas og skinke på 2 skiver brød. Drys lidt karry på skinken og læg 2 skiver brød over.
- ▶ Følg anvisningene i afsnittet 'Tilberedning af ristede sandwiches'.

► Sandwiches med tomat, ost og ansjoser

4 skiver franskbrød
1 eller 2 skiveskårne tomater
2 spsk. revet parmasanost
6 ansjoser
paprika, merian

- ▶ Opvarm sandwichtoasteren.
- ▶ Læg tomatskiver, ansjoser og den revne ost på 2 skiver brød. Drys med lidt paprika og merian og læg 2 skiver brød over.
- ▶ Følg anvisningene i afsnittet 'Tilberedning af ristede sandwiches'.

► Sandwiches med salami, banan og ost

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

- ▶ Opvarm sandwichtoasteren.
- ▶ Læg salami, bananskiver og til sidst en skive ost på to stykker brød. Drys med lidt cayennepeber og læg 2 skiver brød oven på.
- ▶ Følg anvisningene i afsnittet 'Tilberedning af ristede sandwiches'.

► Sandwiches med frankfurter pølser og ost

4 skiver franskbrød
4 frankfurter pølser
4 skiver ost
Tomatketchup eller sennep

- ▶ Opvarm sandwichtoasteren.
- ▶ Tør pølserne og rul dem ind i en skive ost smurt med tomatketchup eller sennep. Læg forsigtigt pølserne på 2 skiver brød og læg 2 skiver brød over på.
- ▶ Følg anvisningene i afsnittet 'Tilberedning af ristede sandwiches'.

Velbekomme!

Γενική περιγραφή

- A** Πλάκες ψησίματος με αντικολητική επιφάνεια
- B** Ενσωματωμένος μεντεσές
 - ▶ Οι δύο πλάκες ψησίματος συνδέονται με ένα μεντεσέ για να μην υπάρχει διαρροή των υλικών. Αυτό κάνει εύκολο το καθάρισμα μετά τη χρήση.
- C** Λειτουργία αυτόματου κλειδώματος
- D** Μη θερμαινόμενες λαβές
- C** Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
- F** Λυχνία θέρμανσης
- G** Αποθήκευση καλωδίου

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

- ▶ Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση του σπιτιού σας πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- ▶ Βάλτε τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα σούκο.
- ▶ Αν το καλώδιο έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή εξίσου έμπειρους τεχνικούς προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- ▶ Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το τροφοδοτικό σε νερό ή σε άλλα υγρά.
- ▶ Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε:
 - το καλώδιο του τροφοδοτικού να μην κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή της επιφάνειας εργασίας.
 - τα παιδιά να μην αγγίζουν τη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
 - να στέκεται σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια και να υπάρχει γύρω της αρκετός ελεύθερος χώρος.
- ▶ Να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.
- ▶ Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη. Μην την χρησιμοποιείτε κάτω ή κοντά σε κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά ή κάτω από ντουλάπια τοίχων, επειδή το ψωμί μπορεί να καεί.
- ▶ Μην ακουμπάτε τα μεταλλικά μέρη της συσκευής καθώς ζεσταίνονται πολύ κατά τη χρήση.
- ▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.
- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις πλάκες ψησίματος με κοφτερά ή λειαντικά αντικείμενα, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβες στην αντικολητική επιφάνεια.
- ▶ Καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο του τροφοδοτικού δεν έρχεται σε επαφή ή πολύ κοντά στις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- ▶ Να προθερμαίνετε πάντα τις πλάκες ψησίματος πριν τοποθετήσετε οτιδήποτε επάνω τους.

Πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά

Αφαιρέστε τα αυτοκόλλητα και καθαρίστε το εξωτερικό της φρυγανιέρας με ένα υγρό πανί.

- ▶ Καθαρίστε τις πλάκες με υγρό πανί ή σφουγγάρι.
- ▶ Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό.

Χρήση της συσκευής

Μην αφήνετε ποτέ την σαντουϊτσιέρα χωρίς επίβλεψη.

1 Βάλτε το βύσμα στην πρίζα (εικ. 1).

Οι ενδεικτικές λυχνίες λειτουργίας και θερμοστάτη ανάβουν.

2 Ετοιμάστε τα υλικά για το σάντουιτς που θα ψήσετε.

Για κάθε σάντουιτς χρειάζεστε δύο φέτες ψωμί και κατάλληλη γέμιση. Στο κεφάλαιο 'Συνταγές για ψημένα σάντουιτς' θα βρείτε προτάσεις για τη γέμιση.

3 Βουτυρώστε ελαφρά τις πλευρές του ψωμιού που έρχονται σε επαφή με τις πλάκες για να αποκτήσουν ένα ομοιόμορφο ψήσιμο.

► Η τοστιέρα είναι έτοιμη για χρήση μόλις σβήσει η λυχνία ετοιμότητας (εικ. 2).

4 Βάλτε δύο φέτες ψωμιού με τις βουτυρωμένες πλευρές στη χαμηλή πλάκα, απλώστε τη γέμιση πάνω στο ψωμί και βάλτε τις άλλες δύο φέτες από πάνω, με τις βουτυρωμένες πλευρές προς τα πάνω (εικ. 3).

Μπορείτε επίσης να ψήσετε ένα σάντουιτς αν επιθυμείτε. Για να διασφαλίσετε το καλύτερο κλείσιμο, η γέμιση δεν θα πρέπει να φθάνει πολύ κοντά στις άκρες του ψωμιού.

5 Χαμηλώστε την πάνω πλάκα προσεκτικά πάνω στο ψωμί μέχρι ο μηχανισμός αυτόματου κλειδώματος να την κλείσει με την κάτω πλάκα (εικ. 4).

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

6 Ανοίξτε την τοστιέρα μετά από 2-3 λεπτά και ελέγξτε αν το σάντουιτς έχει ξεροψηθεί. Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από τον τύπο ψωμιού και τη γέμιση και από το πόσο ξεροψημένο θέλετε να είναι το σάντουιτς σας.

7 Βγάλτε τα σάντουιτς (εικ. 5).

Χρησιμοποιήστε ένα ξύλινο ή πλαστικό σκεύος (π.χ. μια σπάτουλα) για να βγάλετε τα ψημένα σάντουιτς από τη σαντουϊτσιέρα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά, αιχμηρά ή αποξεστικά κουζινικά εργαλεία.

8 Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

Συμβουλές

Χρησιμοποιείτε τη φαντασία σας για να δημιουργήσετε γευστικές καινούργιες γεμίσεις. Συνδυάστε ένα βασικό υλικό όπως κρέας, ψάρι, τυρί, λουκάνικα ή βραστά αυγά σε φέτες με φρούτα (π.χ. αβοκάντο, μπανάνα, μανταρίνι, μήλο και ανανά) ή με λαχανικά (π.χ. τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδια, μανιτάρια, πιπεριές και αγγουράκι τουρσί). Θα ανακαλύψετε ότι αυτοί οι συνδυασμοί είναι εξαιρετικά γευστικοί.

Μπορείτε να προσθέσετε διάφορα αρωματικά για να δώσετε γεύση στα σάντουιτς σας πριν τα ψήσετε με π.χ. κάρυ, πάπρικα, πιπέρι καγιέν, πράσα, μαϊντανό, μουστάρδα, κέτσαπ, σάλτσα για σάντουιτς, βούτυρο με χορταρικά ή μίγμα μπαχαρικών.

Μην βάλτε τη γέμιση πολύ κοντά στις άκρες του ψωμιού. Μην παραγεμίσετε τα σάντουιτς καθώς μπορεί να τρέξουν τα υλικά και να μην κλείσουν καλά.

Για να επιτύχετε καλύτερο ψήσιμο και από τις δύο πλευρές, μπορείτε να τοποθετήσετε τα σάντουιτς σε μεταλλική σχάρα για μισό λεπτό.

Καθαρισμός

Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.

- 1** Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυσώσει.
- 2** Καθαρίστε τις πλάκες με υγρό πανί ή σφουγγάρι (εικ. 6).
Μην χρησιμοποιείτε σκληρά ή διαβρωτικά καθαριστικά και υλικά, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβες στην αντικολλητική επιφάνεια των πλακών.
- 3** Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με υγρό πανί.

Αποθήκευση

- 1** Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τα πλαίσια στο κάτω μέρος της συσκευής (εικ. 7).
- 2** Η συσκευή μπορεί να αποθηκευτεί σε όρθια ή οριζόντια θέση (εικ. 8).

Εγγύηση και σέρβις

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

Συνταγές για ψημένα σάντουιτς

1 Σάντουιτς με ζαμπόν, τυρί και ανανά

4 φέτες λευκό ψωμί
2 φέτες τυρί
2 φέτες ανανά
2 λεπτές φέτες ζαμπόν
κάρυ

- ▶ Αφήστε τη σαντουϊτσιέρα να ζεσταθεί.
- ▶ Βάλτε το τυρί, τον ανανά και μετά το ζαμπόν σε δύο φέτες ψωμιού. Πασπαλίστε το ζαμπόν με λίγο κάρυ και βάλτε τις άλλες δύο φέτες ψωμιού από πάνω.
- ▶ Ακολουθείστε τις οδηγίες του κεφαλαίου "Παρασκευή ψημένων σάντουιτς".

2 Σάντουιτς με τομάτα, τυρί και αντζούγιες

4 φέτες λευκό ψωμί
1 ή 2 ντομάτες (κομμένες σε φέτες)
2 κουταλιές σούπας τριμμένη Παρμεζάνα
6 αντζούγιες
πάπρικα, μαντζουράνα

- ▶ Αφήστε τη σαντουϊτσιέρα να ζεσταθεί.
- ▶ Βάλτε τις φέτες τομάτας, τις αντζούγιες και το τριμμένο τυρί σε δύο φέτες ψωμί. Πασπαλίστε με λίγη πάπρικα και μαντζουράνα και βάλτε τις άλλες δύο φέτες ψωμιού από πάνω.
- ▶ Ακολουθείστε τις οδηγίες του κεφαλαίου "Παρασκευή ψημένων σάντουιτς".

3 Σάντουιτς με σαλάμι, μπανάνα και τυρί

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

- ▶ Αφήστε τη σαντουϊτσιέρα να ζεσταθεί.
 - ▶ Βάλτε τις φέτες σαλάμι, μπανάνας και τέλος τις φέτες τυριού πάνω σε δύο φέτες ψωμί. Πασπαλίστε με λίγο πιπέρι καγιέν και καλύψτε με τις άλλες δύο φέτες ψωμιού.
 - ▶ Ακολουθείστε τις οδηγίες του κεφαλαίου "Παρασκευή ψημένων σάντουιτς".
- ▶ Σάντουιτς με λουκάνικο Φραγκφούρτης και τυρί
- 4 φέτες λευκό ψωμί
4 λουκάνικα Φραγκφούρτης
4 φέτες τυρί
Κέτσαπ ή μουστάρδα
- ▶ Αφήστε τη σαντουϊτσιέρα να ζεσταθεί.
 - ▶ Στεγνώστε τα λουκάνικα και τυλίξτε το καθένα απαυτά σε μια φέτα τυρί στην οποία έχετε αλείψει κέτσαπ ή μουστάρδα. Βάλτε τα λουκάνικα προσεκτικά στις δύο φέτες ψωμιού και καλύψτε με τις άλλες δύο φέτες.
 - ▶ Ακολουθείστε τις οδηγίες του κεφαλαίου "Παρασκευή ψημένων σάντουιτς".

Απολαύστε τα!

Genel tanım

- A** Yapışmaz yüzeyli plakalar
- B** Entegre menteşe
 - ▶ İki pişirme plakası sıçramayı ve akmayı önleyen entegre menteşe sistemi ile birleştirilmiştir. Bu sayede kullanımdan sonra temizliği kolaydır.
- C** Otomatik kilit mekanizması
- D** Şık ve el yakmaz tutacaklar
- E** Güç-açık ışığı
- F** Cihaz ısınıyor pilot ışık
- G** Kablo yuvası

Önemli

Bu cihazı kullanmadan önce, kullanım ile ilgili bu talimatları okuyun ve ileride başvurmak için saklayın.

- D** Cihazı prize takmadan önce, cihazın altında belirtilen voltajın, evinizdeki şebeke voltajı ile uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- D** Cihazı topraklı, duvar prizine takın.
- D** Cihazın elektrik kordonu hasar görürse, tamir özel aletler ve parçalar gerektireceğinden, Philips veya Philips tarafından yetkilendirilmiş servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.
- D** Cihazı veya elektrik kordonunu kesinlikle suya ve sıvı cisimlere batırmayın.
- D** Cihazı aşağıdaki maddelere dikkat ederek yerleştiriniz:
 - elektrik kablosu bir masanın veya tezgahın köşesinden sarkmamalı;
 - cihaz kullanılmıyken, çocuklar cihazı dokunmamalı;
 - cihaz düz, sabit bir yüzeyde bulunmalı ve çevresinde yeterli boş alan olmalı.
- D** Cihazı kullandıktan sonra fişini prizden çekin.
- D** Cihazı çocuklardan uzak tutun.
- D** Cihazın çocuklar tarafından yalnız başlarına kullanılmasına izin vermeyin. Cihazı perde veya diğer yanıcı eşyaların yanında veya altlarında kullanmayın.
- D** Çok sıcak olacaklarından, metal kısımlara değmeyin.
- D** Cihazı temizlemeden veya kaldırmadan önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- D** Yüzeyle kesinlikle keskin ve çizici maddeler ile dokunmayın, bu maddeler yapışmayan yüzeye hasar verecektir.
- D** Kullanım sonrasında cihazı her zaman temizleyin.
- D** Elektrik kablosunun, cihazın sıcak yüzeyleri üzerine veya yakınına gelmemesine dikkat edin.
- D** Plakalara birşey yerleştirmeden önce mutlaka ısınmasını bekleyin.

Kullanım öncesinde

Etiketleri çıkarıp nemli bezle sandviç makinesinin gövdesini temizleyin.

- D** Yüzeyle sıcak sabunlu su, yumuşak bir bez veya sünger ile silin.
 - ▶ Cihazınızı ilk kullandığınızda biraz duman çıkabilir. Bu normaldir.

Cihazın kullanımı

Cihazı kesinlikle yalnız başına bırakıp çalıştırmayın.

- 1** Fişi duvar prizine takın (şek. 1).
Güç-açık ve cihaz ısınıyor ışıkları yanar.

- 2** Tostunuzun malzemelerini hazırlayın.

Her sandviç için iki dilim ekmeğe ve uygun iç malzemeye ihtiyacınız olacaktır. Önerilerimiz için, 'Tost sandviçleri tarifleri' bölümünü okuyun.

3 Altın-kahve rengi kızarıklık bir sonuç elde etmek için, ekmeğin yüzeylerle temas eden bölümlerini hafifçe yağlayın.

D Pişirmeye hazır ışığı söndüğünde, tost makineniz kullanıma hazır demektir (şek. 2).

4 Yağlı tarafları alt yüzeye gelecek şekilde iki dilim ekmeği yerleştirin, iç malzemeleri ekmeklerin üzerlerine yayın ve diğer iki dilim ekmeği, yağlı kısımları yukarıya gelecek şekilde üstlerine kapatın (şek. 3).

İsterseniz, sadece tost da yapabilirsiniz. En uygun kapanmayı sağlamak için, iç malzemenin ekmeğin kenarlarına yakın doldurulması gerekir.

5 Üst yüzeyi, otomatik kilit mekanizması alt yüzeye kenetleninceye kadar bastırın (şek. 4).

► *Piştirirken, cihaz ısınıyor ışığı zaman zaman yanar ve söner, bu durum ısıtma unsurlarının doğru ısıyı bulmak için belirli süre çalışıp, belirli süre durduklarını belirtir.*

6 Tost makinesini 2-3dakika sonra açın. Tostun altın-kahve rengi olup olmadığını kontrol edin.

Ktır ve kahve rengi tostlar için gerekli pişirme süresi, kullanılan ekmeğe, iç malzemeye ve kişisel damak zevkinize bağlıdır.

7 Tostları çıkartın (şek. 5).

Tostları tost makinesinden çıkartmak için, tahta ve plastik bir alet (örneğin spatula) kullanın. Metal, sivri veya çizici mutfak aletleri kullanmayın.

8 Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.

İpuçları

Yaratıcılığınızı kullanarak istediğiniz malzemeyi kullanarak yeni iç malzemeler üretebilirsiniz.. Köfte, balık, peynir, sos, haşlanmış yumurta dilimleri, meyva(örn. avakado,muz,mandalina, elma ve ananas) veya sirke ile(örn.domates, salatalık, soğan, mantar, yeşil biber) gibi basit malzemeleri kullanarak birçok çeşit iç malzemesi yaratabilirsiniz.

Sandviçleri pişirmeden önce curry, kırmızı biber, maydanoz, hardal, ketchup, mayonez gibi tadlarda ekleyebilirsiniz.

Sandviçleri doldururken ortaya kısma doğru doldurmaya özen gösterin ve aşırı doldurmayın aksi halde sandviçin dışına taşabilir sıçrayabilir.

Sandviçlerin iki tarafı daha kızarmış olsun isterseniz, sandviçleri otuz saniye metal (örn.soğutma telinde) tele koyun.

Temizlik

Cihazı kesinlikle suya batırmayınız.

1 Cihazın fişini prizden çıkartın. Soğumasını bekleyin.

2 Yüzeyleri sıcak sabunlu su ile yumuşak bir bez veya sünger ile silin (şek. 6).

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

3 Cihazın dış kısmını nemli bir bezle silin.

Saklama

1 Kabloyu cihazın altındaki bölüme sarın (şek. 7).

2 Cihaz dikey veya yatay şekilde saklanabilir (şek. 8).

Garanti ve Servis

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

Tost tarifleri**► Jambon, beyaz peynir ve ananaslı sandviçler**

4 dilim beyaz ekme
2 dilim peynir
2 dilim ananas
2 ince dilim jambon
Köri tozu

- *Tost makinesini ısıtın.*
- *Peyniri, ananası ve jambonu iki dilim ekmeğin üzerine koyun. Jambonun üzerine biraz köri tozu ekin ve diğer iki dilim ekmeği üzerine yerleştirin.*
- *'Tost yapmak için' bölümündeki talimatları uygulayın.*

► Domates, peynir ve ançüzeli tostlar

4 dilim beyaz ekme
1 veya 2 domates (dilim olarak)
2 çorba kaşığı rendelenmiş Parmesan peyniri
6 adet ançüz
acı biber, fesleğen

- *Tost makinesini ısıtın.*
- *Domates dilimlerini, ançüz ve rendelenmiş peyniri iki dilim ekmeğin üzerine yerleştirin. Acı biber ve fesleğen ekin ve diğer iki dilim ekmeği üzerine yerleştirin.*
- *'Tost yapmak için' bölümündeki talimatları uygulayın.*

► Salam, muz ve peynirli sandviç

4 dilim beyaz ekme
2-4 diim salam
1 muz (dilimlenmiş)
2 dilim peynir
Kırmızı biber

- *Tost makinesini ısıtın.*
- *Salam dilimlerini, muz ve ince dili peyniri 2 dilim tost ekmeğinin üzerine yerleştirin üzerine kırmızı biber ekerek 2 dilim tost ekmeği ile kapatın.*
- *'Tost yapmak için' bölümündeki talimatları uygulayın.*

► Frankfurter sosisi ve peynirli sandviç

4 dilim beyaz ekme
4 Frankfurter
4 dilim peynir
Ketchup veya hardal

- *Tost makinesini ısıtın.*
- *Sosisleri kurularak hardal ve ketchup sürülmüş ince dilim peynirlere sarın. Sardığınız sosisleri dikkatlice iki dilim ekmeğin üzerine yerleştirip üzerini iki dilim ekmeğin ile kapatın.*
- *'Tost yapmak için' bölümündeki talimatları uygulayın.*

Afiyet olsun!

- ◀ سندويش النقانق الألمانية مع الجبن
- ◀ شرائح من الخبز الأبيض
- ◀ حبات من النقانق الألمانية
- ◀ شرائح من الجبن
- ◀ كاتشاب الطماطم أو خردل

- ◀ دعي الجهاز يسخن.
- ◀ جففي النقانق وقومي بفرد كل واحدة منها على شريحة من الجبن قد تم دهنها بكاتشاب الطماطم أو الخردل. ضعي النقانق المحضرة بعناية فوق شريحتي الخبز ثم ضعي شريحتي الخبز الأخرتان فوقها.
- ◀ اتبعي الارشادات المذكورة في فقرة فتحضير السندويشات المحمصة ق.

استمتعي وهنئنا لك!

التخزين

١ قومي بلف السلك الكهربائي حول الاطار المزود في أسفل الجهاز.

٢ يمكن تخزين الجهاز بوضع عامودي أو أفقي.

الضمان والخدمة

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

وصفات لتحضير سندويشات محمصة

سندويشات لحم الديك الرومي والجبن والأناناس

٤ شرائح من الخبز الأبيض

شريحتان من الجبن

شريحتان من الأناناس

شريحتان نحيفتان من لحم الديك الرومي

بودرة الكاري

◀ دعي الجهاز يسخن.

◀ ضعي الجبن والأناناس ثم لحم الديك الرومي على شريحتي الخبز. أنثري بودرة الكاري على لحم الديك الرومي ثم ضعي شريحتي الخبز الأخرتان فوقها.

◀ اتبعي الارشادات المذكورة في فقرة فتحضير السندويشات المحمصة ف.

سندويشات الطماطم والجبن وسمك الأنشوفي

٤ شرائح من الخبز الأبيض

حبة طماطم أو حبتان (مقطعة الى شرائح)

ملعقتان كبيرتان من جبن البارميزان المبشور

٦ حبات من سمك الأنشوفي

بودرة الفلفل الأحمر

◀ دعي الجهاز يسخن.

◀ ضعي شرائح الطماطم وسمك الأنشوفي والجبن المبشور على شريحتي الخبز. أنثري بودرة الفلفل الأحمر عليهم ثم ضعي شريحتي الخبز الأخرتان فوقها.

◀ اتبعي الارشادات المذكورة في فقرة فتحضير السندويشات المحمصة ف.

سندويش لحم السلامي والموز والجبن

٤ شرائح من الخبز الأبيض

٢-٤ قطع من لحم السلامي

موزة واحدة (مقطعة الى شرائح)

شريحتان من الجبن

فلفل أحمر حار

◀ دعي الجهاز يسخن.

◀ ضعي شرائح لحم السلامي والموز والجبن على شريحتي الخبز. أنثري بودرة الفلفل الأحمر الحار عليهم ثم ضعي شريحتي الخبز الأخرتان فوقها.

◀ اتبعي الارشادات المذكورة في فقرة فتحضير السندويشات المحمصة ف.

٢ قومي بتحضير المحتويات لسندويشتك المحمصّة.

تحتاجين لكل ساندويش شريحتي خبز و حشوة ملائمة. سوف تجدين في فقرة توصفات لساندويشات محمصّة ف بعض الاقتراحات للحشوات.

٣ قومي بدهن الزبدة على شرائح الخبز التي تلامس الأطباق للحصول على نتيجة تحميص جيدة.

ان الجهاز جاهز للاستخدام حالما ينطفئ الضوء المؤشر لعملية التسخين.

٤ ضعي شريحتين من الخبز حيث تكون الجهة المدهونة بالزبدة على الطبق السفلي ثم ادھني الحشوة على الخبزة ثم ضعي قطعتي الخبز الأخرتين فوقها حيث تكون الجهات المدهونة بالزبدة موجهة الى الأعلى. يمكنك أيضا تحميص ساندويش واحد فقط اذا رغبت. لضمان أفضل النتائج، يجب عدم دهن الحشوة بقرب أطراف شرائح الخبز.

٥ قومي بانزال الطبق العلوي بعناية على الخبز الى أن تنطبق الأطباق تلقائيا بواسطة نظام القفل الأوتوماتيكي.

خلال عملية التحميص، سوف يضيء الضوء المؤشر لعملية التسخين ثم ينطفئ من وقت لآخر مشيرا بأن العناصر الحرارية تعمل و تتوقف عن العمل للحفاظ على درجة الحرارة الصحيحة.

٦ افتحي الجهاز بعد دقيقتين أو ٣ دقائق للتأكد من أن الساندويش المحمصّة أصبحت ذهبية اللون. يعتمد الوقت المطلوب للتحميص على نوع الخبز و الحشوة و على نسبة التحميص و القرمشة التي ترغبينها لساندويشتك.

٧ أخرجي الساندويش.

استخدمي أداة مطبخية خشبية أو بلاستيكية (مغرفة مثلا) لاجراج الساندويش المحمصّة من الجهاز. لا تستخدمي أدوات مطبخية معدنية حادة و كاشطة.

٨ افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام.

نصائح

استخدمي مزيلاتك لتحضير أشهى الحشوات. امزجي محتويات عادية كاللحم و السمك و الجبن و النقانق و شرائح البيض المسلوق مع الفواكه (مثلا: الأفوكادو و الموز و الليمون و التفاح و الأناناس) أو مع الخضار (مثلا الطماطم و الخيار و البصل و الفطر و الفلفل). سوف تكتشفين بأن هذا المزيج سيكون ذو طعم رائع.

يمكنك تزيين الساندويشات قبل تحميصها ببودرة الكاري أو البابريكا أو الفلفل الأحمر أو الثوم البقدونس أو الخردل أو الكاتشاب أو جبنة الدهن أو زبدة الأعشاب أو الصاصة الهنديّة.

لا يجب أن تصل الحشوة الى أطراف شرائح الخبز. لا تقومي بحشو الساندويش بكثرة حيث أن ذلك يجعل المحتويات تنساب من الساندويش أثناء التحميص.

للحصول على نتائج مقرمشة من الطرفين، يمكنك وضع الساندويش على رف معدني (مثلا: رف للتبريد) لمدة نصف دقيقة.

التنظيف

لا تغمري الجهاز بالماء أبدا.

١ قومي بفصل الكهرباء عن الجهاز ودعي الجهاز يبرد.

٢ قومي بتنظيف الأطباق بواسطة قطعة قماش مبللة أو اسفنجية. لا تستخدمي ابدأ أدوات و مواد التنظيف الخشنة و الكاشطة كونها تتلف الطبقة المطلية الغير لاصقة للأطباق.

٣ قومي بتنظيف الجهاز من الخارج بواسطة قطعة قماش مبللة.

- A أطباق للطهي مع طبقة مطوية غير لاصقة
- B نظام تعليق مزود
- C ان طبقي التحميم متصلان بأداة معلقة لتجنب تسرب المحتويات. ذلك يوفر سهولة التنظيف بعد الاستعمال.
- D نظام قفل تلقائي
- E مقابض عازلة للحرارة
- F ضوء مؤشر لعملية التشغيل
- G ضوء مؤشر لعملية التسخين
- G سهولة تخزين السلك الكهربائي

مهم جدا

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

- تأكدتي بأن التيار المؤشر اليه عند قاع الجهاز يتوافق مع التيار المباشر المحلي قبل توصيل الجهاز.
- أوصلي الجهاز الي قابس حائط مؤرض.
- إذا تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله بأخر من فيليبس أو مركز خدمات مؤهل من فيليبس أو أشخاص مؤهلين و ذلك لتجنب مواقف خطيرة.
- لا تغمرتي الجهاز أو السلك الكهربائي بالماء أو سوائل أخرى.
- ضعي الجهاز بطريقة حيث:
- لا يكون السلك الكهربائي متدلي من على سطح الطاولة المتواجد عليها
- لا يمكن للأطفال لمس أو العبث بالجهاز أثناء تشغيله
- يكون الجهاز متواجد على سطح ثابت مسطح وتوجد مساحة خالية كافية حوله
- قومي دوما بفصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال.
- حافظي على الجهاز بعيدا عن متناول الأطفال.
- لا تدعي الجهاز يعمل دون مراقبة. لا تقومي بتشغيله تحت أو قرب الستائر أو أي مواد قابلة للاشتعال أو تحت الرفوف حيث أن الخبز قد يحترق.
- تجنبي ملامسة القطع المعدنية للجهاز كونها تصبح ساخنة جدا أثناء الاستعمال.
- دعي الجهاز يبرد بالكامل قبل تنظيفه أو تخزينه.
- لا تلمسي ابدأ أطباق الطهي بواسطة أدوات حادة وكاشطة كون ذلك يتلف الطبقة المطوية الغير لاصقة.
- قومي دوما بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
- تأكدتي با، لا يكون السلك الكهربائي ملامسا أو قريبا من الأسطح الساخنة للجهاز.
- قومي دوما باعادة تسخين أطباق الطهي قبل وضع أي محتويات بينهما.

قبل الاستخدام الأول

انزع أي ملصقات موجودة على الجهاز وقم بمسح جسم الحماصة من الخارج بواسطة قطعة قماش مبللة.

قومي بتنظيف الأطباق بواسطة قطعة قماش مبللة أو اسفنجة.

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

استخدام الجهاز

لا تبقى الجهاز مشغلا دون مراقبته.

أدخلي المقبس في قابس الحائط.
سوف يضيء الضوء المؤشر للتشغيل و الضوء المؤشر لعملية التسخين.

ضمائم و سرویس

چنانچه به اطلاعات نیاز دارید یا با مسئله ای مواجه شدید، لطفاً به سایت اینترنتی فیلیپس به آدرس www.philips.com مراجعه کنید یا با مرکز خدمات مشتری فیلیپس در کشور خود تماس بگیرید (می توانید شماره تلفن این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا کنید). چنانچه مرکز خدمات مشتری در کشور شما موجود نمی باشد، با فروشنده محلی محصولات فیلیپس تماس گرفته یا با اداره خدمات لوازم خانگی فیلیپس و حمایت شخصی بی وی تماس بگیرید.

دستور پخت ساندویچ ها

ساندویچ های آناناس، پنیر و گوشت خوک

۴ برش نان سفید

۲ برش پنیر

۲ برش آناناس

۲ برش نازک گوشت خوک

پودر کاری

اجازه دهید که ساندویچ ساز داغ شود.

پنیر، آناناس و در آخر گوشت خوک را روی دو برش نان قرار دهید. مقداری پودر کاری روی گوشت خوک بپاشید و دو تکه نان دیگر را روی آنها بگذارید.

از دستورالعملهای فصل "درست کردن ساندویچهای تست شده" پیروی کنید.

ساندویچ های گوجه فرنگی، پنیر و ماهی کولی

۴ برش نان سفید

۱ یا ۲ عدد گوجه فرنگی (برش بزنید).

۲ قاشق سویچوری پنیرپارمیزان رنده شده

۶ عدد ماهی کولی

فلفل دلمه ای، مرزنجوش

اجازه دهید که ساندویچ ساز داغ شود.

برشهای گوجه فرنگی، ماهی کولی و پنیرهای رنده شده را روی دو قطعه نان بگذارید. روی آنها فلفل دلمه ای و مرزنجوش بریزید و دوبرش دیگر نان را روی آنها بگذارید.

از دستورالعملهای فصل "پخت ساندویچ های تست شده" پیروی کنید.

کالباس، موز و ساندویچ پنیر

۴ برش نان سفید

۴-۲ برش کالباس

۱ عدد موز (برش داده شده)

۲ برش پنیر

فلفل قرمز

اجازه دهید که ساندویچ ساز داغ شود.

برشهای کالباس، موز و در آخر برشهای پنیر را روی دو برش نان قرار دهید.

مقداری فلفل قرمز بپاشید و دو برش دیگر نان را روی آنها قرار دهید.

از دستورالعملهای فصل "پخت ساندویچ های تست شده" پیروی کنید.

سوسیس آلمانی و ساندویچ پنیر

۴ برش نان سفید

۴ عدد سوسیس آلمانی

۴ برش پنیر

سوس گوجه یا خردل

اجازه دهید که ساندویچ ساز داغ شود.

سوسیسها را خشک کنید و هر کدام را با یک برش پنیر که روی آنها سوس گوجه یا خردل مالیده شده است، بپیچید. سوسیسهای آماده شده را با دقت روی دو برش نان قرار دهید و آنها را با دو عدد برش نان دیگر ببوشانید.

از دستورالعملهای فصل "پخت ساندویچ های تست شده" پیروی کنید.

لذت ببرید!

۳ به آرامی آن قسمت از تکه های نان، که با بشقاب در تماس است را با کره چرب کنید که پس از اتمام کار طلایی تیره شده باشند.
۶ به محض خاموش شدن چراغ سبز داغ شدن، ساندویچ ساز آماده استفاده است (تصویر۲).

۴ دو تکه نانی که کره مالیده اید را روی بشقاب پائینی، و دو تکه نان دیگر را بطوریکه قسمت کره ای آن رو به بالا باشد روی آن قرار دهید (شکل ۳).

در صورت تمایل می توانید فقط يك ساندویچ درست کنید. برای بهترین حالت بستن، مواد پر کردن نباید زیاد تا لبه های نان پخش شوند.

۵ بشقاب بالایی را با دقت به سمت نانه پائین بیاورید تا مکانیسم قفل خودکار آن را در بشقاب پائینی گیر بیندازد.

۴ در حین عمل پخت، چراغ داغ شدن روشن و خاموش شده که نشانه این است که المنتهای گرمای برای ایجاد بهترین درجه حرارت روشن و خاموش می شوند.

۶ ساندویچ ساز را بعد از ۲ تا ۳ دقیقه باز کنید و دقت کنید که آیا رنگ ساندویچ تست شده قهوه ای طلایی شده باشد. زمان پخت به نوع نان و مواد و همچنین به مقدار ترد و طلایی بودن آن که در نظر شماست بستگی دارد.

۷ ساندویچ ها را بردارید (تصویر۵).

از يك وسیله پلاستیکی یا چوبی (مثلاً کاردک) برای برداشتن ساندویچ های تست شده از ساندویچ ساز استفاده کنید. از لوازم فلزی، تیز و خشن آشپزخانه استفاده نکنید.

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

نکات

از قدرت تخیل خود برای تهیه انواع مواد پر کردنی جدید کمک بگیرید. یکی از مواد اصلی مانند گوشت، ماهی، پنیر، سوسیس یا برشهای تخم مرغ آب پز را با میوجات (مانند آووکادو، موز، نارنگی، سیب و آناناس) یا سبزیجات (منند گوجه فرنگی، خیار، پیاز، قارچ، فلفل و خیار شور) ترکیب کنید.

می توانید متوجه شوید که اینگونه ترکیبات می توانند بسیار لذیذ باشند.

می توانید به ساندویچها قبل از پخت آنان چاشنی بزنید مانند پودر کاری، پودر فلفل دلمه ای، فلفل قرمز، پیازچه، گیشنیز، خردل، سوس گوجه، مایه ساندوچ، کره گیاهی یا چاتنی.

مواد پر کردن ساندویچ نباید به لبه های برشهای نان خیلی نزدیک باشد. هرگز ساندویچ را بیش از حد پر نکنید چون ممکن است که باعث ریختن یا خراب شدن بستن ساندویچ شود.

برای بدست آوردن حالت برشته تر در هر دو طرف، می توانید ساندویچ را برای نیم دقیقه روی سینی فلزی قرار دهید (مانند سینی خنک شدن).

تمیز کردن

هیچگاه دستگاه را در آب فرو نبرید.

۱ دستگاه را از برق خارج کنید و بگذارید خنک شود.

۲ بشقابها را با يك پارچه مرطوب یا ابر تمیز کنید (شکل ۶).

هیچ گاه از مواد و ابزار تمیزکاری خشن استفاده نکنید که باعث آسیب زدن به سطوح نجسب بشقاب می شود.

۳ دیواره های دستگاه را با يك پارچه نم دار تمیز کنید.

انبار کردن دستگاه

۱ سیم را دور قلاب پائین دستگاه ببیچانید (تصویر۷).

۲ دستگاه را می توانید در حالت عمودی یا افقی قرار دهید (تصویر۸).

شرح کلی

- A** بشقابهای آشپزی با روکش نجسب
B لولای یکپارچه
 دو بشقاب پخت برای جلوگیری از ریختن مواد با یک لولا به یکدیگر متصل شده اند. این باعث می شود که تمیز کردن آن بعد از استفاده آسان گردد.
- C** مکانیزم ضد قفل
D دستگیره های خنک
E چراغ روشن بودن
F چراغ داغ شدن
G محل ذخیره سیم برق

مهم

- دستورالعملها زیر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محلی برای مراجعه آینده نگهداری کنید.
- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
 - دو شاخه را وارد پرین دارای اتصال زمین نکنید.
 - اگر سیم برق صدمه دیده است، باید آن را مرکز سرویس تایید شده توسط شرکت فیلیپس یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
 - دستگاه یا سیم برق آن را در آب یا مایع دیگر فرو نبرید.
 - دستگاه را بنحوی قرار دهید که:
 - سیمهای اصلی از لبه های میز یا محل کار آویزان نباشند؛
 - بچه ها هنگامی که دستگاه در حال استفاده است نتوانند به آن دست بزنند.
 - روی سطح صاف و ثابت قرار بگیرد و از اطراف دارای فضای آزاد و کافی باشد.
 - همیشه دستگاه را بعد از استفاده از برق خارج کنید.
 - دستگاه را از دسترس کودکان دور نگاه دارید.
 - دستگاه را بدون مراقبت راه اندازی نکنید. دستگاه را نزدیک یا زیر پرده یا مواد قابل اشتعال دیگر یا کابینتهای دیواری بکار نیندازید، چون ممکن است نان بسوزد.
 - از دست زدن به قسمت‌های فلزی دستگاه خودداری کنید چون هنگام توست کردن بسیار داغ میشود.
 - قبل از تمیز کردن یا جابجا کردن بگذارید که دستگاه کاملاً خنک شود.
 - هیچ گاه به بشقابها با چیزهای خشن و یا تیز دست نزنید که این کار سبب خراب شدن سطوح نجسب می شود.
 - همیشه دستگاه را بعد از استفاده از برق خارج کنید.
 - مطمئن شوید که سیم های اصلی در تماس یا نزدیک به سطوح داغ دستگاه نباشند.
 - همیشه از قبل از این که موردی را روی بشقابها قرار دهید آنها را از قبل گرم کنید.

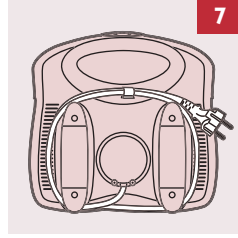
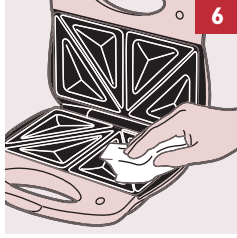
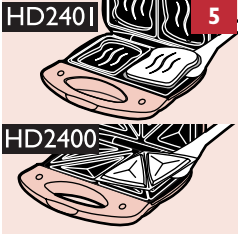
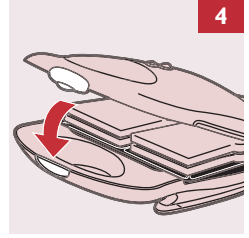
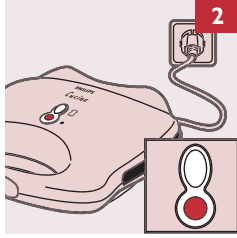
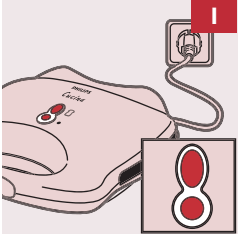
قبل از اولین استفاده

- هر نوع برچسبی را بردارید و بدنه تستر را با دستمال مرطوبی تمیز کنید.
- بشقابها را با یک پارچه مرطوب یا ابر تمیز کنید.
- هنگامی که از دستگاه برای اولین بار استفاده می کنید ممکن است کمی دود از آن خارج شود. این مسئله طبیعی است.

استفاده از دستگاه

هیچگاه اجازه ندهید دستگاه ساندویچ ساز بدون مراقبت کار کند.

- ۱ دو شاخه را داخل پرین کنید (شکل ۱).
چراغ نشانه روشن شدن و چراغ نشانه داغ شدن روشن می شود.
- ۲ مواد لازم را برای ساندویچ های تست شده خود آماده کنید. برای هر ساندویچ، دو تکه نان و مواد پرکردنی مناسب احتیاج دارید. در فصل "دستورات پخت ساندویچهای تست شده" می توانید نمونه هایی از انواع موارد پرکردنی را پیدا کنید.





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 91554