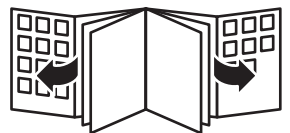


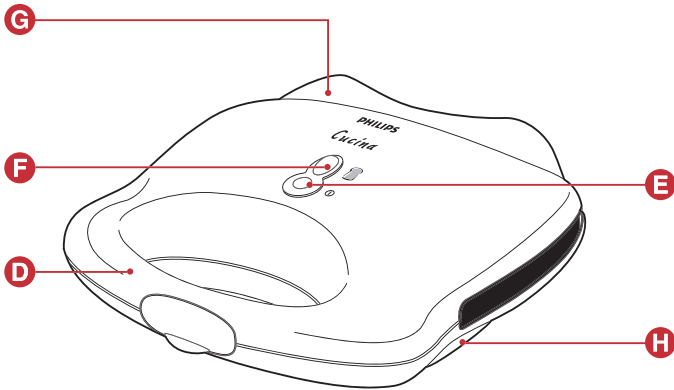
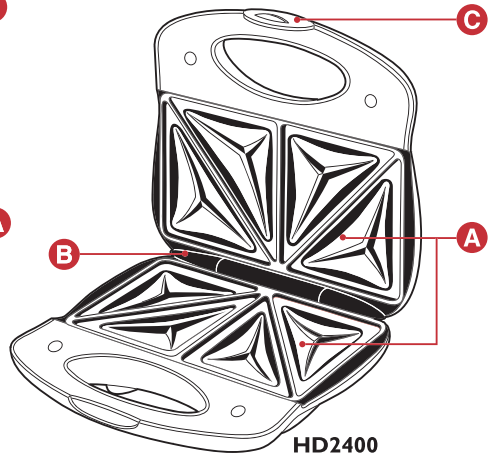
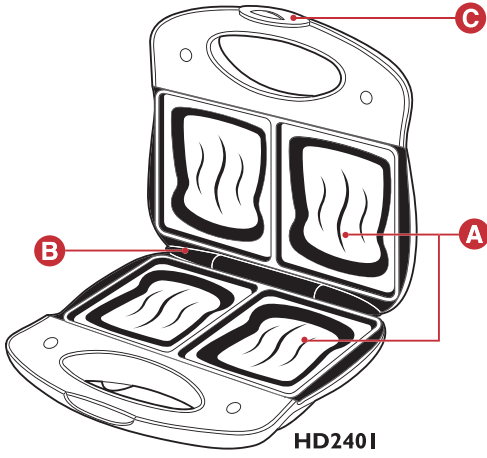
*Cucina*

HD2401, HD2400



**PHILIPS**







**ENGLISH 6**

**BAHASA MELAYU 10**

**BAHASA INDONESIA 14**

**TIẾNG VIỆT 18**

简体中文 22

繁體中文 25

한국어 28

**العربية 35**

فارسی 38

### 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](http://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!

### Perihal umum

- A** Plat masak dengan salutan tidak lekat
- B** Engsel bersepadu
  - ▶ Kedua-dua plat masak disambungkan dengan engsel untuk mencegah limpahan ramuan. Ini memudahkan tugas membersihkan selepas digunakan.
- C** Mekanisme kunci automatik
- D** Pemegang sejuk
- E** Lampu hidup kuasa
- F** Lampu pemanasan
- G** Penyimpan kord

### Penting

Baca arahan penggunaan ini dengan teliti sebelum menggunakan perkakas dan simpankannya bagi rujukan masa depan.

- ▶ Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada dasar perkakas sepadan dengan voltan sesalur setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- ▶ Sambungkan perkakas dengan soket dinding terbumi.
- ▶ Jika kord sesalur rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, atau pusat servis yang disahkan oleh Philips, atau orang dengan kelayakan seumpamanya, untuk mengelakkan bahaya.
- ▶ Jangan tenggelamkan perkakas atau kord sesalur ke dalam air atau cecair lain.
- ▶ Letakkan perkakas supaya:
  - kord sesalur tidak tergantung melepasi pinggir meja atau permukaan kerja;
  - kanak-kanak tidak dapat menyentuh perkakas ketika ia sedang digunakan;
  - ia berada di atas permukaan yang rata dan stabil dan terdapat ruang kosong yang secukup di sekelilingnya.
- ▶ Cabutkan plag perkakas setiap kali selepas digunakan.
- ▶ Jauhkan perkakas daripada capaian kanak-kanak.
- ▶ Jangan biarkan perkakas berfungsi tanpa dijaga. Jangan gunakannya di bawah atau berhampiran langsir atau bahan mudah bakar yang lain atau di bawah kabinet yang terpasang pada dinding, kerana roti mungkin terbakar.
- ▶ Elakkan daripada menyentuh bahagian-bahagian logam perkakas kerana ia menjadi sangat panas semasa pembakar digunakan.
- ▶ Biarkan perkakas sehingga sejuk sepenuhnya sebelum membersihkannya atau menyimpannya.
- ▶ Jangan sekali-kali menyentuh plat masak dengan alat yang tajam atau bahan yang melelas, kerana ini boleh merosakkan salutan tidak lekat.
- ▶ Bersihkan perkakas setiap kali selepas digunakan.
- ▶ Pastikan kord sesalur tidak bersentuhan atau berada terlalu hampir dengan permukaan panas perkakas.
- ▶ Prahangatkan plat masak setiap kali sebelum meletakkan apa-apa makanan di antaranya.

### Sebelum kali pertama menggunakannya

Tanggalkan apa-apa pelekat dan kesatkan jasad pembakar dengan kain lembap.

- ▶ Bersihkan plat dengan kain atau span yang lembap.
  - ▶ Perkakas mungkin mengeluarkan sedikit asap semasa kali pertama anda menggunakannya. Ini normal.

## Menggunakan perkakas

Jangan sekali-kali biarkan pembuat sandwic berfungsi tanpa dijaga.

**1** Masukkan plag ke dalam soket dinding (rajah 1).

Lampu hidup kuasa dan lampu pemanasan akan menyala.

**2** Sediakan ramuan untuk sandwic bakar anda.

Bagi setiap sandwic, anda memerlukan dua keping roti dan inti yang sesuai. Di dalam bab 'Resipi sandwic bakar', anda boleh mendapatkan cadangan inti.

**3** Sapukan sedikit mentega pada permukaan roti yang bersentuhan dengan plat untuk mendapatkan hasil perang keemasan yang sekata.

**4** Pembuat sandwic sedia untuk digunakan sebaik sahaja lampu pemanasan padam (rajah 2).

**4** Letakkan dua keping roti dengan permukaan bersapu mentega bersentuhan dengan plat bawah, sapukan inti pada roti dan letakkan dua lagi keping roti di atasnya, dengan permukaan bersapu mentega menghadap ke atas (rajah 3).

Anda juga boleh membakar satu sandwic sahaja, jika anda mahu. Untuk memastikan lekapan yang rapi, inti sepatutnya tidak disapukan terlalu hampir dengan pinggir kepingan roti.

**5** Turunkan plat masak atas dengan berhati-hati ke atas roti sehingga mekanisme kunci automatik mengancingkannya pada plat bawah (rajah 4).

► *Semasa proses memasak, lampu pemanasan menyala dan padam dari masa ke semasa sebagai penunjuk bahawa unsur pemanas dihidupkan dan dimatikan untuk mengekalkan suhu yang betul.*

**6** Bukakan pembuat sandwic selepas 2-3 minit dan periksa sama ada sandwic sudah menjadi perang keemasan.

Tempoh memasak bergantung kepada jenis roti dan inti, dan juga kerangupan dan kegelapan sandwic bakar mengikut cita rasa anda.

**7** Keluarkan sandwic (rajah 5).

Gunakan alatan kayu atau plastik (cth. spatula) untuk mengeluarkan sandwic bakar dari pembuat sandwic. Jangan gunakan alatan dapur yang diperbuat daripada logam, yang tajam atau yang boleh melelas.

**8** Cabutkan plag perkakas selepas digunakan.

### Petua

Gunakan imaginasi anda untuk mencipta inti lazat yang baru. Gabungkan ramuan asas seperti daging, ikan, keju, sosej atau hirisan telur rebus dengan buah-buahan (cth. avokado, pisang, tangerin, epal dan nanas) atau dengan sayuran (cth. tomato, timun, bawang, cendawan, lada dan gerkin). Anda pasti tidak menyangka adunan ini begitu enak.

Anda juga boleh menambah perisa sandwic sebelum membakarnya, contohnya dengan serbuk kari, serbuk paprika, lada pedas, daun bawang, daun ketumbar, sos biji sawi, sos tomato, inti siap, mentega herba atau acar.

Inti sepatutnya tidak disapu terlalu hampir dengan pinggir kepingan roti. Jangan sekali-kali mengisi sandwic dengan terlalu banyak inti kerana ini boleh menyebabkan inti melimpah keluar atau kedepan menjadi kurang rapi.

Untuk mendapatkan hasil yang lebih rangup pada kedua-dua belah sandwic, anda boleh meletakkan sandwic di atas rak logam (cth. rak penyujuk) selama separuh minit.

### Membersihkan

Jangan sekali-kali tenggelamkan perkakas ke dalam air.

- 1 Cabutkan plag dan biarkan perkakas sehingga sejuk.
- 2 Bersihkan plat dengan kain atau span yang lembap (rajah 6).  
Jangan sekali-kali gunakan agen dan bahan yang kasar atau boleh melelas, kerana ini boleh merosakkan salutan tidak lekat pada plat.
- 3 Bersihkan bahagian luar perkakas dengan kain lembap.

### Menyimpan

- 1 Lilitkan kord di sekeliling pendakap di dasar perkakas (rajah 7).
- 2 Perkakas boleh disimpan dalam kedudukan menegak atau mendatar (rajah 8).

### Jaminan & servis

Jika anda memerlukan maklumat atau menghadapi masalah, sila kunjungi laman web Philips di [www.philips.com](http://www.philips.com) atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips tempatan atau Jabatan Servis Syarikat Perkakas Domestik dan Penjagaan Diri Philips.

### Resipi sandwich bakar

#### ► Sandwich ham, keju dan nanas

4 keping roti putih  
2 keping keju  
2 hiris nanas  
2 hirisan nipis ham  
serbuk kari

- ▶ *Hangatkan pembuat sandwich.*
- ▶ *Letakkan keju, nanas dan kemudian ham di atas dua keping roti. Taburkan sedikit serbuk kari di atas ham kemudian letakkan dua lagi keping roti di atasnya.*
- ▶ *Ikuti arahan di dalam bab 'Membuat sandwich bakar'.*

#### ► Sandwich tomato, keju dan ikan bilis

4 keping roti putih  
1 atau 2 biji tomato (dihiris)  
2 camca makan keju Parmesan parut  
6 ekor ikan bilis  
paprika, marjoram

- ▶ *Hangatkan pembuat sandwich.*
- ▶ *Letakkan hirisan tomato, ikan bilis dan keju parut di atas dua keping roti. Taburkan sedikit paprika dan marjoram kemudian letakkan dua lagi keping roti di atasnya.*
- ▶ *Ikuti arahan di dalam bab 'Membuat sandwich bakar'.*

#### ► Sandwich salami, pisang dan keju

4 keping roti putih  
2-4 keping salami  
1 biji pisang (dihiris)  
2 keping keju

Lada pedas

- ▶ *Hangatkan pembuat sandwic.*
- ▶ *Letakkan kepingan salami, hirisan pisang dan akhirnya kepingan keju di atas dua keping roti. Taburkan sedikit lada pedas kemudian tutupkan dengan dua lagi keping roti.*
- ▶ *Ikuti arahan di dalam bab 'Membuat sandwic bakar'.*

#### ► **Sandwic sosej frankfurter dan keju**

4 keping roti putih

4 sosej frankfurter

4 keping keju

Sos tomato atau sos biji sawi

- ▶ *Hangatkan pembuat sandwic.*
- ▶ *Keringkan sosej dan gulungkan setiap satu di dalam sekeping keju yang bersapu sos tomato atau sos biji sawi. Letakkan sosej yang sudah disediakan ini dengan teliti di atas dua keping roti dan tutupkan dengan dua lagi keping roti.*
- ▶ *Ikuti arahan di dalam bab 'Membuat sandwic bakar'.*

Selamat menjamu selera!

### Keterangan umum

- A Pelat panggang dengan lapisan anti-lengket
- B Engsel terpadu
  - ▶ Kedua pelat panggang dihubungkan dengan satu engsel untuk mencegah bahan tertumpah. Ini memudahkan mencucinya setelah digunakan.
- C Mekanisme kunci-otomatis
- D pegangan anti panas
- E Lampu Power-on
- F Lampu memanaskan
- G Tempat kabel

### Penting

Bacalah petunjuk penggunaan ini dengan seksama sebelum menggunakan alat, dan simpanlah sebagai referensi kelak.

- Sebelum menghubungkan alat, periksa apakah tegangan listrik (voltage) yang ditunjukkan pada alat sesuai dengan tegangan listrik PLN.
- Hubungkan alat ke stopkontak yang memiliki arde.
- Agar terhindar dari bahaya, jika kabel listrik rusak, harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis.
- Jangan memasukkan alat ataupun kabelnya kedalam air atau cairan lain.
- Tempatkan alat dalam suatu posisi sehingga:
  - kabel listrik tidak menggantung di ujung meja atau permukaan;
  - alat tidak akan terjangkau anak-anak saat digunakan;
  - taruh di permukaan yang datar, kokoh dan disekitarnya masih lapang.
- Cabut alat setiap kali selesai dipakai.
- Jauhkan alat dari jangkauan anak-anak.
- Jangan tinggalkan alat saat menyala. Jangan gunakan alat di bawah atau di dekat gorden atau bahan lain yang mudah terbakar atau di bawah lemari gantung, karena roti bisa saja terbakar.
- Jangan menyentuh bagian logam pada alat karena saat dipakai akan sangat panas.
- Biarkan alat benar-benar dingin sebelum mencucinya atau menyimpannya.
- Jangan menyentuh pelat panggang dengan benda tajam atau kasar, karena akan merusak lapisan anti lengketnya.
- Bersihkan alat tiap kali selesai digunakan.
- Pastikan kabel tidak bersentuhan atau terlalu dekat dengan permukaan yang panas pada alat.
- Selalu hangatkan pelat memasak sebelum menaruh sesuatu didalamnya.

### Sebelum digunakan pertama kali

Cabut semua stiker dan lap permukaan pemanggang dengan kain lembab.

- Bersihkan pelat dengan kain atau sepon lembab.
  - ▶ Alat akan mengeluarkan asap saat pertama kali digunakan. Ini adalah normal.

### Menggunakan alat

Jangan tinggalkan panggangan sandwich dalam keadaan menyala.

- 1 Masukkan steker ke stopkontak (gbr. 1).  
Lampu daya menyala dan lampu menghangatkan menyala.
- 2 Siapkan bahan-bahan untuk sandwich panggang Anda.

Setiap sandwich Anda membutuhkan dua lembar roti dan bahan-bahan pengisinya. Dalam bab 'Resep-resep untuk sandwich panggang' terdapat saran-saran untuk isi sandwich.

**3** Oleskan sedikit mentega di pinggir roti yang bersentuhan dengan pelat agar hasilnya merata dan kuning kecoklatan.

► Begitu lampu memanaskan menyala, panggangan sandwich siap digunakan (gbr. 2).

**4** Taruh dua lembar roti dengan bagian yang diolesi mentega ditaruh dibawah, taburkan isi ke roti lalu taruh dua lembar roti lain di atasnya, dengan bagian yang diberi mentega ada di atas (gbr. 3).

Bila mau, Anda bisa saja memanggang hanya satu sandwich. Untuk memastikan tertutup semua, isinya jangan disebarakan terlalu ke pinggir roti.

**5** Perlahan, turunkan pelat atas ke atas roti sampai mekanisme kunci-otomatis mengancingnya dengan pelat bawah (gbr. 4).

► Saat proses memanggang, lampu indikator panas warna bergantian mati dan menyala sebagai indikasi bahwa elemen pemanas menyala dan mati untuk menjaga temperatur yang tepat.

**6** Setelah 2-3 menit, buka panggangan sandwich lalu periksa apakah sandwich panggang sudah berwarna kuning kecoklatan.

Lamanya memanggang tergantung jenis roti dan isinya serta seberapa renyah dan matang sandwich yang Anda inginkan.

**7** Keluarkan sandwich (gbr. 5).

Gunakan alat dari kayu atau plastik (misalnya sudip) untuk mengeluarkan sandwich panggang dari panggangan sandwich. Jangan menggunakan alat dapur berbahan logam, yang tajam atau yang kasar.

**8** Cabutlah steker setelah pemakaian.

### Tip

Gunakan imajinasi Anda untuk membuat bahan baru isi sandwich yang lezat. Campurkan bahan-bahan dasar seperti, daging, ikan, keju, sosis atau irisan telur rebus dengan buah (misalnya, alpukat, pisang, jeruk kepruk, apel dan nanas) atau dengan sayuran (misalnya, tomat, mentimun, bawang, jamur, lada dan acar). Anda akan kaget ternyata campuran bahan-bahan ini akan terasa lezat.

Sebelum memanggang sandwich, Anda dapat menambahkan bumbu misalnya dengan bumbu kari, bubuk paprika, lada merah, lokio, peterseli, mustard, saus tomat.

Isi jangan terlalu ke pinggir roti. Jangan memasukkan isi terlalu banyak karena bisa tumpah dan kurang tertutup.

Agar hasil panggangan renyah di kedua sisi, Anda dapat menaruh sandwich diatas rak logam (misalnya, rak pendingin) selama setengah menit.

### Membersihkan

Jangan merendam alat dalam air.

**1** Cabut alat lalu biarkan sampai dingin.

**2** Bersihkan kedua pelat dengan lap atau sepon yang lembab (gbr. 6).

Jangan menggunakan bahan pembersih yang keras atau benda kasar, karena bisa merusak lapisan anti lengket pada pelat.

**3** Bersihkan bagian luar alat dengan kain lembab.

## Penyimpanan

- 1 Lilitkan kabel pada golongan di bagian bawah alat (gbr. 7).
- 2 Alat boleh disimpan dalam posisi tidur maupun berdiri (gbr. 8).

## Jaminan & servis

Bila Anda memerlukan informasi atau mempunyai masalah, silakan kunjungi situs web Philips di [www.philips.com](http://www.philips.com) atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda (Anda akan menemukan nomor teleponnya di kartu garansi). Bila tidak ada Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda, hubungi dealer Philips terdekat atau hubungi Departemen Servis Alat Rumah Tangga dan Perawatan Pribadi Philips BV

## Resep-resep untuk sandwich panggang

### ► Sandwich ham, keju dan nanas

4 lembar roti putih  
2 potong keju  
2 iris nanas  
2 irisan tipis ham  
bumbu kari

- ▶ Panaskan panggang sandwich.
- ▶ Taruh keju, nanas lalu ham pada kedua lembar roti. Taburi ham dengan bumbu kari lalu tutup dengan dua lembar roti lainnya.
- ▶ Ikuti petunjuk dalam bab 'Membuat sandwich panggang'.

### ► Sandwich tomat, keju dan ikan teri

4 lembar roti putih  
1 atau 2 buah tomat (dipotong-potong)  
2 sendok teh keju parut Parmesan  
6 ikan teri  
paprika, marjoram

- ▶ Panaskan pemanggang sandwich.
- ▶ Taruh irisan tomat, ikan teri dan keju parut diatas dua lembar roti. Taburkan paprika dan daun marjoram lalu tutup dengan dua lembar roti lainnya.
- ▶ Ikuti petunjuk dalam bagian 'Membuat sandwich panggang'.

### ► Sandwich sosis salami, pisang dan keju

4 lembar roti putih  
2-4 iris sosis salami  
1 pisang (dipotong-potong)  
2 potong keju  
Lada merah

- ▶ Panaskan panggang sandwich.
- ▶ Taruh irisan sosis salami, potongan pisang lalu potongan keju diatas dua lembar roti. Taburkan lada merah lalu tutup dengan dua lembar roti lainnya.
- ▶ Ikuti petunjuk dalam bab 'Membuat sandwich panggang'.

### ► Sandwich sosis frankfurter dan keju

4 lembar roti putih  
4 sosis frankfurter  
4 potong keju



Saus tomat atau mustard

- ▶ *Panaskan panggangan sandwich.*
- ▶ *Keringkan sosis lalu gulung dengan irisan keju yang telah diolesi saus tomat atau mustard. Perlahan, taruh sosis yang sudah siap diatas dua lembar roti lalu tutup dengan dua lembar roti lainnya.*
- ▶ *Ikuti petunjuk dalam bab 'Membuat sandwich panggang'.*

Selamat menikmati!

**Mô tả tổng quát**

- A** Đĩa nướng bánh được phủ lớp chống dính (Cooking plates with non-stick coating)
- B** Bản lề tích hợp (Integrated hinge)
  - ▶ Hai đĩa nướng bánh được nối với một bản lề để ngăn thức ăn có thể tràn ra ngoài. Điều này cho phép việc lau chùi được dễ dàng.
- C** Cơ chế tự động khoá (Auto-lock mechanism)
- D** Tay nắm nguội (Cool-touch handgrips)
- E** Đèn báo (Power-on light)
- F** Đèn báo làm nóng lò trước khi nướng (Heating-up light)
- G** Ngăn bảo quản dây điện nguồn (Cord storage)

**Quan trọng**

Xin đọc kỹ những hướng dẫn sử dụng này trước khi dùng âm đun nước và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

- ▶ Kiểm tra điện áp ghi dưới đáy lò nướng xem có tương ứng với điện áp nơi sử dụng trước khi bạn nối lò nướng với nguồn điện.
- ▶ Nối lò nướng vào ổ cắm điện có dây tiếp đất.
- ▶ Nếu dây điện bị hỏng, bạn nên thay dây điện tại một trung tâm dịch vụ của Philips hay do Philips ủy quyền hay những người có trình độ chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.
- ▶ Không được nhúng lò nướng hay dây điện nguồn vào nước hay vào các chất lỏng khác.
- ▶ Đặt lò nướng sao cho:
  - dây điện nguồn không treo lơ lửng trên cạnh bàn hay mặt bếp;
  - trẻ em không thể với tới lò nướng khi lò đang hoạt động;
  - lò được đặt trên một bề mặt bằng phẳng, vững chắc và có đủ khoảng trống quanh lò.
- ▶ Luôn rút phích cắm của lò nướng ra sau khi sử dụng.
- ▶ Không để lò nướng gần trẻ em.
- ▶ Luôn để mắt khi lò nướng đang hoạt động. Không cho lò nướng hoạt động bên dưới hay ở gần màn cửa hay những vật liệu dễ cháy khác hay bên dưới tủ treo tường, vì bánh mì có thể bị cháy.
- ▶ Tránh chạm vào những bộ phận bằng kim loại của lò nướng vì chúng trở nên rất nóng khi sử dụng.
- ▶ Để cho lò nướng nguội đi hoàn toàn trước khi lau chùi sạch hay đem cất.
- ▶ Không bao giờ để các dụng cụ bén hay có tác dụng mài mòn tiếp xúc với các đĩa nướng vì việc này sẽ làm hỏng lớp chống dính.
- ▶ Luôn lau chùi sạch lò nướng sau khi sử dụng.
- ▶ Đảm bảo rằng dây điện nguồn không tiếp xúc hay để gần phần bề mặt nóng của lò nướng.
- ▶ Luôn cho các đĩa nướng nung nóng trước trước khi đặt thức ăn vào giữa các đĩa nướng.

**Trước khi sử dụng lần đầu**

Bóc hết các miếng nhãn dán ra khỏi lò và lau sạch thân lò bằng vải ướt.

- ▶ Lau chùi sạch các đĩa nướng bằng một miếng vải hay bọt biển thấm nước.
  - ▶ Lò nướng có thể bốc ra một ít khói khi bạn sử dụng lần đầu. Điều này là bình thường.

**Sử dụng âm đun nước.**

Nên để mắt đèn lò nướng nếu đang hoạt động.

- I** Cắm phích cắm vào ổ điện (hình I).  
Đèn báo và đèn báo làm nóng lò trước khi nướng bật sáng.

**2 Chuẩn bị các thành phần để làm bánh sandwich nướng.**

Mỗi cái bánh sandwich, bạn cần hai lát bánh mì và phần nhân bánh thích hợp. Trong chương 'Các công thức làm bánh sandwich nướng', bạn sẽ tìm thấy những hướng dẫn để làm phần nhân bánh.

**3 Phết bơ nhẹ lên bánh mì vào hai mặt bánh tiếp xúc với đĩa nướng để bánh được vàng đều sau khi nướng.**

▶ Lò nướng sẽ sẵn sàng để nướng ngay sau khi đèn báo làm nóng lò trước khi nướng tắt (hình 2).

**4 Đặt hai lát bánh mì với hai mặt bánh được phết bơ quay xuống đĩa nướng dưới, trải đều nhân bánh lên bánh mì rồi đặt tiếp hai lát bánh mì còn lại lên trên, với hai mặt bánh được phết bơ quay lên trên (hình 3).**

Bạn cũng có thể nướng chỉ một cái bánh sandwich nếu bạn thích. Để đảm bảo nắp đậy thật kín, nhân bánh không nên trải ra quá gần mép bánh mì.

**5 Cẩn thận ấn đĩa nướng trên xuống lên bánh mì cho đến khi cơ chế khoá tự động khoá chặt với đĩa nướng dưới (hình 4).**

▶ Trong quá trình nướng, đèn báo làm nóng lò trước khi nướng sẽ bật sáng và tắt từng lúc cho biết các bộ phận nung nóng được tự động bật và tắt để duy trì độ nóng thích hợp.

**6 Mở lò nướng ra sau 2-3 phút và kiểm tra xem bánh sandwich nướng đã vàng chưa.**

Thời gian nướng phụ thuộc vào loại bánh mì và nhân bánh và vào ý thích của bạn nướng bánh giòn và vàng nhiều hay ít.

**7 Lấy bánh sandwich ra khỏi lò (hình 5).**

Dùng một dụng cụ bằng gỗ hay plastic (như dao bay) để lấy bánh sandwich nướng ra khỏi lò. Không dùng dụng cụ nhà bếp bằng kim loại, bén hay có tác dụng mài mòn.

**8 Rút phích cắm điện của thiết bị này ra sau khi sử dụng.**

**Lời khuyên**

Hãy sử dụng sức tưởng tượng của bạn để sáng tạo ra những loại nhân bánh ngon mới lạ. Kết hợp những thành phần cơ bản như thịt, cá, pho-mát, xúc xích hay vài lát trứng luộc chín với trái cây (như bơ, chuối, quýt, táo và dứa) hay với các loại rau (như cà chua, dưa chuột, củ hành, nấm, tiêu và dưa chuột ri). Bạn sẽ khám phá ra rằng những sự kết hợp này có thể ngon một cách đáng ngạc nhiên.

Bạn có thể cho gia vị vào bánh sandwich theo ý thích trước khi nướng, như bột ca-ri, bột ớt, ớt cayen, hành muối, ngò tây, mù tạc, nước sốt cà chua, gia vị dùng để phết lên bánh sandwich, bơ thực vật hay tương ớt.

Nhân bánh không nên trải ra quá gần mép bánh mì. Không bao giờ cho quá nhiều nhân bánh vì việc này có thể làm nhân bánh tràn ra ngoài và làm cho nắp đậy không kín.

Để làm cho bánh sandwich giòn hơn cả hai mặt, bạn có thể đặt bánh lên một miếng vỉ bằng kim loại (như vỉ dùng để làm ngүйi bánh) trong nửa phút.

**Làm sạch lò**

**Không được nhúng thiết bị vào nước.**

**1 Rút phích cắm điện lò nướng ra và để cho lò nguội đi.**

**2 Lau chùi sạch các đĩa nướng bằng một miếng vải hay bọt biển thấm nước (hình 6).**

Không bao dùng các vật liệu hay chất làm sạch có tác dụng ăn mòn hay mài mòn vì việc này sẽ làm hỏng lớp chống dính của các đĩa nướng.

**3 Lau chùi sạch bên ngoài lò nướng bằng một miếng vải thấm nước.**

**Bảo quản**

- 1** Quấn dây điện nguồn quanh chạc quần dây ở đáy lò nướng (hình 7).
- 2** Có thể đặt lò nướng ở vị trí thẳng đứng hay nằm ngang để bảo quản (hình 8).

**Bảo hành & dịch vụ**

Nếu bạn cần biết thông tin hay gặp trục trặc, vui lòng vào trang Web của Philips tại [www.philips.com](http://www.philips.com) hay liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trên tờ bảo hành khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng nào tại nước bạn, vui lòng liên hệ đại lý Philips tại địa phương hay Phòng Dịch Vụ của Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

**Các công thức làm bánh sandwich nướng****▶ Bánh sandwich giăm bông, pho-mát và dứa**

4 lát bánh mì bột trắng  
 2 lát pho-mát  
 2 lát dứa  
 2 lát mỏng giăm bông  
 bột ca-ri

- ▶ *Bật điện lò nướng để làm nóng lò trước khi nướng.*
- ▶ *Đặt pho-mát, dứa và giăm bông lên hai lát bánh mì. Rắc bột ca-ri lên giăm bông và đặt hai lát bánh mì còn lại lên trên.*
- ▶ *Thực hiện theo những hướng dẫn ở chương 'Làm bánh mì sandwich nướng'.*

**▶ Bánh sandwich cà chua, pho-mát và cá trổng**

4 lát bánh mì bột trắng  
 1 hay 2 quả cà chua (cắt thành lát)  
 2 muỗng canh pho-mát Parmesan nạo ra  
 6 con cá trổng  
 ớt bột, kinh giới ô

- ▶ *Bật điện lò nướng để làm nóng lò trước khi nướng.*
- ▶ *Đặt những lát cà chua, cá trổng và pho-mát nạo lên hai lát bánh mì. Rắc ớt bột và kinh giới ô lên rồi đặt hai lát bánh mì còn lại lên trên.*
- ▶ *Thực hiện theo những hướng dẫn ở chương 'Làm bánh mì sandwich nướng'.*

**▶ Bánh sandwich xúc xích salami, chuối và pho-mát**

4 lát bánh mì bột trắng  
 2-4 lát xúc xích salami  
 1 trái chuối (cắt thành lát)  
 2 lát pho-mát  
 ớt cayen

- ▶ *Bật điện lò nướng để làm nóng lò trước khi nướng.*
- ▶ *Đặt những lát xúc xích salami, chuối và củi cùng là pho-mát lên hai lát bánh mì. Rắc ớt bột lên rồi đặt hai lát bánh mì còn lại lên trên.*
- ▶ *Thực hiện theo những hướng dẫn ở chương 'Làm bánh mì sandwich nướng'.*

**▶ Bánh sandwich xúc xích frankfurter và pho-mát**

4 lát bánh mì bột trắng  
 4 lát xúc xích frankfurter  
 4 lát pho-mát

Nước xốt cà chua hay mù tạc

- ▶ *Bật điện lò nướng để làm nóng lò trước khi nướng.*
- ▶ *Làm cho xúc xích khô rồi cuộn từng lát xúc xích trong từng lát pho-mát được phết nước xốt cà chua hay mù tạc. Cần thận đặt những cuộn xúc xích lên hai lát bánh mì rồi đặt hai lát bánh mì còn lại lên trên.*
- ▶ *Thực hiện theo những hướng dẫn ở chương 'Làm bánh mì sandwich nướng'.*

Mời bạn thưởng thức!

## 一般说明

- A** 带不粘涂层的烤盘
- B** 整体合页
  - ▶ 两个烤盘用合页连在一起，防止原料溢出。使用后清洁方便。
- C** 自动锁机构
- D** 隔热手柄
- E** 操作指示灯
- F** 烘 / 烧烤指示灯
- G** 电源线存储装置

## 重要事项

使用产品前请仔细阅读本使用说明书，同时妥善保管以备将来参考。

- 本产品连接电源前，应检查产品底部所示的电压是否与当地的电源电压相同。
- 将产品插头插入带接地的墙壁插座中。
- 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。
- 不要将产品或电源线浸入水或其他液体中。
- 放置产品的位置要求如下：
  - 电源线不会悬挂在桌子或工作台的边缘；
  - 儿童在产品工作时不能触摸到产品；
  - 放于平整，稳固的平面上，而且周围留有足够的空间。
- 使用后，一定要将产品的插头拔掉。
- 不要让儿童触及产品。
- 产品使用时，必须有人看管。不要在窗帘或其他可燃物附近使用。也不要不要在柜厨里使用，因为面包可能燃烧。
- 应避免接触产品的金属部分，因为在使用中可能变得很热。
- 清洁产品或将其收藏之前，应使产品完全冷却。
- 不要用尖锐或磨沙物件接触产品表面，防止损坏不沾涂层。
- 每次使用后应清洁产品。
- 确保电源线不会接触或靠近本产品的高温表面。
- 在烤盘之间放任何食品之前，应使烤盘预热。

## 第一次使用前

去除所有胶纸，并用湿布擦烤面包机的机身。

- 用湿布或海绵擦拭烤盘。
- ▶ 第一次使用时产品可能会出现一些烟雾。这属于正常现象。

## 使用产品

切勿让产品在无人看管的情况下操作。

- 1** 将插头插入墙壁插座(图 1)。操作指示灯和烘 / 烧烤指示灯亮起。
  - 2** 准备制作烘烤三明治的原料。每块三明治都需要两片面包和适当的馅料。在三明治菜谱一章，可找到推荐的馅料。
  - 3** 将面包接触烤盘的一面涂少许黄油，以便烤出淡淡的黄色。
- 当绿色的烘 / 烧烤指示灯熄灭后，产品就可以使用(图 2)。

- 4 将两片涂好黄油的面包放在下盘，在上面放好馅料；再将另外两片面包放在上面，涂有黄油的一面朝上(图 3)。也可只烤一份三明治。为了良好密封，不要将馅料过于接近面包的边缘。
- 5 小心地将上烤盘下降到面包上，直到手柄上的夹锁自动锁定上下烤盘(图 4)。
  - ▶ 在烘烤过程中，烘 / 烧烤指示灯会不断亮起和熄灭，表示加热元件通过不断的开关来保持正确的温度。
- 6 2-3 分钟后，打开烤盘，检查三明治是否已烤成金黄色。烘烤的时间取决于面包及馅料的类型；是否易碎以及所需烤制的颜色。
- 7 取出三明治(图 5)。使用木制或塑料器具（如刮铲）从产品中取出烘烤好的三明治。不要使用金属的、尖锐的或粗糙的厨房用具。
- 8 使用后请拔下电源插头。

### 提示

发挥您的想象力，创造新的馅料。将基本原料合在一起，如：肉，鱼，奶酪，酱或煮熟的鸡蛋加上水果（如：鳄梨，香蕉，橘子，苹果和菠萝）或用蔬菜（如：西红柿，黄瓜，洋葱，蘑菇，胡椒粉和酸黄瓜）。您会发现这些食物合在一起会产生奇妙的味道。

可在烤前加调味品增加味道。如：咖喱粉，红辣椒粉，辣椒粉，细香葱，西芹，芥末，番茄酱，三明治酱，香草奶油或酸辣酱。

馅料不要过于靠近面包的边缘。不要放过多的馅料，以防泄漏或封闭不严。

为了使两面都酥脆，可将三明治放在金属架上烤半分钟。

## 清洁

切勿将产品浸入水中。

- 1 拔掉产品的插头，并使其完全冷却。
- 2 用湿布或海棉擦拭烤盘(图 6)。不要用腐蚀性或磨沙的清洁剂或擦布，以防损坏烤盘的不沾涂层。
- 3 用湿布擦产品的外面。

## 存放

- 1 可将部分电源线缠绕在产品底部的支架上(图 7)。
- 2 可直立式或水平式存放本产品(图 8)。

## 保修与服务

如果您需要有关的信息或服务，或者如果您遇到问题，请浏览飞利浦网页：[www.philips.com](http://www.philips.com) 或与贵国的飞利浦顾客服务中心联系（您可以在产品全球维修保证书中找到电话号码）。如果贵国没有飞利浦顾客服务中心，请与当地的经销商或与飞利浦家庭小电器维修中心联系。

## 烘烤三明治菜谱

### ▶ 火腿干酪菠萝三明治

4片白面包  
2片干酪  
2片菠萝  
2薄片火腿  
咖喱粉

- ▶ 预热产品。
- ▶ 按次序将干酪、菠萝和火腿放在两片面包上，将少量咖喱粉撒在火腿上，然后在上面上另外两片面包。
- ▶ 请参阅『制作烘烤三明治』部分获得进一步指导。

### ▶ 番茄、干酪和凤尾鱼三明治

4片白面包  
1个或2个番茄（切片）  
2大汤匙碎帕尔马干酪  
6片凤尾鱼  
辣椒粉，墨角兰

- ▶ 预热产品。
- ▶ 将番茄片、凤尾鱼和碎干酪放在两片面包上，撒一些辣椒粉和墨角兰，然后在上面上另外两片面包。
- ▶ 请参阅『制作烘烤三明治』部分获得进一步指导。

### ▶ 意大利腊肠，香蕉，奶酪三明治

4片白面包  
2-4片意大利腊肠  
1个香蕉（切成片）  
2片干酪  
辣椒

- ▶ 预热产品。
- ▶ 将意大利腊肠片，香蕉片放入，最后再将奶酪片放在两片面包上。撒上辣椒，再将另外两片面包片放在上面。
- ▶ 请参阅『制作烘烤三明治』部分获得进一步指导。

### ▶ 法兰克福香肠加奶酪三明治

4片白面包  
4片法兰克福香肠  
4片奶酪  
番茄酱或芥末

- ▶ 预热产品。
- ▶ 将香肠凉干，用一片奶酪卷好每一片香肠。将备好的香肠小心地放在面包上，然后用另外两片面包盖好。
- ▶ 请参阅『制作烘烤三明治』部分获得进一步指导。

享用吧！



## 說明

- A** 不沾黏表層烤盤
- B** 整合式鉸鏈
  - ▶ 兩個烤盤用一個鉸鏈連結以防止食材外漏。讓您在使用後方便清洗。
- C** 自動鎖定機構
- D** 不燙手握把
- E** 電源顯示燈
- F** 加熱指示燈
- G** 電源線捲槽

## 重要說明

使用本產品前，請仔細閱讀本使用說明，並妥善保管以供未來參考。

- ▶ 在連接本產品的電源之前，請確認本產品機體底部所標示的電壓與當地的室內電壓是否相同。
- ▶ 將插頭插到牆上的插座。
- ▶ 若電源線損壞了，則必須由 Philips 授權服務中心或由同等的合格人員來進行更換以避免發生危險。
- ▶ 請勿將烤麵包機或其電源線浸泡在水中或其他液體中。
- ▶ 放置三明治烘焙機時，請遵循下列指示：
  - 請勿將電源線懸掛在桌角或操作台面上；
  - 使用中應遠離兒童可碰觸的範圍；
  - 請將本產品置於平穩的表面上，並且在其四周保有足夠的空間。
- ▶ 使用後請務必拔除電源插頭。
- ▶ 請將烤麵包機置放在兒童無法取得之處。
- ▶ 在烘烤時請不要離開機器。不要在窗簾下或其他易燃性材料附近或在壁櫥下方操作機器，此舉將會有造成火災的危險。
- ▶ 避免碰觸機器的金屬部份，因為在烤三明治時它會變得非常熱。
- ▶ 在進行機器的清潔或收存前，必須先讓機器完全冷卻。
- ▶ 不可用尖銳或會造成刮傷的物品碰觸烤盤，因為這些物品會損傷表面的不沾黏塗層。
- ▶ 使用後必須清理機器。
- ▶ 使用機器時，請確定電源線沒有接觸或太過接近其燙熱的表面。
- ▶ 在放入吐司片之前，請一定要先將烤盤預熱。

## 第一次使用前的準備事項

請撕除所有貼紙並用濕布擦拭機體。

- ▶ 用濕布或海棉來清潔烤盤。
- ▶ 機器在第一次使用時可能會產生一些煙霧，此為正常現象。

## 使用本產品

操作烘烤機時一定要有人看顧。

**1** 將插頭插入插座中 (圖1)。  
電源開啓指示燈以及加熱指示燈會點亮。

**2** 準備烘烤三明治的材料。  
每一份三明治需要兩片吐司以及適當的餡料。在'烤三明治要訣'中，您將可以看到有關餡料的建議。

- 3 在吐司要與烤盤接觸的面上稍微塗一點奶油，讓麵包達到均勻而有些金黃的美麗外觀。
- ▶ 當加熱指示燈熄滅時，即表示三明治烘焙機已經備妥可供使用（圖2）。
- 4 放兩片麵包（塗奶油的一面放在下烤盤），將餡料撒在麵包上，然後再放兩片麵包在上面，塗奶油的一面朝上（圖3）。  
您也可以依據需要只烤一份麵包。為求三明治達到最佳的密合，在餡料擺放時不可太靠近吐司片的邊緣。
- 5 小心地將上層的烤盤放壓在麵包上，直到自動上鎖機制將它夾住下層的烤盤（圖4）。  
▶ 在烘焙過程中，加熱指示燈會反覆亮起、熄滅，表示加熱元件不斷的開啓、關閉以維持適當的溫度。
- 6 在2-3分鐘後，打開三明治烘焙機來檢查烘烤的三明治是否呈現金黃色的美麗外觀。烘焙時間取決於麵包以及餡料的種類，同時也取決於您所希望的烤三明治的鬆脆及焦黃的程度。
- 7 取出三明治（圖5）。  
請使用木質或塑膠器具（例如小鏟子）將三明治自烤具中取出。請勿使用金屬、尖銳或研磨用的廚房器具。
- 8 本產品使用後記得要拔出插頭。

### 秘訣

請發揮您的想像力來新創美味的餡料。將諸如肉、魚、起司、香腸、或水煮蛋切片等基本食材與水果(例如鱷梨、香蕉、橘子、蘋果、及鳳梨)或蔬菜(例如蕃茄、小黃瓜、洋蔥、蘑菇、胡椒、和醃黃瓜)結合。您將會發現這些不同組合所可能帶來的出人意料美味

您可以在烤製三明治之前先進行調味，例如使用咖哩粉、甜椒粉、辣椒粉、蝦夷蔥、西洋芹、芥末醬、蕃茄醬、果醬、香草奶油、或酸辣醬。

餡料鋪放不可太靠近麵包的邊緣。不要鋪排過多的餡料，否則餡料可能會外漏而且無法確實密封。

為了在兩面產生交叉網烤的痕跡，您可以將三明治放在金屬架上(例如烤架)上約半分鐘。

### 清理

切勿將本產品浸泡於水中。

- 1 拔除插頭並讓機器冷卻。
- 2 用濕布或海棉來清潔烤盤（圖6）。  
絕對不要使用有侵蝕性或磨擦性的清潔劑及材料，因為這些物品會損壞烤盤的不沾黏塗層。
- 3 用濕布擦拭烘焙機的外部表面。

### 貯藏

- 1 將電源線卷繞在機器底部的卷線架上（圖7）。
- 2 烘焙機可以以直立或平放的方式收存（圖8）。

## 保固與服務

若您需要相關資訊或有任何問題，請瀏覽飛利浦位於 [www.philips.com](http://www.philips.com) 的網站，或連絡您當地飛利浦客戶服務中心（您可以在全球保證書上找到連絡電話）。如果您當地沒有客戶服務中心，請洽當地飛利浦經銷商或與飛利浦小家電服務部門連絡。

## 烘烤三明治食譜

### ▶ 火腿肉片，乾酪

白麵包 4 片  
乾酪 2 片  
鳳梨切片 2 片  
薄火腿肉 2 片  
咖喱粉

- ▶ 讓三明治烘焙機加熱。
- ▶ 將乾酪、鳳梨切片和火腿肉片放在兩片麵包上。撒些咖喱粉在火腿肉片，再放上另外兩片麵包。
- ▶ 依照「製作烤三明治」章節的指示進行。

### ▶ 蕃茄、乾酪與鯷魚三明治

白麵包 4 片  
蕃茄（切成切片）1 或 2 片  
磨碎的帕爾馬 (Parmesan) 乾酪 2 茶匙  
鯷魚 6 條  
辣椒粉，墨角蘭 (marjoram)

- ▶ 讓三明治烘焙機加熱。
- ▶ 將蕃茄切片、鯷魚與磨碎的乾酪放在兩片麵包上，撒些辣椒粉和墨角蘭，然後放上另外兩片麵包。
- ▶ 依照「製作烤三明治」章節的指示進行。

### ▶ 義大利臘腸，香蕉起司三明治

白麵包 4 片  
2-4 片義大利臘腸  
1 根香蕉 (切片)  
乾酪 2 片  
辣椒粉

- ▶ 讓三明治烘焙機加熱。
- ▶ 將臘腸切片、香蕉切片、最後將起司片撲放在兩片麵包上。灑上一些辣椒粉並蓋上另外兩片麵包。
- ▶ 依照「製作烤三明治」章節的指示進行。

### ▶ 法蘭克福香腸起司三明治

白麵包 4 片  
4 根法蘭克福香腸  
乾酪 4 片  
蕃茄醬或芥末醬

- ▶ 讓三明治烘焙機加熱。
- ▶ 擦乾香腸，並將每一根香腸用一片塗有蕃茄醬或芥末醬的起司片捲起來。將備妥的香腸小心鋪放在兩片麵包上，並蓋上另外兩片麵包。
- ▶ 依照「製作烤三明治」章節的指示進行。

好好的享受它吧！

## 제품 설명

- A** 논스틱(Non-stick) 코팅 처리된 열판
- B** 경첩
  - ▶ 경첩은 액체가 흐르거나 넘치는 것을 방지하고 열판을 서로 연결합니다. 사용 후 세척이 용이합니다.
- C** 자동안전잠금장치
- D** 안전한 손잡이 (만져도 뜨겁지 않음)
- E** 전원 표시등
- F** 예열 표시등
- G** 코드 보관함

## 주의사항

제품을 사용하기 전에 본 사용설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

- ▶ 본제품을 사용하기 전에 제품 밑면에 표시된 전압이 귀댁의 전압과 일치하는지 확인하십시오.
- ▶ 전원플러그를 접지된 벽 콘센트에 꽂아주십시오.
- ▶ 전원 코드가 손상되었을 경우, 위험 방지를 위해 반드시 필립스 서비스센터 또는 서비스 지정점에서 교체하시기 바랍니다.
- ▶ 본체를 물에 담그지 마시고, 전원코드를 물 또는 기타 액체에 닿지않게 하십시오.
- ▶ 제품의 설치 위치에 대하여:
  - 전원코드가 테이블 밑으로 늘어지게 하지 마십시오.
  - 제품 작동중 어린이들이 제품을 만지지 않게 주의하십시오.
  - 공간이 충분한 넓고 평평한 곳에 놓으십시오.
- ▶ 사용후에는 반드시 토스터의 전원을 뽑아 두십시오.
- ▶ 어린이들의 손이 닿지 않는 장소에 제품을 보관하십시오.
- ▶ 제품이 작동중일때는 항상 주의하십시오. 커튼이나 가연성 물질이 있는 곳에서는 토스터를 사용하지 마시고, 벽장아래에서는 사용하지 마십시오.
- ▶ 제품이 작동중일 때는 어떠한 금속부위도 만지지 마십시오.
- ▶ 세척 또는 보관하시기 전에 제품을 완전히 식히십시오.
- ▶ 논스틱(Non-stick) 코팅된 열판이 손상될 수 있으므로 날카로운 물건이나 쇠수세미를 사용하지 마십시오.
- ▶ 사용후 반드시 제품을 세척하십시오.
- ▶ 제품의 전원코드가 뜨거운 표면에 닿거나 가까이 하지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 열판에 음식을 넣기 전에 반드시 제품을 예열하십시오.

## 처음 사용하기 전

토스터기에 부착되어 있는 스티커등을 제거 해주시고, 본체를 젖은 천으로 닦아주십시오.

- ▶ 젖은 천이나 스폰지로 열판을 깨끗이 닦아주십시오.
- ▶ 제품을 처음으로 사용하시는 경우, 약간의 연기가 날 수 있습니다. 정상적인 반응입니다.

## 제품 사용

샌드위치 메이커를 작동시킨 후 방치하지 마십시오.

- 1 전원코드를 벽콘센트에 꽂으십시오 (그림1).  
전원표시등과 예열표시등이 켜질 것입니다.
- 2 샌드위치를 만들 재료를 준비하십시오.  
샌드위치를 만들기 위해서는 식빵 두조각과 사이에 들어갈 재료가 필요합니다. '요리 방법'란을 참조하시어 다양한 샌드위치를 만들어보십시오.
- 3 빵을 노릇노릇하게 굽기 위해 열판에 닿는 빵 부분에 버터를 살짝 발라 주십시오.  
▶ 예열표시등이 꺼지면 샌드위치 메이커를 사용하십시오 (그림2).
- 4 버터를 바른 면이 열판에 닿도록 빵을 놓은 후 샌드위치 재료를 빵 위에 올리고 나머지 빵을 올려 놓으십시오 (그림3).  
원하신다면 한쪽 열판만으로 하나의 샌드위치를 만드셔도 무관합니다. 그러나 최상의 결과를 위해서는 샌드위치 재료가 빵 사이에 잘 들어가도록 하십시오.
- 5 안전잠금장치가 작동할 때까지 뚜껑으로 빵을 눌러 닫으십시오 (그림4).  
▶ 요리 중에는 예열표시등이 켜지고 요리에 적절한 온도를 맞추고자 예열표시등이 꺼졌다 켜졌다를 반복합니다
- 6 2-3분후 뚜껑을 열고 샌드위치가 노릇노릇하게 구워졌는지 확인하십시오.  
바삭바삭하게 굽기 위한 요리시간은 빵의 종류와 샌드위치 재료 및 개인의 취향에 따라 달라질 수 있습니다.
- 7 샌드위치를 꺼내십시오 (그림5).  
샌드위치 메이커에서 빵을 꺼내실 때는 나무나 플라스틱 요리기구를 사용하십시오(예: 주걱). 열판을 손상할 수 있는 금속 또는 날카로운 요리기구 사용을 피하십시오.
- 8 사용 후에는 전원 플러그를 뽑으십시오.

## 요리방법

상상력을 발휘해 새로운 샌드위치를 만들어 보십시오. 샌드위치 속 재료로는 고기, 구운생선, 치즈, 소시지 및 얇게 썬 삶은 계란을 사용하실 수 있으며 이 재료와 과일(아보카도, 바나나, 밀감, 사과, 파인애플 등) 또는 야채(토마토, 오이, 양파, 버섯, 피망, 피클 등)를 함께 넣어 구워보십시오. 아주 맛있는 샌드위치를 맛보게 되실 것입니다.

샌드위치를 굽기 전에 속 재료의 맛을 더하시려면 여러가지 양념(예: 카레가루, 파프리카 가루, 고추가루, 꿀파의 잎, 파슬리, 머스타드, 토마토 케첩, 허브 버터, 처트니 등)을 뿌려주십시오.

속 재료는 빵에 맞춰 잘 넣으셔야 합니다. 너무 많은 재료를 넣으면 넘치거나 흘러 제대로 구워지지 않으니 주의하십시오.

빵의 양면이 바삭 바삭하게 만드시려면 구운 후 제품에서 꺼내 30초간 금속 받침대에 놓아 두십시오.

## 세척

몸체는 절대로 물에 담그지 마십시오.

- 1 전원코드를 뽑고 제품을 식히십시오.
- 2 젖은 천이나 스폰지로 열판을 닦아주십시오 (그림6).  
논스틱(Non-stick) 코팅된 열판을 손상할 수 있는 쇠수세미를 사용하지 마십시오.
- 3 외부를 젖은 천으로 닦아주십시오.

## 보관

- 1 제품 밑면에 있는 받침대에 전원코드를 감으십시오 (그림7).
- 2 제품을 수직, 수평으로 보관하실 수 있습니다 (그림8).

## 품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스 전자 홈페이지([www.philips.co.kr](http://www.philips.co.kr))를 방문하시거나 필립스 고객센터로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. \* (주)필립스 전자: (02)709-1200  
\* 고객센터: (080)600-6600 (수신자부담)

## 샌드위치 요리법

▶ 햄, 치즈와 파인애플 샌드위치

식빵 4조각  
치즈 2장  
파인애플 2조각  
햄 2장  
카레가루

- ▶ 샌드위치 메이커를 예열하십시오.
- ▶ 식빵을 먼저 깔고 그 위에 치즈와 파인애플 그리고 햄을 얹으십시오. 햄 위에 카레가루를 뿌리고 나머지 식빵을 얹어주십시오.
- ▶ '샌드위치 만드는 방법'란을 참조하십시오.

▶ 토마토, 치즈와 앤초비 샌드위치

식빵 4조각  
얇게 썬 토마토 한장 또는 2장  
파메산 치즈 2스푼  
앤초비 6마리  
파프리카와 마요라나

- ▶ 샌드위치 메이커를 예열하십시오.
- ▶ 식빵을 먼저 깔고 그 위에 토마토와 앤초비 그리고 치즈를 얹으십시오. 치즈 위에 파프리카와 마요라나를 뿌리고 나머지 식빵을 얹어주십시오.
- ▶ '샌드위치 만드는 방법'란을 참조하십시오.

▶ 살라미, 바나나와 치즈 샌드위치

식빵 4 조각  
 살라미 2-4장  
 얇게 썬 바나나 한개  
 치즈 2장  
 고추가루

- ▶ 샌드위치 메이커를 예열하십시오.
- ▶ 식빵을 먼저 깔고 그 위에 살라미와 바나나 그리고 치즈를 얹으십시오. 치즈 위에 고추가루를 뿌리고 나머지 식빵을 얹어주십시오.
- ▶ '샌드위치 만드는 방법'란을 참조하십시오.

▶ 프랑크푸르트 소시지와 치즈 샌드위치

식빵 4 조각  
 프랑크푸르트 소시지 4개  
 치즈 4장  
 토마토 케찹 또는 머스타드

- ▶ 샌드위치 메이커를 예열하십시오.
- ▶ 소시지의 물기를 제거한 후 치즈를 이용해 소시지를 말아주십시오. 그런 후 케찹이나 머스타드를 뿌리십시오. 소시지를 식빵 위에 놓고 나머지 식빵을 얹어 주십시오.
- ▶ '샌드위치 만드는 방법'란을 참조하십시오.

이제 다양한 샌드위치를 즐겨보십시오!

- ◀ 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 قتحضير السندويشات المحمصة ف.

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](http://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 والأناس

٤ شرائح من الخبز الأبيض

شريحتان من الجبن

شريحتان من الأناس

شريحتان نحيفتان من لحم الديك الرومي

بودرة الكاري

دعي الجهاز يسخن.

ضعي الجبن والأناس 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 قوصفات 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 ادني 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 الهندية.

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.

## وصف عام

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

## مهم جدا

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

- تأكدي بأن التيار المؤشر اليه عند قاع الجهاز يتوافق مع التيار المباشر المحلي قبل توصيل الجهاز.
- أوصلي الجهاز الى قابس حائط مؤرض.
- اذا تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله بأخر من فيليبس أو مركز خدمات مؤهل من فيليبس أو أشخاص مؤهلين و ذلك لتجنب مواقف خطيرة.
- لا تخمري 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 المطلية الغير لاصقة.
- قومي دوما بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
- تأكدي 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 تبقِي الجهاز مشغلا دون مراقبته.

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

چنانچه به اطلاعات نیاز دارید یا با مسئله ای مواجه شدید، لطفاً به سایت اینترنتی فیلیپس به آدرس [www.philips.com](http://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 سوپخوری 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 دوباره نان را روی آنها بگذارید.

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

کالباس، موز و ساندویچ پنیر

۴ برش نان سفید

۲-۴ 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 (تصویر ۲).
- 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 یک 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 نانها پائین بیاورید تا مکانیسم قفل خودکار آن را در بشقاب پائینی گیر بیندازد.
- 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 (تصویر ۵).
- از یک 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 پرکردنی 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 (مانند 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، گشنیز، 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 یک پارچه مرطوب یا ابر تمیز کنید (شکل ۶).
- هیچ گاه از مواد و ابزار تمیزکاری خشن استفاده نکنید که باعث آسیب زدن به سطوح نجیب بشقاب می شود.
- ۳ دیواره های دستگاه را با یک پارچه نم دار تمیز کنید.

#### انبار کردن دستگاه

- ۱ سیم را دور قلاب پائین دستگاه ببجانبید (تصویر ۷).
- ۲ دستگاه را می توانید در حالت عمودی یا افقی قرار دهید (تصویر ۸).

**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 پریز 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 با 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 قراربگیرد 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 کاملا 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 مودی 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 پریز کنید (شکل ۱).

چراغ نشانه روشن شدن و چراغ نشانه داغ شدن روشن می شود.

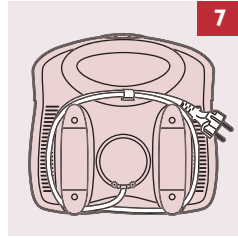
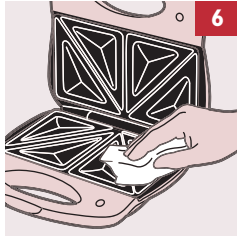
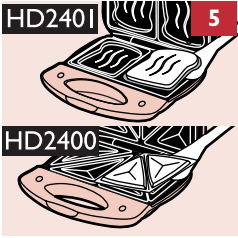
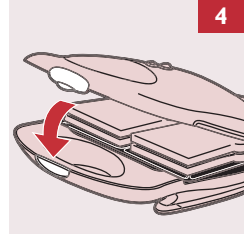
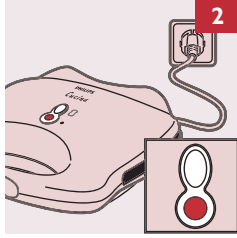
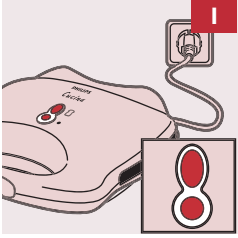
**۲** مواد لازم را برای ساندویچ های تست شده خود آماده کنید. برای هر ساندویچ، دو تکه نان و مواد پر کردنی مناسب احتیاج دارید. در فصل "دستورات پخت ساندویچهای تست شده" می توانید نمونه هایی از انواع موارد پرکردنی را پیدا کنید.
















[www.philips.com](http://www.philips.com)

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222 001 914324