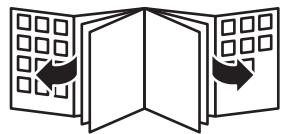


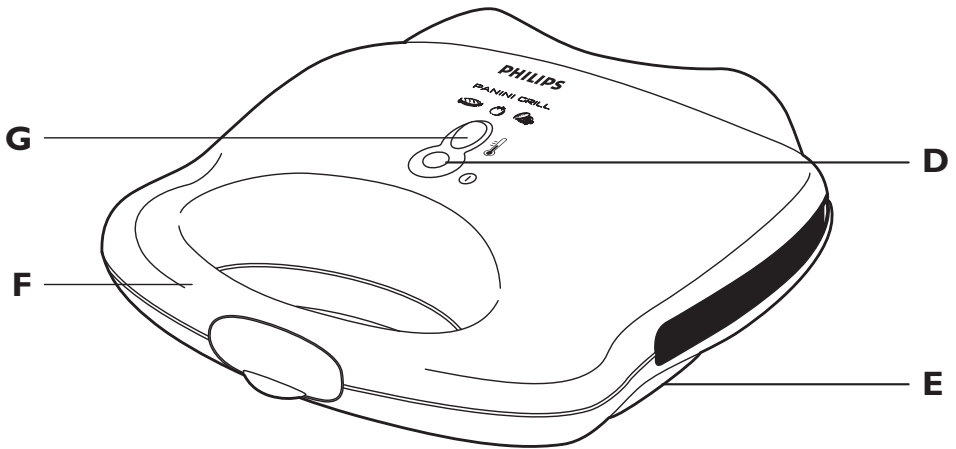
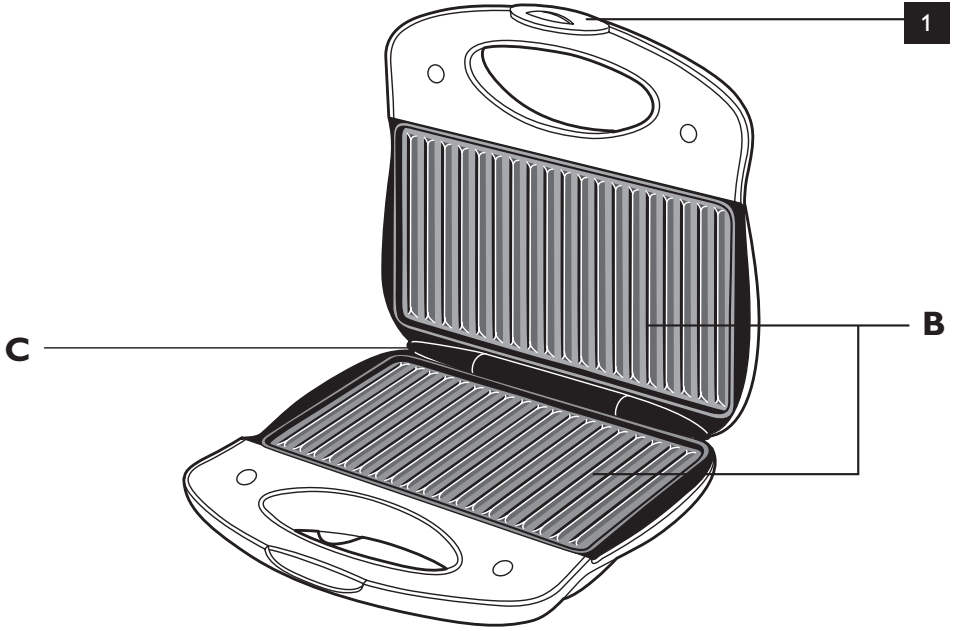
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HD4424



**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	<b>6</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>11</b>
<b>ČEŠTINA</b>	<b>17</b>
<b>EESTI</b>	<b>22</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>27</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>32</b>
<b>ҚАЗАҚША</b>	<b>37</b>
<b>LIETUVIŠKAI</b>	<b>43</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>48</b>
<b>POLSKI</b>	<b>53</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>58</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>63</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>69</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>74</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>79</b>
<b>УКРАЇНСЬКА</b>	<b>84</b>

## Introduction

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

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

## General description (Fig. 1)

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

## Important

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

### Danger

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

### Warning

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

### Caution

- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- Always preheat the grilling plates before you put any food between them.
- Do not touch the metal parts of the appliance, as they become very hot during grilling.
- Be careful of spattering fat when you grill fatty meat or sausages.
- Always unplug the appliance after use.
- Always clean the appliance after use.
- Let the appliance cool down completely before you clean the appliance or put it away.
- Never touch the grilling plates with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick surface.

## Electromagnetic fields (EMF)

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

### Before first use

- 1 Remove any stickers and wipe the body of the appliance with a damp cloth.
- 2 Clean the plates with a damp cloth or sponge.

### Using the appliance

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

- 1 Lightly grease the grilling plates with a little butter or oil.
- 2 Put the plug in the wall socket (Fig. 2).
  - ▶ The power-on light and the heating-up light go on.
- 3 Prepare the ingredients.
  - ▶ The panini grill is ready for use when the heating-up light goes out (Fig. 3).
- 4 Place the ingredients on the lower grilling plate.

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

- 5 To make paninis/sandwiches, put 1 slice of bread on the lower plate. Then spread the filling onto the bread and put another slice of bread on top (Fig. 4).
  - ▶ If you wish, you can also toast 2 paninis/sandwiches.

- 6 Close the grill (Fig. 5).

The grill is equipped with a clamping mechanism for the preparation of sandwiches/paninis. Lower the upper grilling plate carefully onto the bread until the auto-lock mechanism clamps it onto the lower grilling plate.

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

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

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

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

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

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

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

- 10 Unplug the appliance after use.

### Tips

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

## 8 ENGLISH

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

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

### Cleaning

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

- 1** Unplug the appliance and let it cool down.
- 2** Clean the grilling plates with a damp cloth or sponge (Fig. 7).  
Never use aggressive or abrasive cleaning agents and materials, as they damage the non-stick coating of the plates.
- 3** Clean the outside of the appliance with a damp cloth.

### Storage

- 1** Wind the mains cord round the brackets on the bottom of the appliance (Fig. 8).
- 2** You can store the appliance in vertical or horizontal position (Fig. 9).

### Environment

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

### Guarantee & service

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

### Recipes

#### Ham cheese and pineapple sandwich/panini

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



**Tomato, cheese and anchovy sandwich/panini**

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

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

**Salami, banana and cheese sandwich/panini**

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

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

**Frankfurter and cheese sandwich/panini**

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

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

**Hamburger (for 2 persons)**

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

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

**Classic burger**

Use the hamburger recipe ingredients and add:

- 1 onion
- 2 slices of bacon

## 10 ENGLISH

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

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

### **Hawaii burger**

Use the hamburger recipe ingredients and add:

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

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

### **Italian burger**

Use the hamburger recipe ingredients and add:

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

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

## Увод

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Печенето с този уред е безопасно и лесно. Панини грилът има две плочи за печене, свързани с панта, които не допускат разливането на съставките и улесняват почистването след употреба. Вашият нов панини грил ви позволява да пригответе всички видове вкусна храна, включително панини. Добър апетит!

## Общо описание (фиг. 1)

- A** Механизъм за автоматично заключване
- B** Плочи за печене с незалепващо покритие
- C** Вградена панта
- D** Индикаторна лампа
- E** Скоби за съхранение на захранващия кабел
- F** Хладни дръжки
- G** Светлинен индикатор за нагряване

## Важно

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

### Опасност

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

### Предупреждение

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

### Внимание

- Включвайте уреда само в заземен мрежов контакт.
- Слагайте уреда върху равна, стабилна повърхност с достатъчно свободно пространство около него.
- Винаги затопляйте предварително плочите за печене, преди да слагате храна между тях.
- Избягвайте да докосвате металните части на уреда, тъй като те силно се нагорещават при печене.
- Внимавайте за пръски от мазнина, когато печете тлъсто месо или колбаси.
- Винаги изключвайте уреда от захранващата мрежа след употреба.
- Винаги почиствайте уреда след употреба.

## 12 БЪЛГАРСКИ

- Оставете уреда да изстине напълно, преди да го почиствате или прибирате.
- Никога не докосвайте плочите за печене с остри или абразивни предмети, тъй като това поврежда незалепащото покритие.

### Електромагнитни излъчвания (ЕМФ)

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

### Преди първата употреба

- 1 Махнете всички лепенки и избършете корпуса на уреда с влажна кърпа.
- 2 Почиствайте плочите с мокра кърпа или гъба.

### Използване на уреда

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

- 1 Намазвайте плочите за печене с малко масло или олио.
- 2 Включете щепсела в контакта (фиг. 2).  
▶ Светват индикаторът за включено и индикаторът за загреване.

- 3 Пригответе съставките.

В главата "Рецепти" можете да намерите предложения за съставките.

- ▶ Панини грилът е готов за работа, когато загасне индикаторът за загреване (фиг. 3).

- 4 Поставете съставките върху долната плоча за печене.

*Забележка: За да постигнете оптимални резултати, поставяйте съставките в средата на плочата за печене.*

- 5 За да пригответе панини/сандвичи, сложете 1 филийка хляб върху долната плоча. След това намажете пълнката върху филийката и поставете отгоре друга филийка (фиг. 4).  
Ако желаете, можете да печете и по 2 панини/сандвичи.

- 6 Затворете грила (фиг. 5).

Грилът е снабден със закопчаващ механизъм за приготвянето на панини/сандвичи. Внимателно свалете горната плоча за печене върху хляба, докато автоматичният закопчаващ механизъм я захване към долната плоча.

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

- 7 Отворете уреда, когато съставките са добре изпечени.

*Забележка: Времето за печене зависи от типа на съставките, дебелината им и личния ви вкус.*

- 8 Изваждайте храната с дървен или пластмасов прибор (например лопатка) (фиг. 6).

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

- 9 Ако искате да печете още, сложете следващата порция продукти в грила, когато изгасне зеленият индикатор за загреване.

*Забележка: За оптимални резултати отстранете излишната мазнина от плочите за печене с парче кухненска хартия, преди да сложите следващата порция продукти на грила.*

**10 Изключвайте уреда от контакта след употреба.**

**Полезни съвети**

- Спомощта на въображението си можете да правите вкусни плънки за своите сандвичи/панини. Комбинирайте основни съставки, като месо, риба, кашкавал, колбаси или резенчета твърдо сварени яйца с плодове (напр. авокадо, банани, мандарини, ябълки и ананаси) или със зеленчуци (напр. домати, лук, гъби, чушки и корнишони). Ще откриете, че такива комбинации може да бъдат изненадващо вкусни.
- Не поставяйте плънката твърде близко до краищата на филийките хляб. Не препълвайте сандвичите/панините, за да няма разливане.
- За да станат по-хрупкави храните и от двете страни, поставете сандвичите/панините върху метална скара (например скара за охлаждане) за половин минута, след като са опечени.
- Можете да овкусявате храната, например с къри, червен пипер, лют пипер, лук, магданоз, горчица, кетчуп, смес за сандвичи, билково масло или лютеница.
- Печете месо (напр. хамбургери и колбаси), риба и храни със сирене върху долната плоча за печене, като не затваряте грила.

**Почистване**

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

**1 Изключете уреда и го оставете да изстине.**

**2 Почистете плочите за печене с мокра кърпа или гъба (фиг. 7).**

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

**3 Почистете външността на уреда с влажна кърпа.**

**Съхранение**

**1 Навийте захранващия кабел около скобите от долната страна на уреда (фиг. 8).**

**2 Можете да съхранявате уреда в изправено или легнало положение (фиг. 9).**

**Опазване на околната среда**

- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 10).

**Гаранция и сервизно обслужване**

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

**Рецепти**

**Сандвичи/панини с шунка, кашкавал и ананас**

- 4 филийки хляб
- 2 резена кашкавал

## 14 БЪЛГАРСКИ

- 2 резена ананас
- 2 тънки парчета шунка
- къри на прах

**1** Изчакайте панини грилът да се загрее.

**2** Поставете кашкавала, ананаса и накрая шунката върху две филийки хляб. Посипете шунката с малко къри на прах и поставете отгоре другите две филийки хляб.

**3** Следвайте указанията от раздел “Използване на уреда”.

### **Сандвичи/панини с домати, кашкавал и аншоа**

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

**1** Изчакайте панини грилът да се загрее.

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

**3** Следвайте указанията от раздел “Използване на уреда”.

### **Сандвичи/панини със салам, банани и кашкавал**

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

**1** Изчакайте панини грилът да се загрее.

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

**3** Следвайте указанията от раздел “Използване на уреда”.

### **Сандвичи/панини с кренвирши и кашкавал**

- 4 филийки хляб
- 4 кренвирша
- 4 парчета кашкавал
- кетчуп или горчица

**1** Изчакайте панини грилът да се загрее.

**2** Изсушете кренвиршите и увийте всеки в резенче кашкавал, намазано с кетчуп и горчица. Поставете внимателно така приготвените кренвирши върху две филийки хляб и сложете другите две филийки върху тях.

**3** Следвайте указанията от раздел “Използване на уреда”.

### **Хамбургер (за 2 души)**

- 2 хамбургера
- 2 хлебчета, разрязани на две
- сос на вкус

**1** Изчакайте панини грилът да се загрее.

**2** Печете хамбургерите върху панини грила, докато станат готови. Обърнете ги веднъж.

**3** Поставете хамбургерите върху долните половинки на хлебчетата и ги покрийте със сос по избор.

**4** Поставете другите половинки на хлебчетата отгоре.

### **Класически бургер**

Използвайте рецептата за съставките за хамбургер и добавете:

- 1 глава лук
- 2 резена бекон
- маруля (2 листа)
- 1 домати на резени
- 1 краставичка на резени
- кетчуп

**1** Изчакайте панини грилът да се загрее.

**2** Обелете лука и го нарежете на тънки резени.

**3** Печете хамбургерите, резените лук и резените бекон върху панини грила, докато станат готови. Обърнете ги веднъж.

**4** Покрийте долните половини на двете хлебчета с маруля и домати и поставете отгоре хамбургерите. Покрийте хамбургерите с лука, бекона, краставичката и кетчула.

**5** Поставете другите половинки на хлебчетата отгоре.

### **Хавайски бургер**

Използвайте рецептата за съставките за хамбургер и добавете:

- 2 резена ананас
- 2 резена кашкавал
- 1/2 чаена лъжичка кърри на прах

**1** Изчакайте панини грилът да се загрее.

**2** Печете хамбургерите и резените ананас върху панини грила, докато станат готови. Обърнете ги веднъж.

**3** Поставете резените ананас върху хамбургерите.

**4** Покрийте хамбургерите с кашкавала и къррито на прах и изчакайте, докато кашкавалът започне да се топи.

**5** Свалете хамбургерите от панини грила и ги поставете върху долните половинки на хлебчетата.

**6** Поставете другите половинки на хлебчетата отгоре.

### **Италиански бургер**

Използвайте рецептата за съставките за хамбургер и добавете:

- 2 резенчета салам
- 2 резенчета сирене моцарела
- 1 чаена лъжичка италиански подправки (босилек, риган, мащерка)

**1** Изчакайте панини грилът да се загрее.

**2** Печете хамбургерите върху панини грила, докато станат готови. Обърнете ги веднъж.

**3** Поставете резенчетата салам върху хамбургерите.

**4** Покрийте ги със сиренето моцарела италианските подправки и изчакайте, докато сиренето започне да се топи.

## 16 **БЪЛГАРСКИ**

- 5** Свалете хамбургерите от панини грила и ги поставете върху долните половинки на хлебчетата.
- 6** Поставете другите половинки на хлебчетата отгоре.



## Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Grilování s tímto přístrojem je bezpečné a snadné. Gril Panini obsahuje dvě grilovací desky spojené pomocí závěsu, což zabraňuje rozsypaní ingrediencí a usnadňuje čištění přístroje po použití. Váš nový gril Panini umožňuje připravit nejrůznější druhy chutných pokrmů, například sendviče panini. Dobrou chuť!

## Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Automatický uzavírací mechanismus
- B** Grilovací desky s nepřilnavým povrchem
- C** Integrovaný závěs
- D** Kontrolka zapnutí přístroje
- E** Držák úložišť kabelu
- F** Rukojeti chladné na dotek
- G** Kontrolka ohřevu

## Důležité

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

### Nebezpečí

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

### Výstraha

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

### Upozornění

- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek.
- Přístroj umístěte na rovnou a stabilní podložku a ponechte v blízkosti přístroje dostatek volného místa.
- Před vložením potravin dbejte na to, aby byly grilovací desky vždy předeřhřáté.
- Nedotýkejte se kovových částí přístroje, protože se během grilování velice zahřejí.
- Při grilování tučného masa nebo uzenek dávejte pozor na vystříkující tuk.
- Po použití přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Po použití přístroj vždy vyčistěte.
- Před čištěním nebo uložením přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.
- Grilovacích desek se nikdy nedotýkejte ostrými ani abrazivními předměty, protože by mohlo dojít k poškození jejich nepřilnavého povrchu.

### Elektromagnetická pole (EMP)

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

#### Před prvním použitím

- 1 Odstraňte z přístroje veškeré nálepky a tělo přístroje otřete navlhčeným hadříkem.
- 2 Desky vyčistěte vlhkým hadříkem nebo houbou.

#### Použití přístroje

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

- 1 Lehce potřete plochy grilovacích desek malým množstvím másla nebo oleje.
- 2 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky (Obr. 2).  
 D Rozsvítí se kontrolka zapnutí i kontrolka ohřevu.

#### 3 Připravte si ingredience.

Náměty na ingredience naleznete v kapitole Recepty.

- D Gril Panini je připraven k použití poté, co zhasne kontrolka ohřevu (Obr. 3).

#### 4 Položte ingredience na dolní grilovací desku.

*Poznámka: Abyste dosáhli optimálních výsledků, položte ingredience do středu grilovací desky.*

- 5 Pro přípravu panini nebo sendvičů položte na spodní desku 1 plátek pečiva. Pak na něj rozložte náplň a nahoru položte další plátek pečiva (Obr. 4).

Pokud chcete, můžete toastovat i 2 panini nebo sendviče.

#### 6 Zavřete gril (Obr. 5).

Gril je vybaven zajišťovacím mechanismem pro přípravu sendvičů nebo panini. Opatrně skloňte horní grilovací desku, dokud ji automatický uzavírací mechanismus se zaklapnutím nezajistí ke spodní grilovací desce.

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

- 7 Když ingredience dosáhnou správného stupně grilování, přístroj otevřete.

*Poznámka: Doba grilování závisí na druhu použitých ingrediencí, na jejich tloušťce i na vaší osobní chuti.*

- 8 Vyjměte pokrm pomocí dřevěného nebo plastového kuchyňského náčiní (např. obracečky) (Obr. 6).

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

- 9 Chcete-li pokračovat v grilování, položte další porci potravin na gril poté, co zhasne kontrolka ohřevu.

*Poznámka: Pro dosažení nejlepších výsledků odstraňte papírovou utěrkou případné zbytky oleje z grilovacích desek dříve, než na gril položíte další potraviny.*

- 10 Po použití vytáhněte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky.

#### Praktické rady

- Zapojte do přípravy chutných nových náplní sendvičů nebo panini svou představivost. Můžete kombinovat základní ingredience, například maso, ryby, sýr; uzeniny nebo plátky natvrdo uvařených vajec s ovocem (například s avokádem, banány, mandarinkami, jablky a ananasem)

anebo se zeleninou (například s rajčaty, okurkami, cibulí, žampiony, paprikami a nakládanými okurkami). Zjistíte, že tyto kombinace mohou být překvapivě lahodné.

- Náplň by neměla dosahovat příliš blízko k okraji pečiva. Sendviče ani panini nikdy nepřepřlžujte, protože by se náplň mohla rozsypat.
- Chcete-li mít pečivo na obou stranách křupavější, položte po grilování sendviče nebo panini na půl minuty na kovový rošt (například na odkládací rošt).
- Pokrm můžete ochutit například kořením kari, mletou paprikou, kajenským pepřem, pažitkou, petrželkou, hořčicí, rajčatovým kečupem, sendvičovým kořením, bylinkovým máslem nebo čatni.
- Maso (například karbanátky a uzeniny), drůbež (například kuřecí nugety nebo filety), ryby a pokrmy posypané sýrem grilujte na spodní grilovací desce a gril nezávěrejte.

## Čištění

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

**1** Odpojte přístroj ze sítě a nechte ho vychladnout.

**2** Grilovací desky vyčistěte vlhkým hadříkem nebo houbou (Obr. 7).

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

**3** Vnější povrch přístroje čistěte pouze navlhčeným hadříkem.

## Skladování

**1** Síťovou šňůru navíňte kolem držáků v základně přístroje (Obr. 8).

**2** Skladujte přístroj ve vertikální nebo horizontální poloze (Obr. 9).

## Ochrana životního prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 10).

## Záruka a servis

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

## Recepty

### Sendviče nebo panini se šunkou, sýrem a ananasem

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

**1** Nechte gril Panini ohřát.

**2** Položte sýr, ananas a nakonec šunku na dva plátky pečiva. Šunku posypte trochou koření kari a navrch položte další dva plátky pečiva.

**3** Další pokyny naleznete v kapitole Používání přístroje.

**Sendviče nebo panini s rajčaty, sýrem a ančovičkami**

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

**1** Nechte gril Panini ohřát.

**2** Na dva plátky pečiva položte plátky rajčat, ančovičky a strouhaný sýr. Posypte vše trochou mleté papriky a majoránky a navrch položte další dva plátky pečiva.

**3** Další pokyny naleznete v kapitole Používání přístroje.

**Sendviče nebo panini se salámem, banány a sýrem**

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

**1** Nechte gril Panini ohřát.

**2** Na dva plátky pečiva položte plátky salámu, plátky banánu a nakonec plátky sýra. Posypte vše trochou kajenského pepře a navrch položte další dva plátky pečiva.

**3** Další pokyny naleznete v kapitole Používání přístroje.

**Sendviče nebo panini s frankfurtskými párky a sýrem**

- 4 plátky pečiva
- 4 frankfurtské párky
- 4 plátky sýra
- rajčatový kečup nebo hořčice

**1** Nechte gril Panini ohřát.

**2** Osušte frankfurtské párky a každý z nich zabalte do plátku sýra potřeného kečupem nebo hořčicí. Připravené frankfurtské párky opatrně položte na dva plátky pečiva a navrch položte další dva plátky pečiva.

**3** Další pokyny naleznete v kapitole Používání přístroje.

**Hamburger (pro 2 osoby)**

- 2 karbanátky
- 2 rozpůlené housky
- omáčka podle chuti

**1** Nechte gril Panini ohřát.

**2** Grilujte karbanátky na grilu Panini, dokud nejsou hotové. Jednou je otočte.

**3** Položte karbanátky na spodní část rozpůlených housek a potřete je omáčkou podle své chuti.

**4** Navrch položte druhou půlku housek.

**Klasický hamburger**

Použijte ingredience uvedené v receptu na hamburger a přidejte:

- 1 cibuli
- 2 plátky šunky
- salát (2 listy)

- 1 nakrájené rajče
- 1 nakrájenou nakládanou okurku
- kečup

- 1** Nechte gril Panini ohřát.
- 2** Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na tenké plátky.
- 3** Grilujte karbanátky, plátky cibule a plátky šunky na grilu Panini, dokud nejsou hotové. Jednou je otočte.
- 4** Na spodní část rozkrojených housek položte salát a rajče a karbanátky položte navrch. Karbanátky pokladte cibulí, šunkou, nakládanou okurkou a kečupem.
- 5** Navrch položte druhou půlku housek.

### **Havajský burger**

Použijte ingredience uvedené v receptu na hamburger a přidejte:

- 2 plátky ananasu
- 2 plátky sýra
- 1/2 lžičky koření kari

- 1** Nechte gril Panini ohřát.
- 2** Grilujte karbanátky a plátky ananasu na grilu Panini, dokud nejsou hotové. Jednou je otočte.
- 3** Položte plátky ananasu na karbanátky.
- 4** Pokryjte karbanátky sýrem a posypte kořením kari. Počkejte, dokud sýr nezačne měknout.
- 5** Vyjměte karbanátky z grilu Panini a položte je na spodní část rozpůlených housek.
- 6** Navrch položte druhou půlku housek.

### **Italský burger**

Použijte ingredience uvedené v receptu na hamburger a přidejte:

- 2 plátky salámu
- 2 plátky sýra Mozzarella
- 1 lžičku italského koření (bazalka, oregáno, tymián)

- 1** Nechte gril Panini ohřát.
- 2** Grilujte karbanátky na grilu Panini, dokud nejsou hotové. Jednou je otočte.
- 3** Položte plátky salámu na karbanátky.
- 4** Pokladte je Mozzarellou a posypte italským kořením. Počkejte, dokud sýr nezačne měknout.
- 5** Vyjměte karbanátky z grilu Panini a položte je na spodní část rozpůlených housek.
- 6** Navrch položte druhou půlku housek.

## Sissejuhatus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt! Selleks, et Philipsi tootetoest kasu oleks, registreerige oma toode saidil [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Selle seadmega on grillimine ohutu ja kerge. Panini-grillil on koostisainete väljavoolamise vältimiseks ja grillimisjärgse puhastamise võimaldamiseks kaks hingedega ühendatud grillimisplaati. Uus panini-grill lubab valmistada igasugust maitsvat toitu, k.a paninisid. Head isu!

## Üldine kirjeldus (Jn 1)

- A** Automaatne lukustusmehhanism
- B** Külgevõtmatu katttega grillimisplaadid
- C** Sisseehitatud hinged
- D** „Toide sees” märgutuli
- E** Juhtmehoidmisklambrid
- F** Jahedad käepidemed
- G** Kuumenemise märgutuli

## Tähelepanu

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

### Ohtlik

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

### Hoiatus

- Kontrollige enne sisselülitamist seadme all olevalt andmesildilt, kas kohalik võrgupinge vastab seadme nimipingele.
- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge seda seadet kunagi viitelülitiga ühendage.
- Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet ei tohiks füüsiliste puuetega ja vaimuhäiretega isikud (kaasa arvatud lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu seni kasutada, kuni nende ohutuse eest vastutav isik neid ei valva või pole seadme kasutamise kohta juhiseid andnud.
- Jälgige, et lapsed ei saaks seadmega mängida.
- ärge kunagi jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva, millel seade seisab.
- Hoidke toitejuhe tulistest pindadest kaugemal.

### Ettevaatust

- Ühendage seade ainult maandatud pistikupespa.
- Pange seade seisma tasasele ja kindlale pinnale ning jätke seadme ümber küllaldaselt vaba ruumi.
- Enne toidu panemist grillimisplaatide vahele eelsoojendage alati plaate.
- Ärge katsuge seadme metalloosi, sest need muutuvad grillimise ajal väga kuumaks.
- Olge hoolikad, et rasvase liha või vorstikeste grillimisel rasv ei pritsiks.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Puhastage seadet alati pärast kasutamist.
- Enne kui hakkate seadet puhastama või panete hoiule, laske seadmel täielikult jahtuda.
- Ärge kunagi puudutage plaate teravate või abrasiivsete esemetega, need võivad vigastada külgevõtmatut pinnakatet.

### Elektromagnetilised väljad (EMF)

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

## Enne esmakasutust

- 1 Eemaldage kõik klepsud ja pühkige seadme korpus niiske lapiga üle.
- 2 Puhastage plaate niiske lapi või käsnaaga.

## Seadme kasutamine

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

- 1 Määrige küpsetusplaatidele veidi võid või õli.
- 2 Sisestage pistik pistikupesasse (Jn 2).  
 ▶ „Toide sees” ja kuumenemise märgutuli süttivad.
- 3 Valmistage koostisained ette.  
 Koostisainete kohta leiate soovitusi peatükis „Retseptid”.  
 ▶ Panini-grill on kasutusvalmis, kui kuumenemise märgutuli kustub (Jn 3).
- 4 Asetage koostisained alumisele grillimisplaadile.

*Märkus: Optimaalse tulemuse saamiseks paigutage koostisained grillimisplaadi keskele.*

- 5 Paninide/võileibade tegemiseks pange üks leivaviil alumisele plaadile. Seejärel laotage täidise leivale ja pange teine leivaviil neile peale (Jn 4).  
 Soovi korral saate röstida 2 panini või võileiba.

### 6 Sulgege grill (Jn 5).

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

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

- 7 Kui koostisained on korralikult grillitud, avage seade.

*Märkus: Grillimise kestus sõltub toiduainetest, nende pakusest ja ning teie maitsest.*

- 8 Kasutage toidu eemaldamiseks puidust või plastist vahendit (nt spaatlit) (Jn 6).

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

- 9 Grillimise jätkamiseks pange uus toiduportsjon alumisele plaadile, kui roheline märgutuli kustub.

*Märkus: Optimaalse tulemuse saavutamiseks peate enne grillplaadile uue toidukoguse panemist eemaldama plaatidelt köögipaberi tükikesega üleliigse õli.*

- 10 Pärast seadme kasutamist võtke toitejuhe pistikupesast välja.

## Näpunäiteid

- Kasutage võileibade või paninide uute hõrkude täidiste loomiseks kujutlusvõimet. Ühendage põhiained nagu liha, kala, juust, vorst või kõvakskeedetud muna lõigud puuviljade (näiteks avokaado, kurk, õun ja ananass) või juurviljadega (näiteks tomat, kurk, sibulad, seemned, paprikad ja marineeritud kurk). Ilmselt leiate, et need kombinatsioonid võivad olla üllatavalt maitavad.
- Ärge määrige katet liiga leivaviilude äärte peale. Ärge kunagi määrige võileibadele või paninile liigset katet, sest see võib hakata vahelt välja ajama.
- Mõlemalt poolt krõbedama tulemuse saamiseks pange võileivad või paninid pärast grillimist pooleks minutiks metallrestile (nt jahutusrestile).

## 24 EESTI

- Võite toitu maitsestada karripulbriga, paprikapulbriga, cayenne'i pipraga, murulaugu, peterselli, sinepi, tomatiketsupi, võileivamäärde, ürdivõi või tšatniga.
- Grillige liha (nt hamburgerid ja vorstikesed), kodulinnu liha (nt kanatükikesed või fileed), kala ja juustuga kaetud toitu alumisel grilliplaadil ja ärge grilli sulgege.

### Puhastamine

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

- 1 Võtke seade vooluvõrgust välja ja laske maha jahtuda.
- 2 Puhastage grillimisplaadid niiske lapi või käsna (Jn 7).  
Kunagi ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid puhastusvahendeid ja materjale, sest need võivad kahjustada plaatide külgevõtmata pinda.
- 3 Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.

### Hoidmine

- 1 Kerige toitejuhe ümber seadme põhja all olevate klambrite (Jn 8).
- 2 Te võite seadme hoiustada vertikaalses või horisontaalses asendis (Jn 9).

### Keskonnakaitse

- Tööea lõppedes ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. See on vajalik keskkonna säästmiseks (Jn 10).

### Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, teavet või teil on probleem, külastage Philipsi veebisaiti [www.philips.com](http://www.philips.com) või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiате garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

### Retseptid

#### Singi-, juustu- ja ananassvõileib või -panini

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

- 1 Laske panini-grillil kuumeneda.
- 2 Pange juust, ananassilõigud ja lõpuks sink kahele leivaviilule. Raputage singiviiludele natuke karrit ja tõstke teised kaks leivaviilu alumiste peale.
- 3 Järgige peatüki „Seadme kasutamine” juhiseid.

#### Tomati-, juustu- ja anšoovisevõileib või -panini

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

- 1 Laske panini-grillil kuumeneda.



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

**3** Järgige peatüki „Seadme kasutamine” juhiseid.

#### **Salaami-, banaani- ja juustuvõileib või -panini**

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

**1** Laske panini-grillil kuumeneda.

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

**3** Järgige peatüki „Seadme kasutamine” juhiseid.

#### **Frankfurdi vorstikese ja juustuvõileib või -panini**

- 4 leivaviilu
- 4 frankfurdi vorstikest
- 4 juustuviilu
- tomatiketšupit või sinepit

**1** Laske panini-grillil kuumeneda.

**2** Kuivatage frankfurdi vorstikesed ja rullige mõlemad juustuviilu sisse, millele on määratud ketšupit ja sinepit. Pange ettevalmistatud frankfurdi vorstikesed ettevaatlikult kahele leivaviilule ja teised kaks leivaviilu nende peale.

**3** Järgige peatüki „Seadme kasutamine” juhiseid.

#### **Hamburger (2-le inimesele)**

- 2 hamburgerit
- 2 poolitatud saiakest
- sousti maitse järgi

**1** Laske panini-grillil kuumeneda.

**2** Grillige hamburgerid panini-grillil kuni nende küpsemiseni. Pöörake neid üks kord.

**3** Asetage hamburgerid alumistele saiapoolikutele ja katke need mingi maitstva soustiga.

**4** Asetage teised saiapoolikud nende peale.

#### **Klassikaline burger**

Kasutage hamburgeriretsepti koostisaineid ja lisage:

- 1 sibul
- 2 peekonilõiku
- salat (2 lehte)
- 1 viilutatud tomat
- 1 viilutatud marineeritud kurk
- ketšupit

**1** Laske panini-grillil kuumeneda.

**2** Koorige sibul ja lõigake see õhukesteks viiludeks.

**3** Grillige hamburgerid, sibulalõigud ja peekoniviilud panini-grillis kuni need on küpsed. Pöörake neid üks kord.

**4** Katke kumbki alumine saiapoolik salatilehekese ja tomatiga ning pange hamburger selle peale. Katke hamburgerid sibula, peekoni, marineeritud kurgi ja ketšupiga.

**5** Asetage teised saiapoolikud nende peale.

### **Havai burger**

Kasutage hamburgeriretsepti koostisaineid ja lisage:

- 2 ananassilõiku
- 2 juustulõiku
- 1/2 tl karripulbrit

**1** Laske panini-grillil kuumeneda.

**2** Grillige hamburgerid ja ananassilõigud panini-grillil nende küpsemiseni. Pöörake neid üks kord.

**3** Asetage ananassilõigud hamburgeritele.

**4** Katke hamburgerid juustu ja karripulbriga ja oodake, kuni juust hakkab sulama.

**5** Võtke hamburgerid panini-grillist välja ja pange need alumistele saiapoolikutele.

**6** Asetage teised saiapoolikud nende peale.

### **Itaalia burger**

Kasutage hamburgeriretsepti koostisaineid ja lisage:

- 2 salaamilõiku
- 2 juustulõiku
- 1 tl itaalia maitseaineid (basilikat, punet, tüümiani)

**1** Laske panini-grillil kuumeneda.

**2** Grillige hamburgerid panini-grillil kuni nende küpsemiseni. Pöörake neid üks kord.

**3** Asetage salaamilõigud hamburgeritele.

**4** Katke need mozarella juustuga ja itaalia maitsetaimedega ning oodake, kuni juust hakkab sulama.

**5** Võtke hamburgerid panini-grillist välja ja pange need alumistele saiapoolikutele.

**6** Asetage teised saiapoolikud nende peale.

## Uvod

Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste u potpunosti iskoristili podršku koju nudi tvrtka Philips, registrirajte svoj proizvod na: [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Pečenje s ovim aparatom je jednostavno i sigurno. Roštilj za panini peciva ima dvije grijače ploče povezane šarkom kako bi se spriječilo prosipanje sastojaka i olakšalo čišćenje nakon uporabe. Vaš novi roštilj za panini peciva omogućava pripremanje raznih vrsta ukusne hrane, uključujući panini peciva. Želimo vam dobar tek!

## Opći opis (Sl. 1)

- A** Mehanizam za automatsko zaključavanje
- B** Grijače ploče sa slojem koji onemogućuje lijepljenje hrane
- C** Ugrađena šarka
- D** Indikator napajanja
- E** Nosači za spremanje kabela
- F** Ručke koje se ne zagrijavaju tijekom rada
- G** Indikator zagrijavanja

## Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ove upute za korištenje i spremite ih za buduće potrebe.

### Opasnost

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

### Upozorenje

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

### Oprez

- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Postavite aparat na ravnu i stabilnu površinu s dovoljno mjesta oko njega.
- Ploče obavezno zagrijte prije stavljanja bilo kakve hrane na njih.
- Ne dodirujte metalne dijelove aparata jer se tijekom rada jako zagriju.
- Pazite na prskanje ulja tijekom pečenja masnog mesa ili kobasica.
- Nakon korištenja aparat isključite iz struje.
- Aparat uvijek očistite nakon uporabe.
- Prije čišćenja aparat ostavite da se potpuno ohladi.
- Nikad ne dodirujte grijače ploče oštrim ili abrazivnim predmetima jer to može oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

## Elektromagnetska polja (EMF)

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

### Prije prvog korištenja

- 1 Uklonite sve naljepnice i obrišite kućište aparata vlažnom tkaninom.
- 2 Očistite ploče vlažnom tkaninom ili spužvom.

### Korištenje aparata

*Napomena: Prilikom prve uporabe možda ćete primijetiti malo dima, no to je normalno.*

- 1 Grijaće ploče premažite s malo maslaca ili ulja.
- 2 Utikač uključite u zidnu utičnicu (Sl. 2).  
 D Uključuju se indikator napajanja i indikator zagrijavanja.
- 3 Pripremite sastojke.  
 Prijedloge o načinima pripreme sastojaka možete pronaći u poglavlju 'Recepti'.  
 D Roštilj za panini peciva spreman je za korištenje kada se indikator temperature ugasi (Sl. 3).
- 4 Stavite sastojke na donju ploču za pečenje.

*Napomena: Za najbolje rezultate stavite hranu u sredinu ploče.*

- 5 Za pripremanje panini peciva/sendviča, stavite 1 krišku kruha na donju ploču za pečenje.  
 Zatim sastojke stavite na kruh i poklopite ih još jednom kriškom kruha (Sl. 4).

Ako želite, istovremeno možete tostirati dva panini peciva/sendviča.

- 6 Zatvorite roštilj (Sl. 5).

Roštilj ima mehanizam za automatsko zaključavanje prilikom pripremanja sendviča/panini peciva. Pažljivo spuštajte gornju grijaču ploču na kruh sve dok mehanizam za automatsko zaključavanje ne spoji ploče.

*Napomena: Tijekom pečenja indikator temperature se uključuje i povremeno isključuje. To znači da se grijači element uključuje i isključuje kako bi održao odgovarajuću temperaturu.*

- 7 Aparat otvorite kada se sastojci dobro ispeku.

*Napomena: Vrijeme pečenja ovisi o vrsti i debljini namirnica te vašim željama.*

- 8 Izvadite hranu pomoću drvene ili plastične lopatice (Sl. 6).

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

- 9 Ako želite nastaviti s pečenjem, stavite nove namirnice na roštilj kada se ugasi indikator temperature.

*Napomena: Za najbolje rezultate pečenja kuhinjskim papirom obrišite višak ulja s ploča za pečenje prije nego što namirnice stavite na donju ploču.*

- 10 Nakon korištenja aparat isključite iz struje.

### Savjeti

- Slobodno upotrijebite maštu pri korištenju novih sastojaka za sendviče/panini peciva. Kombinirajte osnovne sastojke poput mesa, ribe, sira, kobasica ili tvrdo kuhanih jaja s voćem (npr. avokado, banana, mandarina, jabuka i ananas) ili povrćem (npr. rajčica, krastavac, luk, gljive, paprike i kiseli krastavci). Otkrit ćete da ove kombinacije mogu biti iznenađujuće ukusne.

- Sastojke nemojte stavljati preblizu rubovima kruha. Nikada ne stavljajte previše sastojaka u sendvič/panini pecivo jer može doći do ispadanja sastojaka.
- Kako bi kruh bio hrskaviji s obje strane, sendviče ili panini peciva stavite na metalnu rešetku (npr. rešetka za hlađenje) na pola minute nakon što ih ispečete.
- Hranu možete začiniti curryjem u prahu, paprikom u prahu, ljutom paprikom, vlasca, peršina, gorušice, biljnog maslaca ili indijskog ljutog začina (chutney).
- Na donjoj ploči za pečenje bez zatvaranja pecite crveno meso (npr. pljeskavice za hamburger ili kobasice), meso peradi (npr. pileći medaljoni ili fileti), ribu ili hranu posipanu sirom.

## Čišćenje

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

**1** Isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.

**2** Očistite grijače ploče vlažnom tkaninom ili spužvom (Sl. 7).

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

**3** Vanjske dijelove aparata obrišite vlažnom krpom.

## Spremanje

**1** Omotajte kabel za napajanje oko nosača s donje strane aparata (Sl. 8).

**2** Aparat možete odložiti u okomitom ili vodoravnom položaju (Sl. 9).

## Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 10).

## Jamstvo i servis

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

## Recepti

### Sendvič/panini pecivo sa šunkom, sirom i ananasom

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

**1** Pričekajte da se roštilj zagrije.

**2** Na dvije kriške kruha stavite sir, ananas i šunku. Šunku pospite s malo curryja u prahu i na to stavite preostale dvije kriške kruha.

**3** Slijedite upute iz poglavlja "Korištenje aparata"

### Sendvič/panini pecivo s rajčicom i inćunima

- 4 kriške kruha
- 1 ili 2 rajčice (narezane na ploške)

- 2 žličice naribanog parmezana
- 6 inčuna
- paprika u prahu
- mažuran

**1** Pričekajte da se roštilj zagrije.

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

**3** Slijedite upute iz poglavlja “Korištenje aparata”

#### **Sendvič/panini pecivo s bananom i sirom**

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

**1** Pričekajte da se roštilj zagrije.

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

**3** Slijedite upute iz poglavlja “Korištenje aparata”

#### **Sendvič/panini pecivo s hrenovkama i sirom**

- 4 kriške kruha
- 4 hrenovke
- 4 kriške sira
- kečap ili gorušica

**1** Pričekajte da se roštilj zagrije.

**2** Osušite hrenovke i svaku zamotajte u krišku sira koji ste prethodno premazali kečapom i gorušicom. Pažljivo stavite tako pripremljene hrenovke na dvije kriške kruha, a zatim ih prekrijte s nove dvije kriške.

**3** Slijedite upute iz poglavlja “Korištenje aparata”

#### **Hamburger (za 2 osobe)**

- 2 hamburgera
- 2 prepolovljena peciva
- umak po vlastitom ukusu

**1** Pričekajte da se roštilj zagrije.

**2** Hamburgere pecite na roštilju za panini peciva dok se ne ispeku. Okrenite ih na drugu stranu.

**3** Stavite hamburgere na donju polovicu peciva te ih prelijte umakom po želji.

**4** Prekrijte drugom polovicom peciva.

#### **Klasični hamburger**

Koristite sastojke iz recepta za hamburger; te im dodajte:

- 1 luk
- 2 kriške slanine
- zelenu salatu (2 lista)
- 1 narezanu rajčicu
- 1 narezani kiseli krastavac
- kečap

- 1 Pričekajte da se roštilj zagrije.
- 2 Ogulite luk i narežite ga na kriške
- 3 Hamburgere, te kriške luka i slanine pecite na roštilju dok se ne ispeku, a zatim ih okrenite.
- 4 Prekrijte donje polovice peciva zelenom salatnom, te stavite hamburgere na salatu. Prekrijte ih lukom, slaninom, kiselim krastavcima i kečapom.
- 5 Prekrijte drugom polovicom peciva.

### **Havajski hamburger**

Koristite sastojke iz recepta za hamburger, te im dodajte:

- 2 kriške ananasa
- 2 kriške sira
- 1/2 žličice curry praha

- 1 Pričekajte da se roštilj zagrije.
- 2 Pecite hamburgere i kriške ananasa dok se ne ispeku. Okrenite ih na drugu stranu.
- 3 Stavite kriške ananasa na hamburgere.
- 4 Prekrijte hamburgere sirom i curry prahom i pričekajte da se sir otopi.
- 5 Skinite hamburgere s roštilja i stavite ih na donje polovice peciva.
- 6 Prekrijte drugom polovicom peciva.

### **Talijanski hamburger**

Koristite sastojke iz recepta za hamburger, te im dodajte:

- 2 kriške salame
- 2 kriške Mozzarella sira
- 1 žličica mješavine talijanskih začina (bosiljak, origano, timijan)

- 1 Pričekajte da se roštilj zagrije.
- 2 Hamburgere pecite na roštilju za panini peciva dok se ne ispeku. Okrenite ih na drugu stranu.
- 3 Stavite kriške salame na hamburgere.
- 4 Prekrijte ih Mozzarella sirom i mješavinom talijanskih začina, a zatim pričekajte da se sir počne topiti.
- 5 Skinite hamburgere s roštilja i stavite ih na donje polovice peciva.
- 6 Prekrijte drugom polovicom peciva.

**Bevezetés**

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) oldalon.

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

**Általános leírás (ábra 1)**

- A** Automatikus zárómechanizmus
- B** Tapadásmentes bevonatú grillezőlapok
- C** Csuklópánt
- D** Bekapcsolás jelzőfény
- E** Kábeltartó
- F** Hőszigetelt fogantyúk
- G** Melegedést jelző LED

**Fontos!**

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasításokat. Őrizze meg az útmutatót későbbi használatra.

**Veszély**

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

**Figyelmeztetés**

- Mielőtt a készüléket a fali konnektorhoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa időzítkapcsolóra.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozó kábel, csatlakozó dugó, illetve a készülék hibás vagy sérült.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készülék működtetésében járatlan személyek, gyerekek, nem beszámítható személyek felügyelet nélkül soha ne használják a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- Működés közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról, amelyiken a készülék áll.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.

**Figyelem**

- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Helyezze a készüléket stabil, sík felületre úgy, hogy elegendő hely legyen körülötte.
- Grillezés előtt mindig melegítse elő a grillezőlapokat.
- Ne érintse meg a fém részeket, mivel grillezés közben nagyon felforrósodhatnak.
- Zsíros húсок és kolbász készítése során legyen óvatos a kifröccsenő zsiradék miatt.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból.
- Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket.
- Mindig várja meg, amíg a készülék teljesen kihűl, mielőtt megtisztítja vagy elteszi.
- Ne érjen a grillezőlapokhoz éles vagy karcoló tárggyal, mert megsérülhet a tapadásmentes felület.



## Elektromágneses mezők (EMF)

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

### Teendők az első használat előtt

- 1 Távolítson el minden ráragasztott címkét, és törölje át a készüléket nedves ruhával.
- 2 Tisztítsa a lapokat nedves ruhával vagy szivaccsal.

### A készülék használata

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

- 1 Kenje meg a grillezőlapokat kevés vajjal vagy olajjal.
- 2 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali konnektorba (ábra 2).  
 A bekapcsolást jelző vörös és a melegedést jelző zöld fény világitani kezd.
- 3 Készítse elő a hozzávalókat.  
 A Receptek című fejezetben a hozzávalókra vonatkozó ötleteket talál.  
 A panini grill akkor használatra kész, ha a melegedést jelző fény kialszik (ábra 3).
- 4 Helyezze az alapanyagokat az alsó grillezőlapra.

*Megjegyzés: A legjobb eredmény elérése érdekében helyezze az alapanyagokat a grillezőlap közepére.*

- 5 Panini vagy szendvics készítéséhez helyezzen egy szelet kenyeret az alsó lapra, majd tegye rá a tölteléket, és helyezzen egy másik szelet kenyeret a tetejére (ábra 4).  
 Kívánság szerint két paninit vagy szendvicset is grillezhet.

- 6 Csupja be a grillsütőt (ábra 5).

A grillsütő szendvics és panini készítéséhez zárszerkezettel van ellátva. Óvatosan hajtja rá a kenyérre a felső grillezőlapot, míg az automatikus zárszerkezet rá nem zárja azt az alsó grillezőlapra.

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

- 7 Ha elkészült az étel, nyissa ki a készüléket.

*Megjegyzés: A grillezési idő a grillezett élelmiszer fajtájától, vastagságától és a szendvicskészítő ízlésétől függ.*

- 8 Az étel kiemeléséhez használjon fa vagy műanyag lapátkát (ábra 6).

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

- 9 A grillezés folytatásához tegye a következő adagot a grillsütőbe, ha a melegedést jelző fény kialudt.

*Megjegyzés: A legjobb eredmény eléréséhez távolítsa el a grillezőlapokról a kifolyt olajat papírtörlővel, mielőtt a következő adagot a grillbe helyezné.*

- 10 Használat után húzza ki a dugót az aljzatból.

### Tipppek:

- Képzetele segítségével ízletes új tölteléket készíthet a szendvicshez és a paninihez. Az alapvető hozzávalókat (pl. hús, hal, sajt, kolbász és keménytojás) gyümölcsökkel (pl. avokádó, banán, mandarin, alma és ananász) vagy zöldségekkel (pl. paradicsom, uborka, hagyma, gomba, paprika és savanyúuborka) egészítheti ki. Biztosan meglepően finomnak találja majd ezeket a kombinációkat.

- Ne tegye a töltelékét túl közel a kenyér széléhez, és ne töltsen meg nagyon a szendvicset vagy paninit, mert a töltelék kifolyhat.
- Hogy mindkét oldal ropogós legyen, grillezés után helyezze a szendvicset vagy paninit fél percre fémrácsra (pl. hűtőrács).
- Az ételt őrölt curryvel, paprikaporral, borssal, snidlinggel, petrezselyemmel, mustárral, ketchuppal, szendviczfűszerrel, fűszervajjal vagy más ételízesítővel ízesítheti.
- A vörös húst (pl. hamburger és kolbász), baromfit (pl. csirkefalatot és -filé), halat és olyan ételeket, amelyek tetején sajt van, helyezze az alsó grillezőlapra, és ne csukja be a grillsütőt.

### Tisztítás

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

**1** Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.

**2** A grillezőlapokat nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsa (ábra 7).

Soha ne használjon maró vagy karcoló tisztítószeret és anyagokat, mert ezek kárt tesznek a lapok tapadámentes bevonatában.

**3** A készülék burkolatát nedves ruhával tisztítsa.

### Tárolás

**1** Tekerje a hálózati kábelt a készülék alján lévő kábeltartóra (ábra 8).

**2** A készüléket vízszintesen vagy függőlegesen is tárolhatja (ábra 9).

### Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 10).

### Jótállás és szerviz

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

### Receptek

#### Sonkás-sajtos-ananászos szendvics/panini

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

**1** Melegítse elő a panini grillt.

**2** Tegyen sajtot, ananászt és végül sonkát két szelet kenyérre. Szórjon a sonkára kevés curryt, és tegye rá a másik két kenyérszeletet.

**3** Kөvessse „A készülék használata” című fejezetben leírt utasításokat.

#### Paradicsomos-sajtos-szardellás szendvics/panini

- 4 szelet kenyér
- 1 - 2 paradicsom, szeletelve
- 2 evőkanál reszelt parmezánsajt

- 6 szardella
- paprikapor
- Majoránna

**1** Melegítse elő a panini grillt.

**2** Tegye a paradicsomszeleteket, a szardellát és a reszelt sajtot két szelet kenyérre. Szórja meg kevés paprikaporral és majoránnával, majd helyezze rá a másik két kenyérszeletet.

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

### **Szalámis-banános-sajtos szendvics/panini**

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

**1** Melegítse elő a panini grillt.

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

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

### **Virslis-sajtos szendvics/panini**

- 4 szelet kenyér
- 2 pár virsli
- 4 szelet sajt
- ketchup vagy mustár

**1** Melegítse elő a panini grillt.

**2** Törölje meg a megfőzött virsliket, majd mindegyiket tekerje bele egy-egy ketchuppal és mustárral megkent sajtszeletbe. Tegye a virsliket óvatosan a két szelet kenyérre, majd helyezze rá a másik két kenyérszeletet.

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

### **Hamburger (2 személyre)**

- 2 szelet hamburgerhús
- 2 félbe vágott zsemle
- öntet ízlés szerint

**1** Melegítse elő a panini grillt.

**2** Grillezze a hamburgerhúst a panini grillen, amíg el nem készült. Közben egyszer fordítsa meg.

**3** Helyezze a hamburgerhúst a zsemle alsó felére, és tegyen rá ízlése szerinti öntetet.

**4** Tegye a zsemle másik felét a tetejére.

### **Klasszikus burger**

A hamburger hozzávalóin kívül adja még hozzá a következőket:

- 1 hagyma
- 2 szelet angolszalonna
- saláta (két levél)
- 1 felszeletelt paradicsom
- 1 felszeletelt uborka
- ketchup

**1** Melegítse elő a panini grillt.

- 2** Hámozza meg a hagymát, majd vágja fel vékony szeletekre.
- 3** A panini grillen grillezze a hamburgerhúst, a hagymaszeleteket és az angolszalonnát, amíg el nem készült. Közben egyszer fordítsa meg.
- 4** A két zsemle alsó felére helyezze a salátalevelet és a paradicsomot, majd a hamburgerhúst. A hamburgerhúsra tegye a hagymát, az angolszalonnát, az uborkát és a ketchupot.
- 5** Tegye a zsemle másik felét a tetejére.

### **Hawaii burger**

A hamburger hozzávalóin kívül adja még hozzá a következőket:

- 2 szelet ananász
- 2 szelet sajt
- 1/2 kávéskanál őrölt curry

- 1** Melegítse elő a panini grillt.
- 2** Grillezze a hamburgerhúst és az ananászszeleteket a panini grillen, amíg el nem készült. Közben egyszer fordítsa meg.
- 3** Helyezze az ananászszeleteket a hamburgerhúsokra.
- 4** Tegye a tetejére a sajtot, és szórja meg őrölt curryvel. Várja meg, amíg a sajt olvadni kezd.
- 5** Vegye le a hamburgerhúsokat a panini grillről, és tegye a zsemlék alsó felére.
- 6** Tegye a zsemle másik felét a tetejére.

### **Olasz burger**

A hamburger hozzávalóin kívül adja még hozzá a következőket:

- 2 szelet szalámi
- 2 szelet mozzarella sajt
- 1 kávéskanál olasz fűszer (bazsalikom, oregano, kakukkfű)

- 1** Melegítse elő a panini grillt.
- 2** Grillezze a hamburgerhúst a panini grillen, amíg el nem készült. Közben egyszer fordítsa meg.
- 3** Helyezze a szalámszeleteket a hamburgerhúsokra.
- 4** Tegye a tetejére a mozzarella sajtot és az olasz fűszereket, majd várja meg, amíg a sajt olvadni kezd.
- 5** Vegye le a hamburgerhúsokat a panini grillről, és tegye a zsemlék alsó felére.
- 6** Tegye a zsemle másik felét a tetejére.

## Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philipsқа қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толығымен рахатыңызға қолдану үшін, өзіңіздің өніміңізді [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) бойынша тіркеуге отырғызыңыз.

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

## Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- A** Автоматты түрде бекітілу механизімі
- B** Тамақты жабыстырмайтын жалатылмасы бар грильдеу табақшалары
- C** Ішіне орнатылған топса
- D** Тоққа қосылулы деген жарық
- E** Тоқ сымын сақтайтын ұстағыш.
- F** Ұстауға салқын саптар
- G** Қызудың көрсеткіші

## Маңызды

Құралды қолданар алдында осы нұсқауды мұқият оқып шағыңыз, әрі болашақта қолдануға сақтап қойыңыз.

### Қауіпті

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

### Ескерту

- Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген вольтаж жергілікті қамтамасыз етілетін вольтажбен сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Қауіпті жағдай туғызбас үшін, бұл құралды ешқашан таймер қосқышына байланыстырмаңыз.
- Егер құралдың шанышқысы, сымы немесе құралдың өзі зақымдалған болса, құралмен қолданбаңыз.
- Егер тоқ сым зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығында немесе соған тәріздес деңгейі бар маман ғана ауыстыруы тиіс.
- Бұл құралмен, егер осы құралды қолдану жөнінде олардың қауіпсіздігіне жауапты адамнан нұсқау алған болмаса немесе оның қадағалауымен қолданып жатпаған болса, физикалық сезімталдығы төмен немесе ақылы кем адамдар, немесе білімі мен тәжірибесі аз адамдар (жас балаларды да қоса) қолдануына болмайды.
- Құралмен ойнамас үшін, балаларды қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Құралды қадағалаусыз қолданбаңыз.
- Тоқ сымы стөл жиегінен немесе құрал жұмыс жасап жатқан беттің жиегінен салбырап тұрмауы тиіс.
- Тоқ сымын ыстық беттерден алшақ ұстаңыз.

### Сақтандыру

- Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.
- Құралды тегіс, тұрақты бетке қойыңыз, айналасында жеткілікті бос орын болсын.
- Әрдайым құралға бутербродтарды салудың алдында, алдын ала табақшаларды қыздырыңыз.
- Құралдың метал бөліктерін қолыңызбен ұстамаңыз, себебі олар грильдеу барысында тым қатты қызып кетеді.
- Майлы колбаса немесе шұжықты грильдеп жатқанда шашырап кетуі мүмкін.Майдан сақ болыңыз.
- Құралды қолданып болғаннан соң өшіріп отырыңыз.

- Құралды қолданып болғаннан соң, оны міндетті түрде тазалаңыз.
- Құралды тазалар алдында немесе оны жинап қояр алдында оны жақсылап суытып алыңыз.
- Табақшаларды үшкір немесе қырғыш заттармен шұқыламаңыз, себебі ол жабыстырмайтын бетіне зақым келтіруі мүмкін.

### **Электромагниттік өріс (ЭМӨ)**

Осы Philips құралы Электромагниттік өріске (ЭМӨ) байланысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Егер осы құралды қосымша берілген нұсқаудағыдай ұқыпты қолданған болса, онда бұл құрал, бүгінгі таңдағы белгілі ғылыми зерттеулер бойынша, қолдануға қауіпсіз болып келеді.

### **Алғашқы рет қолданар алдында**

- 1** Жапсырмаларды алып, құрал негізін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- 2** Табақшаларды дымқыл шүберекпен немесе борпылдақпен тазалаңыз.

### **Құралды қолдану**

*Есте сақтаңыз: Құралды алғашқы рет қолданғанда, одан біраз түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты нәрсе.*

- 1** Табақшаларды шамаглап маймен немесе сары маймен майлаңыз.

- 2** Шанышқыны қабырғадағы розеткаға қосыңыз (Сурет 2).

▶ Қуатқа қосулы деген және қызып жатыр деген жарықтар жанады.

- 3** Ингредиенттерді дайындаңыз.

Сіз ингредиенттер жөніндегі кеңестерді «Рецептер» деген тармақтан таба аласыз.

▶ Қызып жатыр деген жарығы сөнгенде, сіздің панини гриліңіз қолдануға дайын деген сөз. (Сурет 3)

- 4** Ингредиенттерді төменгі грильдеу табақшасына салыңыз.

*Есте сақтаңыз: Тиймгі нәтиже алу үшін, ингредиенттергі төменгі грильдеу табақшасының ортасына салыңыз.*

- 5** Панини/бутербродтар жасау үшін, 1 турам нанды төменгі табақшаға салыңыз. Содан соң оған салатын қоспаңызды нан үстіне салыңыз, сөйтіп барып үстіне екінші нан тілімін қойыңыз. (Сурет 4)

Егер қаласаңыз, сіз бірден 2 панини/бутерброд жасай аласыз.

- 6** Грильді жабыңыз (Сурет 5).

Грильде бекітетін механизімі бар, ол бутербродтар/панини жасауға арналған. Жоғарғы грильдеу табақшасын ақырындап, автоматты бекіту механизімі оны төменгі грильдеу табақшасына бекіткенше нан үстіне қарай төмендетіңіз.

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

- 7** Ингредиенттер дұрыстап грильденгенде құралды ашыңыз.

*Есте сақтаңыз: Грильдеу уақыты ингредиенттердің түріне, қалыңдығына, және сіздің қаламыңызға байланысты болады.*

- 8** Тамақты пластикалық немесе ағаш құралымен алыңыз (мәселен күрекшемен) (Сурет 6).

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

**9** Грильдеуді жалғастыру үшін, келесі тамақ салымын температура жарығы сөнгеннен соң салыңыз.

*Есте сақтаңыз: Тиймді нәтиже үшін, грильге келесі тамақ салымын салар алдында грильдеу табақшаларынан артық майды ас үй қағазымен сүртіп тастап отырыңыз.*

**10** Құралды қолданып болғаннан соң, оны тоқтан ажыратыңыз.

### Keңестер

- Өзіңізге буерброд/пандини жасау кезінде оларға салатын жаңа қоспалар ойлап шығару үшін барлық қиялыңызды қолданыңыз. Негізгі ет, балық, ірімшік, шұжық, қатты пісірілген жұмыртқа сияқты ингредиенттерге жеміс жидек қосыңыз (мысалы, авакадо, банан, мандарин, алма және ананас) немесе көкөністер (мысалы, қызанақ, қияр, пияз, саңырауқұлақ, бұрыш және конишон). Сіз осы байланыстырмалар өте дәмді бола алатынына өзіңіз таң қалатын боласыз.
- Қоспаларды нанның жиегіне тым жақын етіп салмаңыз. Ешқашан буербродты/паниниді тым толтырып жібермеңіз, әйтпесе олар шашырап кетуі мүмкін.
- Нанның екі жағы да қытырлақ болсын десеңіз, онда буербродтарыңызды немесе паниниді грильдеп болған бойда жарты минутқа темір полкіге (мәселен суытатын полкіге) қоя тұрыңыз.
- Сіз талғамыңызға сай етіп тамағыңызға ас қатығын жасасаңыз болады, мәселен, карри ұнтағымен, паприка ұнтағымен, қызыл собықты бұрышпен, пиязбен, ақжелкенмен, қышымен, қызанақ кетчубымен, буерброд майымен, шөп майымен немесе чатнимен.
- Етті (мысалы, гамбургерлерді және шұжықтарды), тауықты (мысалы, тауық кесінділері немесе филесін), балықты және төбесіне ірімшік салынған тамақтар түрлерін төменгі табақшаға салып, бетін жаппастан грильденіңіз.

### Тазалау

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

**1** Құралды тоқтан суырып, оны суытып алыңыз.

**2** Грильдеу табақшаларын дымқыл шүберекпен немесе борпылдақпен тазалаңыз (Сурет 7). Ешқашан қырушы немесе агрессивті агенттерді және материалдарды қолданбаңыз, себебі олар тамақтың жабыстырылмауы үшін жасалған бетке зиян келтіруі мүмкін.

**3** Құралдың сыртын дымқыл шүберекпен тазаласаңыз болады.

### Сақтау

**1** Тоқ сымын құралдың төменгі жағындағы тіреуішіне орап қойыңыз (Сурет 8).

**2** Сіз құралды тік немесе көлбеу ұстанымында сақтай аласыз (Сурет 9).

### Қоршаған айнала

- Құралды өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құралды арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Сонда сіз қоршаған айналаны сақтауға себіңізді тигізесіз. (Сурет 10)

### Кепілдік және қызмет

Егер сізге ақпарат керек болса, немесе сізде шешілмеген мәселе болса, Philips-тің интернет бетіндегі [www.philips.com](http://www.philips.com) веб-сайтына келіңіз, немесе өзіңіздің еліңіздегі Philips Тұтынушылар Орталығына телефон шалсаңыз болады (ол нөмірді сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Сіздің еліңізде Тұтынушылар Қамқорлық Орталығы жоқ болған

жағдайда өзіңіздің жергілікті Philips дилеріне арызданыңыз немесе Philips'тің Үйге арналған құралдар қызмет департаменті және Жеке Қамқор BV бөліміне арызданыңыз.

## Рецепттер

### Ветчина, ірімшік және ананас бутерброды/панини

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

**1** Панини грилін қыздырып алыңыз.

**2** Ірімшікті, ананасты және соңынан ветчинаны екі нан тіліміне салыңыз. Ветчинаға кішкене карри ұнтағын себіңіз, содан соң екі нан тілімін үстіне салыңыз.

**3** «Құралды қолдану» тармағындағы нұсқауларды қолданыңыз.

### Қызанақ, ірімшік және анчоус бутерброды/панини

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

**1** Панини грилін қыздырып алыңыз.

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

**3** «Құралды қолдану» тармағындағы нұсқауларды қолданыңыз.

### Саями, банан және ірімшік бутерброды/панини

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

**1** Панини грилін қыздырып алыңыз.

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

**3** «Құралды қолдану» тармағындағы нұсқауларды қолданыңыз.

### Франкфуртер (шұжық) және ірімшік бутерброды панини

- 4 тілім нан
- 4 шұжық
- 4 тілім ірімшік
- Қызанақ кетчубы немесе қышы

**1** Панини грилін қыздырып алыңыз.

**2** Шұжықты кептіріп алыңыз содан соң қызанақ кетчубы мен қышы себілген ірімшікке ораңыз. Дайындалған шұжықты абайлап екі тілім нанға салыңыз, содан соң тағы екі тілім нанды үстінен салыңыз.

**3** «Құралды қолдану» тармағындағы нұсқауларды қолданыңыз.



**Габургер (2 адамға)**

- 2 гамбургер
- 2 жартыланған бөлішке
- Тұздығын талғамыңыз білсін

**1** Панини грилін қыздырып алыңыз.

**2** Гамбургерлерді панини грилінде дайын болғанша грильденіз. Оларды бір рет аударыңыз.

**3** Гамбургерлерді жартыланған бөлішкенің астыңғысына салыңыз, содан соң өзіңіз қалаған тұздық жасап жағыңыз.

**4** Бөлішкенің екінші жартысын үстінен қойыңыз.

**Классикалық гамбургер**

Гамбургер рецептін қолданып, оның үстіне мынаны қосыңыз:

- 1 пияз
- 2 тілім бейкон
- салат (2 жапырағы)
- 1 тілімделген қызанақ
- 1 тілімделген тұздалған қияр
- кетчуп

**1** Панини грилін қыздырып алыңыз.

**2** Пиязды аршып, оны жұқа тілімдерге тураңыз.

**3** Гамбургерлерді, пияз тілімдерін, және жұқа бейкон тілімдерін панини грилінде олар дайын болғанша грильденіз. Оларды бір рет аударыңыз.

**4** Екі бөлішкенің астыңғы жартыларының үстіне салат және қызанақ салыңыз, содан соң үстіне гамбургер салыңыз. Гамбургер үстіне пияз, бейкон, тұздалған қияр және кетчуп салыңыз.

**5** Бөлішкенің екінші жартысын үстінен қойыңыз.

**Гавайлық бургер**

Гамбургер рецептін қолданып, оның үстіне мынаны қосыңыз:

- 2 тілім ананас
- 2 тілім ірімшік
- 1/2 шәй қасық карри ұнтағы

**1** Панини грилін қыздырып алыңыз.

**2** Гамбургерлерді және ананас тілімдерін панини грилінде олар дайын болғанша грильденіз. Оларды бір рет аударыңыз.

**3** Ананас тілімдерін гамбургер үстіне салыңыз.

**4** Гамбургер үстіне ірімшік және карри ұнтағын салып, ірімшік ери бастағанша күте тұрыңыз.

**5** Гамбургерлерді панини грилінен алып, оларды жартыланған бөлішкенің астыңғысына салыңыз.

**6** Бөлішкенің екінші жартысын үстінен қойыңыз.

**Италияндық бургер**

Гамбургер рецептін қолданып, оның үстіне мынаны қосыңыз:

- 2 салями тілімдері
- 2 тілім Моцарелло ірімшігі
- 1 шәйқасық Италияндық тұздық (насыбайгүл, орегано, жебіршөп)

- 1** Панини грилін қыздырып алыңыз.
- 2** Гамбургерлерді панини грилінде дайын болғанша грильдеңіз. Оларды бір рет аударыңыз.
- 3** Салями тілімдерін гамбургер үстіне салыңыз.
- 4** Оларды Моцарелло ірімшігімен және Италияндық тұздықпен жабыңыз, содан соң ірімшік ери бастағанша күтіңіз.
- 5** Гамбургерлерді панини грилінен алып, оларды жартыланған бөлішкенің астыңғысына салыңыз.
- 6** Бөлішкенің екінші жартысын үстінен қойыңыз.

## Ižanga

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

Kepti, naudojant šį prietaisą, yra saugu ir paprasta. Bandelių kepimo krosnelėje yra dvi kepimo plokštės, sujungtos laikikliu, kad neišpiltų produktų sudedamosios dalys ir panaudojus būtų lengviau valyti. Jūsų naujoji bandelių kepimo krosnelė leidžia paruošti visų rūšių skanaus maisto, įskaitant bandeles. Mėgaukitės valgiu!

## Bendrasis aprašas (Pav. 1)

- A** Automatinio užrakto mechanizmas
- B** Kepimo plokštės su nepridegančia danga
- C** Integruotas laikiklis
- D** Įjungimo lemputė
- E** Laido saugojimo laikikliai
- F** Neįkaistančios rankenos
- G** Kaitinimo lemputė

## Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu, atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

### Pavojus

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

### Įspėjimas

- Prieš jungdami prietaisą į maitinimo tinklą, patikrinkite, ar įtampa, nurodyta prietaiso apačioje, atitinka vietinę elektros įtampą.
- Norėdami išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada nejunkite prie laikmačio jungiklio.
- Nenaudokite prietaiso, jei maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas yra pažeisti.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kuriems būdingi sumažėję fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai, arba tiems, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent už jų saugą atsakingas asmuo prižiūrėjo arba nurodė, kaip naudoti prietaisą.
- Prižiūrėkite, kad vaikai nežaistų su prietaisu.
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Nepalikite maitinimo laido nukarusio nuo stalo ar pagrindo, ant kurio laikomas prietaisas, krašto.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.

### Atsargiai

- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą.
- Prietaisą pastatykite ant plokščio ir stabilaus paviršiaus taip, kad aplink jį būtų pakankamai vietos.
- Prieš dėdami maistą tarp kepimo plokščių, būtinai jas įkaitinkite.
- Nelieskite metalinių prietaiso dalių, nes kepimo metu jos būna labai karštos.
- Kepant riebią mėsą ar dešreles saugokitės besitaškančių riebalų.
- Baigę naudotis, būtinai išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.
- Baigę naudoti, būtinai išvalykite prietaisą.
- Prieš valydami prietaisą ar dėdami jį į vietą, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Niekada nelieskite kepimo plokščių aštriais ar šiurkščiais daiktais, nes galite pažeisti nepridegančią paviršiaus dangą.

### Elektromagnetiniai laukai (EMF)

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

#### Prieš pirmąjį naudojimą

- 1 Nuimkite lipdukus ir nušluostykite prietaiso korpusą drėgna šluoste.
- 2 Plokštes valykite drėgna šluoste ar kempinėle.

#### Prietaiso naudojimas

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

- 1 Kepimo plokštes patepkite trupučiu sviesto ar aliejaus.
- 2 Kištuką įkiškite į sieninį el. lizdą (Pav. 2).  
D Užsideda įjungimo lemputė ir kaitimo lemputė.
- 3 Paruoškite produktus.  
Produktų pasiūlymus galite rasti skyriuje „Receptai“.  
D Bandelių kepimo krosnelė paruošta naudojimui, kai užgesa kaitinimo lemputė (Pav. 3).
- 4 Padėkite produktus ant žemesnės kepimo plokštės.

*Pastaba: Kad būtų optimalus rezultatas, padėkite produktus kepimo plokštės viduryje.*

- 5 Jei norite pagaminti bandeles / sumuštinus, ant žemesnės plokštės padėkite vieną duonos riekę. Tada ant duonos uždėkite įdarą ir ant viršaus uždėkite dar vieną duonos riekę (Pav. 4).  
Jei norite, taip pat galite skrudinti 2 bandeles / sumuštinus.

- 6 Uždarykite grilį (Pav. 5).

Kepimo krosnelėje yra užspaudimo mechanizmas, skirtas sumuštinų / bandelių paruošimui. Atsargiai ant duonos leiskite žemyn viršutinę kepimo plokštę, kol automatinis užspaudimo mechanizmas užfiksuos ją apatinėje plokštėje.

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

- 7 Atidarykite prietaisą, kai produktai tinkamai iškepti.

*Pastaba: Kepimo laikas priklauso nuo produktų rūšies, jų storio ir jūsų skonio.*

- 8 Maistą išimkite naudodami medinį arba plastikinį įrankį (pvz., mentele) (Pav. 6).

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

- 9 Jei norite kepti daugiau maisto produktų, padėkite kitą maisto porciją ant kepimo krosnelės, kai užges kaitinimo lemputė.

*Pastaba: Prieš dėdami į kepimo krosnelę kitą maisto porciją, popieriniu rankšluosčiu nuvalykite nuo kepimo plokščių aliejaus perteklių – maistas bus skanesnis.*

- 10 Po naudojimo prietaisą išjunkite iš maitinimo tinklo.

#### Patarimai

- Pasinaudokite savo vaizduote, jei norite sukurti naujus skanius sumuštinų / bandelių įdarus. Derinkite pagrindinius produktus, pvz., mėsą, žuvį, sūrį, dešreles ar kietai virtų kiaušinių griežinėlius su vaisiais (t. y. avokadu, bananu, mandarinu, obuoliu ir ananasu) arba su daržovėmis (t. y.

pomidoru, agurku, svogūnais, grybais, paprikomis ir marinuotais agurkėliais). Atrasite, kad šie deriniai gali būti stebinančiai skanūs.

- Nedėkite įdaro per arti duonos riekių kraštų. Niekada ant sumuštinio / bandelės nedėkite per daug įdaro, nes gali išbėgti.
- Jei norite, kad abi pusės būtų traškesnės, puse minutės po iškepimo padėkite sumuštinis ar bandeles ant metalinio stovelio (t. y. vėsinimo stovelio).
- Galite pagardinti maisto skonį su, pvz., kario milteliais, paprikos milteliais, aštriais raudonaisiais pipirais, česnako laiškais, petražolėmis, garstyčiomis, pomidorų padažu, sumuštinį aptepu, augaliniu sviestu ar salotomis.
- Kepkite mėsą (t. y. mėsainius ir dešreles), paukštieną (t. y. vištienos gabaliukus ar vištienos filė), žuvi ir maistą su sūriu ant apatinės kepimo plokštės ir neuždarykite kepimo krosnelės.

## Valymas

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

- 1** Prietaisą išjunkite iš elektros tinklo ir palikite atvėsti.
- 2** Kepimo plokštės valykite drėgna šluoste ar kempinėle (Pav. 7). Niekada nenaudokite šiurkščių ar šlifuojančių valymo priemonių ar medžiagų, nes galite pažeisti nepridegančią plokščių dangą.
- 3** Prietaiso išorę valykite drėgna šluoste.

## Laikymas

- 1** Maitinimo laidą suvyniokite ant rankenėlių, esančių aparato apačioje (Pav. 8).
- 2** Prietaisą galite laikyti vertikaliaje arba horizontalioje padėtyje (Pav. 9).

## Aplinka

- Susidėvėjusio prietaiso neišmeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 10).

## Garantija ir techninė priežiūra

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

## Receptai

### Sumuštinis / bandelė su kumpiu, sūriu ir ananasu

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

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

**Sumuštinis / bandelė su pomidorais, sūriu ir ančiuviais**

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

**1** Leiskite įkaisti bandelių kepimo krosnei.

**2** Pomidorų skilteles, ančiuvius ir tarkuotą sūrį sudėkite ant dviejų duonos riekelių. Pabarstykite paprikos milteliais bei mairūnu ir ant viršaus uždėkite dvi riekes duonos.

**3** Vadovaukitės nurodymais, pateiktais skyriuje „Prietaiso naudojimas“.

**Sumuštinis / bandelė su saliamiu, bananais ir sūriu**

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

**1** Leiskite įkaisti bandelių kepimo krosnei.

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

**3** Vadovaukitės nurodymais, pateiktais skyriuje „Prietaiso naudojimas“.

**Sumuštinis / bandelė su parūkyta dešra ir sūriu**

- 4 duonos riekelės
- 4 parūkytos dešros
- 4 griežinėliai sūrio
- pomidorų padažas arba garstyčios

**1** Leiskite įkaisti bandelių kepimo krosnei.

**2** Išdžiovinkite parūkytas dešras ir suvyniokite jas į pomidorų padažu ar garstyčiomis suvilgyto sūrio griežinėlius. Paruoštas parūkytas dešras atsargiai padėkite ant dviejų duonos riekelių ir ant viršaus uždėkite kitas dvi duonos riekes.

**3** Vadovaukitės nurodymais, pateiktais skyriuje „Prietaiso naudojimas“.

**Mėsainis (2 asmenims)**

- 2 mėšainiai
- 2 per pusę perpjautos bandelės
- padažas, pagal skonį

**1** Leiskite įkaisti bandelių kepimo krosnei.

**2** Kepkite mėšainius bandelių kepimo krosnelėje, kol iškeps. Apverskite vieną kartą.

**3** Padėkite mėšainius ant apatinių bandelių pusių ir užpilkite kokio norite padažo.

**4** Kitas bandelių puses uždėkite ant viršaus.

**Klasikinis suvožtinis**

Naudokite mėšainio recepto produktus ir pridėkite:

- 1 svogūną
- 2 griežinėlius kaulienos
- salotų (2 lapelius)

- 1 griežinėliais supjaustytą pomidorą
- 1 griežinėliais supjaustytą raugintą agurką
- pomidorų padažo su prieskoniais

- 1** Leiskite įkaisti bandelių kepimo krosnelei.
- 2** Nulupkite svogūną ir supjaustykite jį plonais griežinėliais.
- 3** Bandelių kepimo krosnelėje kepkite mėšainius, svogūno ir kiaulienos griežinėlius, kol iškeps. Apverskite vieną kartą.
- 4** Abiejų bandelių apatines puses padenkite salotomis ir pomidorais ir padėkite ant mėšainių viršaus. Ant mėšainių uždėkite svogūno, kiaulienos, raugintų agurkų ir pomidorų padažo.
- 5** Kitas bandelių puses uždėkite ant viršaus.

### Havajietiškas suvožtinis

Naudokite mėšainio recepto produktus ir pridėkite:

- 2 ananaso griežinėlius
- 2 sūrio riekeles
- 1/2 arbatinio šaukštelio kario miltelių

- 1** Leiskite įkaisti bandelių kepimo krosnelei.
- 2** Kepkite mėšainius ir ananaso griežinėlius bandelių kepimo krosnelėje, kol iškeps. Apverskite vieną kartą.
- 3** Ananaso griežinėlius uždėkite ant mėšainių.
- 4** Ant mėšainių uždėkite sūrio ir kario miltelių ir palaukite, kol sūris pradės lydysis.
- 5** Mėšainius išimkite iš bandelių kepimo krosnelės ir uždėkite ant apatinių bandelių pusių.
- 6** Kitas bandelių puses uždėkite ant viršaus.

### Itališkas suvožtinis

Naudokite mėšainio recepto produktus ir pridėkite:

- 2 saliamio griežinėlius
- 2 mocarelos griežinėlius
- 1 arbatinį šaukštelį itališko užpilo bazilikų, raudonėlių, čiobrelių)

- 1** Leiskite įkaisti bandelių kepimo krosnelei.
- 2** Kepkite mėšainius bandelių kepimo krosnelėje, kol iškeps. Apverskite vieną kartą.
- 3** Ant mėšainių uždėkite saliamio griežinėlius.
- 4** Ant jų uždėkite mocarelos ir užpilkite itališko užpilo ir palaukite, kol sūris pradės lydysis.
- 5** Mėšainius išimkite iš bandelių kepimo krosnelės ir uždėkite ant apatinių bandelių pusių.
- 6** Kitas bandelių puses uždėkite ant viršaus.

## levads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā gūtu labumu no Philips piedāvātā atbalsta, reģistrējiet savu produktu [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Grilēšana ar šo ierīci ir vienkārša un droša. Panini grilam ir divas grilēšanas plātnes, kas savienotas ar eņģi, lai pasargātu no produktu izšļakstīšanās un padarītu ierīces tīrīšanu vienkāršāku. Jūsu jaunais panini grils ļauj jums pagatavot visu veidu garšīgus ēdienus, ieskaitot panini. Labu apetīti!

## Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

- A** Automātiskā aizslēga mehānisms
- B** Grilēšanas plātnes ar nepiedeģošo plātņu pārklājumu
- C** Iebūvēta eņģe
- D** Ieslēgts indikators
- E** Vada nodalījuma skavas
- F** Nesakarstoši rokturi
- G** Uzsilšanas gaisma

## Svarīgi

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

### Briesmas

- Neiegremdējiet ierīci vai elektrovadu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

### Brīdinājums

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

### Ievērbai

- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas virsmas tā, lai ap to būtu pietiekami daudz brīvas vietas.
- Vienmēr uzksējiet grilēšanas plātnes pirms ievietošanas starp tām pārtiku.
- Nepieskarieties ierīces metāla detaļām, jo tās grilēšanas laikā ļoti sakarst.
- Grilējot taukainu gaļu vai desas, esiet uzmanīgs un neļaujiet sprakšķēt taukiem.
- Pēc lietošanas vienmēr atslēdziet ierīci no sienas kontaktligzdas.
- Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai novietošanas glabāšanā, ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist.
- Nekad nepieskarieties grilēšanas plātnēm ar asiem vai abrazīviem piederumiem, jo tie var bojāt virsmu nepiedeģošo pārklājumu.



## Elektromagnētiskie lauki (EMF)

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

### Pirms pirmās lietošanas

- 1 Noņemiet visas uzlīmes un noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drāniņu.
- 2 Notīriet plātnes ar mitru drānu vai sūkli.

### Ierīces lietošana

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

- 1 Viegli ieziediet grilēšanas plātnes ar nedaudz sviesta vai eļļas.
- 2 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktlīgzdā (Zīm. 2).  
 D Ieslēgts indikators un uzkaršanas lampiņa iedegas.
- 3 Sagatavojiet produktus.

Jūs varat atrast ierosinājumus dažādu produktu pagatavošanai nodaļā 'Receptes'.

- D Panini grils ir gatavs lietošanai, kad uzkaršanas lampiņa nodziest (Zīm. 3).

- 4 Novietojiet produktus uz apakšējās grilēšanas plātnes.

*Piezīme: Optimāliem rezultātiem novietojiet produktus grilēšanas plātnes vidū.*

- 5 Lai pagatavotu panini/sviestmaizes, novietojiet 1 maizes šķēli uz apakšējās plātnes. Tad apziediet maizi ar pildījumu un novietojiet otru maizes šķēli pa virsu (Zīm. 4).

Ja vēlaties, varat pagatavot 2 panini/sviestmaizes.

- 6 Aizveriet grilu (Zīm. 5).

Grils ir aprīkots ar saspiešanas mehānismu sviestmaizu/panini pagatavošanai. Uzmaniģi nolaidiet augšējo grila plātņi uz maizes līdz automātiskā aizslēga mehānisms piespiež to apakšējai grilēšanas plātnei.

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

- 7 Atveriet ierīci, kad produkti ir gatavi.

*Piezīme: Grilēšanas ilgums atkarīgs no produktu veida, biezuma un jūsu vēlmēm.*

- 8 Izņemiet pārtiku ar koka vai plastmasas piederumu (piem., lāpstiņu) (Zīm. 6).

Neizmantojiet metāla, asus vai abrazīvus virtuves piederumus, jo tie var bojāt nepiedeģošo plātņu pārklājumu.

- 9 Ja vēlaties grilēt vēl, novietojiet nākamo produktu porciju uz grila un nogaidiet, kamēr zaļā uzkaršanas lampiņa ir nodzīsusi.

*Piezīme: Optimālam rezultātam, noslaukiet atlikušo eļļu no plātnēm ar papīra virtuves dvieli, pirms likt uz grila nākamo produktu porciju.*

- 10 Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

### Padomi

- Ļaujiet vaļu izdomai, lai radītu jauna veida garšīgus pildījumus savām sviestmaizēm/panini. Kombinējiet pamata produktus, piemēram, gaļu, zivis, sieru, desiņas vai cieti vārītu olu šķēlītes, ar augļiem (piem., avokado, banāniem, mandarīniem, āboliem un ananāsiem) vai dārzeņiem (piem.,

tomātiem, gurķiem, sīpoliem, sēnēm, papriku un pipargurķīšiem). Jūs atklāsiet, ja šīs kombinācijas var būt brīnumaini garšīgas.

- Neapziediet maizi ar pildījumu pārāk tuvu šķēles malām. Nekad nepārpildiet sviestmaizi/panini, jo tas var pildījuma izraisīt izšļakstīšos.
- Lai iegūtu kraukšķīgus rezultātus no abām pusēm, pēc grilēšanas novietojiet sviestmaizes vai panini uz metāla restītēm (piem., dzesēšanas restītēm) uz pus minūti.
- Jūs varat pēc garšas pievienot garšvielas, piem., karija pulveri, paprikas pulveri, sarkanos piparus, lociņus, pētersīļus, sinepes, tomātu kečupu, sviestmaīžu mērci, sviestu ar garšvielām vai pikanto mērci.
- Grilējiet gaļu (piem., hamburgerus un desiņas), vistas gaļu (piem., cāļa gaļas nagetes vai fileju), zivis un ēdienu, kurš pārklāts ar sieru, uz apakšējās grilēšanas plātnes neaizverot grilu.

### Tīrīšana

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

**1** Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, un ļaujiet tai atdzist.

**2** Notīriet grilēšanas plātnes ar mitru drānu vai sūkli (Zīm. 7).

Nekad nelietojiet agresīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un materiālus, jo tā tiks bojāts nepiedegošais plātnu pārklājums.

**3** Tīriet ierīces korpusu ar mitru drānu.

### Uzglabāšana

**1** Aptiniet elektrības vadu ap ierīces pamatni (Zīm. 8).

**2** Jūs varat glabāt ierīci vertikālā vai horizontālā stāvoklī (Zīm. 9).

### Vides aizsardzība

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtnējo vidi (Zīm. 10).

### Garantija un apkalpošana

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

### Receptes

#### Šķiņķa, siera un ananāsu sviestmaize/panini

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

**1** Ļaujiet panini grilam uzkarst.

**2** Uzlieciet sieru, ananāsu un visbeidzot šķiņķi uz divām maizes šķēlēm. Uzkaisiet šķiņķim nedaudz karija pulvera un uzlieciet virsū divas citas maizes šķēles.

**3** Rīkojieties saskaņā ar norādījumiem nodaļā 'Ierīces lietošana'.

**Tomātu, siera un anšovu sviestmaize/panini**

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

**1** Ļaujiet panini grilam uzkarst.

**2** Uzlieciet tomātu šķēles, anšovus un rīvētu sieru uz divām maizes šķēlēm. Uzkaisiet tām nedaudz paprikas pulveri un majorāna un uzlieciet virsū divas maizes šķēles.

**3** Rīkojieties saskaņā ar norādījumiem nodaļā 'Ierīces lietošana'.

**Salami, banānu un siera sviestmaize/panini**

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

**1** Ļaujiet panini grilam uzkarst.

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

**3** Rīkojieties saskaņā ar norādījumiem nodaļā 'Ierīces lietošana'.

**Cīsiņu un siera sviestmaize/panini**

- 4 maizes šķēles
- 4 cīsiņi
- 4 siera šķēles
- tomātu kečups vai sinepes

**1** Ļaujiet panini grilam uzkarst.

**2** Nosusiniet cīsiņus un ietiniet katru no tiem vienā siera šķēlē, kura apziesta ar tomātu kečupu un sinepēm. Uzmanīgi novietojiet cīsiņus uz divām maizes šķēlēm un uzlieciet virsū divas citas maizes šķēles.

**3** Rīkojieties saskaņā ar norādījumiem nodaļā 'Ierīces lietošana'.

**Hamburgers (2 personām)**

- 2 hamburgeri
- 2 uz pusēm sagrieztas maizītes
- mērce pēc garšas

**1** Ļaujiet panini grilam uzkarst.

**2** Grilējiet hamburgerus panini grilā, līdz tie ir gatavi. Vienreiz apgrieziet otrādi.

**3** Novietojiet hamburgerus uz maizīšu apakšējās daļas un pārklājiet ar mērci.

**4** Uzlieciet otru maizītes pusi augšpusē.

**Klasiskais burgers**

Izmantojiet hamburgera receptes produktus un pievienojiet:

- 1 sīpolu
- 2 bekona šķēles
- salāti (2 lapas)

- 1 šķēlēs sagriezts tomāts
- 1 šķēlēs sagriezts marinēts gurķis
- kečups

**1** Ļaujiet panini grilam uzkarst.

**2** Nomizojiet sīpolu un sagrieziet šķēlēs.

**3** Grilējiet hamburgerus, sīpolu šķēlītes un bekona šķēles panini grilā, līdz tie ir gatavi. Vienreiz apgrieziet otrādi.

**4** Noklājiet maizīšu apakšējo daļu ar salātiem, tomātu un pa virsu uzlieciet hamburgeru. Pārklājiet hamburgeru ar sīpoliem, bekonu, marinētu gurķi un kečupu.

**5** Uzlieciet otru maizītes pusi augšpusē.

### **Hawaii burgers**

Izmantojiet hamburgera receptes produktus un pievienojiet:

- 2 ananāsa šķēles
- 2 siera šķēles
- 1/2 tējkarote karija pulvera

**1** Ļaujiet panini grilam uzkarst.

**2** Grilējiet hamburgerus un ananāsa šķēles panini grilā, līdz tie ir gatavi. Vienreiz apgrieziet otrādi.

**3** Novietojiet ananāsa šķēles uz hamburgeriem.

**4** Pārklājiet hamburgerus ar sieru un karija pulveri un uzgaidiet, kamēr siers sāk kust.

**5** Izņemiet hamburgerus no panini grila un novietojiet tos uz maizīšu apakšējās daļas.

**6** Uzlieciet otru maizītes pusi augšpusē.

### **Itāļu burgers**

Izmantojiet hamburgera receptes produktus un pievienojiet:

- 2 salami šķēles
- 2 Mozzarella siera šķēles
- 1 tējkarote itāļu mērces (baziliks, oregano, timiāns)

**1** Ļaujiet panini grilam uzkarst.

**2** Grilējiet hamburgerus panini grilā, līdz tie ir gatavi. Vienreiz apgrieziet otrādi.

**3** Novietojiet salami šķēles uz hamburgeriem.

**4** Pārklājiet ar Mozzarella sieru un itāļu mērci un uzgaidiet, kamēr siers sāk kust.

**5** Izņemiet hamburgerus no panini grila un novietojiet tos uz maizīšu apakšējās daļas.

**6** Uzlieciet otru maizītes pusi augšpusē.

## Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Opiekanie za pomocą tego urządzenia jest proste i bezpieczne. Opiekacz do kanapek ma dwie płytki opiekające połączone zawiasem, co zapobiega rozlewaniu się składników oraz ułatwia czyszczenie.

Twój nowy opiekacz do kanapek pozwoli Ci przygotować różnorodne, pyszne dania, w tym kanapki panini. Smacznego!

## Opis ogólny (rys. 1)

- A** Automatyczny zatrask
- B** Płytki opiekające z powłoką zapobiegającą przywieraniu
- C** Wbudowany zawias
- D** Wskaźnik zasilania
- E** Uchwyty na przewód
- F** Nienagrzewające się uchwyty
- G** Wskaźnik podgrzewania

## Ważne

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

### Niebezpieczeństwo

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

### Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia nie należy podłączać do włącznika czasowego.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka lub samo urządzenie.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie pozostawiaj przewodu sieciowego wiszącego ze stołu lub blatu kuchennego, na którym umieszczono urządzenie.
- Trzymaj przewód z dala od gorących powierzchni.

### Uwaga

- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni, tak aby wokół niego było wystarczająco dużo wolnego miejsca.
- Zawsze rozgrzej płytki opiekające przed umieszczeniem między nimi jedzenia.
- Nie dotykaj metalowych części urządzenia, ponieważ podczas opiekania mocno się nagrzewają.
- Uważaj na przyskający tłuszcz, gdy opiekasz tłuste mięso lub kiebasy.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Zawsze czyść urządzenie po użyciu.

- Przed czyszczeniem urządzenia lub jego odstawieniem poczekaj, aż zupełnie ostygnie.
- Nie dotykaj płytek opiekających ostrymi lub szorstkimi przedmiotami, gdyż mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

### **Pola elektromagnetyczne (EMF)**

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. W przypadku prawidłowej obsługi zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają badania naukowe dostępne na dzień dzisiejszy.

### **Przed pierwszym użyciem**

- 1** Usuń wszystkie nalepki i przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.
- 2** Przetrzyj płytki opiekające wilgotną szmatką lub gąbką.

### **Zasady używania**

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

- 1** Posmaruj płytki opiekające niewielką ilością masła lub oleju.
- 2** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 2).  
▶ Włącz się wskaźnik zasilania oraz wskaźnik podgrzewania.

- 3** Przygotuj składniki.

Propozycje składników można znaleźć w rozdziale „Przepisy”.

- ▶ Opiekacz do kanapek jest gotowy do użycia, gdy zgaśnie wskaźnik podgrzewania (rys. 3).

- 4** Połóż składniki na płytce opiekającej.

*Uwaga: Aby uzyskać najlepsze efekty, składniki należy umieszczać na środku płytki opiekającej.*

- 5** Aby przygotować kanapki, połóż kromkę chleba na płytce. Następnie połóż na nich nadzienie i następną kromkę chleba (rys. 4).

Można także opiekąć dwie kanapki.

- 6** Zamknij grill (rys. 5).

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

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

- 7** Otwórz urządzenie, gdy składniki będą odpowiednio wypieczone.

*Uwaga: Czas opiekania zależy od rodzaju składników, ich grubości oraz indywidualnych upodobań.*

- 8** Wyjmij jedzenie za pomocą drewnianego lub plastikowego narzędzia (np. łypatki) (rys. 6).

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

- 9** Jeśli chcesz przygotować więcej jedzenia, umieść następną porcję w opiekaczu, gdy zgaśnie wskaźnik podgrzewania.

*Uwaga: Aby efekty opiekania były lepsze, przed położeniem następnej porcji jedzenia usuń z płytek opiekających nadmiar oleju za pomocą kawałka papierowego ręcznika kuchennego.*

- 10** Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

### Wskazówki

- Niech Twoja wyobraźnia podpowie Ci nowe nadzienia do kanapek. Łącz podstawowe składniki (mięso, ryby, ser; kielbasy lub plasterki jajka na twardo) z owocami (awokado, banany, mandarynki, jabłka lub ananasy) lub warzywami (pomidory, ogórki, cebula, grzyby, papryka oraz korniszony). Odkryjesz, że te połączenia mogą być zaskakująco smaczne.
- Nie umieszczaj nadzienia zbyt blisko krawędzi kromek chleba. Nie umieszczaj zbyt dużo nadzienia w kanapce, gdyż może to doprowadzić do rozlania.
- Aby kanapki były chrupkie z obu stron, połóż kanapki na metalowym ruszcie (np. na ruszcie do chłodzenia) na pół minuty po zakończeniu opiekania.
- Jedzenie możesz przyprawiać np. przyprawą curry, papryką w proszku, pieprzem cayenne, szczypiorkiem, pietruszką, musztardą, keczupem, pastą do kanapek, masłem ziołowym lub sosem chutney.
- Mięso (np. hamburgery lub kielbaski), drób (np. skrzydełka lub filety z kurczaka), ryby oraz inne rodzaje jedzenia opiekaj tak, aby ser znajdował się na górze, na dolnej płytce opiekającej i nie zamykaj urządzenia.

### Czyszczenie

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

- 1** Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 2** Przetrzyj płytki opiekające wilgotną szmatką lub gąbką (rys. 7).  
Nigdy nie używaj żrących lub ściernych środków ani materiałów do czyszczenia, gdyż mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- 3** Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

### Przechowywanie

- 1** Nawiń przewód sieciowy na uchwyty na spodzie urządzenia (rys. 8).
- 2** Urządzenie można przechowywać w pozycji pionowej lub poziomej (rys. 9).

### Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 10).

### Gwarancja i serwis

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

### Przepisy

#### Kanapki z szynką, serem i ananasem

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

- 1** Rozgrzej opiekacz do kanapek.

**2** Ułóż ser, ananas i szynkę na dwóch kromkach chleba. Posyp plasterki szynki niewielką ilością przyprawy curry i przykryj je dwoma pozostałymi kromkami chleba.

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

**Kanapki z pomidorem, serem i anchois**

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

**1** Rozgrzej opiekacz do kanapek.

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

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

**Kanapka z salami, bananem i serem**

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

**1** Rozgrzej opiekacz do kanapek.

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

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

**Kanapki z frankfurterkami i serem**

- 4 kromki chleba
- 4 frankfurterki
- 4 plasterki sera
- Ketchup lub musztarda

**1** Rozgrzej opiekacz do kanapek.

**2** Osusz frankfurterki i zawiń je w plasterki sera posmarowane keczupem i musztardą. Ułóż ostrożnie przygotowane frankfurterki na dwóch kromkach chleba i przykryj całość dwiema pozostałymi kromkami chleba.

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

**Hamburger (dla dwóch osób)**

- 2 hamburgery
- 2 przekrojone na pół bułki
- Sos do smaku

**1** Rozgrzej opiekacz do kanapek.

**2** Opiekaj hamburgery, aż będą odpowiednio wypieczone. Obróć je raz.

**3** Połóż hamburgery na dolnych połówkach bułek i polej je wybranym przez siebie sosem.

**4** Przykryj całość pozostałymi połówkami bułek.



### Tradycyjny burger

Wykorzystaj składniki z przepisu na hamburgera i dodaj następujące składniki:

- 1 cebula
- 2 plastry boczku
- 2 liście sałaty
- 1 pomidor pokrojony w plasterki
- 1 korniszon pokrojony w plasterki
- Ketchup

- 1** Rozgrzej opiekacz do kanapek.
- 2** Obierz cebulę i pokrój ją w cienkie plasterki.
- 3** Opiekaj hamburgery, plastry cebuli i boczku, aż będą odpowiednio wypieczone. Obróć je raz.
- 4** Połóż liście sałaty i plasterki pomidora na połówkach bułek, a na to połóż hamburgery. Umieść na nich cebulę, boczek, korniszony i ketchup.
- 5** Przykryj całość pozostałymi połówkami bułek.

### Burger hawajski

Wykorzystaj składniki z przepisu na hamburgera i dodaj następujące składniki:

- 2 plastry ananasa
- 2 plasterki sera
- 1/2 łyżeczki przyprawy curry

- 1** Rozgrzej opiekacz do kanapek.
- 2** Opiekaj hamburgery i plastry ananasa, aż będą odpowiednio wypieczone. Obróć je raz.
- 3** Połóż plastry ananasa na hamburgerach.
- 4** Na hamburgery połóż ser i posyp całość przyprawą curry, a następnie zaczekaj, aż ser zacznie się topić.
- 5** Wyjmij hamburgery z opiekacza i połóż je na połówkach bułek.
- 6** Przykryj całość pozostałymi połówkami bułek.

### Włoski burger

Wykorzystaj składniki z przepisu na hamburgera i dodaj następujące składniki:

- 2 plastry salami
- 2 plasterki sera Mozzarella
- 1 łyżeczka przyprawy włoskiej (bazylia, oregano, tymianek)

- 1** Rozgrzej opiekacz do kanapek.
- 2** Opiekaj hamburgery, aż będą odpowiednio wypieczone. Obróć je raz.
- 3** Połóż plastry salami na hamburgerach.
- 4** Połóż na nich ser Mozzarella, posyp przyprawą włoską i zaczekaj, aż ser zacznie się topić.
- 5** Wyjmij hamburgery z opiekacza i połóż je na połówkach bułek.
- 6** Przykryj całość pozostałymi połówkami bułek.

## Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

## Descriere generală (fig. 1)

- A** Mecanism cu închidere automată
- B** Plite cu suprafață anti-aderentă
- C** Balama integrată
- D** Indicator alimentare
- E** Suporturi pentru cablu
- F** Mânere cu izolație termică
- G** Led pentru încălzire

## Important

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

### Pericol

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

### Avertisment

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

### Atenție

- Conectați aparatul numai la o priză de perete cu împământare.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă și lăsați suficient loc liber în jurul acestuia.
- Preîncălziți întotdeauna plitele înainte de a așeza alimente între ele.
- Nu atingeți componentele metalice ale aparatului, întrucât acestea se încing puternic în timpul frigerei.
- Aveți grijă la grăsimea care sare atunci când gătiți carne grasă sau cârnați.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Curățați întotdeauna aparatul după utilizare.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța sau de a-l depozita.
- Nu atingeți niciodată plitele cu obiecte ascuțite sau abrazive, pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă.

## Câmpuri electromagnetice (EMF)

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

### Înainte de prima utilizare

- 1 Dezlipiți autocolantele și ștergeți aparatul cu o cârpă umedă.
- 2 Curățați plăcile cu o cârpă umedă sau cu un buret.

### Utilizarea aparatului

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

- 1 Ungeți ușor plitele cu puțin unt sau ulei.
- 2 Introduceți ștecherul în priză (fig. 2).  
 Ledurile de pornire și de încălzire se aprind.
- 3 Pregătiți ingredientele.  
 Găsiți sugestii pentru ingrediente în capitolul 'Rețete'.  
 Grill-ul panini este gata de utilizare când ledul de încălzire se stinge (fig. 3).
- 4 Așezați ingredientele pe plita inferioară.

*Notă: Așezați ingredientele în centrul plitei pentru un rezultat optim.*

- 5 Pentru a prepara panini/sandvișuri, puneți o felie de pâine pe plita inferioară. Apoi întindeți umplutura pe pâine și puneți altă felie de pâine deasupra (fig. 4).  
 Dacă doriți, puteți, de asemenea, să prăjiți 2 panini/sandvișuri.

- 6 Închideți grătarul (fig. 5).

Grătarul este dotat cu un mecanism cu închizătoare pentru a prepara sandvișuri/panini. Coborâți cu grijă plita superioară peste pâine, până când se închide automat pe plita inferioară.

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

- 7 Deschideți aparatul după ce ingredientele s-au preparat bine.

*Notă: Durata de frigere depinde de tipul ingredientelor, de grosimea acestora și de gusturile personale.*

- 8 Scoateți mâncarea cu o ustensilă din lemn sau plastic (de ex. o spatulă) (fig. 6).

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

- 9 Dacă doriți să frigeți o nouă serie de alimente, puneți următoarea serie de alimente pe grătar când ledul pentru încălzire se stinge.

*Notă: Pentru rezultate optime, îndepărtați surplusul de ulei de pe plite folosind hârtie de bucătărie, apoi puneți următoarea serie de alimente.*

- 10 Scoateți ștecherul din priză după utilizare.

### Sugestii

- Folosiți-vă imaginația pentru a crea noi umpluturi delicioase pentru sandvișuri/panini. Combinați un ingredient de bază, cum ar fi carnea, peștele, brânza, cărnații sau felii de ouă fierte tari cu fructe (de ex. avocado, banane, mandarine, mere și ananas) sau cu legume (de ex. roșii, castraveți,

ceapă, ciuperci, ardei și castraveci). Veți descoperi că aceste combinații pot fi surprinzător de gustoase.

- Nu puneți umplutura prea aproape de marginile feliilor de pâine. Nu umpleți niciodată excesiv un sandviș/panini, pentru a evita stropirea.
- Pentru a obține alimente mai crocante pe ambele părți, puneți sandvișurile sau panini pe un grilaj metalic (de ex. un grilaj de răcire) timp de jumătate de minut după frigere.
- Puteți adăuga ce condimente doriți, de ex. praf de curry, boia de ardei, piper cayenne, arpagic, pătrunjel, muștar, ketchup de tomate, umplutură pentru sandviș, unt cu verdețuri sau chutney.
- Frigeți carne (de ex. hamburgeri și cârnați), carne de pui (de ex. bucăți sau fileuri de pui), pește și alimente cu cașcaval deasupra, pe plita inferioară, și nu închideți grătarul.

## Curățarea

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

**1** Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

**2** Curățați plitele cu o cârpă umedă sau cu un buret (fig. 7).

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

**3** Curățați exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

## Depozitarea

**1** Înfășurați cablul de alimentare în jurul suporturilor de la baza aparatului (fig. 8).

**2** Păstrați aparatul în poziție verticală sau orizontală (fig. 9).

## Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejerea mediului înconjurător (fig. 10).

## Garanție și service

Dacă aveți nevoie de informații sau întâmpinați probleme, vizitați site-ul Web Philips la adresa [www.philips.com](http://www.philips.com) sau contactați centrul Philips de asistență pentru clienți din țara dvs. (găsiți numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

## Rețete

### Sandvișuri/panini cu șuncă, cașcaval și ananas

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

**1** Lăsați grillul panini să se încălzească.

**2** Puneți cașcavalul, ananasul și apoi șunca pe două felii de pâine. Presărați puțin praf de curry pe șuncă și așezați celelalte două felii deasupra.

**3** Urmați instrucțiunile din capitolul 'Utilizarea aparatului'.

**Sandvișuri/panini cu roșii, cașcaval și anșoa**

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

**1** Lăsați grillul panini să se încălzească.

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

**3** Urmați instrucțiunile din capitolul 'Utilizarea aparatului'.

**Sandvișuri/panini cu salam, banane și cașcaval**

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

**1** Lăsați grillul panini să se încălzească.

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

**3** Urmați instrucțiunile din capitolul 'Utilizarea aparatului'.

**Sandvișuri/panini cu cârnăciori Frankfurt și cașcaval**

- 4 felii de pâine
- 4 cârnăciori Frankfurt
- 4 felii de cașcaval
- ketchup de tomate sau muștar

**1** Lăsați grillul panini să se încălzească.

**2** Uscăți cârnăciorii Frankfurt și rulați-i pe fiecare într-o felie de cașcaval peste care s-au întins ketchup și muștar. Puneți cârnăciorii Frankfurt preparați, cu grijă, pe două felii de pâine și puneți celelalte felii de pâine deasupra.

**3** Urmați instrucțiunile din capitolul 'Utilizarea aparatului'.

**Hamburger (pentru 2 persoane)**

- 2 hamburgeri
- 2 chifle tăiate în jumătate
- sos după gust

**1** Lăsați grillul panini să se încălzească.

**2** Preparați hamburgerii pe grillul panini până sunt gata. Întoarceți-i o dată.

**3** Așezați hamburgerii pe jumătățile inferioare ale chiflilor și acoperiți-i cu orice sos doriți.

**4** Puneți celelalte jumătăți ale chiflilor deasupra.

**Burger clasic**

Utilizați ingredientele de la rețeta de hamburger, la care adăugați:

- 1 ceapă
- 2 felii de bacon
- lăptucă (2 frunze)

- 1 roșie tăiată felii
- 1 castravete murat tăiat felii
- ketchup

**1** Lăsați grillul panini să se încălzească.

**2** Curățați ceapa și tăiați-o în felii subțiri.

**3** Preparați hamburgerii, feliile de ceapă și feliile de bacon în grillul panini până sunt gata. Întoarceți-le o dată.

**4** Acoperiți cu lăptucă și roșii jumătățile superioare ale ambelor chifle și așezați hamburgerii deasupra. Acoperiți hamburgerii cu ceapă, baconul, castravetele murat și ketchup-ul.

**5** Puneți celelalte jumătăți ale chiflilor deasupra.

### **Burger Hawaii**

Utilizați ingredientele de la rețeta de hamburger, la care adăugați:

- 2 felii de ananas
- 2 felii de cașcaval
- 1/2 linguriță de praf de curry

**1** Lăsați grillul panini să se încălzească.

**2** Preparați hamburgerii și feliile de ananas pe grillul panini până sunt gata. Întoarceți-le o dată.

**3** Așezați feliile de ananas pe hamburgeri.

**4** Acoperiți hamburgerii cu cașcaval și praful de curry și așteptați până ce cașcavalul începe să se topească.

**5** Îndepărtați hamburgerii din grillul panini și așezați-i pe jumătățile inferioare ale chiflilor.

**6** Puneți celelalte jumătăți ale chiflilor deasupra.

### **Burger italian**

Utilizați ingredientele de la rețeta de hamburger, la care adăugați:

- 2 felii de salam
- 2 felii de brânză Mozzarella
- 1 linguriță de condimente italiene (busuioc, oregano, cimbru)

**1** Lăsați grillul panini să se încălzească.

**2** Preparați hamburgerii pe grillul panini până sunt gata. Întoarceți-i o dată.

**3** Așezați feliile de salam pe hamburgeri.

**4** Acoperiți-i cu brânză Mozzarella și condimente italiene și așteptați până când brânza începe să se topească.

**5** Îndepărtați hamburgerii din grillul panini și așezați-i pe jumătățile inferioare ale chiflilor.

**6** Puneți celelalte jumătăți ale chiflilor deasupra.

## Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте Ваше изделие на [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Готовить на гриле с помощью этого устройства безопасно и просто. Панини-гриль оснащен двумя решетками-гриль, соединенными с помощью шарнира, что предотвращает разбрызгивание ингредиентов и облегчает очистку прибора после использования. С помощью нового панини-гриля вы сможете приготовить всевозможные вкусные блюда, включая панини. Приятного аппетита!

## Общее описание (Рис. 1)

- A** Устройство автоматической блокировки
- B** Решетки-гриль с антипригарным покрытием
- C** Встроенный шарнир
- D** Индикатор включения питания
- E** Приспособление для хранения сетевого шнура
- F** Ненагревающиеся ручки
- G** Индикатор нагрева

## Внимание

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

### Опасно

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

### Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на нижней панели прибора, соответствует напряжению местной электросети.
- Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к таймеру отключения.
- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не допускайте свисания шнура с края стола или места установки прибора.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.

### Внимание

- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Установите прибор на устойчивую ровную поверхность. Вокруг прибора должно быть свободное пространство.
- Перед тем, как поместить между решетками-гриль продукты, решетки необходимо разогреть.
- Не прикасайтесь к металлическим частям прибора, поскольку в процессе приготовления они раскаляются.

- Осторожно! Во время жарки жирного мяса или колбасок растопленный жир может брызнуть.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Всегда очищайте прибор после использования.
- Прежде, чем производить очистку прибора или убирать его для хранения, дайте прибору полностью остыть.
- Не касайтесь пластин острыми предметами или абразивными материалами, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

### **Электромагнитные поля (ЭМП)**

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

### **Перед первым использованием**

- 1** Снимите с прибора все наклейки и протрите его влажной тканью.
- 2** Очистите решетки мягкой тканью или губкой.

### **Использование прибора**

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

- 1** Смажьте решетки-гриль небольшим количеством сливочного или растительного масла.
- 2** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети (Рис. 2).
  - ▶ Загорятся индикатор питания и индикатор нагрева.
- 3** Подготовьте ингредиенты.

Различные варианты ингредиентов содержатся в главе “Рецепты”.

- ▶ После того, как индикатор нагрева выключается, панини-гриль готов для использования (Рис. 3).

- 4** Поместите ингредиенты на нижнюю решетку-гриль.

*Примечание.* Для достижения оптимальных результатов размещайте ингредиенты в центре решетки-гриль.

- 5** Для приготовления бутербродов/панини: поместите кусочек хлеба на нижнюю решетку. Затем поместите на хлеб начинку и накройте другим кусочком хлеба (Рис. 4).

При желании можно приготовить 2 панини/бутерброда.

- 6** Закройте гриль (Рис. 5).

Гриль оснащен фиксирующим механизмом для приготовления бутербродов/панини.

Осторожно опускайте верхнюю решетку-гриль на хлеб, пока устройство автоматической блокировки не зафиксирует бутерброд на нижней решетке-гриль.

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

- 7** Когда ингредиенты будут готовы, откройте прибор.

*Примечание.* Время, необходимое для приготовления, определяется типом и толщиной продуктов, а также вашим вкусом.

- 8** Извлеките пищу с помощью деревянного или пластикового приспособления (например, лопатки) (Рис. 6).



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

- 9** Для приготовления большого количества еды, поместите следующую порцию на гриль после выключения индикатора нагрева.

*Примечание. Для получения оптимальных результатов, прежде чем положить следующую порцию продуктов на решетку-гриль, удалите с неё излишки жира с помощью кулинарной бумаги.*

- 10** После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.

### Полезные советы

- Используйте воображение для создания потрясающих начинок для бутербродов/панини. Смешайте базовые ингредиенты, такие как мясо, рыба, сыр, сосиски или вареное яйцо, с фруктами (напр., авокадо, бананами, мандаринами, яблоками или ананасом) или с овощами (напр., помидорами, огурцами, луком, грибами, перцем или корнیشонами). Такое сочетание может оказаться удивительно вкусным.
- Не кладите начинку слишком близко к краям хлеба. Не кладите слишком много начинки на бутерброд/панини - это может привести к разбрызгиванию.
- Для получения поджаристой корочки с обеих сторон поместите бутерброды или панини на металлическую подставку (напр., на охлаждающую решетку) на полминуты после приготовления.
- Можно приправить пищу по вкусу, напр., с помощью карри, молотого перца, жгучего перца, измельченного лука, петрушки, горчицы, томатного кетчупа, пасты для сэндвичей, масла с зеленью или приправы чатни.
- Мясо (напр., котлеты и сосиски), птицу (напр., куриные наггетсы или филе), рыбу и блюда с сыром следует готовить на нижней решетке-гриль, при этом гриль не следует закрывать.

### Очистка

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

- 1** Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.

- 2** Очистите решетки-гриль влажной тканью или губкой (Рис. 7).

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

- 3** Очищайте наружную поверхность прибора влажной тканью.

### Хранение

- 1** Намотайте шнур питания на приспособление в нижней части прибора (Рис. 8).

- 2** Храните прибор в вертикальном или горизонтальном положении (Рис. 9).

### Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы сможете защитить окружающую среду (Рис. 10).

### Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или обслуживания или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) или обратитесь в Центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне).

Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

## Рецепты

### **Бутерброд/панини с ветчиной, сыром и ананасом**

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

- 1** Подождите, пока панини-гриль разогреется.
- 2** Положите на два кусочка хлеба сыр, ананас, затем ветчину. Посыпьте ветчину карри и накройте сверху еще двумя кусочками хлеба.

- 3** Следуйте рекомендациям главы “Использование прибора”.

### **Бутерброд/панини с помидором, сыром и анчоусами**

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

- 1** Подождите, пока панини-гриль разогреется.
- 2** Положите на кусочка хлеба ломтики помидора, анчоусы и тертый сыр. Посыпьте красным перцем, майораном и накройте сверху еще двумя кусочками хлеба.

- 3** Следуйте рекомендациям главы “Использование прибора”.

### **Бутерброд/панини с салями, бананами и сыром**

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

- 1** Подождите, пока панини-гриль разогреется.
- 2** Положите на два кусочка хлеба ломтики салями, банана, затем ломтики сыра. Посыпьте жгучим перцем и накройте сверху еще двумя кусочками хлеба.

- 3** Следуйте рекомендациям главы “Использование прибора”.

### **Бутерброд/панини с сыром и сардельками**

- 4 кусочка хлеба
- 4 сардельки
- 4 ломтика сыра
- томатный кетчуп или горчица

- 1** Подождите, пока панини-гриль разогреется.
- 2** Обсушите сардельки и заверните каждую в ломтик сыра, смазанный томатным кетчупом или горчицей. Осторожно положите приготовленные сардельки на два кусочка хлеба и накройте сверху еще двумя кусочками хлеба.

- 3** Следуйте рекомендациям главы “Использование прибора”.

**Гамбургер (на 2 порции)**

- 2 котлеты
- 2 разрезанные пополам булочки
- соус по вкусу

- 1** Подождите, пока панини-гриль разогреется.
- 2** Приготовьте котлеты в панини-гриле. Переверните один раз.
- 3** Положите котлеты на нижние половинки булочек, смажьте соусом по вкусу.
- 4** Накройте верхними половинками булочки.

**Классический бургер**

Используйте ингредиенты для гамбургера и добавьте:

- 1 луковицу
- 2 ломтика бекона
- салат-латук (2 листа)
- 1 помидор, порезанный на ломтики
- 1 маринованный огурец, порезанный на ломтики
- кетчуп

- 1** Подождите, пока панини-гриль разогреется.
- 2** Очистите луковицу и нарежьте кольцами.
- 3** Приготовьте котлеты, колечки лука и ломтики бекона в панини-гриле. Переверните один раз.
- 4** Положите на нижние половинки булочек салат и помидоры, сверху положите котлеты. На котлеты положите лук, бекон, маринованный огурец и смажьте кетчупом.
- 5** Накройте верхними половинками булочки.

**Гавайский бургер**

Используйте ингредиенты для гамбургера и добавьте:

- 2 ломтика ананаса
- 2 кусочка сыра
- пол чайной ложки карри

- 1** Подождите, пока панини-гриль разогреется.
- 2** Приготовьте котлеты и ломтики ананаса в панини-гриле. Переверните один раз.
- 3** Положите ломтики ананаса на котлеты.
- 4** Сверху положите сыр и посыпьте карри; подождите, пока сыр начнет плавиться.
- 5** Извлеките котлеты из панини-гриля и положите их на нижние половинки булочки.
- 6** Накройте верхними половинками булочки.

**Итальянский бургер**

Используйте ингредиенты для гамбургера и добавьте:

- 2 ломтика салями
- 2 ломтика сыра моцарелла
- 1 чайная ложка итальянской приправы (базилик, орегано, чабрец)

- 1** Подождите, пока панини-гриль разогреется.
- 2** Приготовьте котлеты в панини-гриле. Переверните один раз.
- 3** Положите ломтики салями на котлеты.

- 4** Сверху положите сыр моцарелла, посыпьте итальянской приправой и подождите, пока сыр начнет плавиться.
- 5** Извлеките котлеты из панини-гриля и положите их на нижние половинки булочки.
- 6** Накройте верхними половинками булочки.

## Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte v spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákaznickej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj produkt na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

## Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Automatický uzatvárací mechanizmus
- B** Platne na grilovanie s teflonovým povrchom
- C** Integrovaný kĺb
- D** Kontrolné svetlo zapnutia
- E** Konzoly na navinutie kábla
- F** Na dotyk studené rukoväte
- G** Kontrolné svetlo ohrevu

## Dôležité

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

### Nebezpečenstvo

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

### Varovanie

- Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na spodnej časti zariadenia súhlasí s napätím v sieti vo vašej domácnosti.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie na časový spínač.
- Ak je poškodený kábel, zástrčka alebo samotné zariadenie, nepoužívajte ho.
- Aby nedochádzalo k nebezpečným situáciám, poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné centrum autorizovaná spoločnosťou Philips alebo iná kvalifikovaná osoba.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Nikdy nenechávajte zariadenie zapnuté bez dozoru.
- Nedovoľte, aby sieťový kábel prevásal cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Sieťový kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.

### Výstraha

- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Zariadenie postavte na plochý stabilný povrch s dostatočným okolitým priestorom.
- Skôr ako medzi platne na grilovanie vložíte jedlo, nechajte ich zohriať.
- Nedotýkajte sa kovových častí zariadenia, pretože sa počas grilovania zohrejú na veľmi vysokú teplotu.
- Počas grilovania masťného mäsa alebo klobás si dávajte pozor na striekajúci tuk.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Po použití vždy zariadenie očistite.
- Pred čistením zariadenia alebo jeho odložením ho nechajte úplne vychladnúť.

- Nedotýkajte sa platní na grilovanie ostrými ani drsnými predmetmi, pretože by ste mohli poškodiť ich teflonový povrch.

### Elektromagnetické polia (EMF)

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

### Pred prvým použitím

- 1 Odstráňte všetky nálepy a utrite telo zariadenia navlhčenou tkaninou.
- 2 Platne očistite navlhčenou tkaninou alebo špongiou.

### Použitie zariadenia

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

- 1 Platne na grilovanie mierne namastite malým množstvom masla alebo oleja.

- 2 Koncovku kábla pripojte do sieťovej zásuvky (Obr. 2).  
D Rozsvieti sa kontrolné svetlo zapnutia a kontrolné svetlo ohrevu.

- 3 Pripravte si suroviny.

Návrhy na možné suroviny nájdete v kapitole „Recepty“.

- D Keď zhasne kontrolné svetlo ohrevu, gril na panini je pripravený na použitie (Obr. 3).

- 4 Suroviny položte na spodnú platňu na grilovanie.

*Poznámka: Najlepšie výsledky dosiahnete, ak suroviny položíte do stredu platne na grilovanie.*

- 5 Ak chcete pripraviť panini alebo sendviče, položte 1 krajec chleba na spodnú platňu. Na chlieb dajte plnku a navrch položte druhý krajec chleba (Obr. 4).

V prípade potreby môžete hriankovať aj dva kusy panini alebo sendvičov.

- 6 Zatvorte gril (Obr. 5).

Gril je vybavený zatváracím mechanizmom na prípravu sendvičov alebo panini. Hornú platňu na grilovanie opatrne sklopte nadol na vložený chlieb, až kým ju automatický zatvárací mechanizmus neuchytí o spodnú platňu na grilovanie.

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

- 7 Keď sú suroviny správne ugrilované, otvorte zariadenie.

*Poznámka: Dĺžka grilovania závisí od typu použitých surovín, ich hrúbky a vašich osobných požiadaviek.*

- 8 Jedlo vyberte pomocou dreveného alebo umelohmotného kuchynského náčinia (napr. varešky) (Obr. 6).

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

- 9 Ak chcete pokračovať v grilovaní, počkajte, kým zhasne kontrolné svetlo ohrevu, a potom na gril položte novú dávku surovín.

*Poznámka: Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, skôr ako na gril uložíte ďalšiu dávku surovín, odstráňte z platí na grilovanie prebytočný tuk, napr. pomocou kúska kuchynského papierového obrúska.*

- 10 Po použití odpojte zariadenie zo siete.

## Tipy

- Dajte priestor svojej predstavivosti a vytvorte nové chutné náplne pre sendviče alebo panini. Skombinujte základné suroviny, napríklad mäso, rybu, syr, klobásky alebo plátky natvrdo uvareného vajčeka, s ovocím (ako napr. avokádo, banán, mandarínka, jablko alebo ananás) alebo so zeleninou (ako napr. rajčina, uhorka, cibuľa, huby, paprika alebo nakladané uhorky). Zistíte, že tieto kombinácie môžu byť prekvapujúco chutné.
- Náplň ukladajte ďalej od okrajov krajcov chleba. Do sendvičov alebo panini nikdy nedávajte nadmerné množstvo náplne, aby nedochádzalo k vytekaniu.
- Ak chcete, aby boli obe strany chrumkavejšie, položte sendviče alebo panini po ugrilovaní na pol minúty na kovový rošt (napr. na chladiaci rošt).
- Jedlo môžete ochutiť napr. pomocou karí korenia, mletej papriky, čili papriky, pažítky, petržlenu, horčice, kečupu, nátierky na sendviče, bylínkového masla alebo čatní.
- Mäso (napr. hamburgery a párky), hydinu (napr. kúsky alebo plátky kurčaťa), huby a jedlá, ktoré majú navrchu syr, grilujte na spodnej platni na grilovanie a gril nezatvárajte.

## Čistenie

Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou.

**1** Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.

**2** Platne na grilovanie očistite navlhčenou tkaninou alebo špongiou (Obr. 7).

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

**3** Vonkajšiu stranu zariadenia očistite navlhčenou tkaninou.

## Odkladanie

**1** Siet'ový kábel navíňte na konzoly v spodnej časti zariadenia (Obr. 8).

**2** Zariadenie odkladajte vo zvislej alebo vodorovnej polohe (Obr. 9).

## Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 10).

## Záruka a servis

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

## Recepty

### Sendvič/panini so šunkou, syrom a ananásom

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

**1** Gril na panini nechajte zohriať.

**2** Na dva krajce chleba položte plátky syra, ananás a nakoniec šunku. Šunku posypte malým množstvom kari korenia a prikryte ďalšími dvoma krajcami chleba.

**3** Postupujte podľa pokynov v kapitole „Použitie zariadenia“.

#### **Sendvič/panini s rajčinou, syrom a sardelami**

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

**1** Gril na panini nechajte zohriať.

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

**3** Postupujte podľa pokynov v kapitole „Použitie zariadenia“.

#### **Sendvič/panini so salámou, banánom a syrom**

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

**1** Gril na panini nechajte zohriať.

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

**3** Postupujte podľa pokynov v kapitole „Použitie zariadenia“.

#### **Sendvič/panini s frankfurtskými párkami a syrom**

- 4 krajce chleba
- 4 frankfurtské párky
- 4 plátky syra
- kečup alebo horčica

**1** Gril na panini nechajte zohriať.

**2** Frankfurtské párky osušte a každý zabalte do plátku syra potretého kečupom alebo horčicou. Takto pripravené frankfurtské párky opatrne položte na dva krajce chleba a prikryte ďalšími dvoma krajcami chleba.

**3** Postupujte podľa pokynov v kapitole „Použitie zariadenia“.

#### **Hamburger (pre 2 osoby)**

- 2 hamburgery
- 2 prekrojené žemle
- omáčka podľa vašej chuti

**1** Gril na panini nechajte zohriať.

**2** Na grile na panini ugrilujte hamburgery, počas grilovania ich jedenkrát otočte.

**3** Položte hamburgery na spodnú polovicu žemlí a navrch dajte ľubovoľnú omáčku podľa vašej chuti.

**4** Navrch položte druhú polovicu žemlí.



### Klasický hamburger

Postupujte podľa receptu na prípravu hamburgera a pridajte:

- 1 cibuľu
- 2 plátky slaniny
- hlávkový šalát (2 listy)
- 1 nakrájanú rajčinu
- 1 nakrájanú nakladanú uhorku
- kečup

- 1** Gril na panini nechajte zohriať.
- 2** Cibuľu ošúpte a nakrájajte na tenké plátky.
- 3** Na grile na panini ugrilujte hamburgery, plátky cibule a slaniny, počas grilovania ich jedenkrát otočte.
- 4** Na obe spodné polovice žemlí dajte hlávkový šalát a kečup a navrch položte hamburgery. Na hamburgery poukladajte cibuľu, slaninu, nakladané uhorky a kečup.
- 5** Navrch položte druhú polovicu žemlí.

### Havajský hamburger

Postupujte podľa receptu na prípravu hamburgera a pridajte:

- 2 plátky ananásu
- 2 plátky syra
- 1/2 čajovej lyžičky karí korenia

- 1** Gril na panini nechajte zohriať.
- 2** Na grile na panini ugrilujte hamburgery a plátky ananásu, počas grilovania ich jedenkrát otočte.
- 3** Plátky ananásu položte na hamburgery.
- 4** Na hamburgery dajte syr a karí korenie a počkajte, kým sa syr nezačne roztekať.
- 5** Vyberte hamburgery z grilu na panini a položte ich na spodné polovice žemlí.
- 6** Navrch položte druhú polovicu žemlí.

### Taliánsky hamburger

Postupujte podľa receptu na prípravu hamburgera a pridajte:

- 2 plátky salámy
- 2 plátky syra mozzarella
- 1 čajová lyžička talianskych chuťových prísad (bazalka, oregano, tymian)

- 1** Gril na panini nechajte zohriať.
- 2** Na grile na panini ugrilujte hamburgery, počas grilovania ich jedenkrát otočte.
- 3** Plátky salámy položte na hamburgery.
- 4** Na ne dajte syr mozzarella a talianske chuťové prísady a počkajte, kým sa syr nezačne roztekať.
- 5** Vyberte hamburgery z grilu na panini a položte ich na spodné polovice žemlí.
- 6** Navrch položte druhú polovicu žemlí.

**Uvod**

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Aparat omogoča preprosto in varno pripravo hrane na žaru. Žar za sendviče ima dve plošči za žar, ki sta povezani z zgibom, kar preprečuje razlitje sestavin in omogoča čiščenje po uporabi. Z novim žarom za sendviče lahko poleg sendvičev pripravljate tudi drugo okusno hrano. Dober tek!

**Splošni opis (Sl. 1)**

- A** Samodejni zapiralni mehanizem
- B** Plošči za žar s premazom proti sprijemanju
- C** Integrirani zgib
- D** Indikator vklopa
- E** Nosilci za shranjevanje kabla
- F** Hladni ročaj
- G** Indikator segrevanja

**Pomembno**

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

**Nevarnost**

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

**Opozorilo**

- Pred priključitvijo aparata na električno omrežje preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata nikoli ne priklaplajte na časovno stikalo, da ne povzročite nevarnosti.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan omrežni kabel, vtič ali sam aparat.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebo.
- Aparat ni namenjen, da bi ga uporabljali otroci in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi in tudi ne osebe s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci naj se ne igraya z aparatom.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Omrežni kabel naj ne visi prek roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.

**Pozor**

- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- Aparat postavite na vodoravno, stabilno podlago z dovolj okoliškega prostora.
- Plošči za žar najprej segrejte, preden med njiju položite hrano.
- Ne dotikajte se kovinskih delov aparata, saj se med peko zelo segrejejo.
- Pri peki mastnega mesa in klobas pazite na škropljenje masti.
- Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
- Po uporabi aparat očistite.
- Pred čiščenjem ali shranjevanjem aparata počakajte, da se le-ta povsem ohladi.
- Plošč za žar se ne dotikajte z ostrimi ali hrapavimi predmeti, ker lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.

**Elektromagnetna polja (EMF)**

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

## Pred prvo uporabo

- 1 Z aparata odstranite vse nalepke in ga očistite z vlažno krpo.
- 2 Plošči očistite z vlažno krpo ali gobico.

## Uporaba aparata

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

- 1 Plošči za žar na tanko namažite z nekaj masla ali olja.
- 2 Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico (Sl. 2).
  - ▶ Zasvetita oba indikatorja: indikator vklopa in indikator segrevanja.

### 3 Pripravite sestavine.

Predloge za sestavine poiščite v poglavju "Recepti".

- ▶ Ko indikator segrevanja preneha svetiti, je žar za sendviče pripravljen za uporabo (Sl. 3).

### 4 Položite sestavine na spodnjo ploščo za žar.

*Opomba: Za najboljše rezultate položite sestavine na sredino plošče za žar.*

- 5 Če želite pripraviti sendvič, položite na spodnjo ploščo eno rezino kruha. Nato na kruh nanesite nadev in dodajte drugo rezino kruha (Sl. 4).

Če želite, lahko pripravite dva sendviča.

### 6 Zaprite žar (Sl. 5).

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

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

- 7 Ko so sestavine dovolj pečene, odprite aparat.

*Opomba: Čas peke je odvisen od vrste sestavin, debeline sestavin in vašega osebne okusa.*

- 8 Hrano odstranite z lesenim ali plastičnim priborom (na primer z lopatico) (Sl. 6).

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

- 9 Če želite nadaljevati s peko hrane, položite na žar naslednjo porcijo hrane, ko indikator segrevanja preneha svetiti.

*Opomba: Če želite doseči najboljše rezultate, odstranite odvečno olje s plošč za žar s papirnatimi servietami, preden položite na žar naslednjo porcijo hrane.*

- 10 Po uporabi aparat izključite iz električnega omrežja.

## Nasveti

- Pri ustvarjanju okusnih novih nadevov za sendviče uporabljajte svojo domišljijo. Osnovnim sestavinam, kot so meso, ribe, sir, klobase ali rezine trdo kuhanih jajc, dodajte sadje (npr: avokado, banane, mandarine, jabolka in ananas) ali zelenjavo (npr: paradižnik, kumare, čebulo, gobe, papriko in kisle kumarice). Presenečeni boste nad okusnostjo tovrstnih kombinacij.
- Nadeva ne nanašajte preblizu robov kruha. V sendvič ne dajte preveč nadeva, ker se le-ta lahko razlije.
- Če želite, da so sendviči bolj hrustljavi na obeh straneh, jih po peki položite na kovinsko rešetko (npr: rešetko za hlajenje).

- Hrano lahko za boljši okus tudi začinite, na primer s curryjem v prahu, papriko v prahu, kajenskim poprom, drobnjakom, peteršiljem, gorčico, paradižnikovim kečapom, namazom za sendvič, zeliščnim maslom ali čatnijem.
- Meso (npr. hamburgerje in klobase), meso perutnine (npr. piščančje ocvrtke ali fileje), ribe in hrano s sirom na vrhu pecite na spodnji plošči za žar in pri tem ne zaprite žara.

### Čiščenje

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

**1** Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.

**2** Plošči za žar očistite z vlažno krpo ali gobico (Sl. 7).

Ne uporabljajte agresivnih ali jedkih čistilnih sredstev in materialov, ker boste poškodovali premaz proti sprijemanju.

**3** Zunanost aparata očistite z vlažno krpo.

### Shranjevanje

**1** Omrežni kabel ovijte okoli nosilcev na dnu aparata (Sl. 8).

**2** Aparat lahko shranite v pokončni ali vodoravni legi (Sl. 9).

### Okolje

- Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja (Sl. 10).

### Garancija in servis

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

### Recepti

#### Sendvič s šunko, sirom in ananasom

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

**1** Zagrejte žar za sendviče.

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

**3** Sledite navodilom v poglavju "Uporaba aparata".

#### Sendvič s paradižnikom, sirom in z inčuni

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

- majaron

**1** Zagrejte žar za sendviče.

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

**3** Sledite navodilom v poglavju "Uporaba aparata".

#### **Sendvič s salamo, banano in sirom**

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

**1** Zagrejte žar za sendviče.

**2** Na dve rezini kruha položite rezine salame, banane in nato še sira. Potresite z nekaj kajenskega popra in na vrh položite preostali rezini kruha.

**3** Sledite navodilom v poglavju "Uporaba aparata".

#### **Sendvič s hrenovko in sirom**

- 4 rezine kruha
- 4 hrenovke
- 4 rezine sira
- paradižnikov kečap ali gorčica

**1** Zagrejte žar za sendviče.

**2** Obrišite hrenovke in jih ovijte z rezinami sira, ki ste jih namazali s paradižnikovim kečapom ali z gorčico. Tako pripravljene hrenovke previdno položite na dve rezini kruha in nato na vrh položite preostali rezini kruha.

**3** Sledite navodilom v poglavju "Uporaba aparata".

#### **Hamburger (za 2 osebi)**

- 2 hamburgerja
- 2 prerezani žemlji
- omaka po okusu

**1** Zagrejte žar za sendviče.

**2** Na žaru za sendviče specite hamburgerja. Vmes ju enkrat obrnite.

**3** Hamburgerja položite na spodnji polovici žemelj. Dodajte omako po okusu.

**4** Na vrh položite drugi polovici žemelj.

#### **Klasični burger**

Uporabite sestavine za hamburger, ki jim dodajte:

- 1 čebulo
- 2 rezini slanine
- zeleno solato (2 lista)
- 1 narezan paradižnik
- 1 narezano kisko kumarico
- kečap

**1** Zagrejte žar za sendviče.

**2** Olupite čebulo in jo narežite na tanke rezine.

- 3** Na žaru za sendviče specite hamburgerja, rezine čebule in rezine slanine. Vmes jih enkrat obrnite.
- 4** Na spodnji polovici žemelj položite solato, paradižnik in nato še hamburgerja. Hamburgerja prekrijte s čebulo, slanino, kumaricami in kečapom.
- 5** Na vrh položite drugi polovici žemelj.

### **Havajski burger**

Uporabite sestavine za hamburger, ki jim dodajte:

- 2 rezini ananasa
- 2 rezini sira
- 1/2 čajne žličke curryja v prahu

- 1** Zagrejte žar za sendviče.
- 2** Na žaru za sendviče specite hamburgerja in rezini ananasa. Vmes jih enkrat obrnite.
- 3** Na hamburgerja položite rezini ananasa.
- 4** Hamburgerja prekrijte s sirom in curryjem v prahu ter počakajte, da se sir prične topiti.
- 5** Hamburgerja odstranite z žara za sendviče in ju položite na spodnji polovici žemelj.
- 6** Na vrh položite drugi polovici žemelj.

### **Italijanski burger**

Uporabite sestavine za hamburger, ki jim dodajte:

- 2 rezini salame
- 2 rezini mocarele
- 1 čajna žlička italijanske mešanice začimb (bazilika, origano, timijan)

- 1** Zagrejte žar za sendviče.
- 2** Na žaru za sendviče specite hamburgerja. Vmes ju enkrat obrnite.
- 3** Na hamburgerja položite rezini salame.
- 4** Prekrijte ju z mocarelo in italijansko mešanico začimb ter počakajte, da se sir prične topiti.
- 5** Hamburgerja odstranite z žara za sendviče in ju položite na spodnji polovici žemelj.
- 6** Na vrh položite drugi polovici žemelj.

## Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobrodošli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Pečenje na ovom uređaju je sigurno i lako. Panini roštilj ima dve ploče roštilja povezane šarkom koja sprečava prosipanje hrane i olakšava čišćenje nakon upotrebe. Panini roštilj vam omogućava spremanje svih vrsta ukusne hrane, uključujući i paninije. Prijatno!

## Opšti opis (Sl. 1)

- A** Mehanizam za automatsko zaključavanje
- B** Ploče roštilja sa teflonskom oblogom
- C** Ugrađena šarka
- D** Indikator napajanja
- E** Držači za namotavanje kabla
- F** Drške sa zaštitom od toplote
- G** Lampica - indikator zagrevanja

## Važno

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

### Opasnost

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

### Upozorenje

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

### Oprez

- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Stavite aparat na ravnu, stabilnu površinu sa dovoljno slobodnog prostora oko njega.
- Uvek prvo zagrejte ploče roštilja pre nego što između njih stavite hranu.
- Ne dodirujte metalne delove uređaja jer se tokom pečenja jako zagreju.
- Čuvajte se prskanja masti kada pečete masno meso ili kobasice.
- Aparat posle upotrebe uvek isključite iz napajanja.
- Aparat čistite nakon svake upotrebe.
- Pre čišćenja ili odlaganja aparata, ostavite ga da se potpuno ohladi.
- Nikada ne dodirujte ploče roštilja oštrim ili abrazivnim predmetima jer to oštećuje teflonsku oblogu.

**Elektromagnetna polja (EMF)**

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

**Pre prve upotrebe**

- 1** Skinite sve nalepnice i obrišite kućište aparata vlažnom tkaninom.
- 2** Ploče očistite vlažnom krpom ili sunđerom.

**Upotreba aparata**

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

- 1** Podmažite ploče roštilja sa malo putera ili ulja.
- 2** Uključite utikač u zidnu utičnicu (Sl. 2).
- ▶** Uključiće se indikator napajanja i indikator zagrevanja.

**3** Pripremite sastojke.

Predloge za sastojke možete pronaći u poglavlju 'Recepti'.

- ▶** Panini roštilj je spreman za upotrebu čim se uključi indikator zagrevanja (Sl. 3).

**4** Sastojke stavite na donju ploču roštilja.

*Napomena: Sastojke stavite na sredinu ploče roštilja da biste dobili najbolje rezultate.*

**5** Da biste napravili panini/sendvič, stavite 1 parče hleba na donju ploču. Zatim po tom parčetu rasporedite sastojke i stavite još jedno parče hleba preko toga (Sl. 4).

Ako želite, možete da spremite 2 paninija/sendviča.

**6** Zatvorite roštilj (Sl. 5).

Za spremanje sendviča/paninija, roštilj je opremljen mehanizmom za zatvaranje. Pažljivo spuštajte gornju ploču roštilja na hleb, dok je mehanizam za automatsko zaključavanje ne pričvrsti za donju ploču.

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

**7** Kada su sastojci dovoljno pečeni, otvorite aparat.

*Napomena: Vreme pripremanja zavisi od vrste sastojaka, debljine sastojaka i ličnog ukusa.*

**8** Hranu vadite drvenim ili plastičnim priborom (npr. lopaticom) (Sl. 6).

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

**9** Ako želite da pripremate još hrane, poredajte sledeću porciju na roštilj kada se upali indikator zagrevanja.

*Napomena: Da biste postigli najbolje rezultate, listom kuhinjskog papira uklonite višak ulja sa ploča roštilja pre nego što na roštilj stavite sledeću porciju hrane.*

**10** Nakon upotrebe isključite aparat iz napajanja.**Saveti**

- Budite maštoviti u pripremi novih sastojaka za sendviče/paninije. Kombinujte osnovne sastojke kao što su meso, riba, sir, kobasice ili kolutovi tvrdo kuvanog jajeta sa voćem (npr. avokadom, bananom, mandarinom, jabukom i ananasom) ili sa povrćem (npr. paradajzom, krastavcem, crnim lukom, pečurkama, paprikom i kiselim krastavčićima). Otkrićete da ove kombinacije mogu biti iznenađujuće ukusne.



- Nemojte sastojke da stavljate suviše blizu ivica hleba. Nemojte da prepunite sendvič/panini jer može doći do presipanja.
- Da biste dobili hrskaviji hleb sa obe strane, sendviče ili paninije ostavite da odstoje na metalnoj rešetci (npr: rešetci za hlađenje) pola minuta nakon spremanja.
- Hranu možete začiniti po ukusu npr: karijem u prahu, alevom paprikom, ljutom paprikom, lukom vlašcem, peršunom, senfom, kečapom, namazom za sendviče, puterom sa začinskim biljem ili indijskim ljutim začinom.
- Meso (npr: pljeskavice i kobasice), živinsko meso (npr: pileće medaljone ili filete), ribu i hranu posutu sirom pripremajte na donjoj ploči roštilja i nemojte da zatvarate roštilj.

## Čišćenje

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

- 1** Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi.
- 2** Ploče roštilja čistite vlažnom krpom ili sunderom (Sl. 7). Nemojte da koristite abrazivna sredstva i materijale za čišćenje, jer će to oštetiti teflonsku oblogu ploča.
- 3** Spoljašnji deo aparata čistite vlažnom krpom.

## Odlaganje

- 1** Kabl za napajanje namotajte oko držača pri dnu uređaja (Sl. 8).
- 2** Uređaj možete da odložite u vertikalnom ili horizontalnom položaju (Sl. 9).

## Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 10).

## Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili ako imate neki problem, posetite web-stranicu kompanije Philips na adresi [www.philips.com](http://www.philips.com) ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona ćete pronaći u međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu Philips proizvoda.

## Recepti

### Sendvič/panini sa šunkom, sirom i ananasom

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

- 1** Ostavite panini roštilj da se zagreje.
- 2** Na dve kriške hleba poređajte sir, ananas i na kraju šunku. Šunku pospite karijem u prahu i preko toga stavite preostale dve kriške hleba.
- 3** Pratite uputstva iz poglavlja "Upotreba aparata"

### Sendvič/panini sa paradajzom, sirom i sardelama

- 4 kriške hleba
- 1 ili 2 paradajza (narezana na kriške)

- 2 kašike rendanog parmezana
- 6 sardela
- aleva paprika
- mažuran

**1** Ostavite panini roštilj da se zagreje.

**2** Na dve kriške hleba poredajte kriške paradajza, sardele i rendani sir. Pospite alevom paprikom i majoranom i preko toga stavite preostale dve kriške hleba.

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

**Sendvič/panini sa salamom, bananom i sirom**

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

**1** Ostavite panini roštilj da se zagreje.

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

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

**Sendvič/panini sa viršlom i sirom**

- 4 kriške hleba
- 4 viršle
- 4 kriške sira
- kečap ili senf

**1** Ostavite panini roštilj da se zagreje.

**2** Ocedite viršle i svaku zamotajte u krišku sira namazanu kečapom ili senfom. Pažljivo stavite viršle na dve kriške hleba i preko toga stavite preostale dve kriške hleba.

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

**Pljeskavica (za 2 osobe)**

- 2 pljeskavice
- 2 presečene kifle
- sos prema ukusu

**1** Ostavite panini roštilj da se zagreje.

**2** Pecite pljeskavice na panini roštilju dok ne budu gotove. Jednom ih okrenite.

**3** Stavite pljeskavice na donje polovine kifli i pospite ih nekim sosom po želji.

**4** Preko toga stavite preostale polovine kifli.

**Klasična pljeskavica**

Koristite recept za pljeskavice i dodajte:

- 1 cmi luk
- 2 kriške slanine
- zelenu salatu (2 lista)
- 1 isečen paradajz
- 1 isečeni kiseli krastavac
- kečap

**1** Ostavite panini roštilj da se zagreje.

- 2 Oljuštite crni luk i isecite ga na tanke kriške.
- 3 Pecite pljeskavice, kriške crnog luka i kriške slanine na panini roštilju dok ne budu gotove. Jednom ih okrenite.
- 4 Na donje polovine obe kifle poredajte zelenu salatu i paradajz i na to stavite pljeskavice. Pljeskavice pokrijte crnim lukom, slaninom, kiselim krastavcem i kečapom.
- 5 Preko toga stavite preostale polovine kifli.

### **Hawaii pljeskavica**

Koristite recept za pljeskavice i dodajte:

- 2 kriške ananasa
- 2 kriške sira
- 1/2 kašike karija u prahu

- 1 Ostavite panini roštilj da se zagreje.
- 2 Pecite pljeskavice i kriške ananasa na panini roštilju dok ne budu gotove. Jednom ih okrenite.
- 3 Kriške ananasa stavite na pljeskavice.
- 4 Preko pljeskavica stavite sir i kari u prahu i sačekajte da sir počne da se topi.
- 5 Izvadite pljeskavice iz panini roštilja i stavite in na donje polovine kifli.
- 6 Preko toga stavite preostale polovine kifli.

### **Italijanska pljeskavica**

Koristite recept za pljeskavice i dodajte:

- 2 kriške salame
- 2 kriške mocarele
- 1 kašiku italijanskog začina (bosiljak, origano, majčina dušica)

- 1 Ostavite panini roštilj da se zagreje.
- 2 Pecite pljeskavice na panini roštilju dok ne budu gotove. Jednom ih okrenite.
- 3 Kriške salame stavite na pljeskavice.
- 4 Preko toga stavite mocarelu i italijanski začini i sačekajte da sir počne da se topi.
- 5 Izvadite pljeskavice iz panini roštilja i stavite in na donje polovine kifli.
- 6 Preko toga stavite preostale polovine kifli.

**Вступ**

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб уповні скористатися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Готувати на цьому грилі - легко та безпечно. Цей контактний гриль містить дві пластини, з'єднані за допомогою шарніра для запобігання витіканню продуктів та полегшення чищення після використання. Ваш новий контактний гриль дозволяє приготувати різноманітні смачні страви, зокрема гарячі булочки. Смачного!

**Загальний опис (Мал. 1)**

- A** Механізм автоматичного блокування
- B** Пластини для грилю з антипригарним покриттям
- C** Вмонтований шарнір
- D** Індикатор роботи
- E** Тримачі для зберігання шнура
- F** Ручки, що не нагріваються
- G** Індикатор нагрівання

**Важлива інформація**

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

**Небезпечно**

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

**Попередження**

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

**Увага**

- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки.
- Ставте пристрій на стійку і рівну поверхню, залишаючи достатньо місця навколо.
- Завжди попередньо нагрівайте пластини для грилю перед тим, як покласти між ними їжу.
- Не торкайтеся металевих частин пристрою, оскільки під час роботи вони дуже нагріваються.
- Під час приготування на грилі жирного м'яса чи ковбасок, остерігайтеся розбризкування жиру.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Після використання завжди чистіть пристрій.

- Перед тим, як чистити пристрій чи відкладати його на зберігання, дайте пристрою повністю охолонути.
- Ніколи не торкайтеся пластин для грилю гострими або абразивними предметами, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.

### Електромагнітні поля (ЕМП)

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

### Перед першим використанням

- 1 Зніміть усі етикетки і протріть корпус пристрою вологою ганчіркою.
- 2 Почистіть пластини вологою ганчіркою чи губкою.

### Застосування пристрою

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

- 1 Змастіть пластини для грилю незначною кількістю масла чи олії.
- 2 Вставте штепсель у розетку на стіні (Мал. 2).  
 ▶ Засвічуються індикатори увімкнення та нагрівання.
- 3 Підготуйте продукти.

Поради щодо продуктів див. у розділі "Рецепти".

- ▶ Контактний гриль готовий до використання, коли згасає індикатор нагрівання (Мал. 3).
- 4 Покладіть продукти на нижню пластину для грилю.

*Примітка: Для отримання найкращих результатів кладіть продукти по середині пластини.*

- 5 Для приготування гарячих булочок чи бутербродів, покладіть одну скибку хліба на нижню пластину для грилю. Потім покладіть на хліб начинку і накрийте її іншою скибкою (Мал. 4).

За бажанням можна також підсмажувати по дві булочки чи бутерброди.

- 6 Закрийте гриль (Мал. 5).

Для приготування гарячих булочок чи бутербродів гриль обладнано механізмом фіксації. Обережно опустіть верхню пластину для грилю на хліб для фіксації її механізмом автоматичного блокування із нижньою пластиною.

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

- 7 Коли продукти підсмажаться належним чином, відкрийте пристрій.

*Примітка: Час приготування залежить від типу продуктів, їх товщини та Вашого смаку.*

- 8 Вийміть продукти за допомогою дерев'яного чи пластикового кухонного приладдя (наприклад, лопатки) (Мал. 6).

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

- 9 Щоб підсмажити нову порцію продуктів, покладіть продукти на гриль, коли згасне індикатор нагрівання.

*Примітка: Для отримання оптимальних результатів перед тим, як класти нову порцію продуктів на гриль, видавіть паперовим рушником надлишок масла із пластин.*

### **10** Після використання від'єднайте фритюрницю від мережі.

#### **Поради**

- Для створення нових смачних начинок для гарячих бутербродів чи булочок використовуйте свою уяву. Поєднайте головні інгредієнти, такі як м'ясо, риба, сир, ковбаски чи шматки варених яєць, із фруктами (наприклад, авокадо, бананами, мандаринами, яблуками та ананасами) або овочами (наприклад, помідорами, огірками, цибулею, грибами, перцем та корнішонами). І Ви зрозумієте, що таке поєднання продуктів може бути дивовижно смачним.
- Не кладіть начинку надто близько до країв скибок хліба. Ніколи не накладайте забагато начинки на бутерброди чи булочки, оскільки це може спричинити витікання продуктів.
- Для досягнення хрусткіших результатів з обох сторін, після смаження кладіть бутерброди чи булочки на півхвилини на металеву решітку (наприклад, підставку для охолодження).
- Під час приготування можна використовувати різні приправи, наприклад, приправу карі, мелену паприку, червоний перець, часник, петрушку, гірчицю, томатний кетчуп, бутербродну пасту, рослинне масло чи чатні.
- Підсмажуйте м'ясо (наприклад, шніці та ковбаски), птицю (наприклад, шматки або філе курчат), рибу та продукти зі сиром на нижній пластині для грилю, не закриваючи гриль.

#### **Чищення**

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

**1** Від'єднайте пристрій від мережі і дайте йому охолонути.

**2** Почистіть пластини для грилю вологою ганчіркою чи губкою (Мал. 7).

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

**3** Зовнішню частину пристрою можна чистити вологою ганчіркою.

#### **Зберігання**

**1** Намотайте шнур навколо тримачів на дні пристрою (Мал. 8).

**2** Пристрій можна зберігати у вертикальному чи горизонтальному положенні (Мал. 9).

#### **Навколишнє середовище**

- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допомагаєте захистити довкілля (Мал. 10).

#### **Гарантія та обслуговування**

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

#### **Рецепти**

##### **Гарячі бутерброди/булочки з шинкою, сиром та ананасом**

- 4 скибки білого хліба
- 2 скибки твердого сиру

- 2 скибки ананасу
- 2 тонких шматки шинки
- приправа карі

**1** Дайте контактному грилю нагрітися.

**2** Покладіть сир, ананас та шинку на дві скибки хліба. Посипте шинку приправою карі та покладіть зверху інші дві скибки.

**3** Дотримуйтеся інструкцій розділу “Застосування пристрою”.

#### **Гарячі бутерброди/булочки з помідором, сиром та анчоусами**

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

**1** Дайте контактному грилю нагрітися.

**2** Покладіть шматочки помідорів, анчоуси і третій сир на дві скибки хліба. Посипте паприкою та майораном і покладіть зверху дві інші скибки хліба.

**3** Дотримуйтеся інструкцій розділу “Застосування пристрою”.

#### **Гарячі бутерброди/булочки з салями, бананом та сиром**

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

**1** Дайте контактному грилю нагрітися.

**2** Покладіть шматочки салями, банана та сиру на дві скибки хліба. Посипте червоним перцем і покладіть зверху дві інші скибки хліба.

**3** Дотримуйтеся інструкцій розділу “Застосування пристрою”.

#### **Гарячі бутерброди/булочки з сосисками та сиром**

- 4 скибки білого хліба
- 4 сосиски
- 4 шматки сиру
- томатний кетчуп або гірчиця

**1** Дайте контактному грилю нагрітися.

**2** Висушіть сосиски та обгорніть кожну з них шматочком сиру, вкритим томатним кетчупом та гірчицею. Обережно покладіть підготовані сосиски на дві скибки хліба і накрийте зверху двома іншими скибками.

**3** Дотримуйтеся інструкцій розділу “Застосування пристрою”.

#### **шніцлі (2 порції)**

- 2 шніцлі
- 2 розрізані навпіл булочки
- соус до смаку

**1** Дайте контактному грилю нагрітися.

**2** Підсмажте шніцлі на контактному грилі до приготування. Переверніть один раз.

- 3** Покладіть шніцлі на нижні половинки булочок і намастіть своїм улюбленим соусом.
- 4** Покладіть інші половинки булочок зверху.

### **Класичні шніцлі**

Використайте продукти з рецепта приготування шніцлів. Додайте:

- 1 цибулю
- 2 шматки бекону
- сала (2 листки)
- 1 порізаний помідор
- 1 порізаний маринований огірок
- кетчуп

- 1** Дайте контактному грилю нагрітися.
- 2** Почистіть цибулю і поріжте її на скибки.
- 3** Підсмажте шніцлі, скибки цибулі та бекону на контактному грилі до готовності. Переверніть один раз.
- 4** На нижні половинки булочок покладіть салат та скибки помідора, а зверху покладіть шніцлі. На шніцлі покладіть цибулю, бекон та кетчуп.
- 5** Покладіть інші половинки булочок зверху.

### **Гамбургери по-гавайськи**

Використайте продукти з рецепта приготування шніцлів. Додайте:

- 2 шматки ананаса
- 2 скибки твердого сиру
- 1/2 чайної ложки приправи карі

- 1** Дайте контактному грилю нагрітися.
- 2** Підігрійте шніцлі та шматки ананаса на контактному грилі до приготування. Переверніть один раз.
- 3** Покладіть шматки ананаса на шніцлі.
- 4** Зверху на шніцлі покладіть сир та приправу карі. почекайте, поки сир почне плавитися.
- 5** Вийміть шніцлі з контактного грилю і покладіть їх на нижні половинки булочок.
- 6** Покладіть інші половинки булочок зверху.

### **Гамбургери по-італійськи**

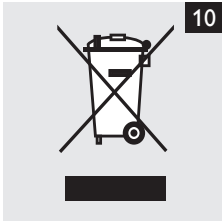
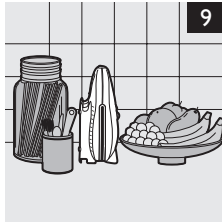
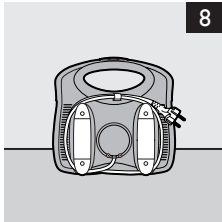
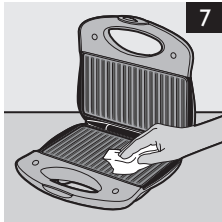
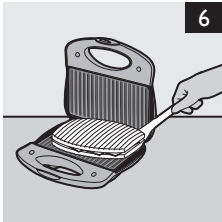
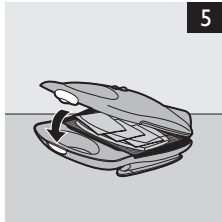
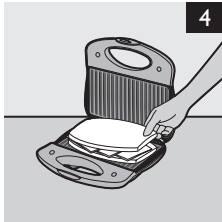
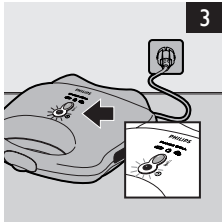
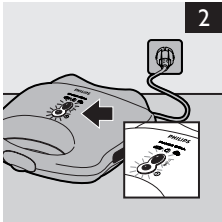
Використайте продукти з рецепта приготування шніцлів. Додайте:

- 2 шматочки саламі
- 2 шматки сиру моцарелла
- 1 чайну ложку італійських приправ (базилік, майоран, тим'ян)

- 1** Дайте контактному грилю нагрітися.
- 2** Підсмажте шніцлі на контактному грилі до приготування. Переверніть один раз.
- 3** Покладіть шматки саламі на шніцлі.
- 4** Зверху покладіть сир моцарелла та італійські приправи. Почекайте, поки сир почне плавитися.
- 5** Вийміть шніцлі з контактного грилю і покладіть їх на нижні половинки булочок.
- 6** Покладіть інші половинки булочок зверху.



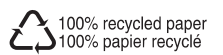








[www.philips.com](http://www.philips.com)



4222.001.9837.2