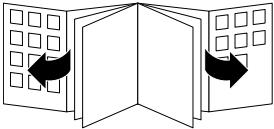


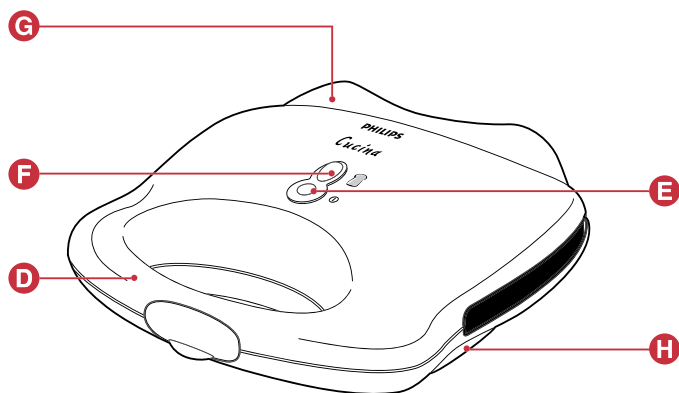
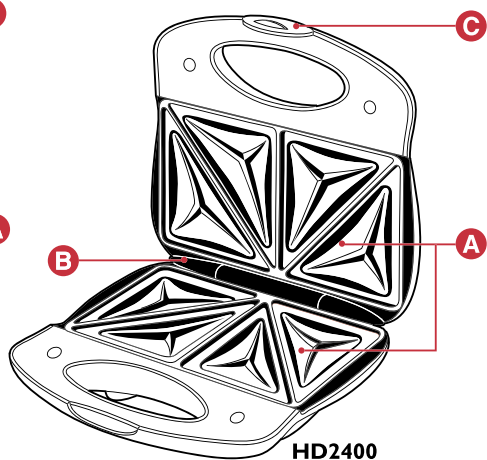
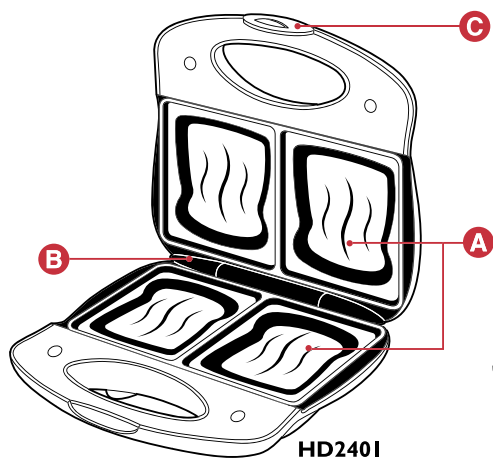
Cucina

HD2401, HD2400



PHILIPS





ENGLISH 6

POLSKI 9

ROMÂNĂ 13

РУССКИЙ 16

ČESKY 20

MAGYAR 24

SLOVENSKY 28

УКРАЇНСЬКИЙ 32

HRVATSKI 36

EESTI 39

LATVISKI 42

LIETUVIŠKAI 46

SLOVENŠČINA 49

БЪЛГАРСКИ 53

SRPSKI 57

General description

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

Important

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

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

Before first use

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

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

Using the appliance

Never let the sandwich maker operate unattended.

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

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

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

D The sandwich maker is ready for use as soon as the heating-up light goes out (fig. 2).

4 Put two slices of bread with the buttered sides on the lower plate, spread the filling onto the bread and put two other slices of bread on top, with the buttered sides pointing up (fig. 3).

You can also toast only one sandwich, if you wish. To ensure optimal sealing, fillings should not be spread too close to the edges of the slices of bread.

5 Lower the upper plate carefully onto the bread until the auto-lock mechanism clamps it onto the lower plate (fig. 4).

► During the cooking process, the heating-up light goes on and goes out from time to time as an indication that the heating elements are switched on and off to maintain the correct temperature.

6 Open the sandwich maker after 2-3 minutes and check whether the toasted sandwich is golden brown.

The cooking time depends on the type of bread and the filling and on how crispy and brown you want your toasted sandwiches to be.

7 Remove the sandwiches (fig. 5).

Use a wooden or plastic utensil (e.g. a spatula) to remove the toasted sandwiches from the sandwich maker. Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

8 Unplug the appliance after use.

Tips

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

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

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

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

Cleaning

Never immerse the appliance in water.

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Clean the plates with a damp cloth or sponge (fig. 6).

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

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

Storage

1 Wind the cord round the brackets on the bottom of the appliance (fig. 7).

2 The appliance can be stored in vertical or horizontal position (fig. 8).

Guarantee & service

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

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

4 slices of white bread

2 slices of cheese

2 slices of pineapple

2 thin slices of ham

curry powder

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

D Tomato, cheese and anchovy sandwiches

4 slices of white bread

1 or 2 tomatoes (cut into slices)

2 tablespoons of grated Parmesan cheese

6 anchovies

paprika, marjoram

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

D Salami, banana and cheese sandwich

4 slices of white bread

2-4 slices of salami

1 banana (cut into slices)

2 slices of cheese

Cayenne pepper

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

D Frankfurter sausage and cheese sandwich

4 slices of white bread

4 frankfurter sausages

4 slices of cheese

Tomato ketchup or mustard

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

Enjoy!

Opis ogólny

- A** Płyty opiekacza powleczone warstwą zapobiegającą przywieraniu.
- B** Wbudowany zawias
 - ▶ Dwie płyty opiekacza połączone są zawiasem, uniemożliwiającym wydostawanie się składników na zewnątrz. Ułatwia to mycie po ka dym u yciu.
- C** Mechanizm automatycznej blokady
- D** Chłodne w dotyku uchwyty
- E** Lampka sygnalizacyjna zasilania
- F** Lampka sygnalizacyjna podgrzania
- G** Miejsce na przechowywanie przewodu zasilającego.

Ważne

Przed pierwszym uyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z instrukcją jego obsługi i zachowaj ją na przyszłość, do ewentualnej konsultacji.

- ▶ Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- ▶ Wetknij wtyczkę przewodu zasilającego urządzenia do gniazdka ściennego.
- ▶ Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym firmy Philips lub przez osobę o odpowiednich kwalifikacjach, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- ▶ Nie zanurzaj urządzenia lub przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach.
- ▶ Ustaw urządzenie tak, aby:
 - przewód zasilający nie zwisał nad krawędzią stołu lub blatu kuchennego,
 - dzieci nie miały kontaktu z pracującym urządzeniem,
 - stał on na płaskiej, stabilnej powierzchni, wokół niego było wystarczająco du o wolnego miejsca.
- ▶ Zawsze wyłącz urządzenie z prądu, po jego użyciu.
- ▶ Trzymaj urządzenie z dala od dzieci.
- ▶ Nie pozwól, aby urządzenie działało bez nadzoru. Nie używaj go w okolicach zastół, innych materiałów łatwopalnych lub regałów, ponieważ pieczywo może się zapalić.
- ▶ Staraj się nie dotykać metalowych części urządzenia, gdyż podczas pracy mogą mocno się rozgrzać.
- ▶ Poczekaj, aż urządzenie ostudzi się zupełnie i dopiero wtedy należy oczyścić je lub odstawić.
- ▶ Nie dotykaj płyt opiekacza ostrymi lub szorstkimi przedmiotami, ponieważ mogą uszkodzić gładką powłokę płyt.
- ▶ Po użyciu zawsze oczyść urządzenie.
- ▶ Upewnij się, że przewód zasilający nie przebiega zbyt blisko rozgrzanych powierzchni urządzenia oraz nie styka się z nimi.
- ▶ Przed umieszczeniem jakichkolwiek produktów pomiędzy płytami, rozgrzej wstępnie płyty.

Przed pierwszym użyciem

Usuń wszelkie naklejki i wilgotną szmatką przetrzyj obudowę toastera.

- ▶ **Oczyść płyty, korzystając z wilgotnej szmatki lub gąbki.**
 - ▶ Urządzenie mo e wytwarzać dym podczas pierwszego korzystania z niego. Zjawisko to jest normalne.

Korzystanie z urządzenia

Nigdy nie należy pozostawiać opiekacza podczas pracy bez nadzoru.

1 Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego (rys. 1).

Zapali się lampka zasilania i lampka podgrzania.

2 Przygotuj składniki do swojej kanapki.

Ka da kanapka wymaga dwóch kromek chleba oraz odpowiedniego nadzienia. W rozdziale "Przepisy na opiekane kanapki" znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania nadzienia.

3 Aby uzyskać równomiernie złocisty kolor kanapek, lekko posmaruj masłem te strony chleba, które stykają się z płytami.

4 Opiekacz do kanapek jest gotowy do użycia tak szybko jak tylko zgaśnie lampka podgrzania (rys. 2).

4 Umieść dwie, posmarowane masłem kromki chleba na płycie niższej, rozprowadź nadzienie po chlebie i przykryj dwiema pozostałymi kromkami chleba, przy czym strony posmarowane masłem muszą być skierowane ku górze (rys. 3).

Mo esz opiekac równie tylko jedną kanapkę. Aby zapewnić optymalne zgrzanie obu kromek, nadzienie nie powinno być rozsmarowane zbyt blisko krawędzi kromek chleba.

5 Opuść ostrożnie górną płytę na chleb, aż mechanizm auto-lock zamknie się na dolnej płycie (rys. 4).

► Podczas opiekania, lampka podgrzania świeci się i gaśnie od czasu do czasu jako wskaźnik informujący o pracy urządzenia i utrzymywaniu odpowiedniej temperatury.

6 Po 2-3 minutach otwórz opiekacz do kanapek i sprawdź, czy kanapki zarumieniły się na złocisty kolor.

Czas opiekania zale y od rodzaju chleba, nadzienia oraz zało enia kruchości i zarumienienia kanapek.

7 Wyjmij kanapki (rys. 5).

Podczas wyjmowania opieczonych kanapek z opiekacza skorzystaj z drewnianego lub plastikowego narzędzia (np. łopatki). Nie u ywaj metalowych, ostrych ani szorstkich narzędzi kuchennych.

8 Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.

Wskazówki

Posłu się własną wyobraźnią w celu stworzenia smacznych nowych rodzajów nadzienia. Połącz podstawowe składniki takie jak mięso, ryba, ser, kiełbaski lub plasterki jajka na twardo z owocami (np. awokado, bananem, mandarynką, jabłkiem i ananasem) lub z warzywami (np. pomidorem, ogórkiem, cebulą, grzybami, papryką lub korniszonem). Stwierdzisz, e kombinacje te są zaskakująco smaczne.

Przed opieczieniem kanapek mo esz dodać do smaku odrobinę przypraw np. curry, papryki, pieprzu cayenne, szczypiorku, pietruszki, musztardy, keczupu, pasty kanapkowej, masła ziołowego lub ostrego sosu korzennego.

Nadzienie nie mo e znajdować się zbyt blisko krawędzi kromek chleba. Nie przepelniaj nadmiernie kanapki, gdy mo e to spowodować wydostawanie się nadzienia spomiędzy kromek.

Aby uzyskać odpowiednią chrupkość z obu stron, mo esz na pół minuty umieścić kanapkę na kratce metalowej (np. kratce chłodzącej).

Czyszczenie

Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.

- 1** Odłącz urządzenie od zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aby ochłodziło się.
- 2** Oczyszczyć płyty, korzystając z wilgotnej szmatki lub gąbki (rys. 6).
Nie używaj ostrych lub szorstkich środków czyszczących i przedmiotów, gdy mogą one uszkodzić gładką powłokę płyt.
- 3** Możesz czyścić obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

Przechowywanie

- 1** Zwiń przewód dookoła zawiasów na dole urządzenia (rys. 7).
- 2** Urządzenie może być przechowywane w pozycji pionowej lub poziomej (rys. 8).

Gwarancja i serwis

Jeśli chcesz skorzystać z serwisu lub potrzebujesz informacji, bądź jeśli masz jakiś problem, odwiedź naszą stronę w Internecie: www.philips.pl lub skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajdziesz w ulotce gwarancyjnej).

Przepisy na opiekane kanapki

► Kanapki z szynką, serem i ananasem

4 kromki białego chleba

2 plasterki sera

2 plastry ananasa

2 cienkie plasterki szynki

przyprawa curry

- Pozwól, aby opiekacz nagrzał się.
- Na dwóch kromkach chleba umieść ser, ananas, a następnie szynkę. Posyp plastry szynki niedużą ilością przyprawy curry i przykryj je dwoma pozostałymi kromkami chleba.
- Postępuj według wskazówek zamieszczonych w rozdziale: 'Przygotowywanie opiekanych kanapek'.

► Kanapki z pomidorem, serem i filetem anchois

4 kromki białego chleba

1 lub 2 pomidory (pokrojone na plasterki)

2 łyki tartego sera Parmezan

6 filetów anchois

papryka, majeranek

- Pozwól, aby opiekacz nagrzał się.
- Na dwóch kromkach chleba umieść plasterki pomidora, filety anchois oraz tarty ser. Posyp niewielką ilością papryki i majeranku i przykryj całość dwiema dalszymi kromkami chleba.
- Postępuj według wskazówek zamieszczonych w rozdziale: 'Przygotowywanie opiekanych kanapek'.

► Kanapka z salami, bananem i serem:

4 kromki białego chleba

2-4 plasterki salami

1 banan (pokrojony na plasterki)

2 plasterki sera

szczypta pieprzu cayenne

- Pozwól, aby opiekacz nagrzał się.
- Umieść na dwóch kromkach chleba plasterki salami, banana i na nich plastry sera. Posyp je niewielką ilością pieprzu cayenne i przykryj dwiema innymi kromkami chleba.

- ▶ Postępuj według wskazówek zamieszczonych w rozdziale: 'Przygotowywanie opiekanych kanapek'.

■ Kanapka z kielbaską frankfurterką i serem:

4 kromki białego chleba

4 kielbaski frankfurterki

4 plastry sera

keczup lub musztarda

- ▶ Pozwól, aby opiekacz nagrzał się.
- ▶ Osusz kielbaski i owiń każdą z nich plasterkiem sera posmarowanego keczupem lub musztardą. Przygotowane w ten sposób kielbaski umieść ostro nie na dwóch kromkach chleba i przykryj je dwiema innymi kromkami.
- ▶ Postępuj według wskazówek zamieszczonych w rozdziale: 'Przygotowywanie opiekanych kanapek'.

Smacznego!

Descriere generală

- A** Plăci de coacere cu suprafață antiaderentă
- B** Balama integrată
 - ▶ *Cele două plăci de coacere sunt prinse cu o balama pentru a evita scurgerea ingredientelor, facilitând astfel curățarea.*
- C** Mecanism de autoblocare
- D** Mânere izolante
- E** Led pornire
- F** Led încălzire
- G** Depozitare cablu

Important

Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de utilizarea aparatului și păstrați-le pentru consultări ulterioare.

- ▶ Verificați dacă tensiunea indicată sub aparat corespunde tensiunii locale, înainte de a conecta aparatul.
- ▶ Conectați aparatul la o priză cu legătură la pământ.
- ▶ În cazul în care cablul aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de firma Philips sau la un centru autorizat, pentru a evita orice accident.
- ▶ Nu introduceți aparatul sau cablul de alimentare în apă sau în alte lichide.
- ▶ Poziționați aparatul astfel încât:
 - cablul de alimentare să nu atârne peste marginea suprafeței de lucru;
 - copiii să nu poată atinge aparatul în timpul funcționării acestuia;
 - să stea pe o suprafață plană și stabilă, cu spațiu suficient de jur împrejur.
- ▶ Scoateți întotdeauna ștecherul din priză după utilizare.
- ▶ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- ▶ În timpul funcționării, aparatul trebuie supravegheat. Nu puneți aparatul în funcțiune sub sau în apropierea perdelelor sau a altor materiale inflamabile, și nici sub dulapurile de bucătărie, întrucât pâinea poate lua foc.
- ▶ Evitați atingerea părților metalice ale aparatului întrucât se încălzesc foarte tare în timpul funcționării.
- ▶ Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța sau de a-l depozita.
- ▶ Nu atingeți niciodată plăcile cu obiecte ascuțite sau abrazive, pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă.
- ▶ Curățați întotdeauna aparatul după utilizare.
- ▶ Cablul nu trebuie să vină în contact cu suprafețele încinse ale aparatului și nici nu trebuie să fie foarte aproape de acestea.
- ▶ Preîncălziți întotdeauna plăcile aparatului înainte de prăji sandvișurile.

Înainte de prima utilizare

Dezlipiți autocolantele și ștergeți prăjitorul cu o cârpă umedă.

- ▶ Curățați plăcile cu o cârpă umedă sau cu un burete.
- ▶ În timpul primei utilizări aparatul poate emana puțin fum. Acest lucru este normal.

Utilizarea aparatului

Nu lăsați niciodată prăjitorul de sandvișuri să funcționeze nesupravegheat.

- 1** Introduceți ștecherul în priză (fig. 1).
- Ledul de pornire și ledul de încălzire se vor aprinde.

2 Preparați ingredientele pentru sandvișul prăjit.

Pentru fiecare sandviș aveți nevoie de două felii de pâine și de umplutura aferentă. Pentru sugestii, citiți capitolul "Rețete pentru sandvișuri prăjite".

3 Ungeți ușor feliile de pâine pe părțile care vin în contact cu plăcile, pentru a obține sandvișuri rumenite uniform.

Prăjitorul de sandvișuri este gata de utilizare când se stinge ledul de încălzire (fig. 2).

4 Puneți două felii de pâine cu partea unsă cu unt pe placa inferioară, adăugați umplutura și acoperiți sandvișurile cu alte două felii de pâine, cu partea unsă în sus (fig. 3).

Puteți prepara un singur sandviș, dacă doriți. Pentru o presare optimă, așezați umplutura pentru sandvișuri cât mai înspres interior.

5 Coborâți placa superioară cu grijă deasupra pâinii până ce sistemul de autoblocare închide cele două plăci (fig. 4).

În timpul coacerii, ledul de încălzire se stinge și se aprinde din când în când, pentru a indica faptul că rezistențele pornesc și se opresc pentru a menține temperatura corectă.

6 Deschideți prăjitorul de sandvișuri după 2-3 minute pentru a verifica dacă sandvișurile sunt rumenite.

Timpul necesar de coacere pentru ca sandvișurile să fie crocante depinde de tipul de pâine, de umplutură și de gustul personal.

7 Scoateți sandvișurile (fig. 5).

Folosiți ustensile de plastic sau de lemn (de ex. o spatulă) pentru a lua sandvișurile de pe prăjitor. Nu folosiți ustensile de bucătărie metalice, ascuțite sau abrazive.

8 Scoateți ștecherul din priză după utilizare.**Sugestii**

Folosiți-vă imaginația pentru prepararea unor sandvișuri delicioase. Combinați un ingredient de bază cum ar fi carne, pește, brânză, cârnați sau felii de ou fierț tare cu fructe (de ex. avocado, banană, mandarină, măr sau ananas) sau cu legume (de ex. roșie, castravete, ceapă, ciuperci, ardei sau dovlecei). Veți vedea că aceste combinații pot fi uimitor de gustoase.

Înainte de coacere, puteți condimenta sandvișurile după gust cu curry, paprika, piper roșu, pătrunjel, muștar, suc de roșii, unt cu verdeață, sosuri dulci-acrișoare.

Puneți umplutura cât mai înspres interiorul sandvișului și nu adăugați prea multe ingrediente pentru a nu se scurge și a nu putea închide aparatul.

Pentru sandvișuri crocante pe ambele părți, așezați sandvișul pe un grătar metalic o jumătate de minut.

Curățare

Nu introduceți niciodată aparatul în apă.

1 Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.**2** Curățați plăcile cu o cârpă umedă sau cu un burete (fig. 6).

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

3 Curățați exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.**Depozitare****1** Înfășurați cablul de alimentare în jurul suportului de la baza aparatului (fig. 7).**2** Aparatul poate fi depozitat în poziție verticală sau orizontală (fig. 8).

Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips www.philips.com sau să contactați Departamentul Clienți din țara dumneavoastră (veți găsi numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dumneavoastră nu există un astfel de departament, contactați furnizorul dumneavoastră Philips sau Departamentul Service pentru Aparate Electrocasnice și Produse de Îngrijire Personală Philips.

Rețete pentru sandvișuri prăjite

► Sandvișuri cu șuncă, cașcaval și ananas

4 felii de pâine albă
2 felii de cașcaval
2 felii de ananas
2 felii subțiri de șuncă
curry

- Lăsați prăjitorul de sandvișuri să se încălzească.
- Puneți cașcavalul, ananasul și apoi șunca pe două felii de pâine. Presărați puțin curry pe șuncă și așezați celelalte două felii deasupra.
- Urmați instrucțiunile din capitolul "Prepararea sandvișurilor prăjite".

► Sandvișuri cu roșii, parmezan și anșoa

4 felii de pâine albă
1-2 roșii (tăiate felii)
2 linguri de parmezan ras
6 anșoa
paprika, oregano

- Lăsați prăjitorul de sandvișuri să se încălzească.
- Puneți feliile de roșii, anșoa și parmezanul ras pe două felii de pâine. Presărați puțin curry și oregano și așezați celelalte două felii deasupra.
- Urmați instrucțiunile din capitolul "Prepararea sandvișurilor prăjite".

► Sandvișuri cu salam, banană și cașcaval

4 felii de pâine albă
2-4 felii de salam
1 banană (feliile)
2 felii de cașcaval
piper roșu

- Lăsați prăjitorul de sandvișuri să se încălzească.
- Puneți feliile de salam, de babană și de cașcaval pe două felii de pâine. Condimentați cu puțin piper roșu și acoperiți cu celelalte două felii.
- Urmați instrucțiunile din capitolul "Prepararea sandvișurilor prăjite".

► Sandviș cu cârnăciori nemțești și cașcaval

4 felii de pâine albă
4 cârnăciori nemțești
4 felii de cașcaval
ketchup sau muștar

- Lăsați prăjitorul de sandvișuri să se încălzească.
- Uscați cârnăciorii și înfășurați-i în feliile de cașcaval, unse în prealabil cu ketchup sau muștar. Puneți cârnăciorii cu atenție pe două felii de pâine și acoperiți cu alte două felii.
- Urmați instrucțiunile din capitolul "Prepararea sandvișurilor prăjite".

Poftă bună!

Общее описание

- A** Пластины для приготовления бутербродов с антипригарным покрытием
- B** Шарнирное соединение
 - ▶ Две пластины для выпекания имеют шарнирное соединение для предотвращения разбрызгивания ингредиентов. Это позволяет легко очищать их после использования.
- C** Механизм автоматической блокировки прибора
- D** Ненагревающиеся рукоятки
- E** Светодиод питания
- F** Светодиод режима нагрева
- G** Приспособление для хранения шнура

Внимание

Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочитайте настоящее руководство и сохраните его в качестве справочного материала.

- ▶ Перед подключением прибора убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на дне прибора, соответствует напряжению электросети у вас дома.
- ▶ Вставьте вилку шнура питания электроприбора в заземлённую розетку электросети.
- ▶ В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
- ▶ Запрещается погружать прибор или сетевой шнур в воду или другие жидкости.
- ▶ Установите прибор для приготовления бутербродов таким образом, чтобы:

-сетевой шнур не свисал с края стола или рабочей поверхности, на которой установлен электроприбор;

-дети не могли дотянуться до работающего электроприбора;

-электроприбор был установлен на прочную и ровную поверхность, и вокруг него было достаточно свободного пространства.

- ▶ Всегда отключайте прибор от электросети после использования.
- ▶ Храните прибор в недоступном для детей месте.
- ▶ Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Не пользуйтесь прибором под занавесками, вблизи от них или иных легко воспламеняющихся материалов, а также под навесными шкафами, поскольку хлеб может загореться.
- ▶ Не прикасайтесь к металлическим деталям, поскольку они очень сильно нагреваются во время работы прибора.
- ▶ Дайте электроприбору полностью остыть, прежде чем очистить или убрать его.
- ▶ Не касайтесь пластин для приготовления бутербродов острыми предметами или абразивными материалами, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- ▶ Всегда очищайте прибор после использования.
- ▶ Проверьте, чтобы шнур питания не находился слишком близко к горячим поверхностям электроприбора и, в особенности, не прикасался к ним.
- ▶ Всегда предварительно нагревайте пластины для приготовления бутербродов перед тем, как поместить туда продукты.

Перед первым использованием прибора

Удалите все наклейки и вытрите корпус тостера кусочком влажной ткани.

- ▶ Очистите пластины для приготовления бутербродов влажной тканью или губкой.
- ▶ При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.

Использование прибора

Никогда не оставляйте работающий прибор для приготовления бутербродов без присмотра

1 Вставьте вилку шнура питания в розетку электросети (рис. 1).

Горят светодиод питания и светодиод нагрева.

2 Подготовьте ингредиенты для приготовления бутерброда.

Для каждого бутерброда вам потребуются два кусочка хлеба и подходящая начинка. В разделе "Рецепты" вы найдете предлагаемые варианты начинок.

3 Для получения равномерно поджаренной золотисто-коричневой корочки, смажьте небольшим количеством масла стороны хлеба, прилегающие к пластинам для приготовления бутербродов.

Д Прибор для приготовления бутербродов готов для использования, как только погаснет зеленый светодиод нагрева (рис. 2).

4 Положите на нижнюю пластину два кусочка хлеба, смазав нижние стороны маслом, распределите начинку на каждом кусочке и накройте еще двумя кусочками хлеба, смазав верхние стороны маслом (рис. 3).

Если хотите, вы можете поджарить только один бутерброд. Для оптимального запечатывания не кладите начинку слишком близко к краям кусочков хлеба.

5 Осторожно прижмите хлеб верхней пластиной до срабатывания механизма автоматической блокировки с фиксацией на нижней пластине (рис. 4).

► Во время готовки светодиод нагрева попеременно загорается и гаснет, что свидетельствует о включении и выключении нагревательных элементов с целью поддержания требуемой температуры.

6 Спустя 2-3 минуты откройте прибор для приготовления бутербродов и проверьте, приобрел ли поджаренный бутерброд золотисто-коричневый цвет.

Время приготовления бутербродов определяется сортом хлеба, характером начинки и вашим вкусом в отношении степени подрумянивания: от золотистого, до коричневого цвета.

7 Выньте бутерброды (рис. 5).

Используйте деревянные или пластмассовые кухонные принадлежности (например, лопаточку) для извлечения поджаренных бутербродов из бутербродницы. Не используйте металлические кухонные принадлежности с острыми краями, или выполненные из абразивных материалов.

8 После завершения работы выключите электроприбор из розетки электросети.

Советы

Дайте волю воображению при создании восхитительных новых начинок. Смешайте основные компоненты, такие как мясо, рыба, сыр, колбаса или ломтики сваренных вкрутую яиц, с фруктами (например, авокадо, бананом, мандарином, яблоком и ананасом) или с овощами (например, помидором, огурцом, луком, грибами, перцем и корнیشонами). Вы увидите, что такие варианты начинок могут быть удивительно вкусны.

Вы можете положить в бутерброды начинку, чтобы попробовать их, перед тем как приготовить, с, например карри-порошком, порошком красного перца, кайенским перцем, зубками чеснока, петрушкой, горчицей, томатным кетчупом, кабачковой пастой для бутербродов, растительным маслом или чатни.

Не кладите начинку слишком близко к краям кусочков хлеба. Для оптимального запечатывания и предотвращения разбрызгивания, не кладите слишком много начинки.

Чтобы получить хрустящие корочки с обеих сторон, вы можете поместить бутерброд на полминуты в металлическую решетку (например, охлаждающую решетку).

Очистка

Запрещается погружать прибор в воду.

- 1** Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.
- 2** Очистите пластины для приготовления бутербродов влажной тканью или губкой (рис. 6).

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

- 3** Очистите прибор снаружи влажной тканью

Хранение прибора

- 1** Намотайте сетевой шнур на скобу, находящуюся на основании прибора (рис. 7).
- 2** Прибор можно хранить в вертикальном или горизонтальном положении (рис. 8).

Гарантия и обслуживание

По поводу дополнительной информации или в случае возникновения каких-либо проблем обращайтесь на Web-сайт компании «Филипс» по адресу www.philips.com или в центр компании «Филипс» по обслуживанию потребителей в вашей стране (вы найдете его номер телефона на международном гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филипс» или сервисное отделение компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Рецепты приготовления горячих бутербродов**■ Бутерброд с ветчиной, сыром и ананасом**

4 ломтика белого хлеба
2 кусочка сыра
2 кусочка ананаса
2 тонких ломтика ветчины
карри-порошок

- ▶ Дайте прибору для приготовления бутербродов нагреться.
- ▶ Положите на два кусочка хлеба сыр, ананас и, затем, ветчину. Посыпьте ветчину перцем карри и накройте сверху еще двумя кусочками хлеба.
- ▶ Следуйте рекомендациям раздела "Приготовление горячих бутербродов".

■ Бутерброд с помидором, сыром и анчоусом

4 ломтика белого хлеба
1-2 помидора (нарезанных ломтиками)
2 чайные ложки тертого сыра Пармезан
6 анчоусов
красный перец, майоран

- ▶ Дайте прибору для приготовления бутербродов нагреться.
- ▶ Положите ломтики помидора, анчоуса и натертый сыр на два кусочка хлеба. Посыпьте красным перцем и майораном и накройте сверху еще двумя кусочками хлеба.
- ▶ Следуйте рекомендациям раздела "Приготовление горячих бутербродов".

■ Бутерброд с саями, бананом и сыром

4 ломтика белого хлеба
 2-4 кусочка салями
 1 банан (нарезанный кружками)
 2 кусочка сыра
 Кайенский перец

- ▶ Дайте прибору для приготовления бутербродов нагреться.
- ▶ Положите на два кусочка хлеба ломтики салями, банана и сыра. Посыпьте перцем карри и накройте сверху еще двумя кусочками хлеба.
- ▶ Следуйте рекомендациям раздела "Приготовление горячих бутербродов".

■ Бутерброд с сосиской и сыром

4 ломтика белого хлеба
 4 сосиски
 4 кусочка сыра
 Томатный кетчуп или горчица

- ▶ Дайте прибору для приготовления бутербродов нагреться.
- ▶ Подсушите колбаски и заверните каждую из них в ломтик сыра, намазанного томатным кетчупом или горчицей. Аккуратно поместите готовые колбаски между двух ломтиков хлеба и накройте их другими двумя ломтиками хлеба.
- ▶ Следуйте рекомендациям раздела "Приготовление горячих бутербродов".

Наслаждайтесь!

Všeobecný popis

- A** Pečicí desky s teflonovým povrchem
- B** Integrovaný závěs
 - Dvě pečicí desky jsou propojeny se závěsem, aby se zabránilo vystřikování obsahu. To umožňuje též snadší čištění po použití.
- C** Automatické zajištění při uzavření
- D** Tepelně izolované rukojeti
- E** Kontrolka zapnutí
- F** Kontrolka ohřevu
- G** Místo pro úschovu síťového přívodu

Důležité

Před použitím přečtete pečlivě návod a uschovejte ho pro případné pozdější nahlédnutí.

- Zkontrolujte, zda napětí, uvedené na dně přístroje, souhlasí s napětím ve vaší světelné síti. Teprve pak připojte přístroj do sítě.
- Přístroj připojujte pouze do nulovaných zásuvek.
- Pokud by byl poškozen síťový přívod, musí být vyměněn pouze v servisu firmy Philips nebo v autorizované opravně, případně obdobně kvalifikovaným pracovníkem aby nenastala nebezpečná situace.
- Přístroj ani jeho přívodní kabel nesmíte nikdy ponořit do vody nebo do jiné kapaliny.
- Přístroj umístěte tak, aby:
 - se přívodní kabel nelámá o hranu pracovní plochy,
 - byl mimo dosah dětí, pokud je v provozu,
 - stál na rovné, stabilní podložce a byl kolem něho dostatečný prostor.
- Po použití vždy přístroj odpojte od sítě.
- Dbejte na to, aby k přístroji neměly přístup děti.
- Přístroj nenechávejte pracovat bez dozoru. Nepoužívejte ho v blízkosti záclon nebo jiného hořlavého materiálu nebo uvnitř kuchyňských skříněk. Pamatujte, že i pečivo může vzplanout.
- Nedotýkejte se kovových dílů přístroje, které jsou za provozu velmi horké.
- Před čištěním nebo před jeho přenášením nechte přístroj zcela vychladnout.
- Pečících desek se nikdy nedotýkejte ostrými nebo hrubými předměty abyste nepoškodili jejich nelepivý povrch.
- Přístroj vždy po použití vyčistěte.
- Dbejte na to, aby přívodní kabel nepřišel do styku nebo do přímé blízkosti s horkými plochami povrchu přístroje.
- Před vložením potravin ke zpracování dbejte na to, aby pečicí desky byly vždy předehřáté.

Před prvním použitím

Odstraňte z přístroje všechny nálepky a otřete jeho povrch navlhčeným hadříkem.

- Desky čistěte pouze navlhčeným hadříkem nebo houbou.
 - Při prvním zapnutí může přístroj mírně kouřit, což je jev zcela normální.

Použití přístroje

Nikdy nenechávejte přístroj pracovat bez dozoru.

1 Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky (obr. 1).
Rozsvítí se kontrolka zapnutí a kontrolka ohřevu.

2 Přípravte vše na sendvičování.

Pro každý sendvič potřebujete dva plátky pečiva a vhodnou náplň. V kapitole "Recepty pro toustování sendvičů" naleznete náměty pro vhodné náplně.

3 Lehce potřete máslem tu stranu pečiva, která přichází do styku s deskami, abyste zajistili rovnoměrně nazlátlé opečení.

D Sendvičovač je připraven k provozu v okamžiku, kdy kontrolka ohřevu zhasne (obr. 2).

4 Dva plátky pečiva, potřeného na dolní straně máslem, položte na spodní desku, na pečivo rozetřete náplň a navrch položte další dva plátky pečiva stranou potřenou máslem směrem nahoru (obr. 3).

Pokud si přejete, můžete též toustovat jen jeden sendvič. Aby bylo možno desky optimálně uzavřít, nenanášejte náplň až zcela do krajů vložených plátků pečiva.

5 Opatrně skloňte horní desku až ji automatický uzavírací mechanismus se zaklapnutím zajistí k dolní desce (obr. 4).

► Během práce kontrolka ohřevu střídavě zhasíná a znovu se rozsvěcuje, což je dokladem toho, že je teplota automaticky udržována na nastavené úrovni.

6 Po dvou až třech minutách otevřte sendvičovač a zkontrolujte, jestli je sendvič do zlatova opečen.

Doba opekání je závislá na druhu pečiva a náplně i na tom jak křehký a jak hnědý sendvič si přejete.

7 Sendviče vyjměte (obr. 5).

K vyjímání sendvičů použijte dřevěný nebo plastový nástroj (např. špachtli). Nepoužívejte kovové nástroje nebo nože.

8 Po použití vytáhněte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky.

Rady

Pro vytvoření nových náplní můžete použít vlastní fantazii. Můžete kombinovat základní materiály jako jsou maso, ryby, sýr, uzenky nebo plátky uvařených vajec s ovocem (např. avokado, banány, mandarinky, jablka nebo ananas). Můžete též zvolit jiné náplně (např. rajská jablíčka, okurky, cibuli, houby nebo nakládané okurky). Zjistíte, že tyto kombinace mohou být velmi chutné.

Sendviče můžete ochutit před jejich zpracováním též kořením curry, paprikou, hořčicí, kajenským pepřem, kečupem, případně indickým kořením nebo jinými přísadami.

Dbejte na to, aby náplň nedosahovala až k okrajům pečiva. Přístroj proto nepřepíňujte, protože pak by náplň mohla během pečení vytékat a výsledek by nebyl uspokojivý.

Pro dosažení sendviče, chřupavého na obou stranách, můžete hotový sendvič nechat na vhodném kovovém roštu asi půl minuty vychladnout.

Čištění

Nikdy nesmíte přístroj ponořit do vody.

1 Odpojte přístroj od sítě a nechte ho vychladnout.

2 Desky čistěte navlhčeným hadříkem nebo houbou (obr. 6).

Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrasivní čisticí prostředky, které by mohly nelepivý povrch desek poškodit.

3 Vnější stěny přístroje čistěte vždy jen vlhkým hadříkem.

Uchovávání přístroje

- 1** Síťový přívod navíňte kolem držáků ve dnu přístroje (obr. 7).
- 2** Přístroj lze uchovávat ve svislé nebo vodorovné poloze (obr. 8).

Záruka a servis

Pokud byste potřebovali jakoukoli informaci nebo měli nějaký problém, podívejte se na internetovou stránku www.philips.com, případně kontaktujte Informační středisko firmy Philips, jehož telefonní číslo naleznete na letáčku s celosvětovou zárukou. Pokud není Informační středisko ve vaší blízkosti, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips nebo Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recepty pro toustování sendvičů

Šunkové, sýrové a ananasové sendviče

4 plátky bílého chleba
2 plátky sýra
2 plátky ananasu
2 tenké plátky šunky
koření kari

- ▶ *Nechte přístroj ohřát.*
- ▶ *Na oba plátky pečiva vložte šunku, sýr a ananas. Šunku posypte trochou koření kari a navrch položte oba další plátky pečiva.*
- ▶ *Pracujte podle instrukcí v odstavci "Výroba toustových sendvičů".*

Tomátové, sýrové a ančovičkové sendviče

4 plátky bílého chleba
1 až 2 rajčata (nakrájené na plátky)
2 lžice strouhaného parmezánu
6 ančoviček
paprika, majoránka

- ▶ *Nechte přístroj ohřát.*
- ▶ *Na oba plátky pečiva vložte plátky rajských jablíček, ančovičky a nastrouhaný sýr. Posypte vše trochou papriky a majoránky a navrch položte oba další plátky pečiva.*
- ▶ *Pracujte podle instrukcí v odstavci "Výroba toustových sendvičů".*

Sendvič se salámem, banánem a sýrem

4 plátky bílého chleba
2 až 4 plátky salámu
1 banán (nakrájený na plátky)
2 plátky sýra
kajenský pepř

- ▶ *Nechte přístroj ohřát.*
- ▶ *Mezi dva plátky pečiva vložte plátky salámu, plátky banánu a nakonec plátky sýra. Vše posypte trochou kajenského pepře a uzavřete dvěma dalšími plátky pečiva.*
- ▶ *Pracujte podle instrukcí v odstavci "Výroba toustových sendvičů".*

Sendvič s frankfurtským párkem a sýrem

4 plátky bílého chleba
4 frankfurtské párky
4 plátky sýra

Rajský kečup nebo hořčice

- ▶ *Nechte přístroj ohřát.*
- ▶ *Usušte párky a každý zarolujte do plátku sýra, který jste potřeli trochou kečupu nebo hořčice. Vložte takto upravené párky opatrně na dva plátky pečiva a uzavřete je dalšími dvěma plátky pečiva.*
- ▶ *Pracujte podle instrukcí v odstavci "Výroba toustových sendvičů".*

Užijte si!

Általános ismertetés

- A** Süt lapok nem tapadó bevonattal
- B** Beépített sarokpánt
 - ▶ A két süt lapot sarokpánt köti össze, hogy a hozzávalók ne fröccsenjenek ki. Ez használat után könnyű tisztítást tesz lehetővé.
- C** Automatikus rögzítő szerkezet
- D** H szigetelt fogantyúk
- E** Bekapcsolás jelző LED
- F** H fok jelző LED
- G** Csatlakozó kábel tartó

Fontos

A készülék használata előtt olvassa el gondosan a használati útmutatót és figyelje meg későbbi használatra.

- ▶ Mielőtt a készüléket a fali konnektorhoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- ▶ A készüléket földelt fali konnektorba csatlakoztassa.
- ▶ Ha a hálózati csatlakozó kábel hibás, baleset elkerülése céljából csak a Philips, Philips szakszervíz vagy hasonlóan kiképzett szakember cserélheti ki.
- ▶ Ne merítse a készüléket vagy a hálózati csatlakozó kábelt vízbe vagy egyéb folyadékba.
- ▶ A készüléket az alábbiak szerint helyezze el:
 - a hálózati csatlakozó kábelt ne vezesse asztal vagy munkafelület széle fölé;
 - gyermekek ne érinthessék meg a készüléket működés közben;
 - lapos, szilárd felületre tegye és körülötte elegendő szabad hely legyen.
- ▶ Használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- ▶ A készüléket tartsa távol a gyerekektől.
- ▶ Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül. Ne működtesse függöny vagy más gyúlékony anyag alatt vagy annak közelében vagy fali rekeszben, mert a kenyér meggyulladhat.
- ▶ Ne érjen a készülék fémrészeihez, mert ezek használat közben nagyon felforrósodnak.
- ▶ Mielőtt a készüléket tisztítaná vagy elrakná, hagyja teljesen lehűlni.
- ▶ Soha ne érjen a sütőlapokhoz éles vagy karcos eszközzel, mert a nem tapadó bevonat megsérülhet.
- ▶ Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket.
- ▶ Vigyázzon, hogy a hálózati csatlakozó kábel ne érjen hozzá vagy ne kerüljön túl közel a készülék forró felületéhez.
- ▶ Mielőtt a sütőlapok közé bármilyen anyagot tesz, ezeket melegítse elő.

Az első használat előtt

Távolítsa el minden ráragasztott címkét és törölje át a kenyérpírtót nedves ruhával.

- ▶ A sütőlapokat nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsa.
- ▶ Első használatkor a készülék enyhén füstölhet. Ez normális jelenség.

A készülék használata

Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működni.

- 1** Dugja a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorba (ábra 1).
- A piros bekapcsolás jelző LED és a zöld hőmérsékletjelző LED világít.
- 2** Készítse elő a hozzávalókat a melegszendvicshez.

Minden szendvicshöz két szelet kenyérre van szükség és megfelelőtöltelékre. A "Receptek pirtott szendvicsekhez" c. részben javaslatokat talál a töltelékre.

- 3** Vajazza meg kissé a kenyérnek azokat az oldalait, amelyek érintkezni fognak a sütőlapokkal, hogy egyenletes, aranybarna szendvicset készíthessen.
- 4** A szendvicskészítő akkor használatra kész, ha a hőmérsékletjelző LED elalszik (ábra 2).
- 4** Tegyen két szelet kenyeret vajazott oldalakkal az alsó lapra, szórja a töltelékét a kenyérre és tegyen a tetejére két másik szelet kenyeret úgy, hogy a vajazott oldaluk felfelé mutasson (ábra 3).
Ha úgy kívánja, csak egy szendvicset is készíthet. Optimális tömítettség biztosítása céljából a töltelékét ne szórja túl közel a kenyérszeletek széléhez.
- 5** Óvatosan hajtsa rá a kenyérre a felső sütőlapot, míg az automatikus zárószerkezet rá nem kapcsolja azt az alsó sütőlapra (ábra 4).
▶ A sütés közben a zöld f tészt jelző LED id nként be- és kikapcsol jelezve, hogy a f t szál be- illetve kikapcsol a helyes h mérséklet tartása céljából.
- 6** Nyissa ki a szendvics készítő 2-3 percre és ellenőrizze, hogy a szendvics aranybarna-e. A sütési idő függ a kenyér és a töltelék fajtájától és attól, hogy milyen ropogósra és barnára akarja készíteni a szendvicset.
- 7** Vegye ki a szendvicseket (ábra 5).
A szendvicseket valamilyen fá vagy m anyag eszközzel, például simítólapáttal vegye ki a szendvics sütőből. Ne használjon fémből készült, éles vagy karcoló konyhai eszközöket.
- 8** Használat után húzza ki a csatlakozó dugót a fali konnektorból.

Tanácsok

Használja fantáziáját ízletes töltelékek alkotására. Kombinálja az alap hozzávalót (pl. hús, hal, sajt, kolbász vagy keményitojas szeletek) gyümölcscsel (pl. avokádó, banán, mandarin, alma és ananász) vagy zöldséggel (pl. paradicsom, uborka, hagyma, gomba, bors és uborka). Meg fogja látni, hogy ezek a kombinációk meglepően ízletesek lehetnek.

A szendvicseket sütés előtt meg is f szerezheti pl. curry porral, paprika porral, cayenne borssal, metél hagymával, petrezselyemmel, mustárral, paradicsom-ketchuppal, szendvics porral, f szervajjal vagy húsf szerez.

A töltelékét ne tegye túl közel a kenyérszeletek széléhez. Soha ne töltse meg túlságosan a szendvicseket, mert kifolyhatnak és a tömítés gyenge lesz.

Ha azt akarja, hogy mindkét oldal ropogós legyen, ráteheti a szendvicset fém keretre (pl. h t keretre) fél percre.

Tisztítás

Soha ne merítse a készüléket vízbe.

- 1** Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.
- 2** A lapokat nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsa (ábra 6).
Soha ne használjon maró vagy karcoló tisztítószerkeket és anyagokat, mert ezek kárt tesznek a lapok nem tapadó bevonatában.
- 3** A készülék külsejét nedves ruhával tisztítsa.

Tárolás

- 1** Csévélje a hálózati csatlakozó kábelt a készülék alján lévő kábeltartóra (ábra 7).
- 2** A készüléket függőlegesen vagy vízszintesen tárolhatja (ábra 8).

Garancia és szerviz

Ha valamilyen információra van szüksége, vagy valamilyen probléma merült fel, akkor látogasson el a Philips honlapjára (www.philips.com), vagy forduljon országa Philips vev. szolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világ minden részére kiterjedő garancialevélen). Ha lakóhelyén nincs vev. szolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez vagy a Philips háztartási kisgépek és szépségápolási termékek üzletágának vev. szolgálatához.

Melegszendvics receptek**■ Sonkás-sajtos-ananászos szendvics**

4 szelet fehér kenyér
2 szelet sajt
2 szelet ananász
2 vékony szelet sonka
currypor

- ▶ Hagyja a szendvics készítő felforrósodni.
- ▶ Tegye a sajtot, az ananászt, majd a sonkát két szelet kenyérre. Szórjon a sonkára egy kevés curryport, és helyezze rá a másik két kenyérszeletet.
- ▶ A „Melegszendvics készítése” című részben leírt útmutatás szerint járjon el.

■ Paradicsomos-sajtos-szardellás szendvics

4 szelet fehér kenyér
1 vagy 2 paradicsom (szeletelve)
2 ev kanál reszelt parmezán sajt
6 szardella
paprika, majoránna

- ▶ Hagyja a szendvics készítő felforrósodni.
- ▶ Tegye a paradicsomszeleteket, a szardellákat és a reszelt sajtot két szelet kenyérre. Szórja meg kevés paprikával és majoránnával, s helyezze rá a másik két kenyérszeletet.
- ▶ A „Melegszendvics készítése” című részben leírt útmutatás szerint járjon el.

■ Szalámi, banán és szendvics sajt

4 szelet fehér kenyér
2-4 szelet szalámi
1 banán (szeletelve)
2 szelet sajt
Cayenne bors

- ▶ Hagyja a szendvics készítő felforrósodni.
- ▶ Tegye a szalámi-, banán- és végül a sajtszeleteket két szelet kenyérre. Szórjon rá kevés cayenne borsot és fedje le a két másik szelet kenyérrel.
- ▶ A „Melegszendvics készítése” című részben leírt útmutatás szerint járjon el.

■ Frankfurti kolbász és szendvics sajt.

4 szelet fehér kenyér
4 frankfurti kolbász
4 szelet sajt

Paradicsom-ketchup vagy mustár

- ▶ *Hagyja a szendvics készítő felforrósodni.*
- ▶ *Szárítsa meg a kolbászokat és csavarja be mindegyiket egy szelet sajtba, amelyet előzőleg bekent paradicsom-ketchuppal vagy mustárral. Tegye az előkészített kolbászokat gondosan a két szelet kenyérre és fedje le a másik két szelet kenyérrel.*
- ▶ *A „Melegszendvics készítése” című részben leírt útmutatás szerint járjon el.*

Örüljön az eredménynek!

Opis zariadenia

- A** Platne s nelepivou povrchovou úpravou
- B** Zabudovaný záves
 - Platne na pečenie sú pripojené ku závesu, aby sa predišlo rozliatiu surovín. Konštrukcia uľahčuje čistenie platní po použití zariadenia.
- C** Samouzamykací mechanizmus
- D** Studené rukoväte
- E** Prúdová kontrolka
- F** Kontrolka zohrievania platní
- G** Priestor na odkladanie kábla

Dôležité upozornenie

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod a odložte si ho na neskoršie použitie.

- Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na spodu zariadenia súhlasí s napätím v sieti vo Vašej domácnosti.
- Zariadenie pripojte do uzemnenej zásuvky.
- Ak je kábel poškodený, musí ho vymeniť personál spoločnosti Philips, servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Zariadenie, ani kábel neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Zariadenie postavte tak, aby:
 - kábel neprevísal cez okraj stola alebo pracovného pultu;
 - deti nemohli dosiahnuť na zariadenie kým je v činnosti;
 - stálo na rovnom, stabilnom povrchu, a okolo zariadenia bol dostatok voľného miesta.
- Po použití zariadenie vždy odpojte zo siete.
- Zariadenie odkladajte mimo dosahu detí.
- Zapnuté zariadenie nenechávajte bez dozoru. Nepoužívajte ho pod alebo v blízkosti záclon ani iných horľavých materiálov, ani pod zavesenými skrinkami, pretože chlieb môže horieť.
- Nedotýkajte sa kovových častí zariadenia, lebo sa počas jeho činnosti zohrejú na vysokú teplotu.
- Pred čistením, alebo odložením nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- Nedotýkajte sa platní ostrými ani abrazívnymi predmetmi pretože by ste mohli poškodiť ich nelepivú povrchovú úpravu.
- Po použití vždy zariadenie očistite.
- Uistite sa, že sa kábel nedotýka horúceho povrchu zariadenia, alebo nie je blízko pri ňom.
- Pred tým, ako medzi platne vložíte pripravované potraviny, zohrejte ich na pracovnú teplotu.

Pred prvým použitím

Odstráňte všetky nálepky a otrite telo zariadenia navlhčenou tkaninou.

- Platne očistite navlhčenou tkaninou alebo špongiou.
 - Počas prvého použitia sa môže zo zariadenia uvoľňovať malé množstvo dymu. Je to normálny jav.

Použitie zariadenia

Zapnuté zariadenie nenechávajte bez dozoru.

I Zariadenie pripojte do siete (obr. I).

Rozsvietenie kontrolných svetiel, označujúce pripojenie zariadenia do siete a ohrev platní.

2 Pripravte si suroviny na hriankovaný sendvič.

Na prípravu každého sendviča potrebujete dva krajce chleba a vhodnú náplň. Rôzne typy náplne sendviča sú uvedené v kapitole "Recepty na hriankované sendviče".

3 Stranu chleba, ktorá bude v styku s platňami, jemne namažte maslom, aby pri hriankovaní získala rovnomerné zlatohnedé sfarbenie.

Keď zhasne kontrolka zohrievania platní, zariadenie je pripravené na použitie (obr. 2).

4 Na spodnú platňu položte dva krajce chleba stranou, ktorú ste potreli maslom, nadol. Naložte na ne náplň sendviča a prikryte dvoma krajcami chleba tak, aby strana potretá maslom smerovala nahor (obr. 3).

Môžete sa rozhodnúť pre hriankovanie len jedného sendviča. Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, náplň sendviča by ste nemali umiestniť v blízkosti okrajov chleba.

5 Vrchnú platňu pozorne položte navrch chleba, kým sa neuzatvorí automatický zámok (obr. 4).

Počas hriankovania sa kontrolné svetlo ohrevu platní občas rozsvieti a zhasne. Znamená to, že ohrevné telesá sa zapnú alebo vypnú, aby sa udržala správna teplota platní.

6 Po 2-3 minútach zariadenie otvorte a skontrolujte, či sendvič nadobudol zlatohnedé sfarbenie.

Dĺžka prípravy sendviča závisí od druhu použitého chleba, náplne a tiež od toho, aký chrumkavý a hnedý sendvič chcete pripraviť.

7 Vyberte sendviče (obr. 5).

Na vybratie sendvičov zo zariadenia použite drevené, alebo umelohmotné náradie (napr: varechu). Nepoužívajte kovové, ostré, ani drsné kuchynské náradie.

8 Po použití odpojte zariadenie zo siete.**Tipy**

Pri príprave nových chutných náplní využite vlastnú predstavivosť. Základné suroviny, ako napr: mäso, ryby, syr, párky, alebo nakrájané kolieska vareného vajca kombinujte s ovocím (napr: avokádom, banánom, mandarínkou, jablkom a ananásom), alebo zeleninou (napr: rajčinou, uhorkou, cibulou, hribsmi, paprikou a zaváranými uhorkami). Zistíte, že tieto kombinácie sú prekvapujúco chutné.

Pred hriankovaním môžete sendvič okoreniť napr: kari korením, mletou paprikou, kajenským korením, pažitkou, petržlenom, horčicou, kečupom, korením na sendviče, bylinkovým maslom, alebo indickým korením.

Náplň neukladajte blízko okrajov chleba. Neprepĺňajte sendvič, lebo by náplň mohla vyteciť a platne sa nebudú dať riadne zatvoriť.

Ak chcete, aby bol z oboch strán chrumkavejší, položte pripravený sendvič na pol minuty na kovový rošt (rošt na chladenie).

Čistenie

Zariadenie nikdy neponárajte do vody.

1 Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.**2 Platne očistite pomocou navlhčenej tkaniny alebo špongie (obr. 6).**

Na čistenie nepožívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože by ste mohli poškodiť nelepivú povrchovú úpravu platní.

3 Vonkajšok zariadenia očistite navlhčenou tkaninou.

Odkladanie

- 1** Kábel naviňte na konzoly v spodnej časti zariadenia (obr. 7).
- 2** Zariadenie môžete odkladať vo zvislej aj vodorovnej polohe (obr. 8).

Záruka a služby

Ak potrebujete informácie, alebo máte problém, prosíme Vás, aby ste navštívili [www stránku spoločnosti Philips](http://www.philips.com) - www.philips.com, alebo sa obrátili na Centrum služieb zákazníkom spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo Centra nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto Centrum nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips, alebo kontaktujte Oddelenie služieb Philips - divízia domáce spotrebiče a osobná starostlivosť.

Recepty na hriankované sendviče**■ Sendvič so šunkou, syrom a ananásom**

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

- ▶ Zariadenie nechajte zohriať.
- ▶ Na dva krajce chleba položte plátky syra, ananásu a nakoniec šunku. Šunku posypte malým množstvom kari korenia a prikryte ďalšími dvoma krajcami chleba.
- ▶ Postupujte podľa pokynov v kapitole "Príprava hriankovaných sendvičov".

■ Sendvič s rajčinou, syrom a ančovičkami

4 krajce bieleho chleba
 1 alebo 2 rajčiny (nakrájané na plátky)
 2 lyžice strúhaného parmezánu
 6 ančovičiek
 paprika, majoránka

- ▶ Zariadenie nechajte zohriať.
- ▶ Na dva krajce chleba položte plátky rajčiny, ančovičku a strúhaný syr. Posypte malým množstvom papriky a majoránky a prikryte ďalšími dvoma krajcami chleba.
- ▶ Postupujte podľa pokynov v kapitole "Príprava hriankovaných sendvičov".

■ Sendvič so salámou, banánom a syrom

4 krajce bieleho chleba
 2-4 plátky salámy
 1 banán nakrájaný na krúžky
 2 plátky syra
 čili paprika

- ▶ Zariadenie nechajte zohriať.
- ▶ Na dva krajce chleba položte salámu, krúžky banána a nakoniec plátky syra. Posypte malým množstvom čili papriky a prikryte ďalšími dvoma krajcami chleba.
- ▶ Postupujte podľa pokynov v kapitole "Príprava hriankovaných sendvičov".

■ Sendvič s párkami a syrom

4 krajce bieleho chleba
 4 párky
 4 plátky syra

Kečup alebo horčica

- ▶ *Zariadenie nechajte zohriať.*
- ▶ *Osušte párky a každý z nich zaviňte do plátka syra natretého kečupom alebo horčicou. Pripravené párky pozorne položte na dva krajce chleba a prikryte ďalšími dvoma krajcami chleba.*
- ▶ *Postupujte podľa pokynov v kapitole "Príprava hriankovaných sendvičov".*

Vychutnajte si pripravený sendvič!

Загальний опис

- A** Пластини з антипригарним покриттям
- B** Вбудовані петлі
 - Дві пластини для випікання з'єднані петлями, щоб запобігти витіканню продуктів. Це дозволяє легко чистити їх після використання.
- C** Механізм автоблокування
- D** Холодні на дотик рукоятки
- E** Сигнальний вогник живлення
- F** Лампа нагрівання
- G** Пристосування для зберігання шнура живлення

Увага!

Прочитайте цю інструкцію уважно перед використанням пристрою та зберігайте для подальшого використання.

- Перевірте, чи відповідає напруга, вказана на нижній частині пристрою, напрузі у Вашій мережі, перед тим, як приєднувати до мережі пристрій.
- Увімкніть пристрій до заземленої електричної розетки.
- Якщо шнур пошкоджено, для запобігання небезпеці його треба замінити у фірмі "Philips", у сервісному центрі, уповноваженому фірмою "Philips", або його має замінити кваліфікований спеціаліст.
- Не занурюйте пристрій чи шнур у воду чи іншу рідину.
- Поставте пристрій таким чином:
 - шнур живлення не звисав із краю столу або іншої поверхні;
 - діти не мали доступу до пристрою під час його роботи;
 - пристрій стоїть на рівній стійкій поверхні, і навколо нього достатньо місця.
- Завжди від'єднуйте пристрій від мережі після використання.
- Тримайте пристрій подалі від дітей.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду. Не працюйте з пристроєм під занавісками чи біля них, або біля інших займистих матеріалів, під стінними шафами, оскільки хліб може загорітися.
- Уникайте торкання до металевих частин пристрою, оскільки вони дуже нагріваються під час роботи.
- Дайте пристрою повністю охолонути перед тим, як чистити його та відставляти для зберігання.
- Ніколи не торкайтеся пластин гострими чи абразивними предметами, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.
- Завжди чистіть пристрій після використання.
- Переконайтеся, що шнур не торкається гарячих частин пристрою або не знаходиться надто близько до них.
-

Перед першим використанням

Зніміть усі етикетки та протріть корпус тостера вологою ганчіркою.

- Чистіть пластини вологою ганчіркою або губкою.
- Пристрій може виділяти трохи диму на перших порах. Це є нормальним.

Використання пристрою

Ніколи не залишайте тостер працювати без нагляду.

1 Вставте штепсель до стінної розетки електромережі (рис. 1).

Загораю лампа живлення та лампа нагрівання.

2 Приготуйте інгредієнти для виготовлення сендвічів.

Для кожного сендвіча вам потрібно дві скибки хлібу та начинка. У розділі "Рецепти приготування сендвічів" ви знайдете поради щодо начинки.

3 Трохи змастіть маслом хліб по краях, що торкаються пластин, щоб забезпечити рівне золотисте підсмажування.

Д Тостер готовий до використання, як тільки лампа нагрівання згасає (рис. 2).

4 Покладіть дві скибки хлібу зі змащеними краями на нижню пластину, розподіліть начинку по хлібу, покладіть інші скибки хлібу зверху, змащеною стороною догори (рис. 3).

Ви також можете підсмажувати лише один сендвіч, якщо бажаєте. Щоб забезпечити оптимальне закривання, начинка не повинна знаходитися надто близько до країв скибок.

5 Обережно опускайте верхню пластину на хліб, доки замикаючий механізм не зажме її із нижньої пластиною (рис. 4).

- ▶ Підчас приготування лампа нагрівання спалахує та згасає час від часу, показуючи, що нагрівальні елементи вмикаються та вимикаються, підтримуючи належну температуру.

6 Відкрийте тостер через 2-3 хвилини та перевірте, чи підрум'янився сендвіч.

Час приготування залежить від типу масла та начинки, а також від того, яким хрустким та підсмаженим ви бажаєте зробити сендвіч.

7 Витягніть сендвіч (рис. 5).

Використовуйте пластикові або дерев'яні предмети (наприклад, шпателі) для видалення підсмажених сендвічів. Не використовуйте металеві, гострі або абразивні кухонні предмети.

8 Після використання витягніть шнур з розетки.

Підказки

Скористуйтеся вашою уявою для створення смачних нових начинок. Комбінуйте основні інгредієнти, такі як м'ясо, риба, сир, сосиски або скибки зварених вкруту яєць з фруктами (наприклад, авокадо, банани, мандарини, яблука та ананас) або овочі (наприклад, томати, огірки, цибуля, гриби, перець та корнішони). Ви побачите, що ці комбінації можуть бути дивовижно смачними.

Ви можете приправити сендвічі перед приготуванням, наприклад, карі, паприкою, каєнським перцем, зубчиками часнику, петрушкою, гірчицею, кетчупом, приправою для сендвічів, трав'яним маслом або чатні.

Начинку не треба класти надто близько до країв скибок хлібу. Ніколи не наповнюйте сендвіч дуже сильно, оскільки це може спричинити витікання.

Щоб сендвіч був хрустким з обох сторін, ви можете покласти його на металеву рамку (наприклад, рамку для охолодження) на півхвилини.

Чищення

Ніколи не промивайте пристрій водою.

- 1** Витягніть шнур із розетки і дайте пристрою охолонути.
- 2** Чистіть пластини вологою ганчіркою або губкою (рис. 6).
Ніколи не застосовуйте агресивні чи абразивні засоби чи матеріали для чищення, оскільки ви можете пошкодити антипригарне покриття.
- 3** Чистіть пристрій зовні вологою ганчіркою.

Зберігання

- 1** Намотайте шнур на кронштейни на нижній стороні пристрою (рис. 7).
- 2** Пристрій можна зберігати у вертикальному чи горизонтальному положенні (рис. 8).

Гарантія та обслуговування

По додаткову інформацію або у випадку виникнення будь-яких проблем звертайтеся до Web-сайту компанії "Philips" за адресою www.philips.com або в центр компанії "Philips" з обслуговування клієнтів у вашій країні (номер телефону ви знайдете на міжнародному гарантійному талоні). Якщо такий центр у вашій країні відсутній, зверніться до місцевої торгової організації фірми "Philips" або до сервісного відділення компанії Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Рецепти для підсмажених сендвічів**Д Сендвіч з шинкою, сиром та ананасом**

4 скибки білого хлібу
2 скибки твердого сиру
2 скибки ананасу
Два тонких шматки шинки
порошок керрі

- Дайте тостеру нагрітись.
- Покладіть сир, ананас, шинку на дві скибки хліба. Посипте шинку невеликою кількістю карі та покладіть інші дві скибки зверху.
- Слідуйте інструкціям у розділі "Приготування підсмажених сендвічів".

Д Сендвіч з томатами, сиром та анчоусами

4 скибки білого хлібу
1 або 2 томати (нарізані скибками)
2 столові ложки тертого сиру "пармезан"
6 анчоусів
паприка, майоран

- Дайте тостеру нагрітись.
- Покладіть скибки томатів, нарізаний сир та анчоуси на дві скибки хліба. Посипте невеликою кількістю паприки та майорану та покладіть зверху дві інші скибки хлібу.
- Слідуйте інструкціям у розділі "Приготування підсмажених сендвічів".

Д Сандвічі з саямі, бананами та сиром

4 скибки білого хлібу
2-4 скибки саямі
1 банан (нарізаний скибками)
2 скибки твердого сиру

стручковий перець

- ▶ Дайте тостеру нагрітися.
- ▶ Покладіть скибки саямі, бананів і нарешті скибки сиру на дві скибки хлібу. Обсипте каєнським перцем і накрийте двома іншими скибками хлібу.
- ▶ Слідуйте інструкціям у розділі "Приготування підсмажених сандвічів".

► Франкфуртські сосиски та сандвічі з сиром

4 скибки білого хлібу

4 франкфуртські сосиски

4 скибки сиру

Кетчуп або гірчиця

- ▶ Дайте тостеру нагрітися.
- ▶ Висушіть сосиски та заверніть кожну з них у скибку сиру, обмажте кетчупом або гірчицею. Обережно покладіть підготовлені сосиски на дві скибки хлібу і накрийте іншими двома скибками хлібу.
- ▶ Слідуйте інструкціям у розділі "Приготування підсмажених сандвічів".

Смачного!

Generalni opis

- A** Grijaće ploče s neljepljivim slojem
- B** Integrirane šarke
 - *Dvije grijaće ploče su spojene šarkama kako bi se spriječilo curenje sastojaka. To omogućava lakše čišćenje nakon uporabe.*
- C** Mehanizam za zaključavanje
- D** Ručke (ne zagrijavaju se tijekom rada)
- E** Indikator uključenosti
- F** Kontrolno svjetlo zagrijavanja
- G** Spremnik za mrežni kabel

Važno

Prije uporabe pažljivo pročitajte ove upute i sačuvajte ih za buduću uporabu.

- **aži vaše lokalne el. mreže.** Prije uporabe provjerite da li voltaža naznačena na dnu aparata odgovara volt
- **Priključite aparat na uzemljenu zidnu utičnicu.**
- **Ako je mrežni kabel oštećen ili uništen, mora se zamijeniti jedino s originalnim od strane ovlaštenog servisa ili slične kvalificirane osobe.**
- **Ne uranjajte aparat ili mežni kabel u vodu ili neku drugu tekućinu.**
- **Postavite aparat tako da:**
 - mrežni kabel ne visi preko ruba radne površine;
 - djeca ne mogu dodirnuti aparat tijekom rada;
 - stoji položen na stabilnu, ravnu površinu sa dovoljno mjesta uokolo
- **Uvijek izvucite mrežni kabel iz utičnice nakon upoabe aparata.**
- **Držite aparat izvan dohvata djece.**
- **NE dozvoliteda aparat radi bez nadzora.** Pazite da se ne koristi u blizini zavjesa ili drugih zapaljivih materijala, kruh se može zapaliti i izazvati požar.
- **Izbjegavajte dodirivanje metalnih dijelova aparata, jako se zagrijavaju tijekom uporabe.**
- **Ostavite aparat da se potpuno ohladi prije nego započnete s čišćenjem ili spremanjem.**
- **Nikada ne dodirujte grijaće ploče ostrim predmetima kako ne bi oštetili neljepljivi sloj.**
- **Uvijek očistite aparat nakon uporabe.**
- **Budite sigurni da mrežni kabel nije u kontaktu ili nije preblizu grijaćih ploča.**
- **Uvijek prvo zagrijte grijaće ploče, prije stavljanja sastojaka.**

Prije prve uporabe

Uklonite bilo kakve naljepnice te obrišite tijelo tostera mekom tkaninom.

- **Očistite ploče mekom krpom ili spužvom.**
- *Prilikom prve uporabe možda ćete primijetiti malo dima, no to je normalno.*

Korištenje aparata

Nikada ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.

1 Utaknite mrežni kabel u zidnu utičnicu (Slika 1).
Lampica (aparat radi) i lampica (aparat grije) se upale.

2 Pripremite sastojke za sendvič.

Za svaki sendvič trebate dvije šnite kruha te pogodnu ispunu. U poglavlju 'Recepti za tople sendviče' naći ćete prijedloge za ispunu.

- 3** Namažite lagano maslacem strane kruha koje dolaze u kontakt sa tanjurima da bi postigli zlatno smeđu boju kruha.
- D** Aparat je spreman za pripravu u trenutku kada se zelena lampica (aparatus grijee) ugasi (Slika 2).
- 4** Stavite dvije šnite kruha s namazanim maslacem na donje ploče, razvucite ispunu preko njih te stavite dvije šnite kruha preko svega (Slika 3).
Možete grijati i samo jedan sendvič. ako želite. Kako bi osigurali optimalno zatvaranje, ispunu ne bi smjela biti preblizu rubova šnita kruha.
- 5** Pažljivo spustite gornju ploču na donju dok je mehanizam za automatsko zabavljanje ne zaključa (Slika 4).
▶ Tijekom priprave, lampica (aparatus grijee) se sporadično pali i gasi. To je znak da se grijaći elementi povremeno dogrijavaju kako bi se uvih+jek osigurala optimalna temperatura grijanja.
- 6** Otvorite toster nakon 2-3 minute i provjerite da li su sendviči zlatno-žute boje.
Vrijeme priprave ovisi u vrsti kruha i ispune, ta kako hrskave i zlatne sendviče želite.
- 7** Izvadite sendviče (Slika 5).
Koristite drvenu ili plastičnu lopaticu za va enje sendviča iz aparata. Nemojte koristiti metalni, oštri ili abrazivni kuhinjski pribor.
- 8** Nakon uporabe izvucite mrežni kabel iz utičnice.

Savjeti

Koristite maštu za kreiranje novih ispuna. Kombinirajte klasične ispune (meso, riba, sir) s npr. voćem ili povrćem.

Sendviče možete probati i prije pečenja ako ste dodali npr. papriku, curry, kečap i sl.

Ispuna ne bi smjela biti preblizu rubovima kruha. Pazite da ne prepunite sendviče kako ispunu ne bi surila van.

kako bi postigli hrskavost na obje strane, možete staviti sendviče na metalni stalak, pola minute.

Čišćenje

Nikad ne uranjajte toster u vodu.

- 1** Izvadite mrežni kabel iz utičnice te ostavite aparat da se ohladi.
- 2** Očistite ploče mekom krpom ili spužvom (Slika 6).
Nikada ne koristite abrazivne ili oštre predmete za čišćenje ploča jer bi mogli oštetiti neljepljivi sloj.
- 3** Očistite vanjski dio aparata mekom krpom.

Spremanje

- 1** Namotajte mrežni kabel na nosače s donje strane aparata (Slika 7).
- 2** Aparat se može pospremiti u vertikalnoj ili horizontalnoj poziciji (Slika 8).

Jamstvo i servis

Ako Vam je potrebna informacija ili imate problem, posjetite Philipsove web stranice na www.philips.com ili se obratite Philipsovom predstavništvu u zemlji (brojeve telefona prona ite u priloženom jamstvu). Ako takvo predstavništvo ne postoji, obratite se Philipsovom trgovcu ili ovlaštenom servisu.

Recepti za tople sendviče**Sendviči sa šunkom, sirom i ananasom**

4 kriške bijelog kruha

2 kriške sira

2 kriške ananasa

2 tanke kriške šunke

curry u prahu

- ▶ Uključite aparat da se zagrije.
- ▶ Na dvije kriške kruha stavite sir, ananas i zatim šunku. Na šunku pospite malo curryja u prahu i na vrh stavite preostale dvije kriške kruha.
- ▶ Slijedite upute iz poglavlja "Izrada tost sendviča."

Sendviči s rajčicom, sirom i inćunima

4 kriške bijelog kruha

1 ili 2 rajčice (narezane na ploške)

2 žličice naribanog parmezana

6 inćuna

paprika, mažuran

- ▶ Uključite aparat da se zagrije.
- ▶ Na dvije kriške kruha stavite kriške rajčice, inćune i naribani sir. Pospite s malo paprike i mažurana i na vrh stavite preostale dvije kriške kruha.
- ▶ Slijedite upute iz poglavlja "Izrada tost sendviča."

Salama, banane i sir sendvič

4 šnite bijelog kruha

2-4 šnite salame

1 banana (narezana na ploške)

2 šnite sira

Ljuta paprika

- ▶ Uključite aparat da se zagrije.
- ▶ Stavite salamu, banane te sir na na dvije šnite kruha. Posipajte nekim začinom te poklopite s druge dvije šnite kruha.
- ▶ Slijedite upute iz poglavlja "Izrada tost sendviča."

Frankfurtske kobasice i sendvič od sira

4 kriške bijelog kruha

4 frankfurtske kobasice

4 šnite kruha

Kečap ili senf

- ▶ Uključite aparat da se zagrije.
- ▶ Zarolajte svaku kobasicu u šnitu sira koja je premazana kečapom ili senfom. Stavite kobasice na dvije šnite kruha te prekrijte sve s druge dvije šnite kruha.
- ▶ Slijedite upute iz poglavlja "Izrada tost sendviča."

Fnjovl

Seadme osad

- A** Külgevõtmatu küpsetuspinnaga plaadid
- B** Integreeritud hing
 - ▶ *Toiduainete pritimise vältimiseks on kaks küpsetusplaati on ühendatud hinge abil. See kergendab plaatide kasutusjärgset puhastamist.*
- C** Automaatne lukustussüsteem
- D** Mittekuumenevad käepidemed
- E** Sisselülituslamp
- F** Soojenemismärgutuli
- G** Juhtmehoidik

Tähtis

Lugege tähelepanelikult kasutusjuhend läbi enne seadme kasutama hakkamist ja hoidke alles ka edaspidiseks.

- ▶ Kontrollige enne sisselülitamist seadme all olevalt andmeplaadilt, et kohalik voolutugevus vastaks seadme voolutugevusele.
- ▶ Ühendage seade maandatud pistikupessa.
- ▶ Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see vahetada ainult Philipsi, Philipsi volitatud hoolduskeskuses või elukutselise elektriiku poolt.
- ▶ Ärge kastke seadet ega toitejuhet vette või mõnda muusse vedelikku.
- ▶ Paigutage seade nii, et:
 - toitejuhe ei ripuks üle laua nurkade või tööpinna;
 - lapsed ei pääseks sellele ligi, kui te seda kasutate;
 - see seisaks tasasel ja kindlal pinnal ning seadme ümber oleks küllaldaselt vaba ruumi.
- ▶ Võtke seade pärast kasutamist alati vooluvõrgust välja.
- ▶ Hoidke seadet lastele kättesaamatus kohas.
- ▶ Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta. Leib võib põlema minna, seetõttu ärge pange töötavat seadet kardinale ega muu kergesti süttivate materjalide või seinakapi alla.
- ▶ Hoiduge puudutamast seadme metalloosi, sest need lähevad kasutamise käigus väga tuliseks.
- ▶ Laske seadmel korralikult maha jahtuda, enne kui asute seda puhastama või panete hoiule.
- ▶ Ärge kunagi puudutage plaate teravate või abrasiivsete esemetega, need vigastavad külgevõtmatu küpsetuspinda.
- ▶ Puhastage seadet alati pärast kasutamist.
- ▶ Kontrollige, et toitejuhe ei oleks liiga lähedal seadme tulisele pinnale ega puutuks sellega kokku.
- ▶ Enne röstimist soojendage alati küpsetusplaate.

Enne esmakasutust

Eemaldage kõik klepsud ja pühkige võileivaröstija niiske lapiga üle.

- ▶ Peske plaadid niiske lapi või käsnaaga.
- ▶ *Esmakordsel kasutamisel võib seade pisut suitseda. See on normaalne nähtus.*

Seadme kasutamine

Ärge kunagi jätke töötavat seadet järelvalveta.

1 Sisestage toitepistik pistikupessa (joon 1).
Süttivad punane ja roheline märgutuli.

2 Pange röstvõileiva koostisosad valmis.

Iga võileiva jaoks vajate kahte leivaviilu ja sobivat katet. Pt Ærõstitud võileibade retseptid` leiate soovitusi võileivakatete kohta.

3 Võileivad tulevad ilusad kuldpruunid, kui neile määrida õhuke kiht võid rõstplaadiga kokkupuutuva poolele.

Seade on kasutusvalmis, kui roheline märgutuli kustub (joon 2).

4 Pange 2 leivaviilu võipoolega vastu alumist plaati, määrige täidis leivale ja pange kaks leivaviilu neile peale nii, et võiga määritud pooled jääksid ülespoole (joon 3).

Soovi korral võite rõstida kahekordse võileiva asemel ainult ühe leiva- või saiaviilu. Parima tulemuse saavutamiseks jaotage võileivakate ühtlaselt.

5 Laske ülemine rõstplaat ettevaatlikult leivale ja suruge, kuni automaatlukusti suleb seadme (joon 4).

Valmistamise ajal roheline märgutuli aegajalt süttib ja kustub, näidates, et seade lülitub jahtumisel vajaliku temperatuuri saavutamiseks uuesti sisse.

6 Avage rõster 2-3 minuti pärast ja kontrollige, kas rõstitud võileivad on kuldpruunid. Kõpsetamise aeg sõltub leivast- saia- katest ja isiklikust maitsest.

7 Võtke võileivad rõstijast välja (joon 5).

Kasutage rõstitud võileibade eemaldamisel puit- või plastlabidakest. Ärge kasutage teravaid metallist abivahendeid.

8 Pärast seadme kasutamist lülitage seade välja.

Nõuanded

Võtke appi leidlikkus uute hõrgutavate katete leiutamisel. Kombineerige põhitoitudainetega nagu nt liha, kala, juust, vorstid või kõvaks keedetud munad puuvilja (nt avokaado, banaan, mandariin, õun ja ananass) või juurviljaga (nt tomat, kurk, sibul, seemed, piprad ja marineeritud kurgid). Te avastate, et need kombinatsioonid võivad olla üllatavalt maitsvad.

Võileibu võib maitsestada enne kõpsetamist nt karri, peenestatud paprika, cayenne pipra, murulaugu, peterselli, sinepi, tomatiketshupi, maitsestatud või, võide või vürtsistatud india puuviljakastmega.

Ärge pange võileivakatet nurkadele liiga lähedale. Ärge kunagi pange katet liiga palju, sest muidu hakkab see võileiva vahelt välja tulema.

Võileib on mõlemalt poolt krõbedam, kui asetatete võileiva pooleks minutiks metallraamile (nt jahtumisraamile).

Puhastamine

Ärge kunagi kastke seadet vette.

1 Võtke seade välja vooluvõrgust ja laske maha jahtuda.

2 Puhastage plaate niiske lapi või käsna (joon 6).

Kunagi ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid vahendeid, materjale, sest vastasel korral võite vigastada plaatide külgevõtmatud kõpsetuspinda.

3 Seadme välispinda puhastage niiske lapiga.

Hoidmine

1 Kerige toitejuhe ümber seadme all olevate klambrite (joon 7).

2 Pange seade hoiule vertikaalsesse või horisontaalsesse asendisse (joon 8).

Garantii ja teenindus

Kui Te vajate informatsiooni või on Teil probleemid tekkinud, külastage Philips Web lehekülge www.philips.com või võtke ühendus teie maa Philipsi hoolduskeskusega (lisainfo ja telefoninumbrid leiате garantiitalongilt). Kui Teie maal ei ole Philipsi hoolduskeskust, pöörduge Philipsi toodete müüja poole või võtke ühendus Philipsi koduhooldusseadmete ja isikliku hoolduse BV teenindusosakonnaga.

Röstvõileibade retsepte

■ Singi, juustu ja ananassi võileivad

4 saiaviilu
2 juustuviilu
2 ananassilõiku
2 õhukest singiviilu
karrit

- ▶ Laske võileivaröstijal soojeneda.
- ▶ Pange juust, ananassilõigud ja sink kahele saiaviilule. Raputage singiviiludele karrit ja tõstke peale kaks saiaviilu.
- ▶ Järgige juhendit lõigust 'Röstitud võileibade valmistamine'.

■ Tomati, juustu ja anshovise võileib

4 saiaviilu
1 või 2 tomatit (viilustatud)
2 spl riivitud Parmesan juustu
6 anshoovist
paprika, majoraan

- ▶ Laske võileivaröstijal soojeneda.
- ▶ Jagage tomativiilud, anshoovist ja riivjuust mõlemale saiale. Raputage peale paprikapulbrit ja majoraani ning seejärel pange peale teised saiaviilud.
- ▶ Järgige juhendit lõigust 'Röstitud võileibade valmistamine'.

■ Salami, banaani ja juustu võileib

4 saiaviilu
2-4 salamilõiku
1 banaan (viilustatud)
2 juustuviilu
Cayenne pipart

- ▶ Laske võileivaröstijal soojeneda.
- ▶ Pange salami-, banaani- ja lõpuks juustulõigud kahele saiaviilule. Raputage peale veidi cayenne pipart ja tõstke peale kaks saiaviilu.
- ▶ Järgige juhendit lõigust 'Röstitud võileibade valmistamine'.

■ Frankfurdi vorsti ja juustu võileib

4 saiaviilu
4 frankfurdi vorsti
4 juustulõiku
Tomatiketshupit või sinepit

- ▶ Laske võileivaröstijal soojeneda.
- ▶ Kuivatage vorstid ja keerake iga vorst juustulõigu sisse, millele on peale pandud veidi ketshupit või sinepit. Seejärel pange vorstid ettevaatlikult kahele saiaviilule ja tõstke peale kaks saiaviilu.
- ▶ Järgige juhendit lõigust 'Röstitud võileibade valmistamine'.

Nautige!

Vispārējs apraksts

- A** Cepšanas plātnes ar nepiedegošu pārklājumu
- B** Iebūvēta vira
 - *Abas cepšanas plātnes ir savienotas ar viru, lai novērstu produktu izšakstīšanos. Tādējādi tiek atvieglota tīrīšana pēc lietošanas.*
- C** Automātisks aizslēgšanas mehānisms
- D** Nesakarstoši rokturi
- E** Enerģijas signāllampī a
- F** Uzkaršanas signāllampī a
- G** Aprīkojums elektrovara glabāšanai

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šīs lietošanas pamācības un saglabāiet tās turpmākām uzziņām.

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās apakšdaļas norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Pievienojiet ierīci iezemētai elektrotīkla kontaktrozetei.
- Ja ierīces elektrovars ir bojāts, tā nomaīņa jāuztic darbiniekiem Philips pilnvarotā apkopes centrā vai līdzīgi kvalificētiem speciālistiem, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- Neiegremdējiet ierīci vai elektrovaru ūdenī vai citā šķidrumā.
- Novietojiet ierīci tā, lai:
 - elektrovars nenokarātos pāri galda vai darba virsmas malai;
 - darbības laikā tai nepieskartos bērni;
 - tā atrastos uz līdzenas, stabilas virsmas un tai apkārt būtu pietiekami daudz brīvas vietas.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Glabāiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības. Nedarbiniet tosteru zem aizkariem, netālu no tiem vai citiem viegli uzliesmojošiem priekšmetiem vai zem sienas skapīšiem, jo maize var aizdegties.
- Nepieskarieties ierīces metāla detaļām, jo lietošanas laikā tās ievērojami sakarst.
- Pirms ierīci tīrīt vai novietot glabāšanā, ļaujiet tai pilnīgi atdzist.
- Nepieskarieties cepšanas plātnēm ar asiem vai skrāpējošiem priekšmetiem, lai nebojātu nepiedegošo pārklājumu.
- Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.
- Raugieties, lai elektrovars neatrodas pārāk tuvu vai nononāk saskarē ar ierīces karstajām virsmām.
- Vienmēr uzkarsējiet cepšanas plātnes, pirms ievietojat starp tām produktus.

Pirms pirmās lietošanas

No emiet visas uzlīmes un noslaukiet tosteru korpusu ar mitru drānu.

- Notīriet plātnes ar mitru drānu vai sūkli.
- *Lietojot ierīci pirmo reizi, tā var izdalīt dūmus. Tas ir normāli.*

Ierīces lietošana

Neatstājiet ieslēgtu sviestmaižu tosteru bez uzraudzības.

- 1** Iespraidiet elektrovara kontaktspraudni elektrotīkla sienas kontaktrozetē (attēls 1). Iedegas signāllampī a un uzkaršanas signāllampī a.
- 2** Sagatavojiet produktus grauzdētai sviestmaizei.

Katrai sviestmaizei nepieciešamas divas maizes šķēles un piemērots pildījums. Ieteikumi pildījumiem atrodami nodaļā "Receptes grauzdētu sviestmaižu pagatavošanai".

3 Lai sviestmaizes būtu vienmērīgi zeltaini brūnas, viegli ieziediet ar sviestu tās maizes puses, kas saskarsies ar plātnēm.

D Tiklīdz uzkaršanas signāllampīņa nodziest, sviestmaižu tosteris ir gatavs lietošanai (attēls 2).

4 Uzlieciet divas maizes šķēles ar apziestajām pusēm uz apakšējās plātnes, uzklājiet maizei pildījumu un virsū uzlieciet vēl divas maizes šķēles, pavēršot apziesto pusi uz augšu (attēls 3).

Ja vēlaties, varat grauzdēt tikai vienu sviestmaizi. Lai vāku varētu cieši aizvērt, pildījumu nevajadzētu uzklāt pārāk tuvu maizes šķēļu malām.

5 Uzmanīgi nolaidiet augšējo plātni uz maizes, līdz automātiskā aizslēga mehānisms savieno to ar apakšējo plātni (attēls 4).

► *Grauzdēšanas laikā uzkaršanas signāllampīņa periodiski iedegas un nodziest, lai norādītu, ka sildelementi tiek ieslēgti un izslēgti, lai uzturētu vajadzīgo temperatūru.*

6 Atveriet sviestmaižu tosteru pēc 2-3 minūtēm un pārbaudiet, vai grauzdētā sviestmaize ir zeltaini brūna.

Cepšanas ilgums ir atkarīgs no maizes veida un pildījuma, kā arī no tā, cik kraukš īgām un brūnām jābūt grauzdētajām sviestmaizēm.

7 Izņemiet sviestmaizes (attēls 5).

Lietojiet koka vai plastmasas virtuves piederumu (piemēram, koka lāpstiņu), lai izņemtu grauzdētās sviestmaizes no tosteru. Nelietojiet metāla, asus vai abrazīvus virtuves piederumus.

8 Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Padomi

aujiet va u fantāzijai, lai atklātu jaunus gardus pildījumus. Apvienojiet pamatproduktus, piemēram, gaļu, zivi, sieru, desu vai cieti vārītu olu šķēles ar augiem (piemēram, avokado, banāniem, mandarīniem, āboliem un ananasiem) vai ar dārzeņiem (piemēram, tomātiem, gurķiem, sīpoliem, sēnēm, pipariem un pipargurķiem). Jūs atklāsiet, ka šīs kombinācijas garšo pārsteidzoši labi.

Pirms cepšanas varat sviestmaizēm pēc garšas pievienot garšvielas, piemēram, karija pulveri, papriku pulveri, sarkanos piparus, lociņus, pētersīņus, sinepes, tomātu kečupu, sviestmaižu pavalgu, zāļu sviestu vai pikanto mērci.

Pildījumu nevajadzētu klāt pārāk tuvu maizes šķēļu malām. Nepārpildiet sviestmaizi, jo tad pildījums var izžāvēties un vāku nevarēs cieši aizvērt.

Lai grauzdi būtu kraukšīgāki, sviestmaizi var pusminūti atstāt uz metāla restītēm (piemēram, dzesēšanas restītēm).

Tīrīšana

Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī.

1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist.

2 Notīriet plātnes ar mitru drānu vai sūkli (attēls 6).

Nekad nelietojiet skrāpējošus tīrīšanas līdzekļus un materiālus, jo tā tiks bojāts nepiedegošais plātnis un pārklājums.

3 Ar mitru drānu notīriet ierīces ārpusi.

Glabāšana

- 1** Aptiniet elektrovadu ap ierīces pamatni (attēls 7).
- 2** Ierīci var glabāt vertikālā vai horizontālā stāvoklī (attēls 8).

Garantija un apkope

Ja nepieciešama palīdzība vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips mājas lapu internetā www.philips.com vai sazinieties ar Philips Pakalpojumu centru savā valstī (tā tālrunā numurs atrodams pasaules garantijas bukletā). Ja jūsu valstī nav Philips Pakalpojumu centra, lūdziet palīdzību Philips produkcijas izplatītājiem vai Philips Mājturības un personīgās higiēnas ierīču nodaļas pakalpojumu dienestam.

Receptes grauzdētu sviestmaižu pagatavošanai**Šķiņķa, siera un ananasa sviestmaizes**

4 baltmaizes šēles
 2 siera šēles
 2 ananasa šēles
 2 plānas šķiņķa šēles
 karijs

- ▶ *aujiet sviestmaižu tosteram uzkarst.*
- ▶ *Uzlieciet sieru, ananasu un pēc tam šķiņķi uz divām maizes šēlēm. Uzkaisiet šķiņķim nedaudz karija pulvera un uzlieciet virsū divas citas maizes šēles.*
- ▶ *Veiciet nodaļā "Grauzdētu sviestmaižu pagatavošana" aprakstītās darbības.*

Tomātu, siera un anšoņu sviestmaizes

4 baltmaizes šēles
 1 vai 2 šēlēs sagriezti tomāti
 2 ēdamkarotes sarīvēta Parmas siera
 6 anšoņi
 paprikas pulveris, majorāns

- ▶ *aujiet sviestmaižu tosteram uzkarst.*
- ▶ *Uzlieciet tomātu šēles, anšoņus un rīvētu sieru uz divām maizes šēlēm. Uzkaisiet tām nedaudz paprikas pulvera un majorāna un uzlieciet virsū divas maizes šēles.*
- ▶ *Veiciet nodaļā "Grauzdētu sviestmaižu pagatavošana" aprakstītās darbības.*

Salami, banāna un siera sviestmaize

4 baltmaizes šēles
 2-4 salami šēlītes
 1 šēlītē sagriezts banāns
 2 siera šēles
 sarkanie pipari

- ▶ *aujiet sviestmaižu tosteram uzkarst.*
- ▶ *Uzlieciet salami šēlītes, banāna šēlītes un visbeidzot siera šēles uz divām maizes šēlēm. Uzkaisiet nedaudz sarkano piparu un virsū uzlieciet vēl divas maizes šēles.*
- ▶ *Veiciet nodaļā "Grauzdētu sviestmaižu pagatavošana" aprakstītās darbības.*

Cīsiņu un siera sviestmaize

4 baltmaizes šēles
 4 cīsiņi
 4 siera šēles

Tomātu kečups vai sinepes

- ▶ *aujiet sviestmaīžu tosteram uzkarst.*
- ▶ *Nosusiniet cīsi us un katru ietiniet siera š ēlītē, kas apziesta ar tomātu kečupu vai sinepēm. Uzmanīgi uzlieciet sagatavotos cīsi us uz divām maizes š ēlēm un tām virsū uzlieciet vēl divas maizes š ēles.*
- ▶ *Veiciet noda ā "Graudētu sviestmaīžu pagatavošana" aprakstītās darbības.*

Labu apetīti!

Pagrindinis aprašymas

- A** Kepimo plokštė su nelimpančiu paviršiumi
- B** Integruotas vyris
 - *Dvi kepimo plokštės yra sujungtos vyriu, kad produktai neišsiliėtų. Tai palengvina valymą.*
- C** Automatinis užraktas
- D** Neįkaistančios rankenos
- E** Įjungimo lemputė
- F** Įkaitimo lemputė
- G** Vieta laido saugojimui

Svarbu žinoti

Prieš naudojant prietaisą, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir pasidkite tolimesniam naudojimui.

- **Prieš įjungdami aparatą, patikrinkite ar įtampa, nurodyta ant aparato apačios, atitinka vietinę elektros įtampą.**
- Įjunkite aparatą į įžemintą elektros lizdą.
- Jei yra pažeistas maitinimo laidas, vengiant pavojaus, jis turi būti pakeistas Philips, autorizuotame Philips aptarnavimo centre ar panašios kvalifikacijos asmenų.
- Neįmerkite aparato ar maitinimo laido į vandenį ar kitokį skystį.
- **Aparatą pastatykite taip, kad :**
 - maitinimo laidas neturi būti užsikabinęs už stalo krašto ar paviršiaus;
 - vaikai negali liesti veikiančio prietaiso;
 - jis stovėtų ant plokščio, stabilaus paviršiaus ir aplink jį būtų pakankamai erdvės.
- Po naudojimo visada išjunkite aparatą.
- Aparatą saugokite nuo vaikų.
- Nepalikite aparato veikti be priežiūros. Nestatykite aparato prie ar po užuolaidomis ar kitomis lengvai užsidegančiomis medžiagomis taip pat nestatykite skrudintuvo po spintelėmis, nes duona gali užsidegti.
- Venkite liesti metalines aparato dalis, nes naudojimo metu jos labai įkaista.
- Prieš aparatą valydami ar padėdami, palikite jį visiškai atvėsti.
- Niekada kepimo plokščių nelieskite aštriais ar šiurkščiais daiktais, nes galite pažeisti plokščių nelimpančių paviršių.
- Po naudojimo visada išvalykite prietaisą.
- Patikrinkite, ar maitinimo laidas nesiliečia ir nėra arti karštų aparato paviršių.
- Prieš dėdami ką nors skrudinti, visada įkaitinkite plokštes.

Prieš pirmąjį naudojimą

Nuimkite lipdukus ir nušluostykite skrudintuvo paviršių drėgna šluotele.

- **Plokštes valykite drėgna šluotele ar kempinele.**
 - *Pirmą kartą naudojant, nuo prietaiso gali skliti kvapas. Tai yra normalu.*

Aparato naudojimas

Niekada nepalikite skrudintuvės veikti be priežiūros.

- 1** Įjunkite kištuką į rozetę (pav. 1).
Užsidega įjungimo ir įkaitinimo lemputės.

- 2** Paruoškite produktus, kurių reikės skrudinamiems sumuštiniams.
Kiekvienam sumuštinui reikia dviejų riekių duonos ir tinkamo įdaro. Skyrelyje "Skrudinamų sumuštinų gamybos receptai" rasite patarimų, kaip pasidaryti įdarą.

3 Lengvai sviestu išteptas duonos paviršius susilietęs su plokštėmis, tolygiai ir gražiai apskrunda.

► Sumuštiniai galite gaminti iš karto, kai tik užsidegs įkaitimo lemputė (pav. 2).

4 Ant apatinės plokštės uždėkite dvi duonos riekes, sviestu ištepta puse į apačią, ant duonos uždėkite įdarą ir ant viršaus uždėkite dar dvi duonos riekes, sviestu ištepta puse į viršų (pav. 3).

Jei norite, galite skrudinti vieną sumuštinį. Kad sumuštinis būtų pakankamai sandarus, įdaras neturi būti labai arti duonos riekelio kraštų.

5 Atsargiai leiskite viršutinę plokštę ant duonos iki automatinis užrakto įtaisą prispaus ją prie apatinės plokštės (pav. 4).

► *Gaminimo metu, parengties lemputė laikas nuo laiko užsidega ir užgęsta, rodydama, kad kaitinimo elementai išsijungia ir įsijungia, palaikydami reikiamą temperatūrą.*

6 Sumuštininių keptuvę atidarykite po 2-3 minučių ir patikrinkite, ar sumuštiniai apskrudo.

Gaminimo laikas priklauso nuo duonos rūšies bei įdaro, taip pat ir nuo to, kaip labai apskrudusio ir traškaus sumuštinio jūs norite.

7 Išimkite sumuštinis (pav. 5).

Naudokite medinius ar plastikinius įrankius (pvz., mentele), kai norite nuimti iškeptus sumuštinis iš sumuštininių keptuvės. Nenaudokite metalinių, aštrių ar šiurkščių virtuvės įrankių.

8 Po naudojimo išjunkite aparatą.

Patarimai

Pasitarkite savo vaizduotę ir sukurkite nuostabius įdarus. Naudokite pagrindinius produktus, tokius kaip mėsą, žuvį, sūrį, dešreles ar kietai virto kiaušinio griežinius su vaisiais (avodadu, bananu, mandarinu, obuoliu ar ananasu) ar daržovėmis (pomidoru, agurku, svogūnais, grybais, pipirais ar agurkų liais). Jūs atrasite, kad šie deriniai gali būti nepaprastai skanūs.

Prieš skrudindami, sumuštinis galite pagardinti kario milteliais, paprikos milteliais, raudonaisiais pipirais, laiškiniais česnakais, petražolėmis, garstyčiomis, pomidorų padažu, paštetu, sviestu, augaliniu sviestu ar salotomis.

Įdaras neturi būti arti duonos riekelio kraštų. Niekada nedėkite per daug įdaro, nes jis gali ištekti ir sumuštinis gali prarasti sandarumą.

Jei norite, kad sumuštinis būtų traškus, galite pusei minutės jį padėti ant metalinio padėklų (atvėsinimo padėklų).

Valymas

Aparato niekada neįmerkite į vandenį.

1 Aparatą išjunkite iš elektros tinklo ir palikite atvėsti.

2 Plokštės valykite drėgna skepetaitė ar kempinėle (pav. 6).

Niekada nenaudokite šiurkščių ar šlifuojančių valymo priemonių ar medžiagų, nes galite pažeisti nelimpančią plokščių paviršių.

3 Drėgna skepetaitė nuvalykite aparato paviršius.

Saugojimas

1 Laidą suvyniokite ant rankenėlių, esančių aparato apčioje (pav. 7).

2 Aparatą galite saugoti vertikaliai ir horizontalioje padėtyje (pav. 8).

Garantija ir aptarnavimas

Jei jums reikalinga informacija arba jei turite problemą, prašome aplankyti Philips tinklapį, kurio adresas yra www.philips.com arba kreiptis į Philips klientų aptarnavimo centrą savo šalyje (telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei tokio centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį Philips pardavimą.

Skrudintų sumuštinų receptai

■ Kumpio, sūrio ir ananasų sumuštiniai

4 baltos duonos riekelės

2 sūrio riekelės

2 ananaso riekelės

2 plonos riekelės kumpio

kario milteliai

- ▶ Leiskite įkaisti sumuštinų keptuvei.
- ▶ Uždėkite sūrį, ananaso skilteles ir kumpį ant dviejų duonos riekių. Pabarstykite kumpį prieskoniais ir ant viršaus uždėkite dar dvi riekes duonos.
- ▶ Laikykite su nurodymų skyrelyje "Sumuštinų skrudinimas".

■ Pomidorų, sūrio ir ančiuvų sumuštiniai

4 baltos duonos riekelės

1 ar 2 pomidorai (supjaustyti riekelėmis)

2 arb. šaukšteliai tarkuoto parmezano sūrio

6 ančiuviai

raudonieji pipirai, mairūnas

- ▶ Leiskite įkaisti sumuštinų keptuvei.
- ▶ Pomidorų skilteles, ančiuvius ir tarkuotą sūrį uždėkite ant dviejų duonos riekių. Pabarstykite raudonaisiais pipirais bei mairūnu ir ant viršaus uždėkite dar dvi riekes duonos.
- ▶ Laikykite su nurodymų skyrelyje "Sumuštinų skrudinimas".

■ Saliami dešros, banano ir sūrio sumuštinis

4 baltos duonos riekelės

2-4 griežinčiai salami dešros

1 bananas (supjaustytas riekelėmis)

2 sūrio riekelės

kajeno pipirai

- ▶ Leiskite įkaisti sumuštinų keptuvei.
- ▶ Uždėkite po salami dešros griežinėlį, banano rieketę ir sūrio gabalėlį ant abiejų duonos riekių. Pabarstykite trupučiu raudonųjų pipirų ir ant kiekvieno sumuštinio viršaus uždėkite po duonos rieketę.
- ▶ Laikykite su nurodymų skyrelyje "Sumuštinų skrudinimas".

■ Sumuštinis su frankfurto dešrele ir sūriu

4 baltos duonos riekelės

4 frankfurto dešrelės

4 skiltelės sūrio

Pomidorų padažas arba garstyčios

- ▶ Leiskite įkaisti sumuštinų keptuvei.
- ▶ Nusausinkite dešreles ir kiekvieną įvyniokite į sūrio skiltelę, išteptą pomidorų padažu ar garstyčiomis. Paruoštas dešreles atsargiai sudėkite ant dviejų duonos riekių ir kitas duonas riekes uždėkite ant viršaus.
- ▶ Laikykite su nurodymų skyrelyje "Sumuštinų skrudinimas".

Džiaukitės!

Splošni opis

- A** Grelne plošče s prevleko proti sprijemanju
- B** Zgib
 - Dve grelni plošči sta povezani z zgibom, kar preprečuje prelivanje sestavin. To omogoča lažje čiščenje aparata po uporabi.
- C** Samodejni zapiralni mehanizem
- D** Hladni ročaji
- E** Lučka vklopa
- F** Lučka segrevanja
- G** Shramba za kabel

Pomembno

Pred uporabo skrbno preberite ta navodila in jih shranite tudi za kasnejšo uporabo.

- Preden priključite aparat na električno omrežje preverite, ali napetost, označena na dnu aparata, ustreza napetosti v lokalnem električnem omrežju.
- Priključite aparat na ozemljeno omrežno vtičnico.
- Če je omrežni kabel poškodovan, ga sme, v izogib nevarnosti, zamenjati le Philips, s strani Philipsa pooblaščen servisni center ali primerno kvalificirana oseba.
- Aparata ali omrežnega kabla ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.
- Aparat postavite tako, da:
 - omrežni kabel ne visi preko roba mize ali delovne površine;
 - otroci ne morejo prijematii aparata, ko je v uporabi;
 - stoji na ravni, stabilni površini, kjer je okoli njega dovolj praznega prostora.
- Po uporabi aparat vedno izključite iz električnega omrežja.
- Hranite aparat izven dosega otrok.
- Ne puščajte aparata delovati brez nadzora. Delujočega aparata ne postavljajte pod ali zraven zaves ali drugih gorljivih materialov ali pod stenskim pohištvom, ker lahko kruh zagori.
- Ne dotikajte se kovinskih delov aparata, ker postanejo med uporabo zelo vroči.
- Preden aparat očistite in pospravite, počakajte, da se popolnoma ohladi.
- Grelnih plošč se nikoli ne dotikajte z ostrimi ali strgalnimi predmeti, ker lahko poškodujete prevleko proti sprijemanju.
- Po uporabi aparat vedno očistite.
- Pazite, da omrežni kabel ne pride preblizu ali v stik z vročo površino aparata.
- Grelne plošče vedno najprej segrejte, preden v njih vstavite kakršnekoli sestavine.

Pred prvo uporabo

Iz ohišja opekača odlepите vse nalepke in ga očistite z vlažno krpo.

- Plošče očistite z vlažno krpo ali gobico.
- Pri prvi uporabi se lahko iz aparata malo pokadi. To je normalno.

Uporaba aparata

Opekača sendvičev ne pustite nikoli delovati brez nadzora.

1 Vstavite vtičak v omrežno vtičnico (sl. 1).
Zasvetita obe kontrolni lučki - vklopa in lučka segrevanja.

2 Pripravite sestavine za vaš opečeni sendvič.

Za vsak sendvič potrebujete dve rezini kruha in primeren nadev. V poglavju "Recepti za opečene sendviče" boste našli nekaj predlogov za nadev.

3 Strani kruha, ki bodo v stiku s ploščami, rahlo namažite z maslom, da bodo enakomerno, zlatorjavo opečene.

► Opekač sendvičev je nared takoj, ko lučka segrevanja ugasne (sl. 2).

4 Na spodnjo ploščo naložite dve rezini kruha, z namazano stranjo navzdol, na kruh naložite nadev in ga pokrijte s preostalima rezinama kruha, z namazano stranjo navzgor (sl. 3).

Če želite, lahko opečete samo en sendvič. Da se bosta plošči optimalno zaprli, ne nadevajte nadeva preblizu robov kruha.

5 Spustite zgornjo ploščo pazljivo na kruh, dokler se samodejni zapiralni mehanizem ne spne s spodnjo ploščo (sl. 4).

► Med peko se lučka segrevanja občasno prižiga in ugaša, kar pomeni, da se grelni elementi vklopljajo in izklopljajo, ko vzdržujejo pravilno temperaturo.

6 Po 2-3 minutah opekač odprite, da preverite, ali je sendvič zlatorjav.

Čas praženja zavisi od vrste kruha in nadeva ter od tega, kako hrustljajoč in opečen sendvič želite.

7 Odstranite sendviče (sl. 5).

Uporabite lesen ali plastičen pribor (npr. lopatico) za odstranitev opečenih sendvičev iz opekača. Ne uporabite kovinskega, ostrega ali strgalnega kuhinjskega pribora.

8 Po uporabi izključite aparat iz električnega omrežja.

Nasveti

Uporabite domišljijo in ustvarite okusne, nove nadeve. Kombinirajte osnovne sestavine kot so, meso, ribe, sir, klobase ali rezine trdokuhanih jajc s sadjem (npr. avokadom, banana, mandarino, jabolkom ali ananasom) ali z zelenjavo (npr. s paradižnikom, kumaro, čebulo, gobami, papriko in kislimi kumaricami). Odkrili boste, da so lahko te kombinacije presenetljivo okusne.

Preden začnete sendviče pražiti, jih lahko začinite po svojem okusu, npr. s curryjem, peteršiljem, gorčico, paradižnikovo mezgo, kakšnim namazom, zeliščnim maslom ali z indijskim, močno začinjenim vložnim sadjem.

Nadeva ne dajajte preblizu robov kruha. Sendvičev nikoli ne prenapolnite, ker se bo nadev prelil ven oz. se plošči ne bosta dobro zaprli.

Da bo sendvič po obeh straneh hrustljav, ga lahko za pol minute položite na kovinsko stojalce (na hladilno stojalce).

Čiščenje

Nikoli ne potaplajte aparata v vodo.

1 Izključite aparat iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.

2 Očistite plošče z vlažno krpo ali mehko gobico (sl. 6).

Nikoli ne uporabljajte agresivnih ali strgalnih čistilnih sredstev in materialov, ker boste poškodovali prevleko proti sprijemanju.

3 Zunanost aparata očistite z vlažno krpo.

Shranjevanje

1 Kabel ovijte okoli konzol na dnu aparata (sl. 7).

2 Aparat lahko shranite v navpični ali vodoravni legi (sl. 8).

Garancija in servis

Če potrebujete servis ali informacijo, ali če imate z delovanjem aparata težave, obiščite Philipsovo spletno stran na internetu www.philips.com ali pa pokličite Philipsov servisni center v vaši državi (telefonske številke najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni Philipsovega storitvenega centra, se obrnite na vašega trgovca ali na servisno organizacijo za male gospodinjске aparate in aparate za osebno nego (www.ntt.si). Pozor: Ta aparat je namenjen izključno za domačo uporabo. Če se aparat nepravilno uporablja ali se uporablja v (pol-)profesionalne namene, ter na način, ki ni v skladu s temi navodili za uporabo, postane garancija neveljavna in Philips ne sprejema nobene odgovornosti za kakršnokoli povzročeno škodo. Izdajatelj navodil za uporabo: Philips Slovenija, d.o.o. Knezov štrdon 94, 1000 Ljubljana, tel: +386 1 280 95 40.

Recepti za opečene sendviče

► Sendvič s šunko, sirom in ananasom

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

- Počakajte, da se opekač sendvičev segreje.
- Na dve rezini kruha položite sir, ananas in nato šunko. Po šunko potrosite malo curryja v prahu in na vrh položite ostali dve rezini kruha.
- Sledite napotkom v poglavju "Priprava opečenih sendvičev".

► Sendviči s paradižnikom, sirom in sardinami

4 rezine belega kruha
1 ali 2 paradižnika (narezana na kolobarje)
2 žlici naribanega Parmezana
6 sardel
paprika, majaron

- Počakajte, da se opekač sendvičev segreje.
- Na dve rezini kruha položite paradižnik, sardine in nariban sir. Potrosite z nekaj paprike in majarona in na vrh položite ostali dve rezini kruha.
- Sledite napotkom v poglavju "Priprava opečenih sendvičev".

► Sendvič s salamo, banano in sirom

4 rezine belega kruha
2-4 rezine salame
1 banana (narezana na koščke)
2 rezini sira
zelo ostra rdeča paprika v prahu

- Počakajte, da se opekač sendvičev segreje.
- Na dve rezini kruha položite rezine salame in banan in na koncu rezine sira. Posipajte z nekaj paprike in na vrh položite ostali dve rezini kruha.
- Sledite napotkom v poglavju "Priprava opečenih sendvičev".

► Sendvič s sirom in hrenovko

4 rezine belega kruha
4 hrenovke
4 rezine kruha

Paradižnikova mezga ali gorčica.

- ▶ *Počakajte, da se opekač sendvičev segreje.*
- ▶ *Hrenovke osušite in jih povaljajte v siru, namazanem s paradižnikovo mezgo ali gorčico. Pripravljene hrenovke dajte pazljivo na dve rezini kruha in ju pokrijte z ostalima rezinama kruha.*
- ▶ *Sledite napotkom v poglavju "Priprava opečenih sendvičev".*

Dober tek!

Общо описание

- A** Плочи с незалепащо покритие
- B** Интегрирана панта
 - Двете плочи са свързани на панта, за да се предотврати изсипване на съставки. Това дава възможност за лесно почистване след употреба.
- C** Самозаключващ механизъм
- D** Хладни дръжки
- E** Лампа за положение "включено".
- F** Светлинен индикатор за загряване
- G** Място за прибиране на кабела

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тези инструкции за употреба и ги запазете за справка в бъдеще.

- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, посочено на дъното на уреда, отговаря на това на местната електрическа мрежа.
- Включете уреда в заземен контакт.
- Ако хранящият кабел е повреден, трябва да се смени от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасно положение.
- Никога не потапяйте уреда или кабела във вода или други течности.
- Поставете уреда така, че:
 - Кабелът на храняването да не виси над ръба на масата или работния плот;
 - Деца да не могат да пипат уреда докато работи;
 - да стои върху равна, стабилна повърхност и да има достатъчно място около него.
- Винаги изключвайте уреда след употреба.
- Пазете уреда от достъп на деца.
- Не оставяйте уреда да работи без наблюдение. Не го използвайте под или до пердета или други запалими материали или под стенни шкафчета, тъй като хлябът може да се запали.
- Избягвайте да докосвате металните части на уреда, тъй като те се нагорещават много по време на работа.
- Оставете уреда да се охлади напълно, преди да го почиствате или прибирате.
- Никога не докосвайте плочите с остри или абразивни предмети, тъй като това ще повреди незалепащото покритие.
- Винаги почиствайте уреда след употреба.
- Внимавайте хранящият кабел да не докосва или да не е твърде близо до горещите повърхности на уреда.
- Винаги затопляйте предварително плочите, преди да сложите нещо за печене между тях.

Преди първата употреба

Махнете всички лепенки и избършете корпуса на тостера с влажна кърпа.

- Почистете плочите с влажна кърпа или гъба.
 - Когато го използвате за пръв път, от уреда може да се вдигне малко дим. Това е нормално.

Използване на уреда

Никога не оставяйте плочите за сандвичи да работят без наблюдение.

1 Включете щепсела в контакта (фиг. 1).

Светват червеният индикатор за включане и зеленият индикатор за загряване.

2 Пригответе продуктите за печените сандвичи.

За всеки сандвич Ви трябва две филийки хляб и подходящ пълнеж. В раздела "Рецепти за печени сандвичи" ще намерите идеи за пълнежа.

3 Намажете леко с масло страните на хляба, които се допират до плочите, за да получите равномерно златисто кафяво препичане.

Сандвич-тостерът е готов за работа, когато загасне индикаторът за загряване (фиг. 2).

4 Сложете две филийки хляб с намазаните с масло страни върху долната плоча, размажете пълнежа върху хляба и сложете две други филийки отгоре, с намазаните с масло страни обърнати нагоре (фиг. 3).

Ако искате, можете да изпечете и само един сандвич. За да осигурите най-добро запечатване, пълнежът не трябва да се намазва прекалено близо до краищата на филийките.

5 Спуснете внимателно горната плоча върху хляба, докато автоматичният заключващ механизъм я заключи към долната плоча (фиг. 4).

По време на печене зеленият светлинен индикатор за загряване от време на време светва и угасва. Тази индикация показва как нагревателните елементи се включват и изключват, за да поддържат необходимата температура.

6 Отворете сандвич-тостера след 2-3 минути и проверете дали опеченият сандвич е златисто кафяв.

Времето за печене зависи от типа на хляба и пълнежа и от това доколко хрупкави и препечени искате да са сандвичите Ви.

7 Извадете сандвичите (фиг. 5).

Използвайте дървен или пластмасов прибор (например шпатула), за да извадите печените сандвичи от уреда за сандвичи. Не използвайте метални, остри или абразивни кухненски прибори.

8 Изключвайте уреда от контакта след употреба.**Съвети**

Използвайте въображението си за създаване на апетитни нови пълнежи. Комбинирайте основни съставки като месо, риба, сирене, кренвирши или резенчета твърдо сварени яйца с плодове (напр. авокадо, банан, мандарин, ябълка и ананас) или със зеленчуци (напр. домати, краставица, лук, гъби, чушки и корнишони). Ще откриете, че тези съчетания могат да са изненадващо вкусни.

Можете да подправяте сандвичите на вкус, преди да ги печете, напр. с къри на прах, сладък или лют червен пипер, скъцан лук, магданоз, горчица, кетчуп, различни пастети, масло с растителни подправки или лютеница.

Пълнежът не бива да е прекалено близо до краищата на филийките хляб. Никога не преплъвайте сандвича, защото това може да причини изсипване и лошо запечатване.

За да станат и двете страни по-хрупкави, можете да сложите сандвича върху метална решетка (напр. скара от хладилник) за половин минута.

Почистване

Никога не потапяйте уреда във вода.

1 Изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади.

2 Почиствайте плочите с влажна кърпа или гъба (фиг. 6).

Никога не използвайте агресивни миещи препарати и материали, тъй като това ще повреди незалепващото покритие на плочите.

3 Почиствайте отвън уреда с влажна кърпа.

Съхраняване

1 Навийте кабела около скобите от долната страна на уреда (фиг. 7).

2 Уредът може да се съхранява в изправено или легнало положение (фиг. 8).

Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във Вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта). Ако във Вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

Рецепти за печени сандвичи

■ Сандвичи със шунка, сирене и ананас

4 филийки бял хляб
2 парчета сирене
2 резена ананас
2 тънки парчета шунка
кърпи на прах

- ▶ Изчакайте сандвич-тостерът да се загрее.
- ▶ Поставете сиренето, ананаса и шунката върху две филийки хляб. Посипете шунката с малко кърпи на прах и поставете отгоре другите две филийки хляб.
- ▶ Следвайте инструкциите от глава "Печене на сандвичи".

■ Сандвичи с домати, сирене и аншоа

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

- ▶ Изчакайте сандвич-тостерът да се загрее.
- ▶ Поставете резенчетата домати, аншоата и настърганото сирене върху две филийки хляб. Поръсете с малко червен пипер и майоран и поставете отгоре другите две филийки хляб.
- ▶ Следвайте инструкциите от глава "Печене на сандвичи".

■ Сандвич със сух салам, банан и сирене

4 филийки бял хляб
2-4 резенчета салам

1 банан (нарязан на кръгчета)

2 парчета сирене

Лют червен пипер

- ▶ Изчакайте сандвич-тостера да се загрее.
- ▶ Сложете резенчетата салам, кръгчетата банан и накрая парчетата сирене върху две филийки хляб. Поръсете с малко лют червен пипер и покрийте с другите две филийки хляб.
- ▶ Следвайте инструкциите от глава "Печене на сандвичи".

Д Сандвич с винервурст и сирене

4 филийки бял хляб

4 кренвирша тип "Винервурст"

4 резена кашкавал

Кетчуп или горчица

- ▶ Изчакайте сандвич-тостерът да се загрее.
- ▶ Изсушете кренвиршите и увийте всеки от тях с резен кашкавал, който е бил намазан с кетчуп или горчица. Сложете внимателно увитите кренвирши върху две филийки хляб и ги покрийте с другите две филийки хляб.
- ▶ Следвайте инструкциите от глава "Печене на сандвичи".

Да Ви е сладко!

Opšti izgled

- A** Grejna ploča sa teflonskom oblogom
- B** Integrisana šarka
 - ▶ Dve grejne ploče povezane su šarkom da bi se sprečilo prosipanje sastojaka. Ovo omogućava jednostavno čišćenje posle upotrebe.
- C** Mehanizam za automatsko zaključavanje
- D** Ručice sa toplotnom izolacijom
- E** Kontrolna lampica "uključeno"
- F** Kontrolna lampica za signalizaciju zagrevanja
- G** Uredjaj za namotavanje kabla

Važno

Pre upotrebe pročitajte ova uputstva, i sačuvajte ih za kasniju upotrebu.

- ▶ Proverite da li voltaža navedena na donjem delu uredjaja odgovara naponu mreže u vašem domaćinstvu, pre nego priključite uredjaj.
- ▶ Uključite uredjaj u utičnicu sa uzemljenjem.
- ▶ Ako je oštećen glavni kabl, on mora biti zamenjen od strane Philipsa, tj. servisnog centra ovlašćenog od strane Philipsa ili na odgovarajući način kvalifikovanih osoba, da bi se izbegao rizik.
- ▶ Nemojte uranjati uredjaj ili postolje u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
- ▶ Postavite uredjaj tako da:
 - kabl ne visi preko ivice stola ili radne površine;
 - deca ne mogu da dodirnu uredjaj dok je u upotrebi;
 - stoji na ravnoj, stabilnoj površini i da ima dovoljno slobodnog prostora oko njega.
- ▶ Posle upotrebe uvek isključite uredjaj iz struje.
- ▶ Čuvajte uredjaj van domaćaja dece.
- ▶ Nemojte ostaviti uredjaj da radi bez nadzora. Nemojte raditi s njim ni ispod ni blizu zavesa ili drugih zapaljivih materijala ili ispod polica na zidu, jer bi se hleb mogao zapaliti.
- ▶ Izbegavajte dodirivanje metalnih delova, jer u toku rada postaju vreli.
- ▶ Ostavite uredjaj da se potpuno ohladi pre nego što ga čistite ili odložite.
- ▶ Nemojte dodirnuti grejne ploče oštrim ili abrazivnim predmetima, jer će to oštetiti teflonsku oblogu.
- ▶ Uredjaj čistite nakon svake upotrebe..
- ▶ Ne dozvolite da kabl za napajanje dodje u dodir ili bude suviše blizu vrelih površina uredjaja.
- ▶ Uvek prvo zagrejte grejne ploče pre nego što između njih stavite nešto.

Pre upotrebe

Uklonite sve nalepnice i obrišite telo tostera vlažnom krpom.

- ▶ Čistite grejne ploče vlažnom krpom ili sunderom.
- ▶ Pri prvoj upotrebi, uredjaj može proizvesti izvesnu količinu dima. Ova pojava je normalna.

Upotreba

Nikad nemojte ostavljati uredjaj za pravljenje sendviča da radi bez nadzora.

- I** Uključite utikač u utičnicu (sl. I).

Pali se lampica koja označava da je ure aj uključen, kao i lampica koja signalizuje zagrevanje.

2 Pripremite sastojke za vaš tost sendvič.

Za svaki sendvič potrebne su vam dve kriške hleba i odgovarajući nadev. U poglavlju 'Recepti za tople sendviče' možete naći predloge za nadev.

3 Puterom tanko premažite strane hleba koje dolaze u dodir s pločama da biste dobili zlatnosmeđe pečen tost.

Uređaj za pravljenje sendviča je spreman za upotrebu čim se kontrolna lampica za signalizaciju zagrevanja ugasi (sl. 2).

4 Stavite dve kriške hleba s namazanim stranama na donju ploču, razmažite nadev po hlebu i pokrijte sa još dve kriške hleba, tako da puterom namazane strane budu okrenute uvis (sl. 3).

Možete peći i samo jedan sendvič, ako želite. Da biste obezbedili optimalnu zatvorenost, nadev ne bi trebao da se razmaže suviše blizu ivica kriške hleba.

5 Pažljivo spuštajte gornju grejnu ploču na hleb, dok je mehanizam za automatsko zaključavanje ne pričvrsti za donju ploču (sl. 4).

► Tokom procesa pripremanja, kontrolna lampica, koja signalizuje zagrevanje, povremeno pali i gasi, čime pokazuje da se grejači pale i gase da bi se održavala propisna temperatura.

6 Otvorite uređaj za pravljenje sendviča posle 2-3 minuta i proverite da li zapečeni sendvič ima zlatnosmeđu boju.

Vreme pripremanja zavisi od vrste hleba i nadeva, i od toga koliko hrskavi i pečeni želite da vaši sendviči budu.

7 Izvadite sendviče (sl. 5).

Za uklanjanje pripremljenih sendviča iz aparata koristite drveni ili plastični pribor (npr. lopaticu). Ne upotrebljavajte metalan, oštri, ili abrazivni kuhinjski pribor.

8 Nakon upotrebe isključite uređaj iz utičnice.**Saveti**

Upotrebite maštu kod pravljenja ukusnih novih nadeva. Kombinujte osnovni sastojak poput mesa, ribe, sira, kobasica ili seckanih tvrdo kuvanih jaja, sa voćem (npr. avokado, banana, mandarina, jabuka i ananas) ili povrćem (npr. paradajz, krastavac, crni luk, pečurke, papričice i krastavčice). Otkrićete da ove kombinacije mogu da budu iznena ujuće ukusne.

Sendviče pre pečenja možete da začinite po želji, npr. sa karijem u prahu, mlevenom paprikom, kajen biberom, vlašcem, peršunom, senfom, paradajz kečapom, premazom za sendvič, biljnim puterom ili ukuvanim voćem.

Nadev ne treba staviti previše blizu ivice kriške hleba. Nemojte prepuniti sendvič jer to može da prouzrokuje prosipanje i lošu zatvorenost sendviča.

Da bi sendvič s obe strane bio hrskaviji, možete ga pola minuta staviti na metalno postolje (npr. postolje za hlađenje).

Održavanje

Nikada ne uranjajte uređaj u vodu.

1 Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi.**2 Očistite ploče vlažnom krpom ili sunderom (sl. 6).**

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

3 Spoljni deo uređaja čistite vlažnom krpom.

Odlaganje

- 1** Namotajte kabl oko držača koji se nalaze na donjoj strani uređaja (sl. 7).
- 2** Uredjaj možete odložiti u uspravnom ili vodoravnom položaju (sl. 8).

Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate problem, molimo vas da posetite Philips Internet prezentaciju na adresi **www.philips.com**, ili da kontaktirate Philips-ovo predstavništvo u vašoj zemlji (broj telefona pronaći ćete u meunarodnom garantnom listu). Ukoliko u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se vašem ovlašćenom prodavcu ili kontaktirajte Servisno odeljenje Philips aparata za domaćinstvo i ličnu higijenu BV.

Recepti za tost sendviče

Sendviči sa šunkom, sirom i ananasom

4 komada belog hleba
2 kriške sira
2 kriške ananasa
2 tanka komada šunke
kari u prahu

- ▶ Ostavite ure aj za pravljenje sendviča da se zagreje.
- ▶ Na dva komada hleba stavite šunku, sir, i ananas. Šunku pospite karijem u prahu, i postavite preostala dva komada hleba na vrh.
- ▶ Sledite uputstva iz poglavlja "Pripremanje sendviča od grejanog hleba".

Sendvič sa paradajzom, sirom i brgljunom

4 komada belog hleba
1 ili 2 kriške paradajza
2 kašike rendanog parmezana
6 brgljuna
paprika, majoran

- ▶ Ostavite ure aj za pravljenje sendviča da se zagreje.
- ▶ Na dva komada hleba stavite kriške paradajza, brgljun i rendani sir. Premaz pospite paprikom i majoranom, i postavite preostala dva komada hleba na vrh.
- ▶ Sledite uputstva iz poglavlja "Pripremanje sendviča od grejanog hleba".

Sendvič sa salamom, bananom i sirom

4 komada belog hleba
2-4 kriške salame
1 banana (iseći na kriške)
2 kriške sira
Kajen biber

- ▶ Ostavite ure aj za pravljenje sendviča da se zagreje.
- ▶ Stavite kriške salame, kriške banane i konačno kriške sira na dve kriške hleba. Pospite kajen biberom i pokrijte s dve kriške hleba.
- ▶ Sledite uputstva iz poglavlja "Pripremanje sendviča od grejanog hleba".

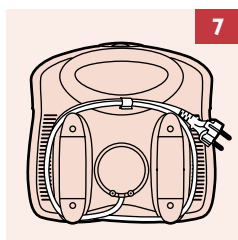
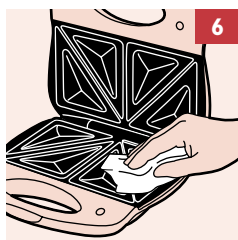
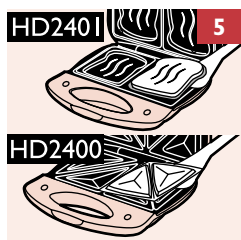
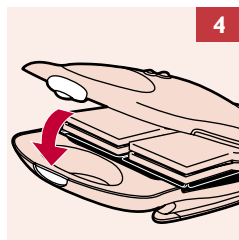
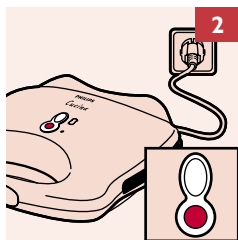
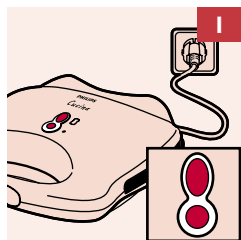
Sendvič sa frankfurtskom kobasicom i sirom

4 komada belog hleba
4 frankfurtske kobasice
4 kriške sira

Kečap od paradajza ili senf

- ▶ *Ostavite ure aj za pravljenje sendviča da se zagreje.*
- ▶ *Osušite kobasice i uvaljajte svaku u krišku sira koja je premazana kečapom ili senfom. Tako pripremljenu kobasicu pažljivo stavite na dve kriške hleba i pokrijte sa još dve kriške hleba.*
- ▶ *Sledite uputstva iz poglavlja "Pripremanje sendviča od grejanog hleba".*

Uživajte!





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 91446