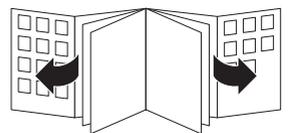


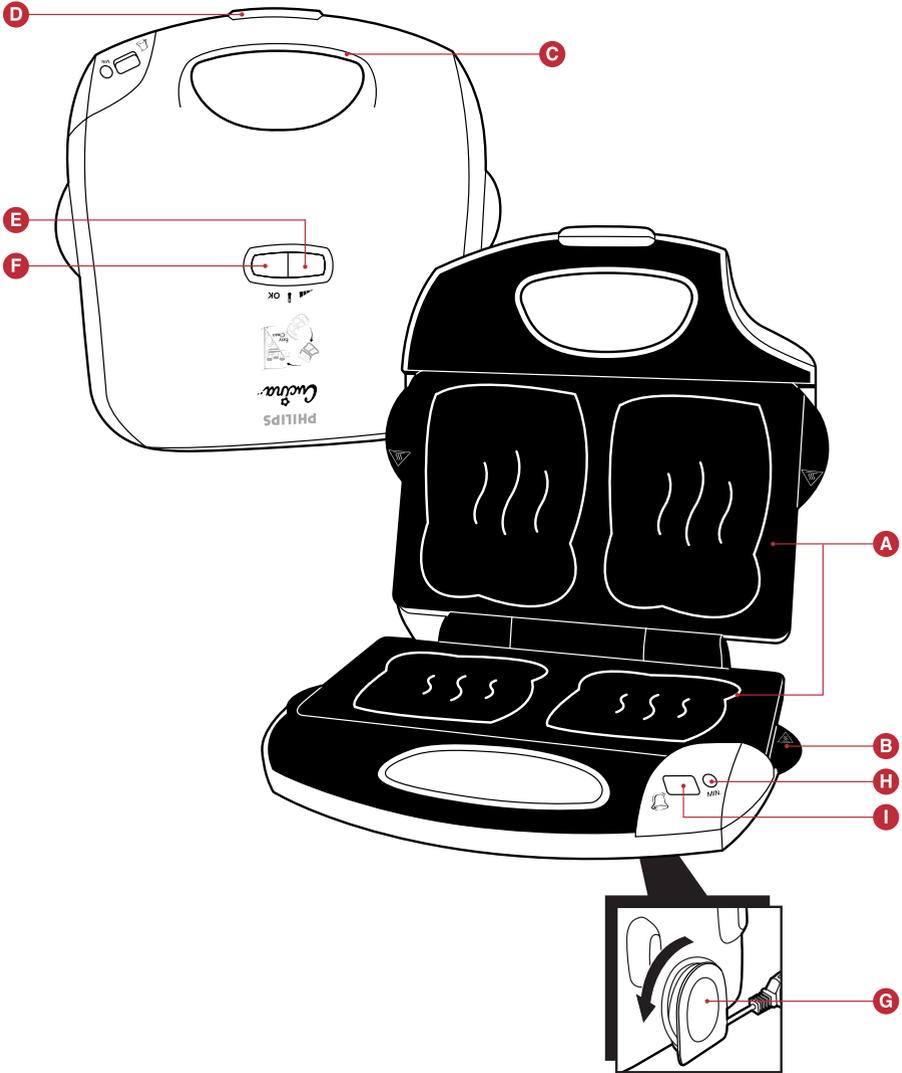
Cucina

HD2415



PHILIPS





ENGLISH 6

BAHASA MELAYU 10

ภาษาไทย 14

한국어 18

العربية 26

فارسی 30

Introduction

Congratulations on acquiring your new Philips sandwich maker. With this sandwich maker you can make all kinds of toasted sandwiches very easily.

General description

- A** Removable cooking plates (dishwasher-proof)
- B** Handles of plate
- C** Cool-touch handgrips
- D** Automatic locking system
- E** Heating-up light
- F** Ready-to-cook light
- G** Cord storage
- H** Timer button
- I** Digital timer

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.
- ▶ 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.
- ▶ Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- ▶ Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing and keep the cord away from the hot surfaces of the appliance.
- ▶ Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Do not immerse the appliance or the mains cord in water or any other liquid.
- ▶ Always unplug the appliance after use.
- ▶ Do not let the appliance operate unattended.
- ▶ Always preheat the plates before putting any sandwiches between them.
- ▶ The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating (e.g. areas indicated with .
- ▶ Let the appliance cool down completely before removing the plates, cleaning the appliance or putting it away.
- ▶ Make sure you mount the plates securely when you place them in the appliance.
- ▶ Never touch the plates with sharp or abrasive items, as this will damage the non-stick surface.
- ▶ This appliance is intended for household use only.
- ▶ This appliance is not a grill and is not intended for preparing other foods than sandwiches.
- ▶ Always clean the appliance after use.

Before first use

- 1** Remove any stickers and wipe the body of the sandwich maker with a damp cloth.
- 2** Open the sandwich maker (fig. 1).
- 3** Remove the plates from the appliance (fig. 2).
Lift them out of the appliance by the handles.
- 4** Clean each plate with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or put them in the dishwasher (fig. 3).

- 5** Dry the plates.
 - 6** Reassemble the plates by placing the rear edge of the plates in the appliance (1), lowering them onto the appliance and pressing them down (2) (fig. 4).
- ▶ *The appliance may give off some smoke when you use it for the first time. This is normal.*

Using the appliance

Making toasted sandwiches

For a more even, golden browning result you can lightly butter the sides of the bread that come into contact with the cooking plates.

- 1** Insert the mains plug into the wall socket (fig. 5).

The red heating-up light goes on.

- ▶ You can adjust the length of the cord by winding part of it round the cord storage facility (fig. 6).

- 2** Prepare the ingredients for the toasted sandwiches while the appliance is heating up.

- ▶ For each sandwich you need two slices of bread and a suitable filling. Read the chapter 'Recipes' for suggestions.
- ▶ The sandwich maker is ready for use as soon as the green ready-to-cook light goes on.

- 3** Open the sandwich maker.

Avoid touching the metal parts (including the handles of the plates) as they become very hot!

- 4** Put the sandwiches to be prepared on the lower plate (fig. 7).

- ▶ 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 bread slices.

- 5** Close the sandwich maker (fig. 8).

Lower the upper plate onto the bread by means of the cool-touch handgrip and press both handgrips together until you hear them lock with a click.

- ▶ *During the cooking process, the green ready-to-cook light goes out and the red heating-up light goes on and off from time to time to indicate that the heating elements are temporarily switched on and off to maintain the correct temperature.*

- 6** Set the required cooking time (see section 'Timer' in this chapter).

You can also use the sandwich maker without setting the timer.

- 7** Open the sandwich maker after 3-5 minutes to check whether the sandwiches are 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.

- 8** Remove the sandwiches (fig. 9).

Use a wooden or plastic utensil (e.g. a spatula) to remove the toasted sandwich from the sandwich maker.

Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

- ▶ If you wish to continue making sandwiches, wait until the red heating-up light goes out and the green ready-to-cook light goes on before putting new sandwiches in the sandwich maker.

- 9 Unplug the sandwich maker after use.

Timer

The timer indicates the end of the cooking time, but does NOT switch the appliance off.

Setting the timer

- 1 Press the timer button to set the cooking time in minutes (fig. 10).
The set time will become visible on the display.
 - 2 Keep the button pressed to set the minutes forward quickly. Release the button once the required cooking time has been reached.
The maximum time that can be set is 14 minutes.
A few seconds after you have set the cooking time, the timer will start counting down. While the timer is counting down, the remaining cooking time blinks on the display. The last minute is displayed in seconds.
 - 3 If the preset time is not correct, you can erase it by pressing the timer button for 2 seconds at the moment the timer starts counting down (when the time starts to blink).
 - 4 Keep the button pressed until '00' appears on the display.
You can now set the correct cooking time.
- When the preset time has elapsed you will hear an audible signal for 8 seconds.
 - You can also stop the audible signal by pressing the timer button.

Cleaning

- 1 Always unplug the sandwich maker before you start cleaning it.
- 2 Let the sandwich maker cool down completely in open position.
- 3 Remove excess oil from the plates with a piece of kitchen paper before cleaning them.
- 4 Remove the plates.
- 5 Clean the plates with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or put them in the dishwasher.

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

- Use a wooden or plastic spatula to remove sticky food residues (for example solidified cheese) from the cooking plates.
- 6 Clean the outside of the appliance with a damp cloth.

Never immerse the appliance in water.

Storage

- 1 Wind the cord round the cord storage facility of the appliance (fig. 6).
- 2 The appliance can be stored in vertical or horizontal position (fig. 11).

Environment

- D Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment (fig. 12).
- 1 Use a crosshead screwdriver to remove the four screws in the inside plate of the lower handle. Remove the plate and then remove the timer (fig. 13).
- 2 Remove the battery. Do not throw the battery away with the normal household waste, but hand it in at an official collection point.

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

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

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

Tomato, cheese & anchovy sandwich

4 slices of white bread
 1 or 2 tomatoes (cut into slices)
 2 tablespoons of grated Parmesan cheese
 6 anchovies
 Paprika
 Marjoram

- 1 Let the sandwich maker heat up.
- 2 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.
- 3 Follow the instructions in chapter 'Using the appliance'

Pendahuluan

Tahniah kerana telah memiliki pembuat sandwic Philips baru anda. Dengan pembuat sandwic ini anda boleh membuat semua jenis sandwic bakar dengan mudah.

Perihalan umum

- A** Plat masak boleh tanggal (kalis mesin pencuci pinggan mangkuk)
- B** Tangkai plat
- C** Pemegang tebat haba
- D** Sistem kunci automatik
- E** Lampu pemanasan
- F** Lampu sedia masak
- G** Penyimpan kord
- H** Butang pemasa
- I** Pemasa digital

Penting

Baca arahan penggunaan ini dengan teliti sebelum menggunakan perkakas dan simpankan sebagai rujukan akan datang.

- ▶ Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada dasar perkakas sepadan dengan voltan sesalur setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- ▶ Jika kord sesalur rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, atau pusat servis yang disahkan oleh Philips, atau orang dengan kelayakan seumpamanya, untuk mengelakkan bahaya.
- ▶ Sambungkan perkakas hanya dengan soket dinding terbumi.
- ▶ Jangan biarkan kord sesalur tergantung melepasi pinggir meja atau permukaan tempat perkakas ini diletakkan dan jauhkan kord dari permukaan perkakas yang panas.
- ▶ Letakkan perkakas di atas permukaan yang rata dan stabil dengan cukup ruang kosong di sekelilingnya.
- ▶ Jauhkan perkakas daripada capaian kanak-kanak.
- ▶ Jangan tenggelamkan perkakas atau kord sesalur ke dalam air atau cecair lain.
- ▶ Cabutkan plug perkakas setiap kali selepas digunakan.
- ▶ Jangan biarkan perkakas ini dikendalikan tanpa dijaga.
- ▶ Prahangatkan plat masak setiap kali sebelum meletakkan apa-apa makanan di antaranya.
- ▶ Suhu permukaan yang boleh dipegang mungkin tinggi apabila perkakas sedang digunakan (contohnya bahagian yang ditandakan dengan ▲).
- ▶ Biarkan perkakas sehingga sejuk sepenuhnya sebelum menanggalkan platnya, membersihkannya atau menyimpannya.
- ▶ Pastikan anda meletakkan plat dengan rapi apabila anda memasangnya pada perkakas.
- ▶ Jangan sekali-kali sentuh plat dengan benda yang tajam atau yang boleh melelas, kerana ini boleh merosakkan permukaan tidak lekat.
- ▶ Perkakas ini dimaksudkan hanya untuk kegunaan di rumah sahaja.
- ▶ Perkakas ini bukan gril dan tidak dimaksudkan untuk menyediakan makanan selain sandwic.
- ▶ Bersihkan perkakas setiap kali selepas digunakan.

Sebelum kali pertama menggunakannya

- 1** Tanggalkan apa-apa pelekat dan kesat jasad pembuat sandwic dengan kain yang lembap.
- 2** Buka pembuat sandwic (rajah 1).
- 3** Keluarkan plat dari perkakas (rajah 2).

Angkat plat dari perkakas dengan memegang tangkainya.

4 Bersihkan setiap plat dengan kain lembut atau span yang dilembapkan dengan air panas bercampur sedikit cecair pencuci pinggan mangkuk atau masukkan ke dalam mesin pencuci pinggan mangkuk (rajah 3).

5 Keringkan plat.

6 Pasangkan semula plat dengan meletakkan hujung belakang plat pada perkakas (1), memasukkannya ke dalam perkakas dan menekannya (2) (rajah 4).

▶ *Perkakas mungkin mengeluarkan asap apabila anda menggunakannya buat kali pertama. Ini normal.*

Menggunakan perkakas

Membuat sandwic bakar

Untuk mendapatkan hasil perang keemasan yang lebih sekata, sapukan sedikit mentega pada sebelah roti yang menyentuh plat masak.

1 Masukkan plag sesalur ke dalam soket dinding (rajah 5).

Lampu merah pemanasan menyala.

▶ Anda boleh melaraskan panjang kord dengan melilitkan sebahagian daripadanya di sekeliling bahagian penyimpanan kord (rajah 6).

2 Sediakan ramuan bagi sandwic bakar sementara perkakas sedang menjadi panas.

▶ Bagi setiap sandwic, anda memerlukan dua keping roti dan inti yang sesuai. Baca bab 'Resipi' untuk mendapatkan beberapa cadangan.

▶ Pembuat sandwic sedia untuk digunakan sebaik saja lampu sedia masak hijau menyala.

3 Buka pembuat sandwic.

Elakkan daripada tersentuh bahagian logam (termasuk tangkai plat) kerana ia menjadi amat panas!

4 Letakkan sandwic yang hendak disediakan di atas plat bawah (rajah 7).

▶ Anda boleh juga membakar hanya satu sandwic, jika anda mahu.

▶ Untuk memastikan pinggirnya terlekat dengan rapi, intinya tidak sepatutnya disapu terlalu hampir dengan pinggir roti.

5 Tutup pembuat sandwic (rajah 8).

Turunkan plat atas ke atas roti dengan memegang pemegang tebat haba dan tekan untuk merapatkan kedua-dua pemegang sehingga anda mendengar bunyi klik ketika dikunci.

▶ *Semasa proses memasak, lampu sedia masak hijau padam dan lampu pemanasan merah akan menyala dan padam dari masa ke masa untuk menandakan bahawa unsur pemanasan dihidupkan dan dimatikan buat sementara waktu untuk mengekalkan suhu yang betul.*

6 Setkan tempoh masak yang dikehendaki (lihat bahagian 'Pemasa' dalam bab ini).

Anda boleh juga menggunakan pembuat sandwic tanpa mengesetkan pemasa.

7 Buka pembuat sandwic selepas 3-5 minit untuk memeriksa sama ada sandwic sudah menjadi perang keemasan.

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

8 Keluarkan sandwic (rajah 9).

Gunakan perkakas kayu atau plastik (contohnya sudip) untuk mengeluarkan sandwic bakar dari pembuat sandwic.

12 BAHASA MELAYU

Jangan gunakan perkakas dapur yang diperbuat daripada logam, yang tajam atau yang boleh melelas.

- ▶ Jika anda hendak terus membuat sandwic, tunggu sehingga lampu pemanasan merah padam dan lampu sedia masak hijau menyala sebelum memasukkan sandwic baru ke dalam pembuat sandwic.

9 Cabutkan plag pembuat sandwic selepas digunakan.

Pemasa

Pemasa menandakan tamat tempoh masak, tetapi ia TIDAK mematikan perkakas.

Menetapkan pemasa

1 Tekan butang pemasa untuk menetapkan tempoh masak dalam kiraan minit (raja 10).

Tempoh yang ditetapkan akan ditunjukkan pada paparan.

2 Biarkan butang tertekan untuk memarakan kiraan minit dengan cepat. Lepaskan butang sebaik saja tempoh masak yang dikehendaki tercapai.

Tempoh maksimum yang boleh disetkan ialah 14 minit.

Beberapa saat selepas anda mengesetkan tempoh masak, pemasa akan mula membilang turun.

Sementara pemasa membilang turun, baki tempoh masak akan berkelip-kelip pada paparan. Minit terakhir akan dipaparkan dalam kiraan saat.

3 Jika tempoh yang diprasetkan tidak betul, anda boleh memadamnya dengan menekan butang pemasa selama 2 saat ketika pemasa mula membilang turun (apabila masa mula berkelip-kelip).

4 Biarkan butang tertekan sehingga '00' muncul pada paparan.

Anda kini boleh mengesetkan tempoh masak yang betul.

▶ Apabila tempoh praset telah berlalu, anda akan mendengar isyarat bunyi selama 8 saat.

▶ Anda boleh juga menghentikan isyarat bunyi ini dengan menekan butang pemasa.

Membersihkan

1 Cabutkan plag pembuat sandwic setiap kali sebelum anda membersihkannya.

2 Biarkan pembuat sandwic sehingga sejuk sepenuhnya dalam keadaan terbuka.

3 Tanggalkan lebih minyak dari plat dengan tisu dapur sebelum membersihkannya.

4 Keluarkan plat.

5 Bersihkan plat dengan kain yang lembut atau span yang dilembapkan dengan air panas bercampur sedikit cecair pencuci pinggan mangkuk atau masukkan ke dalam mesin pencuci pinggan mangkuk.

Jangan sekali-kali gunakan agen atau bahan pembersih yang kesat atau boleh melelas, kerana ini boleh merosakkan salutan tidak lekat pada plat.

▶ Gunakan spatula kayu atau plastik untuk menanggalkan sisa makanan yang melekit (contohnya keju beku) dari plat masak.

6 Bersihkan bahagian luar perkakas dengan kain lembap.

Jangan sekali-kali tenggelamkan perkakas ke dalam air.

Menyimpan

- 1 Lilitkan kord di sekeliling bahagian penyimpanan kord perkakas (rajah 6).
- 2 Perkakas boleh disimpan dalam kedudukan menegak atau mendatar (rajah 11).

Alam sekitar

Keluarkan bateri pemasa sebelum anda membuang perkakas.

- 1 Gunakan pemutar skru silang untuk membuka empat skru pada plat dalam tangkai bawah. Keluarkan plat kemudian keluarkan pemasa (rajah 13).
- 2 Keluarkan bateri. Jangan buang bateri bersama-sama sampah biasa dari rumah, sebaliknya serahkan ke pusat kutipan rasmi.

Jaminan & servis

Jika anda memerlukan maklumat atau menghadapi masalah, sila kunjungi laman web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips tempatan atau Jabatan Servis Peralatan Domestik Philips dan Penjagaan Peribadi BV.

Resipi

Sandwic ham, keju dan nanas

4 keping roti putih
2 keping keju
2 hiris nanas
2 hiris nipis ham
Serbuk kari

- 1 Panaskan pembuat sandwic.
- 2 Letakkan keju, nanas dan ham di atas dua keping roti. Taburkan sedikit serbuk kari ke atas ham dan letakkan dua lagi keping roti di atasnya.
- 3 Ikuti arahan di dalam bab 'Menggunakan perkakas'

Sandwic tomato, keju & ikan bilis

4 keping roti putih
1 atau 2 biji tomato (dihiris)
2 camca makan keju Parnesan parut
6 ekor ikan bilis
Paprika
Marjoram

- 1 Panaskan pembuat sandwic.
- 2 Letakkan hirisan tomato, ikan bilis dan keju parut di atas dua keping roti. Taburkan sedikit paprika dan marjoram kemudian letakkan dua lagi keping roti di atasnya.
- 3 Ikuti arahan di dalam bab 'Menggunakan perkakas'

คำนำ

ขอแสดงความยินดีที่สุดที่ได้เป็นเจ้าของเครื่องทำแซนวิชใหม่ของ Philips ด้วยเครื่องทำแซนวิชนี้สามารถปิ้งแซนวิชทุกชนิดได้อย่างง่ายดาย

ลักษณะทั่วไป

- A แผ่นความร้อนสำหรับทำแซนวิช สามารถถอดออกได้ (ล้างด้วยเครื่องล้างจานได้)
- B ด้ามจับแผ่นความร้อน
- C ด้ามจับกันความร้อน
- D ระบบล็อคโดยอัตโนมัติ
- E สัญลักษณ์ไฟแสดงเมื่อเครื่องร้อนขึ้น
- F สัญลักษณ์ไฟพร้อมทำงาน
- G ช่องเก็บสายไฟ
- H ปุ่มเวลา
- I นาฬิกาบอกเวลาด้วยระบบดิจิทัล

ข้อควรจำ

กรุณาอ่านคำแนะนำนี้ให้เข้าใจก่อนใช้งานเครื่องทำแซนวิชและควรเก็บไว้ใช้อ้างอิงในภายหลัง

- ▶ ตรวจสอบระดับแรงดันไฟฟ้าที่แสดงไว้ด้านล่างของเครื่องทำแซนวิช ซึ่งควรตรงกับแรงดันไฟฟ้าหลักในบ้านก่อนใช้งาน
- ▶ หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับการแต่งตั้ง เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- ▶ เสียบปลั๊กไฟเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับช่องรับที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว
- ▶ ไม่ควรแขวนสายไฟบนขอบโต๊ะหรือบน worktop ที่วางเครื่องใช้ไฟฟ้าอยู่ ควรหลีกเลี่ยงการวางสายไฟลงบนบริเวณที่มีความร้อน
- ▶ ควรวางเครื่องใช้ไฟฟ้าลงบนพื้นผิวที่มั่นคง, เรียบและปราศจากสิ่งของวางเกะกะ
- ▶ ควรเก็บเครื่องทำแซนวิชให้พ้นมือเด็ก
- ▶ ไม่ควรนำเครื่องทำแซนวิชหรือสายไฟจุ่มลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ
- ▶ ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังเลิกใช้งาน
- ▶ ห้ามปล่อยให้เครื่องใช้ไฟฟ้าทำงานโดยลำพัง
- ▶ ควรให้แผ่นทำอาหารร้อนก่อนใส่ส่วนผสมลงไป
- ▶ ขณะทำเครื่องทำงานพื้นผิวรอบๆ เครื่องจะมีความร้อนมาก (เช่น บริเวณ )
- ▶ ควรรอให้เครื่องเย็นลงก่อนถอดแผ่นความร้อนออก จากนั้นทำความสะอาดตัวเครื่องหรือใส่แผ่นความร้อนกลับลงในเครื่อง
- ▶ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่แผ่นความร้อนกลับเข้าไปในเครื่องทำแซนวิชเรียบร้อยแล้ว
- ▶ ห้ามใช้ของมีคมหรือสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนสัมผัสกับแผ่นความร้อน เพราะอาจทำให้พื้นผิวเรียบมันป้องกันอาหารติดข้าวหลุดเสียหายได้
- ▶ เหมาะสำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น
- ▶ เครื่องทำแซนวิชไม่สามารถปิ้งหรือประกอบอาหารอื่นได้ นอกจากการทำแซนวิชเท่านั้น
- ▶ ทำความสะอาดเครื่องทำแซนวิชทุกครั้งหลังใช้งานเสร็จเรียบร้อยแล้ว

ก่อนใช้งานเครื่องทำแซนวิช

- 1 หากมีสติ๊กเกอร์ใดๆ ติดที่ตัวเครื่อง ควรลอกออกก่อน จากนั้นใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดเช็ดทำความสะอาดตัวเครื่อง
 - 2 เปิดเครื่องทำแซนวิชออก (ดูภาพ 1).
 - 3 ถอดแผ่นความร้อนออกจากตัวเครื่อง (ดูภาพ 2).
- นำแผ่นความร้อนออกจากเครื่องโดยกดด้ามจับ
- 4 ทำความสะอาดแผ่นความร้อนด้วยผ้านุ่มๆ หรือฟองน้ำชุบน้ำร้อนผสมน้ำยาทำความสะอาด หรือทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจาน (ดูภาพ 3).
 - 5 เช็ดแผ่นความร้อนให้แห้ง
 - 6 ใส่แผ่นความร้อนกลับไปได้โดยวางให้ตรงกับขอบของเครื่องทำแซนวิช (1) แล้วกดลงเบาๆ (2) (ดูภาพ 4).

- ▶ การใช้เครื่องทำแซนวิชในครั้งแรก อาจมีควันปรากฏขึ้นมา ซึ่งถือว่าเป็นเหตุการณ์ปกติ

การใช้งานเครื่องทำแซนวิช

การทำแซนวิช

เพื่อให้แซนวิชมีสีเหลืองทองน่ารับประทานยิ่งขึ้น ควรทานेलงบนขนมปังด้านที่สัมผัสกับแผ่นความร้อน

- 1 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนัง (ดังภาพ 5).

สัญญาณไฟสีแดงสว่างขึ้น

- 2 สามารถปรับความยาวของสายไฟ เพื่อสะดวกต่อการใช้และการจัดเก็บ (ดังภาพ 6).

- 2 เตรียมส่วนผสมสำหรับทำแซนวิช ขณะที่เครื่องทำแซนวิชเริ่มร้อนขึ้น

- ▶ ในการทำแซนวิชแต่ละคู่ ต้องใช้ขนมปัง 2 แผ่นพร้อมไส้ส่วนผสมพอประมาณ ดูได้จาก 'สูตรการทำแซนวิช'
- ▶ เครื่องแซนวิชพร้อมใช้งานเมื่อสัญญาณไฟสีเขียวสว่างขึ้น

- 3 เปิดเครื่องทำแซนวิชออก

ระมัดระวังไม่ให้สัมผัสกับส่วนที่เป็นโลหะ (รวมทั้งด้ามจับของแผ่นความร้อน) เนื่องจากมีความร้อนมาก

- 4 ใส่น้ำแซนวิชที่เตรียมไว้เรียบร้อยแล้วลงในแผ่นความร้อน (ดังภาพ 7).

- ▶ สามารถทำแซนวิชได้เพียงครั้งละหนึ่งชิ้นเท่านั้น
- ▶ เพื่อให้ขอบปิดสนิท ไม่ควรทาสวนผสมใกล้ขอบแผ่นขนมปังมากเกินไป

- 5 ปิดเครื่องทำแซนวิช (ดังภาพ 8).

วางขนมปังลงบนแผ่นความร้อนโดยกดด้ามจับเข้าหากันจนกระทั่งเครื่องทำแซนวิชลั่นเสียงดังคลิก

- ▶ ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน สัญญาณไฟสีเขียวจะดับลงและสัญญาณไฟสีแดงสว่างขึ้น เพื่อให้ได้อุ่นหมุมที่ถูกต้อง

- 6 ตั้งเวลาในการทำแซนวิชได้ตามต้องการ (ดูได้จากหัวข้อ 'นาฬิกาบอกเวลา' ซึ่งอยู่ในบทนี้) สามารถใช้เครื่องทำแซนวิชโดยไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาได้

- 7 เปิดเครื่องแซนวิชขึ้นหลังจากทำงานไปแล้ว 3-5 นาที เพื่อดูว่าได้แซนวิชตามที่ต้องการแล้วหรือยัง เวลาในการทำแซนวิชแต่ละครั้งขึ้นอยู่กับขนมปังแต่ละชนิด, การใส่ส่วนผสมและต้องการให้แซนวิชกรอบหรือนุ่มมากแค่ไหน

- 8 นำแซนวิชออกออกจากเครื่อง (ดังภาพ 9).

ควรใช้อุปกรณ์ที่เป็นไม้หรือพลาสติก (เช่น ไม้พาย) นำแซนวิชออกจากเครื่อง

ห้ามใช้วัสดุของแข็ง, มีคมหรือชิ้นล้อนโลหะกับเครื่องทำแซนวิช

- ▶ หากต้องการทำแซนวิชต่อ ควรรอให้สัญญาณไฟสีแดงดับลงและสัญญาณไฟสีเขียวสว่างขึ้น ก่อนวางขนมปังแผ่นใหม่ลงบนเครื่องทำแซนวิช

- 9 ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังใช้งานเสร็จเรียบร้อยแล้ว

นาฬิกาบอกเวลา

นาฬิกาบอกเวลานี้แสดงเพียงแค่ระยะเวลาในการทำงานเท่านั้น ไม่ใช่เป็นการปิดสวิตช์ของเครื่องทำแซนวิช

การตั้งเวลา

- 1 กดปุ่มนาฬิกาเพื่อตั้งเวลาในการทำงานเป็นนาที (ดังภาพ 10).

สามารถดูเวลาที่ตั้งจากหน้าจอได้

- 2 กดปุ่มค้างเพื่อตั้งเวลาล่วงหน้าเป็นนาทีอย่างรวดเร็ว จากนั้นปล่อยปุ่มออกเมื่อได้เวลาตามที่ต้องการเรียบร้อยแล้ว

สามารถตั้งเวลาได้นานสุด 14 นาที

เครื่องทำแซนวิชจะเริ่มนับถอยหลัง เมื่อตั้งเวลาเรียบร้อยแล้วประมาณ 2-3 วินาที

ขณะที่เวลาเริ่มนับถอยหลัง เวลาที่เหลืออยู่จะกระพริบแสดงขึ้นมาบนหน้าจอ เมื่อใกล้หมดเวลาประมาณ 1 นาทีเวลาจะแสดงขึ้นมาบนหน้าจอประมาณ 2 วินาที

- 3 หากตั้งเวลาไม่ถูกต้อง สามารถลบออกได้โดยกดที่ปุ่มตั้งเวลาค้างไว้ประมาณ 2 วินาทีทันทีที่เวลาเริ่มนับถอยหลัง (เมื่อเวลาเริ่มกระพริบ)

- 4 กดปุ่มค้างไว้จนกระทั่งสัญลักษณ์ '00' ปรากฏขึ้นบนหน้าจอ

16 ภาษาไทย

สามารถตั้งเวลาที่ต้องการ ได้ทันที

- ▶ เมื่อเวลาเริ่มทำงานจะได้ยินเสียงสัญญาณนานประมาณ 8 วินาที
- ▶ สามารถหยุดเสียงสัญญาณได้โดยกดที่ปุ่มเวลา

การทำความสะดวก

- 1 ดึงปลั๊กไฟออกทุกครั้งก่อนทำความสะอาด
- 2 เปิดฝ้าขึ้นแล้วปล่อยให้เครื่องทำแขนวิชเย็นลง
- 3 เช็ดคราบน้ำมันออกจากแผ่นความร้อนด้วยกระดาษทิชชูก่อนทำความสะอาดด้วยน้ำ
- 4 ถอดแผ่นความร้อนออก
- 5 ทำความสะดวกแผ่นความร้อนด้วยฝ้านุ่มๆ หรือฟองน้ำชุบน้ำร้อนผสมน้ำยาทำความสะอาด หรือทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจาน

ไม่ควรใช้วัตถุของมีคม หรือใช้เส้นใยขัดถูทำความสะอาด เพราะจะทำให้ตัวเคลือบแผ่นความร้อนเสียหายได้

- ▶ ควรใช้ไม้หรือพายพลาสติก เพื่อนำเศษอาหารที่ติดอยู่ภายในแผ่นความร้อน (เช่น ซีสแข็ง) ออกจากตัวเครื่อง

- 6 ทำความสะดวกตัวเครื่องภายนอกด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด

ห้ามนำเครื่องทำแขนวิชจุ่มลงในน้ำ

การจัดเก็บรักษา

- 1 สามารถหมุนเก็บสายไฟได้สะดวก (ดังภาพ 6).
- 2 สามารถจัดเก็บเครื่องทำแขนวิชได้ทั้งแนวตั้งและแนวนอน (ดังภาพ 11).

สิ่งแควลล้อม

ควรถอดแบตเตอรี่ของนาฬิกาออกเวลาออกก่อนทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้า

- 1 ใช้สกรูชั้นน็อคทั้ง 4 ด้าน เพื่อถอดแผ่นทำอาหารและนาฬิกาออกเวลาออก (ดังภาพ 13).
- 2 ถอดแบตเตอรี่ออก ไม่ควรทิ้งลงถังขยะภายในบ้าน ควรทิ้งลงในที่สำหรับทิ้งแบตเตอรี่เท่านั้น

การรับประกันและการบริการ

หากต้องการข้อมูล หรือประสบปัญหาใดๆ โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของฟิลิปส์ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของฟิลิปส์ (Philips Customer Care Centre) ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการต่างๆอยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของฟิลิปส์ภายในประเทศ หรือติดต่อแผนกบริการของ Philips Domestic Appliances and Personal Care BV

สูตรการทำแขนวิช

แขนวิชแฮม, ซีสและสับประรด

ขนมปังขาว 4 แผ่น
ซีส 2 แผ่น
สับประรด 2 ชิ้น
แฮมบางๆ 2 ชิ้น
ผงเครื่องแกง

- 1 ควรรอให้เครื่องทำแขนวิชร้อนก่อน
- 2 ไลซีส, สับประรดและแฮมลงในแผ่นขนมปังทั้ง 2 แผ่น โยผงเครื่องแกงให้ทั่วแฮม จากนั้นวางขนมปังที่เหลือลงบนแผ่นขนมปัง
- 3 ทำตามขั้นตอนในคู่มือ ดูได้จากบท 'การใช้งานเครื่องทำแขนวิช'

แขนวิชมะเขือเทศ, ซีสและปลาแอนโชวี

ขนมปังขาว 4 แผ่น
มะเขือเทศ 1 หรือ 2 ลูก (ผ่าเป็นแว่น ๆ)
ซีสพาร์เมซัน 2 ช้อนโต๊ะ
ปลาแอนโชวี 6 ชิ้น
พริกปาปริก้า
เครื่องเทศมาร์โจรัม

- 1 ควรรอให้เครื่องทำแซนวิชร้อนก่อน
- 2 วางมะเขือเทศที่หั่นแล้ว รวมถึงปลาแอนโชวีและซีสลงบนขนมปัง 2 แผ่น โรยด้วยปาปริก้าและเครื่องเทศมาร์โจรัม ก่อนนำขนมปังอีกสองแผ่นประกบด้านบน
- 3 ทำตามขั้นตอนในคู่มือ ดูได้จากบท 'การใช้งานเครื่องทำแซนวิช'

제품소개

새로운 필립스 샌드위치 메이커를 구입해주셔서 감사합니다. 이 샌드위치 메이커를 사용하시면 다양한 종류의 구운 샌드위치를 매우 간편하게 만들수 있습니다.

각 부의 명칭

- A** 분리형 요리 열판 (식기세척기 사용가능)
- B** 열판 손잡이
- C** 안전한 손잡이
- D** 자동 잠금 장치
- E** 예열 표시등
- F** 요리준비완료 표시등
- G** 코드 보관함
- H** 타이머
- I** 디지털 타이머

주의사항

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

- ▶ 본제품을 사용하기 전에 제품 밑면에 표시된 전압이 귀댁의 전압과 일치하는지 확인하십시오.
- ▶ 전원코드가 손상되었을 경우, 반드시 필립스 서비스센터 또는 필립스 서비스 지정점에서 정품으로 교체하십시오.
- ▶ 벽콘센트에 전원플러그를 꽂아 주십시오.
- ▶ 전원코드가 제품이 올려진 식탁이나 조리대의 가장자리로 흘러내리지 않도록 하고, 제품의 뜨거운 표면과 닿지 않도록 하십시오.
- ▶ 제품은 평평하고 충분한 여유공간이 있는 안정된 장소에 두십시오.
- ▶ 제품은 어린이들의 손이 닿지 않는 장소에 보관하십시오.
- ▶ 제품이나 전원코드를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
- ▶ 사용 후에는 반드시 제품의 전원을 뽑아 두십시오.
- ▶ 사용자가 없는 상태에서는 제품이 작동되지 않도록 하십시오.
- ▶ 열판에 음식을 넣기 전에 반드시 제품을 예열하십시오.
- ▶ 제품이 작동하는 도중, 손이 닿는 부위의 표면 온도가 올라갈 수 있습니다 (예: ▲로 표시된 부분)
- ▶ 열판을 빼거나, 제품을 청소할 때 또는 제품을 다른 곳으로 옮길 때에는, 사전에 반드시 제품을 완전히 식하십시오.
- ▶ 열판을 제품에 끼울 때에는, 열판이 안전하게 장착되었는지 확인하십시오.
- ▶ 끝이 날카로운 금속이나 연마제로 열판을 긁지 않도록 하십시오. 이는 코팅에 손상을 입힐 수 있습니다.
- ▶ 본제품은 가정용제품입니다.
- ▶ 본 제품은 그릴이 아닙니다. 샌드위치 이외의 다른 음식을 만들기위해 사용하지 마십시오.
- ▶ 사용후 반드시 제품을 세척하십시오.

처음 사용 전

- 1** 스티커가 붙어 있으면 제거하시고 샌드위치메이커 몸체를 젖은천으로 닦아주십시오.
- 2** 샌드위치메이커를 열어주십시오 (그림 1).
- 3** 제품에서 열판을 빼십시오 (그림 2).
손잡이 부분을 잡고, 열판을 본체에서 들어올리십시오.

- 4 각 열판을 소량의 세제와 함께 부드러운 천이나 스폰지를 사용하여 뜨거운 물로 닦으시거나 식기세척기로 세척하십시오 (그림 3).
 - 5 열판을 말리십시오.
 - 6 열판의 뒷쪽 가장자리를 제품에 맞춘 다음 (1), 제품에 대고 눌러서 (2) 열판을 조립하십시오 (그림 4).
- ▶ 처음 제품을 사용하면 미세한 연기가 발생합니다. 이 현상은 내부기기들이 처음으로 데워지는 과정에서 발생하는 정상적인 상황입니다.

제품 사용

샌드위치 만들기

요리용 열판에 닿는 쪽 빵에 가볍게 버터를 바르시면 보다 균일한 갈색톤의 샌드위치를 구울 수 있습니다.

- 1 전원플러그를 벽콘센트에 꽂으십시오 (그림 5).

적색 예열 표시등이 켜집니다.

- ▶ 코드의 길이를 조절하고 싶으시면 코드의 일부를 코드 보관함에 감으십시오 (그림 6).
- 2 샌드위치 메이커가 예열되는 동안에 샌드위치를 만들 재료를 준비하십시오.
 - ▶ 샌드위치 1개를 만들기 위해서는 두조각의 빵과 적합한 내용물이 필요합니다. "요리법" 란을 참조하십시오.
 - ▶ 녹색 요리준비완료 표시등이 켜지면 샌드위치 메이커를 사용하셔도 됩니다.

- 3 샌드위치 메이커를 여십시오.

(열판의 손잡이를 포함한) 금속부분은 매우 뜨거워지므로 만지지 마십시오.

- 4 아래쪽 열판에 만들고자하는 샌드위치를 올려놓으십시오 (그림 7).

- ▶ 필요하시다면, 한쪽의 샌드위치 열판만을 사용하시어 샌드위치를 만드셔도 됩니다.
- ▶ 최적의 밀봉을 위해, 내용물이 빵 조각의 너무 가장자리까지 펼쳐지지 않도록 하십시오.

- 5 샌드위치메이커를 닫으십시오 (그림 8).

안전한 손잡이 부위를 잡고 위쪽 열판을 빵 위로 내리십시오. 딸깍 소리가 나서 잠길 때까지 양쪽 손잡이를 함께 누르십시오.

- ▶ 조리가 되는 동안, 녹색 요리준비완료 표시등이 꺼지고, 적색 예열표시등이 수시로 켜졌다 꺼져서 적절한 온도유지를 위해 전열선이 일시적으로 켜졌다 꺼지고 있음을 알려줍니다.

- 6 원하는 조리시간을 설정하십시오 (본 장의 '타이머'란 참조)

타이머를 설정하지 않고 샌드위치 메이커를 사용하셔도 됩니다.

- 7 3-5분후 샌드위치 메이커를 열고 샌드위치가 금빛나는 갈색톤으로 구워졌는지 확인하십시오.

조리시간은 빵과 내용물의 종류, 원하시는 바삭거림 정도와 빵의 구워진 색상에 따라 다릅니다.

- 8 샌드위치를 꺼내십시오 (그림 9).

샌드위치 메이커에서 구워진 샌드위치를 꺼낼 때에는 나무나 플라스틱 조리기구 (예 : 뒤집개)를 사용하십시오.

금속성 또는 뾰족하거나 연마성이 있는 조리기구는 사용하지 마십시오.

- ▶ 샌드위치를 계속 굽고 싶으신 경우, 적색 예열표시등이 꺼지고 녹색 요리준비완료 표시등이 켜진다음 샌드위치 메이커에 새 샌드위치를 넣으십시오.

9 제품 사용 후에는 제품의 코드를 뽑아주십시오.

타이머

타이머는 조리시간이 끝났음을 알려줍니다. 그러나, 제품의 전원을 끄지는 않습니다.

타이머 설정

- 1** 타이머를 눌러 조리시간을 분단위로 설정하십시오 (그림 10). 표시창에 설정된 시간이 나타납니다.
- 2** 시간설정시 타이머를 계속 누르고 있으면 시간이 빨리 앞으로 진행됩니다. 원하는 조리시간에 도달하면 버튼을 놓으십시오. 최대 설정시간은 14분입니다. 조리시간을 설정한 뒤 몇 초후에, 타이머가 가동됩니다. 타이머가 가동되는 동안, 잔여 조리시간이 표시창에 깜빡거립니다. 마지막 1분은 초단위로 표시됩니다.
- 3** 사전 설정된 시간이 적당하지 않은 경우, 타이머가 작동을 시작하는 순간 (표시된 시간이 깜빡거리기 시작할 때) 타이머를 2초가 누르시면 사전 설정 시간을 지울 수 있습니다.
- 4** 표시창에 '00'이 나타날 때까지 타이머를 누르고 계십시오. 이제 올바른 조리시간을 설정할 수 있습니다.
- ▶ 사전 설정된 시간이 경과하면 음향신호가 8초간 지속됩니다.
- ▶ 타이머를 눌러 음향신호를 중단시킬 수 있습니다.

청소

- 1** 청소 전에는 반드시 샌드위치 메이커의 전원코드를 뽑아주십시오.
 - 2** 열린 상태로 샌드위치 메이커를 완전히 식히십시오.
 - 3** 청소 전에 키친 타올로 열판에 남아있는 기름기를 닦아내십시오.
 - 4** 열판을 빼내십시오.
 - 5** 열판을 소량의 세제와 함께 부드러운 천이나 스폰지를 사용하여 뜨거운 물로 닦으 시거나 식기세척기로 세척하십시오.
- 절대 날카롭거나 연마성이 있는 세제나 물질을 사용하지 마십시오. 부착방지처리된 열판이 손상될 수 있습니다.
- ▶ 열판에 붙은 음식 잔여물(예를 들어 굳은 치즈)은 나무나 플라스틱 주걱을 사용하여 제거하십시오.

6 제품의 외부를 젖은 천으로 닦아주십시오.

제품은 절대로 물에 담그지 마십시오.

보관

- 1** 전원코드는 제품의 코드 보관함 주위에 감아주십시오 (그림 6).
- 2** 제품을 수직 및 수평으로 보관하실 수 있습니다 (그림 11).

환경

제품을 폐기하기 전에 타이머에 있는 배터리를 분리하십시오

- 1 아랫쪽 손잡이 안쪽의 열판에 있는 4개의 나사를 십자드라이버를 이용해서 제거하십시오. 열판을 분리한 후 타이머를 제거하십시오 (그림 12).
- 2 배터리를 분리하십시오. 분리된 배터리는 일반 쓰레기와 함께 버리지 말고 지정된 수거장소에 버리시기 바랍니다.

제품 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지(www.philips.co.kr)를 방문하시거나 필립스 고객센터로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. * (주)필립스전자: (02)709-1200 * 고객센터: (080)600-6600 (수신자부담) * 제조번호 부여기준 : 필립스전자 제품의 제조번호는 모두 4자리로 되어 있습니다. 앞의 두 자리는 연도를 의미합니다. 나머지 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 주는 1년을 52주로 나누어 순차적으로 구분합니다. (예 : 0512 → 2005년 12번째 주에 생산, 0504 → 2005년 4번째 주에 생산)

요리법

햄, 치즈와 파인애플 샌드위치

식빵 4장
치즈 2장
파인애플 2조각
햄 2장
카레가루

- 1 샌드위치 메이커를 예열하십시오.
- 2 치즈와 파인애플, 햄을 빵 2장 위에 올려놓으십시오. 햄 위에 카레가루를 뿌린 다음, 그 위에 나머지 빵 2장을 올려놓으십시오.
- 3 '제품사용'란의 지시사항을 따르십시오.

토마토, 치즈, 앤초비 샌드위치

식빵 4장
얇게 썬 토마토 1 또는 2장
파메산 치즈 2스푼
앤초비 6마리
파프리카
마저럼 (박하류의 요리양념)

- 1 샌드위치 메이커를 예열하십시오.
- 2 식빵 2장 위에 토마토와 앤초비 그리고 얇게 썬 치즈를 올리십시오. 파프리카와 마저럼을 뿌린 다음 나머지 식빵 2장을 얹으십시오.
- 3 '제품사용'란의 지시사항을 따르십시오.

제조번호 부여기준 : 필립스전자 제품의 제조번호는 모두 4자리로 되어 있습니다. 앞의 두 자리는 연도를 의미합니다. 나머지 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 주는 1년을 52주로 나누어 순차적으로 구분합니다.

(예 : 0512 → 2005년 12번째 주에 생산
0504 → 2005년 4번째 주에 생산)

البيئة

انزعى بطارية المؤقت الزمني قبل التخلص من الجهاز.

١ استعملي مفك براغي مصلب لنزع البراغي الأربعة من الصفيحة الداخلية للمقبض السفلي. انزعى الصفيحة ثم انزعى المؤقت الزمني (رسم ١٢).

٢ انزعى البطارية. لا ترمي البطارية في نفايات المنزل العادية بل قومي بتسليمها الى نقطة تسليم رسمية.

الضمان والخدمة

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

وصفات

سندويش لحم الديك الرومي والجبن والأناناس

٤ شرائح خبز أبيض

شريحتان جبن

شريحتان أناناس

شريحتان نحيفتان لحم ديك رومي

بودرة الكاري

١ قومي باحماء محضرة السندويشات.

٢ ضعي الجبن والأناناس ولحم الديك الرومي على شريحتين من الخبز. انثري بودرة الكاري على لحم الديك الرومي ثم ضعي شريحتي الخبز الأخرتين فوقها.

٣ اتبعي الارشادات المتوفرة في فقرة فاستخدام الجهازف.

سندويش الطماطم والجبن وسمك الأنشوفي

٤ شرائح خبز أبيض

حبة أو حبتان طماطم (مقطعة الى شرائح)

ملعقتان كبيرتان من جبن البارميزان المبشور

٦ سمكات أنشوفي

بودرة البابريكا

مارجورام

١ قومي باحماء محضرة السندويشات.

٢ ضعي شرائح الطماطم وسمك الأنشوفي والجبن المبشور على شريحتين من الخبز. انثري بودرة الكاري والمارجورام ثم ضعي شريحتي الخبز الأخرتين فوقها.

٣ اتبعي الارشادات المتوفرة في فقرة فاستخدام الجهازف.

ان المؤقت الزمني يشير الى نهاية زمن الطهي، ولكن لا يقوم بإيقاف الجهاز عن العمل.

ضبط المؤقت الزمني

١ اضغطي مفتاح المؤقت الزمني لضبط وقت الطهي بالدقائق (رسم ١٠).
يصبح الوقت المضبوط مرئي على شاشة العرض.

٢ ابقى المفتاح مضغوطا لضبط الدقائق بسرعة الى الأمام. حرري المفتاح حالما يتم بلوغ الوقت المطلوب للطهي.
الحد الأقصى للوقت المضبوط هو ٤١ دقيقة.

بعد بضعة ثواني من ضبط الوقت، يبدأ المؤقت الزمني بالعد التنازلي.
أثناء العد التنازلي للمؤقت الزمني، يتم وميض الوقت المتبقي للطهي على شاشة العرض. يتم عرض آخر دقيقة بالتوازي.

٣ اذا لم يكن الوقت المضبوط مسبقا صحيحا، يمكنك تصحيحه من خلال الضغط على مفتاح المؤقت الزمني لمدة ثانيتين في الوقت الذي يبدأ
المؤقت الزمني بالعد التنازلي (عندما يبدأ الوقت بالوميض).

٤ أبقى المفتاح مضغوطا الى أن تظهر اشارة '00' على شاشة العرض.
يمكنك الآن ضبط الوقت الصحيح للطهي.

عند مرور الوقت المضبوط مسبقا، سوف تسمعين انذارا صوتيا لمدة ٨ ثوان.
يمكنك أيضا ايقاف الانذار الصوتي من خلال الضغط على مفتاح المؤقت الزمني.

التنظيف

١ افصلي دوما الجهاز عن الكهرباء قبل البدء بتنظيفه.

٢ دعي الجهاز يبرد تماما من خلا وضعه في وضع مفتوح.

٣ أزيلي الزيت الزائد من الأطباق بواسطة قطعة ورق مطبخي قبل تنظيفها.

٤ انزعي الأطباق.

٥ قومي بتنظيف الأطباق بواسطة قطعة قماش ناعمة أو اسفنجة بالماء الساخن وبعض سائل الصابون أو ضعيتها في غسالة الصحون.

لا تستعملي ايدا مواد تنظيف كاشطة كونها تتلف طبقة طلاء الأطباق.

استعملي مغرفة خشبية أو بلاستيكية لازالة بقايا الطعام اللاصق (كالبجن الجامد) من أطباق الطهي.

٦ قومي بتنظيف الجهاز من الخارج بواسطة قطعة قماش مبللة.

لا تغمري ايدا الجهاز داخل الماء.

التخزين

١ لفي السلك الكهربائي حول المكان المخصص لتخزين السلك حول الجهاز (رسم ٦).

٢ يمكن تخزين الجهاز في وضع عامودي أو أفقي (رسم ١١).

- ٦ أعدي الأطباق الى مكانها من خلال وضع الجزء الخلفي منها في الجهاز (١)، وانزالهما باتجاه الجهاز و ضغطهما الى الأسفل (٢) (رسم ٤).
 يمكن أن يصدر الجهاز بعض الدخان عند استخدامه لأول مرة. ذلك شيء طبيعي.

استخدام الجهاز

تحضير السندويشات المحمصة

لنتيجة تحميص متساوية و رائعة، يمكنك دهن قطع الخبز التي تلامس أطباق الطهي بالزبدة.

- ١ أدخل مقبس الكهرباء في قابس الحائط (رسم ٥).

سوف يضيء المؤشر الضوئي الأحمر لعملية الاحماء.

يمكنك ضبط طول السلك الكهربائي من خلال لف الكمية الزائدة منه حول مكان تخزينه (رسم ٦).

- ٢ قومي بتحضير المحتويات لتحميص السندويشات أثناء احماء الجهاز.

تحتاجين شريحتي خبز و حشوة ملائمة لكل سندويش. اقرائي فقرة فوصفاتك لبعض الاقتراحات.
 ان الجهاز جاهز للاستعمال حالما يضيء المؤشر الضوئي الأخضر لجاهزية طهي المأكولات.

- ٣ افتحي الجهاز.

تجنبي ملامسة القطع المعدنية (بما فيها المقايض و الأطباق) كونها تصبح ساخنة جدا!

- ٤ ضعي السندويشات المراد تحضيرها على الطبقة السفلي (رسم ٧).

يمكنك أيضا تحميص سندويش واحد اذا رغبت.
 للحصول على تغليف محكم للسندويشات، يجب على الحشوة ان لا تتعد أطراف شرائح الخبز.

- ٥ أغلقي الجهاز (رسم ٨).

أخفضي الطبقة العلوي على الخبز من خلال المقبض العازل للحرارة و اضغطي المقبضين الى أن يتم اقفالهما على بعض و تسمعين صوت كليك.

خلال عملية التحميص، سوف ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر لجاهزية الطهي و يضيء و ينطفئ المؤشر الضوئي الأحمر لعملية الاحماء
 من وقت لآخر مشيرًا بأن العناصر الحرارية قد تم تشغيلها أو إيقافها للحفاظ على درجة الحرارة الصحيحة.

- ٦ اضبطي الوقت الملائم للطهي (انظري الى فقرة قُمؤت زمني في هذا الفصل).

يمكنك أيضا استعمال الجهاز بدون ضبط المؤقت الزمني.

- ٧ افتحي الجهاز بعد ٣-٥ دقائق لتفحص درجة تحميص السندويشات.

يعتمد وقت الطهي على نوع الخبز و الحشوة و درجة التحميص التي ترغب بها.

- ٨ أخرجي السندويشات. (رسم ٩)

استخدمي أداة مطبخية خشبية أو بلاستيكية (مثل مغرفة) لنزع الخبز المحمص من الجهاز.
 لا تستخدمى أدوات مطبخية معدنية حادة و كاشطة.

اذا رغبت بمواصلة تحضير السندويشات، انتظري الى أن ينطفئ المؤشر الضوئي الأحمر لعملية الاحماء و الى أن يضيء المؤشر الضوئي الأخضر لجاهزية الطهي قبل وضع سندويشات جديدة في الجهاز.

- ٩ قومي بفصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال.

تهانينا لشركائنا محضرة السندويشات الجديدة من فيليبس. يمكنك بواسطتها تحضير كافة أنواع السندويشات المحمصة بسهولة تامة.

وصف عام

- A أطباق طهي قابلة للفصل (قابلة للغسل في غسالة الصحون)
- B مقابض الأطباق
- C مقابض عازلة للحرارة
- D نظام أقفال أوتوماتيكي
- E مؤشر ضوئي لعملية احماء الجهاز
- F مؤشر ضوئي لجاهزية الجهاز لتحضير السندويشات
- G مخزن السلك الكهربائي
- H مفتاح مؤقت زمني
- I مؤقت زمني رقمي

هام جدا

اقرأ أي هذه الارشادات جيدا قبل استخدام الجهاز واحتفظي بها كمرجع لمستقبل.

- تأكدتي بأن التيار الكهربائي المشار اليه في أسفل الجهاز ملائم للتيار الكهربائي المباشر المحلي قبل توصيل الجهاز.
- إذا تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله من قبل فيليبس أو مركز خدمة مؤهل من قبل أشخاص أكفاء لتجنب حدوث أخطار.
- أوصلي الجهاز الى قابس حائط مؤرض.
- لا تدعي السلك الكهربائي يتدلى من حافة الطاولة حيث يكون الجهاز وأبعدي السلك الكهربائي عن القطع الساخنة للجهاز.
- ضعي الجهاز على سطح ثابت و مستقيم و مسطح حيث يكون هناك الكثير من المساحة الخالية حوله.
- أبعدي الجهاز عن متناول الأطفال.
- لا تغمري الجهاز أو السلك الكهربائي داخل الماء أو أي سائل آخر.
- افصلي دوما الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال.
- لا تدعي الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- قومي دوما باعادة تسخين أطباق الطهي قبل وضع أي سندويشات بينهما.
- يمكن أن تكون درجة حرارة الأسطح عالية أثناء تشغيل الجهاز (مثلا، المناطق المشار اليها بإشارة ⚠).
- دعي الجهاز يبرد تماما قبل ازالة الأطباق أو تنظيف الجهاز أو تخزينه.
- تأكدتي من تركيب الأطباق باحكام عند وضعها داخل الجهاز.
- لا تلمسي الأطباق بواسطة أدوات حادة وكاشطة كون ذلك يتلف السطح المانع للالتصاق.
- صمم الجهاز للاستعمال المنزلي فقط.
- هذا الجهاز ليس شواية ولا يمكن استعماله لتحضير أية مأكولات أخرى باستثناء السندويشات.
- قومي دوما بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.

قبل الاستخدام الأول

١ انزعي أية لصقات من الجهاز وامسحي هيكل الجهاز بواسطة قطعة قماش مبللة.

٢ افتح الجهاز (رسم ١).

٣ أخرجي الأطباق من الجهاز (رسم ٢).
أرفعيهما من الجهاز بواسطة المقابض.

٤ قومي بتنظيف كل طبق بواسطة قطعة قماش ناعمة أو اسفنجة بالماء الساخن و سائل الصابون أو اشطفيهما في غسالة الصحون (رسم ٣).

٥ جففي الأطباق.

دستورالعمل پخت مواد**ساندویچ آناناس، پنیر و گوشت خوک**

- ۴ برش نان سفید
- ۲ برش پنیر
- ۲ برش آناناس
- ۲ برش نازک گوشت خوک
- پودر کاری

۱ اجازه دهید که ساندویچ ساز داغ شود.

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

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

ساندویچ گوجه فرنگی، پنیر و ماهی کولی

- ۴ برش نان سفید
- ۱ یا ۲ عدد گوجه فرنگی (برش بزیند)
- ۲ قاشق سوپخوری پنیرپارمیژان رنده شده
- ۶ عدد ماهی کولی
- لفل قرمز
- مرزنجوش

۱ اجازه دهید که ساندویچ ساز داغ شود.

۲ برشهای گوجه فرنگی، ماهی کولی و پنیرهای رنده شده را روی دو قطعه نان بگذارید. روی آنها فلفل قرمز و مرزنجوش بریزید و دوبار دیگر نان را روی آنها بگذارید.

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

۲ دکمه را فشار داده و نگاه دارید تا مقدار دقیقه را به سرعت تنظیم کنید. هنگامی که زمان پخت دلخواه را تنظیم نمودید، دکمه را رها کنید.

حداکثر زمانی که می توانید تنظیم کنید ۱۴ دقیقه است.

چند ثانیه بعد از آنکه زمان پخت را تنظیم کردید، تایمر شمارش معکوس را آغاز می کند.

درحین شمارش معکوس تایمر، زمان باقیمانده پخت روی صفحه چشمک خواهد زد. آخرین دقیقه به صورت ثانیه نمایش داده می شود.

۳ چنانچه زمان از پیش تنظیم شده صحیح نباشد، می توانید آن را با فشار دادن دکمه تایمر بمدت ۲ ثانیه در هنگام شروع شمارش معکوس پاک نمایید (یعنی وقتی که زمان شروع به چشمک زدن می کند).

۴ دکمه را فشار دهید تا "00" روی صفحه نمایش داده شود.

حالا می توانید زمان صحیح پخت را تنظیم نمایید.

هنگامی که زمان از پیش تنظیم شده سپری شد صدای سیگنالی برای ۸ ثانیه به گوش خواهد رسید.

همچنین می توانید صدای سیگنال را با فشار دادن دکمه تایمر متوقف کنید.

تمیز کردن

۱ همیشه ساندویچ ساز را قبل از تمیز کردن از برق خارج کنید.

۲ اجازه دهید تا ساندوچ ساز در وضعیت باز کاملاً خنک شود.

۳ قبل از تمیز کردن با استفاده از یک تکه کاغذ آشپزخانه روغن اضافه را از صفحات پاک کنید.

۴ صفحات را جدا کنید.

۵ صفحات را با استفاده از یک پارچه نرم یا اسفنج با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی تمیز کنید یا آنها را در ماشین ظرف شویی قرار دهید (شکل ۳).

هرگز از مواد تمیز کننده زیر و مواد ساینده استفاده نکنید چون این کار باعث آسیب رساندن به روکش نچسب سینی خواهد شد.

از یک کارد چوبی یا پلاستیکی برای پاک کردن باقیمانده های غذا (مانند پنیر سفت شده) از صفحات پخت استفاده کنید.

۶ بیرون دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

هیچگاه دستگاه را در آب فرو نبرید.

نخیره کردن

۱ سیم را در قسمت نخیره سیم دستگاه بتابانید (شکل ۴).

۲ دستگاه باید بصورت عمودی یا افقی نخیره شود (شکل ۱۱).

محیط زیست

قبل از دور انداختن دستگاه، باتری تایمر را از دستگاه خارج کنید.

۱ با استفاده از یک پیچ گوهی چهار پیچ، چهار عدد پیچ درون صفحه دستگیره پایین را باز کنید. صفحه را باز کرده و سپس تایمر را بیرون آورید (شکل ۱۲).

۲ باتری را خارج کنید. باتری را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید.

ضمانت و سرویس

چنانچه به اطلاعات نیاز دارید یا با مشکلی مواجه شده اید به سایت اینترنتی فیلیپس www.philips.com مراجعه کنید یا با مرکز خدمات مشتری فیلیپس در کشور خود تماس بگیرید (می توانید شماره تلفن این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا کنید). چنانچه در کشور شما مرکز خدمات مشتریان وجود ندارد، به فروشنده لوازم فیلیپس مراجعه نموده یا با بخش لوازم خانگی فیلیپس و حمایت شخصی وی بی تماس بگیرید.

۶ صفحات را با قرار دادن لبه عقب صفحات در دستگاه قرار داده (۱) ، آنها را در دستگاه پایین برده و به طرف پایین فشار دهید (۲) و دوباره نصب کنید(شکل ۴).

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

استفاده از دستگاه

پخت ساندویچ های تست شده

برای کسب برشته کردن طلایی تر و یکدست تر می توانید کمی کره روی سطحی از نانها که با صفات پخت در تماس می باشند بمالید.

۱ دوشاخه برقی را به پریز وصل کنید (شکل ۵).

چراغ قرمز گرم شدن روشن می شود.

می توانید طول سیم را با پیچاندن بخشی از آن در بخش ذخیره کردن تنظیم کنید (شکل ۶).

۲ در هنگامی که دستگاه داغ می شود مواد لازم برای درست کردن ساندویچهای توست شده را آماده کنید.

برای هر ساندویچ، دو تکه نان و مواد پر کردنی مناسب احتیاج دارید. بخش "دستورات پخت" را برای پیشنهادات بخوانید. بمحض روشن شدن چراغ سبز رنگ آمادگی برای پخت، ساندویچ ساز برای کار آماده است.

۳ ساندویچ ساز را باز کنید.

از تماس با بخشهای فلزی اجتناب کنید (شامل دستگیره های دستگاه هم می شود) چون بسیار داغ می شوند!

۴ ساندویچهایی که باید آماده شوند را در سینی پانین قرار دهید (شکل ۷).

در صورت تمایل می توانید فقط يك ساندویچ درست کنید.

برای بدست آوردن بهترین حالت بستن ساندویچ، مواد را نباید نزدیک لبه های نان پخش کرد.

۵ ساندویچ ساز را ببندید (شکل ۸).

صفحه بالایی را با استفاده از دستگیره خنک پایین آورده و دستگیره ها را تا زمانی که صدای کلیکی به گوشتان رسد به یکدیگر فشار دهید.

در حین عمل پخت، چراغ سبز آمادگی پخت خاموش می شود و چراغ سبز داغ شدن هر از چند گاهی روشن و خاموش می شود تا نشان دهنده این باشد که المنتهای گرم کننده بطور موقت روشن و خاموش می شوند تا درجه حرارت صحیح را حفظ کنند.

۶ زمان پخت مورد نیاز را تنظیم کنید (به قسمت "تایمر" در این بخش مراجعه کنید).

همچنین می توانید از ساندویچ ساز بدون استفاده از تایمر استفاده کنید.

۷ بعد از ۳ تا ۵ دقیقه ساندویچ ساز را باز کرده تا قهوه ای-طلایی شدن ساندویچها را بازبینی کنید.

زمان پخت به نوع نان و مواد و همچنین به مقدار ترد و طلایی بودن آن که در نظر شماست بستگی دارد.

۸ ساندویچها را بردارید (شکل ۹).

از يك وسیله چوبی یا پلاستیکی (مانند يك كاردك) استفاده کنید تا ساندویچهای توست شده را از روی ساندویچ ساز بردارید. از لوازم فلزی، تین و خشن آشپزخانه استفاده نکنید.

اگر می خواهید به درست کردن ساندویچ ادامه دهید، قبل از قرار دادن ساندویچهای جدید در ساندویچ ساز، قدری صبر کنید تا چراغ گرم شدن دستگاه خاموش شود و چراغ آمادگی پخت دوباره روشن شود.

۹ بعد از استفاده ساندویچ ساز آن را از دوشاخه خارج کنید.

تایمر

تایمر پایان زمان پختن را نشان می دهد، اما دستگاه را خاموش نمی کند.

تنظیم کردن تایمر

۱ دکمه تایمر را برای تنظیم کردن زمان پخت به دقیقه فشار دهید (شکل ۱۰).

زمان تنظیم شده روی صفحه نمایش قابل رویت می گردد.

برای خرید ساندویچ ساز جدید فیلیپس به شما تبریک می گوئیم. با این ساندویچ ساز می توانید انواع مختلف ساندویچهای توست شده را به آسانی درست کنید.

شرح کلی

- A صفحات پختن جدا شدنی (قابل شستشو در ماشین ظرف شویی)
- B دستگیره های صفحه
- C دستگیره های خنک
- D سیستم قفل اتوماتیک
- E چراغ گرم شدن دستگاه
- F چراغ آمادگی پخت
- G قسمت ذخیره سیم
- H دکمه تایمر
- I تایمر دیجیتال

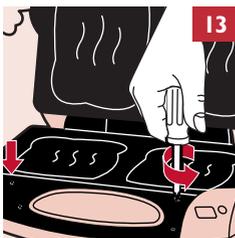
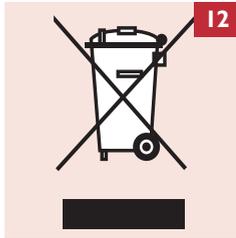
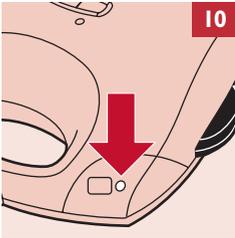
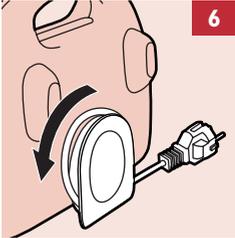
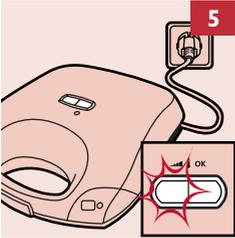
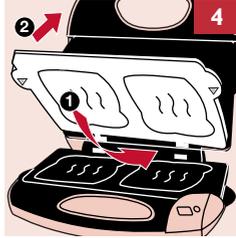
مهم

دستورالعملهای زیر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت خوانده و آنها را در محلی برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- اگر سیم برق ضربه دیده است، باید آن را مرکز سرویس تایید شده توسط شرکت فیلیپس یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- اجازه ندهید که سیم برق از لبه میز یا میز کار که دستگاه روی آن قرار دارد آویزان باشد و سیم برق را از سطوح داغ دستگاه دور نگاه دارید.
- دستگاه را روی یک سطح صاف و استوار که دارای فضای آزاد کافی در اطراف آن باشد، قرار دهید.
- دستگاه را از دسترس کودکان دور نگاه دارید.
- دستگاه یا سیم برق آن را در آب یا هر گونه مایع دیگر قرار ندهید.
- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.
- همیشه سینی ها را قبل از قرار دادن غذا میان آنها از قبل گرم کنید.
- درجه حرارت سطوحی که در دسترس می باشند در حین کار کردن دستگاه داغ خواهد بود (مانند مناطقی که با نشان داده شده اند).
- قبل از در آوردن سینی ها، تمیز کردن دستگاه یا قرار دادن آن در محلی، اجازه دهید تا دستگاه کاملاً سرد شود.
- مطمئن شوید که هنگامی که سینی ها را در دستگاه قرار می دهید بطور محکم جا خورده اند.
- هیچ گاه به صفحات با چیزهای خشن و یا تیز دست نزنید چون این کار سبب خراب شدن سطوح نجسب خواهد شد.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.
- این دستگاه کباب پز نیست و برای آماده کردن غذاهایی بجز ساندویچ طراحی نشده است.
- همیشه دستگاه را بعد از استفاده تمیز کنید.

قبل از اولین استفاده

- ۱ هر گونه برجسب را جدا کرده و بدنه ساندویچ ساز را با یک پارچه نمدار پاک کنید.
- ۲ ساندویچ ساز را باز کنید (شکل ۱).
- ۳ صفحات را از دستگاه جدا کنید (شکل ۲).
- آنها را با استفاده از دستگیره از دستگاه جدا کنید.
- ۴ هر صفحه را با استفاده از یک پارچه نرم یا اسفنج با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی تمیز کنید یا آنها را در ماشین ظرف شویی قرار دهید (شکل ۳).
- ۵ صفحات را خشک کنید.





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 61841