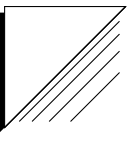


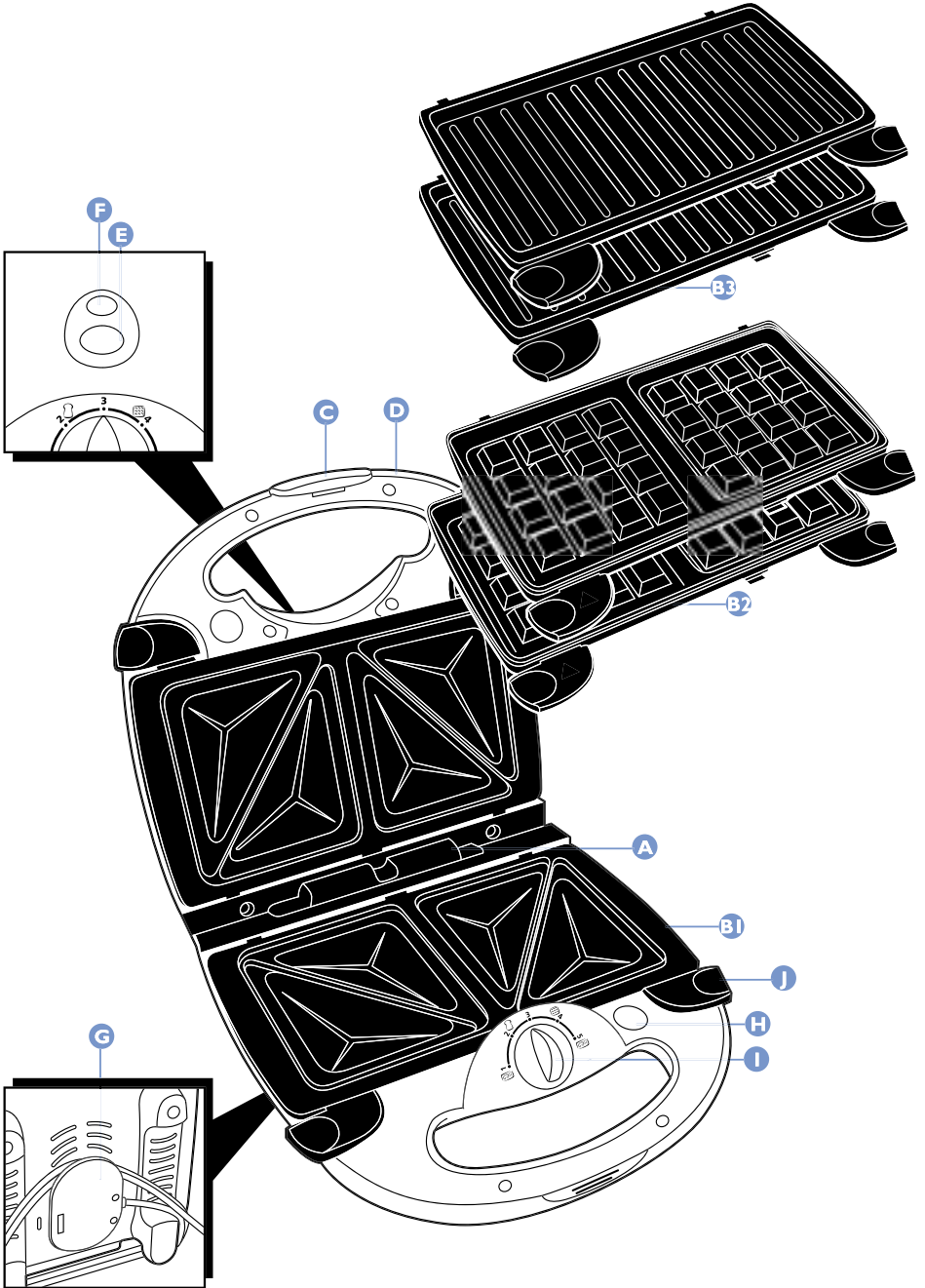
Cucina

HD2423, HD2422, HD2421, HD2420



PHILIPS





ENGLISH	6
DEUTSCH	12
FRANÇAIS	19
NEDERLANDS	26
ESPAÑOL	33
ITALIANO	40
PORTUGUÊS	47
SUOMI	54
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	61
TÜRKÇE	68
ภาษาไทย	74
العربية	86
فارسی	93

Important

- ▶ Always follow basic safety precautions when using electrical appliances.
- ▶ Read these directions 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 mains voltage in your home before you connect the appliance.
- ▶ Plug the appliance into an earthed wall socket.
- ▶ Position the appliance so 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 is surrounded by sufficient free space.
- ▶ Make sure the mains cord does not come into contact with or too close to the hot surfaces of the appliance.
- ▶ Put the appliance in a safe place, away from fire hazards such as curtains.
- ▶ Always preheat the plates before putting any items between them.
- ▶ Unplug the appliance after use.
- ▶ Do not let the appliance operate unattended.
- ▶ Avoid touching the metal parts as they become very hot.
- ▶ Let the appliance cool down completely before changing the plates, cleaning the appliance or putting it away.
- ▶ Make sure you mount the plates securely when you change them.
- ▶ Never touch the plates with sharp or abrasive items, as this will damage the non-stick surface.
- ▶ Always clean the appliance after use.

Unplug the appliance and allow it to cool down completely before removing the plates and cleaning the appliance.

- ▶ Never immerse the appliance in water and prevent water from entering the appliance.
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, as special tools and/or parts are required.

General Description

- A** Vario Lock™ The hinge system automatically adapts to the removable plates that are put in the appliance.
- B** Removable plates (dishwasher-proof) Sandwich plates (B1: cut & seal and rectangular-shaped), Waffle plates (B2: Belgian and Nordic), Grilling plates (B3):
 - HD 2420 (Belgian waffle maker, cut & seal sandwich maker, contact grill).
 - HD 2421 (Belgian waffle maker, rectangular-shape sandwich maker, contact grill).
 - HD 2422 (Nordic waffle maker (heart shape), cut & seal sandwich maker, contact grill).
 - HD 2423 (Nordic waffle maker (heart shape), rectangular-shape sandwich maker, contact grill).
- C** Auto Lock
An automatic clamping mechanism that closes the 3-in-1 appliance. The auto-lock function should be deactivated when the Belgian waffle plate is inserted to allow optimal performance as a waffle maker.
- D** Cool-touch handgrips
- E** Power-on light
This red light is on as long as the sandwich maker is connected to the mains.
- F** Ready-to-cook light
This green light is on when the 3-in-1 plates are being heated up. When the green light goes out, the appliance is ready for use.
- G** Cord storage
- H** Plates release button
- I** Thermostat knob
- J** Handles of plate

Before use

The plates can be removed by pressing the plate release button on the appliance, after which they can be lifted out of the appliance by means of the handles.

- 1** Remove the plates from the appliance (fig. 1).
- 2** Clean each plate with a soft cloth or sponge in hot soapy water or put them in the dishwasher (fig. 2).
- 3** Dry the plates and place them back in the appliance.

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

Making toasted sandwiches

Two different types of sandwich plates can be used for making sandwiches: the cut & seal plates and the rectangular-shaped plates. The cut & seal plates cut and seal the bread, producing triangular toasted sandwiches. The rectangular-shaped plates only seal the bread and produce rectangular-shaped toasted sandwiches.

- 1** Place the sandwich plates in the appliance (fig. 3).

When you place the plates into the appliance properly, you will hear a click.

- 2** Slightly grease the plates with a little butter or oil.
- 3** Select the sandwich setting by turning the thermostat knob to setting D (fig. 4).

- 4** Insert the plug into the wall socket.

You can adjust the length of the cord by winding part of it round the brackets on the base of the appliance.

- 5** The red power-on light and the green ready-to-cook light go on.

- 6** Prepare the ingredients for your toasted sandwich.

For each sandwich you need two slices of bread and a suitable filling. Read the chapter 'Recipes for toasted sandwiches' for suggestions. Slightly butter the sides of the bread that come into contact with the plates to obtain an even, golden brown result.

- 7** The sandwich maker is ready for use as soon as the ready-to-cook light goes out (fig. 5).

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. 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.

- 8** Close the appliance (fig. 6).

Lower the upper plate carefully onto the bread until the auto-lock mechanism clamps it onto the lower plate.

Never leave the sandwich maker unattended when it is switched on.

While cooking, the green ready-to-cook 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.

- 9** Open the sandwich maker after 4-6 minutes

Check whether the toasted sandwich is golden brown. The cooking time required to obtain crispy brown sandwiches depends on the type of bread, the filling and your personal taste.

- 10** Removing the sandwiches (fig. 7).

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.

To continue making sandwiches, place two new slices of bread on the lower plate when the green ready-to-cook light goes out.

11 Unplug the appliance after use.

Recipes for toasted sandwiches

► Ham, cheese and pineapple sandwiches

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

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

► Tomato, cheese and anchovy sandwiches

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

- ▶ *Preheat the sandwich maker*
- ▶ *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'.*

Grilling (contact grill)

1 Place the grilling plates in the appliance (fig. 8).

When you place the plates into the appliance properly, you will hear a click.

2 Slightly grease the plates with a little butter or oil.

3 Select the desired setting by turning the thermostat knob to the grilling setting (1-5) (fig. 9).

4 Insert the plug into the wall socket.

You can adjust the length of the cord by winding part of it round the brackets on the base of the appliance.

5 The red power-on light and the green ready-to-cook light go on.

6 You can place the ingredients on the lower grilling plate when the green ready-to-cook light has gone out (fig. 10).

For an optimal result, the ingredients should be placed in the centre of the lower grilling plate. While cooking, the green ready-to-cook 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.

7 Close the appliance (fig. 11).

Lower the upper grilling plate carefully onto the ingredients until the auto-lock mechanism clamps the upper plate onto the lower plate. The upper grilling plate now rests on the food, causing it to be grilled evenly on both sides.

Do not lock the contact grill when grilling thick ingredients.

Never leave the operating contact grill unattended when grilling thick ingredients.

8 Open the contact grill after 3-5 minutes.

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

See the table for the recommended grilling times.

9 Removing the grilled food (fig. 12).

Use a wooden or plastic utensil (e.g. a spatula) to remove the grilled food from the contact grill. Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

To continue grilling, place the second batch of food on the lower plate when the green ready-to-cook light goes out.

For optimal results, remove excess oil from the plate with a piece of kitchen paper before placing the next batch of food on the grilling plates.

10 Unplug the appliance after use.**Grilling times**

In the table you will find a number of dishes you can prepare with the contact grill. The grilling times indicated in the table do not include the time necessary to preheat the appliance.

During the grilling process, the green light goes on and out from time to time to indicate that the heating elements are switched on or off to maintain the correct temperature. When the light goes on or out, you can simply continue grilling.

You can adapt the grilling time and temperature to your own taste. The setting also depends on the kind of food that is being prepared (e.g. meat), its thickness and its temperature.

Tips

- ▶ The contact grill must not be used to grill meat with bones attached to it. The bones could damage the non-stick coating of the plates.
- ▶ Always cook small batches to get the best results.
- ▶ Sausages tend to burst when they are being cooked. This can be prevented by punching a few holes in the skin with a fork.
- ▶ Fresh meat gives better grilling results than frozen or defrosted meat.
- ▶ Do not put salt on the meat until after you have grilled it. This will help to preserve the meat juices.
- ▶ Do not grill pieces of meat that are too thick.
- ▶ Turn ingredients that are thinner than about 1 cm at least once during grilling.

Grilling times

Ingredient	Grilling time	Setting
Salmon or tuna steak	7-9 minutes	4-5
Fish (small pieces)	5-7 minutes	4-5
Sausage	5-7 minutes	5
Hamburger (frozen, pre-cooked)	7-10 minutes	5
Hamburger (fresh)	5-7 minutes	5
Piece of meat	5-7 minutes	5
Vegetables	5-6 minutes	5
Mixed grill	8-10 minutes	5
Pineapple slices	3-5 minutes	5
Turkey/chicken filet (200 g)	6-9 minutes	5

Making waffles

Two different types of plates can be used for making waffles: the Nordic waffle plates (heart shape) and the Belgian waffle plates.

1 Make batter according to the instructions given in the chapter 'Recipes for waffles' in these directions for use.

To get optimal results, let the batter stand for half an hour before baking.

2 Place the waffle plates in the appliance (fig. 13).

When you place the plates in the appliance properly, you will hear a click.

3 Slightly grease the plates with a little butter or oil.

4 Select the waffle setting by turning the thermostat knob to the waffle setting (fig. 14).

5 Insert the plug into the wall socket.

You can adjust the length of the cord by winding part of it round the brackets on the base of the appliance.

6 The red power-on light and the green ready-to-cook light go on.

7 Pour the batter onto the lower waffle plate when the green ready-to-cook light has gone out (fig. 15).

Pour about 100 ml of batter onto the lower Nordic waffle plate and about 180 ml of batter onto the lower Belgian waffle plate.

8 Close the appliance (fig. 16).

Lower the upper plate carefully onto the batter WITHOUT clamping the plates. This will allow the waffles to expand and gives a better end result.

Never leave the waffle maker unattended when it is switched on.

While cooking, the green 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.

9 Open the waffle maker after 5-7 minutes

Check whether the waffles are golden brown. The cooking time required to obtain crispy, golden brown waffles depends on the type of batter and your personal taste.

10 Removing the waffles (fig. 17).

Use a wooden or plastic utensil (e.g. a spatula) to remove the waffles from the waffle maker. Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils. Let the waffles cool down on a wire rack so that they become crispy.

Longer cooking times will result in darker waffles, whereas shorter cooking times will give lighter results.

To continue cooking, place the next batch of batter onto the waffle plate when the green ready-to-cook light goes out.

11 Unplug the appliance after use.

Recipes for waffles

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 tablespoon = 15 ml
- ▶ 1 teaspoon = 5 ml
- ▶ 1 spice measure = 1 ml

► Crisp waffles (6-10 pieces)

200 ml cold water

300 ml (200 g) wheat flour

300 ml cream (40% fat)

- *Mix flour and water. Stir well to obtain a smooth batter. Whip the cream until stiff and mix it through the batter. Cook the waffles.*

► Traditional Waffles (6-10 pieces)

1.5 cup milk

3 eggs

7 tablespoons vegetable oil

1.75 cup flour

1 tablespoon sugar

2 teaspoons baking powder

1/2 teaspoon salt

- *Sift the dry ingredients into a medium-size bowl. Separate the eggs. Beat egg whites until stiff. Add the egg yolks, oil and milk to the dry ingredients at the same time. Beat until there are no lumps in the batter. Fold the egg whites into the batter using a spatula. Cook the waffles.*

Variation: You can also use brown (wheatmeal) flour instead of white flour. Brown flour contains more fibre. Serve the waffles with cottage cheese and fresh berries.

Cleaning

- 1** Unplug the appliance.

- 2** Let the appliance cool down before removing the plates.

Always remove excess oil from the grilling plates with a piece of kitchen paper before removing them for cleaning.

The plates can be removed by pressing the plate release buttons on the appliance, after which they can be lifted out of the appliance by means of the handles.

- 3** Clean the plates with a soft cloth or sponge in hot soapy water or put them in the dishwasher.

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

Residues can be removed by soaking the plates in hot soapy water for five minutes. This will loosen any caked food or grease.

- 4** Clean the outside of the appliance with a damp cloth

Never immerse the appliance in water.

- 5** Wind the cord (fig. 18).

The 3-in-1 appliance has a cord storage feature on the base of the appliance.

- 6** The appliance can be stored in a vertical or horizontal position (fig. 19).

Replacing the mains cord

If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, as special tools and/or parts are required.

Information & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site 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.

Wichtig

- ▶ Befolgen Sie stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen, die bei elektrischen Geräten zu berücksichtigen sind.
 - ▶ Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zur späteren Einsicht auf.
 - ▶ Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen, ob die Spannungsangaben auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmen.
 - ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an.
 - ▶ Stellen Sie das Gerät so auf, dass
 - das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hinunter hängt,
 - Kinder das in Betrieb befindliche Gerät nicht berühren können,
 - das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche steht und ausreichend freier Platz rund um das Gerät bleibt.
 - ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Oberflächen des Gerätes in Berührung oder ihnen zu nahe kommt.
 - ▶ Stellen Sie das Gerät an einem sicheren Ort auf, wo es nicht mit Vorhängen und anderen brennbaren Gegenständen in Berührung kommen kann.
 - ▶ Heizen Sie das Gerät stets vor, bevor Sie etwas zwischen die Heizplatten legen.
 - ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
 - ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
 - ▶ Berühren Sie nicht die Metallteile des Geräts; sie werden sehr heiß!
 - ▶ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten wechseln, das Gerät reinigen oder es zur Aufbewahrung einräumen.
 - ▶ Achten Sie darauf, dass Sie die neu eingesetzten Platten fest und sicher anbringen.
 - ▶ Berühren Sie die Platten nicht mit spitzen bzw. scharfen Gegenständen, und benutzen Sie keine Scheuermittel; das würde die Antihaft-Beschichtung beschädigen.
 - ▶ Reinigen Sie das Gerät stets sofort nach Gebrauch.
- Nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten herausnehmen und das Gerät reinigen.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann.
 - ▶ Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von Philips oder einer durch Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezialwerkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden.

Allgemeine Beschreibung

- A** Vario Lock™ Das Scharniersystem passt sich automatisch an die herausnehmbaren Platten an, die in das Gerät eingesetzt werden.
- B** Herausnehmbare Platten (spülmaschinenfest): Sandwich-Platten (B1: Cut-&-Seal (=4 dreieckige) und rechteckig), Waffelplatten (B2: belgische und skandinavische Waffeln), Grillplatten (B3):
 - HD 2420: Belgische Waffeln, Cut-&-Seal (= 4 dreieckige) Sandwiches, Kontaktgrill.
 - HD 2421: Belgische Waffeln, rechteckige Sandwiches, Kontaktgrill.
 - HD 2422: Skandinavische Waffeln (herzförmig), Cut-&-Seal (= 4 dreieckige) Sandwiches, Kontaktgrill.
 - HD 2423: Skandinavische Waffeln (herzförmig), rechteckige Sandwiches, Kontaktgrill.
- C** Auto Lock
Automatische Verriegelung: Mechanismus zum Verschließen des 3-in-1-Geräts. Auto Lock muss deaktiviert sein, wenn die Platten für belgische Waffeln eingesetzt sind, damit das Gerät seine volle Leistung entfalten kann.

D Cool-Touch Griffe

E Kontroll-Lampe "Gerät angeschlossen"

Diese rote Lampe leuchtet, solange das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist.

F Kontroll-Lampe "Fertig zum Gebrauch"

Diese grüne Lampe leuchtet, solange die 3-in-1-Platten aufgeheizt werden. Sie erlischt, wenn das Gerät zum betriebsbereit ist.

G Netzkabelaufwicklung

H Entriegelung für die Platten

I Thermostat-Schalter

J Griffe der Platte

Vor dem Gebrauch

Um die Platten herauszunehmen, drücken Sie die Entriegelung am Gerät. Danach können die Platten an ihren Griffen herausgenommen werden.

1 Entnehmen Sie die Platten aus dem Gerät (Abb. 1)

2 Reinigen Sie jede Platte mit einem weichen Tuch oder Schwamm in heißem Spülwasser. Die Platten können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden (Abb. 2).

3 Trocknen Sie die Platten ab, und setzen Sie sie wieder in das Gerät ein.

Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch entwickeln. Das ist normal und kein Grund zur Beunruhigung.


Getoastete Sandwiches zubereiten

Für die Zubereitung von Sandwiches können Sie zwei verschiedene Arten von Platten verwenden: Cut-&-Seal-Platten oder die rechteckigen Platten. Die Cut-&-Seal-Platten schneiden das Brot in dreieckige Toasts und versiegeln sie. Die rechteckigen Platten versiegeln den Toast nur, so dass Sie rechteckige Sandwiches erhalten.

1 Legen Sie die Sandwich-Platten in das Gerät ein (Abb. 3).

Wenn die Platten richtig eingelegt sind, rasten sie hörbar ein.

2 Fetten Sie die Platten mit ein wenig Butter oder Öl leicht ein.

3 Wählen Sie die Sandwich-Einstellung durch Drehen des Thermostat-Schalters auf die Einstellung  (Abb. 4).

4 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Überschüssiges Kabel können Sie an der Unterseite des Geräts um die Halterung wickeln.

5 Die rote Kontroll-Lampe "Gerät angeschlossen" und die grüne Kontroll-Lampe "Fertig zum Gebrauch" leuchten auf.

6 Bereiten Sie alle Zutaten für das Sandwich vor.

Für jedes Sandwich benötigen Sie zwei Scheiben Brot und einen geeigneten Belag. Der Abschnitt "Rezepte für getoastete Sandwiches" enthält einige Anregungen. Fetten Sie die Brotseiten, die mit den Platten in Berührung kommen, mit etwas Butter ein, und Sie erhalten ein goldbraunes Resultat.

7 Der Sandwichmaker ist einsatzbereit, sobald die Lampe "Fertig zum Gebrauch" erlischt (Abb. 5).

Legen Sie zwei Scheiben Brot mit der gebutterten Seite auf die untere Platte, belegen Sie sie mit den Zutaten, und legen Sie zwei weitere Brotscheiben, mit der gebutterten Seite nach oben, darauf. Sie können auch ein einzelnes Sandwich toasten. Damit das Sandwich gut versiegelt wird, sollten Sie den Belag nicht zu weit zum Rand hin verteilen.

8 Schließen Sie das Gerät (Abb. 6).

Senken Sie die obere Platte langsam auf das Brot ab, bis Auto Lock die obere mit der unteren Platte verriegelt.

Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

Während das Sandwich zubereitet wird, geht die grüne Kontroll-Lampe "Fertig zum Gebrauch" gelegentlich an und wieder aus. Das zeigt an, dass die Platten gelegentlich nachgeheizt werden, um die benötigte Temperatur beizubehalten.

9 Öffnen Sie den Sandwichmaker nach 4-6 Minuten.

Prüfen Sie, ob das Sandwich goldbraun ist. Die richtige Zubereitungszeit für ein knusprig goldbraunes Sandwich ist abhängig von der Brotsorte, dem Belag und der persönlichen Vorliebe.

10 Entnehmen Sie die Sandwiches (Abb. 7).

Entnehmen Sie die fertigen Sandwiches mit einem Küchengerät aus Holz oder Kunststoff, z. B. einem Spatel. Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall oder anderem Material, die die Beschichtung der Platten beschädigen könnten.

Wenn Sie weitere Sandwiches zubereiten möchten, so legen Sie zwei neue Scheiben gebuttertes Brot auf die untere Platte, wenn die Kontroll-Lampe "Fertig zum Gebrauch" nicht mehr leuchtet.

11 Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Rezepte für getoastete Sandwiches

■ Sandwich mit Schinken, Käse und Ananas

4 Scheiben Weißbrot

2 Scheiben Käse

2 Scheiben Ananas

2 dünne Scheiben Schinken

Curry

- ▶ *Heizen Sie die Platten vor.*
- ▶ *Legen Sie den Käse, die Ananasscheiben und den Schinken auf zwei Scheiben Brot. Streuen Sie etwas Curry auf den Schinken. Legen Sie dann die oberen Brotscheiben darauf.*
- ▶ *Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt "Getoastete Sandwiches zubereiten".*

■ Sandwich mit Tomaten, Käse und Anchovis

4 Scheiben Weißbrot

1 oder 2 Tomaten, in Scheiben geschnitten

2 EL geriebener Parmesan

6 Anchovis

Paprika, Majoran

- ▶ *Heizen Sie die Platten vor.*
- ▶ *Legen Sie die Tomatenscheiben, die Anchovis und den geriebenen Käse auf zwei Scheiben Brot. Streuen Sie etwas Paprika und Majoran darüber. Legen Sie dann die oberen Brotscheiben darauf.*
- ▶ *Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt "Getoastete Sandwiches zubereiten".*

Grillen mit dem Kontaktgrill

1 Legen Sie die Grillplatten in das Gerät ein (Abb. 8).

Wenn die Platten richtig eingelegt sind, rasten sie hörbar ein.

2 Fetten Sie die Platten mit ein wenig Butter oder Öl leicht ein.

3 Drehen Sie den Thermostat-Schalter auf die Grilleinstellung (1-5) (Abb. 9).

4 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Überschüssiges Kabel können Sie an der Unterseite des Geräts um die Halterung wickeln.

5 Die rote Kontroll-Lampe "Gerät angeschlossen" und die grüne Kontroll-Lampe "Fertig zum Gebrauch" leuchten auf.**6 Wenn die grüne Kontroll-Lampe "Fertig zum Gebrauch" erloschen ist, können Sie die Zutaten auf die untere Grillplatte geben (Abb. 10).**

Das beste Resultat erhalten Sie, wenn Sie das Grillgut in die Mitte der Platte legen.

Während das Sandwich zubereitet wird, geht die grüne Kontroll-Lampe "Fertig zum Gebrauch" gelegentlich an und wieder aus. Das zeigt an, dass die Platten zwischendurch nachgeheizt werden, um die benötigte Temperatur beizubehalten.

7 Schließen Sie das Gerät (Abb. 11).

Senken Sie die obere Platte langsam auf das Grillgut ab, bis Auto Lock die obere mit der unteren Platte verriegelt. Die obere Grillplatte ruht jetzt auf dem Grillgut und sorgt dafür, dass es von beiden Seiten gleichmäßig gegrillt wird.

Verriegeln Sie die Platten nicht, wenn das Grillgut dafür zu dick ist.

Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie dickes Grillgut verwenden.

8 Öffnen Sie das Gerät nach 3 bis 5 Minuten.

Die Grilldauer ist abhängig von der Art des Grillgutes, seiner Dicke und von Ihrer persönlichen Vorliebe.

Die empfohlene Grilldauer entnehmen Sie bitte der Tabelle.

9 Entnehmen des Grillguts (Abb. 12).

Entnehmen Sie die gegrillten Speisen mit einem Küchengerät aus Holz oder Kunststoff, z. B. einem Spatel. Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall oder anderem Material, die die Beschichtung der Platten beschädigen könnten.

Wenn Sie weitere Speisen grillen möchten, so legen Sie das Grillgut auf die untere Platte, wenn die grüne Kontroll-Lampe "Fertig zum Gebrauch" erloschen ist.

Sie erhalten ein optimales Resultat, wenn Sie, bevor Sie das nächste Grillgut auf die Platte legen, die Platten mit Haushaltspapier von überschüssigem Fett oder Öl reinigen.

10 Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.**Grilldauer**

In der Tabelle sind einige Speisen aufgeführt, die Sie mit dem Kontaktgrill zubereiten können. Die angegebene Dauer umfasst nicht die zum Vorheizen benötigte Zeit.

Während des Grillens geht die grüne Kontroll-Lampe "Fertig zum Gebrauch" gelegentlich an und wieder aus. Das zeigt an, dass die Grillplatten zwischendurch nachgeheizt werden, um die benötigte Temperatur beizubehalten.

Sie können von Temperatur und Grilldauer in der Tabelle nach Ihrer persönlichen Vorliebe abweichen. Die exakte Einstellung ist auch abhängig von der Art des Grillgutes (z. B. Fleisch), seiner Dicke und seiner Temperatur.

Hinweise

- Der Kontaktgrill darf nicht für Fleisch mit Knochen verwendet werden. Die Knochen könnten die Antihaft-Beschichtung beschädigen.
- Die besten Resultate erhalten Sie, wenn Sie immer nur kleine Portionen zubereiten.
- Würste platzen leicht, wenn sie gegrillt werden. Sie können das vermeiden, wenn Sie zuvor mit einer Gabel einige Löcher in die Würste stechen.

- Frisches Fleisch führt zu besseren Ergebnissen als tiefgefrorenes oder aufgetautes Fleisch.
- Salzen Sie das Fleisch erst nach dem Grillen. So bleibt der Saft in den gegrillten Stücken.
- Grillen Sie keine zu dicken Fleischstücke.
- Wenden Sie Grillgut, das dünner als 1 cm ist, wenigstens einmal während des Grillvorgangs.

Grilldauer

Zutaten	Grilldauer	Einstellung
Lachs- oder Tunfischsteak	7 bis 9 Minuten	4 bis 5
Fisch, kleine Stücke	5 bis 7 Minuten	4 bis 5
Würstchen	5 bis 7 Minuten	5
Hamburger, Hacksteak, vorgebraten gefroren	7 bis 10 Minuten	5
Hamburger, frisch	5 bis 7 Minuten	5
Fleischstücke	5 bis 7 Minuten	5
Gemüse	5 bis 6 Minuten	5
Mixed Grill	8 bis 10 Minuten	5
Ananas-Scheiben	3 bis 5 Minuten	5
Puten-/Hähnchenfilet, 200 g	6 bis 9 Minuten	5

Waffeln zubereiten

Zur Zubereitung von Waffeln können zwei Typen von Platten verwendet werden. Die skandinavische Platte für herzförmige Waffeln und die belgische Platte für rechteckige Waffeln.

- 1** Bereiten Sie den Teig für die Waffeln zu. - Vgl. Abschnitt "Rezepte für die Zubereitung von Waffeln".

Die besten Resultate erhalten Sie, wenn Sie den Teig vor dem Backen eine halbe Stunde stehen lassen.

- 2** Legen Sie die Waffelplatten in das Gerät ein (Abb. 13).

Wenn die Platten richtig eingelegt sind, rasten sie hörbar ein.

- 3** Fetten Sie die Platten mit ein wenig Butter oder Öl leicht ein.

- 4** Drehen Sie den Thermostat-Schalter auf die Waffeleinstellung (Abb. 14).

- 5** Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Überschüssiges Kabel können Sie an der Unterseite des Geräts um die Halterung wickeln.

- 6** Die rote Kontroll-Lampe "Gerät angeschlossen" und die grüne Kontroll-Lampe "Fertig zum Gebrauch" leuchten auf.

- 7** Wenn die grüne Kontroll-Lampe erlischt, können Sie den Waffelteig auf die untere Platte geben (Abb. 15).

Geben Sie ca. 100 ml Teig auf die Platte für skandinavische Waffeln bzw. ca. 180 ml Teig auf die Platte für belgische Waffeln.

- 8** Schließen Sie das Gerät (Abb. 16).

Senken Sie die obere Platte langsam auf den Teig ab, OHNE die obere mit der unteren Platte zu verriegeln. So können die Waffeln aufgehen, und Sie erhalten ein besseres Resultat.

Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

Während die Waffeln gebacken werden, geht die grüne Kontroll-Lampe "Fertig zum Gebrauch" gelegentlich an und wieder aus. Dies zeigt an, dass die Platten gelegentlich nachgeheizt werden, um die benötigte Temperatur beizubehalten.

9 Öffnen Sie das Waffeleisen nach 5-7 Minuten.

Prüfen Sie, ob die Waffeln goldbraun gebacken sind. Die Zubereitungsdauer für knusprige, goldbraun gebackene Waffeln hängt ab von der Art des Teiges und Ihrer persönlichen Vorliebe.

10 Entnehmen Sie die Waffeln (Abb. 17).

Entnehmen Sie die Waffeln mit einem Küchengerät aus Holz oder Kunststoff, z. B. einem Spatel. Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall oder anderem Material, die die Beschichtung der Platten beschädigen könnten. Lassen Sie die Waffeln auf einem Gitter abkühlen, damit sie knusprig werden.

Eine längere Zubereitungsdauer führt zu dunkleren Waffeln; eine kürzere Dauer ergibt hellere Waffeln.

Wenn Sie weitere Waffeln zubereiten möchten, so geben Sie eine neue Portion Teig auf die untere Platte, wenn die Kontroll-Lampe "Fertig zum Gebrauch" nicht mehr leuchtet.

11 Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Rezepte für die Zubereitung von Waffeln

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 EL = 15 ml
- ▶ 1 TL = 5 ml
- ▶ 1 Messerspitze = 1 ml

► Knusperwaffeln, 6 bis 10 Stück

200 ml kaltes Wasser

300 ml (200 g) Weizenmehl

300 ml süße Sahne (40 % Fett)

- ▶ *Mischen Sie Mehl und Wasser. Rühren Sie gut durch, um einen glatten Teig zu erhalten. Schlagen Sie die Sahne steif, und ziehen Sie sie unter den Teig. Backen Sie die Waffeln.*

► Traditionelle Waffeln, 6 bis 10 Stück

1,5 Tassen Milch

3 Eier

7 EL Pflanzenöl

1,75 Tassen Mehl

1 EL Zucker

2 TL Backpulver

1/2 TL Salz

- ▶ *BSieben Sie die trockenen Zutaten in eine mittelgroße Schüssel. Trennen Sie Eiweiß und Eigelb der Eier. Schlagen Sie das Eiweiß steif. Geben Sie die Eigelbe, das Öl und die Milch gleichzeitig zu den trockenen Zutaten. Rühren Sie die Mischung, bis sich alle Klümpchen aufgelöst haben. Ziehen Sie dann das Eiweiß mit einem Spatel unter den Teig. Backen Sie die Waffeln.*

Alternative: Sie können auch Vollkornmehl statt Weizen-Auszugsmehl verwenden. Vollkornmehl enthält mehr Ballaststoffe. Servieren Sie diese Waffeln mit Hüttenkäse und frischem Beerenobst.

Reinigung

1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2 Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten entnehmen.

Entfernen Sie mit Haushaltspapier Fett-/Ölrückstände von den Platten, bevor Sie sie zur Reinigung entnehmen.

Die Platten lassen sich entnehmen, nachdem Sie die Entriegelung am Gerät gedrückt haben. Danach können die Platten an ihren Griffen aus dem Gerät herausgenommen werden.

- 3 Reinigen Sie die Platten mit einem weichen Tuch oder einem Schwamm in heißem Spülwasser. Die Platten können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.**

Reinigen Sie die Platten niemals mit Scheuermitteln oder Scheuerschwämmen; das würde die Antihaft-Beschichtung beschädigen.

Hartnäckige Rückstände lassen sich entfernen, nachdem Sie die Platten 5 Minuten in heißem Wasser eingeweicht haben, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben. Angesetzte Reste und Fett werden dadurch gelöst.

- 4 Reinigen Sie die Außenwände des Geräts mit einem feuchten Tuch, auf das Sie bei Bedarf etwas Spülmittel auftragen können.**

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser!

- 5 Rollen Sie das Kabel auf (Abb. 18).**

Das 3-in-1-Gerät hat an seiner Unterseite eine Halterung zum Aufwickeln des überschüssigen Netzkabels.

- 6 Das Gerät kann in waagerechter oder senkrechter Position aufbewahrt werden (Abb. 19).**

Austausch des Netzkabels

Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einer durch Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezialwerkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden.

Information und Service

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.philips.com. Wenden Sie sich mit Ihren Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an das Philips Service Center in Ihrem Lande. Ist in Ihrem Land kein Philips Service Center vorhanden, so wenden Sie sich an das Service Department von Philips Domestic Appliances and Personal Care B.V. Die Telefonnummern entnehmen Sie bitte der beiliegenden Garantieschrift.

Important

- ▶ Veuillez respecter toujours les consignes de sécurité avant d'utiliser un appareil électrique.
- ▶ Lisez soigneusement ce Mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour une consultation ultérieure.
- ▶ Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension indiquée à la base de l'appareil correspond à la tension de votre réseau.
- ▶ Branchez l'appareil sur une prise murale équipée d'une mise à la terre.
- ▶ Placez l'appareil de telle manière que:
 - le cordon d'alimentation ne pende pas de la table ou du plan de travail;
 - qu'il soit hors de portée des enfants;
 - l'appareil soit placé sur une surface plate et avec suffisamment d'espace autour.
- ▶ Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas près ou en contact avec les parties chauffantes de l'appareil.
- ▶ Mettez l'appareil sur une surface sûre, loin de tout matériau inflammable tels que les rideaux.
- ▶ Préchauffez toujours l'appareil avant utilisation.
- ▶ Débranchez l'appareil après utilisation.
- ▶ Ne laissez jamais le croque-monsieur en marche sans surveillance.
- ▶ Évitez de toucher les parties métalliques car elles deviennent très chaudes.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir complètement avant de changer les plaques, de nettoyer l'appareil ou de le ranger.
- ▶ Montez les plaques correctement lorsque vous les changez.
- ▶ Ne touchez jamais les plaques avec des objets pointus ou abrasifs car cela pourrait endommager le revêtement anti-adhérent.
- ▶ Nettoyez toujours l'appareil après chaque utilisation.

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de retirer les plaques de cuisson et de nettoyer l'appareil.

- ▶ N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un Centre Service Agréé Philips car des outils et/ou composants spéciaux sont nécessaires.

Description générale

- A** Vario Lock` Le système à charnières s'adapte automatiquement aux plaques détachables insérées dans l'appareil.
- B** Plaques détachables (résistant au lave-vaisselle) Plaques de cuisson (B1: cut & seal et forme rectangulaire), Plaques gaufres (B2: Belge et Nordique) et Plaques de grillage (B3):
 - HD 2420 (gaufrier belge, croque monsieur cut & seal, grill).
 - HD 2421 (gaufrier belge, croque monsieur rectangulaire, grill).
 - HD 2422 (gaufrier nordique (en forme de coeur), croque monsieur cut & seal, grill).
 - HD 2423 (gaufrier nordique(en forme de coeur), croque monsieur rectangulaire, grill).

- C** Auto verrouillage

Un système d'attache automatique ferme l'appareil 3-en-1. La fonction auto verrouillage doit être désactivée lorsque vous insérez les plaques à gaufres.

- D** Poignées isolantes

- E** Témoin lumineux

Le témoin lumineux rouge reste allumé tant que le croque-monsieur est branché.

- F** Témoin prêt à cuire

Le témoin vert reste allumé pendant que les plaques 3-en-1 chauffent. Lorsque le témoin vert s'éteint, l'appareil est prêt à l'emploi.

- G** Cordon de rangement

- H** Bouton de déclenchement des plaques

**J** Poignées de la plaque**Avant la première utilisation**


Les plaques peuvent être retirées en appuyant sur le bouton de déclenchement de l'appareil, et puis en les retirant à l'aide des poignées.

- 1** Retirez les plaques de l'appareil (fig. 1).
- 2** Nettoyez chaque plaque avec un chiffon humide ou une éponge dans l'eau chaude savonneuse ou lavez-les au lave-vaisselle (fig. 2).
- 3** Essuyez les plaques et remontez-les sur l'appareil.

Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager un peu de fumée. C'est tout à fait normal.

Préparer des sandwichs grillés

Vous pouvez utiliser les deux types de plaques différentes pour préparer des sandwichs: les plaques cut & seal et les plaques rectangulaires. Les plaques cut & seal coupent et pressent le pain et vous obtiendrez des sandwichs grillés de forme triangulaire. Les plaques rectangulaires seulement pressent le pain et vous obtiendrez des sandwichs grillés de forme rectangulaire.

- 1** Placez les plaques pour sandwichs dans l'appareil (fig. 3).
- 2** Enduisez légèrement les plaques de beurre ou d'huile.
- 3** Sélectionnez le réglage pour sandwichs en tournant le thermostat sur la position  (fig. 4).

4 Insérez la fiche dans la prise de courant.

Il est possible de régler la longueur du cordon d'alimentation en enroulant l'excédent autour des pattes de fixation situées en dessous de l'appareil.

5 Le témoin lumineux rouge et le témoin vert prêt à cuire s'allument.**6** Préparez les ingrédients pour le sandwich grillé.

Pour chaque sandwich, vous avez besoin de deux tranches de pain et d'une garniture appropriée. Reportez-vous à la section 'Recettes pour sandwichs grillés' pour suggestions. Pour obtenir que la partie extérieure du sandwich soit dorée, il faut l'enduire légèrement de beurre sur les parties qui viennent en contact avec les plaques de cuisson.

7 Le croque-monsieur est prêt à être utilisé lorsque le témoin lumineux vert s'éteint (fig. 5).

Mettez les deux tranches de pain légèrement beurré à l'extérieur sur la plaque inférieure, ensuite placez la garniture et couvrez avec les deux autres tranches de pain, les côtés beurrés vers le haut. Vous pouvez griller un seul sandwich si vous souhaitez. Pour obtenir des résultats optimaux, la garniture doit être placée bien à l'intérieur des tranches de pain.

8 Fermez l'appareil (fig. 6).

Abaissez doucement la plaque supérieure sur le pain jusqu'à ce que vous joignez les deux poignées de l'appareil et activez le mécanisme d'auto verrouillage.

Ne laissez jamais le croque-monsieur en marche sans surveillance.

Pendant le grillage, le témoin lumineux vert prêt à cuire s'allume et s'éteint de temps en temps pour indiquer que les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température correcte de l'appareil.

9 Ouvrez l'appareil après 4-6 minutes.

Vérifiez si les sandwichs à l'intérieur sont suffisamment dorés. Le temps de cuisson nécessaire pour obtenir des sandwichs croustillants et dorés dépend du type de pain, de la garniture et du goût personnel.

10 Retirez les sandwichs (fig. 7).

Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique (par exemple une spatule) pour enlever les sandwichs de l'appareil. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, pointus ou abrasifs. Pour continuer de préparer des sandwichs, mettez d'autres tranches de pain sur la plaque inférieure lorsque le témoin prêt à cuire s'éteint.

11 Débranchez l'appareil après utilisation.

Recettes pour sandwichs grillés

D Sandwichs au jambon, fromage et ananas

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

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

D Sandwich à la tomate, au fromage et aux anchois

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

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

Grillage (grill)

1 Montez les plaques pour grillage sur l'appareil (fig. 8).

Lorsque les plaques sont correctement montées, vous entendrez un clic.

2 Enduisez légèrement les plaques de beurre ou d'huile.**3** Sélectionnez la position souhaitée en tournant le thermostat sur le réglage de grillage (1-5) (fig. 9).**4** Insérez la fiche dans la prise de courant.

Il est possible de régler la longueur du cordon d'alimentation en enroulant l'excédent autour des pattes de fixation situées en dessous de l'appareil.

5 Le témoin lumineux rouge et le témoin vert prêt à cuire s'allument.**6** Vous pouvez mettre les ingrédients sur la plaque inférieure de grillage lorsque le témoin vert prêt à cuire s'éteint (fig. 10).

Pour obtenir des résultats optimaux, vous devez mettre les ingrédients au centre de la plaque inférieure de grillage.

Pendant le grillage, le témoin lumineux vert prêt à cuire s'allume et s'éteint de temps en temps pour indiquer que les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température correcte de l'appareil.

7 Fermez l'appareil (fig. 11).

Abaissez doucement la plaque supérieure sur les ingrédients jusqu'à ce que vous joigniez les deux plaques de l'appareil en les verrouillant. La plaque supérieure de grillage couvre l'aliment en le grillant uniformément.

Ne verrouillez pas le grill si les ingrédients sont trop épais.

Ne laissez jamais le grill en marche sans surveillance surtout si vous grillez des ingrédients épais.

8 Ouvrez le grill après 3-5 minutes.

Le temps de grillage nécessaire dépend du type d'ingrédient, de sa dimension et du goût personnel. Voir le tableau pour les durées de grillage recommandées.

9 Retirez les aliments grillés (fig. 12).

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

Pour continuer de griller, mettez d'autres ingrédients sur la plaque inférieure lorsque le témoin prêt à cuire s'éteint.

Pour obtenir des résultats optimaux, essuyez l'excédent d'huile avec un peu d'essuie-tout avant de mettre les ingrédients suivants sur les plaques de grillage.

10 Débranchez l'appareil après utilisation.

Durées de grillage

Dans le tableau ci-dessous vous trouverez plusieurs plats que vous pouvez préparer avec le grill. Les durées de grillage indiquées dans le tableau ne comprennent pas le temps nécessaire à préchauffer l'appareil.

Pendant le grillage, le témoin lumineux vert prêt à cuire s'allume et s'éteint de temps en temps pour indiquer que les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température correcte de l'appareil. Lorsque le témoin s'éteint vous pouvez continuer le grillage.

Vous pouvez adapter le temps de grillage et la température selon votre goût. Le réglage dépend également du type de la nourriture que vous préparez (par ex. viande), sa dimension et sa température.

Suggestions

- Le grill ne doit pas être utilisé pour préparer de la viande à l'os. Les os peuvent endommager le revêtement anti-adhérent des plaques.
- Grillez toujours de petites quantités pour obtenir les meilleurs résultats.
- Les saucissons peuvent éclater pendant le grillage. Pour éviter cela, percez quelques trous avec une fourchette.
- Vous obtiendrez des résultats meilleurs si la viande est fraîche, et non pas congelée ou décongelée.
- Salez la viande après l'avoir grillée. Ainsi elle sera plus succulente.
- Ne grillez pas de morceaux de viande s'ils ne sont pas assez épais.
- Retournez au moins une fois les ingrédients moins minces de 1 cm pendant le grillage.

Durées de grillage

Ingrédient	Temps de grillage	Réglage
Saumon ou thon	7-9 minutes	4-5
Poisson (petits morceaux)	5-7 minutes	4-5
Saucisson	5-7 minutes	5
Hamburger (congelé, pre-cuit)	7-10 minutes	5
Hamburger (frais)	5-7 minutes	5
Viande	5-7 minutes	5
Légumes	5-6 minutes	5
Assortiment de grillages	8-10 minutes	5
Tranches d'ananas	3-5 minutes	5
Filet de dinde/poulet	6-9 minutes	5

Préparez des gaufres

Vous pouvez utiliser deux types de plaques différentes pour préparer les gaufres: les plaques pour gaufres nordiques (en forme de coeur) et les plaques pour gaufres belges.

1 Préparez la pâte selon les instructions du chapitre 'Recettes pour gaufres' dans ce Mode d'emploi.

Pour obtenir les meilleurs résultats, laissez lever la pâte une demi d'heure avant de la cuire.

2 Montez les plaques pour préparer les gaufres (fig. 13).

Lorsque les plaques sont correctement montées, vous entendrez un clic.

3 Enduisez légèrement les plaques de beurre ou d'huile.

4 Sélectionnez la position souhaitée en tournant le thermostat sur le réglage gaufre (fig. 14).

5 Insérez la fiche dans la prise de courant.

Il est possible de régler la longueur du cordon d'alimentation en enroulant l'excédent autour des pattes de fixation situées en dessous de l'appareil.

6 Le témoin lumineux rouge et le témoin vert prêt à cuire s'allument.

7 Versez un peu de la pâte sur la plaque inférieure lorsque le témoin vert prêt à cuire s'éteint (fig. 15).

Versez environ 100 ml de pâte sur la plaque inférieure pour préparer des gaufres nordiques et environ 180 ml de pâte sur la plaque inférieure pour préparer des gaufres belges.

8 Fermez l'appareil (fig. 16).

Abaissez doucement la plaque supérieure sur la pâte SANS verrouiller les deux plaques de l'appareil. Ainsi les gaufres peuvent se gonfler en obtenant des résultats meilleurs.

Ne laissez jamais le gaufrier en marche sans surveillance.

Pendant le grillage, le témoin lumineux vert s'allume et s'éteint de temps en temps pour indiquer que les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température correcte de l'appareil.

9 Ouvrez le gaufrier après 5-7 minutes.

Vérifiez si les gaufres sont suffisamment dorées. Le temps de cuisson nécessaire pour obtenir des gaufres croustillantes et dorées dépend du type de pâte et du goût personnel.

10 Retirez les gaufres (fig. 17).

Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique (par exemple une spatule) pour enlever les gaufres de l'appareil. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, pointus ou abrasifs. Laissez les gaufres refroidir sur une grille pour devenir plus croustillantes.

Si vous cuisez les gaufres plus longtemps, elles seront bien grillées, tandis que si vous les cuisez moins de temps elles seront dorées.

Pour continuer de cuire, mettez une autre quantité de pâte sur la plaque inférieure lorsque le témoin vert prêt à cuire s'éteint.

11 Débranchez l'appareil après utilisation.

Recettes pour gaufres

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 cuillerée à soupe = 15 ml
- ▶ 1 cuillère à café = 5 ml
- ▶ 1 mesure d'épices = 1 ml

■ Gaufres croustillantes (6-10 morceaux)

200 ml eau fraîche

300 ml (200 g) farine de blé

300 ml crème ((40% matières grasses)

- ▶ *Mélangez la farine et l'eau. Remuez bien pour obtenir une pâte homogène. Travaillez au fouet la crème jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et incorporez-le à la pâte. Faites cuire les gaufres.*

■ Gaufres traditionnelles (6-10 morceaux)

1,5 tasse de lait

3 oeufs

7 c.-à-s. d'huile végétale

1,75 tasse de farine

1 c.-à-s. de sucre

2 c.-à-c. de levure

1/2 c.-à-c. de sel

- ▶ *Remuez les ingrédients secs dans un bol de dimension moyenne. Séparez les oeufs. Travaillez au fouet les blancs d'oeufs jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux. Ajoutez les jaunes d'oeufs, l'huile et le lait aux ingrédients secs. Remuez le tout jusqu'à ce que la pâte devienne homogène. Incorporez la mousse de blancs d'oeufs à la pâte à l'aide d'une spatule. Faites cuire les gaufres.*

Variation: Vous pouvez utiliser de la farine complète au lieu de farine de blé. La farine complète contient plus de fibres. Servez les gaufres avec du fromage et des fraises fraîches.

Nettoyage

1 Débranchez l'appareil.**2 Laissez l'appareil refroidir avant de retirer les plaques.**

Essuyez toujours l'excédent l'huile avec un peu de tissu essuie-tout avant de retirer les plaques de cuisson pour les nettoyer.

Les plaques peuvent être retirées en appuyant sur le bouton de déclenchement de l'appareil, et puis en les retirant à l'aide des poignées.

3 Nettoyez les plaques à l'aide d'un chiffon doux ou une éponge dans l'eau chaude savonneuse ou lavez-les au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais des produits abrasifs car cela peut endommager le revêtement de la plaque de cuisson.

Trempez les plaques dans de l'eau chaude savonneuse pendant cinq minutes pour enlever tout résidu. Ainsi vous pouvez enlever plus facilement la graisse et les restes collés.

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

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

5 Enroulez le cordon d'alimentation (fig. 18).

L'appareil 3-en-1 est doté d'un support de rangement à la base de l'appareil.

6 L'appareil peut être rangé en position horizontale ou verticale (fig. 19).

Remplacement du cordon d'alimentation

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un Centre Service Agréé Philips car des outils et/ou composants spéciaux sont nécessaires.

Informations et service

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

Belangrijk

- Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen altijd de basisregels voor veilig gebruik in acht te worden genomen.
 - Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar hem voor toekomstig gebruik.
 - Controleer of het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat overeenkomt met de netspanning in uw woning voordat u het apparaat aansluit.
 - Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
 - Plaats het apparaat zo dat:
 - het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangt;
 - kinderen het apparaat niet aan kunnen raken wanneer het in gebruik is;
 - het op een vlakke, stabiele ondergrond staat en er voldoende ruimte om het apparaat aanwezig is.
 - Zorg ervoor dat het snoer de hete delen van het apparaat niet raakt en er ook niet te dicht bij in de buurt komt.
 - Zet het apparaat op een veilige plaats, uit de buurt van brandgevaarlijke materialen zoals gordijnen.
 - Laat de bakplaten altijd opwarmen voordat u er iets tussen plaatst.
 - Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.
 - Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
 - Raak de metalen delen niet aan, want deze worden erg heet.
 - Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de bakplaten verwisselt, het apparaat gaat schoonmaken of het opbergt.
 - Zorg ervoor dat u de bakplaten goed bevestigd wanneer u deze verwisselt.
 - Breng geen scherpe of krassende voorwerpen in aanraking met de bakplaten, aangezien de antiaanbaklaag hierdoor beschadigd zal raken.
 - Maak het apparaat na gebruik altijd schoon.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de bakplaten verwijdert en het apparaat gaat schoonmaken.
- Dompel het apparaat nooit in water en voorkom dat er water in het apparaat loopt.
 - Als het snoer van dit apparaat beschadigd is, mag het uitsluitend worden vervangen door Philips of een door Philips geautoriseerd servicecentrum, omdat hiervoor speciale gereedschappen en/of onderdelen vereist zijn.

Algemene beschrijving

- A** Vario Lock™: de scharnieren passen zich automatisch aan aan het soort bakplaten dat in het apparaat geplaatst wordt.
- B** Afneembare bakplaten (vaatwasmachinebestendig): voor tosti's (B1: driehoekige en rechthoekige tosti's), voor wafels (B2: Belgische en Noorse wafels) en om te grillen (B3).
 - HD 2420 (Belgische wafels, driehoekige tosti's, contactgrill)
 - HD 2421 (Belgische wafels, rechthoekige tosti's, contactgrill)
 - HD 2422 (Noorse wafels (hartvormig), driehoekige tosti's, contactgrill)
 - HD 2423 (Noorse wafels (hartvormig), rechthoekige tosti's, contactgrill)
- C** Automatische vergrendeling
Een automatisch klemmechanisme waarmee het 3-in-1 apparaat gesloten wordt. Deze automatische vergrendeling dient uitgeschakeld te worden wanneer de bakplaten voor Belgische wafels gebruikt worden om optimaal functioneren van het apparaat als wafelijzer mogelijk te maken.
- D** Koel blijvende handgrepen
- E** 'Aan' lampje
Dit rode lampje brandt zolang het tosti-apparaat op de netspanning is aangesloten.

F 'Klaar voor gebruik' lampje

Dit groene lampje brandt wanneer het 3-in-1 apparaat aan het opwarmen is. Zodra het groene lampje uitgaat, is het apparaat klaar voor gebruik.

G Snoeropbergmogelijkheid

H Ontgrendelknop voor bakplaten

I Thermostaatknop

J Handvatten van bakplaat

Voor gebruik

De bakplaten kunnen verwijderd worden door op de ontgrendelknop op het apparaat te drukken, waarna de bakplaten door middel van de handvatten uit het apparaat kunnen worden getild.

1 Verwijder de bakplaten (fig. 1).

2 Maak de bakplaten met een zachte doek of spons schoon in warm water met een beetje afwasmiddel, of reinig ze in de vaatwasmachine (fig. 2).

3 Droog de bakplaten af en plaats ze terug in het apparaat.

Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u het voor de eerste keer gebruikt. Dit is normaal.

Tosti's maken

Er zijn twee verschillende soorten bakplaten voor het maken van tosti's: voor driehoekige tosti's, waarbij de tosti's geseald en afgesneden worden, en voor rechthoekige tosti's, waarbij alleen de randen van de tosti's geseald worden.

1 Plaats de tosti-bakplaten in het apparaat (fig. 3).

Wanneer u de bakplaten goed in het apparaat plaatst, hoort u een klik.

2 Vet de bakplaten licht in met een beetje boter of olie.

3 Selecteer de stand voor het maken van tosti's door de thermostaatknop naar stand \square te draaien (fig. 4).

4 Steek de stekker in het stopcontact.

U kunt de lengte van het snoer aanpassen door een deel van het snoer rond de haken in de onderzijde van het apparaat te wikkelen.

5 Het rode 'aan' lampje en het groene 'klaar voor gebruik' lampje gaan aan.

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

Voor iedere tosti heeft u twee sneetjes brood en een geschikte vulling nodig. In het hoofdstukje 'Recepten voor tosti's' vindt u enkele suggesties voor de vulling. Beboter van beide sneetjes de kant die in aanraking komt met de bakplaat om een gelijkmatig goudbruin resultaat te krijgen.

7 Het tosti-apparaat is klaar voor gebruik wanneer het groene lampje uitgaat (fig. 5).

Leg twee sneetjes met de beboterde kant op de onderste bakplaat, verdeel de vulling over het brood en plaats nog twee sneetjes brood op de vulling met de beboterde zijde naar boven. U kunt ook één tosti maken, als u dat wilt. Om ervoor te zorgen dat de randen van de tosti('s) goed worden gesloten, moet de vulling zo over de sneetjes brood verdeeld worden dat deze niet te dicht bij de randen terecht komt.

8 Sluit het apparaat (fig. 6).

Laat de bovenste bakplaat voorzichtig op het brood zakken totdat het automatische vergrendelmechanisme de bovenplaat op de onderplaat vastklemt.

Laat het tosti-apparaat nooit zonder toezicht werken.

Tijdens het bakken gaat het groene lampje aan en uit om aan te geven dat de verwarmingselementen in- en uitgeschakeld worden om te zorgen dat de bakplaten op de juiste temperatuur blijven.

9 Open het tosti-apparaat na 4 tot 6 minuten.

Controleer of de tosti's goudbruin zijn. De baktijd die nodig is om lekker knapperige tosti's te krijgen hangt af van het soort brood, de vulling en de door u gewenste bruiningsgraad.

10 Verwijder de tosti's (fig 7).

Gebruik houten of kunststof keukengerei (bijv. een spatel) om de tosti's uit het apparaat te halen.

Gebruik geen metalen, scherpe of krassende voorwerpen.

Om nog meer tosti's te maken, legt u twee nieuwe sneetjes brood op de onderste bakplaat wanneer het groene 'klaar voor gebruik' lampje uitgaat.

11 Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

Recepten voor tosti's

D Tosti met ham, kaas en ananas

4 sneetjes wittebrood

2 plakken kaas

2 schijven ananas

2 dunne plakken ham

kerrievoeder

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

w Tosti met tomaat, kaas en ansjovis

4 sneetjes wittebrood

1 of 2 tomaten (in plakjes)

2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas

6 ansjovissen

paprika, oregano

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

Grillen (contactgrill)

1 Plaats de grillplaten in het apparaat (fig. 8).

Wanneer u de bakplaten goed in het apparaat plaatst, hoort u een klik.

2 Vet de bakplaten licht in met een beetje boter of olie.

3 Stel het apparaat in op de gewenste stand door de thermostaatknop naar de grillstand te draaien (1-5) (fig. 9).

4 Steek de stekker in het stopcontact.

U kunt de lengte van het snoer aanpassen door een deel van het snoer rond de haken in de onderzijde van het apparaat te wikkelen.

5 Het rode 'aan' lampje en het groene 'klaar voor gebruik' lampje gaan aan.

6 U kunt de ingrediënten op de onderste grillplaat plaatsen wanneer het groene lampje is uitgegaan (fig. 10).

Voor een optimaal grillresultaat moeten de ingrediënten in het midden van de onderste grillplaat geplaatst worden.

Tijdens het bakken gaat het groene lampje aan en uit om aan te geven dat de verwarmingselementen in- en uitgeschakeld worden om te zorgen dat de bakplaten op de juiste temperatuur blijven.

7 Sluit het apparaat (fig. 11).

Laat de bovenste grillplaat voorzichtig op de ingrediënten zakken totdat het automatische vergrendelmechanisme de bovenplaat op de onderplaat vastklemt. De bovenste grillplaat rust nu op de ingrediënten, zodat deze gelijkmatig aan beide zijden gegrild worden.

Vergrendel de contactgrill niet wanneer u dikke ingrediënten grilt.

Laat de contactgrill nooit zonder toezicht werken wanneer u dikke ingrediënten grilt.

8 Open de contactgrill na 3-5 minuten.

De benodigde griltijd hangt af van het soort ingrediënten, de dikte van de ingrediënten en de door u gewenste bruiningsgraad.

Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen griltijd en grilstand.

9 Verwijder de gegrilde ingrediënten (fig. 12).

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

Om door te gaan met grillen, legt u nieuwe ingrediënten op de onderste grillplaat wanneer het groene 'klaar voor gebruik' lampje uitgaat.

Veeg overtollige olie van de grillplaat met een stuk keukenpapier voordat u nieuwe ingrediënten op de grillplaat legt. Dit garandeert een optimaal grillresultaat.

10 Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

Griltijden

In de tabel vindt u een aantal gerechten die u kunt bereiden met de contactgrill. De griltijden in de tabel zijn exclusief de tijd die nodig is om het apparaat voor te verwarmen.

Tijdens het grillen gaat het groene lampje aan en uit om aan te geven dat de verwarmingselementen in- en uitgeschakeld worden om te zorgen dat de grillplaten op de juiste temperatuur blijven. Wanneer het lampje aan of uit gaat, grilt het apparaat dus gewoon door.

U kunt de griltijd en de temperatuur aan uw eigen smaak aanpassen. De te kiezen stand hangt tevens af van het soort ingrediënt (bijv. vlees) en de dikte en staat (bevroren of ontdooid) van het ingrediënt.

Tips

- Gebruik de contactgrill niet voor het grillen van vlees met botten. De botten zouden de antiaanbaklaag van de grillplaten kunnen beschadigen.
- Bereid altijd kleine porties voor het beste resultaat.
- Worstjes knappen tijdens het grillen vaak open. U kunt dit voorkomen door er met een vork enkele gaatjes in te prikken.
- Met vers vlees krijgt u een beter grillresultaat dan met bevroren of ontdooid vlees.
- Strooi pas na het grillen zout op het vlees. Hierdoor blijven de vleessappen beter bewaard.
- Gril geen te dikke stukken vlees.
- Draai ingrediënten die dunner zijn dan 1 cm tijdens het grillen ten minste één keer om.

Griltijden

Ingrediënt	Griltijd	Stand
Zalm- of tonijnmoot	7-9 minuten	4-5
Vis (kleine stukjes)	5-7 minuten	4-5
Worst	5-7 minuten	5
Hamburger (bevroren, voorgebakken)	7-10 minuten	5
Hamburger (vers)	5-7 minuten	5
Stuk vlees	5-7 minuten	5
Groenten	5-6 minuten	5
Mixed grill	8-10 minuten	5
Ananasschijven	3-5 minuten	5
Kalkoen/kipfilet (200 g)	6-9 minuten	5

Wafels maken

Er zijn twee verschillende bakplaten voor het maken van wafels: voor Noorse wafels (hartvormig) en voor Belgische wafels.

1 Maak wafelbeslag zoals beschreven in het hoofdstukje 'Recepten voor wafels' verderop in deze gebruiksaanwijzing.

Laat het beslag een half uur staan voordat u gaat bakken. Dit geeft het beste resultaat.

2 Plaats de wafelplaten in het apparaat (fig. 13).

Wanneer u de wafelplaten goed in het apparaat plaatst, hoort u een klik.

3 Vet de bakplaten licht in met een beetje boter of olie.

4 Stel het apparaat in op de juiste stand door de thermostaatknop naar de wafelstand te draaien (fig. 14).

5 Steek de stekker in het stopcontact.

U kunt de lengte van het snoer aanpassen door een deel van het snoer rond de haken in de onderzijde van het apparaat te wikkelen.

6 Het rode 'aan' lampje en het groene 'klaar voor gebruik' lampje gaan aan.

Serveer de wafels met slagroom en vers fruit.

7 Giet het beslag op de onderste wafelplaat wanneer het groene lampje is uitgegaan (fig. 15).

Giet ongeveer 100 ml beslag op de bakplaat voor Noorse wafels en ongeveer 180 ml beslag op de bakplaat voor Belgische wafels.

8 Sluit het apparaat (fig. 16).

Laat de bovenste wafelplaat voorzichtig op het beslag zakken ZONDER DAT de bovenplaat zich op de onderplaat vastklemt.

Laat het wafelijzer nooit zonder toezicht werken.

Tijdens het bakken gaat het groene lampje aan en uit om aan te geven dat de verwarmingselementen in- en uitgeschakeld worden om te zorgen dat de wafelplaten op de juiste temperatuur blijven.

9 Open het wafelijzer na 5 tot 7 minuten.

Controleer of de wafels goudbruin zijn. De baktijd die nodig is om lekker knapperige wafels te krijgen, hangt af van het soort beslag en de door u gewenste bruiningsgraad.

10 Verwijder de wafels (fig. 17).

Gebruik houten of kunststof keukengerei (bijv. een spatel) om de wafels uit het apparaat te halen. Gebruik geen metalen, scherpe of krassende voorwerpen. Laat de wafels afkoelen op een taartrooster zodat ze knapperig worden.

Een langere baktijd resulteert in donkerdere wafels, terwijl u met een kortere baktijd een lichter bruiningsresultaat krijgt.

Om nog meer wafels te maken, giet u een nieuwe hoeveelheid beslag op de wafelplaat nadat het groene 'klaar voor gebruik' lampje is uitgegaan.

11 Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

Recepten voor wafels

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 eetlepel = 15 ml
- ▶ 1 theelepel = 5 ml
- ▶ 1 kruideneenheid = 1 ml

► Knapperige wafels (6 tot 10 stuks)

200 ml koud water

300 ml (200 g) tarwebloem

300 ml slagroom (40% vet)

- ▶ *Meng de bloem en het water. Roer goed door om een glad beslag te krijgen. Klop de slagroom stijf en meng het door het beslag. Bak de wafels.*

► Traditionele wafels (6 tot 10 stuks)

1,5 kopje melk

3 eieren

7 eetlepels plantaardige olie

1,75 kopje bloem

1 eetlepel suiker

2 theelepels bakpoeder

0,5 theelepel zout

- ▶ *Zeef de droge ingrediënten in een middelgrote kom. Splits de eieren. Klop de eiwitten stijf. Voeg de eidooiers, olie en melk tegelijkertijd toe aan de droge ingrediënten. Klop het beslag totdat het glad is. Spatel de eiwitten door het beslag. Bak de wafels.*

Variatie: u kunt ook tarwebloem in plaats van witte bloem gebruiken. Tarwebloem bevat meer vezels. Serveer de wafels met slagroom en vers fruit.

Schoonmaken

1 Haal de stekker uit het stopcontact.**2** Laat het apparaat afkoelen voordat u de bakplaten verwijdert.

Veeg altijd overtollige olie met een stuk keukenpapier van de grillplaten voordat u ze verwijdert om ze te reinigen.

De bakplaten kunnen verwijderd worden door op de ontgrendelknop op het apparaat te drukken, waarna de bakplaten door middel van de handvatten uit het apparaat kunnen worden getild.

3 Reinig de bakplaten met een zachte doek of spons in heet water met wat afwasmiddel of doe ze in de afwasmachine.

Gebruik nooit scherpe of schurende schoonmaakmiddelen of -materialen, aangezien de antiaanbaklaag van de bakplaten hierdoor beschadigd zal raken. Aangekoekte etensresten en vet kunnen worden verwijderd door de bakplaten 5 minuten in heet water met wat afwasmiddel te laten weken.

4 Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.

Dompel het apparaat nooit in water.

5 Wind het snoer op (fig. 18).

Aan de onderzijde van het apparaat bevindt zich een snoeropbergruimte.

6 Het apparaat kan zowel rechtop als liggend opgeborgen worden (fig. 19).

Snoer vervangen

Als het snoer van dit apparaat beschadigd is, mag het uitsluitend worden vervangen door Philips of een door Philips geautoriseerd servicecentrum, omdat hiervoor speciale gereedschappen en/of onderdelen vereist zijn.

Informatie & service

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

Importante

- ▶ Cuando utilice aparatos eléctricos, tenga siempre en cuenta las medidas de seguridad básicas.
- ▶ Antes de usar el aparato, lea cuidadosamente estas instrucciones de uso y guárdelas para futuras consultas.
- ▶ Antes de conectar el aparato, compruebe que el voltaje que se indica en la parte inferior de aparato se corresponde con el de su casa.
- ▶ Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- ▶ Coloque el aparato de forma que:
 - el cable no cuelgue sobre el borde de la mesa;
 - los niños no puedan tocar el aparato cuando esté funcionando;
 - esté sobre una superficie plana, estable y tenga suficiente espacio alrededor.
- ▶ Asegúrese de que el cable no toque las superficies calientes del aparato ni esté cerca de las mismas.
- ▶ Coloque el aparato en un lugar seguro, lejos de elementos inflamables como cortinas.
- ▶ Caliente siempre las placas antes de poner alimentos en ellas.
- ▶ Desenchufe el aparato después de utilizarlo.
- ▶ Nunca deje el aparato desatendido si está en funcionamiento.
- ▶ Evite tocar las piezas metálicas ya que llegan a calentarse mucho.
- ▶ Deje que el aparato se enfríe completamente antes de cambiar las placas, limpiar el aparato o guardarlo.
- ▶ Asegúrese de montar correctamente las placas cuando las cambia.
- ▶ Nunca toque las placas con objetos afilados o abrasivos, ya que podría dañar la superficie antiadherente.
- ▶ Limpie siempre el aparato después de usarlo.

Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de quitar las placas y de limpiar el aparato.

- ▶ Nunca sumerja el aparato en agua. Evite que el agua entre en el aparato.
- ▶ Si el cable está dañado, debe cambiarlo siempre Philips o un centro de servicio autorizado por Philips, ya que se necesitan piezas y/o herramientas especiales.

Descripción general

- A** Vario Lock™. El sistema de bisagras se adapta automáticamente a las placas desmontables que están en el aparato.
- B** Placas desmontables (aptas para lavaplatos)
 - Placas para sándwiches ("corta y sella" o cuadradas), placas para gofres (belgas y nórdicas) y placas para parrilla grill:
 - - HD 2420 (Tostador de gofres belga, sandwichera de "corta y sella", placas para parrilla grill).
 - - HD 2421 (Tostador de gofres belga, sandwichera con placas cuadradas, parrilla grill).
 - - HD 2422 (Tostador de gofres nórdico (forma de corazón), sandwichera "corta y sella", parrilla grill).
 - - HD 2423 (Tostador de gofres nórdico (forma de corazón), sandwichera con placas cuadradas, parrilla grill).
- C** Cierre automático

Un mecanismo de cierre automático que cierra el aparato tres en uno. La función de cierre automático debe estar desactivada cuando la placa para gofres belgas esté insertada. Así se conseguirán resultados óptimos cuando utilice el aparato para hacer gofres.

- D** Asas frías
- E** Luz de encendido

La luz roja permanecerá iluminada mientras la sandwichera esté enchufada.

- F** Luz de "listo para cocinar"

Esta luz verde permanecerá iluminada mientras que las placas tres en uno se estén calentando. Cuando la luz verde se apague, podrá utilizar el aparato.

- G** Recogecable
- H** Botón para sacar las placas
- I** Botón del termostato
- J** Asas de la placa

Antes de utilizar el aparato


Puede quitar las placas presionando el botón "quitar placas" del aparato. Después, puede sacarlas del aparato por las asas.

- 1** Quite las placas del aparato (fig. 1).
- 2** Limpie las placas con un paño suave, o con una esponja y agua caliente con jabón, o métalas en el lavaplatos (fig. 2).
- 3** Seque las placas y vuelva a colocarlas en el aparato.

Es normal que la primera vez que utiliza el aparato salga un poco de humo.

Cómo tostar sándwiches

Puede utilizar dos tipos de placa distintos para hacer sándwiches: las placas "corta y sella" y las placas cuadradas. Las placas cortan y sellan el pan, consiguiendo sándwiches tostados triangulares. Las placas cuadradas sólo sellan el pan y hacen sándwiches tostados cuadrados.

- 1** Coloque las placas para hacer sándwiches en el aparato (fig. 3).
- Si coloca correctamente las placas en el aparato, oírán un clic.
- 2** Eche un poco de mantequilla o aceite en las placas.
 - 3** Seleccione la posición para sándwiches girando el botón de termostato a la posición  (fig. 4).
 - 4** Enchufe el aparato.
- Puede ajustar la longitud del cable enrollando lo que sobre en el soporte de la base del aparato.
- 5** La luz roja de encendido y la luz verde de "listo para cocinar" están encendidas.

- 6** Prepare los ingredientes para el sándwich.

Para cada sándwich necesita dos rebanadas de pan y relleno adecuado. Si desea sugerencias, lea el capítulo "Recetas para hacer sándwiches tostados". Unte con un poco de mantequilla las partes del pan que están en contacto con las placas para que se doren.

- 7** La sandwichera está lista cuando la luz de "listo para cocinar" se haya apagado (fig. 5).

Coloque dos rebanadas de pan con las caras untadas de mantequilla sobre la placa inferior, ponga el relleno sobre el pan y las otras dos rebanadas de pan encima, con las caras untadas de mantequilla hacia arriba. Si lo desea, puede hacer sólo un sándwich. Para asegurarse de que el sándwich queda bien sellado, no coloque el relleno muy cerca de los bordes de las rebanadas de pan.

- 8** Cierre el aparato (fig. 6).

Baje la placa superior con cuidado hacia el pan hasta que el mecanismo de cerrado automático la fije a la placa inferior.

Nunca deje la sandwichera desatendida si está en funcionamiento.

Mientras se están haciendo, la luz verde se iluminará y se apagará de vez en cuando. Esto indica si los elementos que calientan están encendidos o apagados, para mantener la temperatura adecuada.

9 Abra la sandwichera transcurridos 3-4 minutos .

Compruebe si los sándwiches están dorados. El tiempo de cocción necesario para conseguir unos sándwiches crujientes y dorados depende del tipo de pan, del relleno y de su gusto personal.

10 Cómo sacar los sándwiches (fig. 7)

Utilice un utensilio de madera o plástico (p. ej. una espátula) para sacar los sándwiches del aparato. No utilice utensilios de cocina metálicos, afilados o de materiales abrasivos. Para seguir haciendo sándwiches, coloque dos rebanadas de pan más en la placa inferior cuando se apague la luz verde de "listo para cocinar".

11 Desenchufe el aparato después de utilizarlo.

Recetas para hacer sándwiches tostados

▶ Sándwiches de jamón, queso y piña

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

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

▶ Sándwiches de tomate, queso y anchoas

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

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

Parrilla grill

1 Coloque las placas para gratinar en el aparato (fig. 8).

Si coloca correctamente las placas en el aparato, oirá un clic.

2 Eche un poco de mantequilla o aceite en las placas.

3 Seleccione la posición que desee girando el botón de termostato hasta la posición para gratinar. (1-5) (fig. 9).

4 Enchufe el aparato.

Puede ajustar la longitud del cable enrollando lo que sobre en el soporte de la base del aparato.

5 La luz de encendido y la luz de "listo para cocinar" se iluminan.

6 Puede colocar los ingredientes en la placa inferior cuando la luz de "listo para cocinar" se haya apagado (fig. 10).

Para conseguir un resultado óptimo, debe colocar los ingredientes en el centro de la placa inferior para gratinar .

Mientras se gratina, la luz verde de "listo para cocinar" se iluminará y se apagará de vez en cuando. Esto indica si los elementos que calientan están encendidos o apagados, para mantener la temperatura adecuada.

7 Cierre el aparato (fig. 11).

Baje la placa superior con cuidado hacia los ingredientes hasta que el mecanismo de cerrado automático la agarre con la placa inferior. Ahora, la placa de gratinado superior está sobre la comida, por lo que los alimentos se están gratinando por ambos lados.

No cierre el grill cuando gratine ingredientes gruesos.

Nunca deje el grill desatendido si está gratinando ingredientes gruesos.

8 Abra el grill transcurridos 3-5 minutos.

El tiempo de gratinado depende del tipo de ingredientes, del grosor de los alimentos y de su gusto personal.

Véase la tabla de tiempos de gratinado recomendados.

9 Cómo retirar los alimentos gratinados (fig. 12).

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

Para seguir gratinando, coloque más comida en la placa inferior cuando la luz verde de "listo para cocinar" se apague.

Para conseguir resultados óptimos, limpie el exceso de aceite de las placas con papel de cocina antes de colocar más comida en las placas de gratinado.

10 Desenchufe el aparato después de utilizarlo.

Tiempos de gratinado

En la tabla encontrará una lista de platos que puede preparar con el grill. Los tiempos de gratinado indicados en la tabla no incluyen el tiempo necesario para precalentar el aparato.

Durante el proceso de gratinado, la luz verde se iluminará y se apagará de vez en cuando. Esto indica que los elementos que calientan se encienden y apagan para mantener la temperatura adecuada. Aunque el piloto se ilumine o apague, puede seguir gratinando.

Puede adaptar los tiempos de gratinado y la temperatura a su propio gusto. Las posiciones también dependen del tipo de comida que prepare (p. ej. carne), de su grosor y de la temperatura.

Consejos

- El grill no debe utilizarse para gratinar carne con hueso. Los huesos pueden dañar la capa antiadherente de las placas.
- Cocine siempre pequeñas cantidades para conseguir los mejores resultados.
- Las salchichas suelen reventar cuando se están cocinando. Esto se puede evitar si las pincha con el tenedor.
- Con carne fresca se consiguen mejores resultados de gratinado que con carne congelada o descongelada.
- No eche sal a la carne hasta que no la haya gratinado. Esto ayudará a conservar los jugos de la carne.
- No haga al grill trozos de carne que no sean muy gruesos.
- Dé la vuelta a los alimentos que tengan un grosor inferior a 1 cm al menos una vez durante el proceso de gratinado.

Tiempos de gratinado

Ingredientes	Tiempos de gratinado	Posición
Salmón o atún	7-9 minutos	4-5
Pescado (trozos pequeños)	5-7 minutos	4-5
Salchichas	5-7 minutos	5
Hamburguesa (congelada, precocinada)	7-10 minutos	5
Hamburguesa (fresca)	5-7 minutos	5
Trozo de carne	5-7 minutos	5
Verduras	5-6 minutos	5
Parrilla mixta	8-10	5
Rodajas de piña	3-5 minutos	5
Filete de pavo/pollo (200 g)	6-9 minutos	5

Cómo hacer gofres

Puede utilizar dos tipos de placa distintos para hacer gofres: placas para gofres nórdica (forma de corazón) y placa para gofres belga.

1 Haga la masa según las instrucciones que aparecen en el capítulo 'Recetas para hacer gofres'. Para conseguir resultados óptimos, deje reposar la masa durante media hora antes de cocerla.

2 Coloque las placas para hacer gofres en el aparato (fig. 13).

Si coloca correctamente las placas en el aparato, oírás un clic.

3 Eche un poco de mantequilla o aceite en las placas.

4 Seleccione la posición para gofres girando el botón de termostato hasta la posición para gofres (fig. 14).

5 Enchufe el aparato.

Puede ajustar la longitud del cable enrollando lo que sobra en los soportes de la base del aparato.

6 La luz de encendido y la luz verde de "listo para cocinar" están iluminadas.

7 Vierta la masa en la placa inferior para gofres cuando la luz de "listo para cocinar" se haya apagado (fig. 15).

Eche 100 ml de masa en la placa inferior para gofres nórdica y unos 200 ml en la placa inferior para gofres belga.

8 Cierre el aparato (fig. 16).

Baje la placa superior con cuidado sobre la masa SIN cerrar las placas. Esto hará que los gofres se esparzan y se consiga así un mejor resultado.

Nunca deje el tostador de gofres desatendido si está en funcionamiento.

Mientras se están haciendo, la luz verde se iluminará y se apagará de vez en cuando. Esto indica que los elementos que calientan se encienden o apagan, para mantener la temperatura adecuada.

9 Abra el tostador de gofres después de 4-5 minutos

Compruebe si los gofres están dorados. El tiempo de cocción necesario para conseguir unos gofres crujientes y dorados depende del tipo de masa y de su gusto personal.

10 Cómo sacar los gofres (fig. 17)

Utilice un utensilio de madera o plástico (p. ej. una espátula) para sacar los gofres del aparato. No utilice utensilios de cocina metálicos, afilados o de materiales abrasivos. Deje enfriar los gofres sobre las rejillas metálicas para que queden crujientes.

Con un tiempo de cocción mayor conseguirá unos gofres más tostados, mientras que con menos tiempo de cocción quedarán menos tostados.

Para seguir preparando gofres, coloque más masa en las placas para gofres cuando la luz verde de "listo para cocinar" se apague.

11 Desenchufe el aparato después de utilizarlo.

Recetas para hacer gofres

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 cucharada sopera = 15 ml
- ▶ 1 cucharilla = 5 ml
- ▶ medida de especias = 1 ml

● Gofres crujientes (6-10 unidades)

200 ml de agua fría

300 ml (200 g) de harina de trigo

300 ml de crema (40% de materia grasa)

- ▶ Mezcle la harina con agua. Remueva bien hasta obtener una masa blanda. Bata la crema hasta que coja cuerpo y mézclela con la masa. Prepare los gofres.

● Gofres tradicionales (6-10 unidades)

1 taza y media de leche

3 huevos

7 cucharadas soperas de aceite vegetal

1 taza y tres cuartos de harina

1 cucharada sopera de azúcar

2 cucharillas de levadura en polvo

1/2 cucharilla de sal

- ▶ Espolvoree los ingredientes secos en un recipiente mediano. Separe los huevos. Bata las claras de huevo hasta que estén firmes. Al mismo tiempo, añada, a los ingredientes secos, las yemas de huevo, aceite y leche. Bata la masa hasta que no haya grumos. Eche las claras de huevo en la masa utilizando una espátula. Prepare los gofres.

Opción: Puede utilizar harina morena (integral) en vez de harina blanca. La harina morena contiene más fibra. Sirva los gofres con requesón y fresas frescas.

Limpieza

1 Desenchufe el aparato.**2** Deje enfriar el aparato antes de quitar las placas.

Retire siempre el aceite sobrante de las placas gratinadoras con papel de cocina antes de quitarlas para limpiarlas.

Puede quitar las placas presionando el botón "quitar placas" del aparato. Después, puede sacarlas del aparato por las asas.

3 Limpie las placas con un paño suave, o con una esponja y agua caliente con jabón, o métalas en el lavaplatos.

Nunca utilice agentes o materiales abrasivos o estropajos, ya que pueden dañar la capa antideslizante de la placa.

Para quitar los residuos, deje las placas en remojo con agua caliente y jabón durante cinco minutos. Esto permitirá que se desprendan los restos de comida endurecidos y la grasa.

4 Limpie el aparato por fuera con un paño húmedo.

No sumerja el aparato en agua.

5 Enrolle el cable (fig. 18).

Este aparato tres en uno tiene un recogecable en la base.

6 Puede guardar el aparato en posición vertical u horizontal (fig. 19).

Cómo sustituir el cable de red

Si el cable de red de este aparato se deteriora, siempre debe ser sustituido por Philips o en un Servicio de Asistencia Técnica de Philips ya que se requieren herramientas y/o piezas especiales.

Información y servicio

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

Importante

- Usando qualsiasi apparecchio elettrico, è necessario adottare alcune fondamentali precauzioni di sicurezza.
- Prima di usare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per future consultazioni.
- Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata nella parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.
- Collegare l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra.
- Posizionate l'apparecchio in modo che:
 - il cavo non penzoli sopra il bordo del tavolo o del piano di lavoro;
 - i bambini non possano toccare l'apparecchio in funzione;
 - sia appoggiato su una superficie piana e stabile e sia circondato da uno spazio libero sufficiente.
- Fate in modo che il cavo non venga a contatto o si trovi troppo vicino alle superfici bollenti dell'apparecchio.
- Appoggiate l'apparecchio in un posto sicuro, lontano da oggetti a potenziale rischio di incendio, come le tende.
- Preriscaldate sempre le piastre prima di inserire qualsiasi cosa.
- Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.
- Non lasciate mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Evitate di toccare le parti in metallo: sono bollenti!
- Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di cambiare le piastre, pulire l'apparecchio o riporlo.
- Quando cambiate le piastre, controllate di averle montate correttamente.
- Non toccate mai le piastre con utensili appuntiti o abrasivi, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso.

Togliete la spina e lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di togliere le piastre e procedere alla pulizia.

- Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua e fate in modo che l'acqua non possa entrare nell'apparecchio.
- Nel caso il cavo fosse danneggiato, dovrà essere sostituito esclusivamente presso un Centro Assistenza Philips o un rivenditore autorizzato, in quanto sono necessari pezzi e/o utensili speciali.

Descrizione Generale

- A** Vario Lock™ Il sistema a cerniera adatta automaticamente le piastre smontabili inserite sull'apparecchio.
- B** Piastre smontabili (adatte per la lavastoviglie): Piastre sandwich (B1: taglia e sigilla, toast rettangolari); piastra Cialde (B2: cialde tipo Belgio e Nordica); piastra grill (B3).
 - HD 2420 (Cialda tipo Belgio, piastra per toast triangolari e grill).
 - HD 2421 (Cialda tipo Belgio, piastra per toast rettangolari e grill).
 - HD 2422 (Cialda tipo Nordica (a forma di cuore), piastra per toast triangolari e grill).
 - HD 2423 (Cialda tipo Nordica (a forma di cuore), piastra per toast rettangolari e grill).
- C** Blocco automatico

Un meccanismo di blocco automatico che chiude l'apparecchio 3-in-1. La funzione auto-blocco dovrebbe essere disattivata quando viene inserita la piastra per le cialde, per ottenere un risultato ottimale.

- D** Maniglie fredde al tatto
- E** Spia funzionamento

Questa spia rossa rimane accesa quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente.

F Spia "apparecchio pronto"

Questa spia verde si accende mentre le piastre 3-in-1 si stanno riscaldando. Quando la spia verde si spegne, l'apparecchio è pronto per l'uso.

G Avvolgicavo.

H Pulsante per sganciare piastre.

I Manopola termostato

J Maniglie della piastra

Prima dell'uso

Per togliere le piastre: premete il pulsante di sgancio posto sull'apparecchio e sollevate le piastre usando le apposite maniglie.

1 Togliete le piastre dall'apparecchio (fig. 1).

2 Pulite ciascuna piastra con un panno morbido o una spugna imbevuta di acqua calda saponata, oppure mettetele direttamente nella lavastoviglie (fig. 2).

3 Asciugate le piastre e rimettetele nell'apparecchio.

La prima volta che userete l'apparecchio, potrete notare un po' di fumo: si tratta di un fenomeno del tutto normale.

Come preparare i toast farciti

Per preparare i toast potete usare due tipi di piastre: le piastre cut&seal e quelle rettangolari. Le piastre cut&seal tagliano e sigillano il pane, permettendo di ottenere toast farciti di forma triangolare. Le piastre rettangolari sigillano solo il pane e permettono di ottenere toast di forma rettangolare.

1 Inserite le piastre sandwich nell'apparecchio (fig.3).

Se avete inserito correttamente le piastre, sentirete un "click".

2 Ungete leggermente le piastre con un po' di burro o olio.

3 Selezionate l'impostazione desiderata ruotando la manopola del termostato su ☐(fig. 4).

4 Inserite la spina nella presa di corrente.

Per ridurre la lunghezza del cavo, arrotolate la parte eccedente sugli appositi supporti posti alla base dell'apparecchio.

5 Si accenderanno la spia rossa (funzionamento) e quella verde ("apparecchio pronto").

6 Preparate gli ingredienti necessari per il toast.

Per ciascun toast vi occorreranno due fette di pane e il ripieno che desiderate. Per avere qualche idea, leggete il capitolo "Ricette per toast farciti". Imburrate leggermente il pane a contatto con le piastre, per ottenere una crosticina dorata e croccante.

7 L'apparecchio è pronto non appena si spegne la spia "apparecchio pronto".

Mettete due fette di pane con il lato imburrito sulla piastra inferiore, distribuite il ripieno e coprite con altre due fette di pane, con il lato imburrito rivolto verso l'alto. Potete preparare anche solo un toast alla volta. Per ottenere un risultato ottimale, cercate di non mettere il ripieno troppo vicino ai bordi di pane.

8 Chiudete l'apparecchio (fig. 6).

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

Non lasciate mai incustodito l'apparecchio in funzione.

Durante la cottura, la spia verde "apparecchio pronto" si accenderà e spegnerà più volte per indicare che la serpentina si sta accendendo e spegnendo per mantenere la giusta temperatura.

9 Aprite l'apparecchio dopo 4-6 minuti.

Verificate che il toast farcito sia ben dorato. Il tempo necessario per ottenere un toast dorato e croccante dipende dal tipo di pane, dal ripieno e dal gusto personale.

10 Togliete il toast (fig. 7).

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

Per preparare altri toast farciti, mettete due fette di pane nella piastra inferiore quando la spia verde ("apparecchio pronto") si spegne.

11 Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.

Ricette per panini caldi

► Toast al prosciutto, formaggio e ananas

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

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

► Toast al formaggio, pomodori e acciughe

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

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

Come grigliare (bistecchiera)

1 Inserite le piastre per grigliare nell'apparecchio (fig. 8).

Se avete inserito correttamente le piastre, sentirete un "click".

2 Ungete leggermente le piastre con un po' di burro o olio.

3 Selezionate l'impostazione desiderata ruotando la manopola del termostato sull'impostazione per grigliare (1-5) (fig. 9).

4 Inserite la spina nella presa di corrente.

Per ridurre la lunghezza del cavo, arrotolate la parte eccedente sugli appositi supporti posti alla base dell'apparecchio.

5 Si accenderanno la spia rossa (funzionamento) e quella verde ("apparecchio pronto").

6 Potete mettere gli ingredienti sulla piastra inferiore quando si spegne la spia verde "apparecchio pronto" (fig. 10).

Per ottenere un risultato ottimale, mettete gli ingredienti al centro della piastra inferiore. Durante la cottura, la spia verde "apparecchio pronto" si accenderà e spegnerà più volte per indicare che la serpentina si sta accendendo e spegnendo per mantenere la giusta temperatura.

7 Chiudete l'apparecchio (fig. 11).

Abbassate lentamente la piastra superiore sugli ingredienti fino a quando il meccanismo di blocco automatico non si fissa sulla piastra inferiore. In questo modo la piastra superiore appoggia sul cibo, permettendo di grigliare su entrambi i lati.

Non bloccate la griglia nel caso di ingredienti particolarmente grossi.

Quando grigliate ingredienti particolarmente grossi, non lasciate mai incustodito l'apparecchio in funzione.

8 Aprite la griglia dopo 3-5 minuti.

Il tempo necessario per grigliare dipende dal tipo di ingredienti, dallo spessore dei cibi e dal gusto personale.

Consultate la tabella per conoscere i tempi di grigliatura consigliati.

9 Togliete il cibo grigliato (fig. 12).

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

Per continuare a grigliare, mettete altro cibo sulla piastra inferiore quando si spegne la spia verde "apparecchio pronto".

Per ottenere risultati ottimali, eliminate dalla piastra l'olio in eccesso usando un pezzo di carta da cucina prima di continuare a grigliare.

10 Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.

Tempi di grigliatura

Nella tabella qui sotto troverete alcuni dei piatti che potrete preparare con la griglia. I tempi indicati non includono il tempo necessario per pre-riscaldare l'apparecchio.

Durante la cottura, la spia verde "apparecchio pronto" si accenderà e spegnerà più volte per indicare che la serpentina si sta accendendo e spegnendo per mantenere la giusta temperatura. In ogni caso, potete continuare a grigliare.

Potete regolare il tempo e la temperatura di grigliatura in base al vostro gusto personale. Il tempo dipende anche dal tipo di cibo che state preparando (ad es. carne), dallo spessore e dalla temperatura.

Consigli

- La griglia non deve essere usata per grigliare carne con le ossa, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.
- Per ottenere risultati ottimali, grigliate sempre pochi cibi alla volta.
- Le salsicce tendono a scoppiare durante la cottura. Per evitare questo inconveniente, ricordate di bucherellarle con una forchetta prima di cuocerle.
- Con la carne fresca si ottengono risultati migliori rispetto alla carne congelata o scongelata.
- Aggiungete il sale solo dopo aver grigliato la carne, per mantenerla più morbida e saporita.
- Non grigliate pezzi di carne troppo spessi.
- Girate almeno una volta i cibi con spessore inferiore a 1 cm.

Tempi di grigliatura

Ingrediente	Tempo di grigliatura	Impostazione
Filetto di salmone o tonno	7-9 minuti	4-5
Pesce (pezzi piccoli)	5-7 minuti	4-5
Salsicce	5-7 minuti	5
Hamburger (surgelati, pre-cotti)	7-10 minuti	5
Hamburger (freschi)	5-7 minuti	5
Carne	5-7 minuti	5
Verdure	5-6 minuti	5
Grigliata mista	8-10 minuti	5
Fette di ananas	3-5 minuti	5
Filetti di pollo/tacchino (200 g)	6-9 minuti	5

Come preparare le cialde

Per preparare le cialde, sono disponibili due tipi di piastre: le piastre Nordiche (a forma di cuore) e quelle Belga.

1 Preparate la pastella in base alle istruzioni fornite nel capitolo "Ricette per cialde" di questo manuale istruzioni.

Per ottenere risultati ottimali, lasciare riposare la pastella per mezz'ora prima di cuocerla.

2 Inserite le piastre per cialde nell'apparecchio (fig. 13).

Se avete inserito correttamente le piastre, sentirete un "click".

3 Ungete leggermente le piastre con un po' di burro o olio.

4 Selezionate l'impostazione desiderata ruotando la manopola del termostato sull'impostazione per le cialde (fig. 14).

5 Inserite la spina nella presa di corrente.

Per ridurre la lunghezza del cavo, arrotolate la parte eccedente sugli appositi supporti posti alla base dell'apparecchio.

6 Si accenderanno la spia rossa (funzionamento) e quella verde ("apparecchio pronto").

7 Versate la pastella nella piastra inferiore per cialde non appena si sarà spenta la spia verde "apparecchio pronto" (fig. 15).

Versate circa 100 ml di pastella nella piastra per cialde nordiche e circa 180 ml di pastella nella piastra per cialde belghe.

8 Chiudete l'apparecchio (fig. 16).

Abbassate lentamente la piastra superiore sulla pastella SENZA bloccare le piastre. In questo modo le cialde potranno gonfiarsi ed essere ancora più gustosi.

Non lasciate mai incustodito l'apparecchio in funzione.

Durante la cottura, la spia verde "apparecchio pronto" si accenderà e spegnerà più volte per indicare che la serpentina si sta accendendo e spegnendo per mantenere la giusta temperatura.

9 Aprite l'apparecchio per le cialde dopo 5-7 minuti.

Controllate che le cialde siano sufficientemente dorate. Il tempo necessario per ottenere cialde gonfie e dorate dipende dal tipo di pastella e dal vostro gusto personale.

10 Togliete le cialde (fig. 17).

Per togliere le cialde dalla piastra, usate un utensile in legno o plastica (ad esempio una spatola). Non usate utensili appuntiti, abrasivi o in metallo. Lasciate raffreddare le cialde su una grata per renderli croccanti.

Con una cottura troppo lunga, le cialde tendono a diventare scure mentre per avere cialde appena dorate, basterà ridurre il tempo di cottura.

Per preparare altre cialde, aspettate che la spia verde ("apparecchio pronto") sia spenta prima di versare la pastella.

11 Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.

Ricette per cialde

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 cucchiaino = 15 ml
- ▶ 1 cucchiaino = 5 ml
- ▶ 1 pizzico = 1 ml

► Cialde croccanti (6-10 pezzi)

200 ml di acqua fredda

300 ml (200 g) di farina

300 ml di panna (40% di grassi)

B Mescolate l'acqua con la farina fino ad ottenere una pastella omogenea. Montate la panna e aggiungetela alla pastella. Fate cuocere le cialde.

► Cialde tradizionali (6-10 pezzi)

1,5 tazza di latte

3 uova

7 cucchiaini di olio d'oliva

1,75 tazze di farina bianca

1 cucchiaino di zucchero

2 cucchiaini di lievito

1/2 cucchiaino di sale

- ▶ *Setacciate gli ingredienti asciutti in una ciotola. Separate i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve ben ferma. Aggiungete i tuorli, l'olio e il latte alla farina e frullate con cura fino a ottenere una pastella priva di grumi. Aggiungete gli albumi montati a neve usando una spatola. Fate cuocere le cialde.*

Variante: potete anche usare la farina integrale al posto della farina bianca. La farina integrale contiene più fibre. Servite le cialde con del cottage cheese (formaggio fresco) e frutti di bosco.

Pulizia

1 Staccare la spina dalla presa di corrente.

2 Lasciate raffreddare l'apparecchio prima di togliere le piastre.

Prima di togliere le piastre per la pulizia, eliminate sempre l'olio in eccesso usando della carta da cucina.

Per togliere le piastre, premete i pulsanti di sgancio e sollevatele usando le apposite maniglie.

3 Pulite le piastre con un panno morbido o una spugna e acqua calda saponata, oppure direttamente nella lavastoviglie.

Non usate pagliette o prodotti abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra.

Per eliminare gli eventuali residui di cibo rimasti attaccati, immergete la piastra in acqua calda saponata per cinque minuti.

4 Pulite l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua.

5 Riavvolgete il cavo (fig. 18).

L'apparecchio 3-in-1 è provvisto di uno scomparto per il cavo posto alla base dell'apparecchio.

6 L'apparecchio può essere riposto in posizione verticale o orizzontale (fig. 19).

Come sostituire il cavo

Nel caso il cavo fosse danneggiato, dovrà essere sostituito esclusivamente presso un Centro Assistenza Philips o un rivenditore autorizzato, in quanto sono necessari pezzi e/o utensili speciali.

Garanzia e Assistenza

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

Importante

- ▶ Quando se utilizam aparelhos eléctricos devem ser tomadas todas as precauções de segurança básicas.
- ▶ Antes da primeira utilização, leia estas instruções com atenção e guarde-as para uma eventual consulta.
- ▶ Antes de ligar à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à voltagem de sua casa.
- ▶ Ligue numa tomada com terra.
- ▶ Coloque o aparelho de maneira que:
 - o fio não fique suspenso para fora da mesa ou da bancada de trabalho;
 - as crianças não consigam chegar-lhe quando estiver em uso;
 - fique sobre uma superfície plana e estável e com suficiente espaço livre à sua volta.
- ▶ Certifique-se que o fio não fica em contacto com ou muito perto das partes quentes do aparelho.
- ▶ Coloque o aparelho em local seguro, afastado de perigos de incêndio, como é o caso das cortinas.
- ▶ Antes de colocar os ingredientes, aqueça sempre previamente as placas.
- ▶ Desligue da corrente após cada utilização.
- ▶ Não deixe a trabalhar sem vigilância.
- ▶ Evite tocar nas partes metálicas porque ficam muito quentes.
- ▶ Deixe arrefecer completamente antes de mudar as placas, antes de limpar o aparelho ou antes de o arrumar.
- ▶ Certifique-se que as placas ficam bem montadas quando as trocar.
- ▶ Nunca toque nas placas com objectos afiados ou abrasivos para não estragar o revestimento anti-aderente.
- ▶ Limpe sempre o aparelho após cada utilização.

Desligue da corrente e deixe arrefecer por completo antes de retirar as placas e de limpar o aparelho.

- ▶ Nunca mergulhe dentro de água e evite que esta entre para o interior do aparelho.
- ▶ Se o fio estiver danificado, só deverá ser substituído pela Philips ou por um concessionário autorizado pela Philips, dado que é necessário utilizar ferramentas e/ou peças especiais.

Descrição Geral

- A** Fecho Vario™. O sistema de articulação adapta-se automaticamente às placas desmontáveis que forem colocadas no aparelho.
- B** Placas desmontáveis (laváveis na máquina da loiça) Placas para tostas (B1: corta e une, forma rectangular), Placas para waffles (B2: Belgas e Nórdicas), Placas para grelhar (B3):
 - HD 2420 (para waffles belgas, cortar e unir tostas, grelha de contacto).
 - HD 2421 (para waffles belgas, tostas em formato rectangular, grelha de contacto).
 - HD 2422 (para waffles nórdicas (forma de coração), cortar e unir tostas, grelha de contacto).
 - HD 2423 (para waffles nórdicas (forma de coração), tostas em formato rectangular, grelha de contacto).
- C** Fecho automático
Um mecanismo automático de mola fecha este aparelho 3 em 1. A função de fecho automático deve ser desactivada quando se introduz a placa para waffles belgas para que o aparelho dê melhores resultados quando se prepara este tipo de waffles.
- D** Pegas de toque frio
- E** Luz indicadora (ligado)
Esta luz encarnada fica acesa enquanto a sanduicheira estiver ligada à corrente.
- F** Luz indicadora (pronto a usar)

Esta luz verde fica acesa quando a sanduicheira 3 em 1 está em aquecimento. Quando a luz verde se apaga, o aparelho está pronto a usar.

- G** Compartimento para o fio
- H** Botão para soltar as placas
- I** Termostato
- J** Pegas da placa

Antes de usar

As placas podem ser retiradas premindo o botão próprio. Em seguida, poderão ser levantadas para fora do aparelho segurando-as pelas pegas.

- 1** Retire as placas do aparelho (fig. 1).
- 2** Lave cada uma das placas com um pano ou esponja macia e água quente com detergente ou lave-as na máquina (fig. 2).
- 3** Seque as placas e volte a colocá-las na sanduicheira.


Este aparelho pode produzir algum fumo quando se usa pela primeira vez. É perfeitamente normal.

Preparação de tostas

Podem ser usados dois tipos diferentes de placas para preparar tostas: as placas 'cortar e unir' e as placas de formato rectangular. As placas 'cortar e unir' cortam e selam o pão, formando tostas triangulares. As placas de formato rectangular apenas selam o pão e fazem tostas com esse formato.

- 1** Coloque as placas para tostas no aparelho (fig. 3).

Se as placas forem colocadas correctamente, ouvir-se-á um 'clique'.

- 2** Unte ligeiramente as placas com um pouco de manteiga ou de óleo.
- 3** Seleccione a regulação para tostas, rodando o termostato para a posição  (fig. 4).

- 4** Ligue a ficha à tomada eléctrica.

O comprimento do fio pode ser ajustado enrolando o excesso à volta dos suportes na base do aparelho.

- 5** A lâmpada piloto encarnada (ligado) e a lâmpada verde (pronto a usar) acendem-se.

- 6** Prepare os ingredientes para a sua tosta.

Por cada tosta precisará de duas fatias de pão e o respectivo recheio. Leia o capítulo 'Receitas para preparar tostas' onde lhe apresentamos algumas sugestões. Unte ligeiramente com manteiga ambos os lados do pão que ficam em contacto com as placas para que as suas tostas fiquem com um tom dourado uniforme.

- 7** A sanduicheira está pronta a usar logo que a luz 'pronta' se apaga (fig. 5).

Coloque duas fatias de pão untadas com manteiga na placa inferior, espalhe o recheio sobre o pão e cubra com as outras duas fatias de pão, igualmente untadas. Se quiser, também pode preparar apenas uma tosta. Para que a 'selagem' seja perfeita e o recheio não se espalhe para fora, não encha o pão junto ao rebordo das fatias.

- 8** Feche a sanduicheira (fig. 6).

Baixe a placa de cima cuidadosamente sobre o pão até que o mecanismo automático a feche contra a placa inferior.

Nunca deixe a sanduicheira a trabalhar sem vigilância.

Enquanto está a trabalhar, a luz verde acende e apaga várias vezes para indicar que as resistências se ligam e desligam para manter sempre a temperatura correcta.

9 Abra a sanduicheira passados 4 a 6 minutos.

Veja se a tosta está dourada. O tempo necessário para obter umas tostas estaladiças e douradas depende do tipo de pão utilizado, do recheio e do seu gosto pessoal.

10 Retire as tostas (fig. 7).

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

Para continuar a preparar mais tostas, volte a colocar novas fatias de pão na placa inferior quando a luz verde (pronto a usar) se apagar.

11 Desligue da corrente após cada utilização.

Receitas para preparar tostas

D Tostas de presunto, queijo e ananás

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

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

D Tostas de tomate, queijo e anchovas

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

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

Grelhar (grelha de contacto)

1 Coloque as placas de grelhar no aparelho (fig. 8).

Se as placas forem colocadas correctamente, ouvir-se-á um 'clique'.

2 Unte ligeiramente as placas com um pouco de manteiga ou de óleo.

3 Selecciona a regulação pretendida, rodando o termostato para a posição de grelhar (1-5) (fig. 9).

4 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

O comprimento do fio pode ser ajustado enrolando o excesso à volta dos suportes na base do aparelho.

5 A lâmpada piloto encarnada (ligado) e a lâmpada verde (pronto a usar) acendem-se.

6 Pode colocar os ingredientes na placa inferior quando a lâmpada verde de 'pronto a usar' se apagar (fig. 10).

Para obter ótimos resultados, os ingredientes devem ser colocados no centro da placa inferior. Enquanto está a trabalhar, a luz verde acende e apaga várias vezes para indicar que as resistências se ligam e desligam para manter sempre a temperatura correcta.

7 Feche a sanduicheira (fig. 11).

Baixe a placa superior cuidadosamente sobre os ingredientes para que o mecanismo automático feche as duas metades do aparelho. A placa de grelhar superior fica assente sobre o ingrediente e irá grelhá-lo uniformemente de ambos os lados.

Não feche a grelha de contacto se os ingredientes forem muito espessos.

Nunca deixe a grelha a trabalhar sem vigilância quando estiver a grelhar alimentos mais espessos.

8 Abra o grelhador passados 3-5 minutos.

O tempo de preparação depende do tipo de ingredientes, da sua espessura e do gosto pessoal. Consulte a tabela para saber quais os tempos de preparação recomendados.

9 Retire os alimentos já grelhados (fig. 12).

Use um utensílio de madeira ou de plástico (uma espátula, por ex.) para retirar a comida da grelha. Não se sirva de utensílios de cozinha metálicos, afiados ou abrasivos.

Para continuar a grelhar, coloque uma segunda rodada na placa inferior quando a luz verde (pronto a usar) se apagar.

Para obter ótimos resultados, retire o excesso de óleo/gordura da placa com um pedaço de papel de cozinha antes de colocar nova remessa nas grelhas.

10 Desligue da corrente após cada utilização.

Tempos para grelhar

Na tabela encontrará um certo número de pratos que poderá preparar servindo-se da grelha de contacto. Os tempos indicados na tabela não incluem o necessário aquecimento prévio do aparelho.

Durante o trabalho, a luz verde acende e apaga várias vezes para indicar que as resistências se ligam e desligam para manter sempre a temperatura correcta. Pode continuar a grelhar enquanto a luz se vai acendendo ou apagando.

O tempo e a temperatura podem ser adaptados ao gosto de cada um. A regulação também depende do tipo de alimentos que estão a ser preparados (por ex.: carne), da sua espessura e da sua temperatura.

Sugestões

- O grelhador de contacto não deve ser usado para grelhar carne com osso. Os ossos podem estragar o revestimento anti-aderente das placas.
- Para obter melhores resultados, cozinhe sempre pequenas quantidades.
- As salsichas/enchidos têm tendência a rebentar quando estão a ser cozinhadas. Isto pode ser evitado se picarmos a pele com um garfo.
- A carne fresca fica melhor do que a carne congelada ou descongelada.
- Não tempere a carne com sal antes de a grelhar - só depois. Evitará, assim, a formação de sucos.
- Não grelhe peças de carne demasiado grossas.
- Vire os alimentos que tenham uma espessura inferior a 1 cm pelo menos uma vez durante a cozedura.

Tempos para grelhar

Ingrediente	Grelhar	Regulação
Posta de salmão ou bife de atum	7-9 minutos	4-5
Peixe (postas pequenas)	5-7 minutos	4-5
Salsichas	5-7 minutos	5
Hamburguer (congelado, pré-cozinhado)	7-10 minutos	5
Hamburguer (fresco)	5-7 minutos	5
Carne	5-7 minutos	5
Legumes	5-6 minutos	5
Espetada mista	8-10 minutos	5
Rodelas de ananás	3-5 minutos	5
Bife de peru/frango (200 gr)	6-9 minutos	5

Preparação de waffles

Podem ser usados dois tipos diferentes de placas para preparar os waffles: as placas Nórdicas (forma de coração) e as placas Belgas.

1 Prepare a massa de acordo com as instruções dadas no capítulo 'Receitas para preparar waffles' deste modo de emprego.

Para obter excelentes resultados, deixe a massa repousar durante meia hora antes de a cozinhar.

2 Coloque as placas para waffles na sanduicheira (fig. 13).

Se as placas ficarem colocadas correctamente, ouvir-se-á um 'clique'.

3 Unte ligeiramente as placas com um pouco de manteiga ou de óleo.

4 Seleccione a regulação para waffles, rodando o termostato para a posição própria (fig. 14).

5 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

O comprimento do fio pode ser ajustado enrolando o excesso à volta dos suportes na base do aparelho.

6 A lâmpada piloto encarnada (ligado) e a lâmpada verde (pronto a usar) acendem-se.

7 Deite o preparado sobre a placa para waffles inferior quando a lâmpada verde de 'pronto a usar' se apagar (fig. 15).

Deite cerca de 1 dl de preparado sobre a placa inferior para waffles Nórdicas e cerca de 1.8 dl de preparado sobre a placa inferior para waffles Belgas.

8 Feche a sanduicheira (fig. 16).

Baixe cuidadosamente a placa superior sobre a massa SEM FECHAR as placas. Assim, a massa poderá estender-se e as waffles ficarão melhores.

Nunca deixe o aparelho a trabalhar sem vigilância.

Durante o trabalho, a luz verde acende e apaga várias vezes para indicar que as resistências ligam e desligam para manterem sempre a temperatura certa.

9 Abra a sanduicheira passados 5 a 7 minutos.

Verifique se as waffles estão douradas. O tempo de cozedura necessário para preparar umas waffles estaladiças e douradas depende do tipo de massa e do seu gosto pessoal.

10 Retire as waffles (fig. 17).

Use um utensílio de madeira ou de plástico (por ex. uma espátula) para retirar as waffles. Não se sirva de objectos metálicos, afiados ou abrasivos. Deixe as waffles arrefecerem sobre uma rede de arame para ficarem estaladiças.

Se o tempo de cozedura for mais prolongado, as waffles ficam mais escuras. Pelo contrário, se estiverem menos tempo, ficarão menos douradas.

Para continuar a preparar waffles, coloque uma nova camada de massa sobre a placa quando a luz verde (pronto a usar) se apagar.

11 Desligue da corrente após cada utilização.

Receitas para waffles

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 colher de sopa = 15 ml
- ▶ 1 colher de chá = 5 ml
- ▶ 1 medida de especiarias = 1 ml

Waffles estaladiças (6-10 unidades)

2 dl de água fria

3 dl (200 gr) de farinha de trigo

3 dl de natas (40% de gordura)

- ▶ *Misture a farinha com a água. Mexa bem até obter uma massa macia e leve. Bata as natas até ficarem firmes e misture-as à massa. Cozinhe as waffles.*

Waffles tradicionais (6-10 unidades)

1.5 chávena de leite

3 ovos

7 colheres de sopa de óleo vegetal

1.75 chávena de farinha

1 colher de sopa de açúcar

2 colheres de chá de fermento em pó

1/2 colher de chá de sal

- ▶ *Peneire os ingredientes secos para uma tigela de tamanho médio. Separe os ovos. Bata as claras em castelo firme. Junte as gemas, o óleo e o leite aos ingredientes secos, tudo ao mesmo tempo. Bata até obter uma massa sem grumos. Misture as claras batidas na massa servindo-se de uma espátula. Cozinhe as waffles.*

Variação: Também pode usar farinha de milho em vez de farinha de trigo. A farinha de milho contém mais fibra. Sirva as waffles com requeijão e framboesas frescas.

Limpeza

1 Desligue da corrente.**2** Deixe arrefecer antes de retirar as placas.

Deve retirar sempre o excesso de gordura das placas de grelhar com um pedaço de papel de cozinha antes de as retirar para proceder à sua limpeza.

As placas podem ser retiradas premindo os botões para libertar as placas. Em seguida, as placas podem ser levantadas para fora do aparelho através das pegas.

3 Lave as placas com um pano ou esponja macios, com água quente e detergente ou lave-as na máquina da loiça.

Nunca use produtos ou esfregões de limpeza abrasivos para não correr o risco de danificar o revestimento anti-aderente das placas.

Os resíduos podem ser removidos deixando as placas de molho em água quente com detergente durante cinco minutos. Deste modo as partículas de comida ou de gordura soltam-se.

4 Limpe o corpo da sanduicheira com um pano húmido.

Nunca mergulhe dentro de água.

5 Enrole o fio (fig. 18).

Este aparelho 3 em 1 tem arrumação para o fio na base.

6 A sanduicheira pode ser guardada na posição vertical ou na horizontal (fig. 19).

Substituição do fio

Se o fio estiver danificado, só deverá ser substituído pela Philips ou por um concessionário autorizado pela Philips, dado que é necessário utilizar ferramentas e/ou peças especiais.

Informações e assistência

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

Tärkeää

- Ole aina varovainen sähkölaitetta käyttäessäsi.
 - Lue tämä käyttöohje huolellisesti, ennen kuin alat käyttää laitetta. Säilytä ohje vastaisen varalle.
 - Tarkista, että laitteen pohjassa oleva jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin yhdistät laitteen pistorasiaan.
 - Yhdistä laite maadoitettuun pistorasiaan.
 - Sijoita laite siten, että:
 - liitosjohto ei roiku pöydän tai työtason reunan yli;
 - lapset eivät pääse koskemaan laitteeseen, kun se on käytössä;
 - laite on tasaisella alustalla ja ympärille jää riittävästi tilaa.
 - Varmista, että liitosjohto ei ole liian lähellä eikä missään tapauksessa kosketa laitteen kuumia pintoja.
 - Pidä laite turvallisen matkan päässä helposti syttyvistä esineistä, kuten verhoista.
 - Esikuumenna levyt, ennen kuin laitat mitään niiden väliin.
 - Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.
 - Älä jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa.
 - Varo koskemasta metalliosia, sillä ne kuumenevat.
 - Anna laitteen jäähtyä kunnolla, ennen kuin vaihdat levyt, puhdistat laitteen tai laitat sen säilytykseen.
 - Varmista, että levyt ovat kunnolla paikallaan vaihtamisen jälkeen.
 - Älä koske levyjä terävillä tai naarmuttavilla välineillä, muuten tarttumattomaksi käsitelty pinta voi vahingoittua.
 - Puhdista laite aina käytön jälkeen.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla, ennen kuin irrotat levyt ja puhdistat laitteen.
- Älä upota laitetta veteen, äläkä päästä vettä laitteen sisään.
 - Jos laite on pudonnut veteen, irrota ensin pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin nostat laitteen vedestä.
 - Tarkastuta veteen pudonnut laite huollossa ennen käyttöönottoa.
 - Tarkasta liitosjohdon kunto säännöllisesti. Jos tämän laitteen liitosjohto vaurioituu, ota yhteys lähimpään Philips-myyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
 - Varo taivuttamasta liitosjohtoa tiukalle mutkalle.
 - Pistotulppaa ei saa irrottaa pistorasiasta johdosta vetämällä.
 - Älä kanna laitetta johdosta.
 - Laitetta ei saa käyttää ulkona sateessa.

Laitteen osat

- A** Vario Lock™ -saranamekanismi mukautuu automaattisesti laitteeseen vaihdettavien levyjen mukaan.
- B** Irrotettavat levyt (konepesun kestävät): voileipälevyt (B1: kolmikulmaiset cut & seal sekä nelikulmaiset voileivät), vohvelilevyt (B2: belgialaiset ja pohjoismaiset vohvelit), parilointilevyt (B3)
 - HD 2420 (Belgialainen vohvelirauta, cut & seal -voileipägrilli, kontaktigrilli).
 - HD 2421 (Belgialainen vohvelirauta, nelikulmainen voileipägrilli, kontaktigrilli).
 - HD 2422 (Pohjoismainen vohvelirauta (sydämenmuoto), cut & seal -voileipägrilli, kontaktigrilli).
 - HD 2422 (Pohjoismainen vohvelirauta (sydämenmuoto), nelikulmainen voileipägrilli, kontaktigrilli).
- C** Automaattilukitus
Automaattinen lukitusmekanismi, joka sulkee laitteen. Automaattilukitus tulee katkaista, silloin kun käytetään vohvelilevyjä, jotta vohveleista tulisi mahdollisimman hyviä.
- D** Kuumentumattomat kahvat

E Virran merkkivalo

Tämä punainen merkkivalo palaa, niin kauan kuin voileipägrilli on liitetty sähköverkkoon.

F Käyttövalmiuden merkkivalo

Tämä vihreä merkkivalo palaa, kun levyjä kuumennetaan. Kun vihreä merkkivalo sammuu, laite on valmis käyttöön.

G Johdon säilytys**H** Levyjen irrotuspainike**I** Lämpötilanvalitsin**J** Levyn kahvat

Käyttöönotto

Levyt voidaan irrottaa painamalla laitteessa olevaa irrotuspainiketta, minkä jälkeen levyt voidaan nostaa pois laitteesta kahvojen avulla.

1 Poista levyt laitteesta (kuva 1).**2** Pese jokainen levy pehmeällä liinalla tai sienellä kuumassa pesuvedessä tai laita ne astianpesukoneeseen (kuva 2).**3** Kuivaa levyt ja laita takaisin laitteeseen.


Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hieman käryä. Tämä on normaalia.

Voileipien pariloiminen

Voileipien valmistamiseen voidaan käyttää kahdenlaisia voileipälevyjä: cut & seal -levyjä tai suorakulmaisia levyjä. Cut & seal -levyt leikkaavat ja sulkevat leivät, jolloin saadaan kolmikulmaiset voileivät. Suorakulmaiset levyt vain sulkevat leivät, jolloin saadaan nelikulmaiset voileivät.

1 Aseta voileipälevyt laitteeseen (kuva 3).

Kun laitot levyt oikein paikalleen, kuulet napsahduksen.

2 Voitele levyt kevyesti voilla tai öljyllä.**3** Valitse voileipäasento kääntämällä lämpötilanvalitsin asentoon  (kuva 4).**4** Liitä pistotulppa pistorasiaan.

Voit säätää liitosjohdon pituutta kiertämällä johtoa laitteen pohjassa olevien pidikkeiden ympärille.

5 Punainen virran merkkivalo ja vihreä käyttövalmiuden merkkivalo syttyvät.**6** Valmista voileipien ainekset valmiiksi.

Jokaiseen voileipään tarvitaan kaksi leipäviipaletta ja sopiva täyte. Katso kohtaa Valmistusvinkkejä. Voitele voileipien levyjä vasten tulevat puolet kevyesti voilla, niin voileipien ulkopinta tulee kauniin kullanuskeaksi.

7 Voileipägrilli on valmis käyttöön, kun käyttövalmiuden merkkivalo sammuu (kuva 5).

Aseta kaksi leipäviipaletta alemmalle voileipälevylle voideltu puoli alaspäin, levitä täyte ja aseta toiset leipäviipaletat päälle voideltu puoli ylöspäin. Halutessasi voit valmistaa vain yhden voileivän kerralla. Täyte tulisi asetella kunnolla leipäviipalettien väliin, ettei se leviä ja estä voileipien sulkeutumista.

8 Sulje laite (kuva 6).

Laske ylempi voileipälevy varovasti leipien päälle, kunnes automaattilukitus sulkee sen alempaan voileipälevyyn.

Älä jätä voileipägrilliä ilman valvontaa, kun se on toiminnassa.

Valmistuksen aikana vihreä käyttövalmiuden merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain, kun lämmityselementtien toiminta kytkeytyy ja katkeaa, jotta lämpötila pysyy oikeana.

9 Avaa voileipägrilli 4-6 minuutin kuluttua.

Katso joko voileivät ovat kullannuskeat. Valmistusaika riippuu käytetystä leivästä, täytteestä ja siitä, kuinka ruskeiksi leivät halutaan.

10 Voileipien poistaminen (kuva 7).

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

Voit jatkaa voileipien valmistamista ja laittaa kaksi uutta leipäviipaletta alemmalle voileipälevylle, kun vihreä käyttövalmiuden merkkivalo on sammunut.

11 Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

Voileipäohjeita

► Kinkku-juusto-ananasvoileivät

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

- *Esikuumenna voileipägrilli*
- *Aseta juustot, ananakset ja kinkut kahden leipäviipaaleen päälle. Ripottele kinkun päälle currya ja aseta toiset leipäviipaaleet päälle.*
- *Noudata kohdan Voileipien pariloiminen ohjeita.*

► Tomaatti-juusto-anjovisvoileivät

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

- *Esikuumenna voileipägrilli*
- *Jaa tomaattiviipaaleet, anjovikset ja juustoraaste kahdelle leipäviipaaleelle. Ripottele pinnalle paprikajauhetta ja meiramia ja aseta toiset leipäviipaaleet päälle.*
- *Noudata kohdan Voileipien pariloiminen ohjeita.*

Parilointi (kontaktigrilli)

1 Aseta parilalevyt laitteeseen (kuva 8).

Kun laitat levyt oikein paikalleen, kuulet napsahduksen.

2 Voitele levyt kevyesti voilla tai öljyllä.

3 Valitse asetus kääntämällä lämpötilanvalitsin parilointiasentoon (1-5) (kuva 9).

4 Liitä pistotulppa pistorasiaan.

Voit säätää liitosjohdon pituutta kiertämällä johtoa laitteen pohjassa olevien pidikkeiden ympärille.

5 Punainen virran merkkivalo ja vihreä käyttövalmiuden merkkivalo syttyvät.

6 Voit asettaa ruoat alemmalle parilalevylle, kun vihreä käyttövalmiuden merkkivalo on sammunut (kuva 10).

Aseta ruoat alemmalle parilalevylle mahdollisimman keskelle, niin lopputulos on parempi. Valmistuksen aikana vihreä käyttövalmiuden merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain, kun lämmityselementtien toiminta kytkeytyy ja katkeaa, jotta lämpötila pysyy oikeana.

7 Sulje laite (kuva 11).

Laske ylempi parilalevy varovasti ruokien päälle, kunnes automaattilukitus sulkee ylemmän parilalevyn alempaan parilalevyyn. Ylempi parilalevy lepää nyt ruoan päällä, näin ruoka paistuu yhtäkäsi molemmilta puolilta.

Älä lukitse kontaktigrilliä, kun pariloit paksuja ruoka-aineita.

Älä jätä kontaktigrilliä toimintaan ilman valvontaa, kun pariloit paksuja ruoka-aineita.

8 Avaa kontaktigrilli 3-5 minuutin kuluttua.

Parilointiaika riippuu ruokien laadusta, paksuudesta ja siitä, miten kypsäksi ruoka halutaan. Katso suositeltavat parilointiajat taulukosta.

9 Pariloidun ruoan poistaminen (kuva 12).

Nosta pariloitu ruoka kontaktigrillistä puisella tai muovisella lastalla. Älä käytä metallisia, teräviä tai naarmuttavia välineitä.

Voit jatkaa pariloimista ja asettaa toisen annoksen ruokaa alemmalle parilalevylle, kun vihreä käyttövalmiuden merkkivalo on sammunut.

Poista talouspaperilla liika öljy parilalevyltä, ennen kuin laitat seuraavan annoksen ruokaa pariloitumaan.

10 Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

Parilointiajat

Taulukossa on lueteltu erilaisia ruokia, joita voi pariloida kontaktigrillissä. Ilmoitetut ajat eivät sisällä esikumennusaikoja.

Pariloinnin aikana vihreä merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain, kun lämmityselementtien toiminta kytkeytyy ja katkeaa, jotta lämpötila pysyy oikeana. Voit rauhassa jatkaa parilointia merkkivalon sytyessä tai sammussa.

Voit vapaasti muuttaa parilointiaikaa ja -lämpötilaa. Aika ja lämpötila riippuvat myös valmistettavan ruoan (esim. lihan) laadusta, sen paksuudesta ja lämpötilasta.

Vinkkejä

- Kontaktigrillissä ei saa pariloida lihaa, jossa on kiinni luuta. Luut voivat vahingoittaa parilalevyn tarttumattomaksi käsiteltyä pintaa.
- Lopputulos on parempi, kun valmistat kerralla pieniä määriä.
- Makkarat halkeavat helposti kontaktigrillissä. Halkeaminen voidaan estää pistelemällä makkaroihin muutama reikä haarukalla.
- Tuore liha on pariloimiseen parempaa kuin pakastettu ja sitten sulatettu liha.
- Suolaa liha vasta pariloimisen jälkeen. Silloin liha säilyttää mehukkuutensa paremmin.
- Älä pariloi liian paksuja lihapaloja.
- Käännä alle 1 cm:n paksuiset ruoka-aineet ainakin kerran pariloinnin aikana.

Parilointiajat

Ruoka	Parilointiaika	Lämpötilanvalitsimen asento
Lohimedaljonki tai -kyljys	7-9 minuuttia	4-5
Kala (pienet fileet)	5-7 minuuttia	4-5
Makkara, nakit, viipaleet	5-7 minuuttia	5
Hampurilainen (pakastettu)	7-10 minuuttia	5
Hampurilainen (tuore)	5-7 minuuttia	5
Pihviliha	5-7 minuuttia	5
Kasvikset	5-6 minuuttia	5
Lihavarras	8-10 minuuttia	5
Ananasviipaleet	3-5 minuuttia	5
Broileri-/kalkkunafilee (200 g)	6-9 minuuttia	5

Vohvelien valmistaminen

Vohvelien paistamiseen voidaan käyttää kahdenlaisia vohvelilevyjä: pohjoismaisia vohvelilevyjä (sydämenmuoto) tai belgialaisia vohvelilevyjä.

1 Valmista taikina tämän käyttöohjeen kohdassa Vohveliohjeita neuvotulla tavalla. Taikinan tulisi antaa turvota noin puoli tuntia ennen paistamista, niin lopputulos on parempi.

2 Aseta vohvelilevyt laitteeseen (kuva 13).

Kun asetat levyt oikein paikalleen, kuulet napsahduksen.

3 Voitele levyt kevyesti voilla tai öljyllä.

4 Valitse vohveliasetus kääntämällä lämpötilanvalitsin vohveliasentoon (kuva 14).

5 Liitä pistotulppa pistorasiaan.

Voit säätää liitosjohdon pituutta kiertämällä johtoa laitteen pohjassa olevien pidikkeiden ympärille.

6 Punainen virran merkkivalo ja vihreä käyttövalmiuden merkkivalo syttyvät.

7 Kaada taikinaa alemmalle vohvelilevylle, kun vihreä käyttövalmiuden merkkivalo on sammunut (kuva 15).

Kaada pohjoismaisten vohvelien levyille noin 1 dl taikinaa ja belgialaisten vohvelien levyille noin 1,8 dl taikinaa.

8 Sulje laite (kuva 16).

Laske ylempi vohvelilevy varovasti taikinan päälle LUKITSEMATTA levyjä. Näin vohvelit pääsevät laajenemaan ja lopputulos on parempi.

Älä jätä vohvelirautaa ilman valvontaa, kun se on toiminnassa.

Paistamisen aikana vihreä merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain, kun lämmityselementtien toiminta kytkeytyy ja katkeaa, jotta lämpötila pysyy oikeana.

9 Avaa vohvelirautaa 5-7 minuutin kuluttua.

Katso, joko vohvelit ovat kullanuskeita. Paistamiseen tarvittava aika riippuu taikinasta ja siitä, miten tummiksi vohvelit halutaan.

10 Vohvelien poistaminen (kuva 17).

Nosta vohvelit vohveliraudasta puisella tai muovisella lastalla. Älä käytä metallisia, teräviä tai naarmuttavia välineitä. Anna vohvelien jäähtyä ritilällä, niin niistä tulee rapeita.

Pidempi paistoaika tekee vohveista tummempia, kun taas lyhyempi paistoaika jättää vohvelit vaaleammiksi.

Voit jatkaa paistamista ja kaataa seuraavan annoksen taikinaa vohvelilevyille, kun vihreä käyttövalmiuden merkkivalo on sammunut.

11 Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.**Vohveliohjeita**

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 rkl = 15 ml
- ▶ 1 tl = 5 ml
- ▶ 1 maustemitta = 1 ml

D Rapeat vohvelit (6-10 vohvelia)

2 dl kylmää vettä

3 dl (200 g) vehnä jauhoja

3 dl kermaa (40 % rasvaa)

- ▶ *Sekoita jauhot ja vesi tasaiseksi taikinaksi. Vatkaa kerma vaahdoksi ja sekoita taikinaan. Paista vohvelit.*

D Helpot vohvelit (12 vohvelia)

50 - 100 g voita tai margariinia

4 dl vehnä jauhoja

2 tl leivinjauhetta

1 maustemitta suolaa

3 dl kylmää vettä

2 dl maitoa

- ▶ *Sulata voi ja anna jäähtyä. Sekoita jauhot, leivinjauhe ja suola kulhossa. Lisää vesi ja maito ja vatkaa tasaiseksi taikinaksi. Sekoita joukkoon sulatettu voi. Paista vohvelit.*

Muunnelma: Käytä tummia vehnä jauhoja. Tummat jauhot sisältävät enemmän kuitua. Tarjoa vohvelit kotijuuston ja tuoreiden marjojen kanssa.

Puhdistus**1** Irrota pistotulppa pistorasiasta.**2** Anna laitteen jäähtyä ennen levyjen irrottamista.

Pyyhi pois parilalevyistä liika öljy talouspaperilla ennen levyjen irrottamista.

Levy voidaan irrottaa painamalla laitteessa olevaa irrotuspainiketta, minkä jälkeen levyt voidaan nostaa pois laitteesta kahvojen avulla.

3 Pese levyt pehmeällä liinalla tai sienellä kuumassa pesuvedessä tai laita astianpesukoneeseen.

Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä välineitä tai aineita, ettei levyjen tarttumattomaksi käsitelty pinta vahingoitu.

Tarvittaessa levyjä voidaan liottaa pesuvedessä viisi minuuttia. Tämä irrottaa kiinnipalaneen ruoan tai rasvan.

4 Pyyhi laitteen ulkopinta kostealla liinalla.

Älä upota laitetta veteen.

5 Kierrä liitosjohto (kuva 18).

Laitteessa on pohjassa säilytystila liitosjohdolle.

6 Laite voidaan säilyttää pysty- tai vaaka-asennossa (kuva 19).

Liitosjohdon vaihto

Tarkasta liitosjohdon kunto säännöllisesti. Jos tämän laitteen liitosjohto vaurioituu, ota yhteys lähimpään Philips-myyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. - Varo taivuttamasta liitosjohtoa tiukalle mutkalle. - Pistotulppaa ei saa irrottaa pistorasiasta johdosta vetämällä. - Älä kannu laitetta johdosta. - Laitetta ei saa käyttää ulkona sateessa.

Takuu & huolto

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

Σημαντικό

- ▶ Να ακολουθείτε πάντα τις προδιαγραφές ασφαλείας όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές.
 - ▶ Διαβάστε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για να τις συμβουλευέστε στο μέλλον.
 - ▶ Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση του σπιτιού σας πριν συνδέσετε τη συσκευή.
 - ▶ Βάλτε τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα σούκο.
 - ▶ Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε:
 - το καλώδιο του τροφοδοτικού να μην κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή της επιφάνειας εργασίας.
 - τα παιδιά να μην αγγίζουν τη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
 - να τοποθετείται σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια και να έχει γύρω της αρκετό ελεύθερο χώρο.
 - ▶ Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο του τροφοδοτικού δεν έρχεται σε επαφή ή πολύ κοντά στις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
 - ▶ Τοποθετήστε τη συσκευή σε ασφαλές μέρος, μακριά από στοιχεία που μπορεί να αποτελούν κίνδυνους πυρκαγιάς όπως κουρτίνες.
 - ▶ Να θερμαίνετε πάντα τις πλάκες πριν βάλετε οτιδήποτε ανάμεσά τους.
 - ▶ Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.
 - ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
 - ▶ Μην ακουμπάτε τα μεταλλικά μέρη γιατί θερμαίνονται πολύ.
 - ▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν αλλάξετε τις πλάκες, ή την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.
 - ▶ Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει σωστά τις πλάκες αφού τις αλλάξετε.
 - ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις πλάκες με αιχμηρά ή αποξεστικά εξαρτήματα, καθώς αυτά μπορεί να προκαλέσουν βλάβες στην αντικολλητική επιφάνεια.
 - ▶ Καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση.
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει εντελώς πριν αφαιρέσετε τις πλάκες και την καθαρίσετε.
- ▶ Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και μην αφήσετε νερό να μπει στο εσωτερικό της.
 - ▶ Αν το καλώδιο τροφοδοτικού της συσκευής έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από τη Philips ή ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips, καθώς χρειάζονται ειδικά εργαλεία και/ή εξαρτήματα.

Γενική Περιγραφή

- A** Vario Lock Το σύστημα μεντεσέδων προσαρμόζεται αυτόματα στις αποσπώμενες πλάκες που τοποθετούνται στη συσκευή.
 - B** Αποσπώμενες πλάκες (πλένονται στο πλυντήριο πιάτων) Πλάκες για σάντουιτς (B1: κομμένα διαγωνίως και τετράγωνα), πλάκες για βάφλες (B2: βελγικές και σκανδιναβικές), σχάρα (B3):
 - HD 2420 (Κατασκευή γαλλικής βάφλας, παρασκευή σάντουιτς κομμένων διαγωνίως, σχάρα).
 - HD 2421 (Κατασκευή βελγικής βάφλας, κατασκευή τετράγωνων σάντουιτς, σχάρα).
 - HD 2422 (κατασκευή σκανδιναβικής βάφλας (σε σχήμα καρδιάς), παρασκευή σάντουιτς κομμένων διαγωνίως, σχάρα).
 - HD 2423 (κατασκευή σκανδιναβικής βάφλας (σε σχήμα καρδιάς), παρασκευή τετράγωνων σάντουιτς, σχάρα).
 - C** Αυτόματο κλειδίωμα
- Ένας αυτόματος μηχανισμός κλεισίματος που κλείνει αυτή την 3 σε 1 συσκευή. Η λειτουργία αυτόματου

κλειδώματος θα πρέπει να απενεργοποιείται όταν τοποθετείτε την πλάκα για βελγικές βάφλες για να έχετε τη μέγιστη απόδοση στην παρασκευή βάφλας.

- D** Μη θερμαινόμενες λαβές
- E** Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας

Αυτή η κόκκινη λυχνία παραμένει αναμμένη όσο η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

- F** Λυχνία ετοιμότητας

Αυτή η πράσινη λυχνία ανάβει όταν οι 3 σε 1 πλάκες έχουν ζεσταθεί. Όταν σβήσει η πράσινη λυχνία, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

- G** Αποθήκευση καλωδίου
- H** Κουμπί απασφάλισης πλακών
- I** Θερμοστάτης
- J** Λαβές πλακών

Πριν τη χρήση

Μπορείτε να αφαιρέσετε τις πλάκες πιέζοντας το κουμπί απασφάλισης πλακών στη συσκευή, και μετά μπορείτε να τις βγάλετε από τη συσκευή κρατώντας τις από τις λαβές.

- 1** Βγάλτε τις πλάκες από τη συσκευή (εικ. 1).
- 2** Καθαρίστε κάθε πλάκα με μαλακό πανί ή σφουγγάρι σε ζεστή σαπουνάδα ή βάλτε τις στο πλυντήριο πιάτων (εικ. 2).
- 3** Στεγνώστε τις πλάκες και ξαναβάλτε τις στη συσκευή.

Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό.

Πως να φτιάξετε ψημένα σάντουιτς

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε δύο διαφορετικούς τύπους πλακών για σάντουιτς. Τις διαχωριστικές πλάκες και τις τετράγωνες πλάκες. Οι διαχωριστικές πλάκες κόβουν και χωρίζουν το ψωμί και δημιουργούν τριγωνικά σάντουιτς. Οι τετράγωνες πλάκες καλύπτουν το ψωμί και δημιουργούν τετράγωνα ψημένα σάντουιτς.

- 1** Τοποθετήστε τις πλάκες για σάντουιτς στη συσκευή (εικ. 3).

Όταν τοποθετήσετε σωστά τις πλάκες στη συσκευή, θα ακούσετε ένα κλικ.

- 2** Λαδώστε λίγο τις πλάκες με βούτυρο ή λάδι.
- 3** Επιλέξτε τη ρύθμιση για σάντουιτς γυρίζοντας το κουμπί του θερμοστάτη στη θέση **0** (εικ. 4).

- 4** Βάλτε το βύσμα στην πρίζα.

Μπορείτε να ρυθμίσετε το μήκος του καλωδίου γυρίζοντας ένα μέρος του γύρω από τα πλαίσια της βάσης της συσκευής.

- 5** Η κόκκινη και πράσινη ενδεικτική λυχνία θα ανάψουν.
- 6** Ετοιμάστε τα υλικά για το σάντουιτς που θα ψήσετε.

Για κάθε σάντουιτς χρειάζεστε δύο φέτες ψωμί και την κατάλληλη γέμιση. Διαβάστε το κεφάλαιο "Συνταγές για ψημένα σάντουιτς" για προτάσεις. Βουτυρώστε ελαφρά τις πλευρές του ψωμιού που έρχονται σε επαφή με τις πλάκες για να έχετε ομοιόμορφα ροδοψημένα σάντουιτς.

- 7** Η σαντουιτσιέρα είναι έτοιμη για χρήση μόλις σβήσει η λυχνία (εικ. 5).

Βάλτε τις δύο φέτες ψωμιού με τις βουτυρωμένες πλευρές στην κάτω πλάκα, τοποθετήστε τη γέμιση πάνω στο ψωμί και καλύψτε τις με τις άλλες δύο φέτες ψωμί, με τις βουτυρωμένες πλευρές από πάνω.

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

8 Κλείστε τη συσκευή (εικ. 6).

Χαμηλώστε την πάνω πλάκα προσεκτικά πάνω στο ψωμί μέχρι ο μηχανισμός αυτόματου κλειδώματος να την κλείσει με την κάτω πλάκα.

Μην αφήνετε ποτέ τη σαντουιτσιέρα χωρίς επίβλεψη όταν είναι αναμμένη.

Όταν μαγειρεύετε, η πράσινη λυχνία ανάβει και σβήνει ανά διαστήματα ως ένδειξη ότι τα θερμαντικά στοιχεία ανάβουν και σβήνουν για να διατηρήσουν τη σωστή θερμοκρασία.

9 Ανοίξτε τη σαντουιτσιέρα μετά από 4-6 λεπτά.

Ελέγξτε αν το ψημένο σάντουιτς έχει ροδοψηθεί. Ο χρόνος ψησίματος που απαιτείται για ξεροψημένα σάντουιτς εξαρτάται από το ψωμί, τη γέμιση και το προσωπικό σας γούστο.

10 Βγάλτε τα σάντουιτς (εικ. 7).

Χρησιμοποιήστε ένα ξύλινο ή πλαστικό σκεύος (π.χ. μια σπάτουλα) για να βγάλετε τα ψημένα σάντουιτς από τη σαντουιτσιέρα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά, αιχμηρά ή αποξεστικά κουζινικά εργαλεία. Για να συνεχίσετε την παρασκευή σάντουιτς, βάλτε δύο καινούργιες φέτες ψωμιού στην κάτω πλάκα όταν σβήσει η πράσινη ενδεικτική λυχνία.

11 Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

Συνταγές για ψημένα σάντουιτς

▷ Σάντουιτς με ζαμπόν, τυρί και ανανά

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

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

▷ Σάντουιτς με τομάτα, τυρί και αντζούγιες

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

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

Ψήσιμο (με σχάρες)

1 Τοποθετήστε τις πλάκες στη συσκευή (εικ. 8).

Όταν τοποθετήσετε σωστά τις πλάκες στη συσκευή, θα ακούσετε ένα κλικ.

2 Λαδώστε λίγο τις πλάκες με βούτυρο ή λάδι.

3 Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση γυρίζοντας το κουμπί του θερμοστάτη στη ρύθμιση ψησίματος (1-5) (εικ. 9).

4 Βάλτε το βύσμα στην πρίζα.

Μπορείτε να ρυθμίσετε το μήκος του καλωδίου γυρίζοντας ένα μέρος του γύρω από τα πλαίσια της βάσης της συσκευής.

5 Η κόκκινη και πράσινη ενδεικτική λυχνία θα ανάψουν.

6 Μπορείτε να βάλετε τα υλικά στην κάτω σχάρα ψησίματος μόλις σβήσει η πράσινη λυχνία (εικ. 10).

Για καλύτερα αποτελέσματα, τα υλικά θα πρέπει να τοποθετηθούν στο κέντρο της κάτω σχάρας ψησίματος.

Όταν μαγειρεύετε, η πράσινη λυχνία ανάβει και σβήνει ανά διαστήματα ως ένδειξη ότι τα θερμαντικά στοιχεία ανάβουν και σβήνουν για να διατηρήσουν τη σωστή θερμοκρασία.

7 Κλείστε τη συσκευή (εικ. 11).

Χαμηλώστε την πάνω σχάρα ψησίματος προσεκτικά πάνω στα υλικά μέχρι ο μηχανισμός αυτόματου κλειδώματος πιάσει την πάνω πλάκα με την κάτω πλάκα. Η πάνω σχάρα ψησίματος τώρα βρίσκεται πάνω στο φαγητό, κάνοντάς το να ψηθεί και από τις δύο πλευρές.

Μην κλείνετε την σχάρα όταν ψήνετε χοντρά υλικά.

Μην αφήνετε τη σχάρα σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη όταν ψήνετε χοντρά υλικά.

8 Ανοίξτε τη σχάρα μετά από 3-5 λεπτά.

Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από τον τύπο των υλικών, το πάχος τους και το προσωπικό σας γούστο.

Δείτε τον πίνακα για τους συνιστώμενους χρόνους ψησίματος.

9 Πως θα βγάλετε το ψημένο φαγητό (εικ. 12).

Χρησιμοποιήστε ένα ξύλινο ή πλαστικό σκεύος (π.χ. μια σπάτουλα) για να βγάλετε το ψημένο φαγητό από τη σχάρα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά, αιχμηρά ή αποξεστικά κουζίνα σκεύη.

Για να συνεχίσετε το ψήσιμο, βάλτε την επόμενη ποσότητα φαγητού στην κάτω σχάρα όταν σβήσει η πράσινη λυχνία ετοιμότητας.

Για καλύτερα αποτελέσματα, βγάλτε το περίσσιο λάδι από την πλάκα με λίγο χαρτί κουζίνας πριν τοποθετήσετε την επόμενη ποσότητα φαγητού στις σχάρες ψησίματος.

10 Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

Χρόνοι ψησίματος

Στον πίνακα θα βρείτε κάποια πιάτα που μπορείτε να ετοιμάσετε με τις σχάρες ψησίματος. Οι χρόνοι ψησίματος που αναφέρονται στον πίνακα δεν συμπεριλαμβάνουν την ώρα που χρειάζεται για να προθερμανθεί η συσκευή.

Κατά το ψήσιμο, η πράσινη λυχνία ανάβει και σβύνει ανά διαστήματα ως ένδειξη ότι τα θερμαντικά στοιχεία ανάβουν και σβήνουν για να διατηρήσουν τη σωστή θερμοκρασία. Όταν η λυχνία ανάβει και σβύνει μπορείτε απλά να συνεχίσετε το ψήσιμο.

Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο ψησίματος και τη θερμοκρασία σύμφωνα με το προσωπικό σας γούστο. Η ρύθμιση εξαρτάται επίσης από το είδος του φαγητού που ετοιμάζετε (π.χ. κρέας), το πάχος του και τη θερμοκρασία του.

Συμβουλές

- Οι σχάρες ψησίματος δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για να ψήσετε κρέας με κόκκαλο. Τα κόκκαλα μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στην αντικολλητική επιφάνεια των πλακών.

- ▶ Να μαγειρεύετε πάντα μικρές ποσότητες για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.
- ▶ Τα λουκάνικα έχουν την τάση να σκάνε όταν ψήνονται. Αυτό μπορείτε να το αποφύγετε κάνοντας μερικές τρύπες στην επιφάνειά τους με ένα πηρούνι.
- ▶ Το φρέσκο κρέας ψήνεται καλύτερα από το κατεψυγμένο ή αποψυγμένο κρέας.
- ▶ Να βάζετε αλάτι στο κρέας αφού το ψήσετε. Αυτό θα βοηθήσει ώστε να διατηρηθούν τα υγρά του.
- ▶ Μην ψήνετε πολύ χοντρά κομμάτια κρέατος.
- ▶ Να γυρίζετε τα υλικά που είναι λεπτότερα από 1 εκ. τουλάχιστον μία φορά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Πως να φτιάξετε βάφλες

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε δύο διαφορετικά είδη πλακών για να φτιάξετε βάφλες: τις σκανδιναβικές πλάκες για βάφλες (σε σχήμα καρδιάς) και τις βελγικές πλάκες για βάφλες.

Χρόνοι ψησίματος

Συστατικό	Χρόνος ψησίματος	Ρύθμιση
Κομμάτι σολωμού ή τόνου	7-9 λεπτά	4-5
Ψάρι (μικρά κομμάτια)	5-7 λεπτά	4-5
Λουκάνικο	5-7 λεπτά	5
Μπιφτέκι (κατεψυγμένο, προψημένο)	7-10 λεπτά	5
Μπιφτέκι (φρέσκο)	5-7 λεπτά	5
Κομμάτι κρέας	5-7 λεπτά	5
Λαχανικά	5-6 λεπτά	5
Ανάμικτο ψήσιμο	8-10 λεπτά	5
Φέτες ανανά	3-5 λεπτά	5
Φιλέτο γαλοπούλας/κοτόπουλου (200 γρ.)	6-9 λεπτά	5

- 1** Φτιάξτε κουρκούτι σύμφωνα με τις οδηγίες που δίνονται στο κεφάλαιο 'Συνταγές για βάφλες' σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης.
Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, αφήστε το κουρκούτι να σταθεί για μισή ώρα πριν το ψήσετε.
- 2** Τοποθετήστε τις πλάκες για βάφλες στη συσκευή (εικ. 13).
Όταν τοποθετήσετε σωστά τις πλάκες στη συσκευή, θα ακούσετε ένα κλικ.
- 3** Λαδώστε λίγο τις πλάκες με βούτυρο ή λάδι.
- 4** Επιλέξτε τη ρύθμιση για βάφλες γυρίζοντας το κουμπί του θερμοστάτη στη ρύθμιση για βάφλες (εικ. 14).
- 5** Βάλτε το βύσμα στην πρίζα.
Μπορείτε να ρυθμίσετε το μήκος του καλωδίου γυρίζοντας ένα μέρος του γύρω από τα πλαίσια της βάσης της συσκευής.
- 6** Η κόκκινη και πράσινη ενδεικτική λυχνία θα ανάψουν.
- 7** Ρίξτε το κουρκούτι στην κάτω σχάρα για βάφλες όταν σβήσει η πράσινη λυχνία (εικ. 15). Ρίξτε περίπου 100 ml μίγμα στην κάτω πλάκα για σκανδιναβικές βάφλες και περίπου 180 ml στην κάτω πλάκα για βελγικές βάφλες.
- 8** Κλείστε τη συσκευή (εικ. 16).

Χαμηλώστε την πάνω πλάκα προσεκτικά πάνω στο κουρκούτι ΧΩΡΙΣ να κλείσετε τις πλάκες. Μ' αυτόν τον τρόπο οι βάφλες θα απλώσουν και θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν είναι σε λειτουργία.

Κατά το ψήσιμο, η πράσινη λυχνία ανάβει και σβύνει ανά διαστήματα ως ένδειξη ότι τα θερμαντικά στοιχεία ανάβουν και σβήνουν για να διατηρήσουν τη σωστή θερμοκρασία.

9 Ανοίξτε τη βαφλιέρα μετά από 5-7 λεπτά.

Ελέγξτε αν οι βάφλες έχουν ροδοψηθεί. Ο χρόνος που χρειάζεται για να ροδοψηθούν οι βάφλες και να γίνουν τραγανές εξαρτάται από τον τύπο του κουρκουτιού και το προσωπικό σας γούστο.

10 Πως να βγάλετε τις βάφλες (εικ. 17).

Χρησιμοποιήστε ένα ξύλινο ή πλαστικό σκεύος (π.χ. μια σπάτουλα) για να βγάλετε τις βάφλες από τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά, αιχμηρά ή αποξεστικά κουζίνα σκεύη. Αφήστε τις βάφλες να κρυώσουν πάνω σε σχάρα έτσι ώστε να γίνουν τραγανές.

Όσο περισσότερο ψήνετε τις βάφλες τόσο πιο σκούρες γίνονται, ενώ όταν τις ψήνετε λιγότερο είναι πιο ανοιχτόχρωμες.

Για να συνεχίσετε το ψήσιμο, βάλτε την επόμενη ποσότητα κουρκουτιού στην βαφλιέρα όταν σβήσει η πράσινη λυχνία.

11 Βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

Συνταγές για βάφλες

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 κ. σούπας = 15 ml
- ▶ 1 κ. γλυκού = 5 ml
- ▶ 1 πρέζα μπαχαρικών = 1 ml

▶ Τραγανιστές βάφλες (6-10 κομμάτια)

200 ml κρύο νερό

300 ml (200 γρ.) σταρένιο αλεύρι

300 ml κρέμα γάλακτος (40% λιπαρά)

- ▶ Ανακατέψτε το αλεύρι και το νερό. Ανακατέψτε καλά για να γίνει ομοιόμορφο το μίγμα. Χτυπήστε την κρέμα μέχρι να πήξει και αναμίξτε τη με το μίγμα. Ψήστε τις βάφλες.

▶ Παραδοσιακές βάφλες (6-10 κομμάτια)

1.5 φλ. γάλα

3 αυγά

7 κ.σ. φυτικό λάδι

1.75 φλ. αλεύρι

1 κ.σ. ζάχαρη

2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

1/2 κ.γ. αλάτι

- ▶ Κοσκινίστε τα ξηρά υλικά σε ένα μπολ μεσαίου μεγέθους. Ξεχωρίστε τα αυγά. Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών μέχρι να στέκονται. Προσθέστε ταυτόχρονα τους κρόκους, το λάδι και το γάλα στα ξηρά υλικά. Χτυπήστε μέχρι να μην υπάρχουν σβόλοι στο μίγμα. Προσθέστε τα ασπράδια στο μίγμα με μια σπάτουλα. Ψήστε τις βάφλες.

Παραλλαγή: Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκούρο αλεύρι (σιτάλευρο) αντί για λευκό αλεύρι. Το σκούρο αλεύρι περιέχει περισσότερες ίνες. Σερβίρετε τις βάφλες με τυρί κότατζ και φρέσκες φράουλες ή μούρα.

Καθαρισμός

- 1 Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.
- 2 Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν βγάλετε τις πλάκες.
 Να αφαιρείτε πάντα το περίσσιο λάδι από τις πλάκες με λίγο χαρτί κουζίνας πριν τις βγάλετε για καθαρίσμα.
 Μπορείτε να αφαιρέσετε τις πλάκες πιέζοντας τα κουμπιά απασφάλισης στη συσκευή, και μετά μπορείτε να τα βγάλετε από τη συσκευή κρατώντας τα από τις λαβές.
- 3 Καθαρίστε τις πλάκες με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι σε ζεστή σαπουνάδα ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων.
 Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή συρματάκια, διότι ό μπορεί να προκαλέσουν ζημιές στην αντικολλητική επιφάνεια των πλακών.
 Μπορείτε να αφαιρέσετε τα κατάλοιπα μουλιάζοντας τις πλάκες σε ζεστή σαπουνάδα για πέντε λεπτά. Μ' αυτόν τον τρόπο θα απομακρυνθούν τα καμμένα φαγητά και λίπη.
- 4 Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με υγρό πανί.
 Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- 5 Τυλίξτε το καλώδιο (εικ. 18).
 Αυτή η 3 σε 1 συσκευή έχει δυνατότητα αποθήκευσης καλωδίου στη βάση της συσκευής.
- 6 Η συσκευή μπορεί να αποθηκευτεί σε όρθια ή οριζόντια θέση (εικ. 19).

Αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοτικού

Αν το καλώδιο τροφοδοτικού της συσκευής έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από τη Philips ή ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips, καθώς χρειάζονται ειδικά εργαλεία και/ή εξαρτήματα.

Εγγύηση και σέρβις

Εάν η συσκευή χρειαστεί σέρβις ή εσείς θέλετε κάποιες πληροφορίες ή έχετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips.

Önemli

- Elektrikli aletleri kullanırken, her zaman temel güvenlik önlemlerinizi alın.
- Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanım ile ilgili bu talimatları okuyun ve ileride başvurmak için saklayın.
- Cihazı prize takmadan önce, cihazın altında belirtilen voltajın, evinizdeki şebeke voltajı ile uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazı topraklı, duvar prizine takın.
- Cihazı aşağıdakilere dikkat ederek yerleştirin:
 - elektrik kablosu bir masanın veya tezgahın köşesinden sarkmamalı;
 - cihaza kullanılmıyken, çocuklar cihaza dokunmamalı;
 - cihaz düz, sabit bir yüzeyde bulunmalı ve çevresinde yeterli boş alan olmalı.
- Elektrik kablosunun, cihazın sıcak yüzeyleri üzerine veya yakınına gelmemesine dikkat edin.
- Cihazı perdeler gibi yangın tehlikesi yaratabilecek yerlerden uzağa, güvenli bir yere koyun.
- Cihazın içine bir şey koymadan önce, her zaman yüzeylerini ısıtın.
- Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.
- Cihazın çocuklar tarafından yalnız başlarına kullanılmasına izin vermeyin.
- Çok sıcak olacaklarından, metal kısımlara değmeyin.
- Yüzeylerini değiştirmeden, cihazı temizlemeden veya kaldırmadan önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Yüzeyleri değiştirdiğinizde, onları güvenli bir şekilde yerlerine monte ettiğinizden emin olun.
- Yüzeylere kesinlikle keskin ve çizici maddeler ile dokunmayın, bu maddeler yapışmayan yüzeye hasar verecektir.
- Kullanım sonrasında cihazı her zaman temizleyin.

Yüzeyleri çıkartmadan ve cihazı temizlemeden önce, cihazı prizden çıkartın ve tamamen soğumasını bekleyin.

- Cihazı asla suya batırmayın ve cihazın içine su girmesini engelleyin.
- Cihazın elektrik kablosu hasar görürse, özel aletler ve/veya parçalar gerekeceğinden, sadece Philips veya Philips tarafından yetkilendirilmiş bir servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.

Genel Özellikler

- A** Değişken Kilit™ Menteşeli sistem cihaza yerleştirilirken, çıkartılabilen yüzeylere otomatik olarak uyar.
- B** Çıkartılabilen yüzeyler (bulaşık makinesinde yıkanabilir) Sandviç yüzeyleri (B1: ortadan kesik ve köşeli), Waffle yüzeyleri (B2: Belçika ve İskandinav usulü), Izgara yüzeyleri (B3):
 - HD2420 (Belçika waffle'ı, kesik sandviç, ızgara yapabilir).
 - HD2421 (Belçika waffle'ı, köşeli sandviç, ızgara yapabilir).
 - HD2422 (İskandinav waffle'ı (kalp şeklinde), kesik sandviç, ızgara yapabilir).
 - HD2423 (skandinav waffle'ı (kalp şeklinde), köşeli sandviç, ızgara yapabilir).
- C** Otomatik Kilit

Üçü bir arada cihazı kapatan otomatik bir kıskaç mekanizması. Waffle yapmak için, Belçika usulü waffle yüzeyi takıldığında yüksek performans elde edebilmek için, otomatik kilitleme fonksiyonu devre dışı bırakılmalıdır.

D Şık tutacaklar

E Güç-açık ışığı

Tost makinesi prize takılı olduğu sürece, kırmızı ışık yanık kalır.

F Pişirmeye hazır ışığı

Üçü bir arada yüzeyleri ısıtılırken, yeşil ışık yanar. Yeşil ışık söndüğünde, cihaz kullanıma hazır demektir.

G Kablo yuvası

H Yüzeyleri çıkartma düğmesi

I Termostat ayar düğmesi

J Yüzeyin tutacak yerleri

Kullanım öncesinde

Cihazın üzerindeki, yüzey çıkartma düğmesine basılarak, tutma yerlerinin yardımı ile yüzeyler çıkartılabilir.

- 1 Yüzeyleri cihazdan çıkartın (şek. 1).
- 2 Her iki yüzeyi de sıcak sabunlu su ile yumuşak bir bez veya sünger ile silin veya bulaşık makinesinde yıkayın (şek. 2).
- 3 Yüzeyleri kurutun ve cihazın içine geri yerleştirin.

Cihazınızı ilk kullandığınızda biraz duman çıkabilir. Bu normaldir.

Tost yapmak için

Sandviç yapmak için, iki farklı tipte sandviç yüzeyi kullanılabilir: kesik yüzeyler ve köşeli yüzeyler. Kesik yüzey, ekmeği keser ve yapıştırır; böylece, üçgen şeklinde tost yapabilirsiniz. Köşeli yüzeyler ise sadece ekmeğin üstü ile altını birbirine yapıştırır ve böylece dikdörtgen şeklinde tostlar yapabilirsiniz.

- 1 Sandviç yüzeylerini cihaza yerleştirin (şek. 3).
- 2 Yüzeyleri az miktarda tereyağı veya sıvı yağ ile yağlayın.
- 3 Sandviç ayarını termostat ayar düğmesini döndürerek seçin □ (şek. 4).

Yüzeyleri cihaza düzgün şekilde yerleştirdiğinizde, bir klik sesi duyarsınız.

- 4 Fişi duvar prizine takın.

Kablo uzunluğunu, kablounun bir kısmını cihazın alt kısmındaki tutacakların etrafına sararak ayarlayabilirsiniz.

- 5 Kırmızı güç-açık ve yeşil pişirmeye hazır ışıkları yanar.
- 6 Tostunuzun malzemelerini hazırlayın.

Her sandviç için iki dilim ekmeğe ve uygun iç malzemeye ihtiyacınız olacaktır. Önerilerimiz için, 'Tost sandviçleri tarifleri' bölümünü okuyun. Altın-kahve rengi kızanık bir sonuç elde etmek için, ekmeğin yüzeylerle temas eden bölümlerini hafifçe yağlayın.

- 7 Pişirmeye hazır ışığı söndüğünde, tost makineniz kullanıma hazır demektir (şek. 5).

Yağlı tarafları alt yüzeye gelecek şekilde iki dilim ekmeği yerleştirin, iç malzemeleri ekmeğin üzerine yayın ve diğer iki dilim ekmeği, yağlı kısımları yukarıya gelecek şekilde üstlerine kapatın. İsterseniz, sadece tost da yapabilirsiniz. En uygun kapanmayı sağlamak için, iç malzemenin ekmeğin kenarlarına yakın doldurulması gerekir.

- 8 Cihazı kapatın (şek. 6).
- Üst yüzeyi, otomatik kilit mekanizması alt yüzeye kenetleninceye kadar bastırın.

Tost makinesi açık konumdayken asla başından ayrılmayın.

Pişirirken, yeşil pişirmeye hazır ışığı zaman zaman yanar ve söner; bu durum ısıtma unsurlarının doğru ısıyı bulmak için belirli süre çalışıp, belirli süre durduklarını belirtir.

- 9 Tost makinesini 4-6 dakika sonra açın.
- Tostun altın-kahve rengi olup olmadığını kontrol edin. Ktır ve kahve rengi tostlar için gerekli pişirme süresi, kullanılan ekmeğe, iç malzemeye ve kişisel damak zevkinize bağlıdır.

- 10 Sandviçlerin çıkartılması (şek. 7).
- Tostları tost makinesinden çıkartmak için, tahta ve plastik bir alet (örneğin spatula) kullanın. Metal, sivri veya çizici mutfak aletleri kullanmayın.

Sandviçler yapmaya devam etmek için, pişirmeye hazır ışığı söndüğünde, iki yeni ekmek dilimini alt yüzeye yerleştirin.

11 Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.

Tost tarifleri

► Jambon, beyaz peynir ve ananaslı sandviçler

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

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

► Domates, peynir ve ançüzli tostlar

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

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

Izgara (temaslı ızgara)

1 Izgara yüzeylerini cihaza yerleştirin (şek. 8).

Yüzeyleri cihaza düzgün şekilde yerleştirdiğinizde, bir klik sesi duyarsınız.

2 Yüzeyleri az miktarda tereyağı veya sıvı yağ ile yağlayın.

3 İstenilen ayarı, termostat ayar düğmesini ızgara ayarına getirerek seçin (1-5) (şek. 9).

4 Fişi duvar prizine takın.

Kablo uzunluğunu, kablonun bir kısmını cihazın alt kısmındaki tutacakların etrafına sararak ayarlayabilirsiniz.

5 Kırmızı güç-açık ve yeşil pişirmeye hazır ışıkları yanar.

6 Pişirmeye hazır ışığı söndüğünde malzemeyi alt ızgara yüzeyine koyabilirsiniz (şek. 10).

İyi bir sonuç için, pişirilecek malzemelerin ızgara yüzeyinin ortasına yerleştirilmesi gerekir. Pişirirken, yeşil pişirmeye hazır ışığı zaman zaman yanar ve söner, bu durum ısıtma unsurlarının doğru ısıyı bulmak için belirli süre çalışıp, belirli süre durduklarını belirtir.

7 Cihazı kapatın (şek. 11).

Üst ızgara yüzeyini dikkatlice pişirilecek malzemenin üzerine, otomatik kilit mekanizması üst yüzeyi alt yüzeye kenetleyene kadar bastırın. Şimdi üst ızgara yüzeyi, yiyeceğin üzerinde durmakta, her iki tarafını da eşit şekilde pişirmektedir.

Kalın malzemeleri ızgara yaparken, temaslı ızgarayı kilitlemeyin.

Kalın malzemeleri ızgara yaparken, çalışan temaslı ızgaranın başından asla ayrılmayın.

8 Temaslı ızgarayı 3-5 dakika sonra açın.

Izgara süresi, malzemelere, pişirilecek yiyeceğin kalınlığına ve kişisel damak zevkine bağlıdır. Önerilen ızgara süreleri için, aşağıdaki tabloya bakın.

9 Izgarada pişirilmiş yiyeceklerin çıkartılması (şek. 12).

Izgarada pişirilmiş yiyecekleri temaslı ızgaradan çıkartmak için, tahta veya plastik bir alet (örneğin bir spatula) kullanın. Metal, sivri veya çizici mutfak aletleri kullanmayın.

Izgaraya devam etmek için, yeşil pişirmeye hazır ışığı söner sönmaz, ikinci parti yiyeceği alt yüzeye yerleştirin.

En iyi sonuç için, bir sonraki parti yiyeceği ızgara yüzeylerine yerleştirmeden önce yüzeyde arta kalan yağı, bir parça mutfak kağıdı ile temizleyin.

10 Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.

Izgara süreleri

Aşağıdaki tabloda, temaslı ızgaranızda pişirebileceğiniz birkaç yemek bulabilirsiniz. Tabloda belirtilen ızgara süreleri, cihazın önceden ısıtılmasında geçen süreleri içermez.

Izgara işlemi süresince yeşil ışık belirli aralıklarla yanıp söner, ısıtıcı unsurlarının doğru ısıyı bulmak için belirli süre çalışıp belirli süre durduklarını belirtir. Işık yansa da sönsen de, ızgara işlemine devam edebilirsiniz.

Izgara süresini ve ısısını kendi damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz. Ayar ayrıca pişirdiğiniz malzemeye (örn. et), onun kalınlığına ve ısısına göre de değişir:

İpuçları

- ▶ Temaslı ızgara, kemikli etleri pişirmekte kullanılmamalıdır. Kemikler yüzeylerin yapışmayı önleyen kaplamalarına zarar verebilir.
- ▶ Her zaman en iyi sonuç için, küçük parçaları tercih edin.
- ▶ Sosler pişirildiklerinde patlayabilirler. Bunu önlemek için, ince zarının üzerine çatalla birkaç delik açabilirsiniz.
- ▶ Taze et, dondurulmuş veya dondurulup çözülmüş etten daha iyi ızgara sonuçları verecektir.
- ▶ Etlerin ızgara işlemleri bitene kadar, etleri tuzlamayın. Bu sayede etin suyu içinde kalacaktır.
- ▶ Çok kalın et parçalarını ızgara yapmayın.
- ▶ 1 cm'den ince olan malzemeleri, ızgara süresince en az bir defa döndürün.

Izgara süreleri

Malzeme	Izgara süresi	Ayar
Somon veya tuna fileto	7-9 dakika	4-5
Balık (küçük parçalar)	5-7 dakika	4-5
Sosis	5-7 dakika	5
Hamburger (donmuş, önceden pişirilmiş)	7-10 dakika	5
Hamburger (taze)	5-7 dakika	5
Bir parça et	5-7 dakika	5
Sebzeler	5-6 dakika	5
Karışık ızgara	8-10 dakika	5
Ananas dilimleri	3-5 dakika	5
Hindi/tavuk fileto (200 g)	6-9 dakika	5

Waffle yapmak için:

Waffle yapmak için, iki farklı tipte waffle yüzeyi kullanılabilir: İskandinav waffle yüzeyleri (kalp şeklinde) ve Belçika waffle yüzeyleri.

1 'Waffle tarifleri' bölümünde anlatılan şekilde sıvı hamur hazırlayın.

En iyi sonuçları elde etmek için, pişirme öncesinde sıvı hamuru yarım saat beklemeye bırakın.

2 Waffle yüzeylerini cihaza yerleştirin (şek. 13).

Yüzeyleri cihaza düzgün şekilde yerleştirdiğinizde, bir klik sesi duyarsınız.

3 Yüzeyleri az miktarda tereyağı veya sıvı yağ ile yağlayın.**4 İstenilen ayarı, termostat ayar düğmesini waffle ayarına getirerek seçin (şek. 14).****5 Fişi duvar prizine takın.**

Kablo uzunluğunu, kablonun bir kısmını cihazın alt kısmındaki tutacakların etrafına sararak ayarlayabilirsiniz.

6 Kırmızı güç-açık ve yeşil pişirmeye hazır ışıkları yanar.**7 Yeşil pişirmeye hazır ışığı söndüğünde, sıvı hamuru waffle yüzeyine dökün (şek. 15).**

İskandinav waffle yüzeyine yaklaşık 100 ml ve Belçika waffle yüzeyine de yaklaşık 180 ml sıvı hamur dökün.

8 Cihazı kapatın (şek. 16).

Üst yüzeyi dikkatlice, yüzeyler birbirlerine KENETLENMEYECEK ŞEKİLDE indirin. Bu sayede waffle genişleyecek ve daha iyi sonuç elde edilecektir.

Waffle makinesi açık konumdayken asla başından ayrılmayın.

Pişirirken, yeşil ışık belirli aralıklarla yanıp sönerek ısıtma unsurlarının doğru ısıyı ayarlamak için belirli süre çalışıp belirli süre durduklarını belirtir.

9 Waffle makinesini 5-7 dakika sonra açın.

Waffle'ın altın kahve rengi olup olmadığını kontrol edin. Ktır, altın kahve rengi renkte waffle elde etmek için gerekli pişirme süresi, kullandığınız sıvı hamura ve kişisel damak zevkinize bağlıdır.

10 Waffle'ların çıkartılması (şek. 17).

Waffle'ları waffle makinesinden çıkartmak için, tahta veya plastik bir alet (örneğin bir spatula) kullanın. Metal, sivri veya çizici mutfak aletlerini kullanmayın. Waffle'ları bir tepside soğumaya bırakın, böylece daha ktır olurlar.

Daha uzun pişirme süreleri daha koyu waffle'lara ve daha kısa pişirme süreleri de daha açık renkli sonuçlara sebep olur.

Pişirmeye devam etmek için, yeşil pişirmeye hazır ışığının sönmesi ile birlikte, bir sonraki waffle için sıvı hamuru waffle yüzeyi üzerine koyun.

11 Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.**Waffle tarifleri**

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 çorba kaşığı = 15 ml
- ▶ 1 çay kaşığı = 5 ml
- ▶ 1 tutam = 1 ml

► Çtır waffle'lar (6-10 adet)

- 20 ml soğuk su
- 300 ml (200 g) buğday unu
- 300 ml krema (%40 yağlı)

- Un ve suyu karıştırın.Yumuşak sıvı hamur elde edene kadar iyice karıştırın. Kremayı sertleşene kadar çırpın ve sıvı ile karıştırın. Waffle'ları pişirin.

► Geleneksel Waffle'lar (6-10 adet)

1.5 bardak süt

3 yumurta

7 çorba kaşığı bitkisel yağ

1.75 bardak un

1 çorba kaşığı şeker

2 çay kaşığı kabartma tozu

1/2 çay kaşığı tuz

- Kuru malzemeleri orta boy bir kaba dökün.Yumurtaları ayırın.Yumurtaları sert kıvama gelinceye kadar çırpın.Yumurta sarılarını, yağı ve sütü kuru malzemelerle aynı anda karıştırın. Sıvı hamurda öbelleşme kalmayana kadar karıştırın.Yumurta beyazlarını sıvı hamura spatula kullanarak yayın.Waffle'ları pişirin.

Değişiklik: İsterseniz, beyaz un yerine kahve rengi un (çavdar unu) da kullanabilirsiniz. Kahve rengi un içinde daha çok lif bulunur.Waffle'ları peynir ve taze çilek veya vişne ile servis yapın.

Temizleme

1 Cihazı prizden çıkartın.

2 Yüzeyleri çıkartmadan önce cihazın soğumasını bekleyin.

Izgara yüzeylerini temizlik için çıkartmadan önce, her zaman üzerlerinde biriken fazla yağ, bir mutfak bezi ile temizleyin.

Yüzeyleri, cihazın üzerindeki yüzey çıkartma düğmelerine basıp, tutma yerlerinden tutarak cihazdan ayırabilirsiniz.

3 Her iki yüzeyi de sıcak sabunlu su ile yumuşak bir bez veya sünger ile silin veya bulaşık makinesinde yıkayın.

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

Kalıntıları çıkartmak için, yüzeyleri beş dakika süreyle sıcak sabunlu suya sokabilirsiniz. Bu sayede bütün pişmiş yiyecekler ve yağ çıkacaktır.

4 Cihazın dış kısmını nemli bir bezle silin.

Asla cihazı suya batırmayın.

5 Kabloyu sarma (şek. 18).

Üçü bir arada cihazın altında kablo muhafaza yeri bulunmaktadır.

6 Cihaz dikey veya yatay şekilde saklanabilir (şek. 19)

Elektrik kablosunun değiştirilmesi

Cihazın elektrik kablosu hasar görürse, özel aletler ve/veya parçalar gerektireceğinden, sadece Philips veya Philips tarafından yetki verilmiş bir servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.

Bilgi ve Servis

Bir bilgiye ihtiyacınız olursa veya bir probleminiz varsa, lütfen www.philips.com adresinden Philips web sitesini ziyaret edin veya ülkenizdeki Philips Tüketici Danışma Merkezini arayın (telefon numarasını uluslararası garanti kitapçığında bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Tüketici Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips satıcınıza baş vurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım Servis Departmanı BV ile iletişim kurun.

ข้อควรจำ

- ▶ ปฏิบัติตามค่าเตือนด้านความปลอดภัยขั้นพื้นฐานทุกครั้งเมื่อใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า
 - ▶ อ่านคำแนะนำการใช้งานนี้ให้ละเอียดก่อนใช้เครื่อง และเก็บเอกสารนี้ไว้อ้างอิงในภายหลัง
 - ▶ ตรวจสอบระดับแรงดันไฟฟ้าที่แสดงไว้ด้านล่างของเครื่องใช้ซึ่งควรตรงกับแรงดันไฟฟ้าหลักในบ้านก่อนใช้เครื่อง
 - ▶ เสียบปลั๊กเครื่องใช้เข้ากับช่องรับที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว
 - ▶ ตรวจสอบเครื่องให้เหมาะสมโดยที่:
 - สายไฟหลักไม่ห้อยจากขอบโต๊ะหรือโต๊ะเตรียมอาหาร
 - เด็กไม่สามารถแตะตัวเครื่องขณะใช้เครื่องปรุงอาหาร
 - เครื่องต้องวางอยู่บนพื้นที่เรียบ เสมอกัน และเมื่อพื้นที่ข้าง ๆ ว่างเพียงพอ
 - ▶ สายไฟหลักต้องไม่สัมผัสหรืออยู่ใกล้กับพื้นผิวส่วนที่ร้อนของเครื่อง
 - ▶ วางเครื่องไว้ในพื้นที่ที่ปลอดภัย ห่างจากวัสดุติดไฟ เช่น ผ้าม่าน
 - ▶ ควรอุ่นแม่พิมพ์ทำอาหารให้ร้อนก่อนวางอาหารบนแม่พิมพ์
 - ▶ ถอดปลั๊กเครื่องเมื่อเลิกใช้
 - ▶ ห้ามปล่อยเครื่องทิ้งไว้ขณะใช้เครื่องปรุงอาหาร
 - ▶ หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับส่วนที่เป็นโลหะที่จะร้อนมาก
 - ▶ ปล่อยให้เครื่องเย็นเสียก่อนเปลี่ยนแม่พิมพ์ ทำความสะอาดตัวเครื่องหรือเก็บเครื่อง
 - ▶ คุณต้องยึดแม่พิมพ์ให้แน่นหลังจากเปลี่ยนใช้แม่พิมพ์แบบใหม่
 - ▶ ห้ามให้ของมีคมหรือสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนสัมผัสกับแม่พิมพ์ เพราะจะทำให้พื้นผิวที่เรียบมันป้องกันการติดของอาหารของแม่พิมพ์ชำรุดเสียหาย
 - ▶ ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้ทุกครั้ง
- ถอดปลั๊กเครื่อง และทั้งเครื่องให้เย็นสนิทเสียก่อน แล้วจึงดึงแม่พิมพ์ออก และทำความสะอาดตัวเครื่อง
- ▶ ห้ามจุ่มตัวเครื่องลงในน้ำ และระมัดระวังไม่ให้น้ำเข้าไปภายในตัวเครื่อง
 - ▶ หากสายไฟของเครื่องชำรุดเสียหาย คุณต้องให้ฟิลิปส์หรือศูนย์บริการรับอนุญาตจากฟิลิปส์เป็นผู้เปลี่ยนให้ทุกครั้ง เพราะอาจจำเป็นต้องใช้เครื่องมือ และหรือชิ้นส่วนพิเศษ

รายละเอียดทั่วไป:

- A ระบบบานพับ™ ระบบบานพับจะปรับให้พอดีกับแม่พิมพ์ที่วางอยู่ในเครื่องโดยอัตโนมัติ
 - B แม่พิมพ์ทำขนมด้วยชนิดถอดออกได้ (ใช้กับเครื่องล้างจานได้) (B1: แบบตัดและประกบและรูปสี่เหลี่ยม) แม่พิมพ์ทำขนมวีฟเฟอร์ (B2: สไลด์เบลเยี่ยมและนอร์ดิก) ตะแกรงย่าง (B3):
 - HD 2420 (เครื่องทำขนมวีฟเฟอร์สไลด์เบลเยี่ยม เครื่องทำขนมด้วยแบบตัดและประกบขนมปัง ตะแกรงย่าง)
 - HD 2421 (เครื่องทำขนมวีฟเฟอร์สไลด์เบลเยี่ยม เครื่องทำขนมด้วยรูปสี่เหลี่ยม ตะแกรงย่าง)
 - HD 2422 (เครื่องทำขนมวีฟเฟอร์สไลด์นอร์ดิก (รูปหัวใจ) เครื่องทำขนมด้วยแบบตัดและประกบขนมปัง ตะแกรงย่าง)
 - HD 2423 (เครื่องทำขนมวีฟเฟอร์สไลด์นอร์ดิก (รูปหัวใจ) เครื่องทำขนมด้วยรูปสี่เหลี่ยม ตะแกรงย่าง)
 - C ระบบล็อกอัตโนมัติ
- ตัวหนีบแบบอัตโนมัติทำหน้าที่ปิดประกบเครื่องทำอาหารจนกระทั่งอย่างแน่นหนา การปิดการทำงานของฟังก์ชันล็อกอัตโนมัติเมื่อใส่แม่พิมพ์ทำขนมวีฟเฟอร์สไลด์เบลเยี่ยมลงในเครื่องเพื่อเปลี่ยนเครื่องเป็นเครื่องทำขนมวีฟเฟอร์
- D ด้ามจับทนความร้อน
 - E ไฟแจ้งการทำงานของเครื่อง
- ไฟสีแดงจะติดค้างหากยังเสียบปลั๊กไฟเครื่องทำขนมด้วย
- F ไฟพร้อมปรุง
- ไฟสีเขียวจะติด หากแม่พิมพ์ของเครื่องทำอาหารจนกระทั่งพร้อมขึ้น เมื่อไฟสีเขียวดับ แสดงว่า เครื่องพร้อมสำหรับการปรุงอาหารแล้ว
- G ช่องเก็บสายไฟ
 - H ปุ่มคลายล็อกแม่พิมพ์
 - I ปุ่มเทอร์โมสแตต
 - J มือจับแม่พิมพ์

ก่อนใช้เครื่อง

คุณสามารถดึงแม่พิมพ์ออกจากเครื่องได้ด้วยกรกดปุ่มคลายล็อกที่อยู่บนตัวเครื่อง ก่อนจับที่มือจับเพื่อดึงแม่พิมพ์ออกจากเครื่อง

I ดึงแม่พิมพ์ออกจากเครื่อง (ภาพที่ 1)

2 ใช้ผ้านุ่มหรือฟองน้ำชุบน้ำสับน้ำทำความสะอาดแม่พิมพ์ หรือทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจาน (ภาพที่ 2)

3 เช็ดแม่พิมพ์ให้แห้งก่อนใส่กลับเข้าไปในเครื่อง

อาจเกิดควันบ้างในขณะที่ใช้เครื่องปรุงอาหารเป็นครั้งแรก ลักษณะนี้ถือเป็นเรื่องปกติ

การทำขนมดีชีซิ่ง

ใช้แม่พิมพ์ทำขนมดีชีซิ่งได้ 2 แบบ แม่แบบแบบตัดและประกบขนมปัง และแม่พิมพ์รูปลีเหลี่ยม แม่แบบแบบตัดและประกบขนมปังจะช่วยตัดและประกบแผ่นขนมปังเข้าด้วยกัน ทำให้ได้ขนมดีชีซิ่งรูปร่างสามเหลี่ยม ขณะที่แม่พิมพ์รูปลีเหลี่ยมจะประกบขนมปังให้เข้ากัน และขนมดีชีซิ่งที่ได้จะเป็นขนมดีชีซิ่งรูปลีเหลี่ยม

1 วางแม่พิมพ์ขนมดีชีซิ่งลงในเครื่อง (ภาพที่ 3)

คุณจะได้ยินเสียงคลิกหากวางแม่พิมพ์ถูกต้อง

2 ใช้เนยหรือน้ำมันทาแม่พิมพ์

3 เลือกตั้งการทำงานของเครื่องด้วยการหมุนปุ่มเทอร์โมสแตทไปยังตำแหน่ง \square \square (ภาพที่ 4)

4 เสียบปลั๊กไฟ

คุณปรับความยาวของสายไฟได้โดยหันสายไฟบางส่วนรอบ ๆ ขาดังที่อยู่ตรงฐานของเครื่อง

5 ไฟสีแดงแสดงการเปิดเครื่องและไฟสีเขียวพร้อมปรุงจะติดสว่าง

6 เตรียมส่วนผสมสำหรับทำขนมดีชีซิ่งไว้ให้พร้อม

คุณต้องใช้ขนมปัง 2 แผ่นและส่วนผสมที่เหมาะสมสำหรับทำขนมดีชีซิ่งแต่ละอัน อ่านเนื้อหาในส่วนของ 'สูตรการทำขนมดีชีซิ่ง' ควรทานขนมปังในตำแหน่งที่ต้องสัมผัสกับแม่พิมพ์เล็กน้อย เพื่อให้เนื้อขนมปังเป็นสีน้ำตาลทอง นำมารับประทาน

7 เครื่องทำขนมดีชีซิ่งพร้อมนำมาใช้ทันทีที่ไฟพร้อมปรุงดับ (ภาพที่ 5)

วางขนมปังสองแผ่นลงในแม่พิมพ์ทำขนมดีชีซิ่งด้านล่าง โดยคว่ำด้านที่ทานยกลงในแม่พิมพ์ วางไส้ขนมดีชีซิ่งบนขนมปังก่อนประกบด้วยขนมปังอีกสองแผ่น โดยให้ด้านที่ทานด้วยเนยหงายขึ้น คุณยังสามารถปิ้งขนมดีชีซิ่งได้ครั้งละ 1 อันหากต้องการ หากต้องการให้ได้ผลดีที่สุด ไม่ควรวางไส้ขนมดีชีซิ่งกับขนมปังมากเกินไป

8 ปิดเครื่องทำขนมดีชี (ภาพที่ 6)

ค่อย ๆ กดแม่พิมพ์ด้านบนลงกับขนมปัง จนกระทั่งระบบลอคอัตโนมัติยึดแม่พิมพ์ด้านบนเข้ากับแม่พิมพ์ด้านล่าง

ห้ามปล่อยเครื่องทิ้งไว้ขณะที่เปิดสวิตช์การทำงานของเครื่อง

ขณะที่ทำขนมดีชีซิ่ง ไฟสีเขียวจะติดและดับสลับกันไป เพื่อแสดงให้ทราบว่า ชิ้นส่วนที่ทำความร้อนภายในเครื่องเปิดและตัดการทำงานของอิทธิฤทธิ์ของแม่พิมพ์ให้ถูกต้อง

9 เปิดเครื่องทำขนมดีชีซิ่งหลังจากผ่านไป 4-6 นาที

ตรวจสอบลักษณะของขนมดีชีซิ่งที่ต้องเป็นสีน้ำตาลทอง เวลาในการปิ้งที่กำหนดใช้นี้จะทำให้ได้ขนมดีชีซิ่งที่กรอบ และเนื้อเป็นสีน้ำตาลทอง แต่ทั้งนี้ต้องขึ้นอยู่กับชนิดของขนมปังและรสชาติที่คุณชื่นชอบ

10 แกะขนมดีชีซิ่งออก (ภาพที่ 7)

ใช้แผ่นไม้หรือแผ่นพลาสติก (เช่น ฟาย) เพื่อแกะขนมดีชีซิ่งออกจากแม่พิมพ์ ห้ามใช้วัสดุที่ทำจากโลหะ หรือของมีคม หากต้องการทำขนมดีชีซิ่งต่อ ให้วางขนมปังอีก 2 แผ่นลงในแม่พิมพ์ด้านล่างเมื่อไฟสีเขียวพร้อมปรุงดับ

11 ถอดปลั๊กเครื่องเมื่อเลิกใช้

สูตรการทำขนมดีชีซิ่ง

D ขนมดีชีซิ่งไส้แอม ไล้ชีสและไล้สับปะรด

ขนมปังขาว 4 แผ่น

ชีส 2 แผ่น

สับปะรด 2 ชิ้น

แอมผ่านบาง ๆ 2 ชิ้น

เครื่องปรุงรสผัด

▶ อุ่นเครื่องทำขนมดีชีซิ่งให้ร้อน

76 ภาษาไทย

- ▶ วางซีล ตามด้วยลึบประและแอมลงบนขนมปัง 2 แผ่น ไรยเครื่องปรุงรสเผ็ดลงบนแอม ก่อนใช้ขนมปังอีกสองแผ่นประกบด้านบน
- ▶ ปฏิบัติตามคำแนะนำในส่วนของ 'การทำแซนด์วิชปัง'

D แซนด์วิชมะเขือเทศ แซนด์วิชชีสและแซนด์วิชใส่ปลาแอนโชวี

ขนมปังยาว 4 แผ่น

มะเขือเทศ 1 หรือ 2 ลูก (ผ่าเป็นแว่น ๆ)

ชีสพาร์เมซัน 2 ช้อนโต๊ะ

ปลาแอนโชวี 6 ชิ้น

ปาปริก้า สมุนไพรโรแมม

- ▶ อุ่นเครื่องทำแซนด์วิชให้ร้อน
- ▶ วางมะเขือเทศที่หั่นแล้ว รวมถึงปลาแอนโชวีและชีสบนขนมปัง 2 แผ่น ไรยด้วยปาปริก้าและสมุนไพรโรแมม ก่อนใช้ขนมปังอีกสองแผ่นประกบด้านบน
- ▶ ปฏิบัติตามคำแนะนำในส่วนของ 'การทำแซนด์วิชปัง'

การย่าง (ด้วยตะแกรงย่าง)

1 วางตะแกรงย่างลงในเครื่อง (ภาพที่ 8)

คุณจะได้ยินเสียงคลิกหากวางแม่พิมพ์ถูกต้อง

2 ใช้เนยหรือน้ำมันทาแม่พิมพ์

3 เลือกกระบวนการทำงานที่ต้องการด้วยการหมุนปุ่มเทอร์โมสแตดไปยังตำแหน่งสำหรับย่าง ((1-5) ภาพที่ 9)

4 เสียบปลั๊กไฟ

คุณปรับความยาวของสายไฟได้โดยพันสายไฟบางลุ่มรอบ ๆ ขาตั้งที่อยู่ตรงฐานของเครื่อง

5 ไฟสีแดงแสดงการเปิดเครื่องและไฟสีเขียวพร้อมปรุงจะติดสว่าง

6 คุณสามารถวางส่วนผสมลงบนตะแกรงย่างด้านล่างเมื่อไฟพร้อมปรุงสีเขียวดับ (ภาพที่ 10)

เพื่อให้ได้ผลที่ดีที่สุด ควรวางอาหารที่ต้องการย่างไว้ตรงกลางตะแกรงย่างด้านล่าง

ขณะที่ทำแซนด์วิช ไฟสีเขียวจะติดและดับสลับกันไป เพื่อแสดงให้ทราบว่า ชิ้นส่วนที่ทำความร้อนภายในเครื่องเปิดและตัดการทำงานเพื่อรักษาอุณหภูมิให้ถูกต้อง

7 ปิดตัวเครื่อง (ภาพที่ 11)

ค่อย ๆ ลดตะแกรงย่างขึ้นมาเพื่อรับบนอาหาร จนกระทั่งระบบล็อคอัตโนมัติตัดตะแกรงบนเข้ากับตะแกรงด้านล่าง ถึงตอนนี้ ตะแกรงด้านบนวางที่บออยู่บนอาหาร ทำให้อาหารถูกย่างทั้งสองด้าน

ห้ามลือตะแกรงย่างขณะย่างอาหารที่หนา

ห้ามปล่อยเครื่องทิ้งไว้ขณะใช้เครื่องย่างอาหารที่หนา

8 เปิดตะแกรงหลังผ่านไป 3-5 นาที

เวลาอย่างแตกต่างกันตามประเภทของอาหาร ความหนาของอาหารและรสชาติที่คุณชื่นชอบ

ดูตารางเพื่อเปรียบเทียบเวลาที่ย่างแนะนำให้ใช้กับอาหารแต่ละประเภท

9 แกะอาหารที่ย่างแล้วออก (ภาพที่ 12)

ใช้แผ่นไม้หรือแผ่นพลาสติก (เช่น พาย) เพื่อแกะอาหารที่ย่างแล้วออกจากตะแกรงย่าง ห้ามใช้ส้อมที่ทำจากโลหะ หรือของมีคม

หากต้องการย่างอาหารที่เหลือต่อ ให้วางอาหารชิ้นที่สองลงบนตะแกรงย่างด้านล่างเมื่อไฟสีเขียวพร้อมปรุงดับ

ใช้กระดาษทิชชูเช็ดคราบน้ำมันออกจากตะแกรงย่างทุกครั้งเพื่อให้ได้รสชาติอาหารที่ดียิ่งขึ้น ก่อนวางอาหารชิ้นต่อไปที่ต้องย่างลงบนตะแกรงย่าง

10 ถอดปลั๊กเครื่องเมื่อเลิกใช้

เวลาที่ใช้อย่าง

ตรวจสอบเวลาที่ย่างที่เหมาะสมสำหรับอาหารประเภทต่าง ๆ ได้จากตาราง ทั้งนี้ เวลาที่ปรากฏในตารางไม่ได้รวมเวลาอุ่นเครื่องให้ร้อนก่อนใช้ปรุงอาหาร

ในระหว่างที่ย่าง ไฟสีเขียวจะติดและดับสลับกันไป เพื่อแสดงให้ทราบว่า ชิ้นส่วนที่ทำความร้อนภายในเครื่องเปิดและตัดการทำงานเพื่อรักษาอุณหภูมิให้ถูกต้อง คุณยังใช้เครื่องย่างอาหารได้แม้ไฟสีเขียวมีติดและดับสลับกันไป

คุณสามารถปรับเวลาที่ใช้อย่างและอุณหภูมิในการทำอาหารในแบบที่คุณชื่นชอบ การตั้งเวลาและอุณหภูมิในการปรุงอาหารนี้ยังขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารที่กำลังเตรียม (เช่น เนื้อ) ความหนาและอุณหภูมิของอาหารในขณะนั้น

- ลูกเล่น
- ห้ามใช้ตะแกรงนี้ย่างเนื้อติดกระดูก เพราะกระดูกจะทำให้ส่วนที่เคลือบป้องกันอาหารติดตะแกรงขณะปรุงชำรุดเสียหาย
- ควรปรุงอาหารครั้งละน้อย ๆ เพื่อให้ได้รสชาติที่ดียิ่งขึ้น
- ใช้ส้อมจิ้มไม้กรอก เพื่อป้องกันไม้กรอกพองตัวและแตกออกขณะย่าง
- ย่างเนื้อสาคจะทำให้เนื้อได้รสชาติดีกว่าการย่างเนื้อแช่แข็งหรือเนื้อที่ผ่านการละลายมาแล้ว
- ห้ามทาเกลือลงบนเนื้อจนกว่าคุณจะสามารถเก็บน้ำที่ซึมออกมาจากเนื้อขณะย่าง
- ห้ามย่างเนื้อที่หนาเกินไป
- ควรกลับอาหารที่หันหรือผ่านบางกว่า 1 ซม. อย่างน้อย 1 ครั้งในระหว่างที่ย่าง

เวลาที่ใช้อย่าง

ประเภทของอาหาร	เวลาที่ใช้อย่าง	การปรับความร้อน
ปลาชั้นอ่อนหรือลวกทูน่า	7-9 นาที	4-5
ปลา (ชิ้นเล็ก)	5-7 นาที	4-5
ไม้กรอก	5-7 นาที	5
แฮมเบอร์เกอร์ (ที่แช่ในช่องแข็ง และยังไม่ได้ปรุง)	7-10 นาที	5
แฮมเบอร์เกอร์ (สด)	5-7 นาที	5
ชิ้นเนื้อ	5-7 นาที	5
ผัก	5-6 นาที	5
อาหารหลาย ๆ อย่างที่ย่างรวมกัน	8-10 นาที	5
ลับกระทู้หั่นเป็นชิ้น	3-5 นาที	5
เนื้อไก่ทรงเนื้อไก่ (200 กรัม)	6-9 นาที	5

การทำงานนัฟเฟอริ

ใช้แม่พิมพ์ทำขนมนัฟเฟอริได้ 2 แบบ: แม่พิมพ์ทำขนมนัฟเฟอริสโตนอร์ติก (รูปหัวใจ) และแม่พิมพ์ทำขนมนัฟเฟอริสโตนเบเยียม

1 ทำขนมนัฟเฟอริตามวิธีทำที่อยู่ในส่วนของ 'สูตรการทำขนมนัฟเฟอริ'

เพื่อรสชาติที่อร่อยมากยิ่งขึ้น ควรทิ้งแป้งที่ผสมเข้ากันไว้แล้วครึ่งชั่วโมงก่อนนำมาอบ

2 วางแม่พิมพ์ขนมนัฟเฟอริลงในเครื่อง (ภาพที่ 13)

คุณจะได้ยินเสียงคลิกหากวางแม่พิมพ์ได้ถูกต้อง

3 ใช้เนยหรือน้ำมันทาแม่พิมพ์

4 ตั้งเครื่องสำหรับทำนัฟเฟอริด้วยการหมุนปุ่มเทอร์โมสแตตไปที่ขนมนัฟเฟอริ (ภาพที่ 14)

5 เสียบปลั๊กไฟ

คุณปรับความยาวของสายไฟได้โดยพันสายไฟบางส่วนรอบ ๆ ขาดังที่อยู่ตรงฐานของเครื่อง

6 ไฟสีแดงแสดงการเปิดเครื่องและไฟสีเขียวพร้อมปรุงจะติดสว่าง

7 เทแป้งขนมลงในแม่พิมพ์ขนมนัฟเฟอริชั้นล่างเมื่อไฟสีเขียวพร้อมปรุงดับ (ภาพที่ 15)

เทแป้งขนมประมาณ 100 มิลลิลิตรลงในแม่พิมพ์ขนมนัฟเฟอริสโตนอร์ติกชั้นล่าง และอีก 180 มิลลิลิตรลงในแม่พิมพ์ขนมนัฟเฟอริสโตนเบเยียมชั้นล่าง

8 ปิดฝาเครื่อง (ภาพที่ 16)

ค่อย ๆ วางแม่พิมพ์ด้านบนโดยระวังไม่ให้ชนแม่พิมพ์ด้านล่าง เว้นช่องนี้ไว้เพื่อรับนัฟเฟอริพองตัว และเพื่อให้ได้ขนมนัฟเฟอริที่อร่อยยิ่งขึ้น

ห้ามทิ้งเครื่องไว้ขณะที่กำลังเปิดสวิชการทำงานของเครื่อง

ขณะที่ทำขนมนัฟเฟอริ ไฟสีเขียวจะติดและดับสลับกันไป เพื่อแสดงให้ทราบว่า ชิ้นส่วนที่ทำความร้อนภายในเครื่องเปิดและตัดการทำงานเพื่อรักษาอุณหภูมิให้ถูกต้อง

9 เปิดเครื่องทำขนมนัฟเฟอริหลังผ่านไป 5-7 นาที

ตรวจสอบลักษณะของรีฟเฟอร์ที่ต้องเป็นสินค้าทดลอง เวลาในการอบที่กำหนดใช้นี้จะทำให้รีฟเฟอร์ที่กรอบ และเนื้อเป็นสีน้ำตาลทอง แต่ทั้งนี้ต้องขึ้นอยู่กับชนิดของแป้งและรสชาติที่คุณชื่นชอบ

10 แกะขนมรีฟเฟอร์ออก (ภาพที่ 17)

ใช้แผ่นไม้หรือแผ่นพลาสติก (เช่น พาย) เพื่อแกะรีฟเฟอร์ออกจากแม่พิมพ์ ห้ามใช้วัสดุที่ทำจากโลหะ หรือของมีคม ทั้งให้รีฟเฟอร์เย็นลงสักพักบนราวลวดเพื่อรักษาความกรอบของขนม

หากใช้เวลานานขึ้นย่อมทำให้ได้ขนมรีฟเฟอร์ที่มีสีเข้มขึ้น ดังนั้น หากตั้งเวลาอบสั้นลง รีฟเฟอร์ที่ได้ย่อมมีสีจาง หากต้องการทำขนมเนื้ออ่อน ให้เหลือน้ำมันแม่พิมพ์ขนมรีฟเฟอร์เมื่อ ฟิลล์ ชีวหรือปรุงรส

11 ถอดปลั๊กเครื่องเมื่อเลิกใช้

สูตรการทำขนมรีฟเฟอร์

- ▶ 1 เดซิลิตร = 100 มิลลิลิตร
- ▶ 1 ช้อนโต๊ะ = 15 มิลลิลิตร
- ▶ 1 ช้อนชา = 5 มิลลิลิตร
- ▶ 1 ช้อนผ่านบาง ๆ = 1 มิลลิลิตร

● ขนมรีฟเฟอร์กรอบ (6-10 ชิ้น)

น้ำมัน 200 มิลลิลิตร

แป้งสาลี 300 มิลลิลิตร (200 กรัม)

ครีม 300 มิลลิลิตร (ไขมัน 40%)

- ▶ ผสมแป้งและน้ำมันให้เข้ากันเพื่อให้ง่ายต่อการตีครีมจนขึ้น แล้วจึงผสมกับแป้งที่นวดไว้แล้วก่อนเตรียมเทใส่แม่พิมพ์

● ขนมรีฟเฟอร์สูตรดั้งเดิม (6-10 ชิ้น)

นม 1.5 ถ้วย

ไข่ 3 ฟอง

น้ำมันพืช 7 ช้อนโต๊ะ

แป้งสาลี 1.75 ถ้วย

น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ

ผงฟู 2 ช้อนชา

เกลือ 1/2 ช้อนชา

- ▶ เทแป้ง น้ำตาลทราย ผงฟู และเกลือลงในชามขนาดกลาง แยกไข่แดงและไข่ขาวออก ตีไข่ขาวให้ฟู เติมน้ำตาล น้ำมันพืชและนมลงในส่วนผสมที่อยู่ในชามพร้อม ๆ กับ ตีให้เข้ากันจนกระทั่งแป้งรวมเป็นเนื้อเดียวกัน ให้พายุพัดไข่ขาวลงผสมกับแป้ง ก่อนเทส่วนผสมนี้ลงในแม่พิมพ์ขนมรีฟเฟอร์

เกร็ดเล็กเกร็ดน้อย: คุณสามารถใช้แป้งสาลีสีน้ำตาล (แป้งข้าวสาลี) แทนแป้งสาลีสีขาว แป้งสาลีสีน้ำตาลมีเส้นใยมากกว่า เลิฟรีฟเฟอร์พร้อมชีสและเบอร์รี่สด

การทำความสะอาด

1 ถอดปลั๊กเครื่องทำอาหารเอนกประสงค์

2 ปล่อยให้เครื่องเย็นก่อนดึงแม่พิมพ์ทำอาหารออกจากเครื่อง

ใช้กระดาษทิชชูขัดคราบไขมันออกจาดตะแกรงทุกครั้งก่อนทำความสะอาด

ดึงตะแกรงอย่างออกได้ด้วยการกดปุ่มคลายล็อคที่อยู่บนเครื่อง และจับบริเวณมีดจับเพื่อแยกออกจากเครื่อง

3 ใช้ผ้านุ่มหรือฟองน้ำชุบน้ำสบูร้อนทำความสะอาดตะแกรงอย่างหรือทำความสะอาดผ่านทางเครื่องล้างจาน

ห้ามใช้น้ำยาล้างจานทำความสะอาดที่มีฤทธิ์แรง เพราะจะทำให้ตะแกรงบางส่วนที่เคลือบด้วยสารป้องกันอาหารติดขณะปรุงรสดูดเสียหาย ซักเศษอาหารที่ติดค้างได้ด้วยการแช่ตะแกรงลงในน้ำสบูร้อนประมาณ 5 นาที วิธีนี้จะทำให้คราบอาหารหรือคราบไขมันที่ติดกันเป็นก้อนหลุด

4 ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดทำความสะอาดด้านนอกตัวเครื่อง

ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ

5 พับเก็บสายไฟ (ภาพที่ 18)

เครื่องทำอาหารเอนกประสงค์รุ่นนี้มีข้อมเก็บสายไฟอยู่บนฐานของเครื่อง

6 เลือกเก็บเครื่องโดยวางในแนวตั้งหรือแนวนอน (ภาพที่ 19)

การเปลี่ยนสายไฟของเครื่องทำอาหารเอนกประสงค์

หากสายไฟของเครื่องชำรุดเสียหาย คุณต้องให้ฟิลิปส์หรือศูนย์บริการรับอนุญาตจากฟิลิปส์เป็นผู้เปลี่ยนให้ทุกครั้งเพราะอาจจำเป็นต้องใช้เครื่องมือและ/หรือชิ้นส่วนพิเศษ

ข้อมูลและบริการ

หากต้องการข้อมูล หรือประสบปัญหาใดๆ เกี่ยวกับเครื่องและบริการ โปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ของบริษัทฟิลิปส์ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศ (หมายเลขโทรศัพท์อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการลูกค้า โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของฟิลิปส์ หรือติดต่อแผนกบริการลูกค้าของ Philips Domestic Appliances and Personal Care BV

نصف ملعقة شاي من الملح

انخلي المكونات الجافة الى وعاء متوسط الحجم، افصلي بياض البيض و من ثم اخفقيه الى أن يصبح جامدا. أضيفي صفار البيض و الزيت و الطيب الى المكونات الجافة في الوقت ذاته. اخفقي المزيج الى أن تزول كل كتل العجينة. أضيفي بياض البيض الى العجينة باستخدام ملوق. اطهي الوافل.

ملاحظة: بإمكانك استخدام دقيق بني بدلا من الدقيق الأبيض. يحتوي الدقيق البني على ألياف أكثر. قدّمِي الوافل مع جبنة الكوتاج و ثمر العليق الطازج.

التنظيف

١ افصلي الجهاز عن الكهرباء.

٢ دعي الجهاز يبرد قبل نزع الأطباق.

أزيلي دوما الفائض من الزيت من أطباق الشواء بواسطة محرمة قبل نزعهم للتنظيف. بالامكان نزع الأطباق من خلال الضغط على مفتاح اطلاق الأطباق في الجهاز، حيث أنه بعد ذلك بإمكانك رفع الأطباق من الجهاز بواسطة الماسكات.

٣ نظفي الأطباق بواسطة قطعة قطنية ناعمة أو اسفنجة مبتلة بماء ساخنة تحتوي على الصابون أو ضعهم في غسالة الصحون. لا تستخدمي مستحضرات أو أدوات التنظيف الكاشطة أو المطهرة حيث أن ذلك قد يتلف الغشاء المقاوم للالتصاق للطبق. بإمكانك ازالة أي مخلفات من خلال غمر الأطباق في ماء ساخنة تحتوي على الصابون لمدة خمسة دقائق. سيساعد ذلك على زوال الطعام المتبقي أو الدهون.

٤ لفي خارج الجهاز بواسطة قطعة قطنية رطبة.

لا تغمري الجهاز في الماء أبدا.

٥ لفي السلك الكهربائي (رسم ١٨).

ان الجهاز ذات المهام الثلاثة يحتوي على مخزن للسلك الكهربائي عند قاع الجهاز.

٦ بإمكانك تخزين الجهاز في وضعية عمودية أو أفقية (رسم ١٩).

استبدال السلك الكهربائي

إذا تلف السلك الكهربائي الخاص بهذا الجهاز، يجب استبداله فقط لدى فيليبس أو لدى مركز للصيانة مؤهل من فيليبس كونه يحتاج الى قطع غيار وأدوات خاصة به.

المعلومات والخدمة

إذا احتجت الى أية خدمة أو واجهت أية مشكلة نرجو منك زيارة صفحة فيليبس على الانترنت تحت عنوان www.philips.com أو الاتصال بمركز فيليبس لخدمة الزبائن في بلدك (يمكنك الحصول على رقم الهاتف من ملحق الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز خدمة الزبائن في البلد الذي تقطن فيه، إتصل بوكيل منتجات فيليبس أو إتصل بمركز خدمة فيليبس للأدوات المنزلية والعناية الشخصية.

٦ سيضيء ضوء التشغيل الأحمر و ضوء الاستعداد للاستخدام الأخضر.

٧ **ضعي العجينة على طبق الأسفل عند انطفاء ضوء الاستعداد للاستخدام الأخضر (رسم ١٥).**
ضعي حوالي ١٠٠ مل تقريبا على طبق الوافل الاسكندنافي الأسفل و حوالي ١٨٠ مل من العجينة على طبق الوافل البلجيكي الأسفل.

٨ **أغلقي الجهاز (رسم ١٦).**
أنزلي الطبق الأعلى بحذر على العجينة من دون قفل الأطلاق. سيجعل ذلك العجينة تتوسع للحصول على أفضل النتائج.

لا تتركي جهاز تحضير الوافل يعمل دون مراقبة أبدا.

خلال التحضير، سيقوم الضوء الذي يشير الى الاستعداد للاستخدام بالاضاءة و الانطفاء عدة مرات و ذلك للإشارة بأن عنصر الحرارة يتم تشغيله و توقيفه أوتوماتيكيا للحفاظ على درجة الحرارة المرغوبة و الصحيحة.

٩ **افتحي جهاز تحضير الوافل بعد ٥ - ٧ دقائق.**
تأكدري اذا كان لون الوافل بنيا مائلا الى اللون الذهبي. يعتمد الوقت اللازم لتحضير وافل مقرمشة ذات لون بني مائل الى الذهبي على نوع العجينة و ذوقك الشخصي.

١٠ **انزعي الوافل من الجهاز (رسم ١٧).**
استخدمي قطعة خشبية أو بلاستيكية (مثلا: ملوق) لنزع الوافل من الجهاز. لا تستخدمي أدوات من المطبخ معدنية حادة أو كاشطة للقيام بذلك. دعي الوافل تبرد قليلا على رف معجني لكي تصبح مقرمشة.
إذا زاد وقت التحضير، سيكون لون الوافل أغمق، بينما أوقات التحضير الأقصر تمنح لونا أفتح.

لمواصلة تحضير الوافل، ضعي الكمية الجديدة من العجينة على طبق الوافل عند انطفاء ضوء الاستعداد للاستخدام الأخضر.

١١ **افصلي مقبس الجهاز عن الكهرباء.**

تحضير عجينة الوافل

١ دل = ١٠٠ مل

ملعقة طعام واحدة = ١٥ مل

ملعقة شاي واحدة = ٥ مل

وقياس بهارات واحد = ١ مل

– **وافل مقرمشة (٦ - ١٠ قطع)**

٢٠٠ مل من الماء البارد

٣٠٠ مل (٢٠٠ غرام) من دقيق القمح

٣٠٠ مل من الكريمة (تحتوي على ٤٠٪ من الدهن)

اخلطي الدقيق و الماء، حركي المزيج جيدا للحصول على عجينة ناعمة. اخفقي الكريمة الى أن تصبح جامدة و اخلطها مع العجينة. اطبخي الوافل.

– **الوافل التقليدية (٦ - ١٠ قطع)**

كوب و نصف من الحليب

٣ بيضات

٧ ملاعق طعام من زيت نباتي

كوب و ثلاثة أرباع الكوب من الدقيق

ملعقة طعام واحدة من السكر

٢ ملعقة شاي من الباكينج باودر

- نصائح
- لا يجب استخدام جهاز الشواء باللمس لتحضير لحوم تحتوي على عظام فقد تتلف العظام غشاء الأطباق المقاوم للالتصاق.
 - قومي بطهي كميات صغيرة دوماً لأفضل النتائج.
 - تنفس النفاثات عادة عند طهيها. يمكنك تجنب ذلك من خلال القيام ببعض الثقوب بواسطة شوكة طعام.
 - ستحصلين على نتائج أفضل عند استخدام لحوم طازجة بدلا من لحوم مثلجة أو مذبوبة.
 - لا تضعي الملح على الطعام الا بعد الانتهاء من الشواء. يساعد ذلك على الحفاظ على مرقة اللحم.
 - لا تقومي بشواء قطع اللحم غير السمكية.

أوقات الشواء

المكونات	وقت الشواء	الوضعية
ستيك التونا سمك (قطع صغيرة)	٧ - ٩ دقائق	٤-٥
مقائق	٥ - ٧ دقائق	٤-٥
الهامبرغر (مثلج، مطهر مسبقاً)	٥ - ٧ دقائق	٥
الهامبرغر (طازج)	٧ - ١٠ دقائق	٥
قطعة لحم	٥ - ٧ دقائق	٥
خضراوات	٥ - ٧ دقائق	٥
مشاوي مشكلة	٥ - ٦ دقائق	٥
شرائح أناناس	٨ - ١٠ دقائق	٥
ديك رومي / فيليه دجاج (٢٠٠ غرام)	٣ - ٥ دقائق	٥
	٦ - ٩ دقائق	٥

تحضير عجينة الوافل

يمكنك استخدام نوعين مختلفين من الأطباق لتحضير الوافل: أطباق الوافل الاسكندنافي (على شكل قلب) وأطباق الوافل البلجيكي.

١ قومي بتحضير العجينة تبعاً للتعليمات المتوفرة في فقرة "وصفات الوافل" في هذا الكتيب. للحصول على أفضل النتائج، دعي العجينة لمدة نصف ساعة قبل وضعها في الفرن.

٢ ضعي أطباق الوافل في الجهاز (رسم ١٣). عند وضع الأطباق في الجهاز بالطريقة الصحيحة، ستسمعين صوتاً خفيفاً "كليك".

٣ ضعي القليل من الزبدة أو الزيت على الأطباق.

٤ اختاري الدرجة التي ترغبينها لتحميص الوافل من خلال تدوير مفتاح تنظيم الحرارة (الثرموستات) الى وضعية الوافل.

٥ ضعي القابض في مقبس الحائط. يمكنك التحكم بطول الشريط من خلال لفه حول أطراف قاع الجهاز.

٣ اختاري وضعية الحرارة المناسبة لك من خلال تدوير مفتاح منظم الحرارة الى وضعية الحرارة المرغوبة (١-٥) (رسم ٩).

٤ ضعي القابس في مقبس الحائط.

يمكنك التحكم بطول الشريط من خلال لفّه حول أطراف قاع الجهاز.

٥ سيضيء ضوء التشغيل الأحمر و ضوء الاستعداد للاستخدام الأخضر.

٦ يمكنك وضع المكونات على أطباق الشواء السفلى عند انطفاء ضوء الاستعداد للاستخدام الأخضر (رسم ١٠).

لنتيجة مثالية، يجب وضع المكونات في وسط طبق الشواء الأسفل. خلال التحضير، سيقوم الضوء الذي يشير الى الاستعداد للاستخدام بالاضاءة و الانطفاء عدة مرات و ذلك للإشارة بأن عنصر الحرارة يتم تشغيله و توقيفه أوتوماتيكيا للحفاظ على درجة الحرارة المرغوبة والصحيحة.

٧ أغلقي الجهاز (رسم ١١).

أنزلي طبق الشواء الأعلى بحذر على المكونات الى أن يغلق نظام القفل الذاتي الطبق الأعلى على الطبق الأسفل. يكون الطبق الأعلى بذلك موضوعا على الطعام مما يجعل الطعام يشوي بشكل موحد عند الطرفين.

لا تقفلي جهاز الشواء باللمس عند تحضير مكونات سمكية.

لا تتركي جهاز الشواء يعمل بدون مراقبة أبدا عند شواء مكونات سمكية.

٨ افتحي جهاز الشواء باللمس بعد ٣-٥ دقائق.

يعتمد الوقت اللازم لشواء الطعام على نوع المكونات و سماكة العناصر بالاضافة الى ذوقك الخاص. راجعي الجدول لأوقات الشواء التي ننصح بها.

٩ نزع الطعام المشوي (رسم ١٢).

استخدمي قطعة خشبية أو بلاستيكية (مثلا: ملوق) لنزع الساندويشات المحمصة من الجهاز. لا تستخدمي أدوات من المطبخ معدنية حادة أو كاشطة للقيام بذلك.

لمواصلة الشواء، ضعي الجزء الثاني من الطعام على الأطباق السفلى عند انطفاء ضوء الاستعداد للاستخدام الأخضر.

لنتائج مثالية، أزيللي الفائض من الزيت على الطبق بواسطة محرمة من المطبخ قبل وضع باقي الطعام على أطباق الشواء.

١٠ افصلي مقبس الجهاز عن الكهرباء.

أوقات الشواء

ستجدين في الجدول العديد من الوصفات التي بإمكانك تحضيرها باستخدام جهاز الشواء باللمس. لا تحتوي الأوقات المذكورة للشواء على الوقت الضروري لتسخين الجهاز أولا.

خلال الشواء، سيقوم الضوء الذي يشير الى الاستعداد للاستخدام بالاضاءة و الانطفاء عدة مرات و ذلك للإشارة بأن عنصر الحرارة يتم تشغيله و توقيفه أوتوماتيكيا للحفاظ على درجة الحرارة المرغوبة والصحيحة. عند انطفاء الضوء أو تشغيله، بإمكانك متابعة الشواء.

بإمكانك تغيير أوقات الشواء و الحرارة تبعا لرغبتك. يعتمد الوقت اللازم للشواء على نوع الطعان الذي تقومين بتحضيره (مثل اللحوم) و سماكته و حرارته.

خلال التحضير، سيقوم الضوء الذي يشير الى الاستعداد للاستخدام بالاضاءة و الانطفاء عدة مرات و ذلك للإشارة بأن عنصر الحرارة يتم تشغيله و توقيفه أو توماتيكيا للحفاظ على درجة الحرارة المرغوبة و الصحيحة.

٩ افتحي جهاز تحضير الساندويشات بعد ٤ - ٦ دقائق.

تأكدى اذا كان لون الساندويش المحمصه بنيا مانلا الى الذهبي. يعتمد الوقت اللازم لتحضير ساندويشا ذات لون بني مائل الى الذهبي على نوع الخبز المستعمل و الحشوة و ذوقك الشخصي.

١٠ انزعي الساندويشات (رسم ٧).

استخدمي قطعة خشبية أو بلاستيكية (مثلا: ملوق) لنزع الساندويشات المحمصه من الجهاز. لا تستخدمى أدوات من المطبخ معدنية حادة أو كاشطة للقيام بذلك. مواصلة تحضير الساندويشات، ضعي قطعتان جديدتان من الخبز على الأطباق السفلى عند انطفاء ضوء الاستعداد للاستخدام الأخضر.

١١ افصلي مقبس الجهاز عن الكهرباء.

وصفات لسندويشات محمصه

ساندويش قطع لحم الخنزير و جبنة و أناناس

- ٤ شرائح من الخبز الأبيض
- شريحتان من الجبنة
- شريحتان من الأناناس
- شريحتان ناعمتان من لحم الخنزير
- بودرة الكاري

- قومي بتسخين جهاز تحضير الساندويشات
- ضعي الجبنة و الأناناس و لحم الخنزير بعد ذلك على شريحتان من الخبز. رشي بعضا من بودرة الكاري على لحم الخنزير و من ثم أضيفي شريحتا الخبز على الأعلى.
- اتبعي التعليمات في فقرة "تحضير الساندويشات المحمصه".

ساندويش البندورة و الجبنة و سمك الأنشوفة

- ٤ شرائح من الخبز
- حبة أو حبتان من البندورة (مقطعة الى شرائح)
- ٢ ملعقة طعام من جبنة البارميزان المبروشة
- ٦ أسماك أنشوفة
- بابريكا و ماجورام

- قومي بتسخين جهاز تحضير الساندويشات
- ضعي قطع البندورة و سمك الأنشوفة و الجبنة المبشورة على شريحتي الخبز. رشي المزيج ببعض من البابريكا و المارجورام و ضعي شريحتا الخبز من فوقهم.
- اتبعي التعليمات في فقرة "تحضير الساندويشات المحمصه".

الشواء (باستخدام الشواية)

١ ضعي أطباق الشواء في الجهاز (رسم ٨).
عند وضع الأطباق في الجهاز بالطريقة الصحيحة، ستسمعين صوتا خفيفا "كليك".

٢ ضعي القليل من الزبدة أو الزيت على الأطباق.

- ١ مفتاح منظم الحرارة (الترموستات)
٢ ماسكات الأطباق

قبل الاستخدام

بالإمكان تحريك الأطباق من خلال الضغط على مفتاح إطلاق الأطباق في الجهاز، حيث أنه بعد ذلك بإمكانك رفع الأطباق من الجهاز بواسطة الماسكات.

١ انزعي الأطباق من الجهاز (رسم ١).

٢ نظفي الأطباق بواسطة قطعة قطنية ناعمة أو اسفنجة مبللة بماء ساخنه تحتوي على الصابون أو ضعهم في غسالة الصحون (رسم ٢).

٣ جفني الأطباق وأعيدهم الى الجهاز.

قد يصدر الجهاز القليل من الدخان عند الاستعمال الأول. هذا شيء طبيعي.

تحضير ستندويشات محمصة

يمكنك استخدام نوعان من الأطباق لتحضير الساندويشات: اما أطباق الساندويشات التي تبدو مختومة أو الأطباق المستطيلة. تقوم أطباق الساندويشات التي تبدو مختومة بقطع الخبز و ختمه لتكون الساندويشات المحمصة الناتجة مثلثة الشكل. أما الأطباق المستطيلة، فهي تقوم بختم الساندويشات فقط لتكون النتيجة ساندويشات محمصة مستطيلة الشكل.

١ ضعي أطباق الساندويشات في الجهاز (رسم ٣).

عند وضع الأطباق بالطريقة الصحيحة، ستسمعين صوتا خفيفا "كليك".

٢ ضعي القليل من الزبدة أو الزيت على الأطباق.

٣ اختاري الدرجة التي ترغبينها لتحميمص الساندويش من خلال تدوير مفتاح تنظيم الحرارة الى وضعية (رسم ٤).

٤ ضعي القابس في مقبس الحائط.

يمكنك التحكم بطول الشريط من خلال لفه حول أطراف قاع الجهاز.

٥ سيضيء ضوء التشغيل الأحمر و ضوء الاستعداد للاستخدام الأخضر.

٦ قومي بتحضير المكونات للساندويش المحمصة.

ستحتاجين قطعتان من الخبز و حشوة مناسبة لكل ساندويش. اقرأى فقرة "وصفات الساندويشات المحمصة" لبعض الاقتراحات. قومي بوضع القليل من الزبدة على جهات الخبز التي ستلامس الأطباق للحصول على نتيجة موحدة و ذهبية اللون.

٧ يكون الجهاز حاضرا للاستعمال عند انطفاء ضوء الاستعداد للاستخدام الأخضر (رسم ٥).

ضعي قطعتان من الخبز بحيث تكون الجهات التي عليها الزبدة على الأطباق السفلى و قومي بوضع الحشوة فوق الخبزة و من ثم ضعي قطعتان من الخبز فوقهما بحيث تكون الجهات التي عليها الزبدة باتجاه الأطباق العليا. يمكنك أيضا تحميمص ساندويش واحدة فقط اذا شئت. لضمان ختما مثاليا لساندويش، يجب ألا توزع الحشوة قريبا جدا من أطراف الخبز.

٨ أغلقي الجهاز (رسم ٦).

أنزلي الطبق الأعلى بحذر على الخبز الى أن يقوم نظام القفل الذاتي بقفل الطبق مع الطبق الأسفل.

لا تتركي جهاز تحضير الساندويشات يعمل دون مراقبة أبدا.

- اتبعي دوما تعليمات الأمان الأساسية عند استخدام الأجهزة الالكترونية.
- اقرأي هذه التعليمات برؤية قبل استخدام الجهاز و احفظيهم أيضا كمرجع في المستقبل.
- تأكدي أن التيار الكهربائي المذكور عند قاع الجهاز موافق مع التيار الكهربائي الأساسي في منزلك قبل اوصول الجهاز.
- اوصلي الجهاز في مقبس الحائط المؤرخ.
- اجعلي وضعية الجهاز تكون بشكل حيث أن:
- الشريط الكهربائي لا يتدلى على حافة الطاولة أو السطح الذي تعملين عليه.
- لا يستطيع الأطفال لمس الجهاز بينما يعمل.
- يقف الجهاز على سطح جالس و ثابت و يحيطه مكان خالي للعمل بحرية.
- تأكدي أن الشريط الكهربائي لا يلامس أو يقارب الأسطح الساخنة للجهاز.
- ضعي الجهاز في مكان آمن بعيدا عن الأماكن التي قد تحدث حريقا كالمستأثر.
- أعيدي تسخين أطباق الجهاز دوما قبل وضع أي شيء بينهما.
- افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الانتهاء من استخدامه.
- لا تدعي الجهاز يعمل دون مراقبة.
- تجنبني ملامسة القطع المعدنية حيث أنها تصبح حارة جدا.
- دعي الجهاز يبرد جيدا قبل استبدال أطباقه أو تنظيف الجهاز أو تخزينه.
- تأكدي من تركيب أطباق الجهاز جيدا عند استبدالهم.
- لا تلمسي الأطباق أبدا بواسطة أدوات حادة أو كاشطة حيث أن ذلك قد يسبب تلف السطح المقاوم للالتصاق.
- نظفي الجهاز دوما بعد الاستعمال.
- افصلي مقبس الكهرباء من الجهاز و دعي الجهاز يبرد كليا قبل ازالة الأطباق و البدء بتنظيف الجهاز.
- لا تغمرى الجهاز أبدا بالماء و تجنبني دخول الماء الى داخل الجهاز.
- اذا تلف السلك الكهربائي لهذا الجهاز، يجب استبداله فقط لدي فيليبس أو لدي مركز خدمة مؤهل من فيليبس كونه يحتاج الى أدوات و قطع غيار خاصة به.

وصف عام

- A** قفل متعدد: نظام التعليق الأوتوماتيكي يتلائم مع الأطباق القابلة للانفصال و التي تتواجد داخل الجهاز.
- B** أطباق قابلة للانفصال (قابلة للغسل داخل غسالة الصحون) (B1) أطباق الساندويشات (للأشكال التي تبدو كأنها مختومة والمستطيلة أيضا)، (B2) أطباق عجينة الوافل (البلجيكية و الاسكندنافية) و أطباق الشواء (B3):
- HD2420 (صانعة عجينة الوافل البلجيكية، صانعة السندويشات و الشواية).
- HD2421 (صانعة عجينة الوافل البلجيكية، صانعة السندويشات و الشواية).
- HD2422 (صانعة عجينة الوافل الاسكندنافية (على شكل قلب)، صانعة السندويشات و الشواية).
- HD2423 (صانعة عجينة الوافل الاسكندنافية (على شكل قلب)، صانعة السندويشات المستطيلة الشكل و الشواية).
- C** القفل الذاتي و هو عبارة عن تكنيك يقوم بقلل الجهاز الذي يقوم بثلاث مهام في الوقت ذاته. يجب توقيف نظام القفل الذاتي عند ادخال طبق الوافل البلجيكي و ذلك للحصول على أفضل النتائج.
- D** قابضات لليد تبرد عند اللمس
- E** ضوء التشغيل
- يبقى هذا الضوء مضيئا طالما الجهاز موصولا بالكهرباء.
- F** الضوء الذي يشير الى استعداد الجهاز للعمل
- يضيء هذا الضوء خلال تسخين الأطباق ذات المهام الثلاث. عند انطفاء هذا الضوء، يكون الجهاز حاضرا للاستعمال.
- G** مخزن الشريط
- H** مفتاح اطلاق الأطباق

۱/۲ قاشق چایخوری نمک

مواد خشک را در یک کاسه متوسط بریزید، زرده و سفیده تخم مرغها را جدا کنید. سفیده تخم مرغها را آنقدر بزنید تا سفت شود. زرده تخم مرغها، روغن و شیر را همزمان به مواد خشک اضافه کنید. آنقدر مایه را هم بزنید تا کاملاً یکدست شود. با استفاده از کاردک سفیده تخم مرغها را به آهستگی با مایه مخلوط کنید. کیک ها را بپزید.

نوع دیگر: شما همچنین می توانید به جای آرد سفید از آرد گندم (قهوه ای) استفاده نمائید. آرد قهوه ای دارای سلولز بیشتری است. کیک ها را با پنیر Cottage و توت تازه سرو نمائید.

تمیز کردن

۱ دستگاه را از برق بکشید.

۲ بگذارید دستگاه خنک شود سپس بشقابها را خارج کنید.

همیشه ابتدا با دستمال آشپزخانه روغن اضافی روی بشقابهای کباب پزی را پاک کنید. سپس آنها را برای تمیز کردن از دستگاه خارج کنید.

برای خارج کردن بشقابها، ابتدا دکمه های رها کننده بشقاب را فشار دهید، سپس با استفاده از دستگیره ها بشقاب را بالا آورده و از دستگاه خارج کنید.

۳ بشقابها را با یک پارچه نرم یا اسفنج آغشته به آب صابون داغ تمیز کنید یا اینکه آنها را در مایع ظرفشویی قرار دهید.

هیچگاه برای تمیز کردن از وسایل و مواد زبر و ساینده استفاده نکنید، چرا که موجب خراب شدن لایه نچسب روی بشقابها می شود.

برای رفع کردن پس مانده های غذا می توانید بشقابها را به مدت ۵ دقیقه در آب صابون داغ فرو ببرید، در اینصورت همه پس مانده های غذا پاکیک و یا چربی زدوده می شود.

۴ داخل دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.

هیچگاه دستگاه را در آب فرو نبرید.

۵ سیم را جمع کنید (شکل ۱۸).

دستگاه ۳ در ۱ دارای جای سیم در کف دستگاه می باشد.

۶ دستگاه را می توان در حالت اقفی یا عمودی نگهداری نمود (شکل ۱۹).

تعویض سیم برق

از آنجائیکه برای تعویض سیم برق دستگاه نیاز به قطعات و یا ابزارهای ویژه ای است، در صورت آسیب دیدگی آن تعویض فقط باید توسط شرکت فیلیپس انجام شود.

اطلاعات و خدمات

در صورت نیاز به اطلاعات یا داشتن هر گونه مشکلی، لطفاً از وب سایت Philips به آدرس www.philips.com دیدن فرمائید و یا با Philips Customer Care Center در کشور خودتان تماس بگیرید (شماره تلفن این مرکز را در ضمانت نامه بین المللی خواهد یافت). در صورتیکه این مرکز در کشورتان وجود ندارد به فروشنده محلی فیلیپس مراجعه کنید و یا بخش خدمات لوازم خانگی فیلیپس Personal Care BV تماس بگیرید.

۶ چرلغ قرمز رنگ روشن بودن دستگاه و چرلغ سبز رنگ آماده طبخ روشن می شوند.

۷ پس از اینکه چرلغ سبز رنگ آماده طبخ خاموش شد، مایه کیک را روی بشقاب کیک پزی پائینی بریزید (شکل ۱۵).

روی بشقاب کیک پز اسکاندیناویایی حدود ۱۰۰ ml و روی بشقاب کیک پز بلژیکی حدود ۱۸۰ ml مایه کیک بریزید.

۸ دستگاه را ببندید (شکل ۱۶).

بشقاب بالایی را به دقت روی مایه فشار دهید ولی بشقابها را جفت نکنید، بدین ترتیب کیک می تواند پف کند و نتیجه بهتری حاصل شود.

در تمام مدتی که کیک پز روشن است بالای سر دستگاه باشید.

هنگام پخت، چرلغ سبز رنگ به تناوب روشن و خاموش می شود و نشان می دهد که المنتهای گرما زا روشن و خاموش می شوند تا حرارت مناسب حفظ شود.

۹ پس از ۵ تا ۷ دقیقه کیک پز را باز کنید.

ببینید آیا کیک ها قهوه ای طلایی شده اند. زمان پخت لازم برای کیک های برشته و قهوه ای طلایی به نوع مایه کیک و سلیقه شخصی شما بستگی دارد.

۱۰ خارج کردن کیک ها (شکل ۱۷).

برای خارج کردن کیک ها از کیک پز، از وسایل چوبی یا پلاستیکی (مانند کاردک) استفاده کنید. از وسایل فلزی، تیز یا زبر استفاده نمانید. بگذارید کیک ها روی یک سبد سیمی خنک شوند تا خوب ترد شوند.

اگر زمان پخت را طولانی کنید کیک ها تیره تر می شوند و در صورتیکه زمان پخت را کوتاهتر کنید، کیک ها روشن تر می شوند.

برای ادامه پخت، پس از اینکه چرلغ سبز رنگ آماده طبخ خاموش شد، بخش دیگر مایه را روی بشقاب کیک پز قرار دهید.

۱۱ دستگاه را پس از استفاده از برق بکشید.

طرز تهیه کیک

- ۱ ml = ۱۰۰ ml
- ۱ قاشق غذا خوری = ۵۱ ml
- ۱ قاشق چایخوری = ۵ ml
- ۱ پیچانه ادویه = ۱ ml

● کیک های برشته (۶ تا ۱۰ تکه)

۴۰۰ ml آب سرد

۳۰۰ ml آرد گندم (۲۰۰g)

۳۰۰ ml خامه (۴۰٪ چربی)

▲ آرد را با آب مخلوط کنید. خوب به هم بزنید تا یک مایه یک دست بدست آید. خامه را بزنید تا سفت شود و آن را با مایه مخلوط کنید. کیک ها را بپزید.

● کیک های سنتی (۶ تا ۱۰ تکه)

۱/۵ فنجان شیر

۳ عدد تخم مرغ

۷ قاشق غذا خوری روغن نباتی

۱/۷۵ فنجان آرد

۱ قاشق غذاخوری شکر

۲ قاشق غذا خوری بکینگ پودر

توصیه ها

- نباید از کباب پز برای کباب کردن گوشت با استخوان استفاده کرد. ممکن است استخوانها به لایه نچسب روی بشقابها آسیب برسانند.
- همیشه غذا را در قطعات کوچک بپزید تا نتیجه مطلوب حاصل شود.
- معمولا سوسیس ها موقع طبخ می ترکند. برای جلوگیری از این مسئله می توانید با چنگال چند سوراخ روی آنها ایجاد کنید.
- کبابی که از گوشت تازه تهیه شود بهتر از گوشت منجمد یا گوشتی که یخ آن آب شده است، می شود.
- پیش از کباب کردن گوشت به آن نمک نزنید، تا آب داخل گوشت باقی بماند.
- از کباب کردن تکه های ضخیم گوشت خودداری کنید.
- موادی که از ۱ Cm نازکتر هستند، حداقل یکبار درحین کباب کردن برگردانید.

زمانهای کباب پزی

مواد	زمان کباب پزی	تنظیم
استیک ماهی آزاد یا تن	۷-۹ دقیقه	۴-۵
ماهی (قطعات کوچک)	۵-۷ دقیقه	۴-۵
سوسیس	۵-۷ دقیقه	۵
همبرگر (منجمد، از قبل پخته شده)	۷-۱۰ دقیقه	۵
همبرگر (تازه)	۵-۷ دقیقه	۵
قطعه گوشت	۵-۷ دقیقه	۵
سبزیجات	۵-۶ دقیقه	۵
کباب مخلوط	۸-۱۰ دقیقه	۵
تکه های آناناس	۳-۵ دقیقه	۵
فیله مرغ / بوقلمون (۲۰۰ g)	۶-۹ دقیقه	۵

پختن کیک

برای پختن کیک از دو نوع بشقاب می توان استفاده نمود: بشقابهای کیک اسکاندیناویایی (قلبی شکل) و بشقابهای کیک بلژیکی.

۱. مایه کیک را طبق دستورالعملهای ارائه شده در بخش "طرز تهیه کیک" برای استفاده آماده نمائید.

۲. بشقابهای کیک پزی را درون دستگاه قرار دهید (شکل ۱۳).

اگر بشقابها را بطور درست داخل دستگاه گذاشته باشید، صدای کلیک می شنوید.

۳. روی بشقاب کمی کره یا روغن بمالید.

۴. دکمه ترموستات را روی تنظیم کیک بچرخانید و تنظیم کیک را انتخاب کنید (شکل ۱۴).

۵. دو شاخه را به پریز بزنید.

شما می توانید با چرخاندن بخشی از سیم به دور پایه های کف دستگاه، طول آن را تنظیم کنید.

۳ دکمه ترموستات را روی تنظیم کباب پز بچرخانید و تنظیم مورد نظر را انتخاب کنید (1-5) (تصویر 9).

۴ دو شاخه را به پریز بزنید.

شما میتوانید با چرخاندن بخشی از سیم به دور پایه های کف دستگاه، طول آن را تنظیم کنید.

۵ چرلغ قرمز رنگ روشن بودن دستگاه و چرلغ سبز رنگ آماده طبخ، روشن می شوند.

۶ وقتی که چرلغ سبز رنگ آماده طبخ خاموش شد، می توانید مواد لازم را در بشقاب کباب پز پائینی قرار دهید (شکل ۱۰).

برای کسب نتیجه مطلوب، مواد باید روی بشقاب کباب پز پائینی قرار بگیرند. هنگام طبخ، چرلغ سبز رنگ آماده طبخ به تناوب روشن و خاموش می شود و نشان می دهد که المنتهای گرما زا روشن و خاموش می گردند تا حرارت مناسب حفظ شود.

۷ دستگاه را ببندید (شکل ۱۱).

بشقاب کباب پز بالایی را به دقت روی مواد فشار دهید تا مکانیسم قفل خودکار، آن را روی بشقاب پائینی جفت کند، در اینصورت بشقاب کباب پز بالایی روی غذا قرار می گیرد و آن را از دو جهت بطور یکدست کباب می کند.

زمانی که ضخامت مواد زیاد است کباب پز را جفت نکنید.

در تمام مدتی که کباب پز روشن است و لایه ضخیمی از مواد را کباب می کند، بالای سر دستگاه باشید.

۸ پس از ۳ تا ۵ دقیقه کباب پز را باز کنید.

زمان پختن کباب به نوع مواد، ضخامت آنها و سلیقه شخصی شما بستگی دارد. برای مشاهده زمانهای پیشنهادی برای کباب پزی به جدول آنها مراجعه کنید.

۹ خارج کردن غذای کباب شده (شکل ۱۲).

برای خارج کردن غذای کباب شده از کباب پز، از یک وسیله چوبی یا پلاستیکی (مانند کاردک) استفاده نمائید. از وسایل فلزی، تیز یا زبر آشپزخانه استفاده نکنید.

برای ادامه کباب پزی، هنگامیکه چرلغ آماده طبخ خاموش شد، بخش دوم مواد را روی بشقاب بگذارید.

برای کسب نتیجه مطلوب، پیش از قرار دادن بخش بعدی مواد روی بشقابهای کباب پزی، روغن اضافی روی بشقاب را با دستمال آشپزخانه پاک کنید.

۱۰ دستگاه را پس از استفاده از برق بکشید.

زمانهای پخت کباب

در این جدول تعدادی از غذاهایی که می توانید با کباب پز درست کنید، آمده است. زمانهای کباب پزی ارائه شده در جدول شامل مدت زمان لازم برای از پیش گرم کردن دستگاه نمی شوند.

هنگام کباب پزی چرلغ سبز رنگ به تناوب روشن و خاموش می شود و نشان می دهد که المنتهای گرما زا روشن و خاموش می گردند تا حرارت مناسب حفظ شود. زمانی که چرلغ روشن یا خاموش است، شما می توانید به راحتی به کباب پزی ادامه دهید.

شما می توانید زمان و حرارت کباب پزی را مطابق سلیقه خودتان تنظیم کنید. تنظیمات همچنین به نوع غذای در حال طبخ (مثلا گوشت)، ضخامت آن و درجه حرارت بستگی دارد.

بشقاب بالایی را به دقت روی نان فشار دهید تا مکانیسم قفل خودکار آن را روی بشقاب پائینی چفت کند.

در تمام مدتی که ساندویچ ساز روشن است بالای سر دستگاه باشید.

در هنگام طبخ چرلغ قرمز رنگ آماده طبخ به تناوب روشن و خاموش می شود و نشان می دهد که برای حفظ دمای مناسب، المنتهای گرما زا روشن می شوند.

۹ پس از ۴ تا ۶ دقیقه ساندویچ ساز را باز کنید.

ببینید آیا ساندویچ سوخاری به رنگ قهوه ای طلایی در آمده است. زمان طبخ لازم برای بدست آوردن ساندویچ های برشته قهوه ای به نوع نان، مواد درون ساندویچ و سلیقه شخصی شما بستگی دارد.

۱۰ خارج کردن ساندویچ ها (شکل ۷).

برای خارج کردن ساندویچ های سوخاری از ساندویچ ساز از یک وسیله چوبی یا پلاستیکی (مانند کاردک) استفاده نمانید، از وسایل فلزی، تیز یا زبر آشپزخانه استفاده نمانید. برای ادامه کار ساندویچ سازی، زمانی که چرلغ سبز رنگ آماده طبخ خاموش شد، دو تکه نان جدید را روی بشقاب پائینی قرار دهید.

۱۱ دستگاه را پس از استفاده از برق بکشید.

طرز تهیه ساندویچ های سوخاری

- ساندویچ های ژامبون، پنیر و آناناس
- ۴ تکه نان سفید گندم
- ۲ قطعه پنیر
- ۲ تکه آناناس
- ۲ برش نازک ژامبون
- پودر کاری

- ◀ ساندویچ ساز را از قبل گرم کنید
- ◀ پنیر، آناناس و سپس ژامبون را روی دو تکه نان قرار دهید. روی ژامبون مقداری پودر کاری بپاشید و سپس دو قطعه دیگر نان را روی آنها بگذارید.
- ◀ به دستورالعملهای بخش "درست کردن ساندویچ های سوخاری" عمل کنید.

- ساندویچ های گوجه فرنگی، پنیر و ماهی کولی
- ۴ قطعه نان سفید گندم
- ۱ یا ۲ عدد گوجه فرنگی (خرد شده)
- ۲ قاشق غذا خوری پنیر ایتالیایی خرد شده
- ۶ عدد ماهی کولی
- فلفل قرمز، آویشن

- ◀ ساندویچ ساز را از قبل گرم کنید
- ◀ قطعات گوجه فرنگی، ماهی کولی و پنیر رنده شده را روی دو قطعه نان قرار دهید. روی آنها مقداری فلفل قرمز و آویشن بریزید و سپس دو قطعه دیگر نان را روی آنها بگذارید.
- ◀ طبق دستورالعملهای بخش "درست کردن ساندویچ های سوخاری" عمل کنید.

کیاب کردن (کیاب پز)

۱ بشقابهای کیاب پز را داخل دستگاه قرار دهید(شکل ۸). اگر بشقابها را بطور صحیح داخل دستگاه گذاشته باشید، صدای کلیک می شنوید.

۲ روی بشقابها کمی کره یا روغن بمالید.

- H دکمه رها کننده بشقابها
- I دکمه ترموستات
- J دستگیره های بشقاب

پیشن از استفاده

برای بیرون آوردن بشقابها ابتدا باید دکمه رها کننده بشقاب را فشار دهید و سپس دسته بشقابها را گرفته، آنها را بلند کرده و از دستگاه خارج کنید.

۱ بشقابها را از دستگاه خارج کنید (شکل ۱).

۲ هر بشقاب را با یک تکه پارچه نرم یا اسفنج آغشته به آب صابون دلغ تمیز کنید و یا آنها را در ماشین ظرفشویی قرار دهید (شکل ۲).

۳ بشقابها را خشک کرده و آنها را در جای خود در دستگاه قرار دهید.

ممکن است هنگامی که از دستگاه برای اولین بار استفاده می کنید، مقداری دود تولید کند که این امر طبیعی است.

درست کردن ساندویچ های سوخاری

برای درست کردن ساندویچ از دو نوع بشقاب ساندویچ می توان استفاده نمود: بشقابهای برش و آماده سازی و بشقابهای مستطیلی شکل. بشقابهای برش و آماده سازی نان را بریده و به هم می چسبانند و ساندویچ های سوخاری مثلثی شکل درست می کنند. بشقابهای مستطیلی شکل فقط نان را به هم می چسبانند و ساندویچ های مستطیلی شکل درست می کنند.

۱ بشقابهای ساندویچ را در درون دستگاه قرار دهید(شکل ۳).

اگر شما بشقابها را بطور صحیح درون دستگاه قرار دهید، صدای کلیک می شنوید.

۲ به بشقابها مقدار کمی کره یا روغن بجالید.

۳ دکمه ترموستات را روی تنظیم بچرخانید و تنظیمهای ساندویچ ر □ انتخاب نمائید.

۴ دو شاخه را به پریز بزنید.

شما می توانید باچرخاندن قسمتی از سیم بر روی پایه های کف دستگاه، طول آن را تنظیم نمائید.

۵ چرلغ قرمز روشن بودن دستگاه و چرلغ سبز رنگ آماده طبخ، روشن می شوند.

۶ مواد لازم برای ساندویچ سوخاری خود را آماده نمائید.

برای هر ساندویچ به دو تکه نان و مقداری مواد داخل ساندویچ نیاز دارید. برای توضیحات بیشتر به بخش " طرز تهیه ساندویچ های سوخاری " مراجعه کنید. برای اینکه نان بطور یکدست قهوه ای طلایی رنگ شود، آن طرف از نان را که در تماس با بشقابها می باشد مقداری کره بجالید.

۷ وقتیکه چرلغ آماده طبخ خاموش شد، ساندویچ ساز آماده استفاده است (شکل ۵).

دو تکه نان را از آن طرفی که آغشته به کره است روی بشقاب پائین قرار دهید، مواد داخل ساندویچ را روی نان پخش کنید و دو تکه نان را بطوریکه سمت کره ای آنها رو به بالا است روی آنها بگذارید. در صورت تجايل می توانید فقط یک ساندویچ را سوخاری کنید. برای اینکه ساندویچ به نحو مطلوب بسته شود، مواد داخل ساندویچ را خیلی نزدیک لبه های نان پخش نکنید.

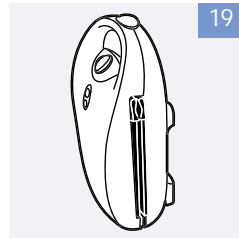
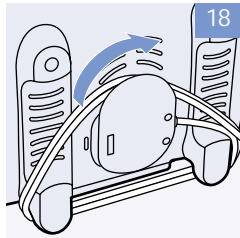
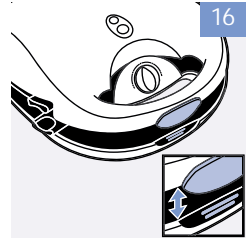
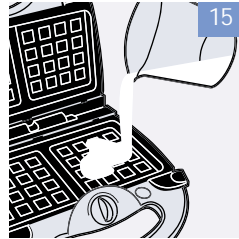
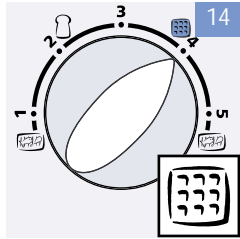
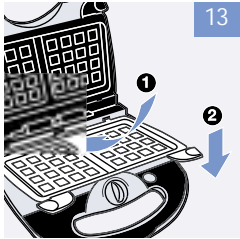
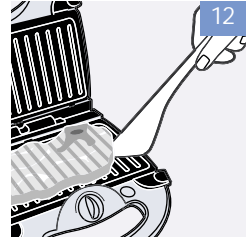
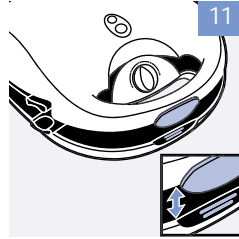
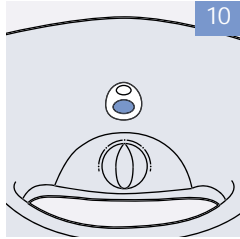
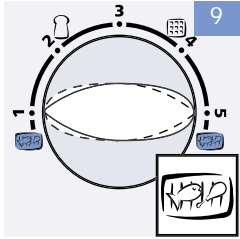
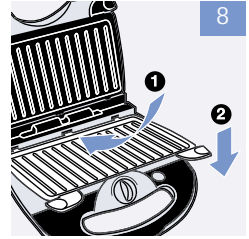
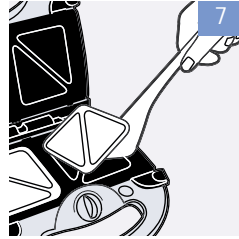
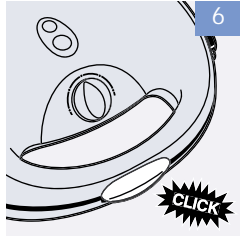
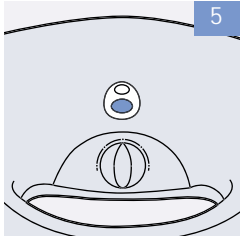
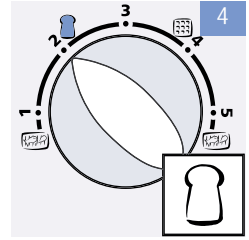
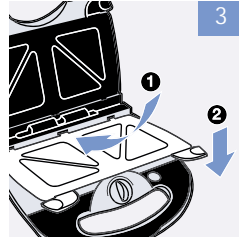
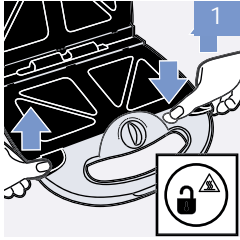
۸ دستگاه را ببندید.

- همیشه هنگام استفاده از لوازم برقی نکات ایمنی را رعایت نجانید.
- پیش از استفاده از دستگاه دستورالعملها را بدقت مطالعه نموده و آنها را برای استفاده بعدی نگهدارید.
- پیش از اتصال دستگاه به برق مطمئن شوید که ولتاژ نشان داده شده در قسمت پائین دستگاه با ولتاژ برق خانه شما یکسان می باشد.
- دو شاخه دستگاه را به پریز دیواری (ارت دار) بنزید.
- دستگاه را طوری قرار دهید که:
 - سیم برق از لبه میز یا پیشخوان آویزان نباشد،
 - هنگام استفاده از دستگاه کودکان به آن دسترسی نداشته باشند،
 - روی سطحی مسطح و ثابت قرار بگیرد و فضای کافی در اطراف آن وجود داشته باشد.
- دقت کنید سیم برق به سطوح دالغ دستگاه خیلی نزدیک نباشد یا با آن تماس نداشته باشد.
- دستگاه را در مکانی مطمئن دور از وسایلی مانند پرده ها که خطر آتش سوزی دارند، قرار دهید.
- همیشه پیش از اینکه چیزی را درون بشقابها بگذارید، آنها را گرم کنید.
- دستگاه را بعد از استفاده از برق بکشید.
- در تمام مدتی که دستگاه روشن است بالای سر آن باشید.
- به قسمتهای فلزی دستگاه دست نزنید چون خیلی داغ می شوند.
- پیش از آنکه بشقابها را عوض کنید یا دستگاه را تمیز کنید یا آن را جابجا نجانید، بگذارید دستگاه کاملاً خشک شود.
- سعی کنید هنگام تعویض بشقابها آنها را بدقت در جای خود قرار دهید.
- هیچوقت وسایل تیز و زبر را به بشقابها نکشید چرا که موجب خراب شدن سطح نجسب آنها می گردد.
- همیشه دستگاه را بعد از استفاده تمیز کنید.
- پیش از خارج کردن بشقابها و تمیز کردن دستگاه آن را از پریز بکشید و بگذارید تا کاملاً خشک شود.

- هیچگاه دستگاه را در آب فرو نبرید و مواظب باشید آب وارد دستگاه نشود.
- از آنجا که برای تعویض سیم دستگاه، قطعات و یا ابزارهای ویژه ای لازم است، در صورت آسیب دیدن آن تعویض فقط باید توسط شرکت فیلیپس یا یک مرکز خدمات مجاز فیلیپس انجام شود.

مشخصات عمومی

- A قفل تنظیم - سیستم محوری بطور خودکار با بشقابهای قابل جابجایی که درون دستگاه گذاشته می شوند تنظیم می گردد.
- B بشقابهای قابل جابجایی (بشقابهای قابل شستشو در ماشین ظرفشویی)، بشقابهای ساندویچ (ب ۱ : بشقابهای مستطیلی شکل برای برش و آماده سازی)، بشقابهای کیک پزی (ب ۲ : بلژیکی و اسکاندیناویایی)، بشقابهای کباب پزی (ب ۳) :
 - HD۲۴۲۰ (کیک پزی بلژیکی، ساندویچ ساز با قابلیت برش و آماده سازی، کباب پز).
 - HD۲۴۲۱ (کیک پز بلژیکی، ساندویچ ساز مستطیلی شکل، کباب پز).
 - HD۲۴۲۲ (کیک پز اسکاندیناویایی (قلبی شکل)، ساندویچ ساز با قابلیت برش و آماده سازی، کباب پز).
 - HD۲۴۲۳ (کیک پز اسکاندیناویایی (قلبی شکل)، ساندویچ ساز مستطیلی شکل، کباب پز).
- C قفل خودکار.
- مکانیسم خودکار برای بستن در دستگاه ۳ در ۱، برای عملکرد مطلوب بعنوان کیک پز زمانیکه بشقاب کیک بلژیکی را وارد دستگاه می کنید، قفل خودکار را غیر فعال نجانید.
- D دستگیره های ایمنی
- E چراغ روشن بودن دستگاه
- تا زمانیکه ساندویچ ساز به برق وصل است این چراغ روشن می ماند.
- F چراغ آماده طبخ
- زمانیکه بشقابهای ۳ در ۱ در حال گرم شدن هستند این چراغ سبز روشن می شود. وقتی که چراغ سبز رنگ خاموش شد، دستگاه آماده استفاده است.
- G جای سیم





100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4222 002 27892