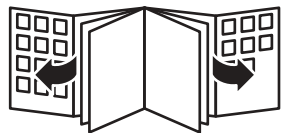


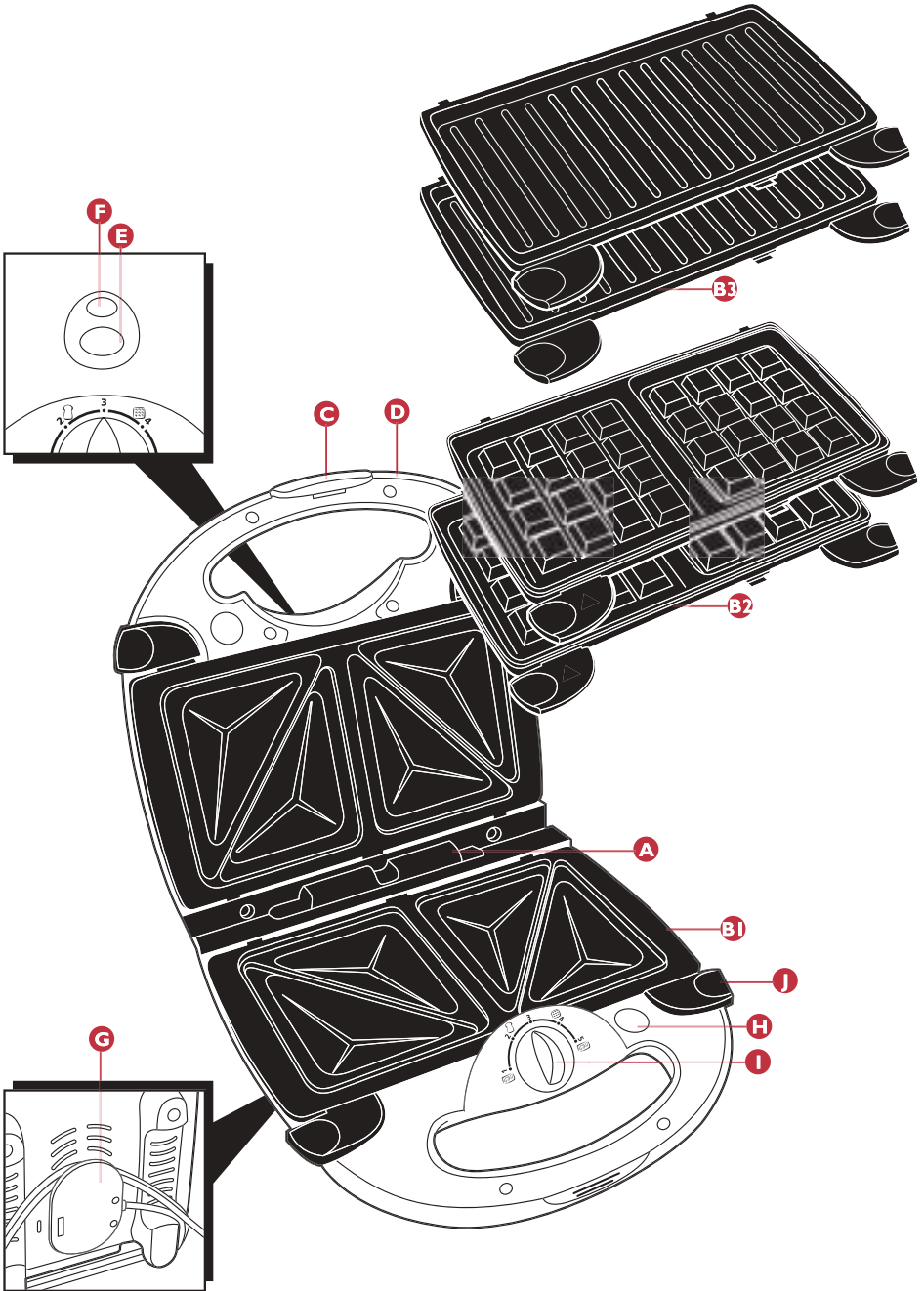
*Cucina*

HD2433, HD2432, HD2431, HD2430



**PHILIPS**







HD2433, HD2432, HD2431, HD2430

ENGLISH 6

DEUTSCH 12

FRANÇAIS 19

NEDERLANDS 26

ESPAÑOL 33

ITALIANO 40

PORTUGUÊS 47

NORSK 54

SVENSKA 60

SUOMI 66

DANSK 72

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 78

TÜRKÇE 85

العربية 96

فارسی 103

ไทย 104

## General description

- A** Vario Lock™
- B** Removable plates (dishwasher-proof): sandwich plates (B1: cut & seal or rectangular-shaped), waffle plates (B2: Belgian or Nordic), grilling plates (B3).
- C** Auto Lock
- D** Cool-touch handgrips
- E** Power-on light
- F** Heating-up light
- G** Cord storage
- H** Plate release buttons
- I** Thermostat knob
- J** Handles of plate

## Features

### Vario Lock™

The hinge system automatically adapts to the removable plates that are put in the appliance.

### Plates

- HD2430: Belgian waffle maker, cut & seal sandwich maker, contact grill.
- HD2431: Belgian waffle maker, rectangular-shape sandwich maker, contact grill.
- HD 2422: Nordic waffle maker (heart shape), cut & seal sandwich maker, contact grill.
- HD2433: Nordic waffle maker (heart shape), rectangular-shape sandwich maker, contact grill.

### Auto Lock

An automatic clamping mechanism that closes the 3-in-1 appliance. The auto-lock mechanism should not be activated when the Belgian waffle plates are inserted to allow optimal performance as a waffle maker.

## Important

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

- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Plug the appliance into an earthed wall socket.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not immerse the appliance or the mains cord in water or other liquids.
- Position the appliance 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.
- Always unplug the appliance after use.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Do not let the appliance operate unattended. Do not operate it under or near curtains or other flammable materials or under wall cabinets, as bread may burn.
- Avoid touching the metal parts of the toaster as they become very hot during toasting.
- 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.
- Make sure the mains cord does not come into contact with or too close to the hot surfaces of the appliance.

- Always preheat the plates before putting any items between them.

### Before first use

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

The plates can be removed by pressing the plate release buttons (one for the upper plate and one for the lower plate) on the appliance, after which they can be lifted out of the appliance by means of the handles.

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

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

- You can adjust the length of the cord by winding part of it round the brackets on the base of the appliance (fig. 18).

### 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.

**Never let the sandwich maker operate unattended.**

- Place the sandwich plates in the appliance (fig. 3).  
When you insert the plates properly, you will hear a click.
- Lightly grease the plates with a little butter or oil.
- Select the sandwich setting by turning the thermostat knob to setting (fig. 4).
- Insert the plug into the wall socket.

The red power-on light and the green heating-up light go on.

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

- The sandwich maker is ready for use as soon as the heating-up 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.

- Close the appliance (fig. 6).

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

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

- Open the sandwich maker after 4-6 minutes.

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

**9 Remove 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 heating-up light goes out.

**10 Unplug the appliance after use.****Recipes for toasted sandwiches****D Ham, cheese and pineapple sandwiches**

4 slices of white bread

2 slices of cheese

2 slices of pineapple

2 thin slices of ham

curry powder

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

**D Tomato, cheese and anchovy sandwiches**

4 slices of white bread

1 or 2 tomatoes (cut into slices)

2 tablespoons of grated Parmesan cheese

6 anchovies

paprika, marjoram

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

**Grilling (contact grill)****Never let the contact grill operate unattended.****1 Place the grilling plates in the appliance (fig. 8).**

When you insert the plates properly, you will hear a click.

**2 Lightly grease the plates with a little butter or oil.****3 Turn the thermostat knob to the temperature setting that is appropriate for the ingredients to be grilled (1=low temperature, 5=high temperature) (fig. 9).****4 Insert the plug into the wall socket.**

The red power-on light and the green heating-up light go on.

**5 You can place the ingredients on the lower grilling plate when the green heating-up light has gone out (fig. 10).**

For an optimal result, the ingredients should be placed in the centre of the lower grilling plate.

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

**6 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.



When grilling thick ingredients, do not press the upper plate down to activate the auto-lock mechanism but simply let it rest on top of the ingredients.

### 7 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.

### 8 Remove 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 next batch of food on the lower plate when the green heating-up light goes out.

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

### 9 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 let the appliance heat up.

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

You can adapt the grilling time and grilling 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

- ▶ Do not use the contact grill to prepare 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.

**Never let the waffle maker operate unattended.**

**1** Make batter according to the instructions given in the chapter 'Recipes for waffles'.

To get optimal results, let the batter stand for half an hour before you start making waffles.

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

When you insert the plates properly, you will hear a click.

**3** Lightly grease the plates with a little butter or oil.

**4** Turn the thermostat knob to the waffle setting (fig. 14).

**5** Insert the plug into the wall socket.

The red power-on light and the green heating-up light go on.

**6** Pour the batter onto the lower waffle plate when the green heating-up 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.

**7** Close the appliance (fig. 16).

Lower the upper plate carefully onto the batter WITHOUT activating the auto-lock mechanism. This will allow the waffles to expand and gives a better end result.

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

**8** Open the waffle maker after 5-7 minutes.

Check whether the waffles are golden brown. The cooking time depends on the type of batter and on how crispy and brown you want your waffles to be.

**9** Remove 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, pour the next batch of batter onto the waffle plate when the green heating-up light goes out.

**10** Unplug the appliance after use.

## Recipes for waffles

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 tablespoon = 15 ml
- ▶ 1 teaspoon = 5 ml
- ▶ 1 cup = 100 ml

### ► Crisp waffles (6-10 pieces)

200 ml cold water

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.

**D Traditional waffles (6-10 pieces)**

1.5 cups milk

3 eggs

7 tablespoons vegetable oil

1.75 cups 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 fruit.

**Cleaning and storage**

- 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 the plates 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 round the brackets on the bottom of the appliance (fig. 18).

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

**Guarantee & service**

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

## Komponenten

- A** Vario Lock™
- B** Austauschbare Platten (spülmaschineneeignet): Sandwich-Platten (B1: Cut-&-Seal oder rechteckige Sandwiches), Waffelplatten (B2: viereckig oder herzförmig), Grillplatten (B3)
- C** Automatischer Deckelverschluss (Auto Lock)
- D** Cool-Touch Griffe
- E** Kontrolllampe "Gerät eingeschaltet"
- F** Kontrolllampe "Gerät heizt auf"
- G** Kabelaufwicklung
- H** Platten-Entriegelungstasten
- I** Thermostat-Schalter
- J** Griffe der Platte

## Allgemeine Beschreibung

### Vario Lock™

Das Schamiersystem passt sich automatisch an die austauschbaren Platten an, die in das Gerät eingesetzt werden.

### Die Platten

- HD2430: Belgische Waffeln, Cut-&-Seal (= 4 dreieckige) Sandwiches, Kontaktgrill.
- HD2431: Belgische Waffeln, rechteckige Sandwiches, Kontaktgrill.
- HD2422: Skandinavische Waffeln (herzförmig), Cut-&-Seal (= 4 dreieckige) Sandwiches, Kontaktgrill.
- HD2433: Skandinavische Waffeln (herzförmig), rechteckige Sandwiches, Kontaktgrill.

### Automatischer Deckelverschluss (Auto Lock)

Ein automatischer Verschlussmechanismus verriegelt das 3-in-1 Gerät. Auto Lock muss deaktiviert sein, wenn die Platten für belgische Waffeln eingesetzt sind, damit das Gerät seine volle Leistung entfalten kann.

## Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Einsichtnahme auf.

- ⓘ Prüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die auf der Unterseite des Geräts angegebene Spannung der örtlichen Netzspannung entspricht.
- ⓘ Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an.
- ⓘ Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um ein Sicherheitsrisiko zu vermeiden.
- ⓘ Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ⓘ Stellen Sie das Gerät so auf, dass
  - das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche 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.
- ⓘ Ziehen Sie nach dem Gebrauch stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- ⓘ Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- ⓘ Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt. Betreiben sie es nicht unter Wandschränken oder in der Nähe von Gardinen oder anderen leicht brennbaren Materialien, da Brot in Brand geraten kann.
- ⓘ Vermeiden Sie jede Berührung mit den Metallteilen des Geräts, da diese beim Toasten sehr heiß werden.

- ▶ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten wechseln, das Gerät reinigen oder wegstellen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass Sie die neu eingesetzten Platten fest und sicher anbringen.
- ▶ Berühren Sie die Platten nicht mit spitzen oder scheuernden Gegenständen, um Beschädigungen der Antihaft-Beschichtung zu vermeiden.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät stets sofort nach Gebrauch.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Oberflächen des Gerätes in Berührung oder ihnen zu nahe kommt.
- ▶ Heizen Sie das Gerät stets vor, bevor Sie etwas zwischen die Heizplatten legen.

### Vor dem ersten Gebrauch

Ziehen Sie alle Aufkleber ab und reinigen Sie das Gehäuse des Sandwichmakers mit einem feuchten Tuch.

Drücken Sie die Entriegelungstasten am Gerät (je eine für die obere und die untere Platte). Die Platten lassen sich dann an den Griffen herausnehmen.

- 1** Nehmen Sie die Platten aus dem Gerät (Abbildung 1).
- 2** Reinigen Sie die Platten mit einem weichen Tuch oder Schwamm in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler (Abbildung 2).
- 3** Trocknen Sie die Platten und setzen Sie sie wieder in das Gerät.

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

- ▶ Überschüssiges Kabel können Sie an der Unterseite des Geräts um die Kabelaufwicklung legen (Abbildung 18).

### 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.

Lassen Sie den eingeschalteten Sandwichmaker nicht unbeaufsichtigt.

- 1** Setzen Sie die Sandwichplatten in das Gerät (Abbildung 3).  
Wenn die Platten richtig eingelegt sind, rasten sie hörbar ein.
- 2** Fetten Sie die Platten mit etwas Butter oder Öl ein.
- 3** Wählen Sie die Sandwich-Einstellung durch Drehen des Thermostat-Schalters auf (Abbildung 4).
- 4** Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Die rote Kontrolllampe (Gerät eingeschaltet) und die grüne Kontrolllampe (Gerät heizt auf) leuchten auf.

- 5** 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. Bestreichen Sie die Brotseiten, die mit den Platten in Berührung kommen, mit etwas Butter, und Sie erhalten ein gleichmäßig goldbraunes Ergebnis.

- 6** Sobald die Kontrolllampe "Gerät heizt auf" erlischt, ist der Sandwichmaker betriebsbereit (Abbildung 5).

## 14 DEUTSCH

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 zubereiten. Damit die Sandwiches gut versiegelt werden, sollten Sie den Belag nicht ganz bis an die Ränder der Brotscheiben verteilen.

### **7 Schließen Sie das Gerät (Abbildung 6).**

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

Während des Toastens geht die grüne Kontrolllampe (Gerät heizt auf) gelegentlich an und aus. Dadurch wird signalisiert, dass sich die Heizelemente ein- und ausschalten, um die erforderliche Temperatur aufrecht zu erhalten.

### **8 Öffnen Sie den Sandwichmaker nach 4 bis 6 Minuten .**

Prüfen Sie, ob das Sandwich goldbraun ist. Die richtige Zubereitungszeit hängt von der Brotsorte und dem Belag ab und davon, wie knusprig und braun Sie Ihre Sandwiches bevorzugen.

### **9 Nehmen Sie die Sandwiches heraus (Abbildung 7).**

Nehmen Sie die fertigen Sandwiches mit einem Heber aus Holz oder Plastik aus dem Gerät. Verwenden Sie dafür keine Gegenstände aus Metall oder scharfe bzw. scheuernde Utensilien. Wenn Sie weitere Sandwiches zubereiten möchten, legen Sie wieder zwei Scheiben Brot auf die untere Platte, wenn die grüne Kontrolllampe (Gerät heizt auf) erloschen ist.

### **10 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

- ▶ Lassen Sie den Sandwichmaker vorheizen.
- ▶ 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 Sardellen  
Paprika, Majoran

- ▶ Lassen Sie den Sandwichmaker aufheizen.
- ▶ Legen Sie die Tomatenscheiben, die Sardellen 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

Lassen Sie den eingeschalteten Kontaktgrill nicht unbeaufsichtigt.

### **1 Setzen Sie die Grillplatten in das Gerät (Abbildung 8).**

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

### **2 Fetten Sie die Platten mit etwas Butter oder Öl ein.**

**3** Stellen Sie den Thermostat auf die für das Grillgut geeignete Temperatur (1 = niedrige Temperatur, 5 = hohe Temperatur) (Abbildung 9).

**4** Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Die rote Kontrolllampe (Gerät ist eingeschaltet) und die grüne Kontrolllampe (Gerät heizt auf) leuchten auf.

**5** Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte, sobald die grüne Kontrolllampe (Gerät heizt auf) erloschen ist (Abbildung 10).

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

Während des Grillens geht die grüne Kontrolllampe (Gerät heizt auf) gelegentlich an und aus. Dadurch wird signalisiert, dass sich die Heizelemente ein- und ausschalten, um die erforderliche Temperatur aufrecht zu erhalten.

**6** Schließen Sie das Gerät (Abbildung 11).

Senken Sie die obere Platte langsam auf das Grillgut ab, bis der automatische Deckverschluss 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.

Bei dickerem Grillgut sollten Sie die obere Platte nicht so weit drücken, dass sich die automatische Verriegelung einschaltet, sondern die Platte einfach auf das Grillgut legen.

**7** Öffnen Sie das Gerät nach 3 bis 5 Minuten.

Die Grilledauer ist abhängig von der Art des Grillgutes, seiner Dicke und von Ihrer persönlichen Vorliebe. Die empfohlene Grilledauer entnehmen Sie bitte der Tabelle.

**8** Nehmen Sie die gegrillte Speise heraus (Abbildung 12).

Nehmen Sie die gegrillten Speisen mit einem Heber aus Holz oder Plastik aus dem Kontaktgrill. Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall oder scharfe bzw. scheuernde Utensilien.

Möchten Sie mit dem Grillen fortfahren, so legen Sie die nächste Portion Grillgut auf die untere Platte, wenn die grüne Kontrolllampe (Gerät heizt auf) erloschen ist.

Wischen Sie überschüssiges Fett mit Küchenpapier von den Platten, bevor Sie die nächste Portion in den Kontaktgrill legen.

**9** Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

### Grilledauer

In der Tabelle finden Sie einige Speisen, die Sie mit dem Kontaktgrill zubereiten können. Die in der Tabelle angegebenen Grillzeiten verstehen sich exklusive der Aufheizzeit des Geräts.

Während des Grillens geht die grüne Kontrolllampe (Gerät heizt auf) gelegentlich an und aus. Dadurch wird signalisiert, dass sich die Heizelemente ein- und ausschalten, um die erforderliche Temperatur aufrecht zu erhalten. Sie können dabei einfach mit dem Grillen fortfahren.

Sie können Grilledauer und Grilltemperatur ganz nach Ihrem eigenen Geschmack regulieren. Die richtige Einstellung hängt auch von der Art des Grillgutes (z. B. Fleisch), seiner Dicke und seiner Temperatur ab.

### Hinweise

- ▶ Verwenden Sie den Kontaktgrill nicht für Fleisch mit Knochen. Die Knochen könnten die Antihaft-Beschichtung der Platten 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
Wurstchen	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.

**Lassen Sie das eingeschaltete Waffeleisen nie unbeaufsichtigt.**

**1 Bereiten Sie Waffelteig nach den Anleitungen im Kapitel "Waffelrezepte" zu.**

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

**2 Setzen Sie die Waffelplatten in das Gerät (Abbildung 13).**

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

**3 Fetten Sie die Platten mit etwas Butter oder Öl ein.**

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

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

Die rote Kontrolllampe (Gerät eingeschaltet) und die grüne Kontrolllampe (Gerät heizt auf) leuchten auf.

**6 Geben Sie den Teig auf die untere Waffelplatte, sobald die grüne Kontrolllampe erloschen ist (Abbildung 15).**

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

**7 Schließen Sie das Gerät (Abbildung 16).**

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

Während des Backens geht die grüne Kontrolllampe (Gerät heizt auf) gelegentlich an und aus. Dadurch wird signalisiert, dass sich die Heizelemente ein- und ausschalten, um die erforderliche Temperatur aufrecht zu erhalten.

**8 Öffnen Sie das Waffeleisen nach 5 bis 7 Minuten.**

Prüfen Sie, ob die Waffeln goldbraun gebacken sind. Die Zubereitungszeit hängt von der Art des Teiges ab und davon, wie knusprig und braun Sie Ihre Waffeln bevorzugen.



**9 Nehmen Sie die Waffeln heraus (Abbildung 17).**

Nehmen die Waffeln mit einem Heber aus Holz oder Plastik aus dem Gerät.. Verwenden Sie dafür keine Gegenstände aus Metall oder scharfe bzw. scheuernde Utensilien. Lassen Sie die Waffeln auf einem Gitter abkühlen, damit sie knusprig werden.

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

Wenn Sie weitere Waffeln backen möchten, geben Sie eine neue Portion Teig auf die untere Platte, sobald die grüne Kontrolllampe (Gerät heizt auf) erloschen ist.

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

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

**Knusperwaffeln, 6 bis 10 Stück**

200 ml kaltes Wasser

200 g Weizenmehl

300 ml süße Sahne (40 % Fett)

- ▶ *Mischen Sie Mehl und Wasser zu einem glatten Teig. Schlagen Sie die Sahne steif, und ziehen Sie sie unter den Teig. Backen Sie die Waffeln.*

**Klassische 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

- ▶ *Sieben 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 Obst.

**Reinigung und Lagerung****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.

Drücken Sie die Entriegelungstasten am Gerät und heben Sie die Platten an den Griffen heraus.

**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 Antihaf-Beschichtung beschädigen.

Harthäckige 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** Legen Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Geräts (Abbildung 18).

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

### **Garantie und Kundendienst**

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Tel. Nr. 0180/5356767). Besuchen Sie auch die Philips Website [www.philips.com](http://www.philips.com)

## Description générale

- A** Vario Lock™
- B** Plaques détachables (résistantes au lave-vaisselle): plaques de cuisson (B1: cut & seal et forme rectangulaire), plaques gaufres (B2: Belge et Nordique) et plaques de grillage (B3).
- C** Verrouillage auto
- D** Poignées isolantes
- E** Témoin lumineux
- F** Témoin chauffage
- G** Cordon de rangement
- H** Boutons de déclenchement des plaques
- I** Thermostat
- J** Poignées des plaques

## Caractéristiques

### Vario Lock™

Le système à chamières s'adapte automatiquement aux plaques détachables insérées dans l'appareil.

### Plaques

- HD 2430: gaufrier belge, croque monsieur cut & seal, grill.
- HD 2431: gaufrier belge, croque monsieur rectangulaire, grill.
- HD 2422: gaufrier nordique (en forme de coeur), croque monsieur cut & seal, grill.
- HD 2433: gaufrier nordique(en forme de coeur), croque monsieur rectangulaire, grill.

### 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.

## Important

Avant de commencer à utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi 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.
- ⓘ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un Centre Service Agréé Philips ou par une personne autorisée pour éviter tout accident.
- ⓘ N'immergez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- ⓘ 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;
  - que l'appareil soit placé sur une surface plate et avec suffisamment d'espace autour.
- ⓘ Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- ⓘ Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- ⓘ Ne laissez jamais le croque-monsieur en marche sans surveillance. Faites l'appareil fonctionner loin de toute matière inflammable comme des rideaux et ne le mettez pas en marche au-dessous des placards, car le pain peut brûler.
- ⓘ 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-adhésif.
- ⓘ Nettoyez toujours l'appareil après chaque utilisation.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas près ou en contact avec les parties chauffantes de l'appareil.
- Préchauffez toujours l'appareil avant utilisation.

### Avant la première utilisation

Retirez tout autocollant et essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Les plaques peuvent être retirées en appuyant sur les boutons de déclenchement des plaques (un pour la plaque supérieure et un pour celle inférieure) 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.

- 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 (fig. 18).

### 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.

Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.

- 1** Placez les plaques pour sandwichs dans l'appareil (fig. 3).  
Lorsque les plaques sont correctement montées, vous entendrez un clic.
- 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.  
Le témoin lumineux rouge et vert s'allument.
- 5** 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.
- 6** Le croque-monsieur est prêt à être utilisé lorsque le témoin 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 le souhaitez. Pour obtenir des résultats optimaux, la garniture doit être placée bien à l'intérieur des tranches de pain.
- 7** 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.  
Pendant le grillage, le témoin lumineux vert s'allume et s'éteint de temps en temps.
- 8** 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.

### 9 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 vert s'éteint.

### 10 Débranchez l'appareil après utilisation.

## Recettes pour sandwichs grillés

### ► 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

- ▶ Laissez le croque-monsieur chauffer.
- ▶ 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".

### ► 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

- ▶ Laissez le croque-monsieur chauffer.
- ▶ 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)

Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.

### 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 Tournez le thermostat sur le réglage de grillage nécessaire pour griller les ingrédients (1 = température minimum, 5 = température maximum) (fig. 9).

### 4 Insérez la fiche dans la prise de courant.

Le témoin rouge et vert s'allument.

### 5 Vous pouvez mettre les ingrédients sur la plaque inférieure de grillage lorsque le témoin vert 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 s'allume et s'éteint de temps en temps.

### **6** 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.

Si les ingrédients sont trop épais, ne verrouillez pas le grill, mais abaissez doucement la plaque supérieure sur les ingrédients.

### **7** 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.

### **8** 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 vert 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.

### **9** 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 chauffer l'appareil.

Pendant le grillage, le témoin 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. Lorsque le témoin vert 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 inférieurs à 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.

Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.

- 1** Préparez la pâte selon les instructions du chapitre "Recettes pour gaufres".  
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** Tournez le thermostat sur le réglage gaufre (fig. 14).
- 5** Insérez la fiche dans la prise de courant.  
Le témoin rouge et vert s'allument.
- 6** Versez un peu de la pâte sur la plaque inférieure lorsque le témoin vert 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.
- 7** 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 donnant de meilleurs résultats.  
Pendant le grillage, le témoin lumineux vert s'allume et s'éteint de temps en temps.
- 8** 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.

**9** 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 s'éteint.

**10** 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 tasse = 100 ml

#### **D** Gaufres croustillantes (6-10 morceaux)

200 ml eau fraîche

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.*

#### **D** 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 et rangement

**1** Débranchez l'appareil.

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

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

Les plaques peuvent être retirées en appuyant sur les boutons de déclenchement 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 autour du support à la base de l'appareil (fig. 18).

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



## Garantie et service

Pour plus d'informations, visitez notre Philips Web site : [www.philips.com](http://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.

## Algemene beschrijving

- A** Vario Lock™
- B** Uitneembare bakplaten (vaatwasmachinebestendig): tosti-bakplaten (B1: voor driehoekige en rechthoekige tosti's), wafelplaten (B2: voor Belgische en Noorse wafels) en grillplaten (B3).
- C** Automatische vergrendeling
- D** Koelblijvende handgrepen
- E** Aan-lampje
- F** Opwarmlampje
- G** Snoeropberghaken
- H** Ontgrendelknoppen voor bakplaten
- I** Thermostaatknop
- J** Handvatten van bakplaat

## Funcities

### Vario Lock™

Het schamiersyteem past zich automatisch aan aan de bakplaten die in het apparaat geplaatst worden.

### Bakplaten

- HD 2430: Belgische wafels, driehoekige tosti's, contactgrill
- HD 2431: Belgische wafels, rechthoekige tosti's, contactgrill
- HD 2432: Noorse wafels (hartvormig), driehoekige tosti's, contactgrill
- HD 2433: Noorse wafels (hartvormig), rechthoekige tosti's, contactgrill

### Automatische vergrendeling

Dit apparaat is voorzien van een automatisch klemmechanisme waarmee het 3-in-1 apparaat gesloten wordt. Wanneer bakplaten voor Belgische wafels gebruikt worden, dient voorkomen te worden dat deze automatische vergrendeling in werking treedt om optimaal functioneren van het apparaat als wafelijzer mogelijk te maken.

## Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

- ⓘ **Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.**
- ⓘ **Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.**
- ⓘ **Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.**
- ⓘ **Dompel het apparaat en het snoer niet in water of andere vloeistoffen.**
- ⓘ **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.
- ⓘ **Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.**
- ⓘ **Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.**
- ⓘ **Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken. Gebruik het apparaat niet onder of in de nabijheid van gordijnen of andere brandbare materialen en laat het apparaat niet werken onder hangende keukenkastjes, omdat brood vlam kan vatten.**
- ⓘ **Raak de metalen delen van het apparaat niet aan wanneer het ingeschakeld is, omdat deze zeer heet worden.**

- ▮ Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de bakplaten verwisselt, het apparaat gaat schoonmaken of het opbergt.
- ▮ Zorg ervoor dat u de bakplaten goed bevestigt 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.
- ▮ Zorg ervoor dat het snoer de hete delen van het apparaat niet raakt en er ook niet te dicht bij in de buurt komt.
- ▮ Laat de bakplaten altijd opwarmen voordat u er iets tussenplaatst.

### Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

Verwijder stickers die eventueel op het apparaat aanwezig zijn en reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige doek.

De bakplaten kunnen verwijderd worden door op de ontgrendelknoppen (een voor de bovenplaat en een voor de onderplaat) 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 afwasmachine (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.

- ▮ 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 (fig. 18).

### 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.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.

- 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 te draaien (fig. 4).
- 4** Steek de stekker in het stopcontact.  
Het rode aan-lampje en het groene opwarmlampje gaan aan.
- 5** 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.
- 6** Het tosti-apparaat is klaar voor gebruik wanneer het groene opwarmlampje uitgaat (fig. 5).  
Leg twee sneetjes met de beboterde kant op de onderplaat, 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.

**7 Sluit het apparaat (fig. 6).**

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

Tijdens het bakken gaat het groene opwarmlampje van tijd tot tijd 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.

**8 Open het tosti-apparaat na 4 tot 6 minuten.**

Controleer of de tosti's goudbruin zijn. De baktijd hangt af van het soort brood, de vulling en de door u gewenste knapperigheid en bruiningsgraad.

**9 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 onderplaat wanneer het groene opwarmlampje uitgaat.

**10 Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.**

### Recepten voor tosti's

**D Tosti met ham, kaas en ananas**

4 sneetjes witbrood  
2 plakken kaas  
2 schijven ananas  
2 dunne plakken ham  
kerriepoeder

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

**D Tosti met tomaat, kaas en ansjovis**

4 sneetjes witbrood  
1 of 2 tomaten (in plakjes)  
2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas  
6 ansjovissen  
paprikapoeder, oregano

- ▶ *Laat het 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 hoofdstuk 'Tosti's maken'.*

### Grillen (contactgrill)

Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.

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

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

**2 Vet de grillplaten licht in met een beetje boter of olie.****3 Draai de thermostaatknop naar de temperatuurstand die geschikt is voor de te grillen ingrediënten (1 = lage temperatuur, 5 = hoge temperatuur) (fig. 9).****4 Steek de stekker in het stopcontact.**

Het rode aan-lampje en het groene opwarmlampje gaan aan.

**5 U kunt de ingrediënten op de onderste grillplaat plaatsen wanneer het groene opwarmlampje is uitgegaan (fig. 10).**

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

Tijdens het grillen gaat het groene opwarmlampje van tijd tot tijd 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.

**6 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.

Wanneer u dikke ingrediënten grilt, moet u de bovenplaat niet naar beneden duwen om te proberen het automatische vergrendelmechanisme in werking te laten treden, maar de plaat gewoon op de ingrediënten laten rusten.

**7 Open de contactgrill na 3-5 minuten.**

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

Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen grilltijd en grillstand.

**8 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 opwarmlampje uitgaat.

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

**9 Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.**

**Grilltijden**

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

Tijdens het grillen gaat het groene opwarmlampje van tijd tot tijd 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 grilltijd 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.

**Grilltijden**

<b>Ingrediënt</b>	<b>Grilltijd</b>	<b>Stand</b>
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.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.

**1** Maak wafelbeslag zoals beschreven in het hoofdstuk 'Recepten voor wafels'.

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 wafelplaten licht in met een beetje boter of olie.

**4** Draai de thermostaatknop naar de wafelstand (fig. 14).

**5** Steek de stekker in het stopcontact.

Het rode aan-lampje en het groene opwarmlampje gaan aan.

**6** Giet het beslag op de onderste wafelplaat wanneer het groene opwarmlampje 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.

**7** Sluit het apparaat (fig. 16).

Laat de bovenste wafelplaat voorzichtig op het beslag zakken ZONDER DAT het automatische vergrendelmechanisme in werking treedt. Hierdoor kunnen de wafels beter rijzen, wat een beter eindresultaat oplevert.

Tijdens het bakken gaat het groene opwarmlampje van tijd tot tijd 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.

**8** Open het wafelijzer na 5-7 minuten.

Controleer of de wafels goudbruin zijn. De baktijd hangt af van het soort beslag en de door u gewenste knapperigheid en bruiningsgraad.

**9 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 opwamlampje is uitgegaan.

**10 Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.**

**Recepten voor wafels**

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

**Knapperige wafels (6 tot 10 stuks)**

200 ml koud water

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 en opbergen**

**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 ontgrendelknoppen 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 rond de haken in de onderzijde van het apparaat (fig. 18).

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

### **Garantie & service**

Als u informatie nodig heeft of als u een probleem heeft, bezoek dan de Philips website ([www.philips.com](http://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.



## Descripción general

- A** Vario Lock™
- B** Placas desmontables (aptas para lavaplatos); placas para sándwiches ("corta y sella" o cuadradas), placas para gofres (B2: belgas y nórdicos) y placas para parrilla grill (B3).
- C** Cierre automático
- D** Asas frías
- E** Piloto de conexión
- F** Piloto de calentamiento
- G** Recogecable
- H** Botones de extracción de las placas
- I** Botón de termostato
- J** Asas de la placa

## Características

### Vario Lock™

El sistema de bisagras se adapta automáticamente a las placas desmontables que están en el aparato.

### Placas

- HD 2430: Tostador de gofres belga, sandwichera "corta y sella", parrilla grill.
- HD 2431: 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 2433: Tostador de gofres nórdico (forma de corazón), sandwichera con placas cuadradas, parrilla grill.

### Cierre automático

Un mecanismo de cierre automático que cierra el aparato tres en uno. La función de cierre automático debe estar desactivada cuando se inserten las placas para gofres belgas. Así se conseguirán resultados óptimos cuando utilice el tostador de gofres.

## Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y consérvelas por si necesitara consultarlas en el futuro.

- 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.
- Si el cable de red está dañado, debe ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips o personal cualificado para evitar situaciones de peligro.
- No sumerja el aparato o el cable de red en agua u otros líquidos.
- 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.
- Desenchufe el aparato después de utilizarlo.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Nunca deje que el aparato funcione sin vigilancia. No ponga a funcionar el aparato debajo o cerca de cortinas u otros materiales inflamables, ni bajo los armarios de pared. Tenga en cuenta que el pan se puede quemar.
- Evite tocar las piezas metálicas ya que llegan a calentarse mucho durante el proceso de tostado.
- 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 cambie.
- No toque nunca las placas con objetos afilados o abrasivos, ya que podría dañar la superficie antiadherente.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- Asegúrese de que el cable no toque las superficies calientes del aparato ni esté cerca de las mismas.
- Caliente siempre las placas antes de poner alimentos en ellas.

### Antes de utilizarlo por primera vez

Quite las pegatinas y limpie el exterior del tostador con un paño húmedo.

Puede quitar las placas presionando los botones de extracción de las placas (uno para las placas superiores y otro por las placas inferiores). 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.

- Puede ajustar la longitud del cable enrollando lo que sobre en el soporte de la base del aparato (fig. 18).

### Cómo tostar sándwiches

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

No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.

- 1** Coloque las placas para hacer sándwiches en el aparato (fig. 3).  
Si coloca correctamente las placas en el aparato, oirá un clic.
- 2** Engrase ligeramente las placas con un poco de mantequilla o aceite.
- 3** Seleccione la posición para sándwiches girando el botón de termostato a la posición (fig. 4).
- 4** Enchufe el aparato a la red.  
El piloto de conexión rojo y el piloto de calentamiento verde están iluminados.
- 5** 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 los laterales del pan que están en contacto con las placas para que se doren.

- 6** La sandwichera estará lista cuando el piloto de calentamiento 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.
- 7** 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.  
Mientras se están haciendo, la luz verde se iluminará y se apagará de vez en cuando. Esto indica que los elementos calentadores se encienden y se apagan para mantener la temperatura adecuada.

**8** Abra la sandwichera transcurridos 4-6 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.

**9** Saque 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 el piloto de calentamiento verde.

**10** Desenchufe el aparato después de utilizarlo.

**Recetas para hacer sándwiches tostados**

**D** 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

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

**D** Sándwiches de tomate, queso y anchoas

4 rebanadas de pan blanco

1 ó 2 tomates (cortados en rodajas)

2 cucharadas soperas de queso parmesano rallado

6 anchoas

pimentón dulce, mejorana

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

**Parrilla grill**

No deje nunca que la parrilla grill funcione sin vigilancia.

**1** Coloque las placas de grill en el aparato (fig. 8).

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

**2** Engrase ligeramente las placas con un poco de mantequilla o aceite.

**3** Gire el botón de termostato hasta la posición de temperatura apropiada para preparar los ingredientes al grill (1=temperatura baja, 5=temperatura alta) (fig. 9).

**4** Enchufe el aparato a la red.

El piloto rojo de conexión y el piloto verde de calentamiento se iluminan.

**5** Puede colocar los ingredientes en la placa inferior cuando el piloto de calentamiento verde 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 están haciendo, el piloto de calentamiento verde se iluminará y se apagará de vez en cuando. Esto indica que los elementos calentadores se encienden y apagan para mantener la temperatura adecuada.

**6 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.

Cuando prepare al grill ingredientes gruesos, no baje la placa superior para activar el mecanismo de cierre automático. Déjela reposar simplemente encima de los ingredientes.

**7 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.

**8 Retire 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 el piloto de calentamiento verde se apague.

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

**9 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, el piloto verde de calentamiento se iluminará y se apagará de vez en cuando. Esto indica que los elementos calentadores se encienden y apagan para mantener la temperatura adecuada. Aunque el piloto verde se ilumine o apague, puede seguir gratinando.

Puede adaptar los tiempos y la temperatura de gratinado 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**

- No utilice el grill 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 prepare al grill trozos de carne que 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 minutos	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 nórdicas (forma de corazón) y placas para gofres belgas.

Nunca deje que el tostador de gofres funcione sin vigilancia.

**1** Prepare 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 empezar a hacer gofres.

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

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

**3** Engrase ligeramente las placas con un poco de mantequilla o aceite.

**4** Gire el botón de termostato hasta la posición para gofres (fig. 14).

**5** Enchufe el aparato a la red.

El piloto rojo de conexión y el piloto verde de calentamiento están iluminados.

**6** Vierta la masa en la placa inferior para gofres cuando el piloto verde de calentamiento se haya apagado (fig. 15).

Eche 100 ml de masa en la placa inferior para gofres nórdicos y unos 180 ml en la placa inferior para gofres belgas.

**7** Cierre el aparato (fig. 16).

Baje la placa superior con cuidado sobre la masa SIN activar el mecanismo de cierre automático. De este modo, los gofres se esparcirán y se conseguirá un mejor resultado.

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

**8** Abra el tostador de gofres transcurridos 5-7 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.

**9** 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 unas 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 el piloto verde de calentamiento se apague.

**10** Desenchufe el aparato después de utilizarlo.**Recetas para hacer gofres**

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 cucharada soperas = 15 ml
- ▶ 1 cucharilla = 5 ml
- ▶ 1 taza = 100 ml

**► Gofres crujientes (6-10 unidades)**

200 ml de agua fría

200 g de harina de trigo

300 ml de nata líquida (40% de materia grasa)

- ▶ Mezcle el agua y la harina. Remueva bien hasta obtener una masa suave. Bata la nata 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 3/4 de harina

1 cucharada soperas 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. Incorpore 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 fruta del tiempo.

**Limpieza y almacenamiento****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 de extracción de 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.

No utilice nunca 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 alrededor del soporte de la parte inferior del aparato (fig. 18).

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

## Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página web de Philips en [www.philips.com](http://www.philips.com) o póngase en contacto 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 póngase en contacto con el Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Descrizione generale

- A** VarioLock™
- B** Piastre asportabili (lavabili in lavastoviglie): piastre sandwich (B1: cut & seal o rettangolari), piastre per cialde (B2: Belgio o Paesi Nordici), piastre per grigliare (B3).
- C** Blocco automatico
- D** Maniglie fredde al tatto
- E** Spia funzionamento
- F** Spia di riscaldamento
- G** Avvolgicavo.
- H** Pulsanti sgancio piastra
- I** Manopola termostato
- J** Maniglie della piastra

## Caratteristiche

### VarioLock™

Il sistema a cerniera permette di adattare automaticamente le piastre asportabili che vengono inserite nell'apparecchio.

### Piastre

- HD2430: piastra belga per cialde, tostapane cut & seal, bistecchiera.
- HD2431: piastra belga per cialde, tostapane rettangolare, bistecchiera.
- HD2422: piastra nordica per cialde (a forma di cuore), tostapane cut & seal, bistecchiera
- HD2433: piastra nordica per cialde (a forma di cuore), tostapane rettangolare, bistecchiera.

### Blocco automatico

È un meccanismo di blocco automatico che chiude l'apparecchio 3-in-1. Il meccanismo di blocco automatico non deve essere attivato quando viene inserita la piastra per i waffle belgi, in modo da permettere il funzionamento ottimale della piastra.

## Importante

Leggete queste istruzioni con attenzione prima di usare l'apparecchio e conservatele per future consultazioni.

- **Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.**
- **Collegate l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra.**
- **Nel caso il cavo fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso un Centro Autorizzato Philips o comunque da personale debitamente autorizzato, per evitare situazioni a rischio.**
- **Non immergete l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.**
- **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.
- **Dopo l'uso, togliete sempre la spina dalla presa.**
- **Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.**
- **Non lasciate mai incustodito l'apparecchio mentre è in funzione. Non usatelo sotto o vicino a tende o altri materiali infiammabili e neppure sotto i pensili della cucina, perché il pane potrebbe prendere fuoco.**
- **Evitate di toccare le parti in metallo del tostapane, che durante l'uso diventano 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.
- Fate in modo che il cavo non venga a contatto o si trovi troppo vicino alle superfici bollenti dell'apparecchio.
- Preriscaldate sempre le piastre prima di inserire qualsiasi cosa.

### Prima di usare l'apparecchio per la prima volta

Togliete eventuali adesivi e pulite la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.

Per togliere le piastre, premete i pulsanti di sgancio posti sull'apparecchio (uno sulla piastra superiore e uno su quella inferiore), in modo da poter sollevare 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 immersa in acqua calda saponata oppure lavatele in lavastoviglie (fig. 2).
- 3** Asciugate bene le piastre prima di rimetterle nell'apparecchio.

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

- Per ridurre la lunghezza del cavo, arrotolate la parte eccedente sugli appositi supporti posti alla base dell'apparecchio (fig. 18).

### 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.

Non lasciate mai incustodito il tostapane mentre è in funzione.

- 1** Inserite le piastre per toast nell'apparecchio (fig. 3).  
Una volta inserite correttamente le piastre, sentirete un click.
- 2** Ungete leggermente le piastre con un po' di olio o burro.
- 3** Selezionate l'impostazione desiderata ruotando la manopola del termostato su (fig. 4).
- 4** Inserite la spina nella presa di corrente.  
Si accenderanno la spia rossa dell'alimentazione e la spia verde di riscaldamento.
- 5** Preparate gli ingredienti necessari per il toast.  
Per ogni toast vi serviranno due fette di pane e la farcitura desiderata. Per avere alcune idee, leggete il capitolo "Ricette per toast farciti". Imburrate leggermente i lati del pane a contatto con le piastre, per ottenere una crosticina dorata e uniforme.
- 6** Il tostapane è pronto per l'uso non appena la spia di riscaldamento di spegne (fig. 5).  
Mettete due fette di pane con il lato imburrito sulla piastra inferiore, appoggiate la farcitura desiderata e coprite con le altre fette di pane, con il lato imburrito rivolto verso l'alto. Se volete, potete preparare anche un solo toast alla volta. Per sigillare al meglio il toast, disponete la farcitura nella parte centrale della fetta di pane, evitando i bordi.
- 7** 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.

Durante la tostatura, la spia verde si accenderà e spegnerà di tanto in tanto per indicare che la serpentina si accende e si spegne, per mantenere sempre la temperatura più corretta.

**8** Aprite il tostapane dopo 4-6 minuti.

Controllate il livello di tostatura del pane. Il tempo di preparazione dipende dal tipo di pane e dalla farcitura, ma anche dal risultato più o meno croccante e dorato che desiderate.

**9** Togliete i 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, mettete due fette di pane nella piastra inferiore quando la spia verde si è spenta.

**10** Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.**Ricette per panini caldi****D** 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

- ▶ Fate scaldare il tostapane.
- ▶ 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".

**D** 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

- ▶ Fate scaldare il tostapane.
- ▶ 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 a coprite con le altre due fette di pane.
- ▶ Seguite le istruzioni fornite nel capitolo "Come preparare i toast farciti".

**Come grigliare (bistecchiera)**

Non lasciate mai incustodita la bistecchiera mentre è in funzione.

**1** Inserite le piastre della bistecchiera nell'apparecchio (fig. 8).

Una volta inserite correttamente le piastre, sentirete un click.

**2** Ungete leggermente le piastre con un po' di burro o olio.**3** Ruotate la manopola del termostato sull'impostazione più adatta in base ai cibi che volete cuocere (1=temperatura bassa, 5= temperatura alta) (fig. 9).**4** Inserite la spina nella presa di corrente.

Si accenderanno la spia rossa dell'alimentazione e la spia verde di riscaldamento.

**5** Non appena si spegnerà la spia verde di riscaldamento, potrete appoggiare i cibi sulla piastra inferiore (fig. 10).

Per ottenere un risultato ottimale, mettete gli ingredienti al centro della piastra inferiore.

Durante la cottura, la spia verde si accenderà e spegnerà di tanto in tanto per indicare che la serpentina si accende e si spegne, per mantenere sempre la temperatura più corretta.

**6 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.

Se dovete grigliare cibi spessi, non premete la piastra superiore per attivare il meccanismo di blocco automatico, ma limitatevi ad appoggiare la piastra sui cibi da cuocere.

**7 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.

**8 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, appoggiate i pezzi successivi sulla piastra inferiore non appena si spegnerà la spia verde di riscaldamento.

Per un risultato ottimale, togliete dalle piastre l'olio in eccesso usando della carta da cucina prima di appoggiare i pezzi da grigliare successivi.

**9 Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.****Tempi di grigliatura**

Nella tabella troverete alcuni dei piatti che potrete preparare con la bisticchiera. I tempi di grigliatura indicati nella tabella non includono il tempo necessario per riscaldare l'apparecchio.

Durante la cottura, la spia verde si accenderà e spegnerà di tanto in tanto per indicare che la serpentina si accende e si spegne, per mantenere sempre la temperatura più corretta. Mentre la spia verde si accende e si spegne, potete comunque continuare a grigliare.

Potete adattare i tempi e la temperatura di grigliatura in base alle vostre esigenze. L'impostazione dipende anche dal tipo di cibo che volete preparare (ad es. carne), dal suo spessore e dalla sua temperatura.

**Consigli**

- Non usate la bisticchiera per preparare carne con l'osso. Le ossa 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 congelato 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.

Non lasciate mai incustodito l'apparecchio mentre è in funzione.

**1** Preparate la pastella in base alle istruzioni riportate nel capitolo "Ricette per cialde"

Per ottenere un risultato ottimale, lasciare riposare la pastella per mezz'ora prima di iniziare a preparare le cialde.

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

Una volta inserite correttamente le piastre, sentirete un click.

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

**4** Ruotate la manopola del termostato sull'impostazione per le cialde (fig. 14).

**5** Inserite la spina nella presa di corrente.

Si accenderanno la spia rossa dell'alimentazione e la spia verde di riscaldamento.

**6** Quando si spegne la spia verde di riscaldamento, versate la pastella nella piastra inferiore (fig. 15).

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

**7** Chiudete l'apparecchio (fig. 16).

Abbassate delicatamente la piastra superiore sulla pastella SENZA attivare il meccanismo di blocco automatico. In questo modo le cialde potranno gonfiarsi e saranno ancora più fragranti.

Durante la cottura, la spia verde si accenderà e spegnerà di tanto in tanto per indicare che la serpentina si accende e si spegne, per mantenere sempre la temperatura più corretta.

**8** Aprite l'apparecchio per cialde dopo 5-7 minuti.

Controllate il grado di doratura delle cialde. Il tempo di cottura dipende dal tipo di pastella e dai vostri gusti personali in fatto di doratura e croccantezza delle cialde.

**9** 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, versate la pastella nella piastra per cialde quando si spegne la spia verde di riscaldamento.

**10** Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.

## Ricette per cialde

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

### ► Cialde croccanti (6-10 pezzi)

200 ml di acqua fredda

200 g di farina bianca

300 ml di panna (40% di grassi)

- ▶ 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 tazza di farina

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 formaggio bianco cremoso e frutta fresca.

## Come pulire e riporre l'apparecchio

**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 posti sull'apparecchio, in modo da poter sollevare le piastre 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** Avvolgete il cavo attorno ai supporti posti sulla parte inferiore dell'apparecchio (fig. 18).
- 6** L'apparecchio può essere riposto in posizione orizzontale o verticale (fig. 19).

### **Garanzia e Assistenza**

Se avete bisogno di assistenza o di ulteriori informazioni, vi preghiamo di visitare il nostro sito web [www.philips.com](http://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.

## Descrição geral

- A** Vario Lock™
- B** Placas destacáveis (laváveis na máquina): placas para tostas (B1: corte e selagem ou formato rectangular), placas para waffles (B2: Belgas ou Nórdicas), placas para grelhar (B3).
- C** Fecho automático
- D** Pegas de toque frio
- E** Luz indicadora (ligado)
- F** Luz de aquecimento
- G** Compartimento para o fio
- H** Botões para soltar as placas
- I** Termostato
- J** Pegas da placa

## Características

### Vario Lock™

O sistema de articulação adapta-se automaticamente às placas destacáveis que forem colocadas no aparelho.

#### Placas

- HD2430: Waffles Belgas, tostas com corte e selagem, grelha de contacto.
- Hd2431: Waffles Belgas, tostas rectangulares, grelha de contacto.
- HD2422: Waffles Nórdicas (formato de coração), tostas com corte e selagem, grelha de contacto.
- HD2433: Waffles Nórdicas (formato de coração), tostas rectangulares, grelha de contacto.

#### Fecho Automático

Um mecanismo automático de mola que fecha este aparelho 3 em 1. O mecanismo de fecho automático não deve ser accionado quando se introduzem as placas para waffles belgas para se obter um bom desempenho na preparação das waffles.

## Importante

Antes de se servir do aparelho, leia atentamente estas instruções e guarde-as para uma eventual consulta futura.

- ▶ **Antes de ligar à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à voltagem do local.**
- ▶ **Ligue a uma tomada com terra.**
- ▶ **Se o fio estiver estragado, só deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou por pessoal igualmente qualificado para se evitarem situações de perigo para o utilizador.**
- ▶ **Nunca mergulhe o aparelho ou o fio dentro de água ou de outros líquidos.**
- ▶ **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.
- ▶ **Depois de usar desligue sempre da corrente.**
- ▶ **Mantenha o aparelho afastado do alcance das crianças.**
- ▶ **Não deixe o aparelho a trabalhar sozinho sem alguém por perto. O aparelho não deve funcionar debaixo ou perto de cortinas ou de outros materiais inflamáveis ou em armários porque o pão pode queimar e pegar fogo.**
- ▶ **Evite tocar nas peças metálicas da sanduicheira porque ficam muito quentes durante a utilização.**
- ▶ **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.
- Certifique-se que o fio não fica em contacto com ou muito perto das partes quentes do aparelho.
- Antes de colocar os ingredientes, aqueça sempre previamente as placas.

### Antes da primeira utilização

Retire todos os autocolantes e limpe o corpo do aparelho com um pano húmido.

As placas podem ser retiradas pressionando os botões que as libertam (um para a placa de cima e outro para a placa inferior). Depois, levante as placas e retire-as para fora do aparelho segurando-as pelas pegas.

- 1** Remova as placas para fora do aparelho (fig. 1).
- 2** Lave cada placa com um pano macio ou com uma esponja com água quente e detergente ou, então, na máquina (fig. 2).
- 3** Seque as placas e volte a colocá-las no aparelho.

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

- O comprimento do fio pode ser ajustado enrolando o excesso à volta dos suportes na base do aparelho (fig. 18).

### 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.

**Nunca deixe a sanduicheira a trabalhar sozinha sem estar por perto.**

- 1** Coloque as placas no aparelho (fig. 3).  
Se as placas estiverem bem colocadas, ouvir-se-á um clique.
- 2** Unte as placas ligeiramente com um pouco de manteiga ou de óleo.
- 3** Seleccione a temperatura, rodando o botão do termostato para a posição (fig. 4).
- 4** Ligue a ficha à tomada eléctrica.

As lâmpadas encamada e verde acendem-se para indicar que está ligada e a aquecer.

- 5** Prepare os ingredientes para a sua tosta.  
Para cada tosta precisa de duas fatias de pão e de um recheio. Leia o capítulo 'Receitas para tostas' onde lhe damos algumas sugestões. Unte ligeiramente com manteiga os lados do pão que ficam em contacto com as placas para obter umas tostas bem douradas.

- 6** A sanduicheira está pronta a usar quando a luz do aquecimento se apaga (fig. 5).  
Coloque duas fatias de pão com as faces untadas de manteiga na placa inferior, espalhe o recheio sobre o pão e cubra com as outras duas fatias de pão com o lado untado virado para fora. Se quiser, também pode preparar só uma tosta. Para que fiquem bem fechadas e o recheio não saia para fora, não ponha o recheio junto ao rebordo das fatias de pão.

- 7** 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.



Durante a preparação da tosta, a luz verde do aquecimento acende-se e apaga-se de vez em quando para indicar que as resistências se ligam e desligam para manterem sempre a temperatura certa.

**8** Abra a sanduicheira passados 4 a 6 minutos.

Verifique se a tosta está bem douradinha. O tempo de preparação depende do tipo de pão e de recheio e do gosto pessoal - mais ou menos estaladiça ou tostada.

**9** 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.

Se quiser continuar a fazer tostas, coloque outras duas fatias de pão na placa inferior quando a luz verde do aquecimento se apagar.

**10** Desligue da corrente após cada utilização.

### Receitas para preparar tostas

**D** Tostas de fiambre, queijo e ananás

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

- ▶ *Deixe a sanduicheira aquecer.*
- ▶ *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 rodelas de tomate  
2 colheres de sopa de queijo Parmesão ralado  
6 anchovas  
pimentão encarnado, manjeriço

- ▶ *Deixe a sanduicheira aquecer.*
- ▶ *Coloque as rodelas 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)

Nunca deixe o aparelho a trabalhar sozinho.

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

Se as placas estiverem bem colocadas, ouvir-se-á um clique.

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

**3** Rode o botão do termostato para a temperatura apropriada para os ingredientes que for grelhar (1=temperatura baixa, 5=temperatura alta) (fig. 9).

**4** Ligue a ficha à tomada eléctrica.

A luz encarnada e a luz verde acendem-se.

**5** Quando a luz verde do aquecimento se apagar, poderá colocar os alimentos na placa de baixo (fig. 10).

Para obter óptimos resultados, os ingredientes devem ser colocados no centro da placa inferior. Durante a preparação dos alimentos, a luz verde do aquecimento acende-se e apaga-se de vez em quando para indicar que as resistências se ligam e desligam para manterem a temperatura certa.

**6 Feche o aparelho (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 alimento e irá grelhá-lo uniformemente de ambos os lados.

Quando grelhar alimentos mais altos, não faça pressão na placa de cima para activar o mecanismo de fecho automático. Deixe-a, simplesmente, assente sobre os alimentos.

**7 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.

**8 Retire os alimentos 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 a nova rodada na placa inferior quando a luz verde do aquecimento se apagar.

Para obter sempre óptimos resultados, retire o excesso de gordura das placas com um pedaço de papel de cozinha antes de voltar a colocar outros alimentos sobre a grelha.

**9 Desligue da corrente após cada utilização.****Tempos para grelhar**

Na tabela encontrará uma série de pratos que pode preparar com a grelha de contacto. Os tempos indicados na tabela não incluem o tempo necessário para o aquecimento do aparelho.

Durante a preparação dos alimentos, a luz verde do aquecimento acende-se e apaga-se de vez em quando para indicar que as resistências se ligam e desligam para conservarem a temperatura certa. Pode continuar a grelhar os alimentos.

O tempo e a temperatura podem ser adaptados ao gosto pessoal. A regulação depende do tipo de alimentos que se estiverem a preparar (por ex. carne), da sua espessura e da sua temperatura.

**Sugestões**

- Não se sirva da grelha de contacto para preparar carne com ossos. Os ossos podem danificar 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 cozinhados. 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	Tempo p/grelhar	
Posta de salmão ou bife de atum	7-9 minutos	4-5
Peixe (postas pequenas)	5-7 minutos	
Salsichas	5-7 minutos	5
Hamburguer (congelado, pré-cozinhado)	7-10 minutos	
Hamburguer (fresco)	5-7 minutos	5
Carne	5-7 minutos	
Legumes	5-6 minutos	5
Espetada mista	8-10 minutos	
Rodelas de ananás	3-5 minutos	5
Bife de peru/frango (200 gr)	6-9 minutos	

## Preparação de waffles

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

Nunca deixe o aparelho a trabalhar sozinho sem alguém por perto.

**1** Faça o preparado de acordo com as instruções dadas no capítulo 'Receitas para waffles'. Para obter óptimos resultados, deixe o preparado repousar meia hora antes de começar a fazer os waffles.

**2** Coloque as placas para waffles no aparelho (fig. 13). Se as placas forem bem colocadas, ouvir-se-á um clique.

**3** Unte as placas ligeiramente com manteiga ou com óleo.

**4** Regule o termostato para a posição 'waffles' (fig. 14).

**5** Ligue a ficha à tomada eléctrica. A lâmpada piloto encamada e a luz verde acendem-se.

**6** Deite o preparado na placa inferior quando a luz verde do aquecimento 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.

**7** Feche o aparelho (fig. 16). Baixe a placa de cima com cuidado sobre o preparado SEM accionar o mecanismo de fecho automático. Assim, as waffles podem expandir-se e os resultados serão bem melhores.

Durante a preparação, a luz verde do aquecimento acende-se e apaga-se de vez em quando para indicar que as resistências se ligam e desligam para manterem a temperatura certa.

**8** Abra o aparelho passados 5 a 7 minutos. Verifique se as waffles estão douradas. O tempo de preparação depende do tipo de preparado e do gosto pessoal - mais ou menos estaladiças, mais ou menos douradas.

**9 Retire as waffles apra fora (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, deite a rodada seguinte de preparado na placa inferior quando a luz verde do aquecimento se apagar.

**10 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 chávena = 100 ml

**Waffles estaladiças (6-10 unidades)**

2 dl de água fria

200 g 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 ao preparado. Cozinhe as waffles.*

**Waffles tradicionais (6-10 unidades)**

1.5 chávena de leite

3 ovos

7 colheres de sopa de óleo vegetal

1.75 chávenas 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.*

Variante: também pode usar farinha de milho em vez de farinha de trigo. A farinha de milho tem mais fibra. Sirva as waffles com requeijão e fruta fresca.

**Limpeza e arrumação****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 pressionando os botões para as soltar. Em seguida, as placas podem ser levantadas para fora do aparelho segurando-as pelas 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 soltar-se-ão.

**4** Limpe o corpo da sanduicheira com um pano húmido.

Nunca mergulhe dentro de água.

**5** Enrole o fio à volta dos suportes da base do aparelho (fig. 18).

**6** O aparelho pode ser guardado na vertical ou na horizontal (fig. 19).

### **Garantia e assistência**

Se necessitar de informações ou se tiver algum problema, por favor consulte a página da Philips em [www.philips.pt](http://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.

**Generell beskrivelse**

- A** Vario-lås
- B** Avtakbare plater (kan vaskes i oppvaskmaskin): toast-plater (B1: med delefunksjon eller rektangulær), vaffelplater (B2: belgisk eller nordisk), grillplater (B3).
- C** Autolås
- D** Varmeisolerte håndtak
- E** Strømindikator
- F** Oppvarmingsindikator
- G** Ledningsholder
- H** Knapper for å utløse plate
- I** Termostatknapp
- J** Platehåndtak

**Funksjoner, egenskaper og komponenter****Vario-lås™**

Hengselsystemet tilpasser seg automatisk til de avtakbare platene i apparatet.

**Plater**

- HD2430: Belgisk vaffelplate, toast-plate med delefunksjon, grillplate.
- HD2430: Belgisk vaffelplate, rektangulær toast-plate, grillplate.
- HD2430: Nordisk vaffelplate (hjerterformet), toast-plate med delefunksjon, grillplate.
- HD2430: Nordisk vaffelplate (hjerterformet), rektangulær toast-plate, grillplate.

**Autolås**

En automatisk festemekanisme som lukker 3 i I-apparatet. Autolåsingsmekanismen skal ikke aktiveres når de belgiske vaffelplatene settes på, fordi ytelsen da ikke blir optimal.

**Viktig**

Les denne bruksanvisningen sammen med illustrasjonene nøye før apparatet tas i bruk. Ta vare på bruksanvisningen for senere referanse.

- ⓘ Kontroller at spenningen som er angitt på bunnen av apparatet, stemmer overens med nettspenningen, før du kobler til apparatet.
- ⓘ Koble apparatet til en jordet stikkontakt.
- ⓘ Hvis nettleidingen blir skadet, må den skiftes av Philips, et autorisert Philips-verksted eller andre kvalifiserte personer for å unngå fare.
- ⓘ Ikke få vann eller annen væske på apparatet eller strømledningen.
- ⓘ Plasser apparatet slik at:
  - strømledningen ikke henger over kanten på bordet eller benken;
  - barn ikke kan berøre apparatet når det er i bruk;
  - det står på en flat, stabil overflate og har tilstrekkelig plass rundt seg.
- ⓘ Dra alltid ut strømledningen etter bruk.
- ⓘ Hold apparatet utenfor barns rekkevidde.
- ⓘ Ikke la apparatet stå på uten tilsyn. Ikke bruk det under eller i nærheten av gardiner eller andre brennbare materialer eller under veggskap, siden brød kan brenne.
- ⓘ Unngå å berøre metalldelene på vaffeljernet, siden disse blir veldig varme under bruk.
- ⓘ La apparatet kjøles helt ned før du bytter plater, rengjør apparatet eller setter det vekk.
- ⓘ Fest platene skikkelig ved bytting.
- ⓘ Berør aldri platene med skarpe eller skurende objekter, da dette vil skade den klebefrie overflaten.
- ⓘ Rengjør alltid apparatet etter bruk.
- ⓘ Pass på at strømledningen ikke kommer i kontakt med eller for nær de varme platene på apparatet.
- ⓘ Platene skal alltid forhåndsoppvarmes før de tas i bruk.

## Før første gangs bruk

Fjern eventuelle klistremerker, og tørk av vaffeljernet med en fuktig klut.

Platene kan fjernes ved å trykke på plateutløsningsknappene (én for bunnplaten og én for toppplaten) på apparatet. Deretter kan de løftes ut av apparatet ved hjelp av håndtakene.

- 1** Fjern platene fra apparatet (fig. 1).
- 2** Rengjør hver plate med en myk klut eller svamp i varmt såpevann, eller sett dem i oppvaskmaskinen (fig. 2).
- 3** Tørk platene og sett dem tilbake i apparatet.

Apparatet kan avgir røyk når du bruker det for første gang. Dette er normalt.

- ▶ Du kan justere lengden på ledningen ved å vikle en del av den rundt ledningsholderne på bunnen av apparatet (fig. 18).

## Lage toast-smørbrød

Du kan bruke to forskjellige typer toast-plater til å lage toast-smørbrød med: platene med delefunksjon og de rektangulære platene. Platene med delefunksjon deler og kleber sammen brødet, slik at du får trekantede toast-smørbrød. De rektangulære platene kleber bare sammen brødet og gir toast-smørbrød med rektangulær form.

La aldri toast-platene være i bruk uten tilsyn.

- 1** Plasser toast-platene i apparatet (fig. 3).  
Når du setter de riktig inn, vil du høre et klikk.
- 2** Smør platene forsiktig med litt smør eller olje.
- 3** Velg toast-innstillingen ved å vri termostaten til (fig. 4).
- 4** Sett støpselet i stikkkontakten.

Den røde strømindikatoren og den grønne oppvarmingsindikatoren lyser.

- 5** Gjør klar ingrediensene for toast-smørbrødet.

Til hvert toast-smørbrød trenger du to brødsriver og passende fyll. Les kapitlet 'Oppskrifter for toast-smørbrød' for forslag. Ha litt smør på brødsidene som kommer i kontakt med platene, slik at de får en jevn, gyllenbrun farge når de stekes.

- 6** Toast-platene er klare til bruk når oppvarmingsindikatoren slutter å lyse (fig. 5).  
Legg to brødsriver på bunnplaten med smørsidene ned, ha på fyllet og legg to brødsriver oppå med smørsidene opp. Du kan også lage bare ett toast-smørbrød om du vil. For best mulig sammenklebing må du passe på at fyllet ikke kommer for nært kanten av brødsriverne.

- 7** Lukk apparatet (fig. 6).  
Senk toppplaten forsiktig mot brødet til den låses automatisk til bunnplaten.

I løpet av steking går lyset i oppvarmingsindikatoren på og av fra tid til annen som en indikasjon på at varmeelementene slås på og av for å opprettholde riktig temperatur.

- 8** Åpne toast-platene etter 4-6 minutter.  
Kontroller om toast-smørbrødet er gyllenbrunt. Steketiden avhenger av brødtype, fyll og hvor sprø og brunt du vil ha toast-smørbrødet.
- 9** Ta vekk toast-smørbrødene (fig. 7).  
Bruk et redskap av tre eller plastikk (for eksempel en slikkepott) til å ta av de ferdigstekte toast-smørbrødene. Ikke bruk metall eller skarpe eller skurende kjøkkenredskaper.  
Hvis du vil fortsette å lage toast-smørbrød, plasserer du to nye brødsriver på bunnplaten når lyset i den grønne oppvarmingsindikatoren slukkes.

**10** Koble fra apparatet etter bruk.**Oppskrifter for toast-smørbrød****D** Toast-smørbrød med skinke, ost og ananas

4 skiver loff  
 2 skiver ost  
 2 skiver ananas  
 2 tynne skiver skinke  
 karripulver

- ▶ *Varm opp toast-platene*
- ▶ *Legg osten, ananasen og deretter skinken på to skiver brød. Dryss litt karripulver over skinken, og legg de to andre brødsnivene oppå.*
- ▶ *Følg instruksjonene i kapitlet 'Lage toast-smørbrød'.*

**D** Toast-smørbrød med tomat, ost og ansjos

4 skiver loff  
 1 eller 2 tomater (skåret i skiver)  
 2 spiseskjeer revet parmesanost  
 6 ansjoser  
 paprika, merian

- ▶ *Varm opp toast-platene.*
- ▶ *Legg tomatnivene, ansjosene og den revne osten på to skiver brød. Krydre med litt merian og paprika, og legg de to andre brødsnivene oppå.*
- ▶ *Følg instruksjonene i kapitlet 'Lage toast-smørbrød'.*

**Grilling**

La aldri grillplatene være i bruk uten tilsyn.

**1** Plasser grillplatene i apparatet (fig. 8).

Når du setter de riktig inn, vil du høre et klikk.

**2** Smør platene forsiktig med litt smør eller olje.**3** Vri termostaten til temperaturen som er riktig for det du skal grille (1 = lav temperatur, 5 = høy temperatur) (fig. 9).**4** Sett støpselet i stikkkontakten.

Den røde strømindikatoren og den grønne oppvarmingsindikatoren lyser.

**5** Du kan plassere ingrediensene på bunnplaten når lyset i den grønne oppvarmingsindikatoren slukkes (fig. 10).

For best mulig resultat bør ingrediensene plasseres på midten av bunnplaten.

I løpet av steking går lyset i oppvarmingsindikatoren på og av fra tid til annen som en indikasjon på at varmelementene slås på og av for å opprettholde riktig temperatur.

**6** Lukk apparatet (fig. 11).

Senk topplaten forsiktig mot ingrediensene til den låses automatisk til bunnplaten. Topplaten hviler nå mot maten, som grilles jevnt på begge sider.

Når du griller tykke ingredienser, skal du ikke trykke topplaten ned for å aktivere autolåsingsmekanismen, men i stedet la den hvile oppå ingrediensene.

**7** Åpne grillplatene etter 3-5 minutter.

Grilltiden avhenger av typen ingredienser, tykkelsen på ingrediensene og personlig smak. Se i tabellen for anbefalte grilltider.



**8 Ta vekk den grillede maten (fig. 12).**

Bruk et redskap av tre eller plastikk (for eksempel en slikkepott) til å ta av den grillede maten. Ikke bruk metall eller skarpe eller skurende kjøkkenredskaper.

Hvis du vil fortsette å grille, plasserer du nye ingredienser på bunnplaten når lyset i den grønne oppvarmingsindikatoren slukkes.

For best mulig resultat fjerner du overflødig olje fra platene med litt kjøkkenpapir før du legger flere ingredienser på grillen.

**9 Koble fra apparatet etter bruk.****Grilltider**

I tabellen finner du flere retter du kan lage med grillen. Grilltidene som er angitt i tabellen, inkluderer ikke oppvarmingstiden for apparatet.

I løpet av steking går det grønne lyset i oppvarmingsindikatoren på og av fra tid til annen som en indikasjon på at varmeelementene slås på og av for å opprettholde riktig temperatur. Du kan bare fortsette å grille selv om dette skjer.

Du kan tilpasse grilltiden og -temperaturen etter egen smak. Innstillingen avhenger også av hvilken mattype som grilles (for eksempel kjøtt), tykkelsen og temperaturen.

**Tips**

- ▶ Ikke bruk kontaktgrillen til å grille kjøtt med ben på. Benene kan skade det klebefrie belegget på platene.
- ▶ Grill alltid små porsjoner for best resultat.
- ▶ Pølser har en tendens til å sprekke når de grilles. Du kan forhindre dette ved å stikke noen hull i dem med en gaffel.
- ▶ Ferskt kjøtt gir bedre resultat enn fryst eller tint kjøtt.
- ▶ Ikke salt kjøttet før etter at du har grillert det. På denne måten blir kjøttet saftigere.
- ▶ Ikke grill kjøttstykker som er for tykke.
- ▶ Snu ingredienser som er tynnere enn 1 cm, minst én gang i løpet av grillingen.

**Grilltider**

Ingrediens	Grilltid	Innstilling
Grillet laks eller tunfisk	7-6 minutter	4-5
Fisk (små stykker)	5-7 minutter	4-5
Saus	5-7 minutter	5
Hamburger (fryst, forhåndskokt)	7-10 minutter	5
Hamburger (fersk)	5-7 minutter	5
Kjøttstykke	5-7 minutter	5
Grønnsaker	5-6 minutter	5
Grillspyd	8-10 minutter	5
Ananasringer	3-5 minutter	5
Kalkun-/kyllingfilet (200 gr)	6-9 minutter	5

**Lage vafler**

Du kan bruke to forskjellige plater til å lage vafler med: de nordiske vaffelplatene (hjerterformet) og de belgiske vaffelplatene.

**La aldri vaffelplatene være i bruk uten tilsyn.****1 Lag røre i henhold til instruksjonene i kapitlet 'Oppskrifter på vafler'**

For best resultat lar du røren stå i en halv time før du begynner å lage vafler.

**2 Plasser vaffelplatene i apparatet (fig. 13).**

Når du setter de riktig inn, vil du høre et klikk.

**3 Smør platene forsiktig med litt smør eller olje.****4 Vri termostaten til vaffel-innstillingen (fig. 14).****5 Sett støpselet i stikkontakten.**

Den røde strømindikatoren og den grønne oppvarmingsindikatoren lyser.

**6 Hell røren utover bunnplaten når det grønne lyset i oppvarmingsindikatoren slokkes (fig. 15).**

Hell ca. 100 ml røre på den nordiske vaffelplaten og ca. 180 ml på den belgiske.

**7 Lukk apparatet (fig. 16).**

Senk topplaten forsiktig ned på røren uten å aktivere autolåsingsmekanismen. På denne måten vil vaflene kunne heve seg litt.

I løpet av stekingene går lyset i oppvarmingsindikatoren på og av fra tid til annen som en indikasjon på at varmelementene slås på og av for å opprettholde riktig temperatur.

**8 Åpne platene etter 5-7 minutter.**

Kontroller om vaflene er gyllenbrune. Steketiden avhenger av typen røre og hvor sprø og brune du vil at vaflene skal være.

**9 Ta vekk vaflene (fig. 17).**

Bruk et redskap av tre eller plastikk (for eksempel en slikkepott) til å ta vaflene av platene med. Ikke bruk metall eller skarpe eller skurende kjøkkenredskaper. La vaflene kjøle seg ned på en rist slik at de blir sprø.

Lengre steketid vil føre til mørkere vafler. Kortere steketid gir lysere vafler.

Hvis du vil lage flere vafler, heller du mer røre på vaffelplaten når det grønne lyset i oppvarmingsindikatoren slokkes.

**10 Koble fra apparatet etter bruk.****Oppskrifter på vafler**

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 spiseskje = 15 ml
- ▶ 1 teskje = 5 ml
- ▶ 1 kopp = 1 dl

**1 Sprø vafler (6-10 stykk)**

2 dl kaldt vann

200 gr hvetemel

3 dl fløte (40 % fett)

- ▶ Bland hvetemelet og vannet. Rør godt for å få en fin røre. Visp fløten til den er stiv, og bland den i røren. Stek vaflene.

**D Tradisjonelle vafler (6-10 stykk)**

1,5 kopp melk

3 egg

7 spiseskjeer vegetabilsk olje

1,75 kopp mel

1 spiseskje sukker

2 spiseskjeer bakepulver

1/2 teskje salt

- ▶ *Strø de tørre ingrediensene ned i en middels stor bolle. Skill eggene. Pisk eggehviten til den er stiv. Bland eggeplommene, oljen og melken samtidig med de tørre ingrediensene. Pisk røren til den er klumpefri. Bland eggehviten inn i røren med en slikkepott. Stek vaflene.*

Alternativt kan du bruke (sammalt hvete) i stedet for vanlig hvetemel. Sammalt hvete inneholder flere fibre. Server vaflene med cottage cheese og frisk frukt.

**Rengjøring og oppbevaring****1** Trekk støpselet ut av stikkkontakten.**2** La apparatet kjøles ned før du fjerner platene.

Fjern overflødig olje fra grillplatene med litt kjøkkenpapir før du tar dem av for å rengjøre dem.

Platene kan fjernes ved å trykke på plateutløsningsknappene på apparatet. Deretter kan de løftes ut av apparatet ved hjelp av håndtakene.

**3** Rengjør hver plate med en myk klut eller svamp i varmt såpevann, eller sett dem i oppvaskmaskinen.

Berør aldri platene med skarpe eller skurende objekter, da dette vil skade den klebefrie overflaten. Matrester kan fjernes ved å la platene ligge i varmt såpevann i fem minutter. Eventuelle fastgrodde matrester eller fett vil da løsne.

**4** Rengjør utsiden av apparatet med en fuktig klutDypp aldri apparatet i vann.**5** Vikle ledningen rundt ledningsholderne på bunnen av apparatet (fig. 18).**6** Apparatet kan oppbevares vertikalt eller horisontalt (fig. 19).**Garanti og service**

Hvis du trenger service eller informasjon, kan du se Philips' webområde på [www.philips.com](http://www.philips.com) eller kontakte Philips Kundetjeneste (se telefonnumre i garantiheftet). Hvis det ikke er noe kundestøttesenter i landet hvor du befinner deg, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler eller serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Allmän beskrivning

- A** Vario Lock™
- B** Löstagbara laggar (diskmaskinståliga): smörgåslaggar (B1: cut & seal triangelformade eller rektangulära), våffellaggar (B2: belgiska eller nordiska), grillaggar (B3).
- C** Auto-lås
- D** Svala handtag
- E** På lampa
- F** Uppvärmningslampa
- G** Sladdförvaring
- H** Knappar för att lösgöra laggarna.
- I** Termostatvred
- J** Lagghandtag

## Egenskaper

### Vario Lock™

Gångjärmsystemet anpassar sig automatiskt till de löstagbara laggarna som placeras i apparaten.

### Laggar

- HD2430: Jäm för belgiska våfflor, smörgåsgrill med cut & seal funktion, kontaktgrill.
- HD2431: Jäm för belgiska våfflor, grill för rektangulära smörgåsar, kontaktgrill.
- HD2422: Jäm för nordiska våfflor (hjärtformade), smörgåsgrill med cut & seal-funktion, kontaktgrill.
- HD2433: Jäm för nordiska våfflor (hjärtformade), grill för rektangulära smörgåsar, kontaktgrill

### Auto-lås

En automatisk ihopklämningsmekanism som stänger 3-i-1-apparaten. Auto-låsmekanismen ska inte aktiveras när laggarna för belgiska våfflor har satts i för att våffeljämet ska fungera på bästa sätt.

## Viktigt

Läs bruksanvisningen noga innan apparaten börjar att används och spara den för framtida bruk.

- **Kontrollera att nätspänningen som anges i botten på apparaten motsvarar den lokala nätspänningen innan du kopplar in den.**
- **Koppla in apparaten till ett jordat vägguttag.**
- **Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av Philips, en av Philips auktoriserad verkstad eller liknande kvalificerade personer för att undvika faror.**
- **Sänk inte ned apparaten eller nätsladden i vatten eller andra vätskor.**
- **Ställ apparaten så att:**
  - nätsladden inte hänger ned över kanten på ett bord eller en arbetsbänk;
  - barn inte kan nå apparaten medan den används;
  - den står på en plan, stadig yta och omges av tillräckligt mycket fritt utrymme.
- **Koppla alltid ur apparaten efter användning.**
- **Håll apparaten utom räckhåll för barn.**
- **Låt inte apparaten vara på utan uppsikt. Använd den inte under eller nära gardiner eller andra lättantändliga material eller under väggskåp, eftersom bröd kan börja brinna.**
- **Undvik att röra vid smörgåsgrillens metalldelar, eftersom de blir mycket varma medan du grillar.**
- **Låt apparaten svalna fullständigt innan du byter laggar, rengör apparaten eller ställer undan den.**
- **Se till att du sätter fast laggarna på ett säkert sätt när du byter dem.**
- **Rör aldrig vid laggarna med vassa eller skrovliga saker, eftersom det skadar non-stick-beläggningen.**
- **Rengör alltid apparaten efter användning.**

- ▶ Se till att nätsladden inte kommer i kontakt med eller för nära apparatens varma ytor.
- ▶ Förvärm alltid laggarna innan du lägger något mellan dem.

### Innan du använder den första gången

Ta bort alla etiketter och torka av smörgåsgrillens utsida med en fuktig trasa.

Laggarna kan tas bort genom att du trycker på knapparna för att lösgöra laggarna (en för den övre laggen och en för den undre) från apparaten och därefter kan de lyftas ur apparaten med hjälp av handtagen.

- 1** Ta bort laggarna ur apparaten (fig. 1).
- 2** Rengör varje lagg med en mjuk trasa eller svamp i varmt vatten med diskmedel eller stoppa in dem i diskmaskinen (fig. 2).
- 3** Torka laggarna och sätt tillbaka dem i apparaten.

Det kan komma lite rök ur apparaten när du använder den första gången. Detta är normalt.

- ▶ Du kan justera sladdens längd genom att linda en del av den runt hållarna på apparatens sockel (fig. 18).

### Laga varma smörgåsar

Två olika typer av laggar kan användas för att laga smörgåsar: cut & seal-laggar och rektangulära laggar. Cut & seal-laggarna skär och förseglar brödet och ger triangelformade smörgåsar. De rektangulära laggarna förseglar bara brödet och ger rektangulära smörgåsar.

Låt aldrig smörgåsgrillen vara på utan uppsikt.

- 1** Sätt smörgåslaggarna i grillen (fig. 3).  
När du sätter i laggarna ordentligt hörs ett klickljud.
- 2** Smörj laggarna lätt med lite smör eller olja.
- 3** Välj smörgåsinställning genom att vrida på termostattvredet till inställning (fig. 4).
- 4** Sätt in stickkontakten i vägguttaget.

Den röda på-lampan och den gröna uppvärmningslampan börjar lysa.

- 5** Förbered ingredienserna som du ska ha i din varma smörgås.

För varje smörgås behöver du två skivor bröd och en passande fyllning. Läs kapitlet 'Recept för varma smörgåsar' om du vill ha förslag. Bred lite smör på de brödsidor som kommer i kontakt med laggarna för att uppnå ett jämnt, gyllenbrunt resultat.

- 6** Smörgåsgrillen är färdig att användas så snart uppvärmningslampan släcks (fig. 5).

Lägg två skivor bröd med de smörade sidorna på den undre laggen, bred ut fyllningen på brödet och lägg två andra skivor bröd ovanpå, med de smörade sidorna uppåt. Du kan också grilla bara en smörgås om du önskar. För att uppnå maximal försegling bör fyllningen inte bres ut för nära brödskivomans kanter.

- 7** Stäng grillen (fig. 6).

Sänk den övre laggen försiktigt på brödet tills auto-låsmekanismen klämmer ihop den med den undre laggen.

Under tillagningen tänds och släcks den gröna uppvärmningslampan då och då som en indikation på att värmeelementen är på och av för att behålla rätt temperatur.

- 8** Öppna smörgåsgrillen efter 4-6 minuter.

Kontrollera att den varma smörgåsen är gyllenbrun. Tillagningstiden beror på typen av bröd och fyllningen och på hur fräsiga och bruna du vill att dina varma smörgåsar ska bli.

**9** Ta ur smörgåsarna (fig. 7).

Använd ett köksredskap av trä eller plast (t ex en stekspade) för att ta ur smörgåsarna ur grillen. Använd inte köksredskap av metall eller som är vassa eller skrovliga. För att fortsätta att laga smörgåsar ska du lägga två nya skivor bröd på den undre laggen när den gröna uppvärmningslampan släcks.

**10** Koppla ur apparaten när du är klar.

**Recept för varma smörgåsar**

**D Smörgåsar med skinka, ost och ananas**

4 skivor vitt bröd  
2 skivor ost  
2 skivor ananas  
2 skivor tunn skinka  
curry

- ▶ *Låt smörgåsgrillen värmas upp.*
- ▶ *Lägg osten, ananassen och sedan skinkan på två skivor bröd. Strö lite curry över skinkan och lägg de andra två skivorna bröd ovanpå.*
- ▶ *Följ instruktionerna i kapitlet 'Laga varma smörgåsar'.*

**D Smörgåsar med tomat, ost och ansjovis**

4 skivor vitt bröd  
1 eller 2 tomater (skurna i skivor)  
2 matskedar riven parmesanost  
6 ansjovisar  
paprika, mejram

- ▶ *Låt smörgåsgrillen värmas upp.*
- ▶ *Lägg tomatskivorna, ansjoviserna och den rivna osten på två skivor bröd. Strö över lite paprika och mejram och lägg de andra två skivorna bröd ovanpå.*
- ▶ *Följ instruktionerna i kapitlet 'Laga varma smörgåsar'.*

**Grilla (kontaktgrill)**

Låt aldrig kontaktgrillen vara på utan uppsikt.

**1** Sätt grillaggarna i apparaten (fig. 8).

När du sätter i laggarna ordentligt hör du ett klickljud.

**2** Smörj laggarna lätt med lite smör eller olja.

**3** Vrid termostatvredet till den temperaturinställning som är lämplig för ingredienserna som ska grillas (1=låg temperatur, 5=hög temperatur) (fig. 9).

**4** Sätt in stickkontakten i vägguttaget.

Den röda av/på-lampan och den gröna uppvärmningslampan tänds.

**5** Du kan lägga ingredienserna på den undre grillaggen när den gröna uppvärmningslampan släckts (fig. 10).

För optimalt resultat bör ingredienserna placeras i mitten på den undre grillaggen.

Under tillagningen tänds och släcks den gröna uppvärmningslampan då och då som en indikation på att värmeelementen är på och av för att behålla rätt temperatur.

**6** Stäng grillen (fig. 11).

Sänk den övre grillaggen försiktigt på ingredienserna tills auto-låsmekanismen klämmer ihop den övre laggen med den undre laggen. Den övre grillaggen vilar nu på maten och gör så att den grillas jämnt på båda sidor.

När du grillar tjocka ingredienser ska du inte trycka ned den övre laggen för att aktivera auto-låsmekanismen utan helt enkelt låta den vila ovanpå ingredienserna.

### 7 Öppna kontaktgrillen efter 3-5 minuter.

Grilltiden beror på typen av ingredienser, hur tjocka matvarorna är och din personliga smak. Se tabellen för rekommenderade grilltider.

### 8 Ta ur den grillade maten (fig. 12).

Använd ett köksredskap av trä eller plast (t ex en stekspade) för att ta ut maten ur grillen. Använd inte köksredskap av metall eller som är vassa eller skrovliga.

För att fortsätta grilla ska du placera nästa omgång mat på den nedre laggen när den gröna uppvärmningslampan släcks.

För optimala resultat ska du avlägsna överbliven olja från laggarna med en bit hushållspapper innan du placerar nästa omgång mat på grillen.

### 9 Koppla ur apparaten när du är klar.

#### Grilltider

I tabellen hittar du ett antal rätter som du kan tillaga med kontaktgrillen. Grilltiderna anges i tabellen. Räkna inte med tiden som behövs för apparaten att värmas upp.

Under tillagningen tänds och släcks den gröna uppvärmningslampan för att indikera att värmeelementen är på eller av för att behålla rätt temperatur. Vare sig den gröna lampan tänds eller släcks kan du fortsätta grilla.

Du kan anpassa grilltiden och temperaturen efter din egen smak. Inställningen beror också på typen av mat som ska tillagas (t ex kött), hur tjockt det är och dess temperatur.

#### Tips

- Använd inte kontaktgrillen för att tillaga kött med ben. Benen kan skada non-stick-beläggningen på laggarna.
- Tillaga alltid små omgångar för bästa resultat.
- Korv tenderar att spricka när de tillagas. Detta kan förhindras genom sticka några hål i skinnet med en gaffel.
- Färskt kött ger bättre grillresultat än fruset eller upptinat kött.
- Salta inte på köttet förrän du har grillat det. Detta hjälper till att bevara köttsaften.
- Grilla inte köttstycken som är för tjocka.
- Vänd ingredienser som är tunnare än ungefär 1 cm minst en gång under grillningen.

#### Grilltider

Ingrediens	Grilltid	Inställning
Skivor av lax eller tonfisk	7-9 minuter	4-5
Fisk (små bitar)	5-7 minuter	4-5
Korv	5-7 minuter	5
Hamburgare (frusen, förstekt)	7-10 minuter	5
Hamburgare (färsk)	5-7 minuter	5
Köttbit	5-7 minuter	5
Grönsaker	5-6 minuter	5
Mixed grill	8-10 minuter	5
Ananasskivor	3-5 minuter	5
Kalkon/kycklingfilé (200g)	6-9 minuter	5

## Laga våfflor

Två olika typer av laggar kan användas för att laga våfflor: laggar för nordiska våfflor (hjärtformade) och laggar för belgiska våfflor.

Låt aldrig våffeljärnet vara på utan uppsikt.

**1** Gör smet enligt instruktionerna som ges i kapitlet 'Recept för våfflor'.

För att få så bra resultat som möjligt ska du låta smeten stå en halvtimme innan du börjar laga våfflor.

**2** Sätt våfelloaggarna i apparaten (fig. 13).

När du sätter i laggarna ordentligt hör du ett klickljud.

**3** Smörj laggarna lätt med lite smör eller olja.

**4** Vrid termostatvredet till våffelinställningen (fig. 14).

**5** Sätt in stickkontakten i vägguttaget.

Den röda på-lampan och den gröna uppvärmningslampan tänds.

**6** Håll smeten på den undre laggen när den gröna uppvärmningslampan har släckts (fig. 15).

Håll ungefär 100 ml smet på den undre laggen för nordiska våfflor och ungefär 180 ml smet på den undre laggen för belgiska våfflor.

**7** Stäng apparaten (fig. 16).

Sänk försiktigt den övre laggen ned på smeten UTAN att aktivera auto-låsmekanismen. Detta låter våfflorna expandera och ger ett bättre slutresultat.

Under tillagningen tänds och släcks den gröna uppvärmningslampan då och då som en indikation på att värmeelementen är på och av för att behålla rätt temperatur.

**8** Öppna våffeljärnet efter 5-7 minuter.

Kontrollera om våfflorna är gyllenbruna. Tillagningstiden beror på typen av smet och på hur fräsiga och bruna du vill att dina våfflor ska bli.

**9** Ta ur våfflorna (fig. 17).

Använd ett köksredskap av trä eller plast (t ex en stekspade) för att ta ur våfflorna ur jämet. Använd inte köksredskap av metall eller som är skarpa eller skrovliga. Låt våfflorna svalna på ett galler så att de blir fräsiga.

Längre tillagningstid resulterar i mörkare våfflor, och kortare tillagningstid ger ljusare resultat.

För att fortsätta tillaga ska du hålla nästa omgång smet på våfelloaggen när den gröna uppvärmningslampan släcks.

**10** Koppla ur apparaten när du är klar.

## Recept för våfflor

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 matsked = 15 ml
- ▶ 1 tesked = 5 ml
- ▶ 1 kopp = 100 ml

### ► Fräsiga våfflor (6-10 stycken)

200 ml kallt vatten

200 g vetemjöl

300 ml grädde (40% fett)



## ► Traditionella våfflor (6-10 stycken)

1,5 koppar mjölk

3 ägg

7 matskedar vegetabilisk olja

1,75 koppar vetemjöl

1 matsked socker

2 teskedar bakpulver

1/2 tesked salt

- *Häll de torra ingredienserna i en medelstor bunke. Skilj äggvitorna från äggulorna. Vispa äggvitorna till hårt skum. Häll i äggulorna, oljan och mjölken samtidigt i de torra ingredienserna. Vispa tills det inte finns några klumpar kvar i smeten. Häll i äggvitorna i smeten med hjälp av en degskrapa. Tillaga våfflorna.*

Variation: Du kan också använda grahamsmjöl i stället för vetemjöl. Grahamsmjöl innehåller mer fibrer. Servera våfflorna med keso och färsk frukt.

## Rengöring och förvaring

**1** Ta ut elsladden ur väggkontakten.

**2** Låt apparaten svalna innan du tar ur laggarna.

Ta alltid bort överbliven olja från grillaggarna med en bit hushållspapper innan du tar ur dem för rengöring.

Laggarna kan tas bort genom att du trycker på knapparna för att frigöra laggarna från apparaten varefter laggarna kan lyftas ur apparaten med hjälp av handtagen.

**3** Rengör laggarna med en mjuk trasa eller svamp i varmt vatten med diskmedel eller lägg dem i diskmaskinen.

Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller skurpulver eftersom detta skadar non-stick-beläggningen på laggen.

Rester kan tas bort genom att du sänker ned laggarna i varmt vatten med diskmedel i fem minuter. Detta får hårdnad mat eller fett att lossna.

**4** Rengör apparatens utsida med en fuktig trasa.

Sänk aldrig ned apparaten i vatten.

**5** Linda sladden runt hållarna som finns i botten på apparaten (fig. 18).

**6** Apparaten kan förvaras i vertikalt eller horisontellt läge (fig. 19).

## Garanti och service

Om du behöver service eller information eller om du har ett problem ska du söka upp Philips webbsida på adressen [www.philips.com](http://www.philips.com) eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (rätt telefonnummer finner du i världsgarantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land ska du vända dig till din lokala återförsäljare eller kontakta serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Laitteen osat

- A** Vario Lock™
- B** Irrotettavat levyt (konepestävät): voileipälevyt (B1: cut & seal tai nelikulmaiset), vohvelilevyt (B2: belgialaiset tai pohjoismaiset), parilalevyt (B3).
- C** Automaattilukitus
- D** Kuumentumattomat kahvat
- E** Virran merkkivalo
- F** Kuumenemisen merkkivalo
- G** Johdon säilytys
- H** Levyjen irrotuspainikkeet
- I** Lämpötilanvalitsin
- J** Levyn kahvat

## Ominaisuudet

### Vario Lock™ -saranointi

Saranointi säätyy automaattisesti laitteeseen asennettujen irrotettavien levyjen mukaan.

#### Levyt

- HD2430: Belgialainen vohvelirauta, cut & seal -voileipägrilli, kontaktigrilli.
- HD2431: Belgialainen vohvelirauta, nelikulmainen voileipägrilli, kontaktigrilli.
- HD2422: Pohjoismainen vohvelirauta (sydämenmuoto), cut & seal -voileipägrilli, kontaktigrilli.
- HD2433: Pohjoismainen vohvelirauta (sydämenmuoto), nelikulmainen voileipägrilli, kontaktigrilli.

#### Automaattilukitus

Automaattilukitus sulkee laitteen. Automaattilukitusta ei tulisi aktivoida silloin, kun belgialaiset vohvelilevyt on asennettu, jotta vohvelirauta toimisi oikein.

## Tärkeää

Lue tämä käyttöohje huolellisesti, ennen kuin alat käyttää laitetta. Säilytä ohje vastaisen varalle.

- **Tarkasta, että laitteen pohjassa oleva jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen sähköverkkoon.**
- **Yhdistä laite maadoitettuun pistorasiaan.**
- **Jos laitteen liitosjohto on vahingoittunut, se on turvallisinta vaihdattaa Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muuten ammattitaitoisella korjaajalla.**
- **Älä upota laitetta tai liitosjohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.**
- **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.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen.**
- **Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.**
- **Älä jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa. Älä käytä laitetta lähellä verhoja tai muuta helposti syttyvää materiaalia tai seinäkaappien alla, sillä leipä voi syttyä palamaan.**
- **Varo koskemasta laitteen metallisia osia, sillä ne tulevat hyvin kuumiksi käytön aikana.**
- **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.**
- **Varmista, että liitosjohto ei ole liian lähellä eikä missään tapauksessa kosketa laitteen kuumia pintoja.**
- **Esikuumenna levyt, ennen kuin laitat mitään niiden väliin.**

## Käyttöönotto

Poista mahdolliset tarrat ja pyyhi laitteen ulkovaippa kostealla liinalla.

Levyt voidaan irrottaa painamalla laitteessa olevia irrotuspainikkeita (toinen ylemmälle ja toinen alemmalle levyille) ja nostamalla levyt sen jälkeen kahvoista pois laitteesta.

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

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

- D** Voit säätää liitosjohdon pituutta kiertämällä johtoa laitteen pohjassa olevien pidikkeiden ympärille (kuva 18).

## 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.

Älä jätä voileipägrilliä toimintaan ilman valvontaa.

- 1** Aseta voileipälevyt laitteeseen (kuva 3).  
Kun asennat levyt oikein, kuulet napsahduksen.
- 2** Voitele levyt kevyesti voilla tai öljyllä.
- 3** Valitse voileipäasetus kääntämällä lämpötilanvalitsin asentoon (kuva 4).
- 4** Liitä pistotulppa pistorasiaan.  
Punainen virran merkkivalo ja vihreä kuumenemisen merkkivalo syttyvät.

- 5** Valmista voileipien ainekset valmiiksi.

Jokaiseen voileipään tarvitaan kaksi leipäviipaletta ja sopiva täyte. Katso ehdotuksia kohdasta Voileipäohjeita. Voitele leipien levyjä vasten tulevat pinnat kevyesti voilla, niin pinnasta tulee tasaisen kauniin ruskea.

- 6** Voileipägrilli on valmis käyttöön heti kun kuumenemisen merkkivalo on sammunut (kuva 5).  
Aseta kaksi alapinnalta voideltua leipäviipaletta alemmalle levyille, levitä täyte leiville ja aseta kaksi yläpuolelta voideltua leipäviipaletta täytteen päälle. Voit halutessasi valmistaa kerralla vain yhden voileivän. Jotta voileivät sulkeutuvat kunnolla, täyte ei saa ulottua liian lähelle leipäviipaletiden reunoja.

- 7** Sulje laite (kuva 6).

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

Valmistuksen aikana vihreä kuumenemisen merkkivalo syttyy ja sammuu aika ajoin osoittaen, että lämmityselementit kytkeytyvät välillä säilyttääkseen oikean lämpötilan.

- 8** Avaa voileipägrilli 4-6 minuutin kuluttua.

Tarkista, että voileivän pinta on kauniin ruskea. Valmistusaika riippuu leivästä ja täytteestä ja siitä, miten rapeaksi ja ruskeaksi haluat voileivät.

- 9** Nosta voileivät pois (kuva 7).

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

Voit jatkaa voileipien valmistamista laittamalla kaksi uutta leipäviipaletta alemmalle levyille, kun vihreä kuumenemisen merkkivalo on sammunut.

**10** Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.**Voileipäohjeita****D Kinkku-juusto-ananasvoileivät**

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

- ▶ Anna voileipägrillin kuumentua.
- ▶ Aseta juustot, ananakset ja kinkut kahden leipäviipaleen päälle. Ripottele kinkun päälle currya ja aseta toiset leipäviipaleet päälle.
- ▶ Noudata kohdan Voileipien pariloiminen ohjeita.

**D Tomaatti-juusto-anjovisvoileivät**

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

- ▶ Anna voileipägrillin kuumentua.
- ▶ Jaa tomaattiviipaleet, anjovikset ja juustoraaste kahdelle leipäviipaleelle. Ripottele pinnalle paprikajauhetta ja meiramia ja aseta toiset leipäviipaleet päälle.
- ▶ Noudata kohdan Voileipien pariloiminen ohjeita.

**Parilointi (kontaktigrilli)****Älä jätä kontaktigrillii toimintaan ilman valvontaa.****1 Aseta grillilevyt laitteeseen (kuva 8).**

Kun asennat levyt oikein, kuulet napsahduksen.

**2 Voitele levyt kevyesti voilla tai öljyllä.****3 Käännä lämpötilanvaltsin grillattavalle ruoalle sopivaan asentoon (1 = matala lämpötila, 5 = korkea lämpötila) (kuva 9).****4 Liitä pistotulppa pistorasiaan.**

Punainen virran merkkivalo ja vihreä kuumenemisen merkkivalo syttyvät.

**5 Voit asettaa ruoka-aineet alemmalle levyille, kun vihreä kuumenemisen merkkivalo on sammunut (kuva 10).**

Aseta ruoat alemmalle parilalevyille mahdollisimman keskelle, niin lopputulos on parempi. Valmistuksen aikana vihreä kuumennuksen merkkivalo syttyy ja sammuu aika ajoin osoittaen, että lämmityselementit kytkettyvät välillä säilyttääkseen oikean lämpötilan.

**6 Sulje laite (kuva 11).**

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

Kun grillaat paksuja ruoka-aineita, älä paina ylempää levyä alas lukitusasentoon, vaan anna sen levätä ruoka-aineiden päällä.

**7 Avaa kontaktigrilli 3-5 minuutin kuluttua.**

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

**8 Nosta pariloitu ruoka pois (kuva 12).**

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

Voit jatkaa pariloimista laittamalla seuraavan ruokaerän alemmalle levyille, kun vihreä kuumenemisen merkkiväli on sammunut.

Poista liika öljy levyistä talouspaperilla, ennen kuin laitat seuraavan erän grilliin.

**9 Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.****Parilointiajat**

Taulukossa on muutamia ruokia, jotka voidaan valmistaa grillissä. Taulukon valmistusajat eivät sisällä laitteen kuumenemiseen tarvittavaa aikaa.

Valmistuksen aikana vihreä kuumennuksen merkkiväli syttyy ja sammuu aika ajoin osoittaen, että lämmityselementit kytkeytyvät väliillä säilyttääkseen oikean lämpötilan. Voit rauhassa jatkaa pariloimista, vaikka vihreä merkkiväli syttyy ja sammuu.

Voit muuttaa valmistusaikoja ja lämpötiloja oman makusi mukaan. Asetus riippuu myös valmistettavasta ruoasta (esim. lihasta), sen paksuudesta ja lämpötilasta.

**Vinkkejä**

- ▶ Älä käytä kontaktigrillissä lihaa, jossa on luita. Luut voivat vahingoittaa tarttumattomaksi käsiteltyjen levyjen pintaa.
- ▶ Lopputulos on parempi, kun valmistat kerralla pieniä määriä.
- ▶ Makkarat halkeavat helposti kontaktigrillissä. Halkeaminen voidaan estää pistelemällä makkarioihin 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 pariloili 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.

Älä jätä vohvelirautaa toimintaan ilman valvontaa.

**1 Valmista taikina kohdassa Vohveliohjeita olevien ohjeiden mukaan.**

Anna taikinan seistä puolisen tuntia, ennen kuin alat valmistaa vohveleita.

**2 Aseta vohvelilevyt laitteeseen (kuva 13).**

Kun asennat levyt oikein, kuulet napsahduksen.

**3 Voitele levyt kevyesti voilla tai öljyllä.****4 Käännä lämpötilanvalitsin vohveliasennolle (kuva 14).****5 Liitä pistotulppa pistorasiaan.**

Punainen virran merkkivalo ja vihreä kuumenemisen merkkivalo syttyvät.

**6 Kaada taikina alemmalle levyille, kun vihreä kuumenemisen merkkivalo on sammunut (kuva 15).**

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

**7 Sulje laite (kuva 16).**

Laske ylempi levy varovasti taikinan päälle aktivoimatta automaattilukitusta. Näin vohvelit pääsevät kohoamaan ja lopputulos on parempi.

Valmistuksen aikana vihreä kuumennuksen merkkivalo syttyy ja sammuu aika ajoin osoittaen, että lämmityselementit kytkeytyvät välillä säilyttääkseen oikean lämpötilan.

**8 Avaa vohvelirauta 5-7 minuutin kuluttua.**

Tarkista, ovatko vohvelit kullanuskeat. Valmistusaika riippuu taikinasta ja siitä kuinka rapeita ja ruskeita haluat vohveiden olevan.

**9 Nosta vohvelit pois (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 vohveleista tummempia, kun taas lyhyempi paistoaika jättää vohvelit vaaleammiksi.

Voit jatkaa valmistusta kaatamalla seuraavan erän taikinaa vohvelilevyille, kun vihreä kuumennuksen merkkivalo on sammunut.

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

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

**► Repeat vohvelit (6-10 vohvelia)**

2 dl kylmää vettä

200 g vehnäjauhoja

3 dl kermaa (40 % rasvaa)

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

**D Perinteiset vohvelit (6-10 kpl)**

1,5 dl maitoa

3 munaa

7 rkl kasviöljyä

1,75 dl jauhoja

1 rkl sokeria

2 tl leivinjauhetta

1/2 tl suolaa

- ▶ *Seloita kuivat aineet keskikokoisessa kulhossa. Erottele munien keltuaiset ja valkuaiset. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi. Lisää keltuaiset, öljy ja maito kuivien aineiden sekaan yhtäaikaa. Sekoita tasaiseksi taikinaksi. Nostelee valkuaisvahto taikinan joukkoon varovasti lastalla. Paista vohvelit.*

Muunnelma: voit myös käyttää täysjyväjauhoja valkoisten vehnäjauhojen asemesta. Täysjyväjauhot sisältävät enemmän kuitua. Tarjoa vohvelit raejuuston ja tuoreiden marjojen/hedelmien kanssa.

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

Pyyhi pois parilalevyistä liika öljy talouspaperilla ennen levyjen irrottamista.

Levyt voidaan irrottaa painamalla laitteessa olevia irrotuspainikkeita, minkä jälkeen levyt voidaan nostaa pois kahvoista.

**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 laitteen pohjassa olevien pidikkeiden ympärille (kuva 18).**6** Laite voidaan säilyttää pysty- tai vaaka-asennossa (kuva 19).**Takuu & huolto**

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

**Generel beskrivelse**

- A** Vario Lock™
- B** Aftagelige plader (tåler opvaskemaskine): Sandwich plader (B1: cut & seal eller rektangulær), vaffelplader (B2: Belgiske eller nordiske), grill plader (B3).
- C** Auto Lock (auto-lås)
- D** Cool-touch håndtag (bliver ikke varmt)
- E** Kontrollampe
- F** Opvarmnings-indikator med lys
- G** Ledningsopbevaring
- H** Udløserknapper til plader
- I** Termostat
- J** Håndtag på pladerne

**Funktioner og finesser****Vario Lock™**

Hængsel-systemet låser automatisk de aftagelige plader sammen, når de lægges i apparatet.

**Plader**

- HD2430: Belgiske vaffer, cut & seal sandwiches, kontaktgrill.
- HD2431: Belgiske vaffer, rektangulære sandwiches, kontaktgrill.
- HD2422: Nordiske vaffer (hjerterformede), cut & seal sandwiches, kontaktgrill.
- HD2433: Nordiske vaffer (hjerterformede), rektangulære sandwiches, kontaktgrill.

**Auto Lock**

En automatisk klemme-mekanisme låser 3-i-1 apparatet. Auto-lock mekanismen bør ikke aktiveres, når pladerne til belgiske vaffer anvendes, for at sikre vaffeljemets optimale funktion.

**Vigtigt**

Læs brugsanvisningen grundigt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

- Ⓧ Inden der sluttes strøm til apparatet kontrolleres det, om den indikerede spændingsangivelse i bunden af apparatet svarer til den lokale netspænding.
- Ⓧ Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes Philips, et Philips-autoriseret serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug.
- Ⓧ Apparat og ledning må aldrig kommes ned i vand eller anden væske.
- Ⓧ Placér apparatet således at:
  - netledningen ikke hænger ud over bordkant eller arbejdsplads;
  - børn ikke kan komme i berøring med det, når det er i brug;
  - det står på et fladt, stabilt underlag med tilstrækkeligt plads rundt om.
- Ⓧ Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Ⓧ Hold apparatet uden for børns rækkevidde.
- Ⓧ Brug kun apparatet, når det er under opsyn. Brug det ikke under eller i nærheden af gardiner eller andre letantændelige materialer - eller stående under overskabe - da brød kan brænde.
- Ⓧ Undgå berøring af apparatets metaldele, da de bliver meget varme under brug.
- Ⓧ Lad apparatet afkøle helt, inden pladerne udskiftes, og når apparatet rengøres eller stilles væk.
- Ⓧ Sørg altid for, at pladerne lægges korrekt i.
- Ⓧ Rør aldrig pladerne med skarpe eller ridsende genstande, da dette risikerer at beskadige slip-let belægningen.
- Ⓧ Rengør altid apparatet efter brug.



- ▶ Sørg for, at netledningen ikke kommer i kontakt med - eller for tæt på apparatets varme dele og flader.
- ▶ Forvarm altid pladerne, inden ingredienserne lægges på.

### Før apparatet tages i brug første gang

Fjern eventuelle klistermærker og tør ydersiden af med en fugtig klud.

Pladerne tages af ved at trykke på udløserknapperne (en til den øverste - og en til den nederste plade), hvorefter de kan løftes ud af apparatet ved at tage fat i de små håndtag.

- 1** Tag pladerne ud (fig. 1).
- 2** Vask alle pladerne med en blød klud eller svamp i varmt sæbevand - eller i opvaskemaskinen (fig. 2).
- 3** Tør pladerne og sæt dem tilbage i apparatet.

Apparatet ryger måske en lille smule, når det tages i brug første gang. Dette er helt normalt.

- ▶ Netledningens længde kan tilpasses ved at vikle den rundt om beslagene i bunden af apparatet (fig. 18).

### Tilberedning af ristede sandwiches

Der findes 2 forskellige plader til tilberedning af sandwiches: cut & seal pladerne og de rektangulære plader. Cut & seal pladerne skærer og "lukker" brødet og resultatet er trekantede sandwiches. De rektangulære plader "lukker" kun brødet, så du får rektangulære sandwiches.

Brug kun sandwich toasteren, når den er under opsyn.

- 1** Læg sandwichpladerne i apparatet (fig. 3).  
Idet de placeres rigtigt, hører du et "klik".
- 2** Smør pladerne med en lille smule smør eller olie.
- 3** Vælg sandwichindstilling ved at dreje termostatknappen til indstilling (fig. 4).
- 4** Sæt stikket i stikkontakten.

Den røde kontrollampe og den grønne opvarmnings-indikator tænder.

- 5** Forbered ingredienserne.

Der skal bruges 2 stykker brød og lidt fyld til hver sandwich. Se forskellige forslag i afsnittet 'Opskrifter på ristede sandwiches'. Smør de sider af brødet, som kommer i kontakt med pladerne med lidt smør for at opnå en ensartet, gyldent resultat.

- 6** Sandwichtoasteren er klar til brug, så snart opvarmnings-indikatoren slukker (fig. 5).  
Læg 2 skiver brød med den smurte side nedad på den nederste plade - fordel fyldet herpå - og læg de 2 andre skiver brød ovenpå med den smurte side vendende opad. Du kan også nøjes med at lave en enkelt sandwich. For at sikre, at sandwichene "lukkes" helt, skal fyldes ikke spredes helt ud til kanterne.

- 7** Luk apparatet (fig. 6).

Sænk den øverste plade forsigtigt ned over brødet, indtil auto-lock-mekanismen fastlåser den til den nederste plade.

Under processen, vil den grønne opvarmnings-indikator tænde og slukke fra tid til anden for at indikere, at varmelegemerne tændes og slukkes for at opretholde den korrekte temperatur.

- 8** Luk sandwichtoasteren op efter 4-6 minutter.

Kontrollér, om sandwichene er gyldne. Tilberedningstiden afhænger af brødtype og fyld samt hvor sprøde og brune, du ønsker dine sandwiches.

**9** Tag sandwichene ud (fig. 7).

Brug en træ- eller plasticpatel. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller redskaber der er skarpe eller ridsende.

Du kan fortsætte med at lave flere sandwiches, så snart den grønne opvarmnings-indikator slukker.

**10** Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.**Opskrifter på ristede sandwiches****D** Skinke, ost og ananas sandwiches

4 skiver franskbrød

2 skiver ost

2 skiver ananas

2 tynde skiver skinke

karry

► *Opvarm sandwichtoasteren.*

► *Læg ost, ananas og skinke på 2 skiver brød. Drys lidt karry på skinken og læg 2 skiver brød over.*

► *Følg anvisningene i afsnittet 'Tilberedning af ristede sandwiches'.*

**D** Tomat, ost og ansjos sandwiches

4 skiver franskbrød

1 eller 2 skiveskårne tomater

2 spsk. revet parmesanost

6 ansjoser

paprika, merian

► *Opvarm sandwichtoasteren.*

► *Læg tomatkiver, ansjoser og den revne ost på 2 skiver brød. Drys med lidt paprika og merian og læg 2 skiver brød over.*

► *Følg anvisningerne i afsnittet 'Tilberedning af ristede sandwiches'.*

**Grillning (kontaktgrill)**

Brug kun kontaktgrillen, når den er under opsyn.

**1** Placer grillpladerne i apparatet (fig. 8).

Idet pladerne lægges rigtig i, høres et "klik".

**2** Smør pladerne med lidt smør eller olie.**3** Drej termostatknappen til den temperaturindstilling, der passer til de ingredienser, der skal grilles (1=lav temperatur, 5=høj temperatur) (fig. 9).**4** Sæt stikket i stikkontakten.

Den røde kontrollampe og den grønne opvarmnings-indikator tænder.

**5** Ingredienserne kan lægges på den nederste plade, så snart den grønne opvarmnings-indikator slukker (fig. 10).

Det bedste resultat opnås, når ingredienserne lægges midt på den nederste grillplade.

Under processen, tænder og slukker den grønne opvarmnings-indikator fra tid til anden for at indikere, at varmelegemene tændes og slukkes for at opretholde den korrekte temperatur.

**6** Luk apparatet (fig. 11).

Sænk den øverste grillplade forsigtigt ned over ingredienserne, indtil auto-lock mekanismen fastlåser den til den nederste plade. Den øverste grillplade er nu i kontakt med ingredienserne, som derved bliver grillet på begge sider.

Når der grilles tykke ingredienser, skal den øverste grillplade ikke trykkes helt ned så auto lock mekanismen aktiveres - men blot indtil den er i kontakt med ingredienserne.

**7** Kontaktgrillen lukkes op efter ca. 3-5 minutter.

Tilberedningstiden afhænger af typen og tykkelsen af ingredienserne - og din personlige smag. Se de anbefalede tilberedningstider i tabellen.

**8** Fjern den grillede mad (fig. 12).

Brug en træ- eller plasticspatel. Brug aldrig køkkenredskaber af metal - eller redskaber, der er skarpe eller ridsende.

Grillningen kan fortsættes, så snart den grønne opvarmnings-indikator slukker.

Resultatet bliver bedst, hvis den overskydende olie tørres af plademe med lidt køkkenrulle, inden den næste portion lægges på.

**9** Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.**Grill-tilberedningstider**

I tabellen finder du en række forslag til tilberedning på kontaktgrillen. De indikerede tilberedningstider er excl. den nødvendige opvarmning af apparatet.

Under processen tænder og slukker den grønne opvarmnings-indikator fra tid til anden for at indikere, at varmelegemene tændes og slukkes for at opretholde den korrekte temperatur. Grillningen kan blot fortsættes.

Du kan tilpasse tilberedningstid og temperatur efter din egen smag. Indstillingen afhænger også af hvilken type mad, der tilberedes (f.eks. kød), dets tykkelse og temperatur.

**Tips**

- ▶ Brug ikke kontaktgrillen til at grille kød med ben, da benene risikerer at beskadige slip-let belægningen.
- ▶ Resultatet bliver bedst, hvis der ikke tilberedes for store portioner ad gangen.
- ▶ Pølser sprækker let under tilberedningen. Dette kan undgås ved at prikke dem lidt med en gaffel.
- ▶ Det bedste grill resultat opnås, hvis man anvender frisk kød istedet for frosset eller optøet kød.
- ▶ Kom aldrig salt på før efter grillningen. Derved bliver kødet mest saftigt.
- ▶ Grill ikke for tykke stykker kød.
- ▶ Vend ingredienserne mindst 1 gang under grillningen, hvis de er mindre end 1 cm tykke.

**Grill-tilberedningstider**

Ingredienser	Tilberedningstid	Indstilling
Lakse eller tun bøffer	7-9 minutter	4-5
Fisk (små stykker)	5-7 minutter	4-5
Pølser	5-7 minutter	5
Hamburgers (frosne, forstegete)	7-10 minutter	5
Hamburgers (friske)	5-7 minutter	5
Kødstykker	5-7 minutter	5
Grøntsager	5-6 minutter	5
Mixed grill	8-10 minutter	5
Ananas skiver	3-5 minutter	5
Kalkun/kyllinge fillét (220 g)	6-9 minutter	5

## Tilberedning af vafler

Der findes 2 forskellige slags plader til vaffelbagning: til nordiske (hjerterformede) vafler og belgiske vafler.

Bag kun vafler, når apparatet er under opsyn.

**1** Tilbered dejen som beskrevet i afsnittet 'Opskrifter til vafler'.

Resultatet bliver bedst, hvis dejen får lov til at hvile en halv time inden tilberedningen.

**2** Placér vaffelpladerne i apparatet (fig. 13).

Idet de lægges rigtigt i, høres et "kilk".

**3** Smør plader med lidt smør eller olie.

**4** Drej termostatknappen på vaffel-indstilling (fig. 14).

**5** Sæt stikket i stikkontakten.

Den røde kontrollampe og den grønne opvarmnings-indikator tænder.

**6** Hæld dej på den nederste vaffelplade, når den grønne opvarmnings-indikator slukker (fig. 15).

Hæld ca. 100 ml dej på til nordiske vafler og ca. 180 ml til belgiske vafler.

**7** Luk apparatet (fig. 16).

Sænk den øverste plade forsigtigt ned over dejen UDEN at aktivere auto-lock mekanismen. Dette sikrer, at dejen kan hæve og dermed det bedste resultat.

Under processen tænder og slukker den grønne opvarmnings-indikator fra tid til anden som en indikation på, at varmelegemerne tændes og slukkes for at opretholde den korrekte temperatur.

**8** Luk vaffeljernet op efter 5-7 minutter.

Kontrollér, om vaflemer er gyldenbrune. Tilberedningstiden afhænger af dejtype og hvor sprøde og brune, du ønsker vaflemerne.

**9** Fjern vaflemerne (fig. 17).

Brug en træ- eller plasticspatel til at fjerne vaflemerne. Brug ikke køkkenredskaber af metal - eller redskaber der er skarpe eller ridsende. Læg vaflemerne til afkøling på en bagerist, så de bliver sprøde. Længere tilberedningstid giver mørkere vafler - og kortere tilberedningstid et lysere resultat. Vaffelbagningen kan fortsættes, så snart den grønne opvarmnings-indikator slukker.

**10** Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.

## Vaffelopskrifter

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 spsk. = 15 ml
- ▶ 1 tsk. = 5 ml
- ▶ 1 kop = 100 ml

**► Sprøde vafler (6-10 stk.)**

200 ml koldt vand

200 g hvedemel

300 ml fløde (40%)

- ▶ Mel og vand røres godt sammen så det ikke klumper. Pisk fløden til skum og bland det i dejen. Bag vaflemerne.

**D Traditionelle vafler (6-10 stk.)**

1,5 kop mælk

3 æg

7 spsk. vegetabilsk olie

1,75 kopper mel

1 spsk. sukker

2 tsk. bagepulver

1/2 tsk. salt

- ▶ *Bland de tørre ingredienser sammen i en mellemstor skål. Del æggene og pisk hviderne stive. Kom æggeblommer, olie og mælk i de tørre ingredienser og pisk, indtil dejen er flydende og uden klumper. Vend forsigtig æggehvidene i med en spatel. Bag vaflerne.*

Variation: Du kan også anvende brunt (hvedemel) istedet for hvidt mel. Brunt mel indeholder flere fibre. Servér vaflerne med hytteost og frisk frugt.

**Rengøring og opbevaring****1 Tag stikket ud af stikkontakten****2 Lad apparatet afkøle helt, inden pladerne tages ud.**

Tør overskydende olie af grillpladerne med køkkenrulle, inden de tages ud og gøres rene.

Pladerne tages ud ved at trykke på udløserknappene på apparatet, hvorefter de løftes af ved at tage fat i de små håndtag.

**3 Vask pladerne med en blød klud eller svamp i varmt sæbevand - eller kom dem i opvaskemaskinen.**

Brug aldrig skræppe rengøringsmidler, skurepulver ell. lign., da dette vil beskadige slip-let belægningen. Fastsiddende madrester og fedt kan fjernes ved at lægge pladerne i blød i varmt sæbevand i 5 minutter.

**4 Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.**

Kom aldrig selve apparatet ned i vand.

**5 Rul netledningen op omkring beslagene i bunden af apparatet (fig. 18).****6 Apparatet kan både opbevares lodret og vandret (fig. 19).****Garanti og service**

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises venligst til Philips hjemmeside på adressen: [www.philips.com](http://www.philips.com) eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee" folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips forhandler eller Serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV. Dette apparat opfylder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

**Γενική περιγραφή**

- A** Vario Lock™
- B** Αποσπώμενες πλάκες (πλένονται στο πλυντήριο πιάτων) (B1: διαχωριστικές ή τετράγωνες), πλάκες για βάφλες (B2: Βελγικές ή Σκανδιναβικές), σχάρες για ψήσιμο (B3).
- C** Αυτόματο κλειδωμα
- D** Μη θερμαινόμενες λαβές
- E** Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
- F** Λυχνία θέρμανσης
- G** Αποθήκευση καλωδίου
- H** Κουμπιά απασφάλισης πλακών
- I** Θερμοστάτης
- J** Λαβές πλακών

**Λειτουργίες****Vario Lock™**

Το σύστημα μεντεσέδων προσαρμόζεται αυτόματα στις αποσπώμενες πλάκες που τοποθετούνται στη συσκευή.

**Πλάκες**

- HD2430: Κατασκευή βελγικής βάφλας, πλάκες για σάντουιτς (κομμένα διαγωνίως και τετράγωνα), σχάρα
- HD2431: Κατασκευή βελγικής βάφλας, παρασκευή τετράγωνων σάντουιτς, σχάρα
- HD2431: Κατασκευή σκανδιναβικής βάφλας (σε σχήμα καρδιάς), πλάκες για σάντουιτς (κομμένα διαγωνίως και τετράγωνα), σχάρα
- HD2433: Κατασκευή σκανδιναβικής βάφλας (σε σχήμα καρδιάς), παρασκευή τετράγωνων σάντουιτς, σχάρα

**Αυτόματο κλειδωμα**

Ένας αυτόματος μηχανισμός κλεισίματος που κλείνει αυτήν την 3-σε-1 συσκευή. Ο μηχανισμός αυτόματου κλειδώματος θα πρέπει να απενεργοποιείται όταν τοποθετείτε τις πλάκες για βελγικές βάφλες για να έχετε τη μέγιστη απόδοση στην παρασκευή βάφλας.

**Σημαντικό**

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

- Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση του σπιτιού σας πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Βάλτε τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα σούκο.
- Αν το καλώδιο έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή εξίσου έμπειρους τεχνικούς προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το τροφοδοτικό σε νερό ή σε άλλα υγρά.
- 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.
- Να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη. Μην την χρησιμοποιείτε κάτω ή κοντά σε κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά ή κάτω από ντουλάπια τοίχων, επειδή το ψωμί μπορεί να καεί.

- ▶ Μην ακουμπάτε τα μεταλλικά μέρη της τοστιέρας επειδή ζεσταίνονται πολύ κατά το ψήσιμο.
- ▶ 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.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι το καλωδίο του τροφοδοτικού δεν έρχεται σε επαφή ή πολύ κοντά στις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- ▶ Να θερμαίνετε πάντα τις πλάκες πριν βάλετε οτιδήποτε ανάμεσά τους.

### Πριν τη χρησιμοποίησετε για πρώτη φορά

Αφαιρέστε τα αυτοκόλλητα και καθαρίστε το εξωτερικό της τοστιέρας με ένα υγρό πανί.

Μπορείτε να αφαιρέσετε τις πλάκες πιέζοντας τα κουμπιά απασφάλισης πλακών (ένα για την πάνω πλάκα και ένα για την κάτω) στη συσκευή, και να τις βγάλετε από τη συσκευή από τις λαβές.

- 1** Βγάλτε τις πλάκες από τη συσκευή (εικ. 1).
- 2** Καθαρίστε κάθε πλάκα με ένα 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.

- ▶ Μπορείτε να ρυθμίσετε το μήκος του καλωδίου γυρίζοντας ένα μέρος του γύρω από τα πλαίσια της βάσης της συσκευής (εικ. 18).

### 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.

Μην αφήνετε ποτέ την σαντουίτσιέρα χωρίς επίβλεψη.

- 1** Τοποθετήστε τις πλάκες για σάντουιτς στη συσκευή (εικ. 3). Μόλις τοποθετήσετε σωστά τις πλάκες, θα ακούσετε ένα κλικ.
- 2** Λαδώστε ελαφρά τις πλάκες με λίγο βούτυρο ή λάδι.
- 3** Επιλέξτε τη ρύθμιση για σάντουιτς γυρίζοντας το θερμοστάτη στη θέση (εικ. 4).
- 4** Βάλτε το βύσμα στην πρίζα.

Η κόκκινη και η πράσινη ενδεικτική λυχνία ανάβουν.

**5** Ετοιμάστε τα υλικά για το σάντουιτς που θα ψήσετε. Για κάθε σάντουιτς θα χρειαστείτε δύο φέτες ψωμί και την κατάλληλη γέμιση. Διαβάστε το κεφάλαιο 'Συνταγές για ψημένα σάντουιτς' για προτάσεις. Βουτυρώστε ελαφρά τις φέτες του ψωμιού που θα έρθουν σε επαφή με τις πλάκες για να ροδοψηθούν ομοιόμορφα.

- 6** Η τοστιέρα είναι έτοιμη για χρήση μόλις σβήσει η λυχνία ετοιμότητας (εικ. 5). Βάλτε δύο φέτες ψωμιού με την βουτυρωμένη πλευρά στην κάτω πλάκα, απλώστε τη γέμιση στο ψωμί και βάλτε τις άλλες δύο φέτες ψωμιού από πάνω, με τις βουτυρωμένες πλευρές από πάνω. Αν θέλετε, μπορείτε επίσης να ψήσετε μόνο ένα σάντουιτς. Για να διασφαλίσετε το καλύτερο κλείσιμο, η γέμιση δεν θα πρέπει να βρίσκεται πολύ κοντά στις άκρες του ψωμιού.

**7** 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.

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

**8** Ανοίξτε την τοστιέρα μετά από 4-6 λεπτά.

Ελέγξτε αν το ψημένο σάντουιτς έχει ροδοψηθεί. Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το είδος ψωμιού και τη γέμιση και το πόσο τραγανιστά και ροδοψημένα θέλετε να είναι τα σάντουιτς σας.

**9** Βγάλτε τα σάντουιτς (εικ. 7).

Χρησιμοποιήστε ένα ξύλινο ή πλαστικό σκεύος (π.χ. μια σπάτουλα) για να βγάλετε τα ψημένα σάντουιτς από τη σαντουϊτσιέρα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά, αιχμηρά ή αποξεστικά κουζινικά εργαλεία.

Για να συνεχίσετε να φτιάχνετε σάντουιτς, βάλτε δύο καινούργιες φέτες ψωμιού στην κάτω πλάκα όταν σβήσει η πράσινη λυχνία ετοιμότητας.

**10** Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.**Συνταγές για ψημένα σάντουιτς****1** Σάντουιτς με ζαμπόν, τυρί και ανανά

4 φέτες λευκό ψωμί

2 φέτες τυρί

2 φέτες ανανά

2 λεπτές φέτες ζαμπόν

κάρυ

- ▶ Αφήστε τη σαντουϊτσιέρα να ζεσταθεί.
- ▶ 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".

**2** 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

- ▶ Αφήστε τη σαντουϊτσιέρα να ζεσταθεί.
- ▶ 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)**

Μην αφήνετε ποτέ την ψηστιέρα να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.

**1** Τοποθετείστε τις σχάρες ψησίματος στη συσκευή (εικ. 8).

Μόλις τοποθετήσετε σωστά τις σχάρες, θα ακούσετε ένα κλικ.

**2** Λαδώστε ελαφρά τις πλάκες με λίγο βούτυρο ή λάδι.**3** Γυρίστε το θερμοστάτη στη ρύθμιση που είναι κατάλληλη για τα υλικά που θα ψηθούν (1=χαμηλή θερμοκρασία, 5=υψηλή θερμοκρασία) (εικ. 9).



**4** Βάλτε το βύσμα στην πρίζα.  
Η κόκκινη και η πράσινη ενδεικτική λυχνία ανάβουν.

**5** Μπορείτε να τοποθετήσετε τα υλικά στη χαμηλή πλάκα ψησίματος όταν σβήσει η πράσινη λυχνία ετοιμότητας (εικ. 10).

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

Κατά τη διάρκεια ψησίματος, η πράσινη λυχνία ετοιμότητας αναβοσβύνει ανά διαστήματα ως ένδειξη ότι τα θερμαντικά στοιχεία ανάβουν και σβήνουν για να διατηρήσουν τη σωστή θερμοκρασία.

**6** 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.

Όταν ψήνετε χοντρά υλικά, μην πιέζετε την πάνω σχάρα προς τα κάτω για να ενεργοποιήσετε το μηχανισμό αυτόματου κλειδώματος αλλά απλά αφήστε τη να ακουμπήσει πάνω στα υλικά.

**7** 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.

**8** Βγάλτε 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, τοποθετήστε την επόμενη ποσότητα φαγητού στην κάτω σχάρα μόλις σβήσει η πράσινη λυχνία ετοιμότητας.

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

**9** 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 σβήνει, 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 αντικολητική 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 πηρούι.

- 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.

## 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

## 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.

Μην αφήνετε ποτέ τη βαφλιέρα να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.

**1** Φτιάξτε κουρκούτι σύμφωνα με τις οδηγίες που δίνονται στο κεφάλαιο 'Συνταγές για βάφλες'.

Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, αφήστε το κουρκούτι να σταθεί για μισή ώρα πριν φτιάξετε τις βάφλες.

**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** Γυρίστε το θερμοστάτη στη ρύθμιση για βάφλες (εικ. 14).

**5** Βάλτε το βύσμα στην πρίζα.

Η κόκκινη και η πράσινη ενδεικτική λυχνία θα ανάψουν.

**6** Ρίξτε το κουρκούτι στην κάτω πλάκα 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.

**7** Κλείστε τη συσκευή (εικ. 16).

Χαμηλώστε την πάνω πλάκα προσεκτικά πάνω στο κουρκούτι ΧΩΡΙΣ να ενεργοποιήσετε το μηχανισμό αυτόματου κλειδώματος. Μαυτόν τον τρόπο οι βάφλες θα απλώσουν και θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

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.

**8** Ανοίξτε τη βαφλιέρα μετά από 5-7 λεπτά.

Ελέγξτε αν οι βάφλες έχουν ροδοψηθεί. Ο χρόνος ψήσιματος εξαρτάται από τον τύπο του κουρκουτιού και από το πόσο τραγανές και ροδοψημένες θέλετε να γίνουν οι βάφλες.

**9** Βγάλτε 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 κουζίδικα 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 στη βαφλιέρα όταν σβύσει η πράσινη λυχνία.

**10** Βγάλτε 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 φλυτζάνι = 100 ml

**Δ** Τραγανιστές βάφλες (6-10 κομμάτια)

200 ml κρύο νερό

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.

**Δ** 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 φρέσκα φρούτα.

### Καθάρισμα και αποθήκευση

**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 καθάρισμα.

Μπορείτε να αφαιρέσετε τις πλάκες πιέζοντας τα κουμπιά απασφάλισης στη συσκευή, και μετά μπορείτε να τις βγάλετε από τη συσκευή κρατώντας τις 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 γύρω από τα πλαίσια στο κάτω μέρος της συσκευής (εικ. 18).

**6** Η συσκευή μπορεί να αποθηκευτεί σε όρθια ή οριζόντια θέση (εικ. 19).

### **Εγγύηση και σέρβις**

Εάν 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 ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και των Συσκευών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

## Genel tanım

- A Değişken Kilit™
- B Çıkarılabilen yüzeyler (bulaşık makinesinde yıkanabilir) Sandviç yüzeyleri (B1: ortadan kesik ve köşeli), Waffle yüzeyleri (B2: Belçika ve İskandinav usulü), Izgara yüzeyleri (B3):
- C Otomatik Kilit
- D Şık ve el yakmaz tutacaklar
- E Güç-açık ışığı
- F Cihaz ısınıyor pilot ışık
- G Kablo yuvası
- H Yüzeyleri çıkartma düğmesi
- I Termostat ayar düğmesi
- J Yüzeyin tutacak yerleri

## Özellikler

### Değişken Kilit™

Menteşeli sistem cihaza yerleştirilirken, çıkarılabilen yüzeylere otomatik olarak uyar.

### Pişirme yüzeyleri

- HD2430 (Belçika waffle'ı, kesik sandviç, ızgara yapabilir).
- HD2431 (Belçika waffle'ı, köşeli sandviç, ızgara yapabilir).
- HD2422 (İskandinav waffle'ı (kalp şeklinde), kesik sandviç, ızgara yapabilir).
- HD2433 (İskandinav waffle'ı (kalp şeklinde), köşeli sandviç, ızgara yapabilir).

### Otomatik Kilit

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

## Önemli

Bu cihazı kullanmaya başlamadan önce yazılı talimatları okuyun ve resimlere bakın.

- Cihazı prize takmadan önce, cihazın altında belirtilen voltajın, evinizdeki şebeke voltajı ile uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazı topraklı, duvar prizine takın.
- Cihazın elektrik kordonu hasar görürse, tamir özel aletler ve parçalar gerektireceğinden, Philips veya Philips tarafından yetkilendirilmiş servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı veya elektrik kordonunu kesinlikle suya ve sıvı cisimlere batırmayın.
- Cihazı aşağıdakilere dikkat ederek yerleştirin:
  - elektrik kablosu bir masanın veya tezgahın köşesinden sarkmamalı;
  - cihaz kullanımdayken, çocuklar cihaza dokunmamalı;
  - cihaz düz, sabit bir yüzeyde bulunmalı ve çevresinde yeterli boş alan olmalı.
- Cihazı kullandıktan sonra fişini prizden çekin.
- Cihazı çocuklardan uzak tutun.
- Cihazın çocuklar tarafından yalnız başlarına kullanılmasına izin vermeyin. Cihazı perde veya diğer yanıcı eşyaların yanında veya altlarında kullanmayın.
- Çok sıcak olabileceklerinden, 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.
- Elektrik kablosunun, cihazın sıcak yüzeyleri üzerine veya yakınına gelmemesine dikkat edin.
- Cihazın içine bir şey koymadan önce, her zaman yüzeylerini ısıtın.

### Kullanım öncesinde

Cihazın üzerindeki, yüzey çıkartma düğmesine basılarak, tutma yerlerinin yardımı ile yüzeyler çıkartılabilir.(birisi alt diğeri üst yüzey için)

- 1 Yüzeyleri cihazdan çıkarın (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.

- Kablo uzunluğunu, kablunun bir kısmını cihazın alt kısmındaki tutacakların etrafına sararak ayarlayabilirsiniz (şek. 18).

### 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.

#### Cihazı kesinlikle yalnız başına bırakıp çalıştırmayın.

- 1 Sandviç yüzeylerini cihaza yerleştirin (şek. 3).  
Yüzeyleri cihaza düzgün şekilde yerleştirdiğinizde, bir klik sesi duyarsınız.
- 2 Yüzeyleri az miktarda tereyağı veya sıvı yağ ile yağlayın.
- 3 Sandviç ayarını termostat ayar düğmesini döndürerek seçin (şek. 4).
- 4 Fişi duvar prizine takın.  
Kırmızı güç-açık ve yeşil cihaz ısıyor ışıkları yanar.

#### 5 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.

#### 6 Pişirmeye hazır ışığı söndüğünde, tost makineniz kullanıma hazır demektir (şek. 5).

Yağlı tarafları alt yüzeye gelecek şekilde iki dilim ekmeği yerleştirin, iç malzemeleri ekmeklerin üzerlerine 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.

#### 7 Cihazı kapatın (şek. 6).

Üst yüzeyi, otomatik kilit mekanizması alt yüzeye kenetleninceye kadar bastırın.

Piştirirken, yeşil cihaz ısıyor ışığı zaman zaman yanar ve söner, bu durum ısıtma unsurlarının doğru ısıyı bulmak için belirli süre çalışıp, belirli süre durduklarını belirtir.

#### 8 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.

#### 9 Tostları çıkartın (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, cihaz ısıyor ışığı söndüğünde, iki yeni ekmeğin dilimini alt yüzeye yerleştirin.

**10** 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 ançüezli tostlar

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

- Tost makinesini ısıtın.
- Domates dilimlerini, ançüez 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)

**Izgara'yı kesinlikle yalnız başına çalıştırmayın.**

#### **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** Pişireceğiniz gıda maddesine göre termostat düğmesini uygun sıcaklık ayarına getirin. (1=düşük ısı, 5= yüksek ısı) (şek. 9).

#### **4** Fişi duvar prizine takın.

Kırmızı güç-açık ve yeşil cihaz ısıyor ışıkları yanar.

#### **5** Pişirmeye hazır ışığı söndüğünde malzemeyi alt ızgara yüzeyine koyabilirsiniz (şek. 10).

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

#### **6** 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.

#### **7** 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.

**8 Pişirilmiş yiyecekleri ızgarada çıkarın (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 sönmez, 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.

**9 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 sönerek, ısıtıcı unsurlarının doğru ısıyı bulmak için belirli süre çalışıp belirli süre durduklarını belirtir. Işık yansa da sönse de, ızgara işlemine devam edebilirsiniz.

Izgara süresini ve ısını kendi damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz. Ayar ayrıca pişirdiğiniz malzemeye (öm. 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.
- Sosisler 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 gr)	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.

### Cihazı yalnız başına çalıştırmayın.

#### 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.

Kırmızı güç-açık ve yeşil cihaz ısınıyor ışıkları yanar.

#### 6 Yeşil cihaz ısınıyor 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.

#### 7 Cihazı kapatın (şek. 16).

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

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

#### 8 Waffle makinesini 5-7 dakika sonra açın.

Waffle'in 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.

#### 9 Waffle'ları çıkartın (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 sönməsi ile birlikte, bir sonraki waffle için sıvı hamuru waffle yüzeyi üzerine koyun.

#### 10 Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.

## Waffle tarifleri

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

### ► Çıtır waffle'lar (6-10 adet)

20 ml soğuk su  
200 gr 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 öbkleşme 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.

**Temizlik ve saklama****1** Cihazı prizden çıkartın.**2** Yüzeyleri çıkartmadan önce cihazın soğumasını bekleyin.

Izgara yüzeylerini temizlik için çıkartmadan önce, her zaman üzerlerinde biriken fazla yağı, 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.**Cihazı kesinlikle suya batırmayınız.****5** Kabloyu cihazın altındaki bölüme sarın (şek. 18).**6** Cihaz dikey veya yatay şekilde saklanabilir (şek. 19).**Garanti & Servis**

Bir bilgiye ihtiyacınız olursa veya bir probleminiz varsa, lütfen [www.philips.com.tr](http://www.philips.com.tr) 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.

## وصفات فطائر الوافل

- ◀ 1 [ \* ] = 100 مل
- ◀ ملعقة كبيرة = 15 مل
- ◀ ملعقة صغيرة = 5 مل
- ◀ كوب واحد = 100 مل

## ◀ وافل مقرمش (6-10 قطع)

200 مل ماء بارد

200 غرام طحين

300 مل كريم (40٪ دسم)

◀ امزجي الطحين والماء. حركي جيدا للحصول على مزيج مخفوق ناعم. اخفقي الكريم الى أن يجمد ثم اخلطيه مع المزيج المخفوق. قومي بطهي فطائر الوافل.

## ◀ فطائر الوافل التقليدية (6-10 قطع)

كوب ونصف كوب حليب

3 بيضات

7 ملاعق كبيرة زيت نباتي

كوب وثلاثة أرباع كوب طحين

ملعقة كبيرة سكر

ملعقتان صغيرتان باكنج باوادر

نصف ملعقة صغيرة ملح

◀ انخلي قومي بتصفية المحتويات الجافة في وعاء متوسط الحجم. افصلي البيض. اخفقي بياض البيض الى أن يجمد. أضيفي صفار البيض والزيت والحليب الى المحتويات الجافة في آن واحد. اخفقي المزيج الى أن تختفي الكرات في المزيج المخفوق. اطوي بياض البيض الى المزيج المخفوق بواسطة مغرفة. اطهي فطائر الوافل.

طريقة أخرى: يمكنك ايضا استخدام طحين أسمر (طحين الدقيق) بدلا من الطحين الأبيض. ان الطحين الأسمر يحتوي على ألياف أكثر. قدمي فطائر الوافل مع الجبن الريفي والفاكهة الطازجة.

## التنظيف والتخزين

## 1 افصلي الجهاز عن الكهرباء.

## 2 دعي الجهاز يبرد قليلا قبل ازالة الأطباق.

دوما انزعي الكمية الزائدة من الزيت من الأطباق بواسطة ورق مطبخي قبل ازالتها لهدف تنظيفها.

يمكن نزع الأطباق من خلال اضغط على مفاتيح التحرير على الجهاز ومن ثم يتم رفع الأطباق من الجهاز بواسطة المقابض.

## 3 قومي بتنظيف الأطباق بواسطة قطعة قماش ناعمة أو اسفنجة وبعض الماء الساخن والصابون أو ضعها في غسالة الصحون.

لا تستخدمي ابدأ أية مواد تنظيف كاشطة كونها تتلف الطلاء الغير لاصق للأطباق.

يمكن ازالة البقايا العالقة في الأطباق من خلال شطف الأطباق في ماء ساخن مع الصابون لمدة 5 دقائق. ذلك سوف يزيل بقايا

المأكولات والشحم العالق.

## 4 قومي بتنظيف الجزء الخارجي للجهاز بواسطة قطعة قماش مبللة.

## لا تغمري الجهاز بالماء أبدا.

## 5 قومي بلف السلك الكهربائي الزائد حول الأدوات الخاصة لها على أسفل الجهاز (رسم 18).

## 6 يمكن تخزين الجهاز بوضع عامودي أو أفقي (رسم 19).

## الضمان والخدمة

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

## أوقات الشواء

المحتوى	وقت الشواء	الوضعية
ستيك سمك السالمون أو التونا	٧-٩ دقائق	٥-٤
سمك (قطع صغيرة)	٥-٧ دقائق	٥-٤
النقانق	٥-٧ دقائق	٥
هامبرغر (مثلج أو مطبوخ مسبقا)	٧-١٠ دقائق	٥
هامبرغر (طازج)	٥-٧ دقائق	٥
قطعة لحم	٥-٧ دقائق	٥
خضروات	٥-٦ دقائق	٥
مشويات مشكلة	٨-١٠ دقائق	٥
شرائح الأناناس	٣-٥ دقائق	٥
لحم الديك الرومي/ فيايه الدجاج (٢٠٠ غرام)	٦-٩ دقائق	٥

## تحضير فطائر الوافل

يمكن استخدام نوعين من الأطباق لتحضير فطائر الوافل: أطباق الوافل (على شكل قلب) وأطباق الوافل البلجيكية.

لا تدعي محضرة فطائر الوافل تعمل بدون مراقبتها.

١ قومي بتحضير المزيج المخفوق اعتمادا على الارشادات المذكورة في فقرة قوصفات فطائر الوافل.

للحصول على أفضل النتائج، دعي المزيج المخفوق يهدأ لمدة نصف ساعة قبل البدء بتحضير فطائر الوافل.

٢ ضعي أطباق الوافل داخل الجهاز (رسم ١٣).

عند ادخال الأطباق بالطريقة الصحيحة، سوف تسمعين صوت كليك.

٣ قومي بتزييت الأطباق قليلا بالزيت أو الزبدة.

٤ اضبطي مفتاح الترموستات الى وضع الوافل (رسم ١٤).

٥ أوصلي مقبس الكهرباء في قابس الحائط.

سوف يضيء الضوء المؤشر لعملية التشغيل والضوء المؤشر لعملية التسخين.

٦ اسكبي المزيج المخفوق الى طبق الوافل السفلي عندما ينطفئ الضوء المؤشر لعملية التسخين (رسم ١٥).

اسكبي حوالي ١٠٠ مل من المزيج المخفوق الى طبق الوافل على شكل قلب وحوالي ١٨٠ مل من المزيج المخفوق الى طبق الوافل البلجيكية السفلي.

٧ أغلقي الجهاز (رسم ١٦).

أنزلي الطبق العلوي بحرص على المزيج المخفوق بدون تشغيل نظام القفل التلقائي. ذلك سوف يسمح لفطائر الوافل من التمدد واعطاء نتيجة أفضل.

أثناء عملية الطهي، سوف يضيء وينطفئ الضوء المؤشر الضوئي الأخضر لعملية التسخين من وقت لآخر كإشارة بأن العناصر الحرارية مشغلة ومتوقفة عن العمل لضمان الحفاظ على درجة الحرارة الصحيحة.

٨ افتحي محضرة فطائر الوافل بعد ٥-٧ دقائق.

تفحصي فطائر الوافل ما اذا أصبح لونها ذهبيا. ان وقت الطهي المتطلب يعتمد على نوع المزيج المخفوق ونسبة القرمشة والتحميص التي تفضليها لفطائر الوافل.

٩ انزعي فطائر الوافل (رسم ١٧).

استخدمي أداة خشبية أو بلاستيكية (مثلا مغرفة) لازالة فطائر الوافل من الجهاز. لا تستخدم أدوات مطبخية معدنية حادة أو كاشطة. دعي فطائر الوافل تبرد قليلا على رف لتصبح مقرمشة.

مدة الطهي الطويلة سوف تتسبب بوافل داكن اللون أم مدة الطهي الأقصر فسوف تعطي نتائج وافل بلون أفتح. لمواصلة عملية الطهي، ضعي الزمرة التالية من المأكولات المراد طهيها على طبق الوافل عندما ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر لعملية التسخين.

١٠ فصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام.

٥ يمكنك وضع المحتويات على طبق الشواء السفلي عندما ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر لعملية التسخين (رسم ١٠).

للحصول على أفضل النتائج، يجب وضع المحتويات في قلب طبق الشواء السفلي. أثناء عملية الطهي، سوف يضيء وينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر لعملية التسخين من وقت لآخر كإشارة بأن العناصر الحرارية مشغلة ومتوقفة عن العمل لضمان الحفاظ على درجة الحرارة الصحيحة.

٦ أغلقي الجهاز (رسم ١١).

أنزلي طبق الشواء العلوي بحرص على المحتويات إلى أن يغلق القفل التلقائي الطبق العلوي على الطبق السفلي. يكون الآن الطبق العلوي جالسا على المحتويات ويقوم بشوائها بتساو على الجهتين.

عند شواء المحتويات السميكة، لا تضغطي على الطبق العلوي لتشغيل نظام الاقفال التلقائي بل ضعي الطبق العلوي ببساطة فوق المحتويات.

٧ افتحي الشواية بعد ٣-٥ دقائق.

الوقت المتطلب للشواء يعتمد على نوع المحتويات وسماكتها وذوقك الشخصي. انظري الى الجدول لمعرفة الأوقات المتطلبة للشواء.

٨ انزعي المأكولات المشوية (رسم ١٢).

استخدمي أداة خشبية أو بلاستيكية (مثلا مغرفة) لازالة المأكولات المشوية من الشواية. لا تستخدمى أدوات مطبخية معدنية حادة أو كاشطة.

لمواصلة عملية الشواء، ضعي الزمرة التالية من المأكولات المراد شوائها على الطبق السفلي عندما ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر لعملية التسخين.

للحصول على أفضل النتائج، انزعي الكمية الزائدة من الزيت من الأطباق بواسطة ورق مطبخي قبل وضع الزمرة التالية من المأكولات المراد شوائها على الشواية.

٩ افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام.

#### الأوقات المتطلبة للشواء

سوف تجدين في الجدول عدد من الصفات التي يمكنك تحضيرها بواسطة الشواية. لا تشمل الأوقات المتطلبة للتخضير المذكورة الوقت الضروري لتسخين الجهاز.

أثناء عملية الطهي، سوف يضيء وينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر لعملية التسخين من وقت لآخر كإشارة بأن العناصر الحرارية مشغلة ومتوقفة عن العمل لضمان الحفاظ على درجة الحرارة الصحيحة. يمكنك مواصلة عملية الشواء ببساطة عندما ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر لعملية التسخين.

يمكنك تعديل الوقت المتطلب للشواء ودرجة حرارة الشواء اعتمادا على ذوقك الشخصي. يعتمد الوقت أيضا على نوع المحتويات المحضرة (مثلا اللحم) وسماكتها ودرجة حرارتها.

#### نصائح

❗ لا تستخدمى الشواية لتحضير اللحم مع العظام الملصقة به. يمكن للعظام أن تلتف الطلاء الغير لاصق للأطباق.

❗ قومي دوما بطهي كميات برزم صغيرة للحصول على أفضل النتائج.

❗ عادة تنقسم النقانق الى قسمين عند شوائها. يمكن تجنب ذلك من خلال احداث ثقوب فيها بواسطة شوكة.

❗ يعطي اللحم الطازج نتائج شواء أفضل من اللحم المثلج أو المذوب.

❗ لا تضعي الملح على اللحم الا بعد أن تنتهي من شوائها. ذلك سوف يساعدك على الحفاظ على مرقة اللحم بداخله.

❗ لا تقومي بشواء قطع لحم سميكة.

❗ قومي بتقليب المحتويات النحيفة ذات السماكة أقل من ١ سم مرة على الأقل خلال عملية ال

### ٨ افتحي الجهاز بعد ٣-٤ دقائق.

تأكدتي إذا كانت السندويش المحمصه ذو لون بين مائل الى الذهبي. ان وقت التحميص يعتمد على نوع الخبز والحشوة المستخدمة و الى أي مدى ترغبين أن تكون الساندويش مقرمشة و بني اللون.

### ٩ قومي باخراج الساندويشات (رسم ٧).

استخدمي أداة مطبخية خشبية أو بلاستيكية (مغرفة مثلا) لاجراج الساندويش المحمص من الجهاز. لا تستخدمى أدوات مطبخية معدنية حادة أو كاشطة.

لمواصلة تحضير الساندويشات، ضعي شريحتي خبز جديدتان على الأطباق السفلى عندما ينطفئ مؤشر التسخين الأخضر.

### ١٠ افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام.

## وصفات لساندويشات محمصه

### سندويشات لحم الديك الرومي والجبن والأناناس

أربعة شرائح من الخبز الأبيض

قطعتان من الجبن

شريحتان من الأناناس

شريحتان نحيفتان من لحم الديك الرومي

بودرة الكاري

#### دعي الجهاز يسخن.

ضعي الجبن والأناناس ثم لحم الديك الرومي على قطعتين من الخبز. أنثري فوق لحم الديك الرومي بعض بودرة الكاري ثم ضعي

قطعتي الخبز الأخرتين فوقها.

اتبعي التعليمات في فصل قتحضير ساندويشات محمصه قف.

### سندويشات الطماطم والجبن وسمك الأنشوفي

لأربعة شرائح من الخبز الأبيض

حبة طماطم أو حبتان (مقطعة الى شرائح)

ملعقتا طعام من جبنة البارميزان المبشورة

٦ قطع من سمك الأنشوفي

بابريكا ومارجورام

#### دعي الجهاز يسخن.

ضعي شرائح الطماطم وسمك الأنشوفي على قطعتين من الخبز. أنثري فوقها بعض بودرة فلفل البابريكا و المارجورام ثم ضعي

الخبز الأخرتين فوقها.

اتبعي التعليمات في فصل قتحضير ساندويشات محمصه قف.

## الشواء (شواية)

### لا تدعي الشواية تعمل بدون مراقبة الجهاز.

### ١ ضعي أطباق الشواء داخل الجهاز (رسم ٨).

عند ادخال الأطباق بالطريقة الصحيحة سوف تسمعين صوت فكليق قف.

### ٢ قومي بتزيت الأطباق قليلا ببعض الزيت أو الزبدة.

### ٣ اضبطي مفتاح الترموستات الى وضع درجة الحرارة الملائمة للمحتويات المراد شوائها (١=حرارة منخفضة، ٥=حرارة عالية) (رسم ٩).

### ٤ أوصلي مقيس الكهرباء في قابس الحائط.

سوف يضيء المؤشر الضوئي لمفتاح التشغيل والمؤشر الضوئي الأخضر لعملية التسخين.

- ❶ قومي دوما بتنظيف الجهاز بعد الاستعمال.
- ❷ تأكدي بأن لا يتواجد السلك الكهربائي قرب أو يلامس الأسطح الساخنة للجهاز.
- ❸ قومي دوما بتسخين الأطباق مسبقا قبل وضع أي شيء بينهم.

### قبل الاستعمال الأول

- انزعي أي ملصقات موجودة على الجهاز وقومي بمسح جسم الحماصة من الخارج بواسطة قطعة قماش مبللة.
- يمكن نزع الأطباق من خلال الضغط على مفتاح اطلاق الأطباق (مفتاح للأطباق العليا ومفتاح آخر للأطباق السفلى) في الجهاز. عند القيام بذلك، يمكن رفع الأطباق من الجهاز بواسطة الماسكات.
- ❶ انزعي الأطباق من الجهاز. (رسم ١)
- ❷ قومي بتنظيف كل طبق بواسطة قطعة قماش ناعمة أو اسفنجة تحتوي على ماء ساخنة وصابون أو ضعهم في غسالة الصحون (رسم ٢).
- ❸ قومي بتجفيف الأطباق واعدتهم الى مكانهم في الجهاز.
- من المحتمل أن يصدر الجهاز بعض الدخان عند استعماله للمرة الأولى. ذلك شيء طبيعي.
- ❹ يمكنك تعديل طول السلك الكهربائي من خلال لف جزء منه حول المكان المخصص له عند قاعدة الجهاز. (رسم ١٨)

### تحضير سندويشات محمصة

لا تدعي الجهاز يعمل دون مراقبة شخص ما أبدا.

- ❶ قومي بوضع أطباق الساندويشات في الجهاز. (رسم ٣)
- عند وضع الأطباق بالطريقة الصحيحة، سوف تسمعين صوت فكليكف.
- ❷ قومي بتزيت أطباق التحميص بقليل من الزبدة أو الزيت.
- ❸ قومي باختيار وضعية الساندويشات المرغوب بها من خلال تدوير مفتاح الحرارة الى وضعية (رسم ٤)
- ❹ قومي بوضع المقيس في قابس الحائط.
- سوف يضيء مؤشر التشغيل الأحمر ومؤشر التسخين الأخضر.
- ❺ قومي بتحضير المحتويات للساندويش الذي سوف تحمصينه.
- لكل ساندويش، سوف تحتاجين شريحتي خبز والحشوة المناسبة. اقراي فصل قوصفات الساندويشات المحمصة في بعض الاقتراحات.
- قومي بتزيت جانبي شريحتي الخبز اللتان سوف تلامسان أطباق التحميص بالزبدة للحصول على خبز محمص ذو لون ذهبي متساو.
- ❻ يكون الجهاز جاهزا للاستعمال حين ينطفئ مؤشر التسخين الأخضر (رسم ٦).
- ضعي شريحتي خبز على أن تلامس الجهات الممسوحة بالزبدة الأطباق السفلى، و من ثم قومي بتوزيع الحشوة على الخبز و من ثم ضع شريحتي خبز فوقهما على أن تكون الجهات الممسوحة بالزبدة متجهة للأعلى. يمكنك أيضا تحميص ساندويش واحد فقط اذا أردت. للحصول على تغليف مثالي، لا يجب أن تصل الحشوة الى أطراف الخبز.
- ❼ أغلقي الجهاز (رسم ٦).

بالتقاط الأطباق السفلى. خلال عملية التحميص، يضيء وينطفئ مؤشر التسخين الأخضر من وقت الى آخر مشيرا بأن عناصر التسخين يتم تشغيلها و إيقافها للحفاظ على الحرارة الصحيحة.

- A** قفل متعدد <sup>TM</sup>
- B** أطباق قابلة للانفصال (قابلة للغسل في غسالة الصحون): أطباق للسندويشات (\*\*)[:]; مقطعة ومختومة أو على شكل مثلثات)، أطباق الوافل (\*\*)[:]; العجائن البلجيكية)، أطباق للشواء (\*\*)[:].
- C** قفل أوتوماتيكي
- D** مقابض عازلة للحرارة
- E** ضوء مؤشر لعملية التشغيل
- F** ضوء مؤشر لعملية التسخين
- G** تخزين السلك الكهربائي
- H** مفتاح تحرير الأطباق
- I** مفتاح ضبط الترموستات
- J** مقابض الأطباق

### مميزات الجهاز

#### قفل متعدد <sup>TM</sup>

إن نظام التعليق يتألم أوتوماتيكيا مع الأطباق القابلة للانفصال والتي تم تزويد الجهاز بها.

#### الأطباق

- HD2430: محضرة فطائر الوافل البلجيكية، والسندويشات المقطعة والمختومة، وشواية.
- HD2431: محضرة فطائر الوافل البلجيكية، والسندويشات ذات شكل المثلثات، وشواية.
- HD2423: محضرة فطائر الوافل على شكل القلب، والسندويشات المقطعة والمختومة، وشواية.
- HD2433: محضرة فطائر الوافل على شكل القلب، والسندويشات المقطعة والمختومة، وشواية.

#### القفل الأوتوماتيكي

نظام اغلاق واقفال أوتوماتيكي يغلق جهاز ذات الوظائف 3- في 1- يجب عدم تشغيل نظام الاقفال التلقائي عند استخدام أطباق الوافل البلجيكية من أجل السماح للجهاز للقيام بوظيفة محضرة فطائر الوافل.

### مهم جدا

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

- تأكدي بأن التيار المؤشر اليه عند قاع الجهاز يتوافق مع التيار المباشر المحلي قبل توصيل الجهاز.
- أوصلي مقبس الجهاز في قابس حائط مؤرض.
- إذا تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله بأخر من فيليبس أو مركز خدمات مؤهل من فيليبس أو أشخاص مؤهلين وذلك لتجنب مواقف خطيرة.
- لا تغصري الجهاز أو السلك الكهربائي بالماء أو سوائل أخرى.
- ضعي الجهاز بطريقة حيث:
  - لا يتدلى السلك الكهربائي من على طرف الطاولة أو السطح المتواجد فوقه الجهاز
  - بأن يكون بعيدا عن متناول الأطفال
  - يكون موضوعا على سطح جالس و ثابت يحيطه مكان خال بما فيه الكفاية.
- قومي دوما بفصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال.
- حافظي على الجهاز بعيدا عن متناول الأطفال.
- لا تدعي الجهاز يعمل دون مراقبة. لا تقومي بتشغيله تحت أو قرب الستائر أو أي مواد قابلة للاشتعال أو تحت الرفوف حيث أن الخبز قد يحترق.
- تجنبي ملامسة القطع المعدنية للجهاز كونها تصبح ساخنة جدا خلال عملية التحميص.
- دعي الجهاز يبرد بالكامل قبل تغيير أطباق التحميص أو تنظيف الجهاز أو تخزينه.
- تأكدي من تركيب الأطباق باحكام عند تغييرهم.
- لا تلمسي الأطباق أبدا بواسطة أدوات حادة أو كاشطة حيث أن ذلك سيتلف السطح المانع للالتصاق.



۵ سیم را دور قلاب پائین دستگاه بیجانید (تصویر ۱۸).

۶ دستگاه را می‌توانید در حالت عمودی یا افقی قرار دهید (تصویر ۱۹).

#### ضمانت و سرویس

چنانچه به اطلاعات نیاز دارید یا با مسئله ای مواجه شدید، لطفاً به سایت اینترنتی فیلیپس به آدرس [www.philips.com](http://www.philips.com) مراجعه کنید یا با مرکز خدمات مشتری فیلیپس در کشور خود تماس بگیرید (می‌توانید شماره تلفن این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا کنید). چنانچه مرکز خدمات مشتری در کشور شما موجود نمی‌باشد، با فروشنده محلی محصولات فیلیپس تماس گرفته یا با اداره خدمات لوازم خانگی فیلیپس و حمایت شخصی بی‌وی تماس بگیرید.

**۹** کلوچه ها را بردارید (تصویر ۱۷).

برای برداشتن کلوچه ها از کلوچه پزان لوازم پلاستیکی یا چوبی (به عنوان مثال یک کاردک) استفاده کنید. از لوازم فلزی، تیز و خشن آشین‌خانه استفاده نکنید. اجازه دهید کلوچه ها روی یک توری خنک شوند. تا تردتر شوند. با زمان پخت بیشتر، کلوچه های تیره تر، و با زمان پخت کمتر کلوچه های روشن تری را خواهیم داشت. برای ادامه پخت، بقیه خمیر را زمانی که چراغ سبز نشانه داغ شدن خاموش شد روی قالب کلوچه بریزید.

**۱۰** همیشه دستگاه را بعد از استفاده از برق خارج کنید.

**دستورات پخت کلوچه**

۱ = ۱۰۰ میلی لیتر

۱ قاشق غذاخوری = ۱۵ میلی لیتر

۱ قاشق سوپخوری = ۵ میلی لیتر

۱ فنجان = ۵ میلی لیتر

**کلوچه های ترد (۶-۱۰ قطعه)**

۲۰۰ میلی لیتر آب سرد

۲۰۰ گرم آرد گندم

۳۰۰ میلی لیتر خامه (۴۰٪ چربی)

آب و آرد را با هم مخلوط کنید. آنها را آنقدر مخلوط کنید تا خمیری یکدست بدست آید. خامه را آنقدر بزنید تا سفت شود و با خمیر کامل مخلوط شود. کلوچه ها را بپزید.

**کلوچه های سنتی (۶-۱۰ قطعه)**

۱/۵ فنجان شیر

۳ عدد تخم مرغ

۷ قاشق سوپخوری روغن نباتی

۱/۷۵ فنجان آرد

۱ قاشق سوپخوری شکر

۲ قاشق چایخوری بیکینگ پودر

نیم قاشق چایخوری نمک

مواد خشک را در یک ظرف متوسط الک کنید. زرده و سفیده تخم مرغ را از هم جدا کنید. سفیده های تخم مرغ را آنقدر بزنید تا سفت شود. همزمان زرده تخم مرغ، روغن و شیر را به مواد خشک اضافه کنید. آنقدر آنها را هم بزنید تا خمیر یکدست شود. با استفاده از کاردک سفیده های تخم مرغ را در خمیر بریزید. کلوچه ها را بپزید.

تغییرات: همچنین می توانید از آرد قهوه ای (بلغور) به جای آرد گندم استفاده کنید. بلغور دارای فیبر بیشتری است. کلوچه ها را با پنیر و میوه تازه سرو کنید.

**تمیز کردن و ذخیره کردن دستگاه**

**۱** سیم دستگاه را از برق بیرون آورید.

**۲** قبل از جابجا کردن دستگاه اجازه دهید تا بشقابها خنک شوند.

قبل از برداشتن بشقابهای کباب پزی برای تمیز کردن، با یک تکه دستمال آشین‌خانه روغن های اضافی را بردارید. بشقابها با فشار دادن دکمه های آزاد کردن بشقاب، (یک دکمه برای بشقابهای بالایی و یکی برای بشقابهای پائینی) از روی دستگاه برداشته می شوند که بعد از آن می توان آنها را به کمک دستگیره از دستگاه خارج کرد.

**۳** بشقابها را با یک دستمال نرم یا اسفنج با آب گرم و مایع ظرف شویی تمیز کنید یا آنها را در ماشین ظرف شویی قرار دهید.

هیچ گاه از مواد و ابزار تمیزکاری خشن استفاده نکنید که باعث آسیب زدن به سطوح تفلونی بشقاب می شود. رسوبات با خیساندن بشقابها در آب و مایع ظرف شویی به مدت پنج دقیقه از بین می روند. این کار باعث نرم شدن هر نوع غذا یا روغن میشود.

**۴** دیواره های دستگاه را با یک پارچه نم دار تمیز کنید.

هیچگاه دستگاه را در آب فرو نبرید.

## زمانهای لازم برای کباب کردن

تنظیمات	زمان کباب شدن	مواد
۴-۵	۷-۹ دقیقه	استیک ماهی آزاد یا ماهی تن
۴-۵	۵-۷ دقیقه	ماهی (تکه های کوچک)
۵	۵-۷ دقیقه	سوسیس
۵	۷-۱۰ دقیقه	همبرگر (یخ زده - نیم پز)
۵	۵-۷ دقیقه	همبرگر (تازه)
۵	۵-۷ دقیقه	یک تکه گوشت
۵	۵-۶ دقیقه	سبزیجات
۵	۸-۱۰ دقیقه	گوشت کبابی مخلوط
۵	۳-۵ دقیقه	تکه های آناناس
۵	۶-۹ دقیقه	بوقلمون/ فیله مرغ (۲۰۰ گرم)

## پختن کلوچه

از دونوع قالب متفاوت می توان برای پخت کلوچه استفاده کرد: بشقابهای اروپای شمالی مخصوص کلوچه (قلبی شکل) و بشقابهای بلژیکی مخصوص کلوچه.

هیچ وقت اجازه ندهید که کلوچه پز بدون مراقبت کار کند.

**۱** خمیر را طبق دستور پختی که در فصل "دستور پخت کلوچه" آمده است، درست کنید. برای گرفتن نتیجه مطلوب تر بگذارید خمیر یک ساعت و نیم قبل از پخت بماند.

**۲** قالب های کلوچه را در دستگاه قرار دهید (تصویر ۱۳). زمانی که بشقابها را درست وارد کنید، صدای کلکی به گوش خواهد رسید.

**۳** بشقابها را با کمی با روغن یا کره چرب کنید.

**۴** دستگیره ترموستات را به سمت تنظیمات پخت کلوچه بچرخانید (تصویر ۱۴).

**۵** دو شاخه را داخل پریز کنید.

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

**۶** زمانی که چراغ سبز نشانه داغ شدن خاموش شده است، خمیر را روی بشقاب پائینی کلوچه قرار دهید (شکل ۱۵). حدود ۱۰۰ میلی لیتر از خمیر را روی بشقاب پائینی کلوچه نروژی و حدود ۱۸۰ میلی لیتر از آن را روی قالب کلوچه بلژیکی بریزید.

**۷** درب دستگاه را ببندید (تصویر ۱۶). "بدون" فعال کردن مکانیزم قفل خودکار، صفحه بالایی را با دقت تا روی خمیر پائین بیاورید. این عمل سبب پهن شدن کلوچه ها می شود و نتیجه مطلوبتری خواهد داشت.

در طی فرایند پخت، گهگاهی ممکن است چراغ سبز روشن و خاموش شود تا نشان دهد برای حفظ دمای مناسب، المنت های گرمایی خاموش و روشن میشوند.

**۸** کلوچه پز را پس از ۷-۵ دقیقه باز کنید.

بررسی کنید که روی کلوچه ها طلایی تیره شده باشد. زمان پخت به نوع خمیر و این که چقدر دوست دارید کلوچه شما ترد و طلایی شده باشد، بستگی دارد.

۵ زمانی که چراغ سبز نشانه داغ شدن خاموش شده باشد، شما می توانید مواد را روی بشقاب کباب پزی پائینی قرار دهید (تصویر ۱۰).

برای نتیجه مطلوب تر، مواد باید در وسط بشقاب کباب پزی پائینی گذاشته شوند. در طی فرایند پخت، گهگاهی ممکن است چراغ سبز روشن و خاموش شود تا نشان دهد برای حفظ دمای مناسب، المنت های گرمایی خاموش و روشن میشوند.

۶ در دستگاه را ببندید (تصویر ۱۱).

بشقاب کباب پزی بالایی را با دقت تا روی مواد پائین بیاورید تا مکانیزم قفل خودکار بشقاب بالایی را روی بشقاب پائینی گیر بیندازد. اکنون بشقاب کباب پزی بالایی روی غذا قرار گرفته است که این باعث می شود هر دو طرف غذا بطور یکنواخت کباب شود.

زمانی که ضخامت مواد آنقدر زیاد است بشقاب بالایی را پائین نیاورید تا مکانیزم قفل خودکار را فعال کند اجازه دهید که خیلی راحت روی مواد قرار بگیرد.

۷ کباب پز را پس از ۳-۵ دقیقه باز کنید.

زمان لازم برای کباب شدن به نوع مواد، ضخامت مواد و سلیقه شما بستگی دارد. به جدول زمانهای پیشنهاد شده برای کباب پزی مراجعه کنید.

۸ غذای کباب شده را بردارید (تصویر ۱۲)

برای برداشتن غذا از کباب پز تماسی از لوازم پلاستیکی یا چوبی ( به عنوان مثال يك كاردك) استفاده کنید. از لوازم فلزی، تیز و خشن آشپزخانه استفاده نکنید.

برای ادامه کباب کردن، زمانی که چراغ سبز نشانه داغ شدن خاموش شد مقداری باقی مانده از غذا را روی بشقاب پائینی قرار دهید.

برای نتیجه مطلوب تر، قبل از گذاشتن بقیه غذا روی کباب پز، روغن های اضافی را با يك تکه دستمال آشپزخانه بردارید.

۹ همیشه دستگاه را بعد از استفاده از برق خارج کنید.

#### زمانهای لازم برای کباب کردن

با مراجعه به جدول در خواهید یافت که چه تعداد ظرف می توانید با کباب پز تماسی آماده کنید. در زمانهای لازم ذکر شده برای کباب شدن در جدول، مدت زمان لازم برای گرم شدن دستگاه در نظر گرفته نشده است.

در طی فرایند پخت، گهگاهی ممکن است چراغ سبز روشن و خاموش شود تا نشان دهد برای حفظ دمای مناسب، المنت های گرمایی خاموش و روشن میشوند.

زمانی که چراغ سبز روشن یا خاموش می شود، می توانید کباب کردن را ادامه دهید.

بسته به سلیقه خودتان می توانید زمان و دمای لازم برای کباب شدن را تنظیم کنید. همچنین تنظیمات به نوع غذایی که در حال آماده شدن است (مثلاً گوشت)، ضخامت و دمای آن بستگی دارد.

#### نکات

از کباب پز برای آماده کردن گوشت با استخوان استفاده نکنید. استخوانها به سطوح بشقاب تفلون آسیب می رسانند.

برای داشتن مطلوبترین نتیجه همیشه تکه های کوچک را بپزید.

سوسیس ها پس از پخته شدن حجیم می شوند. این مسئله با ایجاد چند سوراخ روی سطح آن بوسیله چنگال رفع می شود.

نتیجه کباب کردن گوشت تازه مطلوب تر از کباب کردن گوشت یخ زده یا گوشتی که یخ آن آب شده است می باشد.

تا گوشت کباب نشده است روی آن نمک نپاشید. این به حفظ آب گوشت کمک می کند.

تکه های گوشت ضخیم را کباب نکنید.

حداقل یکبار در حین کباب کردن، موادی را که ضخامت کمتر از ۱ سانتی متر دارند را برگردانید.

**۸** در ساندویچ ساز را پس از ۶-۴ دقیقه باز کنید. بررسی کنید که ساندویچ های تست شده طلایی تیره شده باشند. زمان پخت به نوع نان و مواد و همچنین به مقدار ترد و طلایی بودن آن که در نظر شماست بستگی دارد.

- ۹** ساندویچ ها را بردارید (تصویر ۷). از يك وسیله پلاستیکی یا چوبی (مثلا کاردک) برای برداشتن ساندویچ های تست شده از ساندویچ ساز استفاده کنید. از لوازم فلزی، تیز و خشن آشنیخانه استفاده نکنید. برای ادامه پخت ساندویچ، زمانی که چراغ سبز نشانه داغ شدن خاموش شد دو قطعه نان را روی صفحه پائینی قرار دهید.
- ۱۰** همیشه دستگاه را بعد از استفاده از برق خارج کنید.

### دستور پخت ساندویچ ها

#### ساندویچ های آناناس، پنیر و گوشت خوک

۴ برش نان سفید

۲ برش پنیر

۲ برش آناناس

۲ برش نازک گوشت خوک

پودر کاری

- ◀ اجازه دهید که ساندویچ ساز داغ شود.
- ◀ پنیر، آناناس و در آخر گوشت خوک را روی دو برش نان قرار دهید. مقداری پودر کاری روی گوشت خوک بپاشید و دو تکه نان دیگر را روی آن ها بگذارید.
- ◀ از دستورالعملهای فصل "پخت ساندویچ های تست شده" پیروی کنید.

#### ساندویچ های گوجه فرنگی، پنیر و ماهی کولی

۴ برش نان سفید

۱ یا ۲ عدد گوجه فرنگی (برش بزنید).

۲ قاشق سوپخوری پنیرپارمیزان رنده شده

۶ عدد ماهی کولی

فلفل قرمز، مرزنجوش

- ◀ اجازه دهید که ساندویچ ساز داغ شود.
- ◀ برشهای گوجه فرنگی، ماهی کولی و پنیرهای رنده شده را روی دو قطعه نان بگذارید. روی آنها فلفل قرمز و مرزنجوش بریزید و دوبار دیگر نان را روی آنها بگذارید.
- ◀ از دستورالعملهای فصل "پخت ساندویچ های تست شده" پیروی کنید.

### کیاب پختن (کیاب پز تماسی)

**هیچ وقت اجازه ندهید که کیاب پز تماسی بدون مراقبت کار کند.**

- ۱** بشقاب های کیاب پزی را در دستگاه قرار دهید (تصویر ۸) زمانی که بشقابها را درست وارد کنید، صدای کلکی به گوش خواهد رسید.
- ۲** بشقابها را با کمی با روغن یا کره چرب کنید.
- ۳** دستگیره ترموستات را به سمت تنظیمات دمایی که برای کیاب شدن مواد لازم است بپیچانید (۱= درجه حرارت پائین، ۵= درجه حرارت بالا) (تصویر ۹).
- ۴** دو شاخه را داخل پرز کنید. چراغ قرمز نشانه روشن شدن و چراغ سبز نشانه داغ شدن روشن می شود.

- مطمئن شوید که هنگامیکه بشقابها را عوض می کنید آن ها را درست روی هم قرار داده اید.
- هیچ گاه به بشقابها با چیزهای خشن و یا تیز دست نزدیک که این کار سبب خراب شدن سطوح تفلون می شود.
- همیشه دستگاه را بعد از استفاده از برق خارج کنید.
- مطمئن شوید که سیم های اصلی در تماس یا نزدیک به سطوح داغ دستگاه نباشند.
- همیشه از قبل از این که موری را روی بشقابها قرار دهید آنها را از قبل گرم کنید.

#### قبل از اولین استفاده

هر نوع برجسی را بردارید و بدنه تستر را با دستمال مرطوبی تمیز کنید.

بشقابها با فشار دادن دکمه های آزاد کردن بشقاب، (یک دکمه برای بشقابهای بالایی و یکی برای بشقابهای پائینی) از روی دستگاه برداشته می شوند که بعد از آن می توان آنها را به کمک دستگیره از دستگاه خارج کرد.

۱ بشقابها را از دستگاه بردارید (تصویر ۱).

۲ هر بشقاب را با یک تکه پارچه نرم یا اسفنج در آب گرم و مایع تمیز کننده تمیز کنید یا آنها را در ماشین ظرفشویی قرار دهید (تصویر ۲).

۳ بشقابها را خشک کنید و به دستگاه برگردانید.  
هنگامی که از دستگاه برای اولین بار استفاده می کنید ممکن است کمی دود از آن خارج شود. این مسئله طبیعی است.

● شما می توانید طول سیم را با پیچاندن آن به دور قلاب بدنه دستگاه تنظیم کنید (تصویر ۱۸).

#### پخت ساندویچ های تست شده

از دو نوع بشقاب مختلف می توان برای پخت ساندویچ ها استفاده کرد. بشقابهای برشی و بشقابهای مستطیل شکل بشقابهای برشی، نان را برش زده و بسته بندی می کند و برای درست کردن ساندویچ های تست شده مثلی استفاده می شود بشقابهای مستطیل شکل فقط نان را بسته بندی کرده و ساندویچ های مستطیل شکل توست شده را درست می کنند.

هیچگاه اجازه ندهید دستگاه ساندویچ ساز بدون مراقبت کار کند.

۱ بشقابهای ساندویچ را داخل دستگاه قرار دهید (تصویر ۳).  
زمانی که بشقابها را درست وارد کنید، صدای کلیک به گوش خواهد رسید.

۲ بشقابها را کمی با روغن یا کره چرب کنید.

۳ با چرخاندن دکمه ترموستات به تنظیمات، تنظیمات ساندویچ را انتخاب کنید.

۴ دو شاخه را داخل پرین کنید.  
چراغ قرمز نشانه روشن شدن و چراغ سبز نشانه داغ شدن روشن می شود.

۵ مواد لازم را برای ساندویچ های تست شده خود آماده کنید.  
برای هر ساندویچ، دو تکه نان و مواد پر کردنی مناسب احتیاج دارید. فصل "دستور پخت ساندویچ های تست شده" را برای خواندن پیشنهادات مطالعه کنید. به آرامی آن قسمت از تکه های نان، که با بشقاب در تماس است را با کره چرب کنید که پس از اتمام کار طلائی تیره شده باشند.

۶ به محض خاموش شدن چراغ سبز نشانه داغ شدن، ساندویچ ساز آماده استفاده است (تصویر ۵).  
دو تکه نانی که کره مالیده اید را روی بشقاب پائینی، و دو تکه نان دیگر را بطوریکه قسمت کره ای آن رو به بالا باشد روی آن قرار دهید. در صورت تمایل می توانید فقط یک ساندویچ درست کنید. برای بهترین حالت بستن، مواد پر کردن نباید زیاد تا لبه های نان پخش شوند.

۷ در دستگاه را ببندید (تصویر ۶).

بشقاب بالایی را با دقت به سمت ناانها پائین بیاورید تا مکانیسم قفل خودکار آن را در بشقاب پائینی گیر بیندازد.  
در طی فرایند پخت، گهگاهی ممکن است چراغ سبز روشن و خاموش شود تا نشان دهد برای حفظ دمای مناسب، المنت های گرمایی خاموش و روشن میشوند.

- A واریو لاک TM  
 B بشقابهای جدا شدنی (قابل شستشو در ماشین ظرفشویی) بشقابهای ساندویچی (B1: برشی یا مستطیل شکل)، قالب های کلوچه (B2): بلژیکی و اروپای شمالی (، بشقابهای کباب پز(B3))  
 C قفل خودکار  
 D دستگیره های خنک  
 E چراغ روشن بودن  
 F چراغ داغ شدن  
 G محل ذخیره سیم برق  
 H دکمه های رها کردن بشقاب  
 I دکمه ترموستات  
 J دست گیره های بشقاب

### خصوصیات

#### واریو لاک TM

مدار سیستم به طور خودکار بشقابهای جدا شدنی را که داخل دستگاه گذاشته شده اند تنظیم می کند.

#### بشقابها

- HD2430: کلوچه پز بلژیکی، ساندویچ ساز برشی، کباب پز تماسی.  
 HD2431: کلوچه پز بلژیکی، ساندویچ ساز مستطیلی شکل، کباب پز تماسی.  
 HD2432: وچه پز اروپای شمالی (قلبی شکل)، ساندویچ ساز برشی، کباب پز تماسی  
 HD2433: کلوچه پزهای اروپای شمالی (قلبی شکل)، ساندویچ ساز مستطیل شکل، کباب پز تماسی

#### قفل خودکار

مکانیسم گیره ای خودکار که دستگاه ۳- در- ۱ را می بندد. مکانیسم قفل خودکار نباید هنگامی که قالبهای بلژیکی وارد شده اند فعال شود تا بتواند حد اکثر کارایی را به عنوان یک سازنده کلوچه داشته باشد.

#### قفل خودکار

مکانیسم گیره ای خودکار که دستگاه ۳- در- ۱ را می بندد. مکانیسم قفل خودکار نباید هنگامی که قالبهای بلژیکی وارد شده اند فعال شود تا بتواند حد اکثر کارایی را به عنوان یک سازنده کلوچه داشته باشد.

### مهم

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

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- دو شاخه را وارد پریز دارای اتصال زمین نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید آن را مرکز سرویس تایید شده توسط شرکت فیلیپس یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- دستگاه یا سیم برق آن را در آب یا مایع دیگر فرو نبرید.
- دستگاه را طوری قرار دهید که:
- سیمهای اصلی از لبه های میز یا محل کار آویزان نباشند؛
- بچه ها نباید هنگامی که دستگاه در حال استفاده است به آن دست بزنند.
- روی سطح صاف و ثابت قرار بگیرد و از اطراف دارای فضای آزاد و کافی باشد.
- همیشه دستگاه را بعد از استفاده از برق خارج کنید.
- دستگاه را از دسترس کودکان دور نگاه دارید.
- دستگاه را بدون مراقبت راه اندازی نکنید. دستگاه را نزدیک یا زیر پرده یا مواد قابل اشتعال دیگر یا کابینتهای دیواری بکار نندازید، چون ممکن است نان بسوزد.
- از دست زدن به قسمتهای فلزی توستر خودداری کنید چون هنگام توست کردن بسیار داغ میشود.
- اجازه دهید دستگاه قبل از عوض کردن بشقابها، تمیز کردن و کنار گذاشتن، کاملاً سرد شود.

## ลักษณะทั่วไป

- A** Vario Lock™
- B** สามารถถอดแผ่นความร้อนออกได้ (ล้างด้วยเครื่องได้) แผ่นความร้อนสำหรับทำแซนวิช (B1:ตัดและปิดขอบหรือทำให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าแผ่นความร้อนสำหรับทำวาฟเฟิล (B2:ผลิตจากเบลเยี่ยมหรือทางฝั่งยุโรปตอนเหนือ) แผ่นความร้อนสำหรับบีง (B3)
- C** ระบบล็อคอัตโนมัติ
- D** ด้ามจับบนความร้อน
- E** ไฟแจ้งการทำงานของเครื่อง
- F** ไฟแสดงความร้อน
- G** ช่องเก็บสายไฟ
- H** ปุ่มถอดเปลี่ยนแผ่นความร้อน
- I** ปุ่มเทอร์โมลิตต์
- J** มือจับแม่พิมพ์

## ชิ้นส่วน ปุ่มการทำงานต่างๆ

## Vario Lock™

ในเครื่องทำอาหารประกอบด้วยระบบอัตโนมัติ ช่วยในการถอดแผ่นความร้อนได้อย่างรวดเร็ว

## แผ่นความร้อน

- HD2430: เครื่องทำวาฟเฟิลจากประเทศเบลเยี่ยม,ตัดและปิดขอบแซนวิช,สามารถใช้บีงได้
- HD2431: เครื่องทำวาฟเฟิลจากประเทศเบลเยี่ยม,ทำแซนวิชในรูปแบบสี่เหลี่ยมผืนผ้า,สามารถใช้บีงได้
- HD2432: เครื่องทำวาฟเฟิลจากทางฝั่งยุโรปตอนเหนือ (รูปหัวใจ),ตัดและปิดขอบแซนวิช,สามารถใช้บีงได้
- HD2433: เครื่องทำวาฟเฟิลจากทางฝั่งยุโรปตอนเหนือ (รูปหัวใจ),ทำแซนวิชในรูปแบบสี่เหลี่ยมผืนผ้า,สามารถใช้บีงได้

## ระบบล็อคอัตโนมัติ

ด้วยระบบอัตโนมัติ 3 in 1 ของเครื่องทำวาฟเฟิลจากเบลเยี่ยมจะไม่ทำงาน หากใส่แผ่นความร้อนไม่ถูกต้อง

## ข้อควรจำ

กรุณาอ่านคำแนะนำนี้ให้เข้าใจก่อนใช้เครื่องชงกาแฟ และเก็บไว้ใช้อ้างอิงในภายหลัง

- ตรวจสอบระดับแรงดันไฟฟ้าที่แสดงไว้ด้านล่างของเครื่องใช้ซึ่งควรตรงกับแรงดันไฟฟ้าหลักในบ้านก่อนใช้เครื่อง
- เสียบปลั๊กเครื่องใช้เข้ากับช่องรับที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับการแต่งตั้ง เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- ไม่ควรให้ตัวเครื่องหรือสายไฟโดนน้ำหรือของเหลวชนิดต่างๆ
- ควรวางเครื่องให้เหมาะสมโดยที่:
  - สายไฟหลักไม่ห้อยจากขอบโต๊ะหรือโต๊ะเตรียมอาหาร
  - เด็กไม่สามารถแตะตัวเครื่องขณะใช้เครื่องปรุงอาหาร
  - เครื่องต้องวางอยู่บนพื้นที่เรียบ เสมอกัน และเผื่อพื้นที่ข้างๆ ไว้เพียงพอ
- ต้องถอดปลั๊กเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- เก็บเครื่องไปมุมให้พ้นมือเด็ก
- ไม่ควรปล่อยให้เครื่องทำงานเองโดยลำพัง ไม่ควรใช้งานใกล้ผ้าผ่น,วัตถุไวไฟอื่น ๆ หรือใกล้ตู้ติดผนัง เพราะอาจทำให้ชนบึงใหม่ได้
- ไม่ควรสัมผัสกับส่วนที่เป็นโลหะของเครื่องขณะทำงานอยู่ เพราะมีความร้อนมาก
- ปล่อยให้เครื่องเย็นเสียก่อนเปลี่ยนแม่พิมพ์ ทำความสะอาดตัวเครื่องหรือเก็บเครื่อง
- คุณต้องยึดแม่พิมพ์ให้แน่นหลังจากเปลี่ยนใช้แม่พิมพ์แบบใหม่
- ห้ามให้ของมีคมหรือสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนสัมผัสกับแม่พิมพ์ เพราะจะทำให้พื้นผิวที่เรียบมันป้องกันการติดของอาหารของแม่พิมพ์ชำรุดเสียหาย
- ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้ทุกครั้ง
- สายไฟหลักต้องไม่สัมผัสหรืออยู่ใกล้กับพื้นผิวส่วนที่ร้อนของเครื่อง
- ควรอุ่นแม่พิมพ์ทำอาหารให้ร้อนก่อนวางอาหารบนแม่พิมพ์



## ก่อนการใช้งานครั้งแรก

หากมีเด็กเล็กหรือใด ๆ ติดที่ตัวเครื่อง ควรลอกออกก่อน ใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดทำความสะอาดตัวเครื่อง

สามารถถอดแผ่นความร้อนออกได้ด้วยวิธีการกดปุ่มปลดแผ่นความร้อน (ปุ่มบนสำหรับแผ่นความร้อนแผ่นบนและอีกปุ่มล่างสำหรับแผ่นความร้อนแผ่นล่าง) จากนั้นใช้ด้ามจับดึงแผ่นความร้อนออกมาจากตัวเครื่อง

- 1 ถอดแผ่นความร้อนออกจากตัวเครื่อง (ดังภาพ 1).
- 2 ทำความสะอาดแผ่นความร้อนด้วยผ้านุ่มๆหรือฟองน้ำด้วยน้ำสบู่อุ่นๆหรือล้างด้วยเครื่องล้างจาน (ดังภาพ 2).
- 3 เช็ดแผ่นความร้อนให้แห้งแล้วเก็บเข้าที่เดิม

อาจเกิดควันบ้างในขณะที่ใช้เครื่องปรุงอาหารเป็นครั้งแรก ลักษณะนี้ถือเป็นเรื่องปกติ

- ▶ ดูแลปรับความยาวของสายไฟได้โดยพันสายไฟบางส่วนรอบ ๆ ขาตั้งที่อยู่ตรงฐานของเครื่อง (ดังภาพ 18).

## การทำแซนวิชปัง

ใช้แม่พิมพ์ทำแซนวิชได้ 2 แบบ แม่แบบแบบตัดและประกบขนมปัง และแม่พิมพ์รูปสี่เหลี่ยม แม่แบบแบบตัดและประกบขนมปังจะช่วยให้ตัดและประกบแผ่นขนมปังง่ายขึ้นด้วยกัน ทำให้ได้แซนวิชปังรูปสามเหลี่ยม ขณะที่แม่พิมพ์รูปสี่เหลี่ยมจะประกบขนมปังให้เท่านั้น และแซนวิชปังที่ได้จะเป็นแซนวิชรูปสี่เหลี่ยม

ไม่ควรปล่อยให้เครื่องทำแซนวิชทำงานเองโดยลำพัง

- 1 วางแผ่นความร้อนสำหรับทำแซนวิชลงบนเครื่องทำอาหาร (ดังภาพ 3).  
เมื่อแผ่นความร้อนไล่ไต่เข้าที่แล้ว จะได้ยินเสียงดังคลิก
- 2 ทาเนยหรือน้ำมันลงบนแผ่นความร้อนบางๆ
- 3 ตั้งค่าเครื่องทำแซนวิชด้วยการหมุนปุ่มปรับระดับความร้อน (ดังภาพ 4).
- 4 เสียบปลั๊กไฟ

ไฟสีแดงแสดงค่าเปิดเครื่อง ไฟสีเขียวแสดงค่าความร้อน

- 5 เตรียมส่วนผสมสำหรับทำแซนวิชปังไว้ให้พร้อม

แซนวิชแต่ละชิ้นจะต้องใช้ขนมปัง 2 แผ่นและวางให้พอดีกับแผ่นความร้อน ดูได้จากคำแนะนำบท วิธีการปิ้งแซนวิชตามขนาดขนมปังแผ่นขนมปังด้านที่สัมผัสกับแผ่นความร้อน เพื่อให้ได้สีเหลืองทองน่ารับประทานยิ่งขึ้น

- 6 เครื่องทำแซนวิชพร้อมทำงานต่อเมื่อไฟแสดงความร้อนดับในครั้งแรก (ดังภาพ 5).

วางแผ่นขนมปังที่เตรียมไว้ลงบนเครื่องทำแซนวิช โดยให้ด้านที่ทาเนยแล้วอยู่บนแผ่นความร้อนแผ่นล่าง จากนั้นทาเนยหรืออื่นๆที่เตรียมไว้ลงบนแผ่นขนมปัง จากนั้นเอาขนมปังอีกแผ่นหนึ่งวางประกบลงไปโดยทานบนแผ่นขนมปัง คุณสามารถปิ้งแซนวิชได้ที่ละหนึ่งชิ้น เพื่อให้ขอบปิดสนิท ไม่ควรทาเนยหรืออื่นๆใกล้ขอบขนมปังมากเกินไป

- 7 ปิดเครื่อง (ดังภาพ 6).

ค่อย ๆ ลดแม่พิมพ์ด้านบนลงทับขนมปัง จนกระทั่งระบบล็อคอัตโนมัติยึดแม่พิมพ์ด้านบนเข้ากับแม่พิมพ์ด้านล่าง

ระหว่างเครื่องกำลังทำงานอยู่จะมีไฟสีเขียวติดและดับ แสดงถึงความร้อนกำลังทำงานอยู่ เพื่อให้ได้อุณหภูมิที่ถูกต้อง

- 8 ทำแซนวิชแต่ละชิ้น ควรรอประมาณ 4-6 นาที แล้วค่อยนำแซนวิชออก

สามารถดูได้ว่าแซนวิชเป็นสีเหลืองทองหรือยัง ขนมปังแต่ละชนิดใช้เวลาไม่เท่ากัน แซนวิชจะกรอบหรือเหลืองขนาดไหนขึ้นอยู่กับการวางและการตั้งค่าของเครื่องทำแซนวิช

- 9 นำแซนวิชออก (ดังภาพ 7).

ใช้แผ่นไม้หรือแผ่นพลาสติก (เช่น พาย) เพื่อแกะแซนวิชออกจากแม่พิมพ์ ห้ามใช้วัสดุที่ทำจากโลหะ หรือของมีคม ต้องการทำแซนวิชครั้งต่อไป ให้วางแผ่นขนมปังอันใหม่ลงบนแผ่นความร้อนแผ่นล่าง เมื่อไฟความร้อนสีเขียวดับลง

- 10 ถอดปลั๊กเครื่องเมื่อเลิกใช้

### สูตรการทำแซนด์วิชปัง

#### ▶ แซนด์วิชไส้แอม ไข่ชีสและไส้ลัษประรด

ขนมปังขาว 4 แผ่น

ชีส 2 แผ่น

ลัษประรด 2 ชิ้น

แอมผ่านบาง ๆ 2 ชิ้น

เครื่องปรุงรสเค็ม

- ▶ ควรรอให้เครื่องทำแซนด์วิชร้อนก่อน
- ▶ วางชีส ตามด้วยลัษประรดและแอมลงบนขนมปัง 2 แผ่น โรยเครื่องปรุงรสเค็มลงบนแอม ก่อนใช้ขนมปังอีกสองแผ่นประกบด้านบน
- ▶ ปฏิบัติตามคำแนะนำในส่วนของ 'การทำแซนด์วิชปัง'

#### ▶ แซนด์วิชมะเขือเทศ แซนด์วิชชีสและแซนด์วิชไส้ปลาแอนโชวี

ขนมปังขาว 4 แผ่น

มะเขือเทศ 1 หรือ 2 ลูก (ผ่านเป็นแว่น ๆ)

ชีสพาร์เมซัน 2 ช้อนโต๊ะ

ปลาแอนโชวี 6 ชิ้น

ปาปริก้า สมุนไพรโรเจอร์

- ▶ ควรรอให้เครื่องทำแซนด์วิชร้อนก่อน
- ▶ วางมะเขือเทศที่หั่นแล้ว รวมถึงปลาแอนโชวีและชีสบนขนมปัง 2 แผ่น โรยด้วยปาปริก้าและสมุนไพรโรเจอร์ ก่อนใช้ขนมปังอีกสองแผ่นประกบด้านบน
- ▶ ปฏิบัติตามคำแนะนำในส่วนของ 'การทำแซนด์วิชปัง'

### การย่าง (ด้วยตะแกรงย่าง)

#### ▶ ไม่ควรปล่อยให้เครื่องทำการปิ้งเองโดยลำพัง

#### 1 วางแผ่นความร้อนสำหรับปิ้งลงบนเครื่องทำอาหาร (ดังภาพ 8).

เมื่อแผ่นความร้อนใส่เข้าที่แล้ว จะได้ยินเสียงดังคลิก

#### 2 ทานหรือรอให้น้ำมันลงบนแผ่นความร้อนบางๆ

#### 3 หมนปิ้งตั้งอุณหภูมิให้ได้ความร้อนที่เหมาะสมกับการปิ้ง (1=อุณหภูมิต่ำ , 5 = อุณหภูมิสูง) (ดังภาพ 9).

#### 4 เสียบปลั๊กไฟ

ไฟสีแดงแสดงค่าเปิดเครื่อง ไฟสีเขียวแสดงค่าความร้อน

#### 5 สามารถใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงบนแผ่นความร้อนแผ่นล่างได้ เมื่อไฟความร้อนที่เป็นสีเขียวดับลง (ดังภาพ 10).

เพื่อให้ได้ผลที่ดีที่สุด ควรวางอาหารที่ต้องการย่างไว้ตรงกลางตะแกรงย่างด้านล่าง ระหว่างเครื่องกำลังทำงานอยู่จะมีไฟสีเขียวติดและดับ แสดงถึงความร้อนกำลังทำงานอยู่ เพื่อให้ได้อุณหภูมิที่ถูกต้อง

#### 6 ปิดเครื่อง (ดังภาพ 11).

ค่อย ๆ ลดตะแกรงย่างด้านบนเพื่อจับบนอาหาร จนกระทั่งระบบลอคอัตโนมัติยึดตะแกรงบนเข้ากับตะแกรงด้านล่าง ถึงตอนนี้ ตะแกรงด้านบนวางทับอยู่บนอาหาร ทำให้อาหารถูกย่างทั้งสองด้าน

ถ้าส่วนผสมที่ปิ้งหนามาก ไม่จำเป็นต้องกดเครื่องให้ลอคอัตโนมัติ เพียงแค่วางลงไปบนส่วนผสมเท่านั้นพอ

#### 7 เปิดตะแกรงย่างหลังผ่านไป 3-5 นาที

เวลาอย่างแตกต่างกันตามประเภทของอาหาร ความหนาของอาหารและรสชาติที่คุณชื่นชอบ  
ดูตารางเพื่อเปรียบเทียบเวลาที่แนะนำไว้ให้กับอาหารแต่ละประเภท

#### 8 นำอาหารที่ปิ้งออก (ดังภาพ 12).

ใช้แผ่นไม้หรือแผ่นพลาสติก (เช่น พาย) เพื่อแกะอาหารที่ย่างแล้วออกจากตะแกรงย่าง ห้ามใช้วัสดุที่ทำจากโลหะ หรือของมีคม

ต้องการทำการปิ้งต่อ ให้วางอาหารชิ้นต่อไปลงบนแผ่นความร้อนแผ่นล่าง เมื่อไฟความร้อนที่เป็นสีเขียวดับลง

เพื่อให้ได้ประสิทธิภาพ ควรใช้กระดาษซับน้ำมันออกจากแผ่นความร้อนก่อนที่จะวางอาหารลงบนแผ่นปัง

#### 9 ถอดปลั๊กเครื่องเมื่อเลิกใช้

## เวลาที่ใช้อย่าง

สามารถจัดการในช่องบั้งได้ สามารถกำหนดเวลาบั้งได้โดยให้เครื่องร้อนก่อน

ระหว่างเครื่องกำลังทำงานอยู่จะมีไฟสีเขียวติดและดับ แสดงถึงความร้อนกำลังทำงานอยู่ เพื่อให้ได้อุณหภูมิที่ถูกต้อง เมื่อไฟสีเขียวติดหรือดับ คุณก็สามารถบั้งต่อได้ สามารถปรับเปลี่ยนเวลานับและอุณหภูมิได้ตามความต้องการ การตั้งค่าเครื่องขึ้นอยู่กับชนิดของอาหารแต่ละอย่างที่เตรียม (เช่น เนื้อสัตว์) ว่าความหนาทำให้ใช้อุณหภูมิเท่าไร

### ลูกเล่น

- ▶ ไม่ควรบั้งเนื้อสัตว์ที่มีกระดูกติดอยู่กับบั้ง เพราะกระดูกอาจทำให้แผ่นเคลือบความร้อนเสียได้
- ▶ ควรปรุงอาหารครั้งละน้อย ๆ เพื่อให้ได้รสชาติที่ดียิ่งขึ้น
- ▶ ใช้ลิ้นจิ้มไส้กรอก เพื่อป้องกันไส้กรอกพองตัวและแตกออกขณะย่าง
- ▶ ย่างเนื้อสลดจะทำให้เนื้อได้รสชาติดีกว่าการย่างเนื้อแข็งหรือเนื้อที่ผ่านการละลายน้ำแข็ง
- ▶ ห้ามทาเกลือลงบนเนื้อจนกว่าคุณจะมีอย่างเพื่อเก็บน้ำที่ซึมออกมาจากเนื้อขณะย่าง
- ▶ ห้ามย่างเนื้อที่หนาเกินไป
- ▶ ควรลับอาหารที่หันหรือผ่านบางกว่า 1 ชม. อย่างน้อย 1 ครั้งในระหว่างที่ย่าง

## เวลาที่ใช้อย่าง

ประเภทของอาหาร	เวลาที่ใช้อย่าง	การปรับความร้อน
ปลาซีล่อนหรือสเต็กทูน่า	7-9 นาที	4-5
ปลา (ชิ้นเล็ก)	5-7 นาที	4-5
ไส้กรอก	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
ลับประทัดที่หันเป็นชิ้น	3-5 นาที	5
เนื้อไก่วงเนื้อไก่ (200 กรัม)	6-9 นาที	5

## การทำขนมวีฟเฟออร์

ใช้แม่พิมพ์ทำขนมวีฟเฟออร์ได้ 2 แบบ: แม่พิมพ์ทำขนมวีฟเฟออร์สไตลนด์รีดิก (รูปหัวใจ) และแม่พิมพ์ทำขนมวีฟเฟออร์สไตลเบลเยียม

ไม่ควรปล่อยให้เครื่องวางเฟิลทำงานตามลำพัง

- 1 วิธีนวดแป้งดูได้จากคู่มือบท วิธีทำวาฟเฟิล เพื่อให้ได้ประสิทธิภาพ ควรพักแป้งที่นวดเสร็จแล้วประมาณครึ่งถึงหนึ่งชั่วโมงก่อนทำวาฟเฟิล
- 2 วางแผ่นความร้อนสำหรับทำวาฟเฟิลลงบนเครื่อง (ดังภาพ 13). เมื่อแผ่นความร้อนใส่เข้าที่แล้ว จะได้ยินเสียงดังคลิก
- 3 ทาเนยหรือน้ำมันลงบนแผ่นความร้อนบางๆ

**4** หมนปุ่มตั้งอุณหภูมิสำหรับทำวาฟเฟิล (ดังภาพ 14).

**5** เสียบปลั๊กไฟ

ไฟสีแดงแสดงค่าเปิดเครื่อง ไฟสีเขียวแสดงค่าความร้อน

**6** เทแป้งที่นวดแล้วลงบนแผ่นวาฟเฟิลแผ่นล่าง เมื่อไฟความร้อนที่เป็นสีเขียวดับลง (ดังภาพ 15).

เทแป้งขนมประมาณ 100 มิลลิลิตรลงในแม่พิมพ์ขนมว๊ฟเฟอร์ล์ 1 ตันอันดับชั้นล่าง และอีก 180 มิลลิลิตรลงในแม่พิมพ์ขนมว๊ฟเฟอร์ล์ 1 ตันแบบเย็บชั้นล่าง

**7** ปิดเครื่อง (ดังภาพ 16).

เพื่อให้ได้วาฟเฟิลที่น่ารับประทานยิ่งขึ้น ควรวางแผ่นความร้อนแผ่นบนเบาๆ โดยไม่ให้ลือลือ

ระหว่างเครื่องกำลังทำงานอยู่จะมีไฟสีเขียวติดและดับ แสดงถึงความร้อนกำลังทำงานอยู่ เพื่อให้ได้อุณหภูมิที่ถูกต้อง

**8** ทำวาฟเฟิลแต่ละครั้ง ควรรอประมาณ 5-7 นาที แล้วค่อยนำวาฟเฟิลออก

สามารถดูได้ว่าวาฟเฟิลเป็นสีเหลืองหรือหนึ่ง แป้งแต่ละชนิดใช้เวลาไม่เท่ากัน วาฟเฟิลจะกรอบหรือเหลืองขนาดไหนขึ้นอยู่กับการวางและการตั้งค่าของเครื่องทำวาฟเฟิล

**9** นำวาฟเฟิลออก (ดังภาพ 17).

ใช้แผ่นไม้หรือแผ่นพลาสติก (เช่น พาย) เพื่อแกะว๊ฟเฟอร์ออกจากแม่พิมพ์ ห้ามใช้วัสดุที่ทำจากโลหะ หรือของมีคม ทั้งให้ว๊ฟเฟอร์เย็นลงสักพักบนราวสวดเพื่อรักษาความกรอบของขนม

หากใช้เวลาอบนานขึ้นย่อมทำให้ได้ขนมว๊ฟเฟอร์ที่มีสีเข้มขึ้น ดังนั้น หากตั้งเวลาอบสั้นลง ว๊ฟเฟอร์ที่ได้ย่อมมีสีจาง

ต้องการทำวาฟเฟิลครั้งต่อไป ให้เทแป้งที่นวดไว้แล้วลงบนแผ่นวาฟเฟิล เมื่อไฟความร้อนที่เป็นสีเขียวดับลง

**10** ถอดปลั๊กเครื่องเมื่อเลิกใช้

### สูตรการทำขนมว๊ฟเฟอร์

- ▶ 1 dl = 100 มิลลิลิตร
- ▶ 1 ช้อนโต๊ะ = 15 มิลลิลิตร
- ▶ 1 ช้อนชา = 5 มิลลิลิตร
- ▶ 1 ถ้วย = 100 มิลลิลิตร

**D** ขนมว๊ฟเฟอร์กรอบ (6-10 ชิ้น)

น้ำเย็น 200 มิลลิลิตร

แป้งสาลี 200 กรัม

ครีม 300 มิลลิลิตร (ไขมัน 40%)

- ▶ ผสมแป้งและน้ำ นวดให้เข้ากันเพื่อให้แป้งนุ่ม ตีครีมจนขึ้น แล้วจึงผสมกับแป้งที่นวดไว้แล้วก่อนเตรียมเทใส่แม่พิมพ์

**D** การทำวาฟเฟิลที่บ้าน (6-10 ชิ้น)

นม 1/2 ถ้วย

ไข่ 3 ฟอง

น้ำมันพืช 7 ช้อนโต๊ะ

แป้ง 3/4 ถ้วย

น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ

ผงฟู 2 ช้อนชา

เกลือ 1/2 ช้อนชา

- ▶ เทแป้ง น้ำตาลทราย ผงฟู และเกลือลงในชามขนาดกลาง แยกไข่แดงและไข่ขาวออก ตีไข่ขาวให้ฟู เติมน้ำแดง น้ำมันพืชและนมลงในส่วนผสมที่อยู่ในชามพร้อมๆ กัน ตีให้เข้ากันจนกระทั่งแป้งรวมเป็นเนื้อเดียวกัน ให้พายปาดไข่ขาวลงผสมกับแป้ง ก่อนทลส่วนผสมนี้ลงในแม่พิมพ์ขนมว๊ฟเฟอร์

ข้อเสนอแนะ สามารถใช้แป้งไม่ขัดสีแทนแป้งขาวได้ โดยแป้งไม่ขัดสีนั้นมีสารใยอาหารมากกว่า ควรรับประทานวาฟเฟิลพร้อมทั้งเนยและผลไม้ เพื่อให้ได้รสชาติที่อร่อยยิ่งขึ้น

### การทำความสะอาดและการจัดเก็บอุปกรณ์

**1** ถอดปลั๊กเครื่องทำอาหารเอนกประสงค์

**2** ปล่อยให้เครื่องเย็นก่อนดึงแม่พิมพ์ทำอาหารออกจากเครื่อง

ใช้กระดาษทิชชูเช็ดคราบน้ำมันออกจากตะแกรงทุกครั้งก่อนทำความสะอาด

สามารถถอดแผ่นความร้อนออกได้ด้วยการกดปุ่มปลดแผ่นความร้อน จากนั้นใช้ตามจับดึงแผ่นความร้อนออกมาจากตัวเครื่อง

**3** ใช้ผ้านุ่มหรือฟองน้ำชุบน้ำอุ่นทำความสะอาดตะแกรงย่างหรือทำความสะอาดผ่านทางเครื่องล้างจาน ห้ามใช้น้ำยาล้างจานหรือน้ำยทำความสะอาดที่มีฤทธิ์แรง เพราะจะทำให้ตะแกรงย่างส่วนที่เคลือบด้วยสารป้องกันอาหารติดขณะปรุงขีวุดเสียหาย ซัดเศษอาหารที่ตกค้างได้ด้วยการแช่ตะแกรงย่างในน้ำสบูร้อนประมาณ 5 นาที วิธีนี้จะทำให้คราบอาหารหรือคราบไขมันที่ติดกันเป็นก้อนหลุด

**4** ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดทำความสะอาดด้านนอกตัวเครื่อง

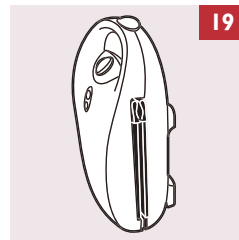
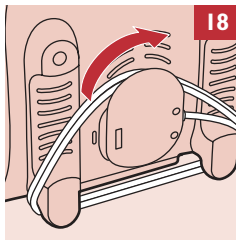
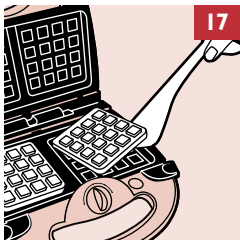
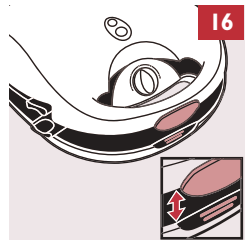
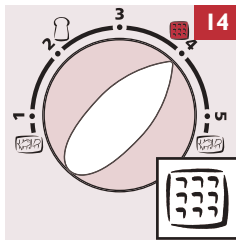
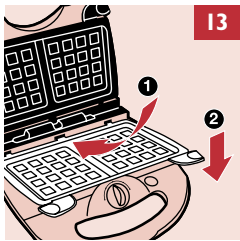
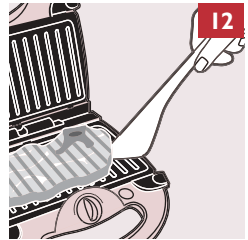
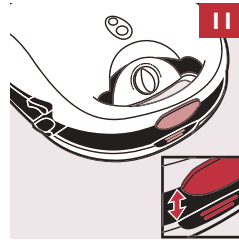
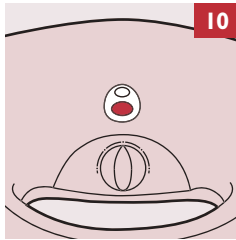
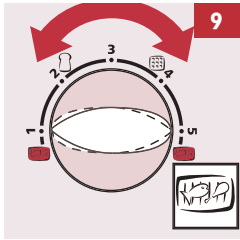
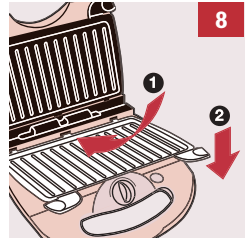
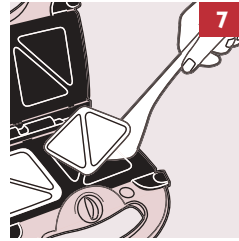
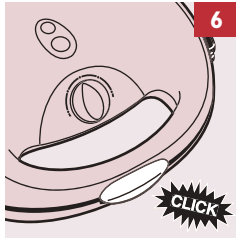
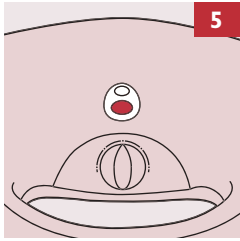
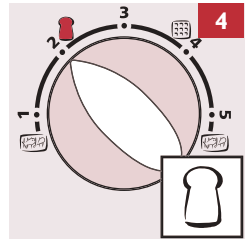
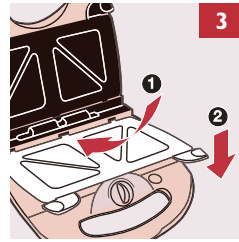
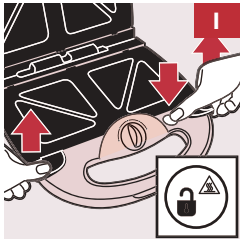
#### ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ

**5** ควรพันสายไฟจนถึงท้ายเครื่องทำอาหาร (ดังภาพ 18).

**6** เครื่องทำอาหารสามารถเก็บรักษาดมแนวตั้งหรือแนวนอนก็ได้ (ดังภาพ 19).

### การรับประกันและบริการ


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







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

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222 001 95542