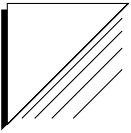
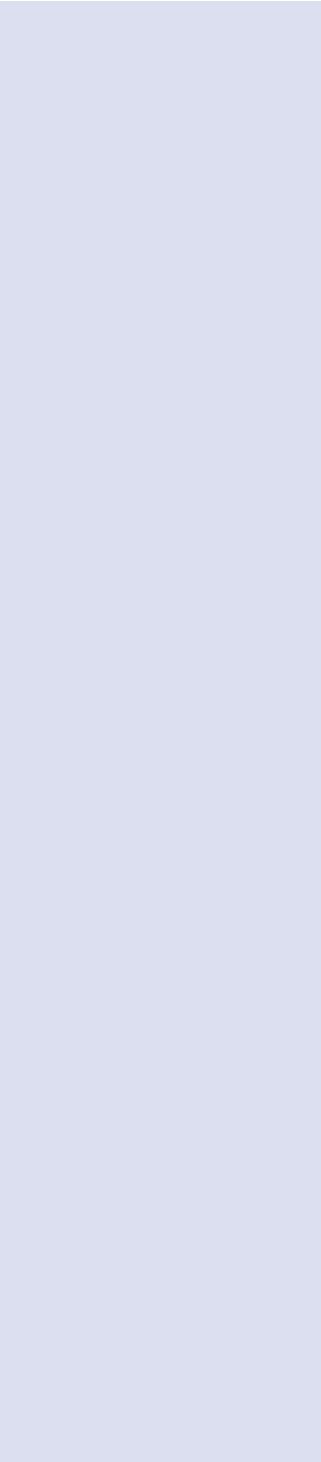


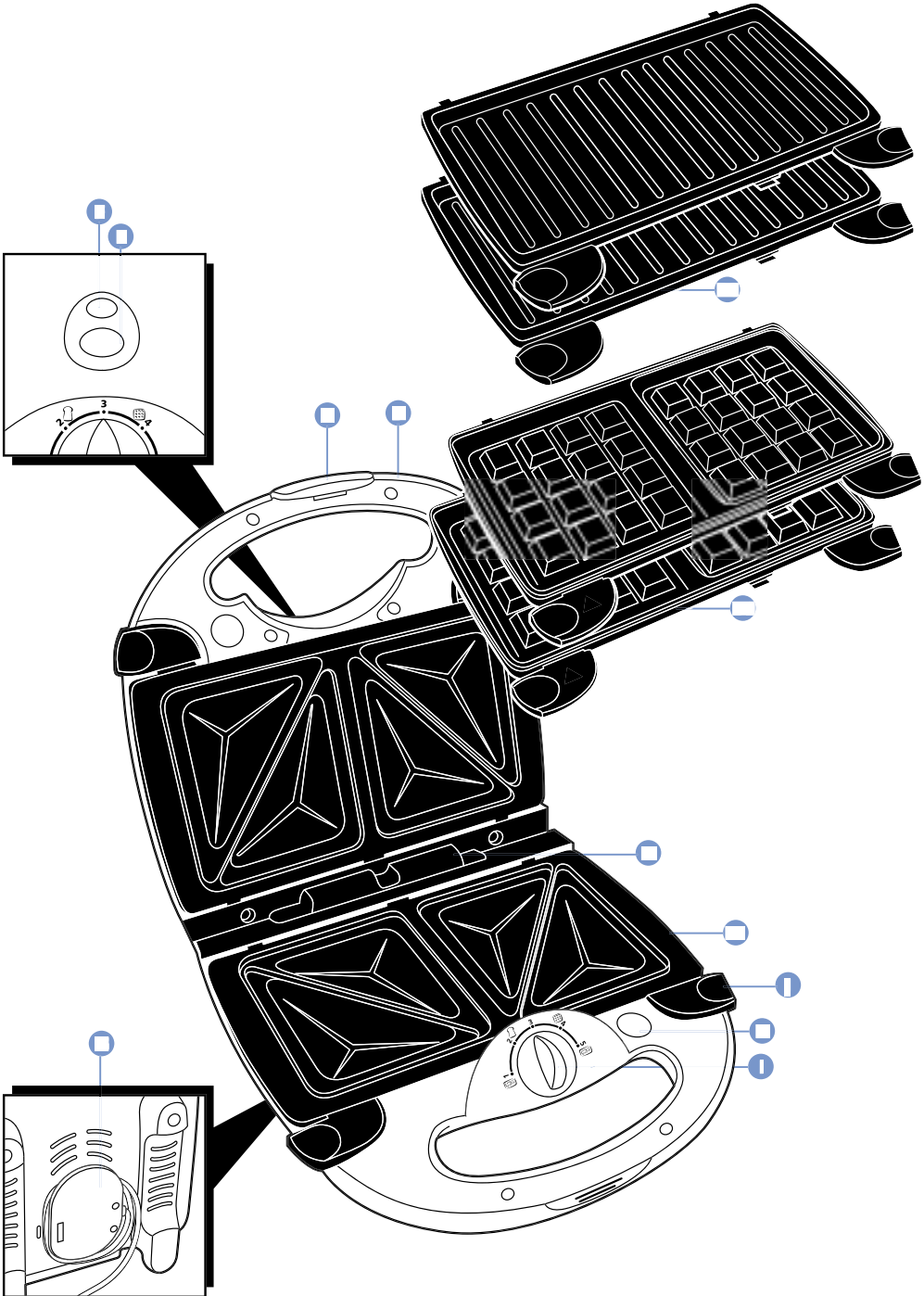
Cucina

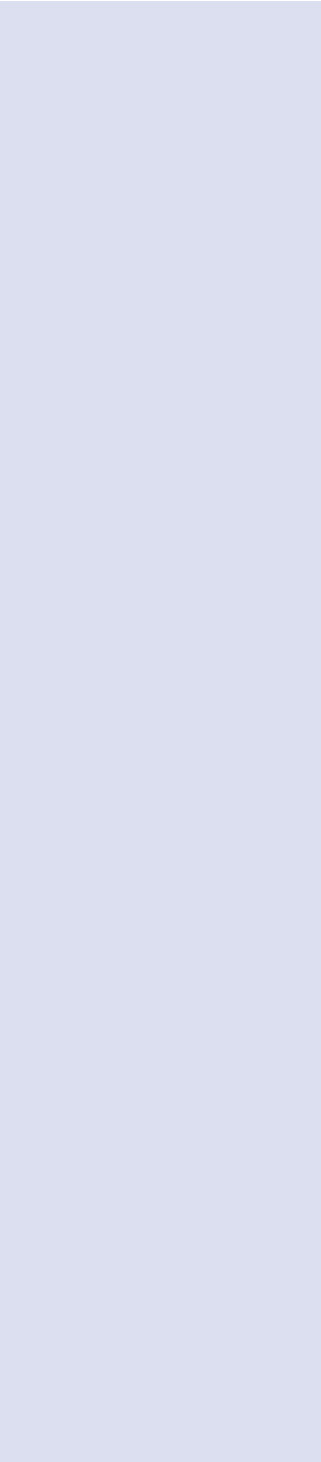
HD2423, HD2422, HD2421, HD2420



PHILIPS







HD2423, 2422, 2421, 2420

ENGLISH 6

ภาษาไทย 16

简体中文 24

繁體中文 33

Important

- ▶ Always follow basic safety precautions when using electrical appliances.
 - ▶ Read these directions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.
 - ▶ Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the mains voltage in your home before you connect the appliance.
 - ▶ Plug the appliance into an earthed wall socket.
 - ▶ Position the appliance so that:
 - the mains cord does not hang over the edge of a table or worktop;
 - children cannot touch the appliance when it is in use;
 - it stands on a flat, stable surface and is surrounded by sufficient free space.
 - ▶ Make sure the mains cord does not come into contact with or too close to the hot surfaces of the appliance.
 - ▶ Put the appliance in a safe place, away from fire hazards such as curtains.
 - ▶ Always preheat the plates before putting any items between them.
 - ▶ Unplug the appliance after use.
 - ▶ Do not let the appliance operate unattended.
 - ▶ Avoid touching the metal parts as they become very hot.
 - ▶ Let the appliance cool down completely before changing the plates, cleaning the appliance or putting it away.
 - ▶ Make sure you mount the plates securely when you change them.
 - ▶ Never touch the plates with sharp or abrasive items, as this will damage the non-stick surface.
 - ▶ Always clean the appliance after use.
- Unplug the appliance and allow it to cool down completely before removing the plates and cleaning the appliance.
- ▶ Never immerse the appliance in water and prevent water from entering the appliance.
 - ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, as special tools and/or parts are required.

General Description

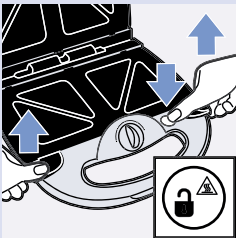
- A** Vario Lock™
The hinge system automatically adapts to the removable plates that are put in the appliance.
- B** Removable plates (dishwasher-proof) Sandwich plates (B1: cut & seal and rectangular-shaped, Waffle plates (B2: Belgian and Nordic, Grilling plates (B3):
 - HD 2420 (Belgian waffle maker, cut & seal sandwich maker, contact grill).
 - HD 2421 (Belgian waffle maker, rectangular-shape sandwich maker, contact grill).

- - HD 2422 (Nordic waffle maker (heart shape), cut & seal sandwich maker, contact grill).
- - HD 2423 (Nordic waffle maker (heart shape), rectangular-shape sandwich maker, contact grill).
- C** Auto Lock
An automatic clamping mechanism that closes the 3-in-1 appliance. The auto-lock function should be deactivated when the Belgian waffle plate is inserted to allow optimal performance as a waffle maker.
- D** Cool-touch handgrips
- E** Power-on light
This red light is on as long as the sandwich maker is connected to the mains.
- F** Ready-to-cook light
This green light is on when the 3-in-1 plates are being heated up. When the green light goes out, the appliance is ready for use.
- G** Cord storage
- H** Plates release button
- I** Thermostat knob
- J** Handles of plate

Before use

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

- 1** Remove the plates from the appliance.



- 2** Clean each plate with a soft cloth or sponge in hot soapy water or put them in the dishwasher.

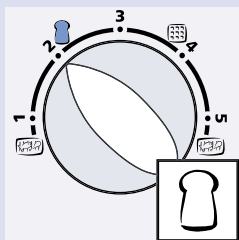
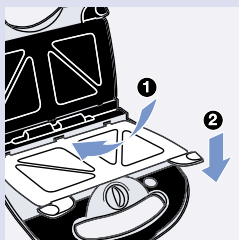


- 3** Dry the plates and place them back in the appliance.

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

Making toasted sandwiches

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



- 1** Place the sandwich plates in the appliance.

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

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

- 3** Select the sandwich setting by turning the thermostat knob to setting .

- 4** Insert the plug into the wall socket.
You can adjust the length of the cord by winding part of it round the brackets on the base of the appliance.

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

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

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

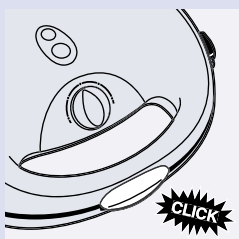
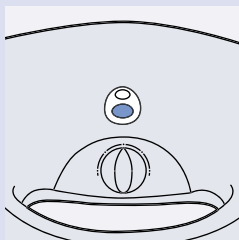
Put two slices of bread with the buttered sides on the lower plate, spread the filling onto the bread and put two other slices of bread on top, with the buttered sides pointing up. You can also toast only one sandwich, if you wish. To ensure optimal sealing, fillings should not be spread too close to the edges of the slices of bread.

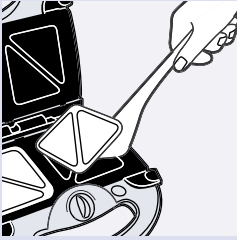
- 8** Close the appliance.

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

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

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





9 Open the sandwich maker after 3-4 minutes. Check whether the toasted sandwich is golden brown. The cooking time required to obtain crispy brown sandwiches depends on the type of bread, the filling and your personal taste.

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

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

11 Unplug the appliance after use.

Recipes for toasted sandwiches

► Ham, cheese and pineapple sandwiches

4 slices of white bread

2 slices of cheese

2 slices of pineapple

2 thin slices of ham

curry powder

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

► Tomato, cheese and anchovy sandwiches

4 slices of white bread

1 or 2 tomatoes (cut into slices)

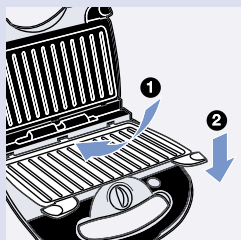
2 tablespoons of grated Parmesan cheese

6 anchovies

paprika, marjoram

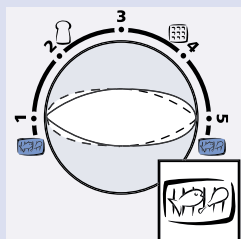
- *Preheat the sandwich maker*
- *Put the slices of tomato, the anchovies and the grated cheese on two slices of bread. Sprinkle with some paprika and marjoram and put the other two slices of bread on top.*
- *Follow the instructions in the chapter 'Making toasted sandwiches'.*

Grilling (contact grill)



1 Place the grilling plates in the appliance
When you place the plates into the appliance properly, you will hear a click.

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



3 Select the desired setting by turning the thermostat knob to the grilling setting.

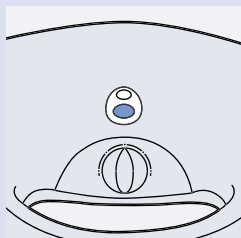
4 Insert the plug into the wall socket.
You can adjust the length of the cord by winding part of it round the brackets on the base of the appliance.

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

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

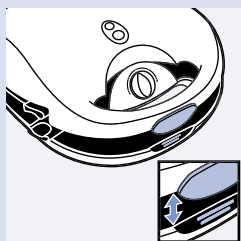
For an optimal result, the ingredients should be placed in the centre of the lower grilling plate.

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



7 Close the appliance.

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



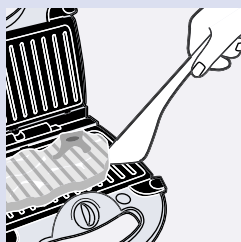
Do not lock the contact grill when grilling thick ingredients.

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

8 Open the contact grill after 3-5 minutes.

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

See the table for the recommended grilling times.



9 Removing the grilled food.

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

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

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

10 Unplug the appliance after use.

Grilling times

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

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

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

Tips

- ▶ The contact grill must not be used to grill meat with bones attached to it. The bones could damage the non-stick coating of the plates.
- ▶ Always cook small batches to get the best results.
- ▶ Sausages tend to burst when they are being cooked. This can be prevented by punching a few holes in the skin with a fork.
- ▶ Fresh meat gives better grilling results than frozen or defrosted meat.
- ▶ Do not put salt on the meat until after you have grilled it. This will help to preserve the meat juices.
- ▶ Do not grill pieces of meat that are not 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
Keeping warm	-	2-3
Defrosting	-	3-4

Making waffles

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

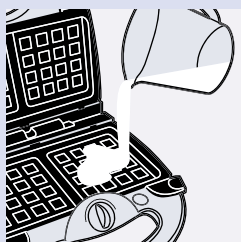
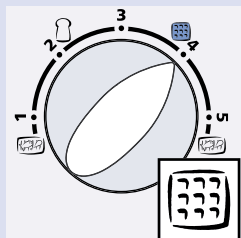
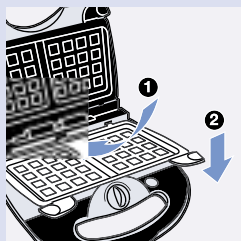
- 1 Make batter according to the instructions given in the chapter 'Recipes for waffles' in these directions for use.

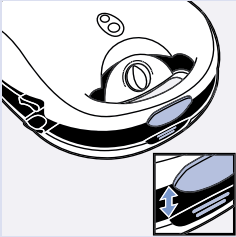
To get optimal results, let the batter stand for half an hour before baking.

- 2 Place the waffle plates in the appliance.

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

- 3 Slightly grease the plates with a little butter or oil.
- 4 Select the waffle setting by turning the thermostat knob to the waffle setting.
- 5 Insert the plug into the wall socket.
You can adjust the length of the cord by winding part of it round the brackets on the base of the appliance.
- 6 The red power-on light and the green ready-to-cook light go on.
- 7 Pour the batter onto the lower waffle plate when the green ready-to-cook light has gone out.





Pour about 100 ml of batter onto the lower Nordic waffle plate and about 200 ml of batter onto the lower Belgian waffle plate.

8 Close the appliance.

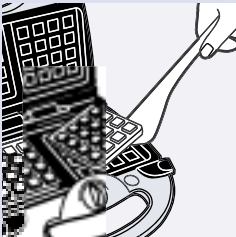
Lower the upper plate carefully onto the batter **WITHOUT** clamping the plates. This will allow the waffles to expand and gives a better end result.

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

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

9 Open the waffle maker after 4-5 minutes

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



10 Removing the waffles

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

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

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

11 Unplug the appliance after use.

Recipes for waffles

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

► **Crisp waffles (6-10 pieces)**

200 ml cold water

300 ml (200 g) wheat flour

300 ml cream (40% fat)

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

► **Traditional Waffles (6-10 pieces)**

1.5 cup milk

3 eggs

7 tablespoons vegetable oil

1.75 cup flour

- 1 tablespoon sugar
- 2 teaspoons baking powder
- 1/2 teaspoon salt

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

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

Cleaning

1 Unplug the appliance.

2 Let the appliance cool down before removing the plates. Always remove excess oil from the grilling plates with a piece of kitchen paper before removing them for cleaning. The plates can be removed by pressing the plate release buttons on the appliance, after which they can be lifted out of the appliance by means of the handles.

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

Never use abrasive or scouring cleaning agents and materials, as this will damage the non-stick coating of the plate. Residues can be removed by soaking the plates in hot soapy water for five minutes. This will loosen any caked food or grease.

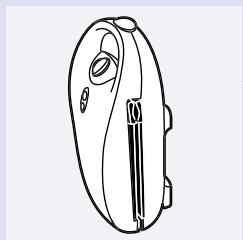
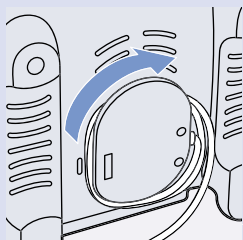
4 Clean the outside of the appliance with a damp cloth

Never immerse the appliance in water.

5 Wind the cord.

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

6 The appliance can be stored in a vertical or horizontal position



Replacing the mains cord

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

Information & service

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

ข้อควรจำ

- ▶ ปฏิบัติตามคำเตือนด้านความปลอดภัยขั้นพื้นฐานทุกครั้งเมื่อใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า
- ▶ อ่านคำแนะนำการใช้งานนี้ให้ละเอียดก่อนใช้เครื่อง และเก็บเอกสารนี้ไว้อ้างอิงในภายหลัง
- ▶ ตรวจสอบระดับแรงดันไฟฟ้าที่แสดงไว้ด้านล่างของเครื่องใช้ซึ่งควรตรงกับแรงดันไฟฟ้าหลักในบ้านก่อนใช้เครื่อง
- ▶ เสียบปลั๊กเครื่องใช้เข้ากับช่องรับที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว
- ▶ ตรวจสอบเครื่องให้เหมาะสมโดยที่:
 - สายไฟหลัก ไม่ห้อยจากขอบโต๊ะหรือโต๊ะเตรียมอาหาร
 - เด็กไม่สามารถแตะตัวเครื่องขณะใช้เครื่องปรุงอาหาร
 - เครื่องต้องวางอยู่บนพื้นที่เรียบ เสมอกัน และเผื่อพื้นที่ข้าง ๆ ไว้เพียงพอ
- ▶ สายไฟหลักต้องไม่สัมผัสหรืออยู่ใกล้กับพื้นผิวส่วนที่ร้อนของเครื่อง
- ▶ วางเครื่องไว้ในพื้นที่ที่ปลอดภัย ห่างจากวัสดุติดไฟ เช่น ผ้าม่าน
- ▶ ควรอุ่นแม่พิมพ์ทำอาหารให้ร้อนก่อนวางอาหารบนแม่พิมพ์
- ▶ ถอดปลั๊กเครื่องเมื่อเลิกใช้
- ▶ ห้ามปล่อยเครื่องทิ้งไว้ขณะใช้เครื่องปรุงอาหาร
- ▶ หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับส่วนที่เป็นโลหะที่จะร้อนมาก
- ▶ ปล่อยให้เครื่องเย็นเสียก่อนเปลี่ยนแม่พิมพ์ ทำความสะอาดตัวเครื่องหรือเก็บเครื่อง
- ▶ คุณต้องยึดแม่พิมพ์ให้แน่นหลังจากเปลี่ยนใช้แม่พิมพ์แบบใหม่
- ▶ ห้ามให้ของมีคมหรือสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนสัมผัสกับแม่พิมพ์ เพราะจะทำให้พื้นผิวที่เรียบมันป้องกัน การติดของอาหารของแม่พิมพ์ชำรุดเสียหาย
- ▶ ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้ทุกครั้ง
 - ถอดปลั๊กเครื่อง และทิ้งเครื่องให้เย็นสนิทเสียก่อน แล้วจึงดึงแม่พิมพ์ออก และทำความสะอาดตัวเครื่อง
- ▶ ห้ามจุ่มตัวเครื่องลงในน้ำ และระมัดระวังไม่ให้น้ำเข้าไปภายในตัวเครื่อง
- ▶ หากสายไฟของเครื่องชำรุดเสียหาย คุณต้องให้พลีส์หรือศูนย์บริการรับ บอณาจากฟลิปส์เป็นผู้เปลี่ยนให้ทุกครั้งเพราะอาจจำเป็นต้องใช้เครื่องมือ และ/หรือชิ้นส่วนพิเศษ

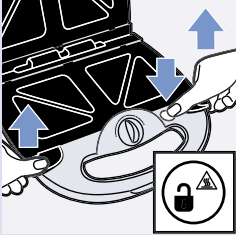
รายละเอียดทั่วไป:

- A** ระบบ Vario Lock™
 - ระบบบนพับจะปรับให้เหมาะสมกับแม่พิมพ์ทำขนมแต่ละแบบที่ประกอบเข้ากับเครื่องให้โดยอัตโนมัติ
- B** แม่พิมพ์ที่ดึงออกจากเครื่องได้ (สามารถใช้ร่วมกับเครื่องล้างจาน)
 - แม่พิมพ์ทำแซนด์วิช (แม่แบบแบบตัดและประกบขนมปังและแม่พิมพ์รูปสี่เหลี่ยม) แม่พิมพ์ทำขนมวงฟลอ (สไลด์เบลเยียมและนอร์ดิก) และตะแกรงย่าง:
 - HD 2420 (เครื่องทำขนมวงฟลอ สไลด์เบลเยียม เครื่องทำแซนด์วิชแบบตัดและประกบขนมปัง ตะแกรงย่าง)
 - HD 2421 (เครื่องทำขนมวงฟลอ สไลด์เบลเยียม เครื่องทำแซนด์วิชรูปสี่เหลี่ยม ตะแกรงย่าง)
 - HD 2422 (เครื่องทำขนมวงฟลอ สไลด์นอร์ดิก (รูปหัวใจ) เครื่องทำแซนด์วิชแบบตัดและประกบขนมปัง ตะแกรงย่าง)
 - HD 2423 (เครื่องทำขนมวงฟลอ สไลด์นอร์ดิก (รูปหัวใจ) เครื่องทำแซนด์วิชรูปสี่เหลี่ยม ตะแกรงย่าง)
- C** ระบบล็อกอัตโนมัติ

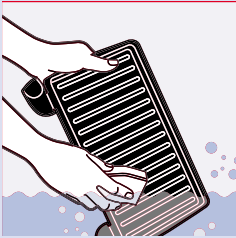
ตีหนึ่งแบบอัตโนมัติทำหน้าที่ปิดประกบเครื่องทำอาหารเอนกประสงค์อย่างแน่นหนา ควรปิดการทำงานของฟังก์ชันล็อกอัตโนมัติเมื่อใส่แม่พิมพ์ทำขนมวงฟลอ สไลด์เบลเยียมลงในเครื่องเพื่อเปลี่ยนเครื่องเป็นเครื่องทำขนมวงฟลอ
- D** ด้ามจับบนความร้อน
- E** ไฟแจ้งการทำงานของเครื่อง
 - ไฟสีแดงจะติดค้างหากยังเสียบปลั๊กไฟเครื่องทำแซนด์วิช
- F** ไฟพร้อมปรุง
 - ไฟสีเขียวจะติด หากแม่พิมพ์ของเครื่องทำอาหารเอนกประสงค์ร้อนขึ้น เมื่อไฟสีเขียวดับ แสดงว่า เครื่องพร้อมสำหรับ การปรุงอาหารแล้ว
- G** ช่องเก็บสายไฟ

- H ปุ่มคลายล็อกแม่พิมพ์
- I ปุ่มเทอร์โมสแตต
- J มีोजับแม่พิมพ์

ก่อนใช้เครื่อง



- 1 ดึงแม่พิมพ์ออกจากเครื่อง



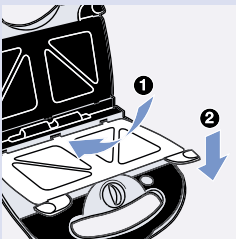
- 2 ใช้ผ้านุ่มหรือฟองน้ำชุบน้ำสบูร้อนทำความสะอาดแม่พิมพ์แต่ละแบบ หรือทำความสะอาดผ่านทางเครื่องล้างจาน

- 3 เช็ดแม่พิมพ์ให้แห้งก่อนใส่กลับเข้าไปในเครื่อง

อาจเกิดควันบ้างในขณะที่ใช้เครื่องปรุงอาหารเป็นครั้งแรก ลักษณะนี้ถือเป็นเรื่องปกติ

การทำแซนด์วิชปิ้ง

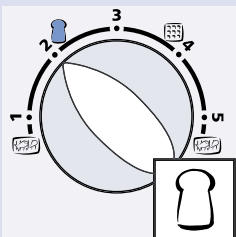
ใช้แม่พิมพ์ทำแซนด์วิชได้ 2 แบบ แม่แบบแบบตัดและประกบขนมปัง และแม่พิมพ์รูปสี่เหลี่ยม แม่แบบแบบตัดและประกบขนมปังจะช่วยตัดและประกบแผ่นขนมปังเข้าด้วยกัน ทำให้ได้แซนด์วิชปิ้งรูปสามเหลี่ยม ขณะที่แม่พิมพ์รูปสี่เหลี่ยมจะประกบขนมปังให้เท่านั้น และแซนด์วิชที่ได้จะเป็นแซนด์วิชรูปสี่เหลี่ยม



- 1 วางแม่พิมพ์แซนด์วิชลงในเครื่อง

คุณจะได้ยินเสียงคลิกหากวางแม่พิมพ์ถูกต้อง

- 2 ใช้เนยหรือน้ำมันทาแม่พิมพ์



- 3 เลือกอุณหภูมิสำหรับทำแซนด์วิชโดยหมุนปุ่มเทอร์โมสแตตตามที่

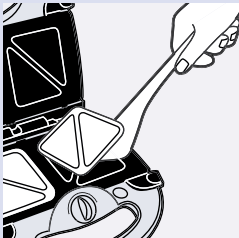
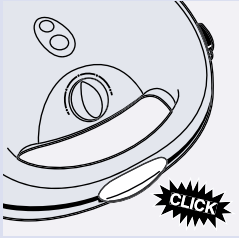
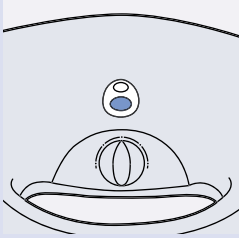
- 4 เสียบปลั๊กไฟ

คุณปรับความยาวของสายไฟได้โดยหันสายไฟบางส่วนรอบ ๆ ขาตั้งที่อยู่ฐานของเครื่อง

- 5 ไฟสีแดงแสดงการเปิดเครื่องและไฟสีเขียวพร้อมปรุงจะติดสว่าง

- 6 เตรียมส่วนผสมสำหรับทำแซนด์วิชปิ้งไว้ให้พร้อม

คุณต้องใช้ขนมปัง 2 แผ่นและส่วนผสมที่เหมาะสมสำหรับทำแซนด์วิชแต่ละชิ้น อ่านเนื้อหาในส่วนของ 'สูตรการทำแซนด์วิชปิ้ง' ควรทานขนมปังปิ้งในด้านที่ต้องสัมผัสกับแม่พิมพ์ที่เล็กน้อย เพื่อให้เนื้อขนมปังเป็นสีน้ำตาลทอง นำมารับประทาน



7 เครื่องทำแซนดวิชพร้อมทำงานทันทีที่คุณเห็นไฟพร้อมปรังดับลง

วางขนมปังสองแผ่นลงในแม่พิมพ์ทำแซนดวิชด้านล่าง โดยคว่ำด้านที่ทาเนยลงในแม่พิมพ์ วางไส้แซนดวิชลงบนขนมปัง ก่อนประกบด้วยขนมปังอีกสองแผ่น โดยให้ด้านที่ทาด้วยเนยหยาบขึ้น คุณยังสามารถปิ้งแซนดวิชได้ครั้งละ 1 อันหากต้องการ หากต้องการให้ได้ผลดีที่สุด ไม่ควรวางไส้แซนดวิชชิดกับขอบขนมปังมากเกินไป

8 ปิดฝาประกอบของเครื่อง

ค่อย ๆ ลดแม่พิมพ์ด้านบนลงกับขนมปัง จนกระทั่งระบบล็อกอัตโนมัติยึดแม่พิมพ์ด้านบนเข้ากับแม่พิมพ์ด้านล่าง

ห้ามปล่อยเครื่องทิ้งไว้ขณะที่เปิดสวิทช์การทำงานของเครื่อง

ขณะที่ทำแซนดวิช ไฟสีเขียวจะติดและดับสลับกันไป เพื่อแสดงให้ทราบว่า ชิ้นส่วนที่ทำความร้อนภายในเครื่องเปิดและตัดการทำงานเพื่อรักษาอุณหภูมิให้อุดมต้อง

9 เปิดฝาประกอบของเครื่องทำแซนดวิชออกหลังจากผ่านไป 3-4 นาที

ตรวจสอบลักษณะของแซนดวิชที่ต้องเป็นสีน้ำตาลทอง เวลาในการปิ้งที่กำหนดขึ้นนี้จะทำให้ได้แซนดวิชที่กรอบ และเนื้อเป็นสีน้ำตาลทอง แต่ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของขนมปังและรสชาติที่คุณชื่นชอบ

10 แกะแซนดวิชออกจากแม่พิมพ์

ใช้แผ่นไม้หรือแผ่นพลาสติก (เช่น พาย) เพื่อแกะแซนดวิชออกจากแม่พิมพ์ ห้ามใช้วัสดุที่ทำจากโลหะ หรือของมีคม หากต้องการทำแซนดวิชนี้ต่อ ให้วางขนมปังอีก 2 แผ่นลงในแม่พิมพ์ด้านล่างเมื่อไฟสีเขียวพร้อมปรังดับ

11 ถอดปลั๊กเครื่องเมื่อเลิกใช้

สูตรการทำแซนดวิชปัง

D แซนดวิชไส้แอม ไข่ชีสและไส้สับประรด

ขนมปังขาว 4 แผ่น

ชีส 2 แผ่น

สับประรด 2 ชิ้น

แอมผ่านบาง ๆ 2 ชิ้น

เครื่องปรุงรสผัด

- ▶ อุ่นเครื่องทำแซนดวิชให้ร้อน
- ▶ วางชีส ตามด้วยสับประรดและแอมลงบนขนมปัง 2 แผ่น โรยเครื่องปรุงรสผัดลงบนแอม ก่อนใช้ขนมปังอีกสองแผ่นประกบด้านบน
- ▶ ปฏิบัติตามคำแนะนำในส่วนของ 'การทำแซนดวิชปัง'

D แซนดวิชมะเขือเทศ แซนดวิชชีสและแซนดวิชไส้ปลาแอนโชวี

ขนมปังขาว 4 แผ่น

มะเขือเทศ 1 หรือ 2 ลูก (ผ่านเป็นแว่น ๆ)

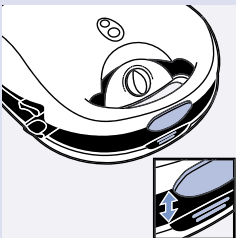
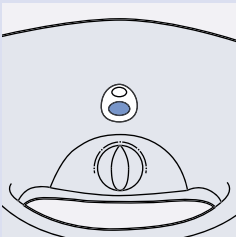
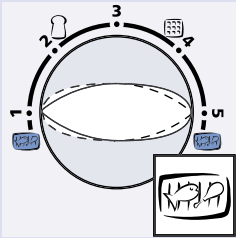
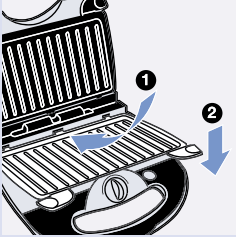
ชีสพาร์เมซัน 2 ช้อนโต๊ะ

ปลาแอนโชวี 6 ชิ้น

ปาปริก้า สมุนไพรโรมาโน

- ▶ อุ่นเครื่องทำแซนด์วิชให้ร้อน
- ▶ วางมะเขือเทศที่หั่นแล้ว รวมถึงปลาแอนโชวีและชีสบนขนมปัง 2 แผ่น โรยด้วยปาปริก้าและ*มุนไพรมาร์โจเรม ก่อนใช้ขนมปังอีก*องแผ่นประกบด้านบน
- ▶ ปฏิบัติตามคำแนะนำใน*วนของ 'การทำแซนด์วิชปิ้ง'

การย่าง (ด้วยตะแกรงย่าง)



1 วางตะแกรงย่างลงในเครื่องปรุงอาหารเอนกประสงค์

คุณจะได้ยินเสียงคลิกหากวางตะแกรงได้ถูกต้อง

2 ใช้เนยหรือน้ำมันทาตะแกรงย่าง

3 เลือกอุณหภูมิ*าห์รับย่างโดยหมุนปุ่มเทอร์โม*ัดตามที่การย่างอาหาร

4 เชียบปลั๊กไฟ

คุณปรับความยาวของสายไฟได้โดยฟันสายไฟบางส่วนรอบ ๆ ขาตั้งที่อยู่ตรงฐานของเครื่อง

5 ไฟสีแดงแสดงการเปิดเครื่องและไฟสีเขียวพร้อมปรุงจะติดสว่าง

6 วางอาหารที่ต้องการย่างลงบนตะแกรงย่างด้านล่างก่อนเมื่อไฟสีเขียวพร้อมปรุงดับ

เพื่อให้ได้ผลที่ดีที่สุด ควรวางอาหารที่ต้องการย่างไว้ตรงกลางตะแกรงย่างด้านล่าง

ขณะที่ย่างอาหาร ไฟสีเขียวจะติดและดับสลับกันไป เพื่อแสดงให้เห็นว่า ชิ้นส่วนที่ทำความร้อนภายในเครื่องเปิดและติดการทำงานเพื่อรักษาอุณหภูมิให้ถูกต้อง

7 ปิดฝาประกอบของเครื่อง

ค่อยๆ ลดตะแกรงย่างด้านบนเพื่อทับบนอาหาร จนกระทั่งระบบลิฟต์อัตโนมัติยึดตะแกรงบนเข้ากับตะแกรงด้านล่าง ถึงตอนนั้น ตะแกรงด้านบนวางทับอยู่บนอาหาร ทำให้อาหารถูกย่างทั้งสองด้าน

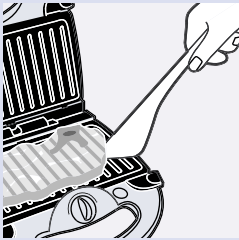
ห้ามลืลดตะแกรงย่างขณะย่างอาหารที่หนา

ห้ามปล่อยเครื่องทิ้งไว้ขณะใช้เครื่องย่างอาหารที่หนา

8 เปิดตะแกรงย่างหลังผ่านไป 3-5 นาที

เวลาแตกต่างกันตามประเภทของอาหาร ความหนาของอาหารและรสชาติที่คุณชื่นชอบ

ดูตารางเพื่อเปรียบเทียบเวลาที่ย่างแนะนำให้ใช้กับอาหารแต่ละประเภท



9 ถ่ายอาหารที่ย่างแล้วออกใส่จาน

ใช้แผ่นไม้หรือแผ่นพลาสติก (เช่น พาย) เพื่อแกะอาหารที่ย่างแล้วออกจากตะแกรงย่าง ห้ามใช้วัสดุที่ทำจากโลหะ หรือของมีคม

หากต้องการย่างอาหารที่เหลือต่อ ให้วางอาหารชิ้นที่สองลงบนตะแกรงย่างด้านล่างเมื่อไฟสั้เขียวพร้อมปรุงรับ

ใช้กระดาษทิชชูเช็ดความมันนออกจกตะแกรงย่างทุกครั้งเพื่อให้ได้รสชาติอาหารที่ดียิ่งขึ้น
ก่อนวางอาหารชิ้นต่อไปที่ต้องการย่างลงบนตะแกรงย่าง

10 ถอดปลั๊กเครื่องเมื่อเลิกใช้

เวลาที่ใช้ย่าง

ตรวจสอบเวลาย่างที่เหมาะสมสำหรับอาหารประเภทต่าง ๆ ได้จากตาราง ทั้งนี้
เวลาที่ปรากฏในตารางไม่ได้รวมเวลาอุ่นเครื่องให้ร้อนก่อนใช้ปรุงอาหาร

ในระหว่างที่ย่าง ไฟสั้เขียวจะติดและดับสลับกันไป เพื่อแสดงให้ทราบว่า ชิ้นส่วนที่ทำความร้อนภายในเครื่องเปิดและตัด
การทำงานเพื่อรักษาอุณหภูมิให้ถูกต้อง อุณยั้ใช้เครื่องย่างอาหารได้เมื่อไฟสั้เขียวนี้ติดและดับสลับกันไป

คุณสามารถปรับเวลาที่ใช้ย่างและอุณหภูมิในการทำอาหารในแบบที่คุณชื่นชอบ การตั้งเวลาและอุณหภูมิในการปรุงอาหารนี้ยั้
งขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารที่กำลังเตรียม (เช่น เนื้อ) ความหนาและอุณหภูมิของอาหารในขณะนั้น

ลูกเล่น

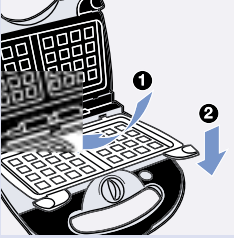
- ห้ามใช้ตะแกรงนี้ย่างเนื้อติดกระดูก เพราะกระดูกจะทำให้ส่วนที่เคลือบป้องกัน
อาหารติดตะแกรงขณะปรุงชำรุดเสียหาย
- ควรปรุงอาหารครึ่งละน้อย ๆ เพื่อให้ได้รสชาติที่ดียิ่งขึ้น
- ใช้ลือ้มจิ้มไม้กรอก เพื่อป้องกันไม้กรอกพองตัวและแตกออกขณะย่าง
- ย่างเนื้อสดจะทำให้เนื้อได้รสชาติดีกว่าการย่างเนื้อแช่แข็งหรือเนื้อที่ผ่านการละลายน้ำแข็ง
- ห้ามทาเกลือลงบนเนื้อจนกว่าคุณจะมีอย่างเพียงพอเพื่อเก็บน้ำที่ซึมออกมาจากเนื้อขณะย่าง
- ห้ามย่างเนื้อที่หนาเกินไป
- ควรกลับอาหารที่หันหรือผ่านบางกว่า 1 ชม. อย่างน้อย 1 ครั้งในระหว่างที่ย่าง

เวลาที่ใช้ย่าง

ประเภทของอาหาร	เวลาที่ใช้ย่าง	การปรับความร้อน
ปลาซีมอนหรือสติกทูน่า	7-9 นาที	4-5
ปลา (ชิ้นเล็ก)	5-7 นาที	4-5
ไม้กรอก	5-7 นาที	5
แฮมเบอร์เกอร์ (ที่แช่ในช่องแข็ง และยังไม่ได้ปรุง)	7-10 นาที	5
แฮมเบอร์เกอร์ (สด)	5-7 นาที	5
ชีสนี้	5-7 นาที	5
ผัก	5-6 นาที	5
อาหารหลาย ๆ อย่างที่ย่างรวมกัน	8-10 นาที	5
สับปะรดที่หั่นเป็นชิ้น	3-5 นาที	5
เนื้อไก่/เนื้อหมู (200 กรัม)	6-9 นาที	5
อุ่นอาหาร	-	2-3
ละลายน้ำแข็ง	-	3-4

การทำงานนัฟเฟอร์

ใช้แม่พิมพ์ทำงานนัฟเฟอร์ได้ 2 แบบ: แม่พิมพ์ทำงานนัฟเฟอร์สโตนอร์ติก (รูปหัวใจ) และแม่พิมพ์ทำงานนัฟเฟอร์สโตนัลเบียม



1 ทำนัฟเฟอร์ตามวิธีทำที่อยู่ในส่วนของ 'สูตรการทำงานนัฟเฟอร์'

เพื่อรสชาติที่อร่อยมากยิ่งขึ้น ควรทิ้งแป้งที่ผสมเข้ากันไว้แล้วครึ่งชั่วโมงก่อนนำมาอบ

2 วางแม่พิมพ์ทำงานนัฟเฟอร์ลงในเครื่อง

คุณจะได้ยินเสียงคลิกหากวางแม่พิมพ์ได้ถูกต้อง

3 ใช้เนยหรือน้ำมันทาแม่พิมพ์

4 เลือกอุณหภูมิสำหรับทำงานนัฟเฟอร์โดยหมุนปุ่มเทอร์โมสแตตตามที่ขนนัฟเฟอร์

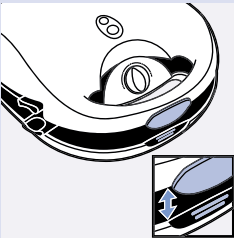
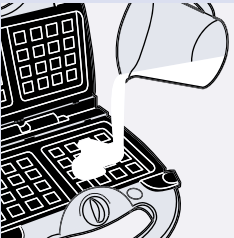
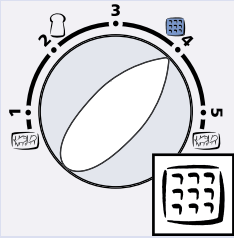
5 เสียบปลั๊กไฟ

คุณปรับความยาวของสายไฟได้โดยหันสายไฟบางส่วนรอบ ๆ ขาตั้งที่อยู่ตรงฐานของเครื่อง

6 ไฟสีแดงแสดงการเปิดเครื่องและไฟสีเขียวพร้อมปรุงจะติดสว่าง

7 เทแป้งที่ผสมเข้ากันแล้วลงในแม่พิมพ์ด้านล่างก่อนเมื่อไฟสีเขียวพร้อมปรุงดับ

เทแป้งส่วนหนึ่งหรือประมาณ 100 มิลลิลิตรลงในแม่พิมพ์ขนนัฟเฟอร์สโตนอร์ติกด้านล่าง และเทแป้งอีก 200 มิลลิลิตรลงในแม่พิมพ์ขนนัฟเฟอร์สโตนัลเบียมด้านล่าง



8 ปิดฝาประกอบของเครื่อง

ค่อย ๆ วางแม่พิมพ์ด้านบนโดยระวังไม่ให้ชนแม่พิมพ์ด้านล่าง เว้นช่องไว้ให้ตัวนัฟเฟอร์พองตัว และเพื่อให้ได้ขนนัฟเฟอร์ที่อร่อยยิ่งขึ้น

ห้ามทิ้งเครื่องไว้ขณะที่กำลังเปิดสวิตช์การทำงานของเครื่อง

ขณะที่ทำงานนัฟเฟอร์ ไฟสีเขียวจะติดและดับสลับกันไป เพื่อแสดงให้ทราบว่า ชิ้นส่วนที่ทำความร้อนภายในเครื่องเปิดและตัดการทำงานเพื่อรักษาอุณหภูมิให้ถูกต้อง

9 เปิดเครื่องทำงานนัฟเฟอร์หลังจากผ่านไป 4-5 นาที

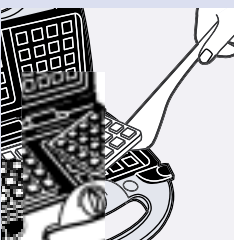
ตรวจสอบลักษณะของนัฟเฟอร์ที่ต้องเป็นสีน้ำตาลทอง เวลาในการอบที่กำหนดขึ้นนี้จะทำให้ได้นัฟเฟอร์ที่กรอบและเนื้อเป็นสีน้ำตาลทอง แต่ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของแป้งและรสชาติที่คุณชื่นชอบ

10 แกะนัฟเฟอร์ออกจากแม่พิมพ์

ใช้แผ่นไม้หรือแผ่นพลาสติก (เช่น พาย) เพื่อแกะนัฟเฟอร์ออกจากแม่พิมพ์ ห้ามใช้วัสดุที่ทำจากโลหะ หรือของมีคม ที่ทำให้ฟลอร์เย็นลงลึกกับบนรางวัลเพื่อรักษาความกรอบของขนม

หากใช้เวลานอบนานขึ้นยอมทำให้ได้ขนนัฟเฟอร์ที่มีสีเข้มขึ้น ดังนั้น หากตั้งเวลาอบสั้นลง นัฟเฟอร์ที่ได้ย่อมมีสีจาง หากต้องการทำงานนี้บ่อย ให้ทดสอบผลลงในแม่พิมพ์ขนนัฟเฟอร์เมื่อไฟสีเขียวพร้อมปรุงดับ

11 ถอดปลั๊กเครื่องเมื่อเลิกใช้



สูตรการทำขนมวิฟเฟอ์

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

๑ ขนมวิฟเฟอ์กรอบ (6-10 ชิ้น)

น้ำมัน 200 มิลลิลิตร
แป้งสาลี 300 มิลลิลิตร (200 กรัม)
ครีม 300 มิลลิลิตร (ไขมัน 40%)
▶ ผสมแป้งและน้ำมันให้เข้ากันเพื่อให้แป้งนุ่ม ตีครีมจนขึ้น แล้วจึงผสมกับแป้งที่นวดไว้แล้วก่อนเตรียมทาสีแม่พิมพ์

๒ ขนมวิฟเฟอ์สูตรดั้งเดิม (6-10 ชิ้น)

นม 1.5 ถ้วย
ไข่ 3 ฟอง
น้ำมันพืช 7 ช้อนโต๊ะ
แป้งสาลี 1.75 ถ้วย
น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
ผงฟู 2 ช้อนชา
เกลือ 1/2 ช้อนชา
▶ เติมน้ำตาลทราย ผงฟูและเกลือลงในชามขนาดกลาง แยกไข่แดงและไข่ขาวออก ตีไข่ขาวให้ฟู เติมน้ำตาลทรายและนมลงในส่วนผสมที่อยู่ในชามพร้อม ๆ กัน ตีให้เข้ากันจนกระทั่งแป้งรวมเป็นเนื้อเดียวกัน
ให้พายปาดไข่ขาวลงผสมกับแป้ง ก่อนเทส่วนผสมนี้ลงในแม่พิมพ์ขนมวิฟเฟอ์
เกร็ดเล็กเกร็ดน้อย: คุณสามารถใช้แป้งสาลีน้ำตาล (แป้งข้าวสาลี) แทนแป้งสาลีสีขาว แป้งสาลีสีน้ำตาลมีเส้นใยมากกว่า เลิฟฟวิฟเฟอ์พร้อมซีสและเบอร์รีรสดี

การทำความสะอาด

1 ถอดปลั๊กเครื่องทำอาหารเอนกประสงค์

2 ปลอ่ยให้เครื่องเย็นก่อนดึงแม่พิมพ์ทำอาหารออกจากเครื่อง

ใช้กระดาษทิชชูเช็ดคราบน้ำมันออกจากตะแกรงทุกครั้งก่อนทำความสะอาด
ดึงตะแกรงอย่างออก ได้ด้วยการกดปุ่มคลายล็อกที่อยู่บนเครื่อง และจับบริเวณมือจับเพื่อยกออกจากเครื่อง

3 ใช้ผ้านุ่มหรือฟองน้ำชุบน้ำสบู่อ่อนทำความสะอาดตะแกรงอย่างหรือทำความสะอาดผ่านทางเครื่องล้างจาน

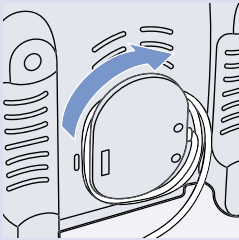
ห้ามใช้น้ำยาล้างจานทำความสะอาดที่มีฤทธิ์แรง เพราะจะทำให้ตะแกรงบางส่วนที่เคลือบด้วยสารป้องกันอาหารติดขณะปรุงสุกเสียหาย
จัดเศษอาหารที่ติดค้างได้ด้วยการแช่ตะแกรงลงในน้ำสบู่อุ่นประมาณ 5 นาที วิธีนี้จะทำให้คราบอาหารหรือคราบน้ำมันที่ติดค้างเป็นก้อนหลุด

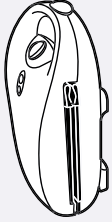
4 ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดทำความสะอาดด้านนอกตัวเครื่อง

ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ

5 พันสายไฟให้เรียบร้อย

เครื่องทำอาหารเอนกประสงค์รุ่นนี้มีช่องเก็บสายไฟอยู่บนฐานของเครื่อง





6 เลือกวงเครื่องได้ทั้งในแนวดิ่งและแนวนอน

การเปลี่ยนสายไฟของเครื่องทำอาหารเอนกประสงค์

หากสายไฟของเครื่องทำอาหารเอนกประสงค์ชำรุดเสียหาย คุณต้องให้ฟิลิปส์หรือศูนย์บริการรับอนุญาตจากฟิลิปส์เป็นผู้เปลี่ยนให้ทุกครั้ง เพราะอาจจำเป็นต้องใช้เครื่องมือ และ/หรือชิ้นส่วนพิเศษ

ข้อมูลและบริการ

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

重要事项

- 使用电器产品时请始终遵守基本的安全预防措施。
 - 使用产品前请仔细阅读这些使用说明，并且将说明保存好以备将来参考之用。
 - 连接产品电源前，请检查产品底部标示的电压是否与家用电源电压一致。
 - 将产品插头插入一个接地的壁装插座中。
 - 定位产品以便：
 - 电源线不会悬挂在桌子或工作台的边缘；
 - - 儿童在产品工作时不会触摸到它；
 - - 产品放在平坦稳固的表面上，并且周围有足够的自由空间。
 - 确保电源线不会接触到或过分靠近产品的热表面。
 - 将产品放在安全的地方，远离易燃物质，例如窗帘。
 - 在将任何物品放在盘子之间时，始终对盘子进行预热。
 - 使用后请拔下电源插头。
 - 产品工作时不得无人照管。
 - 避免触摸金属零件，因为它们可能会变得非常灼热。
 - 在更换盘子、清洁产品或将其存放起来之前，让产品完全冷却。
 - 更换盘子时确保将它们安装牢固。
 - 切勿用尖锐或粗糙的物品与盘子接触，因为这样会损坏其不粘表层。
 - 每次使用后始终清洁产品。
- 在取下盘子以及清洁产品前，请拔下产品的插头并让它完全冷却。
- 切勿将产品浸入水中，并且要防止水进入产品内部。
 - 如果此产品的电源线损坏，必须由飞利浦或飞利浦授权的服务中心更换，因为这需要特殊的工具和/或零件。

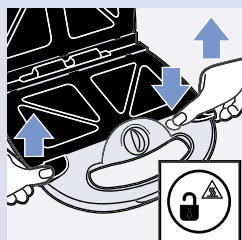
一般说明

- A** Vario Lock™
 - 铰链系统自动适合安装在产品中的抽取式盘。
- B** 抽取式盘（可用洗碗机清洗）
 - 三明治盘（切割及填塞盘和矩形盘）、华夫饼盘（比利时及北欧）和烧烤盘
 - HD 2420（比利时华夫饼炊具、切割及填塞三明治炊具、接触烧烤炊具）
 - HD 2421（比利时华夫饼炊具、矩形三明治炊具、接触烧烤炊具）
 - HD 2422（北欧华夫饼炊具（心形）、切割及填塞三明治炊具、接触烧烤炊具）
 - HD 2423（北欧华夫饼炊具（心形）、矩形三明治炊具、接触烧烤炊具）
- C** 自动锁
 - 一种用来关闭三合一产品的自动夹紧机制。当插入比利时华夫饼盘以实现产品作为华夫饼炊具的最佳性能时，应禁用自动锁功能。
- D** 冷却触摸手柄

- E** 加电指示灯
这盏红色指示灯亮起的时间与三明治炊具连接到电源的时间一样长。
- F** 准备烹饪指示灯
当加热三合一盘时此绿色指示灯亮起。当绿色指示灯熄灭时，表示可随时使用产品。
- G** 电源线存储装置
- H** 盘释放按钮
- I** 恒温器旋钮
- J** 盘子手柄

使用前的准备工作

按下产品上的盘子释放按钮可取下盘子，随后通过手柄可将盘子从产品中提出来。



- 1** 从产品中取出盘子。

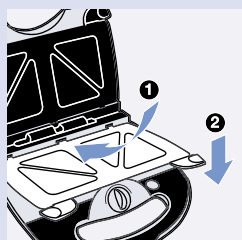


- 2** 用一块软布或海绵在热肥皂水中清洁每个盘子，也可在洗碗机中清洁它们。
- 3** 擦干盘子，然后将它们重新放回产品中。

第一次使用时产品可能会出现一些烟雾。这属于正常现象。

制作烤三明治

可使用两种不同类型的三明治盘制作三明治：分别为切割填塞盘和矩形盘。切割填塞盘可以切割并填塞面包，制作三角形的烤三明治。矩形盘只能填塞面包并制作矩形的烤三明治。



- 1** 将三明治盘放入产品中。

将盘子正确放入产品中时，您会听到咔哒一声。

2 将少量黄油或油脂轻轻涂抹在盘子上。

3 通过将恒温旋钮选转到设置处来选择三明治的设置。

4 将插头插入壁装插座中。
通过将部分电线缠绕在产品底部的支架上可以调整电线的长度。

5 红色加电指示灯和绿色准备烹饪指示灯亮起。

6 准备制作烤三明治的原料。

每个三明治需要两片面包和适当的填料。请阅读制作烤三明治菜谱一章了解有关建议。在面包与盘子接触的一面略微涂些黄油，可以让三明治表面呈均匀的金黄褐色。

7 只要准备烹饪指示灯熄灭，即可使用三明治炊具。
将两片面包涂抹黄油的面向下放在下面的盘子上，在面包上铺放填料，然后将另外两片面包放在上面，让涂抹黄油的面向上。如果愿意，也可以只烤一个三明治。要确保最佳的填塞效果，填料不能铺放得过于靠近面包片的边缘。

8 关闭产品。
小心地将上面的盘子下降到面包上，直到自动锁机制将它夹紧到下面的盘子上。

当三明治炊具接通电源后不得无人照管。

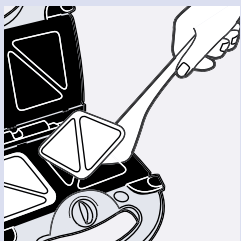
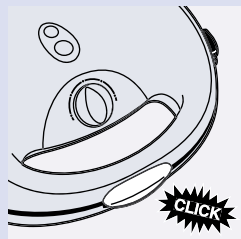
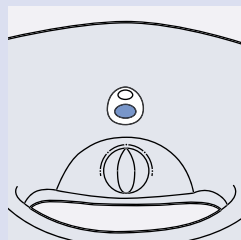
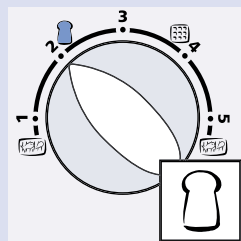
烹饪时，绿色准备烹饪指示灯时时亮起和熄灭，用来指示加热部件打开或关闭，从而保持正确的温度。

9 3-4 分钟后打开三明治炊具。

检查烤三明治是否为金黄褐色。制作松脆的烤三明治的烹饪时间取决于面包类型、填料以及个人口味。

10 取出三明治。
使用木质或塑料器具（例如小铲）从三明治炊具中取出烤三明治。不要使用金属的、尖锐的或粗糙的厨房用具。
要继续制作三明治，当绿色的准备烹饪指示灯熄灭后，将另外两片面包放在下面的盘子上。

11 使用后请拔下产品插头。



制作烤三明治菜谱

▶ 火腿、干酪和菠萝三明治

4 片白面包
2 片干酪
2 片菠萝
2 薄片火腿
咖喱粉

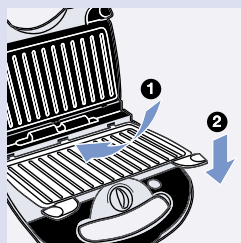
- ▶ 预热三明治炊具
- ▶ 依次将干酪、菠萝和火腿放在两片面包上。在火腿上洒一些咖喱粉，然后将另外两片面包放在上面。
- ▶ 请按照制作烤三明治一章操作。

▶ 番茄、干酪和凤尾鱼三明治

4 片白面包
1 个或 2 个番茄（切片）
2 大汤匙意大利碎干酪
6 片凤尾鱼
辣椒粉，甘牛至

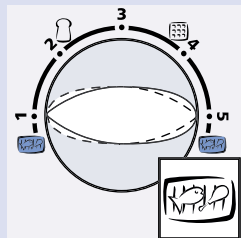
- ▶ 预热三明治炊具
- ▶ 将番茄片、凤尾鱼和碎干酪放在两片面包上。洒上一些辣椒粉和甘牛至，然后将另外两片面包放在上面。
- ▶ 请按照“制作烤三明治”一章操作。

烧烤（接触烧烤炊具）



- 1** 将烧烤盘放入产品中
将盘子正确放入产品后，会听到咔哒一声。

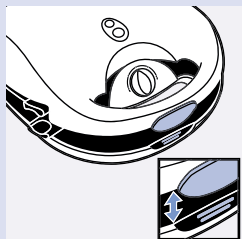
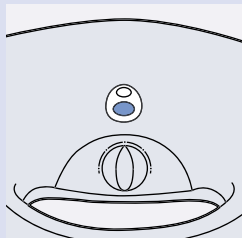
- 2** 将少量黄油或油脂轻轻涂抹在盘子上。



- 3** 通过将恒温器旋钮旋转到烧烤设置处选择需要的设置。

- 4** 将插头插入壁装插座中。
通过将部分电线缠绕在产品底部的支架上可以调整电线的长度。

- 5** 红色加电指示灯和绿色准备烹饪指示灯亮起。



- 6** 当绿色准备烹饪指示灯熄灭时，可以将原料放在下面的烧烤盘上。

为获得最佳效果，原料应放在下面烧烤盘的中间位置。烹饪时，绿色准备烹饪指示灯时时亮起和熄灭，用来指示加热部件打开或关闭，从而保持正确的温度。

- 7** 关闭产品。

小心地将上烧烤盘下降到原料上，直到自动锁机制将上面的盘子夹紧到下面的盘子上。上烧烤盘现在贴在食物上，让食物的两面都能得到均匀的烧烤。

烧烤厚实的原料时不要锁定接触烧烤炊具。

烧烤厚实的原料时，工作中的接触烧烤炊具不得无人照管。

- 8** 3-5 分钟后打开接触烧烤炊具。

烧烤时间取决于原料类型、食物厚度和个人口味。请参阅表格了解建议的烧烤时间。

- 9** 取出烧烤食物。

使用木质或塑料器具（例如小铲）从接触烧烤炊具中取出烧烤食物。不要使用金属的、尖锐的或粗糙的厨房用具。

要继续烧烤，在绿色指示灯熄灭后，请将第二批食物放在下面的盘子上。

为获得最佳效果，请使用一块餐巾纸从盘子上吸取出过多的油脂，然后在将第二批食物放在烧烤盘上。

- 10** 使用后请拔下产品插头。

烧烤时间

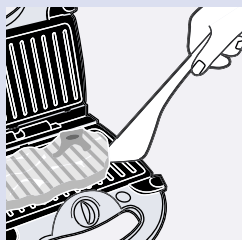
表格中是您可以用接触烧烤炊具烹制的菜品。表格中指示的烧烤时间不包括产品预热所需的时间。

在烧烤过程中，绿色准备烹饪指示灯时时亮起和熄灭，用来指示加热部件打开或关闭，从而保持正确的温度。无论指示灯亮起还是熄灭，您都可以继续烧烤。

可根据自己的口味调节烧烤时间和温度。设置还取决于烹制的食物种类（例如肉类）、厚度和温度。

提示

- 接触烧烤炊具不能用于烧烤带骨肉。因为骨头可能会损坏盘子的不粘涂层。
- 始终以小批量烹制食品以获得最佳效果。



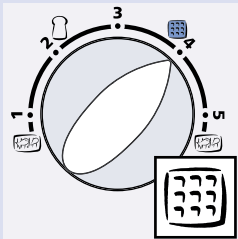
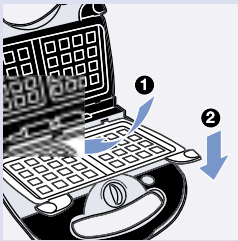
- 香肠在烹制时可能会爆裂。用餐叉在香肠表面打几个孔可避免出现这种情况。
- 鲜肉比冻肉或解冻的肉的烧烤效果更好。
- 直到烧烤时才能给肉添加盐。这样做有助于保持肉汁。
- 不要烧烤不太厚的肉片。
- 厚度超过 1 厘米的原料，在烧烤过程中至少要翻一次面。

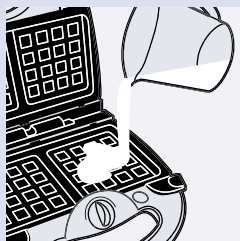
烧烤时间		
原料	烧烤时间	设置
鲑鱼或金枪鱼排	7-9 分钟	4-5
鱼（小片）	5-7 分钟	4-5
香肠	5-7 分钟	5
汉堡包（冷冻，预烹制）	7-10 分钟	5
汉堡包（鲜）	5-7 分钟	5
肉片	5-7 分钟	5
蔬菜	5-6 分钟	5
混合烧烤	8-10 分钟	5
菠萝片	3-5 分钟	5
火鸡/鸡肉片（200 克）	6-9 分钟	5
保温	-	2-3
解冻	-	3-4

制作华夫饼

可使用两种不同类型的盘子制作华夫饼：北欧华夫饼盘（心形）和比利时华夫饼盘。

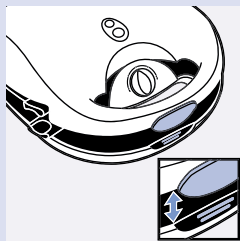
- 1 根据这些使用指导中制作华夫饼菜谱一章的说明调制面糊。要获得最佳效果，在烘焙前将面糊放置半小时。
 - 2 将华夫饼盘放入产品中。
- 将盘子正确放入产品中时，您会听到咔哒一声。
- 3 将少量黄油或油脂轻轻涂抹在盘子上。
 - 4 通过将恒温器旋钮选转到华夫饼设置处来选择华夫饼的设置。
 - 5 将插头插入壁装插座。
通过将部分电线缠绕在产品底部的支架上可以调整电线的长度。
 - 6 红色加电指示灯和绿色准备烹饪指示灯亮起。





- 7** 当绿色准备烹饪指示灯熄灭时，在下华夫饼盘上倒一些面糊。

在下北欧华夫饼盘上倒大约 100 毫升面糊，或者在下比利时华夫饼盘上倒大约 200 毫升面糊。



- 8** 关闭产品。

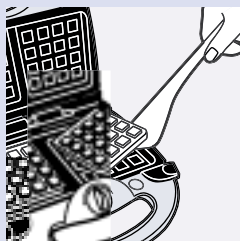
将上面的盘子小心地降低到面糊上，但不要夹住盘子。这样会让华夫饼延展并且获得更好的最终效果。

当华夫饼炊具接通电源后不得无人照管。

烹饪时，绿色准备烹饪指示灯时时亮起和熄灭，用来指示加热部件打开或关闭，从而保持正确的温度。

- 9** 4-5 分钟后打开华夫饼炊具。

检查华夫饼是否为金黄褐色。制作松脆的金黄褐色华夫饼的烹饪时间取决于面糊的类型和个人口味。



- 10** 取出华夫饼

使用木质或塑料器具（例如小铲）从华夫饼炊具中取出华夫饼。不要使用金属的、尖锐的或粗糙的厨房用具。让华夫饼在金属架上冷却下来，这样它们就会变得松脆。

较长的烹饪时间会让华夫饼的颜色更深，反之时间较短会让其颜色更浅。

要继续烹饪，当绿色的准备烹饪指示灯熄灭后，请将下一批面糊倒在华夫饼盘上。

- 10** 使用后请拔下产品插头。

制作华夫饼菜谱

- ▶ 1 分升 = 100 毫升
- ▶ 1 大汤匙 = 15 毫升
- ▶ 1 茶匙 = 5 毫升
- ▶ 1 调味品量度 = 1 毫升

■ 松脆华夫饼（6-10 块）

200 毫升冷水

300 毫升（200 克）面粉

300 毫升奶油（含 40% 脂肪）

- ▶ 将面粉和水混合在一起。搅拌均匀以获得光滑的面糊。搅打奶油直到其粘稠，然后将它和面糊混合在一起。

► 传统华夫饼（6-10 块）

- 1 杯半牛奶
- 3 只鸡蛋
- 7 大汤匙植物油
- 1.75 杯面粉
- 1 大汤匙糖
- 2 茶匙发酵粉
- 半茶匙盐

► 将干原料筛入到一个中等大小的碗中。当蛋白和蛋黄分开。搅拌蛋白直到其粘稠。将蛋黄、油和牛奶同时添加到干原料中。搅拌到面糊中没有凝块。使用小铲将蛋白拌入面糊中。烹制华夫饼。

其它烹制方法：也可使用黑（粗面粉）面粉代替白面粉。黑面粉中含有更多纤维。可配上松软干酪和鲜浆果食用华夫饼。

清洁

1 拔下产品的插头。

2 先让产品冷却，然后取出盘子。

在取下盘子进行清洁之前，应始终使用一片餐巾纸从烧烤盘上吸附出多余的油脂。

按下产品上的盘子释放按钮可取下盘子，随后通过手柄可将盘子从产品中提出来。

3 用一块软布或海绵在热肥皂水中清洁每个盘子，也可在洗碗机中清洁它们。

切勿使用粗糙的或磨蚀的清洁剂或材料，因为这会损坏盘子的不粘涂层。

将盘子浸在热肥皂水中五分钟可去除残留物。这样做会让任何结块的食物或油脂变得松软。

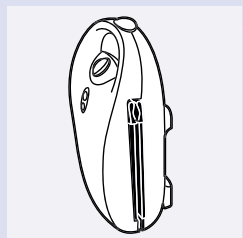
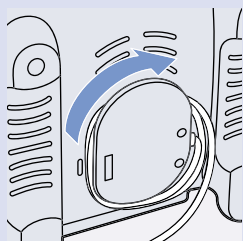
4 用一块湿布清洁产品外部。

切勿将产品浸入水中。

5 缠绕电线。

本三合一产品具有在产品底座上储存电线的功能。

6 产品横放和竖放均可



更换电源线

如果此产品的电源线损坏，必须由飞利浦或飞利浦授权的服务中心更换，因为这需要特殊的工具和/或零件。

信息和服务

如果您需要信息或有任何问题,请浏览飞利浦网页,网页是:
www.philips.com, 或联系贵国的飞利浦客户服务中心 (您可从全球保修单中找到电话号码)。如果您所在的国家没有客户服务中心, 可以和当地的飞利浦经销商或与飞利浦小家电服务部及个人服务 BV 联系。

重要說明

- 使用烘焙機時，必須遵守基本的用電安全措施。
 - 使用烘焙機前請詳細閱讀這些使用說明，並妥善保存起來以備日後參考之用。
 - 在您將烘焙機接上電源前，請先檢查烘焙機下端所顯示的電壓是否與家中的總電壓相符合。
 - 將烘焙機插到牆上的插座。
 - 將烘焙機放置在適當的位置：
 - 請勿將電源線懸掛在桌角或操作台面上；
 - 使用中應遠離兒童可碰觸的範圍；
 - 請將烘焙機放置在平坦、穩定的地方，並在它的周圍留下足夠的安全空間。
 - 使用烘焙機時，請確定電源線沒有接觸或太過接近其燙熱的表面。
 - 將烘焙機放在安全的地方，遠離那些容易起火的物品，例如窗簾等。
 - 在烤盤間放置任何食品之前，必須先作預熱處理。
 - 使用烘焙機後記得要拔出插頭。
 - 當烘焙機運轉時，切勿讓其離開您的視線。
 - 當金屬部分變得灼燙時，應避免去碰觸它們。
 - 請在更換烤盤、進行清理或儲藏之前，讓烘焙機完全冷卻。
 - 當您更換烤盤時，請確定其是否安置妥當。
 - 切勿用銳利或粗糙的物品接觸烤盤，否則將會造成烤盤不沾粘外層的磨損。
 - 使用後必須清理烘焙機。
- 取出烤盤與清理烘焙機前，請先將烘焙機的插頭拔出，並讓它完全冷卻。
- 切勿將烘焙機浸泡在水中，並防止水分滲入機器內部。
 - 如果烘焙機的電源線受到損壞，在需要特殊工具和/或零件時，只能由飛利浦公司或經本公司授權的服務中心進行更換。

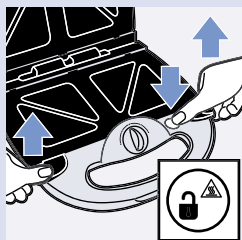
一般說明

- A** Vario Lock™
– 鉸鏈系統會自動地選擇放在烘焙機中的可拆卸式烤盤。
- B** 可拆卸式烤盤（可用洗碗機清洗）
– 三明治烤盤（切劑充填與矩形）、鬆餅烤盤（比利時與北歐式）與烤架：
 - HD 2420（比利時鬆餅烤具、切劑充填三明治烤具、接觸式烤架）。
 - HD 2421（比利時鬆餅烤具、矩形三明治烤具、接觸式烤架）。
 - HD 2422（北歐式鬆餅烤具（心形）、切劑充填三明治烤具、接觸式烤架）。
 - HD 2423（北歐式鬆餅烤具（心形）、矩形三明治烤具、接觸式烤架）。
- C** 自動鎖
此為自動夾緊的機制，可將三合一烘焙機關緊。放進比利時鬆餅烤盤時應解除此自動上鎖的功能，以達到最佳的烘烤效果。

- D** 不燙手握把
- E** 電源顯示燈
當您將三明治烤具連接到烘焙機時，該紅燈會立刻亮起。
- F** 烘烤預備燈
當三合一的烤盤進行加熱時，綠燈會亮起。當綠燈熄滅時才可以使用烘焙機。
- G** 電源線捲槽
- H** 烤盤釋放鈕
- I** 調溫器旋鈕
- J** 烤盤把手

使用前

您可以按下烘焙機上的烤盤釋放鈕來取出烤盤，然後握住把手將烤盤自烘焙機中取出。



- 1** 將烤盤自烘焙機中取出。

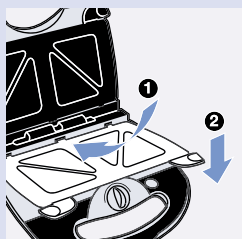


- 2** 將烤盤浸泡在熱肥皂水中用抹布或海綿擦拭，或使用洗碗機來清洗。
- 3** 將烤盤弄乾，然後將它們放回烘焙機中。

烘焙機在第一次使用時可能會產生一些煙霧，此為正常現象。

製作烤三明治

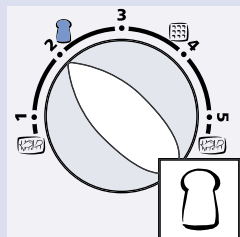
您可用兩種不同的三明治烤盤來製作三明治：切割充填式和矩形的烤盤。切割充填式的烤盤可將麵包切割並塞填內餡，製作出三角形的烤三明治。矩形的烤盤則只能充填麵包而製出矩形的烤三明治。



- 1** 將三明治烤盤放在烘焙機中。

當烤盤正確放置在烘焙機上時，您將會聽到一聲「卡嗒」聲。

- 2** 用少許奶油或油脂輕輕塗抹在烤盤上。



3 將調溫器旋鈕旋轉至三明治的設定。

4 將插頭插入插座中。
您可以將部分的電源線纏繞在烘焙機底部的托座周圍以調整電源線的長度。

5 此時紅色的電源燈和綠色的烘烤預備燈會亮起。

6 準備烘烤三明治的材料。
每一客三明治需要兩片麵包與合適的充填餡料。請參閱「烘烤三明治食譜」章節中所提的建議。若要讓麵包表面呈現均勻的褐色，請將接觸烤盤的麵包表面抹上些許奶油。

7 待烘烤預備燈熄滅後，您就可以開始使用三明治烤具。
將兩片麵包抹有奶油的面放在下層的烤盤上，將充填餡料放在麵包上，並將另外兩片麵包放在上面，有奶油的面朝上。您也可以選擇一次只烘烤一客三明治。為了得到最佳的充填結果，請勿將三明治的餡料放在太接近麵包切片的邊緣處。

8 將烘焙機關上。
小心地將上層的烤盤放壓在麵包上，直到自動上鎖機制將它夾住下層的烤盤。

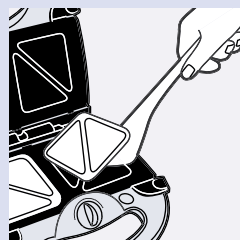
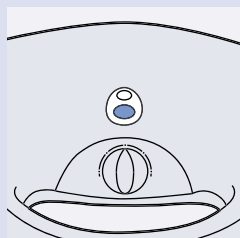
在進行烘烤時，切勿讓烤具離開您的視線。

爲了維持正確的溫度，加熱器會在烘焙的過程中時而開啓時而關閉，而綠色指示燈也會跟著忽亮忽滅。

9 在烘焙 4 至 5 分鐘之後將烤具打開。
檢查三明治的外表是否呈金黃色。較長的烘焙時間可讓三明治有較爲酥脆的口感，您可以藉由麵包、餡料的種類以及個人口味來決定是否讓三明治呈現金黃色。

10 取出三明治。
請使用木質或塑膠器具（例如小鏟子）將三明治自烤具中取出。請勿使用金屬、尖銳或研磨用的廚房器具。
若要繼續進行烘焙，待綠色的烘烤預備燈熄滅後再將兩片新的麵包切片放在下層烤盤上。

11 請在使用完畢後將烘焙機的插頭拔出。



烘烤三明治食譜

► 火腿肉片，乾酪

白麵包 4 片
乾酪 2 片
鳳梨切片 2 片
薄火腿肉 2 片
咖喱粉

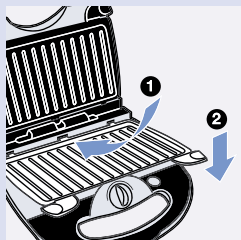
- 預熱三明治烤具
- 將乾酪、鳳梨切片和火腿肉片放在兩片麵包上。撒些咖喱粉在火腿肉片，再放上另外兩片麵包。
- 依照「製作烤三明治」章節的指示進行。

► 蕃茄、乾酪與鯷魚三明治

白麵包 4 片
蕃茄（切成切片）1 或 2 片
磨碎的帕爾馬(Parmesan) 乾酪 2 茶匙
鯷魚 6 條
辣椒粉，墨角蘭 (marjoram)

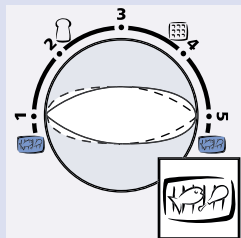
- 預熱三明治烤具
- 將蕃茄切片、鯷魚與磨碎的乾酪放在兩片麵包上，撒些辣椒粉和墨角蘭，然後放上另外兩片麵包。
- 請依照「製作烤三明治」章節內的指示進行。

烘烤（接觸式烤架）



- 1** 將烤盤放入烘焙機中。
當烤盤正確放置在烘焙機上時，您將會聽到一聲「卡嗒」聲。

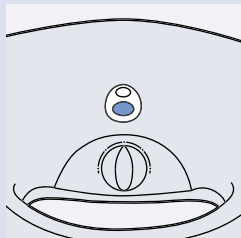
- 2** 用少許奶油或油脂輕輕塗抹在烤盤上。



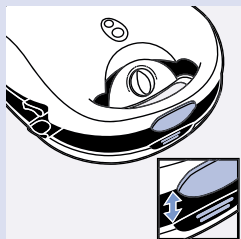
- 3** 將調溫器旋鈕轉至想要的烘烤設定。

- 4** 將插頭插入插座中。
您可以將部分的電源線纏繞在烘焙機底部的托座周圍以調整電源線的長度。

- 5** 此時紅色的電源燈和綠色的烘烤預備燈會亮起。



- 6** 當烘烤預備燈熄滅時，將材料放置在下層烤盤上。若想得到最佳的烘烤結果，請將材料放置在下層烤盤的中央。爲了維持正確的溫度，加熱器會在烘烤的過程中時而開啓時而關閉，而綠色指示燈也會跟著忽亮忽滅。



- 7** 將烘焙機關上。小心地將上層烤盤放下壓在材料上，直到自動上鎖機制將它夾住下層烤盤。此時上層烤盤會壓在食物上，使食物的兩面都能被均勻地烤熟。

當烘烤厚實的材料時，請勿鎖上接觸式烤盤。

當烘烤厚實的材料時，切勿讓接觸式烤盤離開您的視線。

- 8** 在烘焙 3 至 5 分鐘之後將烤具打開。烘烤所需時間的長短要看所用的是何種材料、烘烤品的厚度與您的個人口味而定。請參考烘烤時間的建議表。



- 9** 取出烤熟的食物。請使用木質或塑膠器具（例如小鏟子）將鬆餅自烤具中取出。請勿使用金屬、尖銳或研磨用的廚房器具。

若要繼續烘烤，當綠色烘烤預備燈熄滅時，將第二爐的食物放置在下層烤盤上。

若想得到最佳的效果，在將食物放置在烤盤上之前，請使用廚用清潔紙將烤盤上多餘的油漬擦拭乾淨。

- 10** 請在使用完畢後將烘焙機的插頭拔出。

烘烤時間

從建議表中您將發現一些您可使用接觸式烤盤的菜餚。表內所顯示的烘烤時間並不包括必要的溫機時間。

在烘烤的過程中，綠燈會不時地亮起與不亮，顯示加熱電熱絲爲維持正確的溫度而產生時有時無的電熱動作。不管燈亮或熄，您都可以繼續烘烤。

您可選擇自己喜歡的烘烤時間與溫度。這設定也要看所準備的是何種食物（例如肉類）、它的厚度與溫度而定。

秘訣

- ❶ 接觸式烤架必須禁止用來烘烤帶有骨頭的肉類，因為骨頭可能會損壞不沾粘的烤盤表層。
- ❷ 總是使用小量的鹽料以獲得最佳的烘烤結果。
- ❸ 烘烤香腸時有可能會爆裂開來。可用叉子在表皮上扎幾個洞，如此便可避免類似的事情發生。
- ❹ 新鮮的肉比冷凍或解凍過的肉有更佳的烘烤結果。
- ❺ 在尚未烘烤前，請勿將鹽加在肉上。如此做可幫助保持肉汁的香醇。
- ❻ 請勿烘烤太厚的肉片。
- ❼ 若是處理厚度少於一公分的材料時，烘烤至少要翻一次面。

烘焙時間

材料	烘焙時間	設定值
鮭魚或鮪魚排	7-9 分鐘	4-5
魚類（小塊）	5-7 分鐘	4-5
香腸	5-7 分鐘	5
漢堡（冷凍，預熱）	7-10 分鐘	5
漢堡（新鮮）	5-7 分鐘	5
肉片	5-7 分鐘	5
蔬菜	5-6 分鐘	5
烤雞排	8-10 分鐘	5
鳳梨切片	3-5 分鐘	5
火雞/雞里脊（200公克）	6-9 分鐘	5
保溫	—	2-3
解凍	—	3-4

製作鬆餅

您可以使用兩種不同的烤盤來製作鬆餅：北歐式（心型）和比利時烤盤。

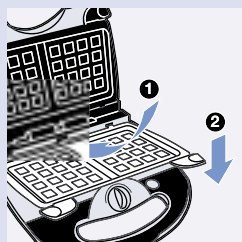
- ❶ 請先按照本手冊中「鬆餅食譜」章節的指示來製作麵糊備用。

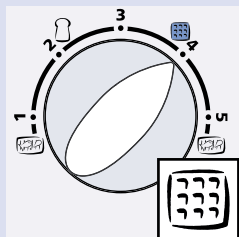
在進行烘焙之前請先將麵糊放置半個小時，如此一來烘焙的效果將會更好。

- ❷ 將鬆餅烤盤放置在烘焙機上。

當烤盤正確放置在烘焙機上時，您將會聽到一聲「卡嗒」聲。

- ❸ 用少許奶油或油脂輕輕塗抹在烤盤上。

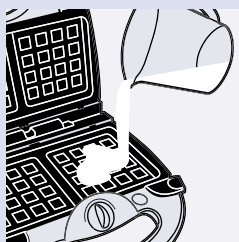




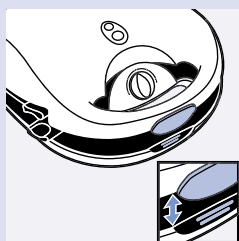
4 將調溫器旋鈕旋轉至鬆餅的設定。

5 將插頭插入插座中。
您可以將部分的電源線纏繞在烘焙機底部的托座周圍以調整電源線的長度。

6 此時紅色的電源燈和綠色的烘烤預備燈會亮起。



7 當烘烤預備燈熄滅時，將麵糊倒在下層烤盤上。
北歐式烤盤需倒入約 100 毫升的麵糊，比利時烤盤則需倒入約 200 毫升的麵糊。

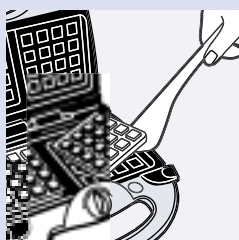


8 將烘焙機關上。
將上層烤盤輕輕的放置在麵糊上。請勿讓上下層烤盤過於密合，這是為了讓鬆餅能順利的膨脹並得到更好的烘焙效果。

在進行烘烤時，切勿讓烤具離開您的視線。

爲了維持正確的溫度，加熱器會在烘焙的過程中時而開啓時而關閉，而綠色指示燈也會跟著忽亮忽滅。

9 在烘焙 4 至 5 分鐘之後將烤具打開。
檢查鬆餅的外皮是否呈金黃色。較長的烘焙時間可讓鬆餅有較爲酥脆的口感，您可以藉由麵糊的種類和個人口味來決定是否讓鬆餅外皮呈現金黃色。



10 取出鬆餅
請使用木質或塑膠器具（例如小鏟子）將鬆餅自烤具中取出。請勿使用金屬、尖銳或研磨用的廚房器具。將鬆餅放置在網架上冷卻，使其變得酥脆。
烘焙時間的長短會影響鬆餅外皮顏色的深淺。
若要繼續進行烘焙，待綠色的烘烤預備燈熄滅後再將麵糊倒在烤盤上。

11 請在使用完畢後將烘焙機的插頭拔出。

鬆餅食譜

- ▶ 1 公斗 = 100 毫升
- ▶ 1 湯匙 = 15 毫升
- ▶ 1 茶匙 = 5 毫升
- ▶ 少許 = 1 毫升

■ 酥脆鬆餅 (6-10 塊)

冷水 200 毫升

麵粉 300 毫升 (200 公克)

奶油 300 毫升 (40% 脂肪)

- ▶ 將麵粉和水調勻成麵糊，將奶油攪拌至濃稠狀後加入麵糊中，然後開始烘烤鬆餅。

■ 傳統鬆餅 (6-10 塊)

牛奶 1 杯半

雞蛋 3 枚

蔬菜油 7 湯匙

麵粉 1.75 杯

砂糖 1 湯匙

發粉 2 茶匙

鹽 1/2 茶匙

- ▶ 將乾的材料放置在一隻中型碗中。將蛋黃和蛋白分開，將蛋白攪拌至濃稠，同時將蛋黃、油和牛奶加入乾材料中。持續攪拌麵糊直到沒有任何塊狀物存留。用小鏟子將蛋白摻入麵糊中，然後開始烘烤鬆餅。

調理變化：您也可以使用褐色的全麥麵粉來取代白色的麵粉，全麥麵粉包含較多的纖維。並可用鬆軟的白乾酪(cottage cheese)和新鮮莓果當作鬆餅的佐料。

清理

- 1** 將烘焙機的插頭拔出。

- 2** 在取出烤盤之前先讓烘焙機冷卻。

在取出烤盤進行清理之前，必須使用廚用清潔紙將烤盤上多餘的油漬擦拭乾淨。

您可以按下烘焙機上的烤盤釋放鈕來取出烤盤，然後握住把手將烤盤自烘焙機中取出。

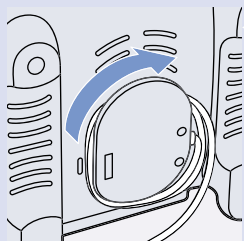
- 3** 將烤盤浸泡在熱肥皂水中用抹布或海綿擦拭，或使用洗碗機來清洗。

切勿使用具磨蝕性或腐蝕性的清潔劑或用具來清洗，否則將會造成烤盤不沾粘外層的磨損。

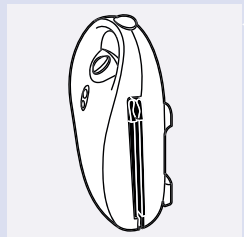
您可以將烤盤浸泡在熱肥皂水中約五分鐘來消除附著在上面的殘渣。這樣做可讓任何烘烤過的食物殘渣或油漬更易於脫落。

- 4** 用濕布來清潔烘焙機的表面。

切勿將烘焙機浸泡於水中。



5 請將電源線收捲起來。
在這款三合一的烘焙機底部附有一個電源線捲槽。



6 本烘焙機可以水平或垂直的方式來儲存。

更換電源線

如果烘焙機的電源線受到損壞，在需要特殊工具和/或零件時，只能由飛利浦公司或經本公司授權的服務中心進行更換。

資訊與服務

如果您需要任何資訊或有任何問題，請點閱飛利浦公司的網站 www.philips.com，或聯絡您所在地國家的「飛利浦顧客諮詢服務中心」（您可以在全球通用的保證卡上找到本公司中心的電話號碼）。如果您的國家沒有「飛利浦顧客諮詢服務中心」，請洽詢當地的飛利浦經銷商，或聯絡飛利浦家電及個人用品公司的服務部門。



100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4222 001 95551