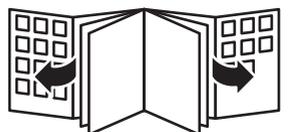


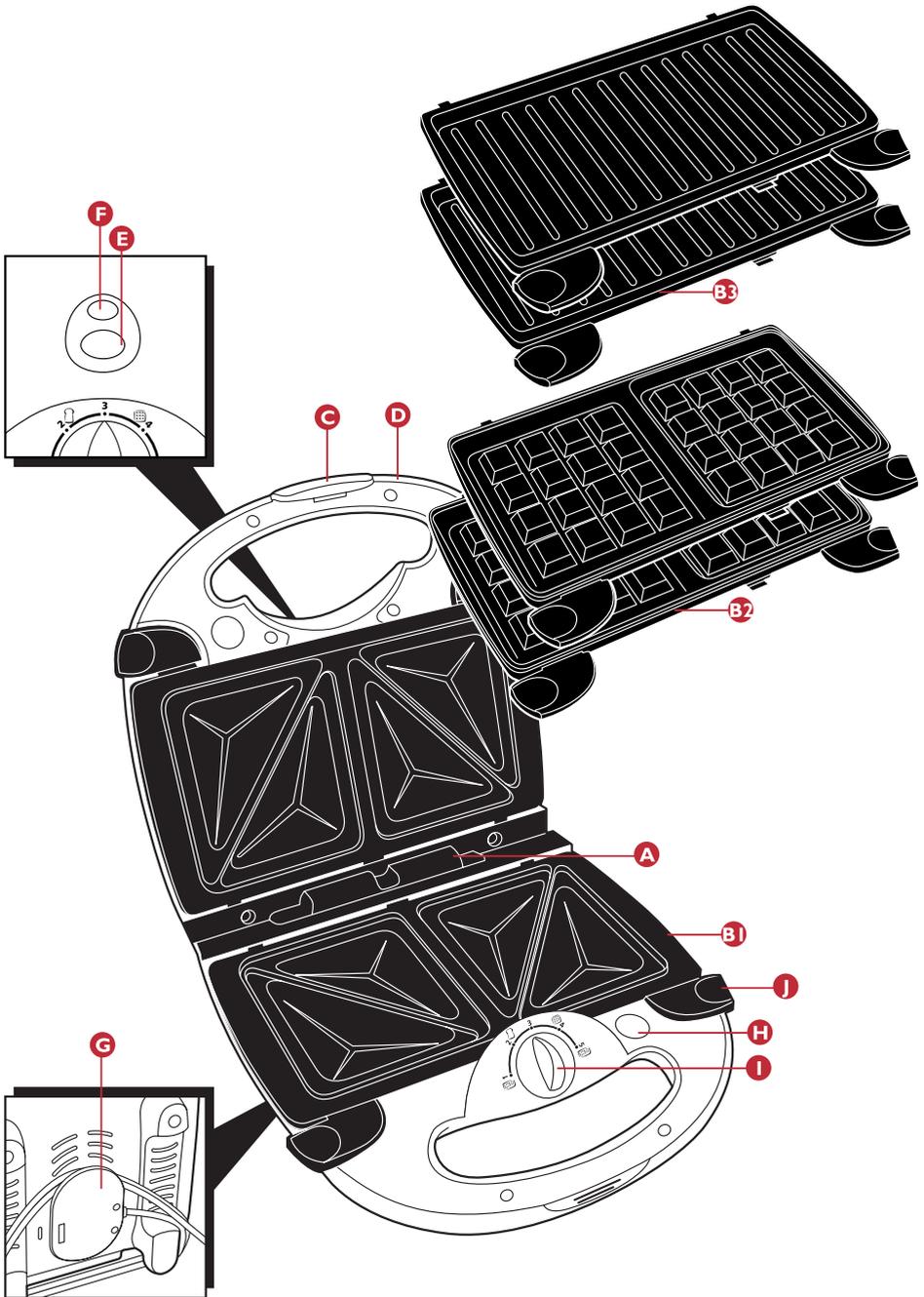
Cucina

HD2433, HD2432, HD2431, HD2430



PHILIPS





HD2433, HD2432, HD2431, HD2430

ENGLISH 6

简体中文 12

繁體中文 20

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.

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

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

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

- 5** 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.

- 6** 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.

- 7** 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.

8 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.

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

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.

10 ENGLISH

- 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.

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.*

▶ 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 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.

一般说明

- A** 多功能弹性铰链系统™
- B** 可分离烤盘（可放入洗碗机清洗）：三明治烤盘（B1：切开及封口型或全片面包型）；华夫饼烤盘（B2：比利时型或北欧型）；烧烤盘（B3）。
- C** 自动锁定
- D** 隔热手柄
- E** 操作指示灯
- F** 烘 / 烧烤指示灯
- G** 电源线存储装置
- H** 烤盘锁松脱按钮
- I** 温度调节旋钮
- J** 烤盘手柄

特性

多功能弹性铰链系统`

可按所使用的可分离烤盘自动调节的铰链系统。

烤盘

- HD2430：比利时华夫饼机，切开及封口型三明治机，接触式烧烤盘。
- HD2431：比利时华夫饼机，全片面包型三明治机，接触式烧烤盘。
- HD2432：北欧华夫饼机（心形），切开及封口型三明治机，接触式烧烤盘。
- HD2433：北欧华夫饼机（心形），全片面包型三明治机，接触式烧烤盘。

自动锁定

手柄上的夹锁可将产品自动锁定。为获得最佳效果，在使用比利时华夫饼烤盘时，不要启动自动夹锁（由于制作华夫饼时面糊会膨胀）。

重要事项

使用产品前请仔细阅读本使用说明书。请妥善保管本使用说明书。

- 在将产品接通电源以前，首先确认产品底部所标示的电压与当地的电压相符。
- 将产品插头插入带接地的墙壁插座中。
- 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。
- 不要将产品或其电源线浸入水中或其他液体中。
- 将产品固定以便：
 - 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能触摸到产品；
 - 产品放在平坦稳固的表面上，并且周围有足够的空间。
- 使用后请拔下电源插头。
- 不要让儿童接触到产品。

- ▶ 切勿让产品在无人看管的情况下操作。如使用不当，面包片可能会烤焦，所以不可在窗帘或其他易燃材料附近使用本产品。
- ▶ 不要接触产品的金属部分，因为在产品操作时，金属部分的温度会提高。
- ▶ 在更换烤盘、清洁产品或将其存放起来之前，应让产品完全冷却。
- ▶ 更换烤盘时，确保将它们安装牢固。
- ▶ 切勿用尖锐或粗糙的物品接触烤盘，因为这样会损坏其不粘表层。
- ▶ 每次使用后应清洁产品。
- ▶ 确保电源线不会接触到或过分靠近产品的高温表面。
- ▶ 在将食物原料放入烤盘时，应先预热烤盘。

第一次使用前

除去所有标签，并用湿布擦拭产品机身。

按下产品上的烤盘锁松脱按钮（上烤盘和下烤盘各有一个），然后握住烤盘手柄，可将烤盘取出。

- 1 从产品中取出烤盘（图 1）。
- 2 用一块软布或海绵在热肥皂水中清洁每个烤盘，也可放入洗碗机中清洁烤盘（图 2）。
- 3 将烤盘擦干再放回产品。

第一次使用时产品可能会出现一些烟雾。这属于正常现象。

- ▶ 可将部分电源线缠绕在产品底部的支架上，以调整电源线的长度（图 18）。

制作烘烤三明治

可使用两种不同类型的烤盘制作三明治：切开及封口型烤盘（HD2430和HD2432型适用）或全片面包型烤盘（HD2431和HD2433型适用）。切开及封口型烤盘可以将三明治切开并将其三边封口，制作三角形的烘烤三明治。全片面包型烤盘将面包的四边封口，制作全片面包型的烘烤三明治。

切勿让产品在无人看管的情况下操作。

- 1 将两片三明治烤盘放入产品中（图 3）。如果烤盘插入正确，会听到喀嗒声。
- 2 用一点黄油或油轻轻涂抹烤盘。
- 3 将温度调节旋钮转到设置，以烘烤三明治（图 4）。
- 4 将插头插入墙壁插座。红色的操作指示灯和绿色的烘 / 烧烤指示灯亮起。

- 5 准备制作烘烤三明治的原料。每份三明治需要两片面包和适当的馅料。请参阅『烘烤三明治菜谱』部分的建议。把面包片与烤盘接触的一面涂少许黄油，可获得均匀而金黄褐色的烘烤效果。

6 当绿色的烘 / 烧烤指示灯熄灭后，产品就可以使用（图 5）。

将两片面包放入下烤盘，涂有黄油的一面向下，将馅料放在面包上，然后将另外两片面包放在上面，涂有黄油的一面向上。也可以只制作一份三明治。为获得最佳的烘烤效果，使馅料不会在三明治的边缘溢出，馅料不应过于靠近面包片的边缘。

7 把产品闭合（图 6）。

小心地将上烤盘下降到面包上，直到手柄上的夹锁自动锁定上下烤盘。

在烘烤过程中，绿色的烘 / 烧烤指示灯会不断亮起和熄灭，表示加热元件通过不断的开关来保持正确的温度。

8 4 -6 分钟后打开产品。

检查三明治是否呈金黄褐色。烘烤时间取决于面包类型、馅料和个人喜欢烘烤三明治的松脆和金黄程度。

9 取出三明治（图 7）。

使用木制或塑料器具（如刮铲）从产品中取出烘烤好的三明治。不要使用金属的、尖锐的或粗糙的厨房用具。

如果要继续制作三明治，请等到绿色的烘 / 烧烤指示灯熄灭，然后再将两片新的面包放在下烤盘上。

10 使用后请拔下电源插头。

烘烤三明治菜谱

▶ 火腿干酪菠萝三明治

4 片白面包
2 片干酪
2 片菠萝
2 薄片火腿
咖喱粉

▶ 预热产品。

▶ 按次序将干酪、菠萝和火腿放在两片面包上，将少量咖喱粉撒在火腿上，然后在上面放上另外两片面包。

▶ 请参阅『制作烘烤三明治』部分获得进一步指导。

▶ 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 大汤匙碎帕尔马干酪
6 片凤尾鱼
辣椒粉，墨角兰

▶ 预热产品。

▶ 将番茄片、凤尾鱼和碎干酪放在两片面包上，撒一些辣椒粉和墨角兰，然后在上面放上另外两片面包。

▶ 请参阅『制作烘烤三明治』部分获得进一步指导。

烧烤（接触式烧烤盘）

切勿让产品在无人看管的情况下操作。

1 将两片烧烤盘放在产品中（图 8）。
如果烤盘插入正确，会听到喀嗒声。

2 用一点黄油或油轻轻涂抹烤盘。

3 将温度调节旋钮转到适合所要烧烤食品的设置（1=低温，5=高温）（图 9）。

4 将插头插入墙壁插座。
红色的操作指示灯和绿色的烘 / 烧烤指示灯亮起。

5 当绿色的烘 / 烧烤指示灯熄灭后，可将所要烧烤的食品放在下烤盘上（图 10）。
为获得最佳效果，烧烤食品应放在下烤盘的中间位置。

在烧烤过程中，绿色的烘 / 烧烤指示灯会不断亮起和熄灭，表示加热元件通过不断的开关来保持正确的温度。

6 将产品闭合（图 11）。
小心地将上烤盘下降到所要烧烤的食品上，直到手柄上的夹锁自动锁定上下烤盘。上烤盘现在贴在食物上，让食物的两面都能得到均匀的烧烤。

烧烤厚的食品时，只要轻轻将上烤盘放在食品上即可，不要将上烤盘按紧使夹锁自动锁定上下烤盘。

7 3-5 分钟后打开产品。
烧烤时间取决于所要烧烤食品的类型、厚度和个人口味。
请参阅下表了解建议的烧烤时间。

8 取出烧烤好的食品（图 12）。
使用木制或塑料器具（如刮铲）从产品中取出烧烤好的食品。不要使用金属的、尖锐的或粗糙的厨房用具。

如果要继续烧烤，请等到绿色的烘 / 烧烤指示灯熄灭，然后再将下一批食品放在下烤盘上。

为获得最佳效果，在烧烤下一批食品前，用餐巾纸将烤盘中多余的油除去。

9 使用后请拔下电源插头。

烧烤时间

在下表中您会发现很多可用接触式烧烤盘制作的菜肴。表中所列的烧烤时间不包括将产品预热的时间。

在烧烤过程中，绿色的烘 / 烧烤指示灯会不断亮起和熄灭，表示加热元件通过不断的开关来保持正确的温度。当看到绿色的烘 / 烧烤指示灯不断亮起和熄灭时，可以继续烧烤。

您可以根据您的口味调整烧烤时间和温度。烧烤时间也取决于所要烧烤食品的类型（如：肉类）、厚度和所选的烧烤温度。

提示

- ▶ 不要用接触式烧烤盘烧烤带骨的肉，因为骨头会损坏烧烤盘的不沾涂层。
- ▶ 每次烧烤小批量的食品以获得最佳效果。

- ▶ 香肠在烧烤的过程中可能会爆裂，用餐叉在香肠表面打几个孔可避免出现这种情况。
- ▶ 鲜肉比冷冻的肉或解冻的肉的烧烤效果更好。
- ▶ 直到烧烤完毕才能给肉添加盐，这样可保持肉汁。
- ▶ 不要烧烤过厚的肉。
- ▶ 厚度薄于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（数小片）	5-7分钟	4-5
香肠	5-7分钟	5
汉堡包（冷冻，已预先煮熟）	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

制作华夫饼

可使用两种不同类型的烤盘制作华夫饼：北欧华夫饼烤盘（心形）（HD2432和HD2433型适用）和比利时华夫饼烤盘（HD2430和HD2431型适用）。

切勿让产品在无人看管的情况下操作。

- 1** 请按照『华夫饼菜谱』部分指示，准备面糊。
为获得最佳效果，在开始制作华夫饼之前，让面糊静置半小时。
- 2** 将两片华夫饼烤盘放入产品中（图13）。
如果烤盘插入正确，会听到喀嗒声。
- 3** 用一点黄油或油轻轻涂抹烤盘。
- 4** 将温度调节旋钮转到华夫饼设置（图14）。
- 5** 将插头插入墙壁插座。
红色的操作指示灯和绿色的烘 / 烧烤指示灯亮起。
- 6** 当绿色的烘 / 烧烤指示灯熄灭后，将面糊倒入下烤盘中（图15）。
将100毫升面糊倒在北欧华夫饼的下烤盘（HD2432和HD2433型适用）上，将180毫升面糊倒在比利时华夫饼的下烤盘（HD2430和HD2431型适用）上。
- 7** 把产品闭合（图16）。
小心地将上烤盘放下，不要启动手柄上夹锁的自动锁定，这样可让面糊自然膨胀，做出的华夫饼效果更好。

在烘烤过程中，绿色的烘 / 烧烤指示灯会不断亮起和熄灭，表示加热元件通过不断的开关来保持正确的温度。

8 5-7 分钟后打开产品。

检查华夫饼是否呈金黄褐色。烘烤时间取决于面糊的种类和个人喜欢华夫饼的松脆和金黄程度。

9 取出华夫饼（图 17）。

使用木制或塑料器具（如刮铲）从产品中取出烘烤好的华夫饼。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，这样它们会变得松脆。

较长的烘烤时间令华夫饼颜色较深，较短的烘烤时间令华夫饼颜色较浅。

如果要继续制作华夫饼，请等到绿色的烘 / 烧烤指示灯熄灭，然后再将下一盘面糊倒入华夫饼烤盘上。

10 使用后请拔下电源插头。

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杯=100毫升

D 松脆华夫饼（6-10 块）

200 毫升冷水

200克面粉

300 毫升奶油（含 40% 脂肪）

▶ 将面粉和水混合在一起。搅拌均匀以做成滑溜的面糊。搅打奶油直到其粘稠，然后将它和面糊混合在一起。然后开始烘烤华夫饼。

D 传统华夫饼（6-10片）

1.5杯奶

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。将蛋白和蛋黄分开。搅打蛋白直到其粘稠。将蛋黄、油和牛奶同时添加到干原料中。搅打面糊直到面糊没有凝块。使用刮铲将蛋白拌入面糊中。然后开始烘烤华夫饼。

其他选择：可用小麦粉代替面粉，小麦粉含更多的纤维。华夫饼可配白软干酪和鲜水果。

清洁和收藏

1 拔下产品的插头。

2 先让产品冷却，然后取出烤盘。

在取下烤盘进行清洁之前，用餐巾纸将烤盘中多余的油除去。

按下产品上的烤盘锁松脱按钮，然后握住烤盘手柄，可将烤盘取出。

3 用一块软布或海绵在热肥皂水中清洁每个烤盘，也可放入洗碗机中清洁烤盘。

切勿用粗糙的或具研磨性的清洁剂或材料，因为这样会损坏烤盘的不粘涂层。

将烤盘浸在热肥皂水中五分钟可去除残留物，这样做可使任何结块的食物或油脂变得松软。

切勿将产品浸入水中。

5 可将部分电源线缠绕在产品底部的支架上（图 17）。

6 可直立式或水平式存放本产品（图 18）。

保修与服务

如果您需要有关的信息或服务，或者如果您遇到问题，请浏览飞利浦网页：
www.philips.com 或与贵国的飞利浦顾客服务中心联系（您可以在产品全球维修保证书中找到电话号码）。如果贵国没有飞利浦顾客服务中心，请与当地的经销商或与飞利浦家庭小电器维修中心联系。

故障种类和处理方法

本章归纳了一些使用本产品时最常见的问题。如果问题仍然未能解决，请与当地的飞利浦经销商或与最近的飞利浦家庭小电器服务中心联系，您可以在产品全球维修保证书中找到飞利浦家庭小电器服务中心的电话号码。

问题	解决办法
产品不能加热。	请检查插头是否已正确插入电源插座。
烘烤指示灯熄灭。	三明治机达到预设的烘烤温度。当温度降低后，烘烤指示灯再次亮起。
烘烤三明治的效果不理想和/或夹心不热。	将三明治烘烤至松脆并且呈褐色的烘烤时间取决于面包类型、夹心和个人的口味。请遵照『使用产品』一章中『制作烘烤三明治』一节的说明。 可能是三明治中的夹心过多。请减少夹心量。
	制作三明治的面包片可能过厚或过大。使用薄一些的面包片和/或切掉部分面包，使面包片能恰当地装入烘烤盘。
烘烤后的三明治未有达到褐色的烘烤效果。	请遵照『使用产品』一章中『制作烘烤三明治』一节的说明。 面包的烘烤程度取决于面包的类型。 烘烤三明治前要先预热产品。
装入三明治后无法闭合产品。	三明治中的夹心可能过多或者面包片可能过厚或者过大。减少夹心量，使用薄一些的面包片和/或切掉部分面包，使面包片能恰当地装入烘烤盘。
	锁定装置损坏。请与贵国的飞利浦顾客服务中心或飞利浦家庭小电器维修中心联系。
可以中断烘烤过程吗？	可以。您可以在任何时候打开产品，检查烘烤过程。

PHILIPS	
产品	: 飞利浦三合一三明治机
型号	: HD 2430
额定电压	: 220V~
额定频率	: 50Hz
额定输入功率	: 825W
产地	: 中国
生产日期	: 请见产品底部

珠海经济特区飞利浦家庭电器有限公司
中国珠海市三灶镇琴石工业区
邮政编码: 519040 电话: 0756-7621898

全国顾客免费服务热线: 800 8203 678

本产品根据GB4706.1-1998及GB4706.14-1999制造

请妥善保管本使用说明书

发行日期: 02/06/2004

說明

- A** Vario Lock™
- B** 可拆式烤盤(可使用洗碗機清洗)：三明治烤盤(B1：袋式或長方形三明治)、鬆餅烤盤(B2：比利時或北歐鬆餅)、烤肉盤(B3)。
- C** 自動鎖
- D** 不燙手握把
- E** 電源顯示燈
- F** 加熱指示燈
- G** 電源線捲槽
- H** 烤盤釋放鈕
- I** 調溫器旋鈕
- J** 烤盤把手

特色

Vario Lock™ 鉸鏈系統

鉸鏈系統會自動地附著放在烘焙機中的可拆卸式烤盤。

烤盤

- HD2430：比利時鬆餅機、袋式三明治烘焙機、煎烤盤。
- HD2431：比利時鬆餅機、長方形三明治烘焙機、煎烤盤。
- HD2432：北歐式鬆餅機（心形）、袋式三明治烘焙機、煎烤盤。
- HD2433：北歐式鬆餅機（心形）、長方形三明治烘焙機、煎烤盤。

自動鎖

這個3合1烘焙機的閉鎖設計採用自動卡鎖系統。插入比利時鬆餅烤盤時並不會啓動自動卡鎖系統，以確保鬆餅機所應具備的最佳性能。

重要說明

使用本產品前，請仔細閱讀本使用說明，並妥善保管以供未來參考。

- ▶ 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主要電壓相符合。
- ▶ 將烘焙機插到牆上的插座。
- ▶ 電源線如果損壞，必須由Philips、Philips授權服務中心、或類似的合格人員更換，以避免危險。
- ▶ 不要將烘焙機或電源線浸泡在水中或其他液體中。
- ▶ 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。
- ▶ 請在使用後一定要隨時拔掉烘焙機的插頭。
- ▶ 不可讓兒童靠近烘焙機。
- ▶ 操作烘焙機時一定要有人看顧。不要在窗簾下面或旁邊或其他易燃性材料附近或在壁櫥下方操作烘焙機，以避免被烤焦、著火的麵包引燃。

- ▶ 避免碰觸烘焙機的金屬部份，因為在烤麵包時它會變得非常熱。
- ▶ 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觸碰烤盤，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。
- ▶ 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。
- ▶ 在烤盤間放置任何食品之前，必須先作預熱處理。

第一次使用前的準備事項

請撕除所有貼紙，並用濕布擦拭三明治烘焙機的機體。

按下烘焙機上的烤盤釋放鈕(上、下烤盤各一個)即可卸下烤盤，然後藉由把手將烤盤取出外。

- 1 將烤盤自烘焙機中取出(圖 1)。
- 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(圖 2)。
- 3 擦乾烤盤並將它裝回烘焙機內。

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。

- ▶ 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(圖 18)。

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。

操作烘焙機時一定要有人看顧。

- 1 將三明治烤盤放在烘焙機中(圖 3)。
- 如果您有正確地插入烤盤，您會聽見喀噠一聲。
- 2 在烤盤上塗一點奶油或食用油。
 - 3 將調溫器旋鈕旋轉至三明治的設定(圖 4)。
 - 4 將插頭插入插座中。

紅色電源開啓指示燈以及綠色加熱指示燈會點亮。

- 5 準備烘烤三明治的材料。

每一份三明治需要兩片吐司以及適當的餡料。相關的建議，請參閱'烘烤三明治食譜'單元。在吐司要與烤盤接觸的面上稍微塗一點奶油，讓麵包達到均勻而有些金黃的美麗外觀。

- 6 當加熱指示燈熄滅時，即表示三明治烘焙機已經備妥可供使用(圖 5)。

放兩片麵包(塗奶油的一面放在下烤盤)，將餡料撒在麵包上，然後再放兩片麵包在上面，塗奶油的一面朝上。您也可以依據需要只烤一份麵包。為求三明治達到最佳的密合，在餡料擺放時不可太靠近吐司片的邊緣。

7 將烘焙機關上 (圖 6)。

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。

在烘焙過程中，綠色加熱指示燈會反覆亮起、熄滅，表示加熱元件不斷的開啓、關閉以維持適當的溫度。

8 在4-6 分鐘之後打開三明治烘焙機。

檢查烤三明治是否焦黃。烘焙時間取決於麵包以及餡料的種類，同時也取決於您所希望的烤三明治的鬆脆及焦黃的程度。

9 取出三明治 (圖 7)。

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。

要繼續製作三明治時，請在綠色加熱指示燈熄滅時，在下烤盤上放兩片新的麵包。

10 本產品使用後記得要拔出插頭。

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

▶ 讓三明治烘焙機加熱。

▶ 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)

▶ 讓三明治烘焙機加熱。

▶ 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。

▶ 依照 「製作烤三明治」 章節的指示進行。

烘烤 (接觸式烤架)

操作煎烤盤時一定要有人看顧。

1 將烤肉盤放到烘焙機內 (圖 8)。

如果您有正確地插入烤盤，您會聽見喀噠一聲。

2 在烤盤上塗一點奶油或食用油。

3 將溫控旋鈕轉到適合所要煎烤的食材之溫度設定(1=低溫、5=高溫) (圖 9)。

4 將插頭插入插座中。

紅色電源開啓指示燈以及綠色加熱指示燈會點亮。

5 您可以在綠色加熱指示燈熄滅時將食材放在下烤肉盤上 (圖 10)。

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。

在烘焙過程中，綠色加熱指示燈會反覆亮起、熄滅，表示加熱元件不斷的開啓、關閉以維持適當的溫度。

6 將烘焙機關上 (圖 11)。

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。

在煎烤較厚的食材時，不要將上烤肉盤往下壓來起動自動鎖機構，只需要讓上烤肉盤輕輕靠在食材上即可。

7 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。

8 取出烤熟的食物 (圖 12)。

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。

要繼續煎烤時，請在綠色加熱指示燈熄滅時，在下烤肉盤上鋪放下一批食物。

為確保最佳的煎烤效果，在鋪放下一批食材之前，請先用一張廚房紙巾擦掉多餘的油脂。

10 本產品使用後記得要拔出插頭。

烘烤時間

在表中您可以看到可以使用煎烤盤煎烤的份數。表中所示的煎烤時間不包括讓機器加熱所需的時間。

在煎烤過程中，綠色加熱指示燈會反覆亮起、熄滅，來表示加熱元件不斷的開啓、關閉以維持適當的溫度。不論在綠色加熱指示燈亮起或熄滅時，您都可以繼續煎烤。

您可以根據您自己的口味調整煎烤的時間及溫度。這些設定也取決於所準備的食材(例如肉類)、食材的厚度、以及它的溫度。

秘訣

- ▶ 不要使用煎烤盤來煎烤帶骨的肉類。因為骨頭會損壞烤盤的不沾鍋塗層。
- ▶ 總是使用小量的爐料以獲得最佳的烘烤結果。
- ▶ 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。
- ▶ 新鮮的肉比冷凍或解凍過的肉有更佳的烘烤結果。
- ▶ 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。
- ▶ 不要煎烤太厚的肉片。
- ▶ 若是處理厚度少於一公分的材料時，烘烤至少要翻一次面。

烘烤時間

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

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。

操作鬆餅機時一定要有人看顧。

1 請根據‘鬆餅食譜’所提供的指示來製作麵糊。

為獲得最佳的成果，在您開始烤鬆餅之前，請先讓麵糊靜置半小時。

2 將鬆餅烤盤放置在烘焙機上（圖 13）。

如果您有正確地插入烤盤，您會聽見喀噠一聲。

3 在烤盤上塗一點奶油或食用油。

4 將溫控旋鈕轉到烤鬆餅的溫度設定（圖 14）。

5 將插頭插入插座中。

紅色電源開啓指示燈以及綠色加熱指示燈會點亮。

6 在綠色加熱指示燈熄滅時，將麵糊倒入下鬆餅烤盤中（圖 15）。

請在北歐式鬆餅下烤盤內倒入大約100 ml 的麵糊，比利時鬆餅則請倒入大約180 ml 的麵糊。

7 將烘焙機關上（圖 16）。

小心將上烤盤蓋在麵糊上，不要啓動自動鎖機構。如此可讓鬆餅膨脹並獲得更好的烘烤成

在烘焙過程中，綠色加熱指示燈會反覆亮起、熄滅，表示加熱元件不斷的開啓、關閉以維持適當的溫度。

8 在5-7 分鐘之後打開鬆餅機。

檢查鬆餅是否焦黃。烘烤的時間取決於麵糊的種類以及您所希望的鬆餅的酥鬆及焦黃的程度。

9 取出鬆餅（圖 17）。

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。

要繼續烘烤時，請在綠色加熱指示燈熄滅時，再在鬆餅烤盤上倒入下一批麵糊。

10 本產品使用後記得要拔出插頭。

鬆餅食譜

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 湯匙= 15 ml
- ▶ 1 茶匙= 5 ml
- ▶ 1 杯= 100 ml

▶ 酥脆鬆餅（6-10 塊）

冷水 200 毫升

200 g 麵粉

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 片）

1.5 杯牛奶

雞蛋 3 枚

蔬菜油 7 湯匙

1.75 杯麵粉

砂糖 1 湯匙

發粉 2 茶匙

鹽 1/2 茶匙

▶ 將乾的材料放置在一只中型碗中。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。

變化：您也可以使用棕色麵粉(全麥麵粉)來取代白麵粉。棕色麵粉含有更多的纖維質。在鬆餅鋪放鬆軟的白起司及新鮮水果。

清潔與收藏

- 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。可以按下機器上的烤盤釋放鈕將烤盤卸下，然後用手將烤盤取出。

- 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清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。

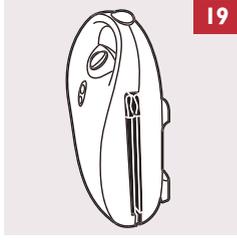
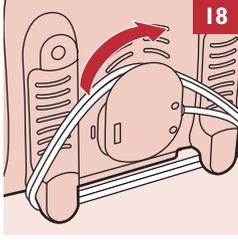
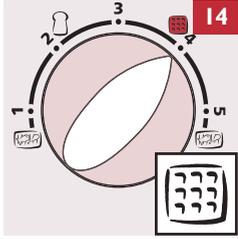
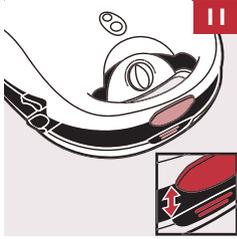
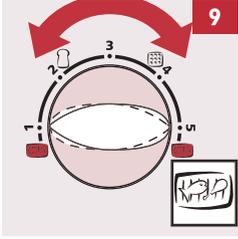
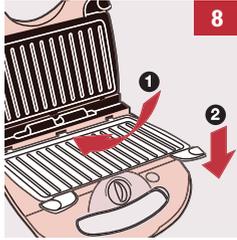
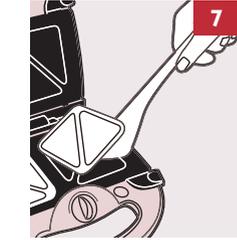
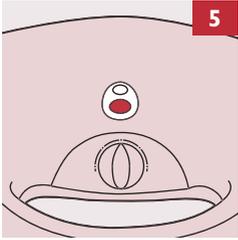
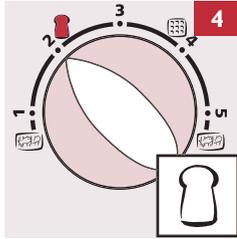
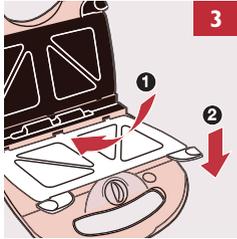
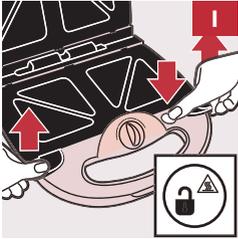
- 4 用濕布來清潔烘焙機的表面。

切勿將本產品浸泡於水中。

- 5 將電源線卷繞在機器底部的卷線架上(圖 18)。
- 6 烘焙機可以以直立或平放的方式收存(圖 19)。

保固與服務

若您需要相關資訊或有任何問題，請瀏覽飛利浦位於www.philips.com的網站，或連絡您當地飛利浦客戶服務中心(您可以在全球保證書上找到連絡電話)。如果您當地沒有客戶服務中心，請洽當地飛利浦經銷商或與飛利浦小家電服務部門連絡。





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 95553