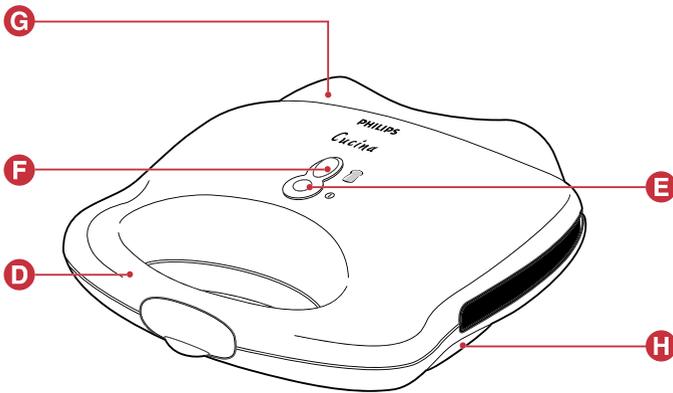
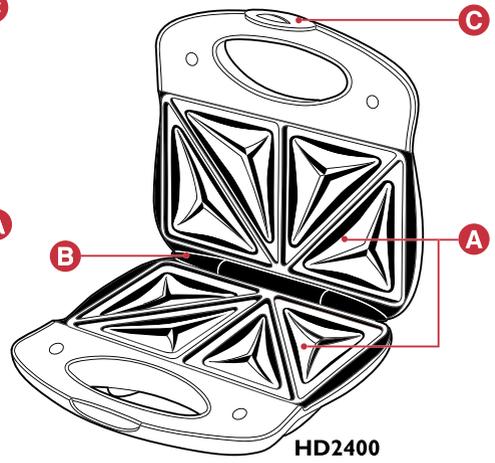
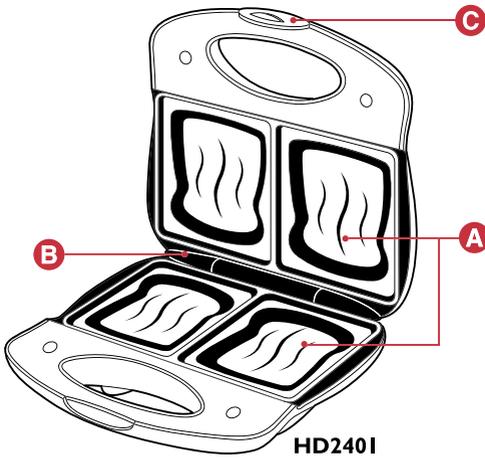


Cucina

HD2401, HD2400



PHILIPS



Общее описание

- A** Пластины для приготовления бутербродов с антипригарным покрытием
- B** Шарнирное соединение
 - ▶ Две пластины для выпекания имеют шарнирное соединение для предотвращения разбрызгивания ингредиентов. Это позволяет легко очищать их после использования.
- C** Механизм автоматической блокировки прибора
- D** Ненагревающиеся рукоятки
- E** Светодиод питания
- F** Светодиод режима нагрева
- G** Приспособление для хранения шнура

Внимание

Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочитайте настоящее руководство и сохраните его в качестве справочного материала.

- ▶ **Перед подключением прибора убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на дне прибора, соответствует напряжению электросети у вас дома.**
- ▶ **Вставьте вишку шнура питания электроприбора в заземлённую розетку электросети.**
- ▶ **В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.**
- ▶ **Запрещается погружать прибор или сетевой шнур в воду или другие жидкости.**
- ▶ **Установите прибор для приготовления бутербродов таким образом, чтобы:**
 - сетевой шнур не свисал с края стола или рабочей поверхности, на которой установлен электроприбор;
 - дети не могли дотянуться до работающего электроприбора;
 - электроприбор был установлен на прочную и ровную поверхность, и вокруг него было достаточно свободного пространства.
- ▶ **Всегда отключайте прибор от электросети после использования.**
- ▶ **Храните прибор в недоступном для детей месте.**
- ▶ **Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Не пользуйтесь прибором под занавесками, вблизи от них или иных легко воспламеняющихся материалов, а также под навесными шкафами, поскольку хлеб может загореться.**
- ▶ **Не прикасайтесь к металлическим деталям, поскольку они очень сильно нагреваются во время работы прибора.**
- ▶ **Дайте электроприбору полностью остыть, прежде чем очистить или убрать его.**
- ▶ **Не касайтесь пластин для приготовления бутербродов острыми предметами или абразивными материалами, чтобы не повредить антипригарное покрытие.**
- ▶ **Всегда очищайте прибор после использования.**
- ▶ **Проверьте, чтобы шнур питания не находился слишком близко к горячим поверхностям электроприбора и, в особенности, не прикасался к ним.**
- ▶ **Всегда предварительно нагревайте пластины для приготовления бутербродов перед тем, как поместить туда продукты.**

Перед первым использованием прибора

Удалите все наклейки и вытрите корпус тостера кусочком влажной ткани.

- ▶ **Очистите пластины для приготовления бутербродов влажной тканью или губкой.**
- ▶ *При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.*

Использование прибора

Никогда не оставляйте работающий прибор для приготовления бутербродов без присмотра

1 Вставьте вилку шнура питания в розетку электросети (рис. 1).

Горят светодиод питания и светодиод нагрева.

2 Подготовьте ингредиенты для приготовления бутерброда.

Для каждого бутерброда вам потребуются два кусочка хлеба и подходящая начинка. В разделе "Рецепты" вы найдете предлагаемые варианты начинок.

3 Для получения равномерно поджаренной золотисто-коричневой корочки, смажьте небольшим количеством масла стороны хлеба, прилегающие к пластинам для приготовления бутербродов.

► Прибор для приготовления бутербродов готов для использования, как только погаснет зеленый светодиод нагрева (рис. 2).

4 Положите на нижнюю пластину два кусочка хлеба, смазав нижние стороны маслом, распределите начинку на каждом кусочке и накройте еще двумя кусочками хлеба, смазав верхние стороны маслом (рис. 3).

Если хотите, вы можете поджарить только один бутерброд. Для оптимального запечатывания не кладите начинку слишком близко к краям кусочков хлеба.

5 Осторожно прижмите хлеб верхней пластиной до срабатывания механизма автоматической блокировки с фиксацией на нижней пластине (рис. 4).

► Во время готовки светодиод нагрева попеременно загорается и гаснет, что свидетельствует о включении и выключении нагревательных элементов с целью поддержания требуемой температуры.

6 Спустя 2-3 минуты откройте прибор для приготовления бутербродов и проверьте, приобрел ли поджаренный бутерброд золотисто-коричневый цвет.

Время приготовления бутербродов определяется сортом хлеба, характером начинки и вашим вкусом в отношении степени подрумянивания: от золотистого, до коричневого цвета.

7 Выньте бутерброды (рис. 5).

Используйте деревянные или пластмассовые кухонные принадлежности (например, лопаточку) для извлечения поджаренных бутербродов из бутербродницы. Не используйте металлические кухонные принадлежности с острыми краями, или выполненные из абразивных материалов.

8 После завершения работы выключите электроприбор из розетки электросети.

Советы

Дайте волю воображению при создании восхитительных новых начинок. Смешайте основные компоненты, такие как мясо, рыба, сыр, колбаса или ломтики сваренных вкрутую яиц, с фруктами (например, авокадо, бананом, мандарином, яблоком и ананасом) или с овощами (например, помидором, огурцом, луком, грибами, перцем и корншонами). Вы увидите, что такие варианты начинок могут быть удивительно вкусны.

Вы можете положить в бутерброды начинку, чтобы попробовать их, перед тем как приготовить, с, например карри-порошком, порошком красного перца, кайенским перцем, зубками чеснока, петрушкой, горчицей, томатным кетчупом, кабачковой пастой для бутербродов, растительным маслом или чатни.

Не кладите начинку слишком близко к краям кусочков хлеба. Для оптимального запечатывания и предотвращения разбрызгивания, не кладите слишком много начинки.

Чтобы получить хрустящие корочки с обеих сторон, вы можете поместить бутерброд на полминуты в металлическую решетку (например, охлаждающую решетку).

Очистка

Запрещается погружать прибор в воду.

- 1** Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.
- 2** Очистите пластины для приготовления бутербродов влажной тканью или губкой (рис. 6).

Запрещается использовать агрессивные или абразивные материалы и средства для очистки, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие пластин.

- 3** Очистите прибор снаружи влажной тканью

Хранение прибора

- 1** Намотайте сетевой шнур на скобу, находящуюся на основании прибора (рис. 7).
- 2** Прибор можно хранить в вертикальном или горизонтальном положении (рис. 8).

Гарантия и обслуживание

По поводу дополнительной информации или в случае возникновения каких-либо проблем обращайтесь на Web-сайт компании «Филипс» по адресу www.philips.com или в центр компании «Филипс» по обслуживанию потребителей в вашей стране (вы найдете его номер телефона на международном гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филипс» или сервисное отделение компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Рецепты приготовления горячих бутербродов**■ Бутерброд с ветчиной, сыром и ананасом**

4 ломтика белого хлеба
2 кусочка сыра
2 кусочка ананаса
2 тонких ломтика ветчины
карри-порошок

- ▶ *Дайте прибору для приготовления бутербродов нагреться.*
- ▶ *Положите на два кусочка хлеба сыр, ананас и, затем, ветчину. Посыпьте ветчину перцем карри и накройте сверху еще двумя кусочками хлеба.*
- ▶ *Следуйте рекомендациям раздела "Приготовление горячих бутербродов".*

■ Бутерброд с помидором, сыром и анчоусом

4 ломтика белого хлеба
1-2 помидора (нарезанных ломтиками)
2 чайные ложки тертого сыра Пармезан
6 анчоусов
красный перец, майоран

- ▶ *Дайте прибору для приготовления бутербродов нагреться.*
- ▶ *Положите ломтики помидора, анчоуса и натертый сыр на два кусочка хлеба. Посыпьте красным перцем и майораном и накройте сверху еще двумя кусочками хлеба.*
- ▶ *Следуйте рекомендациям раздела "Приготовление горячих бутербродов".*

■ Бутерброд с саями, бананом и сыром

4 ломтика белого хлеба
2-4 кусочка салями
1 банан (нарезанный кружками)
2 кусочка сыра
Кайенский перец

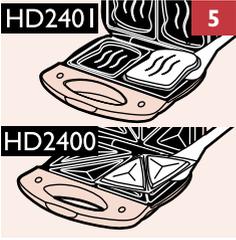
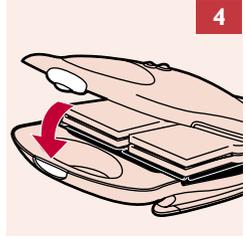
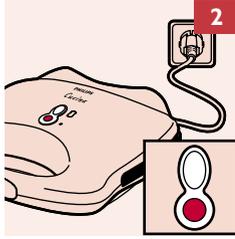
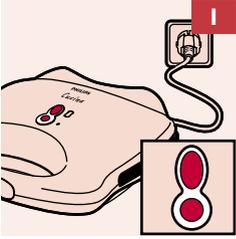
- ▶ Дайте прибору для приготовления бутербродов нагреться.
- ▶ Положите на два кусочка хлеба ломтики салями, банана и сыра. Посыпьте перцем карри и накройте сверху еще двумя кусочками хлеба.
- ▶ Следуйте рекомендациям раздела "Приготовление горячих бутербродов".

■ Бутерброд с сосиской и сыром

4 ломтика белого хлеба
4 сосиски
4 кусочка сыра
Томатный кетчуп или горчица

- ▶ Дайте прибору для приготовления бутербродов нагреться.
- ▶ Подсушите колбаски и заверните каждую из них в ломтик сыра, намазанного томатным кетчупом или горчицей. Аккуратно поместите готовые колбаски между двух ломтиков хлеба и накройте их другими двумя ломтиками хлеба.
- ▶ Следуйте рекомендациям раздела "Приготовление горячих бутербродов".

Наслаждайтесь!





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 91446