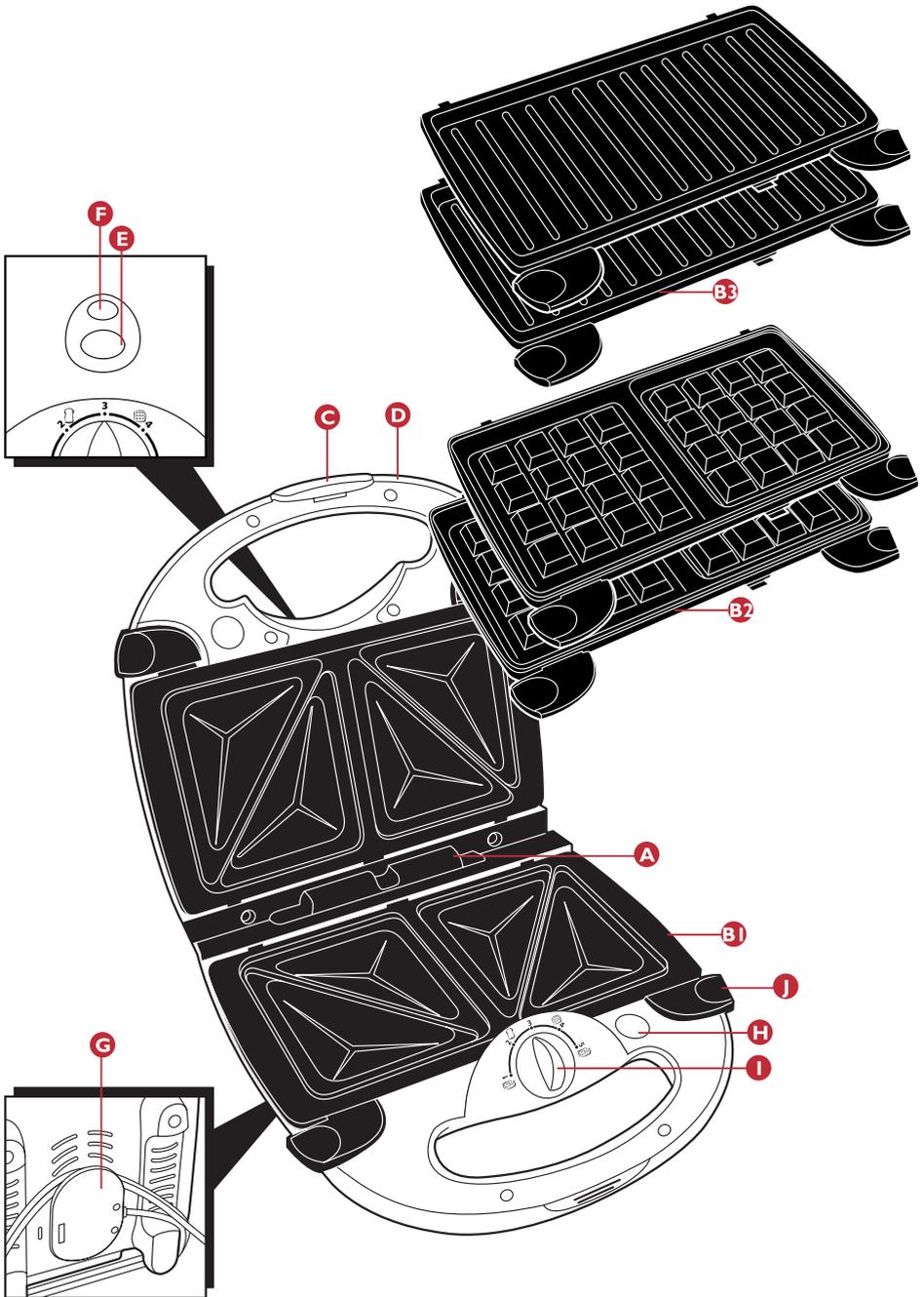


Cucina

HD2433, HD2432, HD2431, HD2430



PHILIPS



Общее описание

- A** Система Vario Lock™
- B** Съёмные пластины (можно мыть в посудомоечной машине): пластины для бутербродов (B1 cut & seal — пластина, которая обрезает и сжимает края бутерброда, или прямоугольная пластина), пластины для вафель по-фламандски скандинавских вафель (B2), пластины-гриль (B3).
- C** Механизм автоматической блокировки
- D** Ненагревающиеся ручки
- E** Индикатор питания
- F** Индикатор нагрева
- G** Приспособление для хранения шнура питания
- H** Кнопки снятия блокировки съёмных пластин
- I** Ручка термостата
- J** Ручки пластины

Функциональные особенности

Система Vario Lock™

Шарнирная система автоматически подстраивается под размер устанавливаемой съёмной пластины.

Съёмные пластины

- Модель HD2430: для приготовления вафель по-фламандски, для приготовления обрезанных бутербродов со сжатыми краями cut & seal, пластины-гриль.
- Модель HD2431: для приготовления вафель по-фламандски, для приготовления бутербродов прямоугольной формы, пластины-гриль.
- Модель HD2422: для приготовления скандинавских вафель (в форме сердечка), для приготовления обрезанных бутербродов со сжатыми краями cut & seal, пластины-гриль.
- Модель HD2433: для приготовления скандинавских вафель (в форме сердечка), для приготовления бутербродов прямоугольной формы, пластины-гриль.

Механизм автоматической блокировки

Механизм автоматической блокировки универсального прибора 3-в-1. Механизм автоматической блокировки не включается для наилучшего приготовления вафель при установке пластины для вафель по-фламандски.

Внимание

До начала эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

- ▶ **Перед подключением прибора убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на нижней панели прибора, соответствует напряжению местной электросети.**
- ▶ **Вставьте вилку шнура питания прибора в заземлённую розетку электросети.**
- ▶ **В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.**
- ▶ **Запрещается погружать прибор или сетевой шнур в воду или другие жидкости.**
- ▶ **Установите прибор так, чтобы:**
 - сетевой шнур не свисал с края стола или места установки прибора;
 - включенный прибор был недоступен для детей;
 - прибор был установлен на ровную устойчивую поверхность и вокруг прибора было свободное пространство.

- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не оставляйте включённый прибор без присмотра. Не размещайте работающий прибор под или рядом с занавесками или иными легковоспламеняющимися материалами, а также под навесными шкафами, поскольку хлеб может загореться.
- Не прикасайтесь к сильно нагретым металлическим частям включенного прибора.
- Дайте прибору полностью остыть, прежде чем сменить пластины, очистить или поместить для хранения.
- После установки в прибор съёмных пластин, убедитесь, что они установлены правильно.
- Не касайтесь пластин острыми предметами или абразивными материалами, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Всегда очищайте прибор после использования.
- Следите, чтобы шнур питания не находился близко к горячим поверхностям прибора и не допускайте контакта шнура питания с горячими поверхностями.
- Съёмные пластины необходимо разогреть перед тем, как поместить продукты между ними.

Перед первым использованием

Снимите с прибора все наклейки и очистите его влажной тканью.

Нажмите на кнопки снятия блокировки съёмных пластин (одна для верхней пластины и одна для нижней пластины), затем выньте пластины, взявшись за ручки.

- 1** Выньте пластины из прибора (рис. 1).
- 2** Очистите каждую пластину с помощью мягкой ткани или вымойте в горячей воде с мылом или в посудомоечной машине (рис. 2).
- 3** Вытрите пластины и снова установите их в прибор.

При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.

- Можно выбрать требуемую длину шнура питания, намотав его часть на приспособление для хранения шнура питания (рис. 18).

Приготовление горячих бутербродов

При приготовлении бутербродов можно использовать два типа пластин для бутербродов: пластину для бутербродов cut & seal, которая обрезает и сжимает края бутерброда, и пластину прямоугольной формы. Пластина cut & seal сжимает края бутерброда, и обрезает его до треугольной формы. Пластина прямоугольной формы только сжимает края прямоугольного бутерброда.

Не оставляйте включённый прибор без присмотра.

- 1** Установите съёмные пластины в прибор (рис. 3).
При правильной установке пластин должен прозвучать щелчок.
- 2** Смажьте пластины небольшим количеством сливочного или растительного масла.
- 3** Выберите режим приготовления бутербродов, установив ручку термостата в положение (рис. 4).
- 4** Вставьте вилку в розетку электросети.
Загорятся красный индикатор питания и зеленый индикатор нагрева.

5 Подготовьте продукты для приготовления бутерброда.

Для каждого бутерброда вам потребуются два кусочка хлеба и подходящая начинка. См. предлагаемые варианты главы "Рецепты приготовления горячих бутербродов". Для получения

равномерно поджаренной золотисто-коричневой корочки, смажьте небольшим количеством масла стороны хлеба, прилегающие к пластинам.

6 Прибор готов к работе, как только погаснет зеленый индикатор нагрева (рис. 5).

Положите на нижнюю пластину два кусочка хлеба вниз сторонами, смазанными маслом, распределите начинку на каждом кусочке и накройте еще двумя кусочками хлеба, смазав верхние стороны маслом. При необходимости можно приготовить только один бутерброд. Для оптимального сжатия не кладите начинку слишком близко к краям ломтиков.

7 Закройте прибор (рис. 6).

Прижмите хлеб верхней пластиной до щелчка механизма автоматической блокировки с фиксацией на нижней пластине.

Во время приготовления зеленый индикатор нагрева будет периодически загораться, сигнализируя о включении и отключении нагревательного элемента для поддержания нужной температуры.

8 Спустя 4-6 минут откройте прибор.

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.

9 Извлеките бутерброды (рис. 7).

Используйте деревянные или пластмассовые кухонные принадлежности (например, лопаточку) для извлечения поджаренных бутербродов из прибора. Не используйте металлические, острые или абразивные кухонные приспособления.

Чтобы продолжить приготовление горячих бутербродов, поместите еще два кусочка хлеба на нижнюю пластину, как только погаснет зеленый индикатор нагрева.

10 После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.

Рецепты приготовления горячих бутербродов

Д Бутерброд с ветчиной, сыром и ананасом

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

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

Д Бутерброд с помидорами, сыром и анчоусами

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

- ▶ Дайте прибору нагреться.
- ▶ Положите ломтики помидора, анчоусы и тертый сыр на два кусочка хлеба. Посыпьте паприкой, майораном и накройте сверху еще двумя кусочками хлеба.
- ▶ Следуйте рекомендациям главы "Приготовление горячих бутербродов".

Поджаривание на решетке (пластины-гриль)

Не оставляйте включенный прибор с пластиной-гриль без присмотра.

1 Установите в прибор пластины-гриль (рис. 8).

При правильной установке пластин-гриль должен прозвучать щелчок.

2 Смажьте пластины небольшим количеством сливочного или растительного масла.

3 Установите ручку термостата в подходящее для обжаривания данных продуктов положение (1=слабый нагрев, 5= сильный нагрев) (рис. 9).

4 Вставьте вилку в розетку электросети.

Загорятся красный индикатор питания и зеленый индикатор нагрева.

5 Продукты можно поместить на нижнюю пластину-гриль, как только погаснет зеленый индикатор нагрева (рис. 10).

Для получения наилучших результатов, помещайте продукты в центр нижней пластины-гриль. Во время приготовления зеленый индикатор нагрева будет периодически загораться, сигнализируя о включении и отключении нагревательного элемента для поддержания нужной температуры.

6 Закройте прибор (рис. 11).

Прижмите бутерброд верхней пластиной-гриль до щелчка механизма автоматической блокировки с фиксацией на нижней пластине. Верхняя пластина-гриль помещается над продуктами для равномерного обжаривания со всех сторон.

При обжаривании толсто нарезанных продуктов не прижимайте верхнюю пластину вниз для срабатывания автоблокировочного механизма. Просто оставьте её сверху на продуктах.

7 Спустя 3-5 минут раскройте пластины-гриль.

Время, требующееся для поджаривания продуктов, определяется их типом, толщиной и вашим вкусом.

См. таблицу, содержащую сведения о времени приготовления продуктов на гриле.

8 Выньте приготовленные продукты (рис. 12).

Используйте деревянные или пластмассовые кухонные принадлежности (например, лопаточку) для извлечения из прибора поджаренных продуктов. Не используйте металлические, острые или абразивные кухонные приспособления.

Чтобы продолжить поджаривание, поместите следующую порцию продуктов на нижнюю пластину, как только погаснет зеленый индикатор нагрева.

Для получения наилучших результатов, прежде чем положить следующую порцию продуктов на пластину-гриль, удалите с неё излишки жира с помощью кулинарной бумаги.

9 После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.

Продолжительность приготовления

В таблице указаны рецепты приготовления различных блюд на пластинах-гриль. Указанное в таблице время поджаривания не включает время нагрева прибора.

Во время поджаривания зеленый индикатор готовности прибора попеременно загорается и гаснет, сообщая о включении и выключении нагревательных элементов для поддержания требуемой температуры. При этом можно продолжать готовить.

Можно установить время поджаривания продуктов и температурный режим в соответствии с вашим вкусом. При установке следует учитывать тип продуктов (например, мяса), толщину кусочков и их температуру.

Полезные советы

- ▶ Не используйте пластины-гриль для жарки мяса с костями. Кости могут повредить антипригарное покрытие пластин.
- ▶ Для получения наилучшего результата, готовьте небольшие порции продуктов.
- ▶ Колбаски могут лопаться при жарке. Этого можно избежать, проткнув оболочку вилкой в нескольких местах.
- ▶ Для приготовления на пластинах-гриль лучше подходит парное мясо, а не замороженное.
- ▶ Не следует солить мясо до его готовности. Это сохранит его сочность.
- ▶ Не поджаривайте слишком толстые куски мяса.
- ▶ Во время поджаривания хотя бы один раз переверните продукты, толщина которых менее 1 см.

Продолжительность приготовления

Ингредиенты	Время поджаривания	Установленное значение
Стейк из лосося или тунца	7-9 минут	4-5
Рыба (маленькие кусочки)	5-7 минут	4-5
Колбаски	5-7 минут	07.03.2003
Гамбургер (замороженный, прошедший предварительную обработку)	7-10 минут	07.03.2003
Гамбургер (свежий)	5-7 минут	07.03.2003
Кусок мяса	5-7 минут	07.03.2003
Овощи	5-6 минут	07.03.2003
Мясное жаркое-ассорти	8-10 минут	07.03.2003
Кусочки ананаса	3-5 минут	07.03.2003
Индейка/филе цыпленка (200 г)	6-9 минут	07.03.2003

Приготовление вафель

При приготовлении вафель можно использовать два различных типа пластин: для приготовления скандинавских вафель (в форме сердечка) и для приготовления вафель по-фламандски.

Никогда не оставляйте работающий прибор для приготовления вафель без присмотра.

1 Приготовьте взбитое жидкое тесто в соответствии с рекомендациями, данными в главе "Рецепты вафель".

Для получения наилучшего результата дайте тесту постоять около получаса перед приготовлением вафель.

2 Установите пластины для приготовления вафель в прибор (рис. 13).

При правильной установке пластин должен прозвучать щелчок.

3 Смажьте пластины небольшим количеством сливочного или растительного масла.

4 Установите ручку термостата в положение для приготовления вафель (рис. 14).

5 Вставьте вилку в розетку электросети.

Загорятся красный индикатор питания и зеленый индикатор нагрева.

6 Когда зеленый индикатор нагрева погаснет, вылейте взбитое жидкое тесто на нижнюю пластину для приготовления вафель (рис. 15).

Вылейте около 100 мл взбитого жидкого теста на нижнюю пластину для приготовления скандинавских вафель и около 180 мл взбитого жидкого теста на нижнюю пластину для приготовления вафель по-фламандски.

7 Закройте прибор (рис. 16).

Осторожно прикройте взбитое жидкое тесто верхней пластиной, НЕ ЗАЩЕЛКИВАЯ ее. Это обеспечит приготовление воздушных вафель лучшего качества.

Во время приготовления зеленый индикатор нагрева будет периодически загораться, сигнализируя о включении и отключении нагревательного элемента для поддержания нужной температуры.

8 Спустя 5-7 минут откройте прибор.

Проверьте, приобрели ли вафли золотисто-коричневый цвет. Время, необходимое для приготовления хрустящих вафель с золотистой или коричневой корочкой, определяется сортом взбитого жидкого теста и вашим вкусом.

9 Извлеките вафли (рис. 17).

Используйте деревянные или пластмассовые кухонные принадлежности (например, лопаточку) для извлечения вафель из вафельницы. Не используйте металлические, острые или абразивные кухонные приспособления. Дайте вафлям остыть на решетке до приобретения ими хрустящих свойств.

Длительное время приготовления позволяет получить более темные вафли, а при быстром приготовлении вафли получаются светлыми.

Чтобы продолжить приготовление вафель, вылейте следующую порцию взбитого жидкого теста на нижнюю пластину, как только погаснет зеленый индикатор нагрева.

10 После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.

Рецепты вафель

- ▶ 1 гл = 100 мл
- ▶ 1 столовая ложка = 15 мл
- ▶ 1 чайная ложка = 5 мл
- ▶ 1 чашка = 100 мл

■ Хрустящие вафли (6-10 вафель)

200 мл холодной воды

200 г пшеничной муки

300 мл сливок (40% жирности)

- ▶ Смешайте муку с водой. Хорошо перемешайте до получения однородного взбитого жидкого теста. Взбейте сливки до получения густой пены и смешайте их с взбитым жидким тестом. Приготовьте вафли.

■ Традиционные вафли (6-10 вафель)

1,5 чашки молока

3 яйца

7 столовых ложек растительного масла

1,75 чашки муки

1 столовая ложка сахара

2 чайных ложки пекарского порошка

1/2 чайной ложки соли

- ▶ Поместите сухие ингредиенты в миску среднего размера. Отделите яичные белки. Взбейте яичные белки до получения густой пены. Затем добавьте к сухим ингредиентам яичные желтки, растительное масло и молоко. Взбейте жидкое тесто так, чтобы в нем не оставалось комочков. Добавьте яичные белки в битое жидкое тесто, используя лопаточку. Приготовьте вафли.

Вариант: Вместо пшеничной муки можно использовать темную муку (муку грубого помола). Такая мука содержит больше клетчатки. Подавайте вафли с домашним сыром и свежими фруктами.

Очистка и хранение

- 1** Отключите прибор от электросети.
- 2** Дайте прибору остыть, прежде чем вынимать пластины. Прежде чем вынуть пластины-гриль для очистки, очистите их от жира кулинарной бумагой. Нажмите на кнопки снятия блокировки съёмных пластин, затем выньте пластины взявшись за ручки.
- 3** Очистите пластины с помощью мягкой ткани или вымойте в горячей воде с мылом или в посудомоечной машине. Не используйте абразивные или чистящие средства или материалы, чтобы не повредить антипригарное покрытие пластин. Остатки продуктов легко удалить, замочив пластины в горячей мыльной воде на пять минут. При этом любые затвердевшие пищевые продукты или жир размякнутся.
- 4** Очищайте наружную поверхность прибора влажной тканью.

Запрещается погружать прибор в воду.

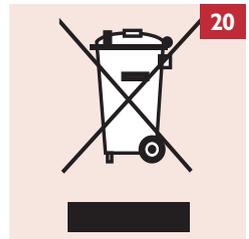
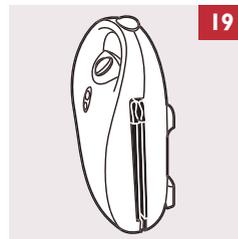
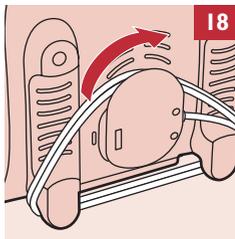
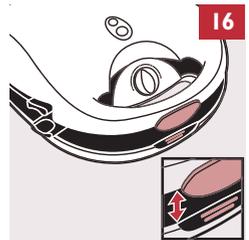
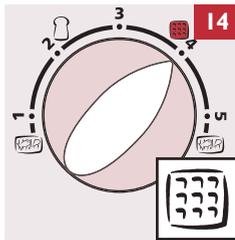
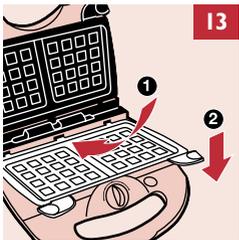
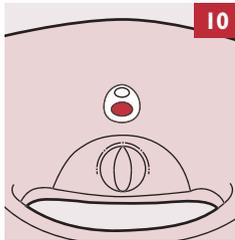
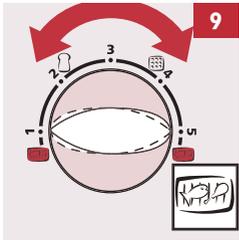
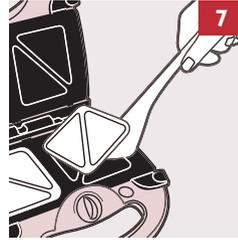
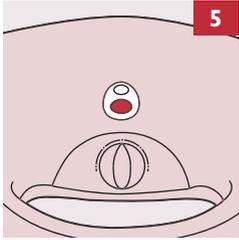
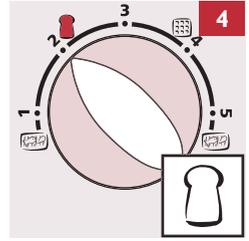
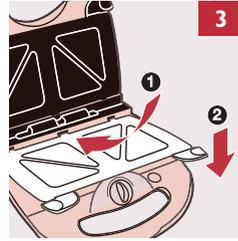
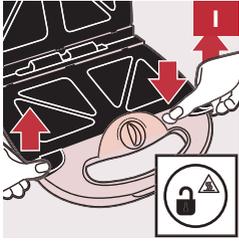
- 5** Намотайте шнур питания на приспособление, находящееся внизу прибора (рис. 18).
- 6** Прибор можно хранить в вертикальном или горизонтальном положении (рис. 19).

Защита окружающей среды

- 1** После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы сможете защитить окружающую среду (рис. 20).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт www.philips.com или обратитесь в Центр поддержки покупателей в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips или в отдел поддержки покупателей компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 95535