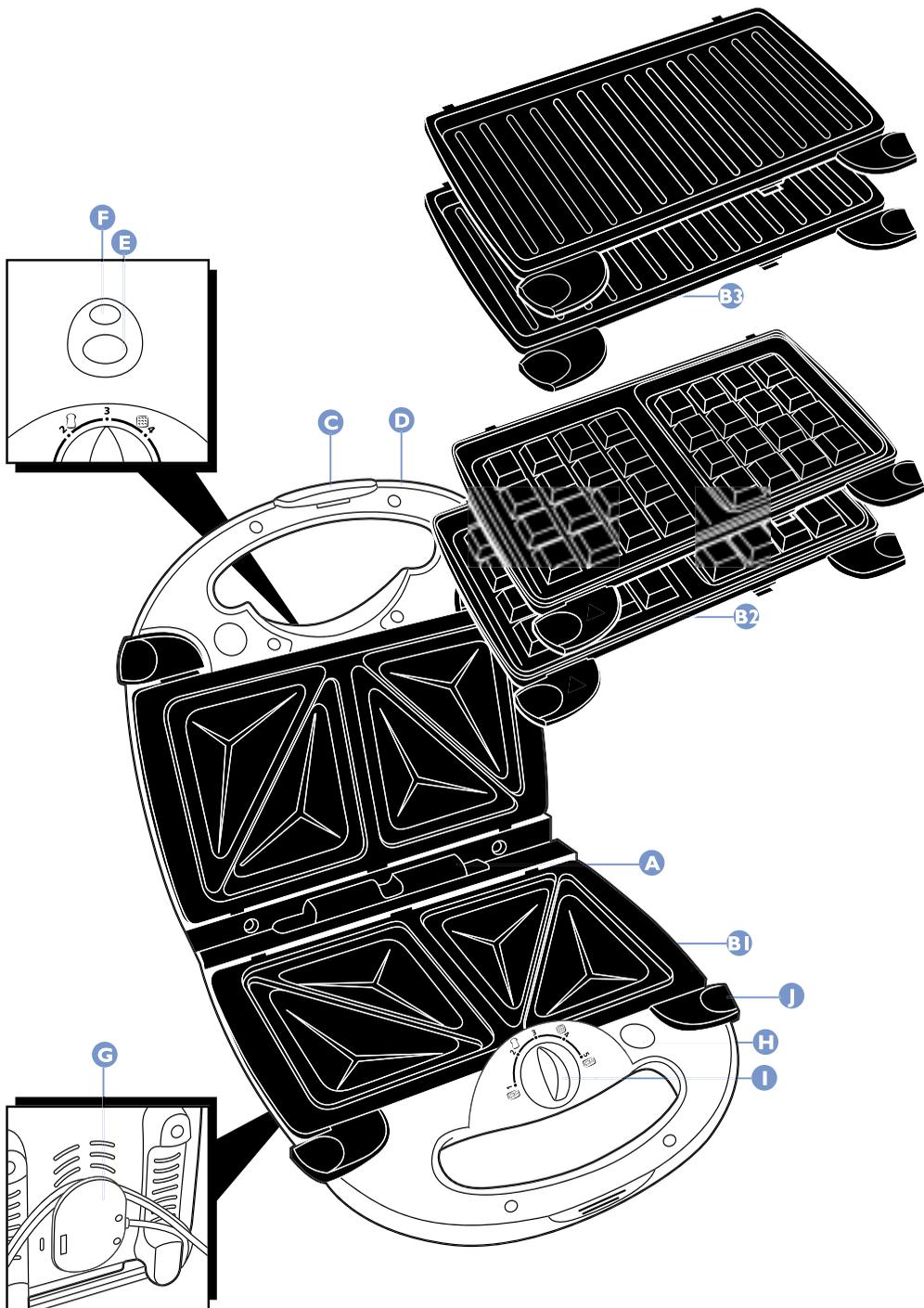


Cucina

HD2423, HD2422, HD2421, HD2420



PHILIPS



Внимание

- ▶ Всегда соблюдайте общие правила безопасной эксплуатации электроприборов.
- ▶ Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочитайте настоящее руководство и сохраните его в качестве справочного материала.
- ▶ Перед включением прибора убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на его нижней поверхности, соответствует напряжению электросети у вас дома.
- ▶ Вставьте вилку шнура питания электроприбора в заземлённую розетку электросети.
- ▶ Расположите электроприбор 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.
- ▶ Проверьте, чтобы шнур питания не находился слишком близко к горячим поверхностям электроприбора и, в особенности, не прикасался к ним.
- ▶ Установите электроприбор в безопасном месте, вдали от легко воспламеняющихся материалов, например, занавесок.
- ▶ Всегда предварительно нагревайте пластины перед тем, как поместить туда продукты.
- ▶ После работы отключите прибор от электросети.
- ▶ Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- ▶ Не прикасайтесь к металлическим деталям, поскольку они очень сильно нагреваются.
- ▶ Дайте электроприбору полностью остыть, прежде чем сменить пластины, очистить или убрать его.
- ▶ Убедитесь в надёжности установки пластин при их замене.
- ▶ Не касайтесь пластин острыми предметами или абразивными материалами, чтобы не повредить антипригарную поверхность.
- ▶ Всегда очищайте прибор после использования.

После завершения работы выньте вилку шнура питания электроприбора из розетки электросети и дайте ему полностью остыть, прежде чем снять пластины, очистить его.

- ▶ Не погружайте прибор в воду и предохраняйте его от попадания в него воды.
- ▶ В случае повреждения шнура питания электроприбора заменяйте его только в уполномоченном сервисном центре компании "Филипс", поскольку для ремонта могут потребоваться специальные инструменты и/или детали.

Общее описание

- A** Функция Vario Lock™ Шарнирная система автоматически приспособливается к сменным пластинам, которые помещаются в прибор.
 - B** Сменные пластины (допускают очистку в посудомоечной машине) Пластины для бутербродов (B1: cut & seal, которая разрезает и запечатывает бутерброд, и прямоугольной формы), пластины для вафель (B2 бельгийских и скандинавских) и пластины для поджаривания (B3):
 - Модель HD 2420 (приготовление бельгийских вафель, приготовление разрезанных и запечатанных бутербродов cut & seal, поджаривание на решетке).
 - Модель HD 2421 (приготовление бельгийских вафель, приготовление бутербродов прямоугольной формы, поджаривание на решетке).
 - Модель HD 2422 (приготовление скандинавских вафель (в форме сердечка), приготовление разрезанных и запечатанных бутербродов cut & seal, поджаривание на решетке).
 - Модель HD 2423 (приготовление скандинавских вафель (в форме сердечка), приготовление бутербродов прямоугольной формы, поджаривание на решетке).
 - C** Автоматическая блокировка
- Механизм автоматической блокировки прибора "3-в-1". Функция автоматической блокировки

может быть отключена для наилучшего приготовления вафель при использовании пластины для бельгийских вафель.

- D** Ненагревающиеся рукоятки
- E** Светодиод питания

Светодиод постоянно горит красным светом, когда прибор для приготовления бутербродов подключен к электросети.

- F** Светодиод готовности прибора к работе

Светодиод горит зеленым светом, когда пластины нагреваются в приборе "3-в-1". Когда зеленый светодиод гаснет, прибор готов для использования.

- G** Хранение шнура питания
- H** Кнопка освобождения пластин
- I** Кнопка термостата
- J** Ручки пластины

Перед использованием прибора

Пластины можно вынуть, нажав на кнопку освобождения пластин, после чего их можно поднять за ручки.

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

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

Подрумянивание бутербродов

При приготовлении бутербродов можно использовать два типа пластин для бутербродов: пластину для бутербродов cut & seal, которая разрезает и запечатывает бутерброд, и пластину прямоугольной формы. Пластина cut & seal разрезает и запечатывает бутерброд, что дает готовый бутерброд треугольной формы. Пластина прямоугольной формы только запечатывает хлеб, что дает готовый бутерброд прямоугольной формы.

- 1** Поместите пластины для бутербродов в прибор (рис. 3).

При правильной установке пластин в прибор вы должны услышать щелчок.

- 2** Смажьте пластины небольшим количеством сливочного или растительного масла.
- 3** Выберите режим приготовления бутербродов, повернув кнопку термостата в положение  (рис. 4).

- 4** Вставьте вилку шнура питания в розетку электросети.

Вы можете выбрать требуемую длину шнура питания, намотав часть его на скобу, находящуюся на основании прибора.

- 5** Горят красный светодиод питания и зеленый светодиод готовности прибора.

- 6** Подготовьте ингредиенты для приготовления бутерброда.

Для каждого бутерброда вам потребуются два кусочка хлеба и подходящая начинка. См. предлагаемые варианты раздела "Рецепты приготовления горячих бутербродов". Для получения равномерно поджаренной золотисто-коричневой корочки, смажьте небольшим количеством масла стороны хлеба, прилегающие к пластинам.

- 7** Прибор для приготовления бутербродов готов для использования, как только погаснет зеленый светодиод (рис. 5).

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

8 Закройте прибор (рис. 6).

Осторожно прижмите хлеб верхней пластиной до срабатывания механизма автоматической блокировки с фиксацией на нижней пластине.

Не оставляйте работающий тостер для приготовления горячих бутербродов без присмотра.

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

9 Спустя 4-6 минут откройте тостер для приготовления горячих бутербродов

Проверьте, приобрел ли поджаренный бутерброд золотисто-коричневый цвет. Время, требующееся для получения хрустящих бутербродов с коричневой корочкой, определяется сортом хлеба, характером начинки и вашим вкусом.

10 Извлечение бутербродов (рис.7).

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

11 После работы отключите прибор от 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
кари-порошок

- ▶ Предварительно нагрейте бутербродницу
- ▶ 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".

Д 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

- ▶ Предварительно нагрейте бутербродницу
- ▶ 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".

Поджаривание на решетке (решетка для поджаривания)**1 Поместите в электроприбор пластины для поджаривания(рис. 8).**

При правильной установке пластин в прибор вы должны услышать щелчок.

2 Смажьте пластины небольшим количеством сливочного или растительного масла.**3 Выберите нужный режим, повернув кнопку термостата в положение "поджаривание" (1-5)(рис. 9).****4 Вставьте вилку шнура питания в розетку электросети.**

Вы можете выбрать требуемую длину шнура питания, намотав часть его на скобу, находящуюся на основании прибора.

5 Горят красный светодиод питания и зеленый светодиод готовности прибора.**6 Вы можете поместить ингредиенты на нижнюю пластину, как только погаснет зеленый светодиод(рис. 10).**

Для получения наилучших результатов, помещайте ингредиенты в центре нижней пластины. Во время готовки зеленый светодиод готовности прибора попеременно загорается и гаснет, что свидетельствует о включении и выключении нагревательных элементов с целью поддержания требуемой температуры.

7 Закройте прибор(рис. 11).

Осторожно прижмите ингредиенты верхней пластиной до срабатывания механизма автоматической блокировки с фиксацией на нижней пластине. Верхняя пластина при этом прижата к продуктам, что приводит к их равномерному поджариванию с обеих сторон.

Не закрывайте гриль до щелчка при поджаривании толстых кусков.

Не оставляйте работающий гриль при поджаривании толстых кусков без присмотра.

8 Спустя 3-5 минут откройте гриль.

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

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

9 Извлечение поджаренных продуктов(рис. 12).

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

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

Для получения наилучшего результата, прежде чем положить следующую порцию продуктов на гриль, удалите кусочком кухонного бумажного полотенца с пластины излишки жира

10 После работы отключите прибор от электросети.**Продолжительность поджаривания**

Из таблицы вы можете определить множество блюд, которые можно приготовить на гриле. Указанное в таблице время поджаривания не учитывает время, необходимое для предварительного нагрева прибора.

Во время поджаривания зеленый светодиод готовности прибора попеременно загорается и гаснет, что свидетельствует о включении и выключении нагревательных элементов с целью поддержания требуемой температуры. При этом вы можете продолжать готовить на гриле.

Вы можете выбрать время, требующееся для поджаривания продуктов, и температурный режим в соответствии с вашим вкусом. Эти установки будут зависеть также от типа приготавливаемого продукта (например, мяса), толщины кусков и температуры.

Советы

- ▶ Не рекомендуется использовать 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 шкуру вилкой в нескольких местах.
- ▶ При готовке свежего мяса вы получите лучший результат, чем при готовке замороженного или размороженного мяса
- ▶ Не солите мясо до окончания поджаривания. Это поможет избежать выделения сока.
- ▶ Не поджаривайте слишком толстые куски мяса
- ▶ Во время поджаривания хотя бы один раз переверните продукты, толщина которых меньше, чем 1 см.

Продолжительность поджаривания

Ингредиенты	Время поджаривания	Установки
Лосось или бифштекс из тунца	7-9 минут	4-5
Рыба (маленькие кусочки)	5-7 минут	4-5
Колбаса	5-7 минут	5
Гамбургер (замороженный, прошедший предварительную обработку)	7-10 минут	5
Гамбургер (свежий)	5-7 минут	5
Кусок мяса	5-7 минут	5
Овощи	5-6 минут	5
Смешанное жаркое	8-10 минут	5
Кусочки ананаса	3-5 минут	5
Индейка/филе цыпленка (200 г)	6-9 минут	5

Приготовление вафель

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

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

Для получения наилучшего результата, дайте тесту постоять около получаса перед выпеканием.

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

При правильной установке пластин в прибор вы должны услышать щелчок.

3 Смажьте пластины небольшим количеством сливочного или растительного масла.

4 Выберите нужный режим, повернув кнопку термостата в положение "приготовление вафель"(рис. 14).

5 Вставьте вилку шнура питания в розетку электросети.

Вы можете выбрать требуемую длину шнура питания, намотав часть его на скобу, находящуюся на основании прибора.

6 Горят красный светодиод питания и зеленый светодиод готовности прибора.**7 Когда зеленый светодиод готовности 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 180мл взбитого жидкого теста на нижнюю пластину для приготовления бельгийских вафель.

8 Закройте прибор(рис. 16).

Осторожно прикройте взбитое жидкое тесто верхней пластиной не защелкивая ее. Это позволит получить воздушные вафли лучшего качества.

Не оставляйте работающий прибор при приготовлении вафель без присмотра.

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

9 Спустя 5-7минут откройте вафельницу

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

10 Извлечение вафель(рис. 17).

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

Длительное приготовление позволяет получить более темные вафли, в то время как при быстром приготовлении вы получите светлые вафли.

Чтобы продолжить приготовление, поместите следующую порцию взбитого жидкого теста на пластину вафельницы, как только погаснет зеленый светодиод.

11 После работы отключите прибор от электросети.**Рецепты вафель**

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

Д Хрустящие вафли (6-10 кусочков)

200 мл холодной воды
300 мл (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.

Д Традиционные вафли (6-10 кусочков)

1,5 чашки молока
3 яйца
7 столовых ложек растительного масла

