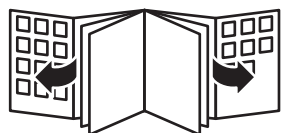


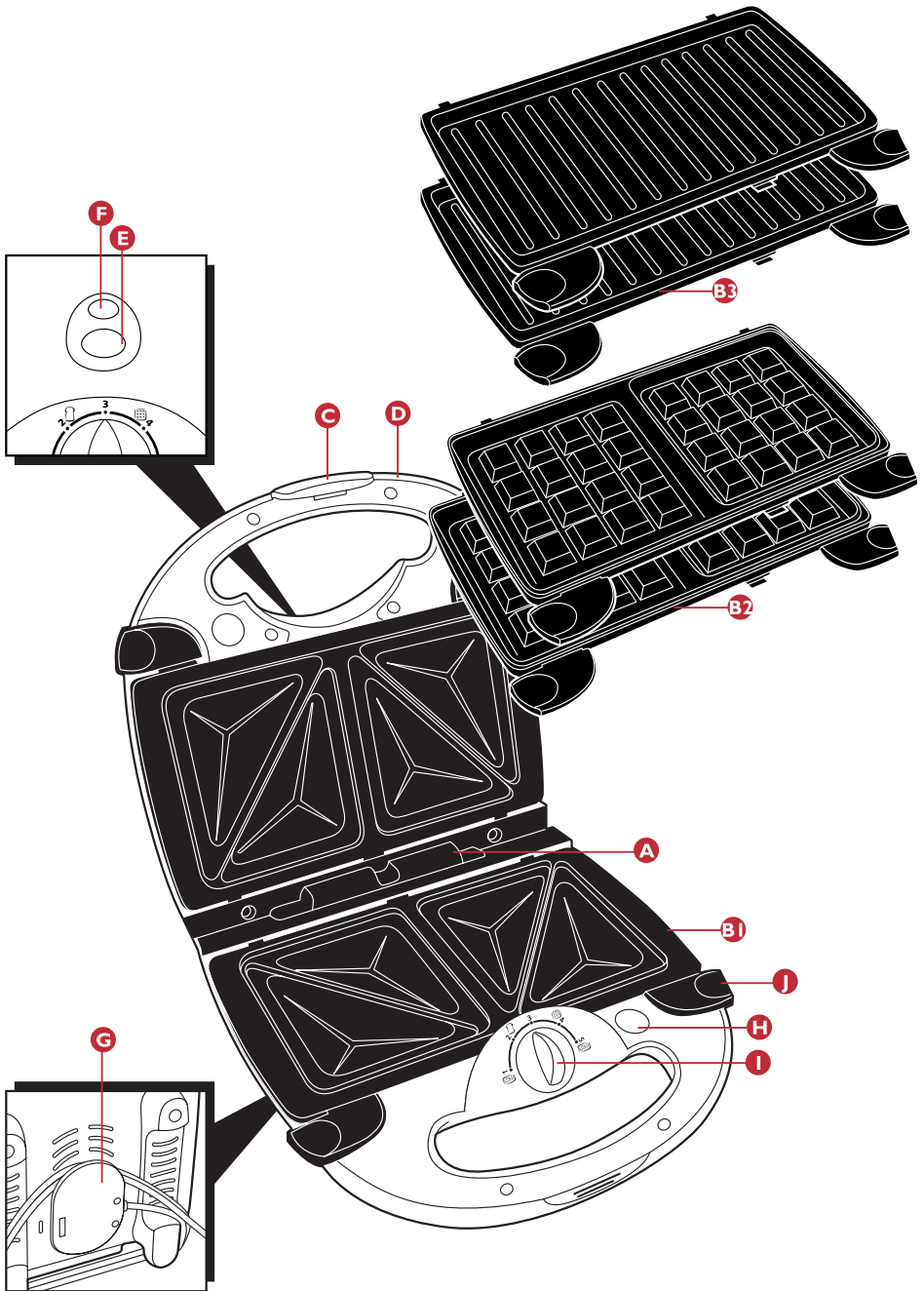
# Cucina

HD2433, HD2432, HD2431, HD2430



**PHILIPS**







**ENGLISH 6**

**POLSKI 13**

**ROMÂNĂ 20**

**РУССКИЙ 27**

**ČEŠTINA 34**

**MAGYAR 41**

**SLOVENSKY 47**

**УКРАЇНСЬКА 53**

**HRVATSKI 60**

**EESTI 66**

**LATVIEŠU 72**

**LIETUVIŠKAI 78**

**SLOVENŠČINA 85**

**БЪЛГАРСКИ 91**

**SRPSKI 98**

**ҚАЗАҚША 105**

## 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.
- HD2432: 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.

## 8 ENGLISH

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.

### **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.
- ▶ 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.

## 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

## 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.

## 12 ENGLISH

**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).

### Environment

**I** Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment (fig. 20).

### Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at [www.philips.com](http://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.

## Opis ogólny

- A** Blokada Vario™
- B** Wyjmowane płyty opiekające (nadające się do mycia w zmywarce): płyty opiekające do kanapek (B1: trójkątne lub prostokątne), płyty opiekające do gofrów (B2: belgijskich lub skandynawskich), płyty do pieczenia na grillu (B3).
- C** Automatyczny zatrząsk
- D** Nienagrzewające się uchwyty
- E** Wskaźnik zasilania
- F** Wskaźnik podgrzewania
- G** Uchwyt na przewód
- H** Przycisk zwalniający płyty opiekające
- I** Pokrętko termostatu
- J** Uchwyty płyty opiekającej

## Funkcje

### Blokada Vario™

System zawiasów automatycznie dostosowuje się do rodzaju wyjmowanych płyt opiekających umieszczonych w urządzeniu.

### Płyty opiekające

- HD2430: gofrownica do belgijskich gofrów, opiekacz do trójkątnych kanapek, dwustronny grill.
- HD2431: gofrownica do belgijskich gofrów, opiekacz do prostokątnych kanapek, dwustronny grill.
- HD 2422: gofrownica do skandynawskich gofrów (w kształcie serca), opiekacz do trójkątnych kanapek, dwustronny grill.
- HD 2433: gofrownica do skandynawskich gofrów (w kształcie serca), opiekacz do prostokątnych kanapek, dwustronny grill.

### Automatyczny zatrząsk

Automatyczny mechanizm zaciskowy, który zamyka urządzenie typu 3 w 1. Aby uzyskać najlepsze efekty, nie należy uruchamiać automatycznego zatrząsku podczas pieczenia gofrów.

## Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

- D** Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- D** Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- D** Ze względów bezpieczeństwa oddaj uszkodzony przewód sieciowy do wymiany do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- D** Nie zanurzaj urządzenia i przewodu sieciowego w wodzie ani w innym płynie.
- D** Ustaw urządzenie tak, aby:
  - przewód sieciowy nie zwisał z krawędzi stołu lub blatu,
  - dzieci nie miały dostępu do włączonego urządzenia,
  - było ustawione na płaskiej, stabilnej powierzchni oraz żeby wokół niego było wystarczająco dużo wolnego miejsca.
- D** Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- D** Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- D** Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru. Nie używaj go w pobliżu zasłon i innych materiałów łatwopalnych. Nie używaj urządzenia pod szafkami, gdyż pieczywo może się spalić.

- Nie dotykaj metalowych części tostera, gdyż bardzo się nagrzewają podczas opiekania.
- Przed wymianą płyt opiekających, czyszczeniem urządzenia lub jego odstawieniem poczekaj, aż urządzenie zupełnie ostygnie.
- Podczas wymiany płyt opiekających upewnij się, że zostały dobrze zamocowane.
- Nie dotykaj płyt opiekających ostrymi lub szorstkimi przedmiotami, gdyż mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Zawsze czyść urządzenie po użyciu.
- Upewnij się, że przewód sieciowy nie dotyka lub nie przebiega zbyt blisko rozgrzanych powierzchni urządzenia.
- Zawsze rozgrzewaj płyty opiekające przed umieszczeniem potraw pomiędzy nimi.

### Przed pierwszym użyciem

Należy usunąć wszystkie naklejki i przetrzeć obudowę tostera wilgotną szmatką.

Aby wyjąć płyty opiekające, należy nacisnąć przyciski zwalniające płyty (jeden na górnej płycie, drugi na dolnej płycie) na urządzeniu, a następnie podnieść płyty za pomocą uchwytów.

- 1** Wyjmij płyty opiekające z urządzenia (rys. 1).
- 2** Umyj każdą płytę opiekającą miękką szmatką lub gąbką w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce (rys. 2).
- 3** Wyszuszyć płyty opiekające i włożyć je z powrotem do urządzenia.

Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się dym. Jest to zjawisko normalne.

- Aby dostosować długość przewodu sieciowego, nawiń go na uchwyty umieszczone na podstawie urządzenia (rys. 18).

### Przygotowywanie zapiekanych kanapek

Do przygotowania kanapek można użyć dwóch rodzajów płyt opiekających: płyty trójkątne oraz płyty prostokątne. Płyty trójkątne rozcinają chleb na pół i zgrzewają go, a zapiekane kanapki są trójkątne. Płyty prostokątne jedynie zgrzewają chleb, a zapiekane kanapki są prostokątne.

Nigdy nie zostawiaj włączonego opiekacza do kanapek bez nadzoru.

- 1** Umieść płyty opiekające do kanapek w urządzeniu (rys. 3).  
Gdy poprawnie założysz płyty opiekające, usłyszysz „kliknięcie”.
- 2** Posmaruj płyty opiekające niewielką ilością masła lub oleju.
- 3** Wybierz ustawienie opiekania kanapek, przekręcając pokrętkę termostatu do ustawienia (rys. 4).
- 4** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.  
Zapali się czerwony wskaźnik zasilania oraz zielony wskaźnik podgrzewania.
- 5** Przygotuj składniki na zapiekaną kanapkę.

Do przygotowania każdej kanapki potrzebne będą dwie kromki chleba oraz odpowiednie nadzienie. Propozycje kanapek znajdziesz w rozdziale „Przepisy”. Lekko posmaruj masłem te strony chleba, które stykają się z płytami opiekającymi, aby kanapki miały równomierny, złocisty kolor.

- 6** Opiekacz do kanapek jest gotowy do użycia, gdy zgaśnie wskaźnik podgrzewania (rys. 5).  
Połóż dwie kromki chleba na dolnej płycie opiekającej (posmarowanymi stronami do dołu), a następnie połóż na nich nadzienie i dwie inne kromki chleba (posmarowanymi stronami do góry). Możesz również przygotować tylko jedną kanapkę. Aby kanapki dobrze się zapiekły, nie kładź nadzienia zbyt blisko ich krawędzi.

**7 Zamknij urządzenie (rys. 6).**

Ostrożnie opuść górną płytę opiekającą na kromki chleba, aż automatycznie zatrząśnie się na dolnej płycie.

Podczas opiekania zielony wskaźnik podgrzewania co pewien czas zapala się i gaśnie, co oznacza, że elementy grzejne włączają się i wyłączają, utrzymując właściwą temperaturę.

**8 Otwórz opiekacz do kanapek po 4-6 minutach.**

Sprawdź, czy kanapka zarumieniła się na złocisty kolor. Czas opiekania zależy od rodzaju pieczywa i nadzienia oraz od tego, jak bardzo chrupiące i przypieczone kanapki chcesz przyrządzić.

**9 Wymij kanapki (rys. 7).**

Do wyjęcia kanapek z opiekacza użyj drewnianego lub plastikowego przyrządu (np. łopatki). Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich przyborów kuchennych.

Aby przygotować więcej kanapek, umieść dwie nowe kromki chleba na dolnej płycie opiekającej, gdy zgaśnie zielony wskaźnik podgrzewania.

**10 Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.****Przepisy na zapiekane kanapki****► Kanapki z szynką, serem i ananasem**

4 kromki białego chleba  
2 plasterki sera  
2 plastry ananasa  
2 cienkie plasterki szynki  
przyprawa curry

- ▶ Rozgrzej opiekacz do kanapek.
- ▶ Ułóż ser, ananas i szynkę na dwóch kromkach chleba. Posyp plasterki szynki niewielką ilością przyprawy curry i przykryj je dwoma pozostałymi kromkami chleba.
- ▶ Postępuj zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w rozdziale „Przygotowywanie zapiekanych kanapek”.

**► Kanapki z pomidorem, serem i anchois**

4 kromki białego chleba  
1 lub 2 pomidory (pokrojone w plastry)  
2 łyżki tartego sera Parmezan  
6 filetów anchois  
mielona papryka, majeranek

- ▶ Rozgrzej opiekacz do kanapek.
- ▶ Ułóż plasterki pomidora, filety anchois oraz tarty ser na dwóch kromkach chleba. Posyp niewielką ilością papryki i majeranku i przykryj całość dwiema pozostałymi kromkami chleba.
- ▶ Postępuj zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w rozdziale „Przygotowywanie zapiekanych kanapek”.

**Opiekanie na grillu (dwustronny grill)**

Nigdy nie zostawiaj włączonego grilla bez nadzoru.

**1 Umieść płyty do pieczenia na grillu w urządzeniu (rys. 8).**

Gdy poprawnie założysz płyty opiekające, usłyszysz „kliknięcie”.

**2 Posmaruj płyty opiekające niewielką ilością masła lub oleju.**

**3** Ustaw termostat na temperaturę odpowiednią dla grillowanych potraw (1=niska temperatura, 5=wysoka temperatura) (rys. 9).

**4** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

Zapali się czerwony wskaźnik zasilania oraz zielony wskaźnik podgrzewania.

**5** Gdy zgaśnie zielony wskaźnik podgrzewania, można położyć składniki na dolnej płycie do pieczenia na grillu (rys. 10).

Aby uzyskać najlepsze efekty, składniki należy umieszczać na środku dolnej płyty do pieczenia na grillu.

Podczas opiekania zielony wskaźnik podgrzewania co pewien czas zapala się i gaśnie, co oznacza, że elementy grzejne włączają się i wyłączają, utrzymując właściwą temperaturę.

**6** Zamknij urządzenie (rys. 11).

Ostrożnie opuść górną płytę do pieczenia na grillu na umieszczone w środku składniki, aż automatycznie zatrzaśnie się w dolnej płycie. Górna płyta do pieczenia na grillu będzie leżała na opiekanej potrawie, równomiernie opiekając ją z obu stron.

Podczas grillowania grubych składników, nie przyciskaj górnej płyty, aby zatrzasać ją na dolnej, tylko połóż ją po prostu na opiekanej potrawie.

**7** Po 3-5 minutach otwórz dwustronny grill.

Czas opiekania na grillu zależy od rodzaju składników, ich grubości oraz indywidualnych upodobań. Zalecane czasy pieczenia na grillu podane są w tabeli.

**8** Wyjmij upieczoną na grillu potrawę (rys. 12).

Do wyjęcia upieczonych potraw z dwustronnego grillu użyj drewnianego lub plastikowego przyrządu (np. łopatki). Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich przyborów kuchennych.

Aby kontynuować pieczenie na grillu, gdy zgaśnie zielony wskaźnik podgrzewania, umieść następną porcję jedzenia na dolnej płycie opiekającej.

Aby efekty pieczenia na grillu były lepsze, przed położeniem następnej porcji jedzenia na grillu usuń z płyt opiekających nadmiar oleju za pomocą kawałka papierowego ręcznika kuchennego.

**9** Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

### **Czasy pieczenia na grillu**

W tabeli opisanych jest wiele potraw, które można przyrządzić korzystając z dwustronnego grillu. Czas pieczenia na grillu podany w tabeli nie uwzględnia czasu potrzebnego na rozgrzanie urządzenia.

Podczas pieczenia zielony wskaźnik podgrzewania co pewien czas zapala się i gaśnie, co oznacza, że elementy grzejne włączają się i wyłączają, utrzymując właściwą temperaturę. Gdy zielony wskaźnik zapali się lub zgaśnie, można po prostu kontynuować pieczenie.

Możesz dostosować czas i temperaturę pieczenia na grillu do własnych upodobań. Ustawienie zależy również od rodzaju przyrządzanego jedzenia (np. mięsa), jego grubości i temperatury.

### **Wskazówki**

- Nie używaj grillu do pieczenia mięsa z kością, gdyż kości mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Aby uzyskać najlepsze efekty, zawsze opiekaj małe porcje.
- Kielbaski zazwyczaj pękają podczas opiekania. Można temu zapobiec, nakłuwając je widelcem w kilku miejscach.
- Świeże mięso bardziej nadaje się do pieczenia na grillu niż mięso mrożone lub rozmrożone.
- Posyp mięso solą dopiero po upieczeniu na grillu. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.
- Nie piecz na grillu zbyt grubych kawałków mięsa.
- Kawałki grubsze niż 1 cm należy co najmniej raz przewrócić podczas pieczenia.



## Czasy pieczenia na grillu

Składnik	Czas opiekania na grillu	Ustawienie
Stek z łososia lub tuńczyka	7-9 minut	4-5
Ryby (małe kawałki)	5-7 minut	4-5
Kielbaska	5-7 minut	5
Hamburger (mrożony, wcześniej usmażony)	7-10 minut	5
Hamburger (surowy)	5-7 minut	5
Kawałek mięsa	5-7 minut	5
Warzywa	5-6 minut	5
Mieszanka grillowa	8-10 minut	5
Plastry ananasa	3-5 minut	5
Filet z indyka/filet z kurczaka (200 g)	6-9 minut	5

## Pieczenie gofrów

Do pieczenia gofrów można użyć dwóch rodzajów płyt opiekających: do gofrów skandynawskich (w kształcie serca) oraz do gofrów belgijskich.

**Nigdy nie zostawiaj włączonej gofrownicy bez nadzoru.**

**1 Przygotuj ciasto na gofry zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w rozdziale „Przepisy na gofry”.**

Aby uzyskać najlepsze efekty, odstaw ciasto na pół godziny przed rozpoczęciem pieczenia gofrów.

**2 Umieść płyty do gofrów w urządzeniu (rys. 13).**

Gdy poprawnie założysz płyty opiekające, usłyszysz „kliknięcie”.

**3 Posmaruj płyty opiekające niewielką ilością masła lub oleju.**

**4 Przekręć pokrętło termostatu na ustawienie do pieczenia gofrów (rys. 14).**

**5 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.**

Zapali się czerwony wskaźnik zasilania oraz zielony wskaźnik podgrzewania.

**6 Gdy zgaśnie zielony wskaźnik podgrzewania, nalej trochę ciasta na dolną płytę opiekającą (rys. 15).**

Na dolną płytę opiekającą do gofrów skandynawskich wlej około 100 ml ciasta, a na dolną płytę do gofrów belgijskich - około 180 ml ciasta.

**7 Zamknij urządzenie (rys. 16).**

Opuść ostrożnie górną płytę na ciasto, NIE włączając automatycznego mechanizmu zatraskującego. Dzięki temu gofry urosną i będą lepiej upieczone.

Podczas opiekania zielony wskaźnik podgrzewania co pewien czas zapala się i gaśnie, co oznacza, że elementy grzejne włączają się i wyłączają, utrzymując właściwą temperaturę.

**8 Otwórz gofrownicę po 5-7 minutach.**

Sprawdź, czy gofry są złocisto brązowe. Czas pieczenia zależy od rodzaju ciasta i od tego, jak chrupiące i przypieczone gofry chcesz przygotować.

**9 Wyjmij gofry (rys. 17).**

Do wyjęcia gofrów z gofrownicy użyj drewnianego lub plastikowego przyrządu (np. łopatkę). Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich przyborów kuchennych. Ostudź gofry na drucianym stojaku, aby były chrupiące.

Jeśli czas pieczenia będzie dłuższy, gofry będą ciemniejsze, a jeśli czas pieczenia będzie krótszy, gofry będą jaśniejsze.

Aby upiec więcej gofrów, nalej następną porcję ciasta na płytę opiekającą do gofrów, gdy zgaśnie zielony wskaźnik podgrzewania.

**10 Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.****Przepisy na gofry**

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 łyżka = 15 ml
- ▶ 1 łyżeczka = 5 ml
- ▶ 1 filiżanka = 100 ml

**► Kruche gofry (6-10 sztuk)**

200 ml zimnej wody

200 g mąki pszennej

300 ml śmietany (40% tłuszczu)

- ▶ Wymieszaj mąkę z wodą. Dokładnie je rozmieszaj, aby nie było grudek. Ubij śmietanę na sztywno i wymieszaj ją z ciastem. Upiecz gofry.

**► Tradycyjne gofry (6-10 porcji)**

1,5 filiżanki mleka

3 jaja

7 łyżek oleju roślinnego

1,75 filiżanki mąki

1 łyżka cukru

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1/2 łyżeczki soli

- ▶ Przesiej suche składniki do średniej miski. Oddziel białka od żółtek. Ubij białka na sztywno. Do suchych składników dodaj jednocześnie żółtka, olej i mleko. Ubijaj, aż ciasto będzie gładkie, bez grudek. Delikatnie wymieszaj łopatką białka z ciastem. Upiecz gofry.

Wariacja: zamiast zwykłej mąki możesz użyć mąki razowej. Mąka razowa zawiera więcej błonnika.

Podawaj gofry z serkiem wiejskim i świeżymi owocami.

**Czyszczenie i przechowywanie urządzenia****1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.****2 Przed wyjęciem płyt opiekających poczekaj, aż ostygną.**

Przed wyjęciem płyt opiekających do mycia usuń z nich nadmiar oleju za pomocą kawałka papierowego ręcznika kuchennego.

Aby wyjąć płyty opiekające, należy nacisnąć przyciski zwalniające płyty na urządzeniu, a następnie podnieść płyty za pomocą uchwyty.

**3 Umyj płyty opiekające miękką szmatką lub gąbką w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.**

Nigdy nie używaj żrących lub ściernych środków ani przyrządów do czyszczenia, gdyż mogą one mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Resztki potraw można usunąć po zanurzeniu płyt w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na pięć minut. W tym czasie zaschnięte resztki potraw lub tłuszczu odmoczy się.

**4** Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

**5** Nawiń przewód na uchwyt na spodzie urządzenia (rys. 18).

**6** Urządzenie może być przechowywane w pozycji pionowej lub poziomej (rys. 19).

### Ochrona środowiska

**1** Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 20).

### Gwarancja i serwis

W razie jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową [www.philips.com](http://www.philips.com) lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips lub do Działu Obsługi Klienta firmy Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Descriere generală

- A** Vario Lock™
- B** Plite demontabile (pot fi spălate în mașina de spălat vase): plite pentru sendvișuri (B1: cu tăiere și îmbinare sau de formă rectangulară), plite pentru vafe (B2: Belgiane sau nordice), plite pentru frigere (B3).
- C** Închidere automată
- D** Mânere termorezistente
- E** Led pornire
- F** Led încălzire
- G** Suport cablu
- H** Butoane pentru eliberarea plitei
- I** Buton termostat
- J** Toarte plită

## Caracteristici

### Vario Lock™

Sistemul cu balama se adaptează automat la plita demontabilă care este introdusă în aparat.

#### Plitele

- HD2430: Aparat de preparat vafe belgiene, aparat de preparat sendvișuri care le taie și le îmbină, grătar.
- HD2431: Aparat de preparat vafe belgiene, aparat de preparat sendvișuri rectangulare, grătar.
- HD2432: Aparat de preparat vafe nordice (în formă de inimă), aparatul de preparat sendvișuri care le taie și le îmbină, grătar.
- HD2433: Aparat de preparat vafe nordice (în formă de inimă), aparatul de preparat sendvișuri rectangulare, grătar.

#### Închidere automată

Un mecanism automat cu închizătoare, care închide aparatul 3-in-1. Mecanismul cu închidere automată nu trebuie activat când plitele pentru copt vafe belgiene sunt introduse pentru a asigura performanțe optime pentru prepararea acestora.

## Important

Citiți aceste instrucțiuni de utilizare cu atenție înainte de a folosi aparatul și păstrați-le pentru consultare ulterioară.

- Verificați dacă tensiunea indicată sub aparat corespunde tensiunii locale, înainte de a conecta aparatul.
- Conectați aparatul la o priză de perete împământată.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice accident.
- Nu introduceți aparatul sau cablul de alimentare în apă sau în alte lichide.
- Poziționați aparatul în așa fel încât:
  - cablul de alimentare să nu atârne peste marginea mesei sau a blatului de lucru;
  - copii să nu poată atinge aparatul cât timp acesta funcționează;
  - acesta să stea pe o suprafață plată și stabilă și să dispună de suficient spațiu liber în jur.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- În timpul funcționării, aparatul trebuie supravegheat. Nu puneți aparatul în funcțiune sub sau în apropierea perdelelor sau a altor materiale inflamabile, și nici sub dulapurile de bucătărie, întrucât pâinea poate lua foc.

- Evitați atingerea părților metalice ale prăjitorului, întrucât acestea se încing tare în timpul prăjirii.
- Lăsați aparatul să se răcească bine înainte de a schimba plitele, de a curăța aparatul sau de a-l depozita.
- Când schimbați plitele, asigurați-vă că le montați în siguranță.
- Nu atingeți niciodată plăcile cu obiecte ascuțite sau abrazive, pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă.
- Curățați întotdeauna aparatul după utilizare.
- Poziționați cablul de alimentare astfel încât să nu intre în contact sau să se afle prea aproape de suprafețele fierbinți ale aparatului.
- Preîncălziți întotdeauna plitele înainte de a pune orice preparat între ele.

### Înainte de prima utilizare

Dezlipiți autocolantele și ștergeți prăjitorul cu o cârpă umedă.

Plitele pot fi îndepărtate apăsând butoanele de pe aparat pentru eliberarea plitelor (unul pentru plita superioară și unul pentru plita inferioară), apoi acestea putând fi ridicate de toarte și scoase din aparat.

- 1** Îndepărtați plitele de pe aparat (fig. 1).
- 2** Curățați fiecare plită cu o cârpă moale sau un burete și cu apă fierbinte cu săpun sau puneți-le în mașina de spălat vase (fig. 2).
- 3** Uscați plitele și puneți-le înapoi în aparat.

În timpul primei utilizări aparatul poate produce puțin fum. Acest lucru este normal.

- Puteți ajusta lungimea cablului de alimentare înfășurându-l parțial în jurul suportului de la baza aparatului (fig. 18).

### Prepararea sendvișurilor prăjite

Pentru prepararea sendvișurilor se pot utiliza două tipuri de plite: plitele cu tăiere și îmbinare și plitele în formă rectangulară. Plitele cu tăiere și îmbinare taie și îmbină pâinea, producând sendvișuri prăjite triunghiulare. Plitele de formă rectangulară îmbină numai pâinea și produc sendvișuri prăjite de formă rectangulară.

**Nu lăsați niciodată aparatul de preparat sendvișuri să funcționeze nesupravegheat.**

- 1** Introduceți plitele pentru sendvișuri în aparat (fig. 3).  
Dacă introduceți plitele corect, veți auzi un declic.
- 2** Ungeți ușor plăcile cu puțin unt sau ulei.
- 3** Selectați setarea pentru sendvișuri, răsucind butonul termostatului la setarea (fig. 4).
- 4** Introduceți ștecherul în priză.  
Ledurile de pornire și de încălzire se aprind.
- 5** Preparați ingredientele pentru sendvișul dvs. prăjit.

Pentru fiecare sendviș aveți nevoie de două felii de pâine și o umplutură pe placul dvs. Pentru sugestii, citiți capitolul Rețete. Ungeți ușor cu unt laturile pâinii care vin în contact cu plitele pentru a obține o prăjire mai omogenă și un aspect mai apetisant.

- 6** **Aparatul de preparat sendvișuri este gata de utilizare când ledul de încălzire se stinge (fig. 5).**  
Puneți două felii de pâine cu părțile unse cu unt pe plita inferioară, întindeți umplutura pe pâine și puneți alte două felii de pâine deasupra, cu părțile unse cu unt în sus. De asemenea, dacă doriți, puteți prăji un singur sendviș. Pentru a asigura o îmbinare optimă, umpluturile nu trebuie întinse prea aproape de marginile feliilor de pâine.

**7 Închideți aparatul (fig. 6).**

Coborâți plita superioară peste pâine până când se închide automat pe plita inferioară.

În timpul preparării, ledul de încălzire verde se aprinde și se stinge din când în când, pentru a arăta că rezistențele sunt pornite sau oprite pentru a menține temperatura potrivită.

**8 Deschideți aparatul de preparat sendvișuri după 4-6 minute.**

Verificați dacă sendvișul este rumenit. Durata de preparare depinde de tipul de pâine și de umplutură și de cât de crocante și rumenite doriți să fie sendvișurile.

**9 Scoateți sendvișurile (fig. 7).**

Folosiți o ustensilă de lemn sau de plastic (de ex. o spatulă) pentru a scoate sendvișul prăjit din aparatul de preparat sendvișuri. Nu folosiți ustensile de bucătărie metalice, ascuțite sau abrazive. Pentru a continua să preparați sendvișuri, puneți două felii noi de pâine pe plita inferioară când ledul verde pentru încălzire se stinge.

**10 Scoateți ștecherul din priză după utilizare.****Rețete pentru sendvișuri prăjite****► Sendvișuri cu șuncă, cașcaval și ananas**

4 felii de pâine albă  
2 felii de cașcaval  
2 felii de ananas  
2 felii subțiri de șuncă  
Praf de curry

- ▶ Lăsați aparatul de preparat sendvișuri să se încălzească.
- ▶ Puneți cașcavalul, ananasul și apoi șunca pe două felii de pâine. Presărați puțin praf de curry pe șuncă și așezați celelalte două felii deasupra.
- ▶ Urmați instrucțiunile din capitolul Prepararea sendvișurilor prăjite

**► Sendvișuri cu roșii, cașcaval și anșoa**

4 felii de pâine albă  
1 sau 2 roșii (tăiate felii)  
2 linguri de parmezan ras  
6 anșoauri  
boia de ardei, maghiran

- ▶ Lăsați aparatul de preparat sendvișuri să se încălzească.
- ▶ Puneți feliile de roșii, anșoaurele și parmezanul ras pe două felii de pâine. Presărați puțină boia de ardei iute și maghiran și așezați celelalte două felii deasupra.
- ▶ Urmați instrucțiunile din capitolul Prepararea sendvișurilor prăjite

**Frigere (grătar)**

Nu lăsați niciodată grătarul să funcționeze nesupravegheat.

**1 Așezați plitele pentru frigere în aparat (fig. 8).**

Dacă introduceți plitele corect, veți auzi un clic.

**2 Ungeți ușor plăcile cu puțin unt sau ulei.****3 Răsuciți butonul termostatului la setarea pentru temperatură care corespunde ingredientelor de gratinat (1=temperatură redusă, 5=temperatură ridicată) (fig. 9).****4 Introduceți ștecherul în priză.**

Ledurile de pornire și de încălzire se aprind.

**5 Puteți pune ingredientele pe plita de frigere inferioară când ledul pentru încălzire verde se stinge (fig. 10).**

Pentru obținerea unor rezultate optime este indicat să așezați ingredientele în centrul plitei de frigere inferioare.

În timpul preparării, ledul de încălzire verde se aprinde și se stinge din când în când, pentru a arăta că rezistențele sunt pornite sau oprite pentru a menține temperatura potrivită.

**6 Închideți aparatul (fig. 11).**

Coborâți cu grijă plita de frigere superioară peste ingrediente până când mecanismul de închidere automată prinde plita superioară de cea inferioară. Plita de frigere superioară stă acum pe ingrediente, rumenindu-le egal pe ambele părți.

Când ingredientele cresc în timpul frigerii, nu apăsați plita superioară pentru a activa mecanismul de închidere automată, ci lăsați-o să se sprijine pe ingrediente.

**7 Deschideți grătarul după 3-5 minute.**

Durata de frigere depinde de tipul ingredientelor, de grosimea acestora și de gusturile personale. Consultați tabelul cu durate de frigere recomandate.

**8 Îndepărtați alimentele preparate (fig. 12).**

Folosiți o ustensilă de lemn sau de plastic (de ex. o spatulă) pentru a lua alimentele preparate de pe grătarul. Nu folosiți ustensile de bucătărie metalice, ascuțite sau abrazive.

Pentru a continua procesul de frigere, puneți următoarea serie de ingrediente pe plita inferioară după ce s-a stins ledul de încălzire.

Pentru rezultate optime, îndepărtați surplusul de ulei de pe plite folosind hârtie de bucătărie, apoi puneți următoarea serie de ingrediente.

**9 Scoateți ștecherul din priză după utilizare.**

**Durate de frigere**

În tabel veți găsi o serie de feluri de mâncare pe care le puteți prepara cu grătarul. Duratele de frigere indicate în tabel nu includ timpul necesar pentru încălzirea aparatului.

În timpul procesului de preparare, ledul de încălzire verde se aprinde și se stinge din când în când pentru a indica faptul că elementii de încălzire sunt porniți și opriți pentru a menține temperatura corectă. Când ledul verde se aprinde sau se stinge, puteți continua să frigeți.

Puteți adapta durata și timpul de frigere după cum doriți. Setarea depinde și de tipul de alimente care sunt preparate (de ex. carne), de grosimea și de temperatura acestora.

**Sugestii**

- Nu utilizați grătarul pentru a prepara carne cu oase. Oasele pot deteriora suprafața anti-aderentă a plitelor.
- Pentru a obține rezultate optime, gătiți întotdeauna șarje mici.
- Cârnații tind să plesnească când sunt preparați. acest lucru poate fi prevenit prin înțeparea pielii cu o furculiță.
- Carnea proaspătă se frige mai bune decât cea congelată sau decongelată.
- Nu puneți sare pe carne înainte de a o frige. Acest lucru vă va ajuta să păstrați zeama cărnii.
- Nu frigeți bucăți prea groase de carne.
- Ingredientele mai groase de 1 cm trebuie întoarse cel puțin o dată în timpul frigerii.

## Durate de frigere

Ingredient	Durață de frigere	Poziție
File de somon sau ton	7-9 minute	4-5
Pește (bucăți mici)	5-7 minute	4-5
Cârnat	5-7 minute	5
Hamburger (congelat, semipreparat)	7-10 minute	5
Hamburger (proaspăt)	5-7 minute	5
Friptură	5-7 minute	5
Legume	5-6 minute	5
Grătar din diferite feluri de carne	8-10 minute	5
Felii de ananas	3-5 minute	5
File de curcan/pui (200 g)	6-9 minute	5

## Prepararea vafelor

Pentru prepararea vafelor se pot utiliza două tipuri de plite: plitele pentru vafe nordice (în formă de inimă) și plitele pentru vafe belgiene.

### Nu lăsați niciodată aparatul de preparat vafe să funcționeze nesupraveheat.

#### **1** Faceți aluat conform instrucțiunilor din capitolul Rețete pentru vafe.

Pentru a obține rezultate optime, lăsați aluatul să dospească timp de o jumătate de oră înainte de a începe să preparați vafe.

#### **2** Puneți plitele pentru vafe în aparat (fig. 13).

Dacă introduceți plitele corect, veți auzi un declic.

#### **3** Ungeți ușor plăcile cu puțin unt sau ulei.

#### **4** Răsuciți butonul termostatului la setarea pentru vafe (fig. 14).

#### **5** Introduceți ștecherul în priză.

Ledurile de pornire și de încălzire se aprind.

#### **6** Turnați aluatul pe plita inferioară pentru vafe când ledul verde de încălzire se stinge (fig. 15).

Turnați aproximativ 100 ml de aluat pe plita inferioară pentru vafe nordice și aproximativ 180 ml de aluat pe plita inferioară pentru vafe belgiene.

#### **7** Închideți aparatul (fig. 16).

coborâți plita superioară cu grijă pe aluat FĂRĂ a activa mecanismul de închidere automată. Aceasta va permite vafelor să se extindă și va produce un rezultat mai bun.

În timpul preparării, ledul de încălzire verde se aprinde și se stinge din când în când, pentru a arăta că rezistențele sunt pornite sau oprite pentru a menține temperatura potrivită.

#### **8** Deschideți aparatul de preparat vafe după 5-7 minute.

Verificați dacă vafele sunt rumenite. Timpul de preparare depinde de tipul de aluat și de cât de rumenite doriți să fie vafele.



**9 Îndepărtați vafele (fig. 17).**

Utilizați o ustensilă din lemn sau plastic (de exemplu o spatulă) pentru a scoate vafele din aparatul de preparat vafe. Nu utilizați ustensile de bucătărie metalice, ascuțite sau abrazive. Lăsați vafele să se răcească pe un grătar pentru a deveni crocante.

Duratele mai îndelungate de preparare vor produce vafe mai rumenite, în timp ce duratele mai scurte produc vafe mai puțin rumenite.

Pentru a continua prepararea, turnați următoarea șarjă de aluat pe plita pentru vafe când ledul verde de încălzire se stinge.

**10 Scoateți ștecherul din priză după utilizare.****Rețete pentru vafe**

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 lingură = 15 ml
- ▶ 1 linguriță = 5 ml
- ▶ 1 ceașcă = 100 ml

**D Vafe crocante (6-10 bucăți)**

200 ml de apă rece

Maxim 200 g de făină de grâu

300 ml de frișcă (40% grăsime)

- ▶ *Combi-nați făina cu apa. Amestecați bine pentru a obține un aluat omogen. Bateți frișca până când se întărește și apoi amestecați-o în aluat. Preparați vafele.*

**D Vafe tradiționale (6-10 bucăți)**

1,5 cești de lapte

3 ouă

7 linguri de ulei vegetal

1,75 ești de făină

1 lingură de zahăr

2 lingurițe de praf de copt

1/2 linguriță de sare

- ▶ *Cerneți ingredientele uscate într-un castron mediu. Separați ouăle. Bateți albușurile până se întăresc. Adăugați simultan gălbenușurile de ouă, ulei și lapte peste ingredientele uscate. Bateți până dispar cocoloașele din aluat. Împăturiți albușurile în aluat cu o spatulă. Preparați vafele.*

Variație: de asemenea, puteți utiliza făină integrală (de grâu) în locul făinii albe. Făina integrală conține mai multe fibre. Serviți vafele cu brânză de vacă și fructe proaspete.

**Curățarea și depozitarea****1 Scoateți aparatul din priză.****2 Lăsați aparatul să se răcească suficient înainte de a scoate plitele.**

Întotdeauna îndepărtați surplusul de ulei de pe plitele de frigere folosind hârtie de bucătărie, înainte de a le scoate pentru curățare.

Plitele pot fi îndepărtate apăsând butoanele de pe aparat pentru eliberarea plitelor; apoi acestea putând fi ridicate de toarte și scoase din aparat.

**3 Curățați plitele cu o cârpă moale sau un burete și cu apă fierbinte cu săpun sau puneți-le în mașina de spălat vase.**

Nu folosiți niciodată agenți abrazivi de curățare sau produse abrazive pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă.

Reziduurile pot fi îndepărtate prin înmuierea plitelor în apă fierbinte cu săpun timp de cinci minute. Acest lucru va desprinde orice arsuri sau grăsimi.

**4** Curățați exteriorul aparatului cu o cârpă umedă

Nu introduceți niciodată aparatul în apă.

**5** Înfășurați cablul în jurul suporturilor de la baza aparatului (fig. 18).

**6** Aparatul poate fi depozitat în poziție verticală sau orizontală (fig. 19).

### Protejarea mediului

**I** Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 20).

### Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul apariției altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) sau să contactați centrul de asistență pentru clienți Philips din țara dvs. (veți găsi numărul de telefon în broșura de garanție internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, contactați furnizorul dvs. Philips sau Departamentul de Service din cadrul Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## 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 поможете защитить окружающую среду (рис. 20).

## Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт [www.philips.com](http://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.

## Všeobecný popis

- A** Systém Vario Lock™
- B** Vyjímatelné desky (lze mýt v myčce): sendvičové desky (B1: trojúhelníkovité nebo pravouhle profilované), vaflové desky (B2: belgické nebo nordické), grilovací desky (B3).
- C** Zámek Auto Lock
- D** Tepelně izolované rukojeti
- E** Kontrolka zapnutí
- F** Kontrolka ohřevu
- G** Prostor pro uložení síťové šňůry
- H** Tlačítka pro uvolnění desek
- I** Knoflík termostatu
- J** Úchytky topných desek

## Speciální funkce

### Systém Vario Lock™

Závěsný systém se automaticky přizpůsobí vyjímatelným deskám, které jsou vloženy do přístroje.

### Desky

- HD2430: výroba belgických vafelí, výroba trojúhelníkovitých sendvičů, kontaktní grilování.
- HD2431: výroba belgických vafelí, výroba pravouhle tvarovaných sendvičů, kontaktní grilování.
- HD2432: výroba nordických vafelí (srdcovitý tvar), výroba trojúhelníkovitých sendvičů, kontaktní grilování.
- HD2433: výroba nordických vafelí (srdcovitý tvar), výroba pravouhle tvarovaných sendvičů, kontaktní grilování.

### Zámek Auto Lock

Mechanismus, který při uzavření automaticky zajišťuje přístroj 3 v 1. Tato funkce by ale měla být při vložení desek pro belgické vafle deaktivována, aby byl zajištěn optimální výsledek.

## Důležité

Před použitím přístroje si přečtěte pečlivě tento návod a uschovejte ho pro případné pozdější nahlédnutí.

- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spodní části přístroje odpovídá napětí sítě. Teprve pak připojte přístroj k napájení.
- Přístroj připojte do řádně uzemněné síťové zásuvky.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, servis autorizovaný společností Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, abyste předešli možnému nebezpečí.
- Přístroj ani síťovou šňůru nesmíte nikdy ponořit do vody ani do jiné kapaliny.
- Přístroj umístěte tak, aby:
  - síťová šňůra nevisela přes hranu stolu nebo pracovní plochy,
  - byl mimo dosah dětí, pokud je v provozu,
  - byl postaven na rovnou a stabilní podložku a byl okolo něj dostatek volného prostoru.
- Po použití přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Přístroj neponechávejte v dosahu dětí.
- Přístroj nenechávejte v chodu bez dozoru. Nepoužívejte ho v blízkosti záclon nebo jiného hořlavého materiálu nebo uvnitř kuchyňských skříněk; pečivo může vzplout.
- Nedotýkejte se kovových částí přístroje, neboť jsou během opékání velmi horké!
- Před výměnou topných desek, čištěním nebo uložením přístroje jej nechejte zcela vychladnout.

- Při výměně desek do přístroje dbejte na to, aby byly řádně upevněny.
- Desek se nikdy nedotýkejte ostrými ani abrazivními předměty, které by mohly poškodit jejich nepřilnavý povrch.
- Po použití přístroj vždy vyčistěte.
- Dbejte na to, aby síťová šňůra nepřišla do styku s horkými částmi přístroje.
- Před vložením potravin dbejte na to, aby byly topné desky vždy předeřháté.

### Před prvním použitím

Odstraňte z přístroje veškeré nálepky a povrch přístroje otřete navlhčeným hadříkem.

Desky přístroje lze vyjmout po stisknutí uvolňovacích tlačítek (jedno pro uvolnění horní desky a druhé pro uvolnění spodní desky). Pak lze desky vyjmout z přístroje pomocí rukojeti.

- 1** Vyjměte desky z přístroje (obr. 1).
- 2** Jednotlivé desky otřete měkkým hadříkem nebo houbou namočenou v horké mýdlové vodě nebo je umyjte v myčce nádobí (obr. 2).
- 3** Desky vysušte a vložte je zpět do přístroje.

Po prvním použití může přístroj mírně kouřit. To je zcela normální jev.

- Potřebujete-li zkrátit síťovou šňůru, naviňte ji kolem držáků v základně přístroje (obr. 18).

### Příprava zapékaných sendvičů

Pro výrobu sendvičů lze použít dva druhy desek: trojúhelníkovité desky a pravoúhlé desky. Trojúhelníkovité desky překrojí a stisknou pečivo a vytvoří sendviče trojúhelníkovitého tvaru. Pravoúhlé desky pečivo pouze stisknou a vytvoří sendviče pravoúhlého tvaru.

Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru.

- 1** Vložte do přístroje sendvičové desky (obr. 3).  
Při správném vložení desek uslyšíte klapnutí.
- 2** Potřete plochy desek malým množstvím másla nebo oleje.
- 3** Otočením knoflíku termostatu do polohy zvolte nastavení pro sendviče (obr. 4).
- 4** Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.  
Rozsvítí se červená kontrolka zapnutí i zelená kontrolka ohřevu.

**5** Připravte všechny přísady pro zapékané sendviče.

Pro každý sendvič jsou třeba dva plátky pečiva a vhodná náplň. Další informace získáte v odstavci Recepty pro zapékané sendviče. Lehce potřete máslem ty strany pečiva, které přijdou do styku s deskami, abyste dosáhli nazlátlého zbarvení sendviče.

**6** Sendvičovač je připraven k provozu v okamžiku, kdy zhasne kontrolka ohřevu (obr. 5).

Na spodní desku položte dva plátky pečiva potřeného máslem, pak na ně rozložte náplň a dva další plátky pečiva položte nahoru tak, aby byla strana potřená máslem nahoře. V případě potřeby lze připravovat i pouze jeden sendvič. Chcete-li dosáhnout optimálního zapečení sendviče, nesmí náplň dosahovat příliš blízko k okrajům pečiva.

**7** Přístroj uzavřete (obr. 6).

Opatrně skloňte horní desku, dokud ji automatický uzavírací mechanismus se zaklapnutím nezajistí ke spodní desce.

Během přípravy sendvičů se čas od času rozsvítí a zhasne zelená kontrolka ohřevu, což signalizuje dočasné spínání topných těles, která neustále udržují správnou teplotu.

**8 Po 4 až 6 minutách otevřete sendvičovač.**

Zkontrolujte, zda jsou již sendviče dozlatova opečené. Doba přípravy je závislá na druhu pečiva a náplně i na tom, jak křehký a jak opečený sendvič si přejete.

**9 Vyměňte sendviče (obr. 7).**

Pro vyjmutí sendvičů z přístroje použijte dřevěné nebo plastové kuchyňské náčiní (například stěrku). Nepoužívejte žádné kovové, ostré ani abrazivní kuchyňské náčiní.

Pokud chcete připravit další sendviče, vyčkejte s položením dvou nových plátků na spodní desku, až zhasne zelená kontrolka ohřevu.

**10 Po použití vytáhněte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky.****Recepty pro zapékání sendvičů****D Šunkové, sýrové a ananasové sendviče**

4 plátky bílého chleba

2 plátky sýra

2 plátky ananasu

2 tenké plátky šunky

koření kari

- ▶ *Nechte přístroj ohřát.*
- ▶ *Vložte sýr, ananas a šunku na dva plátky pečiva. Šunku posypte trochou koření kari a navrch položte další dva plátky pečiva.*
- ▶ *Další pokyny naleznete v části Příprava zapékaných sendvičů.*

**D Rajčatové, sýrové a ančovičkové sendviče**

4 plátky bílého chleba

1 až 2 rajčata (nakrájená na plátky)

2 lžíce strouhaného parmezánu

6 ančoviček

paprika, majoránka

- ▶ *Nechte přístroj ohřát.*
- ▶ *Na dva plátky pečiva položte plátky rajčat, ančovičky a strouhaný sýr. Posypte vše trochou papriky a majoránky a navrch položte další dva plátky pečiva.*
- ▶ *Další pokyny naleznete v části Příprava zapékaných sendvičů.*

**Grilování (kontaktní gril)**

**Nikdy nenechte kontaktní gril v provozu bez dozoru.**

**1 Vložte do přístroje grilovací desky (obr. 8).**

Při správném vložení desek uslyšíte klapnutí.

**2 Potřete plochy desek malým množstvím másla nebo oleje.****3 Knoflík termostatu nastavte podle toho, jaká teplota je vhodná pro potraviny určené ke grilování (1 = nízká teplota, 5 = vysoká teplota) (obr. 9).****4 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.**

Rozsvítí se červená kontrolka zapnutí i zelená kontrolka ohřevu.

**5 Jakmile zelená kontrolka ohřevu zhasne, položte potraviny určené ke grilování na spodní grilovací desku (obr. 10).**

Pro optimální výsledek je vhodné umístit potraviny do středu spodní grilovací desky. Během přípravy sendvičů se čas od času rozsvítí a zhasne zelená kontrolka ohřevu, což signalizuje dočasné spínání topných těles, která neustále udržují správnou teplotu.

**6 Přístroj uzavřete (obr. 11).**

Opatrně skloňte horní desku na potraviny, dokud ji automaticky uzavírací mechanismus se zaklapnutím nezajistí k dolní desce. Horní grilovací deska nyní leží na grilovaných potravinách a zajistí tak rovnoměrné grilování po obou stranách.

Pokud grilujete silnější potraviny, netiskněte horní desku až do okamžiku zajištění automatickým uzavíracím mechanismem, ale pouze ji volně položte na grilované potraviny.

**7 Po 3 až 5 minutách otevřete kontaktní gril.**

Doba grilování závisí na druhu použitých potravin, na síle potravin i na vaší osobní chuti. Viz tabulka doporučených dob grilování.

**8 Vyměňte grilované potraviny (obr. 12).**

Pro vyjmutí grilovaných potravin z kontaktního grilu použijte dřevěné nebo plastové kuchyňské náčiní (například stěrku). Nepoužívejte žádné kovové, ostré ani abrazivní kuchyňské náčiní.

Chcete-li pokračovat v grilování, položte další porci potravin na spodní desku, až zelená kontrolka ohřevu znovu zhasne.

Pro dosažení nejlepších výsledků odstraňte papírovou utěrkou případné zbytky oleje z grilovací desky dříve, než na desku vložíte další potraviny.

**9 Po použití vytáhněte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky.**

**Doba grilování**

V tabulce naleznete mnoho jídel, která lze připravit pomocí kontaktního grilu. Doby grilování uvedené v tabulce nezahrnují čas nutný k přehřátí desek.

Během grilování se čas od času rozsvítí a zhasne zelená kontrolka ohřevu, což signalizuje dočasné spínání topných těles, která neustále udržují správnou teplotu. Když zelená kontrolka zhasíná a znovu se rozsvítí, můžete pokračovat v grilování.

Dobu grilování i teplotu grilování můžete pozměnit podle osobní zkušenosti. Tato nastavení jsou závislá na druhu potravin (např. maso), na jejich síle i na jejich teplotě před grilováním.

**Praktické rady**

- Nepoužívejte kontaktní gril pro přípravu masa s kostmi. Kosti by mohly poškodit nepřilnavý povrch desek.
- Pro nejlepší výsledky zpracovávajíte vždy jen menší porce potravin.
- Klobásy a uzenky mají při tepelném zpracování tendenci praskat. Tomu můžete zabránit tak, že jejich povrch propíchnete vidličkou.
- Čerstvé maso poskytuje lepší výsledky než zmrazené nebo rozmrazené maso.
- Nesolte maso dříve, než ho tepelně zpracujete. To pomůže uchovat jeho šťávu.
- Negrilujte příliš silné kousky masa.
- Potraviny, které jsou tenčí než 1 cm, během grilování nejméně jednou obraťte.

## Doba grilování

Potravina	Doba grilování	Nastavení
Lososový nebo tuňákový steak	7 až 9 minut	4 až 5
Ryby (malé kousky)	5 až 7 minut	4 až 5
Uzenky	5 až 7 minut	5
Hamburgry (zmražené, předsmažené)	7 až 10 minut	5
Hamburgry (čerstvé)	5 až 7 minut	5
Kousky masa	5 až 7 minut	5
Zelenina	5 až 6 minut	5
Grilovací směs	8 až 10 minut	5
Ananasové řezy	3 až 5 minut	5
Krůtí nebo kuřecí filé (200 g)	6 až 9 minut	5

## Příprava vaflí

Pro přípravu vaflí lze použít dva druhy desek: desky pro nordické vafle (srdcovitého tvaru) nebo desky pro belgické vafle.

**Nikdy nenechávejte přístroj na přípravu vaflí v provozu bez dozoru.**

**1** Připravte těsto podle receptu v kapitole Recepty pro přípravu vaflí.

Nejlepšího výsledku dosáhnete, pokud necháte těsto před začátkem pečení asi půl hodiny v klidu.

**2** Vložte do přístroje desky pro přípravu vaflí (obr. 13).

Při správném vložení desek uslyšíte klapnutí.

**3** Potřete plochy desek malým množstvím másla nebo oleje.

**4** Otočením knoflíku termostatu zvolte nastavení teploty pro vafle (obr. 14).

**5** Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

Rozsvítí se červená kontrolka zapnutí i zelená kontrolka ohřevu.

**6** Jakmile zelená kontrolka ohřevu zhasne, nalijte těsto na spodní desku (obr. 15).

Nalijte asi 100 ml těsta na spodní desku pro nordické vafle a asi 180 ml těsta na spodní desku pro belgické vafle.

**7** Přístroj uzavřete (obr. 16).

Opatrně skloňte horní desku na těsto, ale NENECHTE ji zaklapnout (netiskněte desku až do okamžiku zajištění automatickým uzavíracím mechanismem). Tak bude těsto moci expandovat a dosáhnete lepšího výsledku.

Během přípravy sendvičů se čas od času rozsvítí a zhasne zelená kontrolka ohřevu, což signalizuje dočasné spínání topných těles, která neustále udržují správnou teplotu.

**8** Po 5 až 7 minutách otevřete přístroj.

Zkontrolujte, zda jsou vafle zlatavě hnědé. Doba pečení křehkých a zlatavě hnědých vaflí závisí na druhu těsta a na vaší osobní chuti.

**9** Vafle vyjměte (obr. 17).

Pro vyjmutí vaflí z přístroje použijte dřevěné nebo plastové kuchyňské náčiní (například stěrku). Nepoužívejte žádné kovové, ostré ani abrazivní kuchyňské náčiní. Vafle nechte vychladnout na drátěné podložce, aby byly křehké.

Delší dobou zpracování dosáhnete tmavšího zbarvení vafelí, zatímco po kratší době zpracování budou vafle světlejší.

Další těsto nalijte na spodní desku až poté, co zelená kontrolka ohřevu znovu zhasne.

**10** Po použití vytáhněte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky.

### Recepty pro přípravu vafelí

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 lžíce = 15 ml
- ▶ 1 lžička = 5 ml
- ▶ 1 šálek = 100 ml

#### ► Křehké vafle (6 až 10 ks)

200 ml studené vody

200 g pšeničné mouky

300 ml šlehačky (40 % tuku)

- ▶ Smíchejte mouku s vodou. Oboje promíchejte na hladké těsto. Našlehejte šlehačku, až bude tuhá, a smíchejte ji s těstem. Upečte vafle.

#### ► Tradiční vafle (6 až 10 ks)

1,5 šálku mléka

3 vejce

7 lžic rostlinného oleje

1,75 šálku mouky

1 lžíce cukru

2 lžičky prášku do pečiva

1/2 lžičky soli

- ▶ Prosejte suché přísady do středně velké nádoby. Oddělte bílky od žloutků. Bílky ušlehejte do tuha. Současně přidejte žloutky, olej a mléko k suchým přísadám. Šlehejte, dokud není těsto hladké. Stěrkou přidejte do těsta bílky. Upečte vafle.

Obměna: můžete použít také celozrnnou (pšeničnou) mouku. Celozrnná mouka obsahuje více vlákniny. Vafle podávejte s tvarohem a čerstvým ovocem.

### Čištění a skladování

**1** Odpojte přístroj od sítě.

**2** Před vyjmutím desek nechte přístroj zcela vychladnout.

Než vyjmete grilovací desky k čištění, vždy nejprve otřete papírovou utěrkou případné zbytky oleje. Desky vyjmete z přístroje po stisknutí uvolňovacího tlačítka. Pak je vysunete vytažením za rukojeti.

**3** Desky otřete měkkým hadříkem nebo houbou namočenou v horké mýdlové vodě nebo je umyjte v myčce nádobí.

Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, které by mohly poškodit nepřilnavý povrch desek. Uvzlé zbytky lze odmočit ponořením desek do horké mýdlové vody asi na pět minut. Tím se uvolní všechny připečené potraviny a tuky.

**4** Vnější povrch přístroje čistěte navlhčeným hadříkem.

Přístroj neponořujte do vody.

**5** Síťovou šňůru naviňte kolem držáků v základně přístroje (obr. 18).

**6** Přístroj lze uchovávat ve svislé nebo vodorovné poloze (obr. 19).

**Ochrana životního prostředí**

- I** Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Chráníte tím životní prostředí (obr. 20).

**Záruka a servis**

Pokud byste měli jakýkoliv problém nebo byste potřebovali nějakou informaci, navštivte webovou stránku [www.philips.com](http://www.philips.com), nebo kontaktujte Informační středisko firmy Philips. Adresu, telefonní čísla a další spojení na Informační servis najdete v letáčku s celosvětovou zárukou. Pokud není Informační středisko ve vaší zemi, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips nebo oddělení Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.



## Általános leírás

- A** VarioLock™
- B** Kivehető sütőlapok (mosogatógépben tisztítható): szendvicssütő lapok (B1: cut & seal vagy négyszögletes alakú), gofrisütő lapok (B2: belga vagy skandináv), grillezőlapok (B3).
- C** Automatikus zárszerkezet
- D** Hőszigetelt fogantyúk
- E** Működésjelző fény
- F** Melegedést jelző fény
- G** Csatlakozókábel-tartó
- H** Sütőlapkioldó gombok
- I** Hőmérséklet-szabályozó gomb
- J** Sütőlap fogantyú

## Tulajdonságok

### VarioLock™

A sarokpántrendszer automatikusan illeszkedik a cserélhető sütőlapokhoz.

### Sütőlapok

- HD2430: Belga gofrisütő, „cut & seal” szendvicssütő, kontaktgrill.
- HD2431: Belga gofrisütő, négyszögletes szendvicssütő, kontaktgrill.
- HD2432: Skandináv gofrisütő (szív alakú), „cut & seal” szendvicssütő, kontaktgrill.
- HD2433: Skandináv gofrisütő (szív alakú), négyszögletes szendvicssütő, kontaktgrill.

### Automatikus zárszerkezet

Az automatikus zárszerkezet zárja a 3-az-1-ben készüléket. A belga gofrisütőlappal a legjobb teljesítmény elérése érdekében ne használja az automatikus zárszerkezetet.

## Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót. Őrizze meg az útmutatót későbbi használatra.

- Mielőtt a készüléket a fali konnektorhoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Csatlakoztassa a készüléket földelt fali konnektorba.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- Ne merítse a készüléket vagy a hálózati kábelt vízbe vagy egyéb folyadékba.
- A készüléket az alábbiak szerint helyezze el:
  - a hálózati kábelnek nem szabad lelőgnia asztalról vagy munkalapról;
  - működés közben helyezze biztonságos távolságba gyermekektől;
  - a készülék stabil, vízszintes felületen álljon, és elegendő szabad hely legyen körülötte.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból.
- Tartsa a készüléket biztonságos távolságban gyermekektől.
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül. Ne működtesse függöny vagy más gyúlékony anyag alatt vagy annak közelében, esetleg fali rekeszben, mert a kenyér meggyulladhat.
- Ne érintse meg a pirító fémrészeit, mert ezek pirítás közben nagyon felforrósodhatnak.
- Mindig várja meg, amíg a készülék teljesen kihűl. Csak ezután cserélje a sütőlapokat, kezdje el tisztítani, vagy eltenni a készüléket.
- A sütőlapok cseréjekor ügyeljen rá, hogy jól rögzítse az új lapokat.
- Ne érjen a sütőlapokhoz éles vagy karcoló tárggyal, mert megsérülhet a tapadásmentes felület.
- Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket.

- Vigyázzon, hogy a hálózati kábel ne érjen hozzá, vagy ne kerüljön túl közel a készülék forró felületeihez.
- Sütés előtt mindig melegítse elő a sütőlapot.

### **Teendők az első használat előtt**

Távolítson el minden ráragasztott címkét, és törölje át a kenyérpírítót nedves ruhával.

A sütőlapokat úgy tudja kivenni, ha megnyomja a készüléken a sütőlapkioldó gombokat (a felső és az alsó sütőlaphoz), ezután a lapok kiemelhetők a készülékből a fogantyúkkal.

- 1** Vegye ki a készülékből a sütőlapokat (ábra 1).
- 2** Tisztítsa meg a sütőlapokat puha ruhával vagy meleg, mosogatószeres vízbe áztatott szivaccsal, vagy tegye be a mosogatógépbé (ábra 2).
- 3** Szárítsa meg a sütőlapokat és tegye vissza a készülékbe.

A készülék első használatakor némi füst keletkezhet. Ez teljesen normális.

- A kábel hosszát megfelelő hosszúságúra állíthatja, ha egy részét felcsévéli a készülék talapzatán lévő kábeltartóra (ábra 18).

### **Melegszendvicsek készítése**

Szendvicssütéshez kétfajta sütőlap használható: „cut & seal” vagy négyyszögletes sütőlap. A „cut & seal” sütőlapok a kenyeret elvágvá és a szélét összenyomva háromszög alakú melegszendvicsek készítésére alkalmasak. A négyyszögletes sütőlapok csak megsütik a kenyeret, és így négyyszög alakú melegszendvicseket készíthet.

**Soha ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.**

- 1** Tegye be a szendvicssütő lapokat a készülékbe (ábra 3).  
Ha megfelelően helyére teszi a lapokat, kattanás hallatszik.
- 2** Kenje meg a lapokat kevés vajjal vagy olajjal.
- 3** A hőmérséklet-vezérlő gombot pozícióba forgatva válassza ki a szendvicsebeállítás (ábra 4).
- 4** Csatlakoztassa a fali konnektorba a csatlakozódugót.  
A piros bekapcsolásjelző és a melegedést jelző zöld fény világitani kezd.
- 5** Készítse elő a hozzávalókat a melegszendvicshöz.  
Minden szendvicshöz két szelet kenyérré és megfelelő feltételre van szükség. A „Melegszendvic-receptek” c. részben ötletes tanácsokat olvashat. Vékonyan kenje meg vajjal a kenyérnek a sütőlappal érintkező oldalát, hogy az egyenletesen, aranybarnára piruljon.
- 6** A szendvicssütő akkor használatra kész, ha a melegedést jelző fény kialszik (ábra 5).  
Tegyen két kenyérszeletet vajazott oldalával lefelé az alsó sütőlapra, tegye rá a feltétet, és helyezzen két másik szelet kenyeret a tetejére úgy, hogy vajazott oldaluk felfelé legyen. Ha kívánja, csak egy szendvicset is megpiríthat. Helyezze a feltétet a kenyér középső területeire, így nem fog kifolyni.
- 7** Csukja össze a készüléket (ábra 6).

Óvatosan hajtsa rá a kenyérré a felső sütőlapot, míg az automatikus zárszerkezet rá nem zárja azt az alsó sütőlapra.

A megfelelő hőmérséklet biztosításának érdekében a fűtőelemek be- és kikapcsolnak, ezt a melegedést jelző zöld fény be- és kikapcsolása jelzi.

- 8** 4-6 perc múlva nyissa ki a szendvicssütőt.

Ellenőrizze, hogy a melegszendvic aranybarnára sül-e. A sütési idő függ a kenyér fajtájától, a feltétől és attól, hogy milyen ropogósra és barnára szeretné sütni a melegszendvicset.

**9 Vegye ki a szendvicseket (ábra 7).**

A szendvicsek kiemeléséhez használjon fa vagy műanyag lapátkát. Ne használjon fémből készült, éles vagy karcoló háztartási eszközöket.

Ha további szendvicseket akar készíteni, tegyen két újabb szelet kenyeret az alsó sütőlapra, miután a melegedést jelző zöld fény kialudt.

**10 Használat után húzza ki a dugót az aljzatból.****Melegszendvics-receptek****► Sonkás-sajtos-ananászos szendvics**

4 szelet fehér kenyér

2 szelet sajt

2 szelet ananász

2 vékony szelet sonka

Curry

- ▶ Melegítse elő a szendvicssütőt.
- ▶ Tegyen sajtot, ananászt és sonkát két szelet kenyérré. Szórjon a sonkára kevés curryt, és tegye rá a másik két kenyérszeletet.
- ▶ A „Melegszendvicsek készítése” című részben leírt útmutatás szerint járjon el.

**► Paradicsomos-sajtos-szardellás szendvics**

4 szelet fehér kenyér

1 - 2 paradicsom, szeletelve

2 evőkanál reszelt parmezánsajt

6 szardella

paprika, majoránna

- ▶ Melegítse elő a szendvicssütőt.
- ▶ Tegye a paradicsomszeleteket, a szardellákat és a reszelt sajtot két szelet kenyérré. Szórja meg egy kevés paprikával és majoránnával, és helyezze rá a másik két kenyérszeletet.
- ▶ A „Melegszendvicsek készítése” című részben leírt útmutatás szerint járjon el.

**Grillezés (kontaktgrill)**

Soha ne hagyja működés közben felügyelet nélkül a kontaktgrillt.

**1 Tegye a grillezőlapokat a készülékbe (ábra 8).**

Ha jól tette be a lapokat, kattánás hallatszik.

**2 Kenje meg a lapokat kevés vajjal vagy olajjal.****3 Forgassa a hőmérséklet-vezérlő gombot abba a pozícióba, amely megfelel a grillezendő hozzávalóknak (1=alacsony hőmérséklet, 5=magas hőmérséklet) (ábra 9).****4 Csatlakoztassa a fali konnektorba a csatlakozódugót.**

A piros bekapcsolásjelző és a melegedést jelző zöld LED világitani kezd.

**5 Ha a melegedést jelző zöld fény kialudt, ráteheti a hozzávalókat az alsó grillezőlapra (ábra 10).**

Legjobb, ha az alsó grillezőlap közepére helyezi a grillezendő ételkészletet.

A megfelelő hőmérséklet biztosításának érdekében a fűtőelemek be- és kikapcsolnak, ezt a melegedést jelző zöld fény be- és kikapcsolása jelzi.

**6 Csukja össze a készüléket (ábra 11).**

Óvatosan hajtsa rá a szeletre a felső grillezőlapot, míg az automatikus zárszerkezet rá nem zárja azt az alsóra. A grillezett ételkészletet ráfekvő felső sütőlap biztosítja mindkét oldal egyenletes grillezését.

Vastag hozzávalók grillezésekor ne nyomja le a felső lapot az automatikus zár működtetéséhez, hanem egyszerűen csak hajtsa rá a hozzávalók tetejére.

### **7** 3-5 perc elteltével nyissa ki a kontaktgrillt.

A grillezési idő a grillezett élelmiszer fajtájától, vastagságától és a szendvicskészítő ízlésétől függ. A javasolt grillezési időket lásd a táblázatban.

### **8** Vegye ki a grillezett ételt (ábra 12).

A grillezett étel kiemeléséhez használjon fa vagy műanyag lapátkát. Ne használjon fémből készült, éles vagy karcoló háztartási eszközöket.

A grillezés folytatásához tegye a következő élelmiszeradagot az alsó lapra, ha a melegedést jelző zöld fény kialudt.

A legjobb eredmény eléréséhez távolítsa el a lapokról a kifolyt olajat egy darab papírtörülkövel, mielőtt a következő adat élelmiszert a grillbe helyezné.

### **9** Használat után húzza ki a dugót az aljzatból.

#### **Grillezési idők**

A táblázatban számos kontaktgrillel elkészíthető fogást talál. A feltüntetett grillezési idők nem tartalmazzák a készülék előmelegítési idejét.

A megfelelő hőmérséklet biztosításának érdekében a fűtőelemek be- és kikapcsolnak, ezt a melegedést jelző zöld fény be- és kikapcsolása jelzi. Ettől függetlenül nyugodtan folytathatja a grillezést.

A grillezési időt és a grillezési hőmérsékletet egyéni ízléséhez szabhatja. A beállítás az elkészítendő étel fajtájától (pl. hús), vastagságától és hőmérsékletétől is függ.

#### **Tippek:**

- Ne használja a kontaktgrillt olyan hús készítésére, amelyben csont van, mert a csontok megsérthetik a lapok tapadásmentes felületét.
- Finomabb lesz az étel, ha kis darabokban sūti meg.
- A kolbász sūtés közben hajlamos kipukkadni. Ezt úgy kerülheti el, ha villával előre megszurkálja a bőrt.
- Friss hússal jobb eredményt érhet el, mint fagyasztott vagy kiolvasztott hússal.
- Grillezés előtt ne sózza meg a húst. Így a hús megőrzi nedvességtartalmát.
- Ne grillezzen túlságosan vékony húsdarabokat.
- A kb. 1 cm-nél vékonyabb szeleteket grillezés közben legalább egyszer fordítsa meg.

#### **Grillezési idők**

Hozzávaló	Grillezési idő	Beállítás
Lazac- vagy tonhalfilé	7-9 perc	4-5
Hal (kis darabok)	5-7 perc	4-5
Kolbász	5-7 perc	5
Hamburger (fagyasztott, elősütött)	7-10 perc	5
Hamburger (friss)	5-7 perc	5
Hússzelet	5-7 perc	5
Zöldség	5-6 perc	5
Vegyes grillezés	8-10 perc	5
Ananászszeletek	3-5 perc	5
Pulyka-/csirkeszeletek (20 dkg)	6-9 perc	5

## Gofrikészítés

Gofri sütéséhez kétfajta gofrisütő lap használható: skandináv (szív alakú) és belga típusú.

**Soha ne hagyja működés közben felügyelet nélkül a gofrisütőt.**

**1** A tésztát a „Gofrireceptek” c. részben lévő útmutatások alapján készítse el. A legjobb eredmény eléréséhez a gofrisütés elkezdése előtt hagyja egy óra hosszat állni a tésztát.

**2** Helyezze be az gofrisütő lapokat a készülékbe (ábra 13).

Ha megfelelően helyére teszi a lapokat, kattánás hallatszik.

**3** Kenje meg a lapokat kevés vajjal vagy olajjal.

**4** Fordítsa a hőmérséklet-vezérlő gombot gofri pozícióba (ábra 14).

**5** Csatlakoztassa a fali konnektorba a csatlakozódugót.

A piros bekapcsolásjelző és a melegedést jelző zöld fényt világítani kezd.

**6** Öntse a tésztát az alsó gofrisütő lapra, miután a melegedést jelző zöld fény kialudt (ábra 15). Skandináv típusú gofrisütő lap használata esetén kb. 1 dl, belga gofrisütő lap használata esetén pedig kb. 1,8 dl tésztát öntsön az alsó sütőlapra.

**7** Csukja össze a készüléket (ábra 16).

Engedje le a felső lapot óvatosan a tésztára ANÉLKÜL, hogy működésbe hozná az automatikus zárszerkezetet. Így a gofri megkelhet, és jobb lesz a végeredmény.

A megfelelő hőmérséklet biztosításának érdekében a fűtőelemek be- és kikapcsolnak, ezt a melegedést jelző zöld fény be- és kikapcsolása jelzi.

**8** 5-7 perc múlva nyissa ki az gofrisütőt.

Ellenőrizze, hogy a gofrik aranybarnára sülték-e. A sütési idő függ a tészta fajtájától és attól, hogy milyen ropogósra és barnára akarja sütni a gofrikat.

**9** Vegye ki a gofrikat (ábra 17).

A gofrik kiemeléséhez a sütőből használjon fa vagy műanyag lapátkát. Ne használjon fémből készült, éles vagy karcoló konyhai eszközöket. Hagyja a gofrikat fémrácscon lehűlni, így még ropogósabbak lesznek.

A hosszabb ideig süttött gofrik sötétebbek, a rövidebb ideig süttöttek pedig világosabbak lesznek.

A sütés folytatásához öntse rá a következő adag tésztát a gofrisütő lapra, miután kialudt a melegedést jelző zöld fény.

**10** Használat után húzza ki a dugót az aljzatból.

## Gofrireceptek

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 evőkanál = 15 ml
- ▶ 1 kávéskanál = 5 ml
- ▶ 1 csésze = 1 dl

### ▶ Ropogós gofri (6-10 darab)

2 dl hideg víz

20 dkg búzaliszt

3 dl tejszín (40%-os zsírtartalmú)

- ▶ A lisztből és a vízből keverjen sima tésztát. Verje föl kemény habot a tejszínből, és keverje a tésztához. Süsse meg a gofrikat.

► **Hagyományos gofri (6-10 db)**

- 1,5 csésze tej
- 3 tojás
- 7 evőkanál növényi olaj
- 1,75 csésze liszt
- 1 evőkanál cukor
- 2 teáskanál sütőpor
- 1/2 teáskanál só

► *A száraz hozzávalókat szitálja közepes méretű tálba. Válassza el a tojásfehérjét a sárgájától. A tojásfehérjét verje kemény habbá. Közben adja hozzá a tojássárgáját, az olajat és a tejet a száraz hozzávalókhoz, és keverjen belőlük csomómentes tésztát. A tojásfehérjéből vert habot adja a tésztához. Süsse meg a gofrikat.*

Ajánlat: barna lisztet (búzadarát) is használhat fehér liszt helyett, mivel ebben több rostanyag van. A gofrit tálalja túróval és friss gyümölcssel.

## Tisztítás és tárolás

**1** Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali konnektorból.

**2** Mielőtt kivenné a sütőlapokat, hagyja a készüléket teljesen lehűlni.

Mielőtt a grillezőlapokat a tisztításhoz kivenné, papírtörlővel törölje le róluk a felesleges zsiradékot. A sütőlapokat úgy veheti ki, ha megnyomja a sütőlapkioldó gombokat a készüléken. Ezután a fogantyúk segítségével kiemelheti a lapokat a készülékből.

**3** Tisztítsa meg a sütőlapokat puha ruhával vagy meleg, mosogatószeres vízbe áztatott szivaccsal, vagy tegye be a mosogatógépbe.

Soha ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószereket és anyagokat, mert ezek kárt tesznek a lapok tapadásmentes bevonatában.

A maradékok eltávolításához öt percig áztassa a sütőlapokat forró mosogatószeres vízben. Így leválik a rásült élelmiszer vagy zsiradék.

**4** A készülék burkolatát nedves ruhával tisztítsa

Soha ne merítse a készüléket vízbe.

**5** Tekerje a csatlakozókábelt a készülék alján lévő kábeltartóra (ábra 18).

**6** A készüléket tárolhatja függőlegesen vagy vízszintesen (ábra 19).

## Környezetvédelem

**1** A leselejtezett készülék szelektív lakossági hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 20).

## Jótállás és szerviz

Ha információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára ([www.philips.com](http://www.philips.com)), vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez vagy a Philips háztartási eszközök és szépségápolási termékek üzletágának vevőszolgálatához.

## Opis zariadenia

- A** Uzáver Vario Lock™
- B** Oddeliteľné platne (umývateľné v umývačke riadu): na sendviče (B1: typ cut & seal, alebo obdĺžnikové), na wafle (B2: belgické alebo nordické) a na grilovanie (B3).
- C** Automatický zámok
- D** Studené rukoväte
- E** Kontrolné svetlo napájania
- F** Kontrolné svetlo ohrevu platní
- G** Priestor na odkladanie kábla
- H** Tlačidlá na uvoľnenie platní
- I** Gombík termostatu
- J** Rúčky platne

## Funkcie

### Uzáver Vario Lock™

Závašný systém sa automaticky prispôsobí oddeliteľným platniam, ktoré vložíte do zariadenia.

### Platne

- HD2430: na belgické wafle, na prípravu sendviča typ cut & seal, kontaktný gril.
- HD2431: na belgické wafle, obdĺžnikové na prípravu sendviča, kontaktný gril.
- HD2422: na nordické wafle (v tvare srdca), na prípravu sendviča typ cut & seal, kontaktný gril.
- HD2433: na nordické wafle (v tvare srdca), obdĺžnikové na prípravu sendviča, kontaktný gril.

### Automatický uzáver

Automatický mechanizmus na zatvorenie zariadenia 3 v 1. Aby ste dosiahli optimálny výsledok pri príprave belgických wafli, nepoužívajte automatický uzatvárací mechanizmus.

## Dôležité upozornenie

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod a odložte si ho na neskoršie použitie.

- ⓘ **Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na spodnej časti zariadenia súhlasí s napätím v sieti vo vašej domácnosti.**
- ⓘ **Zariadenie pripojte do uzemnenej zásuvky.**
- ⓘ **Ak je poškodený kábel, musí ho vymeniť kvalifikovaný personál spoločnosti Philips, alebo servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.**
- ⓘ **Zariadenie, ani sieťový kábel neponárajte do vody ani do iných kvapalín.**
- ⓘ **Zariadenie postavte tak, aby:**
  - kábel neprevádzal cez okraj stola alebo pracovného pultu;
  - deti nemohli dosiahnuť na zariadenie, kým je v činnosti;
  - stálo na plochom stabilnom povrchu a okolo zariadenia bol dostatok voľného miesta.
- ⓘ **Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.**
- ⓘ **Zariadenie odkladajte mimo dosahu detí.**
- ⓘ **Keď je zariadenie zapnuté, nenechávajte ho bez dozoru. Hriankovač nepoužívajte pod alebo v blízkosti záclon ani iných horľavých materiálov ani pod zavesenými skrinkami, pretože chlieb môže zhorieť.**
- ⓘ **Nedotýkajte sa kovových častí hriankovača, lebo sa počas jeho činnosti zohrejú na vysokú teplotu.**
- ⓘ **Pred výmenou platní, čistením alebo odložením nechajte zariadenie úplne vychladnúť.**
- ⓘ **Po výmene platní sa uistite, či ste ich riadne namontovali.**
- ⓘ **Nedotýkajte sa platní ostrými ani drsnými predmetmi, pretože by ste mohli poškodiť ich teflónový povrch.**
- ⓘ **Po použití vždy zariadenie očistite.**

- Uistite sa, že sa sieťový kábel nedotýka horúceho povrchu zariadenia, alebo nie je blízko pri ňom.
- Predtým, ako medzi platne položíte pripravované potraviny, zohrejte platne na pracovnú teplotu.

### **Pred prvým použitím**

Odstráňte všetky nálepky a otrite telo hriankovača navlhčenou tkaninou.

Platne zo zariadenia vyberiete tak, že stlačíte tlačidlá na ich uvoľnenie (jedno na vrchnej a druhé na spodnej strane zariadenia). Potom môžete pomocou rúčok vybrať zo zariadenia platne.

- 1** Zo zariadenia vyberte platne (obr. 1).
- 2** Obidve platne očistite jemnou tkaninou, alebo ich namočte v horúcej vode so saponátom, alebo ich vložte do umývačky na riad (obr. 2).
- 3** Platne osušte a vložte ich späť do zariadenia.

Počas prvého použitia sa môže zo zariadenia uvoľňovať malé množstvo dymu. Je to normálny jav.

- Dĺžku kábla môžete prispôbiť tak, že jeho časť naviniete na konzoly v spodnej časti zariadenia (obr. 18).

### **Príprava hriankovaných sendvičov**

Na prípravu hriankovaných sendvičov môžete použiť dva typy platní: platne typu cut & seal a obdĺžnikové platne. Platne typu cut & seal rozrežú a uzatvoria chlieb a pripraví trojuholníkové sendviče. Obdĺžnikové platne iba uzatvoria chlieb a pripraví obdĺžnikové sendviče.

Zapnuté zariadenie nenechávajte bez dozoru.

- 1** Do zariadenia vložte platne na prípravu sendvičov (obr. 3).  
Ak platne vložíte správne, budete počuť kliknutie.
- 2** Povrch platní jemne potrite maslom alebo olejom.
- 3** Otočte gombíkom termostatu do polohy a nastavte podmienky na prípravu sendvičov (obr. 4).

- 4** Zariadenie pripojte do siete.

Rozsvieti sa červené svetlo pripojenia do siete a zelené svetlo oznamujúce, že sa zohrievajú platne.

- 5** Pripravte si suroviny na svoj hriankovaný sendvič.

Na prípravu každého sendviča potrebujete dva krajce chleba a vhodnú náplň. Ohľadom návrhov si prečítajte kapitolu „Recepty na hriankované sendviče“. Stranu krajca, ktorá bude v kontakte s povrchom platní, jemne potrite maslom, aby ste dosiahli rovnomerné a zlatohnedé sfarbenie sendviča.

- 6** Keď zhasne kontrolné svetlo ohrievania platní, zariadenie je pripravené na použitie (obr. 5).

Na spodnú platňu položte dva krajce chleba nadol stranou, ktorú ste potreli maslom. Naložte na ne náplň sendviča a prikryte dvoma krajcami chleba tak, aby strana potretá maslom smerovala nahor. Môžete sa rozhodnúť pre hriankovanie len jedného sendviča. Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, náplň sendviča by ste nemali umiestniť v blízkosti okrajov chleba.

- 7** Zatvorte zariadenie (obr. 6).

Vrchnú platňu pozorne položte navrch chleba, kým sa neuzatvorí automatický zámok. Počas prípravy sendvičov sa zelené kontrolné svetlo ohrievania platní občas rozsvieti a zhasne. Znamená to, že ohrevné telesá sa zapnú alebo vypnú, aby sa udržala správna teplota platní.



**8 Po 4-6 minútach zariadenie otvorte.**

Skontrolujte, či má sendvič zlatohnedé sfarbenie. Dĺžka prípravy závisí od druhu použitého chleba, náplne a od toho, aké chrumkavé a hnedé sendviče chcete pripraviť.

**9 Vyberte sendviče (obr. 7).**

Na vybratie sendvičov zo zariadenia použite drevené alebo umelohmotné kuchynské náčinie (napr. varechu). Nepoužívajte kovové, ostré ani drsné kuchynské náčinie.

Ak chcete pripraviť ďalšie sendviče, počkajte, kým zhasne zelené svetlo ohrievania platní a potom na spodnú platňu položte nové dva krajce chleba.

**10 Po použití odpojte zariadenie zo siete.****Recepty na hriankované sendviče****► Sendvič so šunkou, syrom a ananásom**

4 krajce chleba  
2 plátky syra  
2 plátky ananásu  
2 tenké plátky šunky  
kari korenie

- ▶ Zariadenie nechajte zohriať.
- ▶ Na dva krajce chleba položte plátky syra, ananásu a nakoniec šunku. Šunku posypte malým množstvom kari korenia a prikryte ďalšími dvoma krajcami chleba.
- ▶ Postupujte podľa pokynov v kapitole „Príprava hriankovaných sendvičov“.

**► Sendvič s rajčinou, syrom a ančovičkami**

4 krajce chleba  
1 alebo 2 rajčiny (nakrájané na plátky)  
2 lyžice strúhaného parmezánu  
6 ančovičiek  
paprika, majoránka

- ▶ Zariadenie nechajte zohriať.
- ▶ Na dva krajce chleba položte plátky rajčiny, ančovičky a strúhaný syr. Posypte malým množstvom papriky a majoránky a prikryte ďalšími dvoma krajcami chleba.
- ▶ Postupujte podľa pokynov v kapitole „Príprava hriankovaných sendvičov“.

**Grilovanie (kontaktný gril)**

Zapnutý kontaktný gril nenechávajte bez dozoru.

**1 Do zariadenia vložte grilovacie platne (obr. 8).**

Ak platne vložíte správne, budete počuť kliknutie.

**2 Povrch platní jemne potrite maslom, alebo olejom.****3 Gombík termostatu nastavte do polohy vhodnej na grilovanie daných prísad (1 = nízka teplota, 5 = vysoká teplota) (obr. 9).****4 Zariadenie pripojte do siete.**

Rozsvieti sa červené svetlo pripojenia do siete a zelené svetlo oznamujúce, že sa zohrievajú platne.

**5 Keď zhasne kontrolné svetlo ohrievania platní, na spodnú platňu môžete položiť suroviny na grilovanie (obr. 10).**

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak suroviny položíte na stred spodnej grilovacej platne.

Počas prípravy sendvičov sa zelené kontrolné svetlo ohrievania platní občas rozsvieti a zhasne.

Znamená to, že ohrevné telesá sa zapnú alebo vypnú, aby sa udržala správna teplota platní.

**6 Zatvorte zariadenie (obr. 11).**

Hornú grilovaciu platňu opatrne spustíte na grilované suroviny, kým automatický zámok nepritlačí hornú platňu na dolnú. Horná platňa sa dotýka grilovaných surovín zvrchu a zabezpečí ich rovnomerné prepečenie z oboch strán.

Ak grilujete hrubšie suroviny, netlačte na vrchnú platňu, aby sa aktivoval automatický zámok, ale nechajte ju voľne ležať na povrchu suroviny.

**7 Kontaktný grill otvorte po 3-5 minútach.**

Dĺžka grilovania závisí od typu použitých surovín, ich hrúbky a Vašich osobných požiadaviek. V tabuľke sú uvedené odporúčané časy grilovania.

**8 Vyberte grilované jedlo (obr. 12).**

Na vybratie grilovaného jedla zo zariadenia použijete drevené alebo umelohmotné kuchynské náčinie (napr. varechu). Nepoužívajte kovové, ostré ani drsné kuchynské náčinie.

Ak pokračujete v grilovaní, počkajte, kým zhasne zelené svetlo ohrevu platní a potom na spodnú platňu položte novú dávku surovín.

Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, skôr, ako na spodnú platňu naložíte ďalšiu dávku surovín, odstráňte z nej prebytočný tuk, napr. pomocou kuchynského papiera.

**9 Po použití odpojte zariadenie zo siete.****Časy grilovania**

V tabuľke je uvedených niekoľko jedál, ktoré môžete pripraviť pomocou kontaktného grilu. Čas prípravy uvedený v tabuľke nezahŕňa čas potrebný na zohriatie zariadenia.

Počas grilovania sa zelené kontrolné svetlo ohrievania platní občas rozsvieti a zhasne. Znamená to, že ohrevné telesá sa zapnú alebo vypnú, aby sa udržala správna teplota platní. Keď sa zelené svetlo rozsvieti alebo zhasne, jednoducho pokračujte v grilovaní.

Čas a teplotu potrebnú na grilovanie môžete prispôsobiť vlastným požiadavkám. Nastavenie závisí aj od druhu potravín, ktoré grilujete (napr. mäso), jeho hrúbky a teploty.

**Rady**

- Kontaktný grill nepoužívajte na grilovanie mäsa s kosťou. Kosť by mohla poškodiť teflonovú vrstvu platní.
- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete grilovať malé dávky surovín.
- Povrch párkov sa pri grilovaní zvykne roztrhnúť. Môžete tomu predísť tak, že do neho urobíte niekoľko dier pomocou vidličky.
- Výsledky grilovania sú lepšie, ak použijete čerstvé mäso miesto zmrazeného alebo rozmrazeného mäsa.
- Mäso osoľte až po grilovaní. Pomôže to udržať v ňom šťavu.
- Negrilujte veľmi hrubé plátky mäsa.
- Suroviny tenšie ako 1 cm počas grilovania aspoň raz otočte.

**Časy grilovania**

Surovina	Čas grilovania	Nastavenie
Rezeň z lososa alebo tuniaka	7-9 minút	4 až 5
Ryba (malé kúsky)	5-7 minút	4 až 5
Párok	5-7 minút	5
Hamburger (zmrazený, predpripravený)	7-10 minút	5
Hamburger (čerstvý)	5-7 minút	5
Kúsok mäsa	5-7 minút	5

Surovina	Čas grilovania	Nastavenie
Zelenina	5-6 minút	5
Zmes na grilovanie	8-10 minút	5
Plátky ananásu	3-5 minút	5
Morčacie/kuracie plátky mäsa (200 g)	6-9 minút	5

## Príprava wafflí

Na prípravu wafflí môžete použiť dva rôzne typy platní: nordické platne (tvaru srdca) a belgické platne.

**Zapnuté zariadenie nenechávajte bez dozoru.**

**1** Podľa návodu v kapitole „Recepty na wafle“ pripravte cesto.

Optimálne výsledky dosiahnete vtedy, ak pred pečením wafflí necháte cesto pol hodiny odstáť.

**2** Do zariadenia vložte platne na prípravu wafflí (obr. 13).

Ak platne vložíte správne, budete počuť kliknutie.

**3** Povrch platní jemne potrite maslom alebo olejom.

**4** Otočte gombíkom termostatu do polohy na prípravu wafflí (obr. 14).

**5** Zariadenie pripojte do siete.

Rozsvieti sa červené svetlo pripojenia do siete a zelené svetlo oznamujúce, že sa zohrievajú platne.

**6** Keď zhasne kontrolné svetlo ohrievania platní, na spodnú platňu nalejte cesto (obr. 15).

Na spodnú platňu na prípravu nordických wafflí nalejte asi 100 ml cesta, na platňu na prípravu belgických wafflí môžete naliať 180 ml cesta.

**7** Zatvorte zariadenie (obr. 16).

Pozorne položte hornú platňu BEZ TOHO, aby ste aktivovali automatický uzatvárací mechanizmus. Vtedy budú môcť wafle zväčšiť svoj objem a pripravíte chutnejšie wafle.

Počas grilovania sa zelené kontrolné svetlo ohrievania platní občas rozsvieti a zhasne. Znamená to, že ohrevné telesá sa zapnú alebo vypnú, aby sa udržala správna teplota platní.

**8** Po 5-7 minútach zariadenie otvorte.

Skontrolujte, či majú wafle zlatohnedé sfarbenie. Dĺžka prípravy závisí od druhu použitého cesta a od toho, aké hnedé a chrumkavé wafle chcete pripraviť.

**9** Vyberte wafle (obr. 17).

Na vybratie wafflí zo zariadenia použite drevené alebo umelohmotné kuchynské náčinie (napr. varechu). Nepoužívajte kovové, ostré ani drsné kuchynské náčinie.

Čím dlhšie trvá pečenie, tým tmavšie wafle pripravíte.

Ak chcete pripraviť ďalšie wafle, počkajte, kým zhasne zelené svetlo ohrievania platní a potom na spodnú platňu nalejte ďalšiu dávku cesta.

**10** Po použití odpojte zariadenie zo siete.

## Recepty na wafle

- ▶ 1 dl = 100 ml
  - ▶ 1 polievková lyžica = 15 ml
  - ▶ 1 čajová lyžička = 5 ml
  - ▶ 1 pohár = 100 ml
- D** **Krehké wafle (6-10 kusov)**  
200 ml studenej vody

## 52 SLOVENSKY

200 g pšeničnej múky

300 ml smotany (40 % tuku)

- Zmiešajte múku a vodu. Riadne premiešajte, aby ste získali hladké cesto. Vyšľahajte smotanu na šľahačku a vmiešajte ju do cesta. Upečte wafle.

### ► Tradičné wafle (6-10 kusov)

1,5 pohára mlieka

3 vajcia

7 polievkových lyžíc rastlinného oleja

1,75 pohárov múky

1 polievková lyžica cukru

2 čajové lyžičky prášku do pečiva

1/2 polievkovej lyžice soli

- Preosejte suché suroviny do stredne veľkej misy. Oddelte žĺtka. Z bielok vyšľahajte sneh. Ku suchým surovinám súčasne pridajte žĺtka, olej a mlieko. Šľahajte dovedy, kým nezmiznú všetky hrudky.

Pomocou varechy primiešajte sneh z bielok. Upečte wafle.

Alternatíva: namiesto bielej múky môžete použiť aj celozrnnú múku. Celozrnná múka obsahuje viac vlákniny. Wafle podávajú s tvarohom a čerstvým ovocím.

## Čistenie a odkladanie

### 1 Zariadenie odpojte zo siete.

### 2 Pred demontovaním platní nechajte zariadenie vychladnúť.

Skôr, ako demontujete platne na grilovanie, aby ste ich očistili, odstráňte z nich prebytočný tuk pomocou kuchynského papiera.

Platne zo zariadenia vyberiete tak, že na zariadení stlačíte tlačidlá na ich uvoľnenie. Potom môžete pomocou rúčiek platne zo zariadenia vybrať.

### 3 Obidve platne očistíte pomocou jemnej tkaniny, namočte ich do horúcej vody so saponátom, alebo ich vložte do umývačky na riad.

Na čistenie nepožívajte drsné prostriedky ani prípravky na drhnutie, pretože by ste mohli poškodiť teflónovú vrstvu platní.

Zvyšky potravín z povrchu platní odstránite tak, že platne na päť minút namočíte do horúcej vody s prídavkom čistiaceho prostriedku. Tým sa spečené zvyšky potravín alebo tuku uvoľnia.

### 4 Vonkajšiu stranu zariadenia očistíte navlhčenou tkaninou.

Zariadenie nikdy neponárajte do vody.

### 5 Kábel naviňte na konzoly v spodnej časti zariadenia (obr. 18).

### 6 Zariadenie môžete odkladať vo zvislej aj vodorovnej polohe (obr. 19).

## Životné prostredie

### 1 Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným domovým odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (obr. 20).

## Záruka a servis

Ak potrebujete informácie, alebo máte problém, prosíme vás, aby ste navštívili webovú stránku spoločnosti Philips - [www.philips.com](http://www.philips.com), alebo sa obrátili na Centrum služieb zákazníkom spoločnosti Philips vo vašej krajine (telefónne číslo Centra nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo vašej krajine toto Centrum nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips, alebo kontaktujte Oddelenie služieb Philips - divízia domáce spotrebiče a osobná starostlivosť.

## Загальний опис

- A** Vario Lock™
- B** Знімні пластини (можна мити у посудомийній машині): пластини для бутербродів (B1: для розрізання і закривання або прямокутної форми), пластини для вафель (B2: бельгійські чи скандинавські), пластини для гриля (B3).
- C** Автоматичний замок
- D** Термоізольовані ручки
- E** Індикатор увімкнення
- F** Індикатор підігрівання
- G** Відділення для шнура
- H** Кнопки розблокування пластин
- I** Регулятор термостата
- J** Ручки пластини

## Характеристики

### Vario Lock™

Система кріплення автоматично пристосовується до знімних пластин, які встановлюються у пристрій.

#### Пластини

- HD2430: Вафельниця для бельгійських вафель, бутербродниця для трикутних бутербродів, контактний гриль.
- HD2431: Вафельниця для бельгійських вафель, бутербродниця для прямокутних бутербродів, контактний гриль.
- HD 2432: Вафельниця для скандинавських вафель (у формі серця), бутербродниця для трикутних бутербродів, контактний гриль.
- HD2433: Вафельниця для скандинавських вафель (у формі серця), бутербродниця для прямокутних бутербродів, контактний гриль.

#### Автоматичний замок

Механізм автоматичної фіксації, який закриває пристрій "З в І". Для забезпечення оптимальної роботи вафельниці, коли встановлено пластини для бельгійських вафель, механізм автоматичного замикання активізувати не слід.

## Важлива інформація

Уважно прочитайте ці інструкції перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте їх для подальшого використання.

- ▶ **Перед тим, як приєднати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на дні пристрою, із напругою у мережі.**
- ▶ **Під'єднуйте пристрій лише до заземленої розетки.**
- ▶ **Якщо шнур пошкоджений, його можна замінити у сервісному центрі Philips або кваліфікованими особами для запобігання небезпеки.**
- ▶ **Не занурюйте пристрій або шнур живлення у воду чи іншу рідину.**
- ▶ **Встановлюйте пристрій таким чином, щоб:**
  - шнур не звисав зі столу чи кухонної тумби;
  - діти не могли досягнути до увімкненого пристрою;
  - пристрій знаходився на рівній, стійкій поверхні, маючи достатньо місця навколо.
- ▶ **Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.**
- ▶ **Зберігайте пристрій подалі від дітей.**
- ▶ **Не залишайте пристрій працювати без нагляду. Хліб може загорітися, тому не вмикайте пристрій під або біля занавісок чи інших займистих матеріалів та під стінними шафами.**

- Не торкайтеся металевих частин пристрою, оскільки під час роботи вони дуже нагріваються.
- Перед тим, як замінювати пластини, чистити пристрій або ховати його у шафу, дайте пристрою повністю охолонути.
- Замінюючи пластини, перевіряйте, чи вони надійно зафіксовані в пристрої.
- Ніколи не торкайтеся пластин гострими або абразивними предметами, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Після використання завжди чистіть пристрій.
- Шнур живлення не повинен торкатися чи знаходитися надто близько до гарячих поверхонь пристрою.
- Завжди попередньо нагрівайте пластини перед тим, як покласти між ними вироби.

### Перед першим використанням

Зніміть усі етикетки і протріть корпус тостера вологою ганчіркою.

Пластини можна зняти, натискаючи на кнопки розблокування пластин (по одній для верхньої і нижньої пластин) на пристрої. Потім їх можна виїняти з пристрою за ручки.

- 1** Вийміть пластини з пристрою (мал. 1).
- 2** Почистіть кожну пластину м'якою ганчіркою чи губкою, змоченою у гарячій воді з миючим засобом, або покладіть їх до посудомийної машини (мал. 2).
- 3** Висушіть пластини і вставте у пристрій.

Під час першого використання з пристрою може виходити дим. Це нормально.

- Можна регулювати довжину шнура, намотавши частину його на тримачі на корпусі пристрою (мал. 18).

### Приготування гарячих бутербродів.

Для приготування бутербродів використовуються два різних типи пластин: пластини для трикутних бутербродів і пластини для прямокутних бутербродів. Пластини для трикутних бутербродів розрізають хліб, утворюючи трикутні гарячі бутерброди. Прямокутні пластини лише "закривають" хліб, утворюючи гарячі бутерброди прямокутної форми.

Ніколи не залишайте увімкнену бутербродницю без нагляду.

- 1** Вставте пластини у пристрій (мал. 3).  
Правильно встановивши пластини, Ви маєте почути клацання.
- 2** Змастіть пластини незначною кількістю масла чи олії.
- 3** Виберіть режим приготування бутербродів, повертаючи ручку термостата у положення (мал. 4).
- 4** Вставте штепсель у розетку.  
Засвічуються червоний індикатор увімкнення та зелений індикатор підігрівання.
- 5** Приготуйте продукти для бутербродів.

Для кожного бутерброда потрібно дві скибки хліба і начинка. Поради щодо приготування можна знайти у розділі "Рецепти гарячих бутербродів". Для більш рівномірного, золотавого підсмажування можна трохи змастити маслом ті сторони хлібця, які торкаються пластин.

- 6** Як тільки згасне індикатор підігрівання, бутербродниця готова до роботи (мал. 5).  
Покладіть дві скибки хліба на нижню пластину змащеною маслом стороною, покладіть на хліб начинку і дві інші скибки хліба, змащеною стороною догори. За бажання можна також приготувати лише один гарячий бутерброд. Для забезпечення оптимальної герметизації начинка не повинна знаходитися надто близько до країв скибок хліба.

**7 Закрийте пристрій (мал. 6).**

Обережно опустіть верхню пластину на хліб, доки замикаючий механізм не з'єднає її з нижньою пластиною.

Під час приготування зелений індикатор підігрівання час від часу засвічується, що означає, що нагрівальні елементи вмикаються та вимикаються, підтримуючи відповідну температуру.

**8 Через 4-6 хвилин відкрийте бутербродницю.**

Перевірте, чи бутерброди підсмажилися. Час приготування залежить від типу хліба і начинки, а також від того, наскільки хрустким і підсмаженим має бути бутерброд.

**9 Вийміть бутерброди (мал. 7).**

Для виїмання гарячих бутербродів із пристрою використовуйте дерев'яне чи пластикове кухонне приладдя (наприклад, лопатку). Не використовуйте металеве, гостре чи абразивне приладдя.

Щоб приготувати нову порцію бутербродів, покладіть дві нові скибки хліба на нижню пластину, коли згасне зелений індикатор підігрівання.

**10 Після використання від'єднайте фритюрницю від мережі.****Рецепти гарячих бутербродів****► Бутерброд із шинкою, сиром та ананасом**

4 скибки білого хліба  
2 скибки твердого сиру  
2 скибки ананасу  
2 тонких шматки шинки  
приправа карі

- ▶ Дайте бутербродниці нагрітися.
- ▶ Покладіть сир, ананас та шинку на дві скибки хліба. Посипте шинку приправою карі та покладіть зверху інші дві скибки.
- ▶ Дотримуйтеся інструкцій розділу "Приготування гарячих бутербродів".

**► Бутерброд з помідорами, сиром та анчоусами**

4 скибки білого хліба  
1 або 2 помідори (порізані скибками)  
2 столові ложки тертого сиру "пармезан"  
6 анчоусів  
паприка, майоран

- ▶ Дайте бутербродниці нагрітися.
- ▶ Покладіть скибки помідорів, нарізаний сир та анчоуси на дві скибки хліба. Посипте паприкою та майораном і покладіть зверху дві інші скибки хліба.
- ▶ Дотримуйтеся інструкцій розділу "Приготування гарячих бутербродів".

**Підсмажування на грилі (контактний гриль)**

Ніколи не залишайте увімкнений контактний гриль без нагляду.

**1 Вставте пластини гриля у пристрій (мал. 8).**

Правильно встановивши пластини, Ви маєте почути клацання.

**2 Змастіть пластини незначною кількістю масла чи олії.****3 Поверніть ручку термостата у положення температурного режиму, що відповідає підсмажуванню продуктам (1Δ=Δнизька, 5Δ=Δвисока температура) (мал. 9).**

**4 Вставте штепсель у розетку.**

Засвічуються червоний індикатор увімкнення та зелений індикатор підігрівання.

**5 Продукти можна покласти на нижню пластину гриля, коли згасне зелений індикатор підігрівання (мал. 10).**

Для отримання оптимальних результатів продукти необхідно розмістити посередині на нижній пластині.

Під час приготування зелений індикатор підігрівання час від часу засвічується, що означає, що нагрівальні елементи вмикаються та вимикаються, підтримуючи відповідну температуру.

**6 Закрийте пристрій (мал. 11).**

Обережно опустіть верхню пластину гриля на продукти, доки замикаючий механізм не з'єднає її з нижньою пластиною. Верхня пластина гриля тепер лежить на продуктах, тому вони будуть підсмажуватися з обох боків.

Підсмажуючи на грилі товстий шар продуктів, не притискайте верхню пластину донизу, щоб активувати механізм автоматичного замикання - просто покладіть її на продукти.

**7 Через 3-5 хвилин відкрийте контактний гриль.**

Час приготування залежить від типу продуктів, їх товщини та Вашого особистого смаку.

Див. таблицю рекомендованого часу підсмажування на грилі.

**8 Вийміть підсмажені продукти (мал. 12).**

Для виїмання підсмажених продуктів із контактного гриля використовуйте дерев'яне чи пластикове кухонне приладдя (наприклад, лопатку). Не використовуйте металеве, гостре чи абразивне приладдя.

Щоб підсмажити нову порцію продуктів, покладіть їх на нижню пластину, коли згасне зелений індикатор підігрівання.

Для отримання оптимальних результатів перед тим, як класти нову порцію продуктів на гриль, видаліть з пластин надлишок масла паперовим рушником.

**9 Після використання від'єднайте фритюрницю від мережі.**

**Час підсмажування на грилі**

У таблиці є декілька страв, які можна приготувати за допомогою контактного гриля. Час підсмажування на грилі, вказаний у таблиці, не включає час, необхідний для розігрівання пристрою.

Під час приготування зелений індикатор підігрівання час від часу засвічується, що означає, що нагрівальні елементи вмикаються та вимикаються, підтримуючи відповідну температуру. Можна продовжувати приготування, не зважаючи на зелений індикатор.

Час підсмажування або температуру можна пристосовувати до власного смаку. Налаштування залежить також від продуктів, які готуються (наприклад, м'ясо), їх товщини та температури.

**Поради**

- Не використовуйте контактний гриль для приготування м'яса на кістках. Кістки можуть пошкодити антипригарне покриття пластин.
- Для досягнення кращих результатів завжди готуйте продукти невеликими порціями.
- Ковбаски мають властивість розриватися під час приготування. Цьому можна запобігти, зробивши на їх поверхні кілька отворів виделкою.
- На грилі краще готувати свіже м'ясо, ніж заморожене або розморожене.
- Соліть м'ясо лише після приготування. Це допоможе зберегти його соки.
- Не смажте надто товстих шматків м'яса.
- Під час приготування хоча б раз перевертайте продукти, які тонші за 1 см.



## Час підсмажування на грилі

Інгредієнт	Час підсмажування на грилі	Налаштування
Шматок лосося або тунця	7-9Δхвилин	4-5
Риба (маленькі шматки)	5-7Δхвилин	4-5
Ковбаска	5-7Δхвилин	5
Гамбургер (заморожений, попередньо приготований)	7-10Δхвилин	5
Гамбургер (свіжий)	5-7Δхвилин	5
Шмат м'яса	5-7Δхвилин	5
Овочі	5-6Δхвилин	5
Змішаний гриль	8-10Δхвилин	5
Скибки ананасу	3-5Δхвилин	5
Філе індика/курки (200Δг)	6-9Δхвилин	5

## Виготовлення вафель

Для виготовлення вафель можна використовувати два типи пластин: скандинавські (у формі серця) і бельгійські пластини.

**Ніколи не залишайте увімкнену вафельницю без нагляду.**

**1 Приготуйте рідке тісто згідно інструкції розділу "Рецепти вафель".**

Для отримання оптимальних результатів дайте тісту постояти півгодини перед тим, як випікати вафлі.

**2 Вставте пластини для вафель у пристрій (мал. 13).**

Правильно встановивши пластини, Ви маєте почути клацання.

**3 Змастіть пластини незначною кількістю масла чи олії.**

**4 Поверніть ручку термостата в положення режиму випікання вафель (мал. 14).**

**5 Вставте штепсель у розетку.**

Засвічуються червоний індикатор увімкнення та зелений індикатор підігрівання.

**6 Коли згасне зелений індикатор підігрівання, вилийте тісто на нижню пластину для вафель (мал. 15).**

На нижню скандинавську пластину потрібно вилити бл.Δ100Δмл рідкого тіста, а на бельгійську - бл.Δ180Δмл.

**7 Закрийте пристрій (мал. 16).**

Обережно опустіть верхню пластину на тісто, НЕ активуючи механізм автоматичного замикання. Це дасть вафлям підрости і забезпечить кращий кінцевий результат.

Під час приготування зелений індикатор підігрівання час від часу засвічується, що означає, що нагрівальні елементи вмикаються та вимикаються, підтримуючи відповідну температуру.

**8 Через 5-7 хвилин відкрийте вафельницю.**

Перевірте, чи вафлі підсмажилися. Час приготування залежить від типу тіста, а також від того, наскільки хрусткими і підсмаженими мають бути вафлі.

**9 Вийміть вафлі (мал. 17).**

Для виймання вафель із вафельниці використовуйте дерев'яне чи пластикове кухонне приладдя (наприклад, лопатку). Не використовуйте металеве, гостре чи абразивне приладдя. Дайте вафлям вистигнути на дротяній рамці, щоб вони стали хрусткими.

Якщо довше смажити вафлі, вони будуть темніші, а якщо менше - світліші і менш підсмажені. Щоб приготувати нову порцію, знову вилийте тісто для вафель на нижню пластину, коли згасне зелений індикатор підігрівання.

**10 Після використання від'єднайте фритюрницю від мережі.****Рецепти вафель**

- ▶ 1 Дгл = 100 Дмл
- ▶ 1 Дстолова ложка = 15 Дмл
- ▶ 1 Дчайна ложка = 5 Дмл
- ▶ 1 Дчашка = 100 Дмл

**Д Хрусткі вафлі (6 - 10 шт.)**

200 Дмл холодної води

200 Дг пшеничного борошна

300 Дмл вершків (40% жирності)

- ▶ Змішайте воду і борошно. Ретельно перемішуйте для отримання однорідної суміші. Додайте вершки, доки тісто не згусне, і перемішуйте до отримання однорідної маси. Випікайте вафлі.

**Д Традиційні вафлі (6-10 шт.)**

1,5 Дчашки молока

3 Дяйця

7 Дстолових ложок рослинної олії

1,75 Дчашки борошна

1 Дстолова ложка цукру

2 чайні ложки порошку для печива

1/2 столової ложки солі

- ▶ Просійте сухі інгредієнти через середнє сито. Вигіліть білки яєць від жовтків. Добре збийте білки. Додайте жовтки з олією і молоком до сухих інгредієнтів. Збивайте, доки не отримаєте суміш без грудок. Додайте білки і за допомогою лопатки вимішайте їх у тісті. Випікайте вафлі.

Варіанти: Замість білого борошна можна використовувати темне (пшеничне). Темне борошно містить більше волокна. Подавайте вафлі зі сиром або свіжими фруктами.

**Чищення та зберігання****1 Від'єднайте пристрій від мережі.****2 Перед тим, як знімати пластини, дайте пристрою охолонути.**

Перед тим, як знімати пластини для чищення, завжди витирайте з них залишок масла паперовим рушником.

Пластини можна зняти, натискаючи на кнопки розблокування пластин на пристрої. Потім пластини можна виїняти з пристрою за ручки.

**3 Почистіть пластини м'якою ганчіркою чи губкою, змоченою у гарячій воді з миючим засобом, або покладіть їх до посудомийної машини.**

Ніколи не використовуйте абразивні або шліфувальні засоби чи матеріали для чищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття пластини.

Залишки можна видалити, замочуючи пластини протягом п'яти хвилин у гарячій воді з миючим засобом. Це допоможе видалити будь-які пригорілі продукти чи жир.

**4** Зовнішню поверхню пристрою чистіть вологою ганчіркою.

Ніколи не промивайте пристрій водою.

**5** Намотайте шнур на тримачі на корпусі пристрою (мал. 18).

**6** Пристрій можна зберігати у вертикальному чи горизонтальному положенні (мал. 19).

### Навколишнє середовище

**1** Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (мал. 20).

### Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сторінку компанії Philips [www.philips.com](http://www.philips.com), або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або у відділ технічного обслуговування компанії Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Opći opis

- A** Vario Lock™
- B** Odvojive ploče (peru se u stroju za pranje posuđa): ploče za sendviče (B1: trokutaste ili pravokutne), ploče za vafle (B2: belgijske ili nordijske), ploče za roštilj (B3).
- C** Mehaniizam za automatsko zaključavanje
- D** Ručice otporne na toplinu
- E** Indikator napajanja
- F** Indikator zagrijavanja
- G** Pretinac za kabel
- H** Gumbi za otpuštanje ploča
- I** Termostat
- J** Ručice ploča

## Značajke

### Vario Lock™

Šarke se automatski prilagođavaju odvojivim pločama koje se nalaze u aparatu.

#### Ploče

- HD2430: Za belgijske vafle, trokutaste sendviče, roštilj.
- HD2431: Za belgijske vafle, pravokutne sendviče, roštilj.
- HD2432: Za nordijske vafle (u obliku srca), trokutaste sendviče, roštilj.
- HD2433: Za nordijske vafle (u obliku srca), pravokutne sendviče, roštilj.

#### Mehaniizam za automatsko zaključavanje

Mehaniizam za automatsko zaključavanje 3-u-1 aparata. Mehaniizam se ne bi trebao aktivirati kod korištenja ploča za pripremanje belgijskih vafala kako bi se omogućilo optimalno pripremanje vafala.

## Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ove upute za uporabu i spremite ih za buduće potrebe.

- Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li strujni napon naveden na podnožju aparata naponu lokalne električne mreže.
- Aparat priključite na uzemljenu zidnu utičnicu.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Nikada ne uranjajte aparat ili kabel za napajanje u vodu ili neku drugu tekućinu.
- Postavite aparat tako da:
  - kabel za napajanje ne visi preko ruba stola ili radne površine;
  - djeca ne mogu dodirnuti aparat tijekom rada;
  - stoji na ravnoj, stabilnoj površini te da oko njega ima dovoljno slobodnog prostora.
- Nakon korištenja aparat isključite iz struje.
- Aparat držite izvan dohvata djece.
- Aparat ne smije raditi bez nadzora. Nemojte ga koristiti u blizini zavjesa i drugih zapaljivih materijala ili pod zidnim elementima jer se kruh može zapaliti.
- Nemojte dodirivati metalne dijelove aparata jer se tijekom rada jako zagriju.
- Prije čišćenja, mijenjanja ploča ili spremanja, uvijek ostavite aparat da se potpuno ohladi.
- Ploče uvijek moraju biti čvrsto postavljene.
- Nikad ne dodirujte ploče oštrim ili abrazivnim predmetima jer to može oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.
- Aparat uvijek očistite nakon uporabe.
- Pazite da kabel za napajanje ne dođe u kontakt ili da ne bude preblizu vrućim površinama aparata.
- Ploče prije uporabe uvijek zagrijte.

## Prije prve uporabe

Uklonite sve naljepnice i obrišite kućište tostera vlažnom tkaninom.

Ploče se mogu ukloniti pritiskom na gumbе za otpuštanje ploča (jedan za gornju i jedan za donju ploču) nakon čega se pomoću ručica mogu izvaditi iz aparata.

- 1 Izvadite ploče iz aparata (slika 1).**
- 2 Svaku ploču očistite mekom krpom ili spužvicom u vrućoj vodi s dodatkom nekog sredstva za pranje ili ih stavite u stroj za pranje posuđa (slika 2).**
- 3 Osušene ploče vratite u aparat.**

Prilikom prve uporabe možda ćete primijetiti malo dima, no to je normalno.

- ▷ Duljinu kabela možete podesiti tako da ga djelomično omotate oko nosača na dnu aparata (slika 18).**

## Pripremanje tost sendviča

Za pripremanje sendviča možete koristiti dvije vrste ploča: trokutaste i pravokutne. Trokutaste ploče režu kruh i sendviči imaju trokutasti oblik. Pravokutne ploče samo peku i sendviči su pravokutnog oblika.

Aparat nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.

- 1 Stavite ploče za sendviče u aparat (slika 3).**  
Ako ploče ispravno umetnete u aparat, začut ćete "klik".
- 2 Ploče lagano premažite s malo ulja ili maslaca.**
- 3 Odaberite postavku za sendviče okretanjem termostata na (slika 4).**
- 4 Umetnite utikač u zidnu utičnicu.**  
Uključuju se crveni indikator napajanja i zeleni indikator zagrijavanja.
- 5 Pripremite sastojke za topli sendvič.**

Za svaki sendvič trebate dvije kriške kruha i odgovarajuće sastojke. Prijedloge potražite u poglavlju "Recepti za tost sendviče". Za postizanje zlatno-smeđe boje onu stranu kruha koja će doći u kontakt s pločama premažite s malo maslaca.

- 6 Aparat je spreman za korištenje u trenutku kada se ugasi zeleni indikator zagrijavanja (slika 5).**

Dvije kriške kruha premazane maslacem stavite na donju ploču, sastojke za sendvič stavite na kruh i poklopite ih s druge dvije kriške kruha tako da strane premazane maslacem budu okrenute prema gore. Ako želite, možete tostirati samo jedan sendvič. Za najbolje rezultate sastojci ne bi trebali biti blizu ruba kruha.

- 7 Zatvorite aparat (slika 6).**

Gornju ploču pažljivo spuštajte dok mehanizam za automatsko zaključavanje ne spoji ploče.

Zeleni indikator zagrijavanja se tijekom rada pali i gasi. To je znak da se grijači povremeno pale i gase kako bi osigurali odgovarajuću temperaturu.

- 8 Aparat otvorite nakon 4-6 minuta.**

Provjerite jesu li pripremljeni sendviči zlatno-smeđe boje. Vrijeme pripremanja ovisi o vrsti kruha, dodacima i o tome koliko hrskav i zapečen sendvič želite.

**9 Izvadite sendviče (slika 7).**

Za vađenje sendviča iz aparata koristite drvenu ili plastičnu lopaticu. Nemojte koristiti metalan, oštar ili abrazivan kuhinjski pribor.

Ako želite nastaviti s pripremanjem sendviča, kada se ugasi zeleni indikator zagrijavanja na donju ploču stavite nove kriške kruha.

**10 Nakon korištenja aparat isključite iz struje.****Recepti za tost sendviče****D Sendviči sa šunkom, sirom i ananasom**

4 kriške bijelog kruha

2 kriške sira

2 kriške ananasa

2 tanke kriške šunke

curry u prahu

- ▶ Zagrijte aparat.
- ▶ Na dvije kriške kruha stavite sir, ananas i šunku. Šunku pospite s malo curryja u prahu i na to stavite preostale dvije kriške kruha.
- ▶ Slijedite upute iz poglavlja "Pripremanje tost sendviča".

**D Sendviči s rajčicom, sirom i inćunima**

4 kriške bijelog kruha

1 ili 2 rajčice (narezane na ploške)

2 žličice naribanog parmezana

6 inćuna

paprika, mažuran

- ▶ Zagrijte aparat.
- ▶ Na dvije kriške kruha stavite kriške rajčice, inćune i naribani sir. Pospite s malo paprike i mažurana i na to stavite preostale dvije kriške kruha.
- ▶ Slijedite upute iz poglavlja "Pripremanje tost sendviča".

**Pečenje (roštilj)**

Aparat nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.

**1 Stavite ploče za roštilj u aparat (slika 8).**

Ako ploče ispravno umetnete u aparat, začut ćete "klik".

**2 Ploče lagano premažite s malo ulja ili maslaca.****3 Termostat okrenite na temperaturu na kojoj se peku odabrane namirnice (1 = niska temperatura, 5 = visoka temperatura) (slika 9).****4 Umetnite utikač u zidnu utičnicu.**

Uključuju se crveni indikator napajanja i zeleni indikator zagrijavanja.

**5 Kada se ugasi zeleni indikator zagrijavanja, namirnice možete staviti na donju ploču (slika 10).**

Za najbolje rezultate namirnice rasporedite po sredini donje ploče.

Zeleni indikator zagrijavanja se tijekom rada pali i gasi. To je znak da se grijači povremeno pale i gase kako bi osigurali odgovarajuću temperaturu.

**6 Zatvorite aparat (slika 11).**

Gornju ploču pažljivo spuštajte dok mehanizam za automatsko zaključavanje ne spoji ploče. Gornja ploča je sada spuštena na namirnice pa će namirnice biti ravnomjerno pečene s obje strane.

Ako pečete debele namirnice, nemojte pritiskati gornju ploču kako biste aktivirali mehanizam za zaključavanje nego je samo spustite na namirnice.

### 7 Aparat otvorite nakon 3-5 minuta.

Vrijeme pečenja ovisi o vrsti i debljini namirnica te vašim željama. Preporučena vremena pečenja potražite u tablici.

### 8 Izvadite ispečenu hranu (slika 12).

Za vađenje pečene hrane iz aparata koristite drvenu ili plastičnu lopaticu. Nemojte koristiti metalan, oštar ili abrazivan kuhinjski pribor.

Ako želite nastaviti s pečenjem, kada se ugasi zeleni indikator zagrijavanja na donju ploču stavite druge namirnice.

Za najbolje rezultate pečenja obrišite višak ulja s ploča kuhinjskim papirom prije nego što stavite namirnice na donju ploču.

### 9 Nakon korištenja aparat isključite iz struje.

#### Vrijeme pečenja

U tablici možete pronaći neke od jela koja možete pripremiti. Vrijeme pripremanja naznačeno u tablici ne uključuje vrijeme zagrijavanja aparata.

Zeleni indikator zagrijavanja se tijekom rada pali i gasi. To je znak da se grijači povremeno pale i gase kako bi osigurali odgovarajuću temperaturu. Čim se zeleni indikator upali ili ugasi, možete nastaviti s pripremanjem hrane.

Vrijeme i temperaturu možete prilagoditi vlastitom ukusu. Postavke ovise i o vrsti hrane koja se priprema (npr. meso), njenoj debljini i temperaturi.

#### Savjeti

- ▶ Nemojte koristiti aparat za pripremu mesa s kostima. Kosti mogu oštetiti sloj na pločama koji onemogućuje lijepljenje hrane.
- ▶ Za najbolje rezultate uvijek pecite manje količine hrane.
- ▶ Kobasice mogu popucati tijekom pečenja. To možete spriječiti tako da ih prije pečenja mjestimično probušite vilicom.
- ▶ Svježe meso se bolje peče od zamrznutog ili odmrznutog.
- ▶ Meso nemojte soliti prije pečenja. Na taj način ono ostaje sočno.
- ▶ Nemojte peći predebele komade mesa.
- ▶ Namirnice koje su tanje od 1 cm okrenite barem jednom tijekom pečenja.

#### Vrijeme pečenja

Namirnica	Vrijeme pečenja	Postavka
Odrezak lososa ili tune	7-9 minuta	4-5
Riba (manji komadi)	5-7 minuta	4-5
Kobasice	5-7 minuta	5
Mljeveni odresci (smrznuti, napola pripremljeni)	7-10 minuta	5
Mljeveni odresci (svježi)	5-7 minuta	5
Komad mesa	5-7 minuta	5
Povrće	5-6 minuta	5
Miješano meso	8-10 minuta	5
Kriške ananasa	3-5 minuta	5
Pureći/pileći file (200 g)	6-9 minuta	5

## Pripremanje vafle

Za pripremanje vafle možete koristiti dvije vrste ploča: ploče za nordijske vafle (u obliku srca) i ploče za belgijske vafle.

Aparat nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.

**1** Tijesto napravite prema receptima u poglavlju "Recepti za vafle".

Za najbolje rezultate tijesto ostavite da odstoji pola sata prije nego što počnete pripremati vafle.

**2** Ploče za vafle stavite u aparat (slika 13).

Ako ploče ispravno umetnete u aparat, začut ćete "klik".

**3** Ploče lagano premažite s malo ulja ili maslaca.

**4** Termostat okrenite na postavku za pečenje vafle (slika 14).

**5** Umetnite utikač u zidnu utičnicu.

Uključuju se crveni indikator napajanja i zeleni indikator zagrijavanja.

**6** Kada se ugasi zeleni indikator zagrijavanja, na donju ploču izlijte tijesto (slika 15).

Za nordijske vafle na donju ploču izlijte otprilike 100 ml, a za belgijske 180 ml tijesta.

**7** Zatvorite aparat (slika 16).

Gornju ploču pažljivo spustite na tijesto, ali **NEMOJTE** aktivirati mehanizam za automatsko zaključavanje. Tako će se tijesto moći podići, a vafli će biti ukusniji.

Zeleni indikator zagrijavanja se tijekom rada pali i gasi. To je znak da se grijači povremeno pale i gase kako bi osigurali odgovarajuću temperaturu.

**8** Aparat otvorite nakon 5-7 minuta.

Provjerite jesu li vafli zlatno-smeđi. Vrijeme pripremanja ovisi o vrsti tijesta i o tome koliko hrskave i zapečene vafle želite.

**9** Izvadite vafle (slika 17).

Za vađenje vafle iz aparata koristite drvenu ili plastičnu lopaticu. Nemojte koristiti metalan, oštar ili abrazivan kuhinjski pribor. Ostavite vafle da se hlade na žičanoj rešetki kako bi postali hrskavi. Što ih dulje pečete, vafli će biti tamniji i obrnuto.

Ako želite nastaviti peći vafle, kada se ugasi zeleni indikator zagrijavanja na donju ploču ponovno izlijte tijesto.

**10** Nakon korištenja aparat isključite iz struje.

## Recepti za vafle

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 žlica = 15 ml
- ▶ 1 čajna žlica = 5 ml
- ▶ 1 šalica = 100 ml

**D** Hrkavi vafli (6-10 komada)

200 ml hladne vode

200 g pšeničnog brašna

300 ml vrhnja (s 40% masti)

- ▶ Pomiješajte brašno i vodu. Dobro promiješajte za ravnomjernu smjesu. Istucite vrhnje u čvrstu smjesu i umiješajte u tijesto. Ispecite vafle.



**D Tradicionalni vafli (6-10 komada)**

1,5 šalica mlijeka

3 jaja

7 žlica biljnog ulja

1,75 šalica brašna

1 žlica šećera

2 čajne žličice praška za pecivo

1/2 čajne žličice soli

- ▶ *Istresite suhe sastojke u posudu srednje veličine. Odvojite bjelanjke i žumanjke. Istucite bjelanjke u čvrstu smjesu. Suhim sastojcima dodajte žumanjke, ulje i mlijeko. Miješajte dok smjesa ne postane ravnomjerna i bez grudica. Lopaticom umiješajte bjelanjke u tijesto. Ispecite vafle.*

Opcija: umjesto bijelog možete koristiti i crno (integralno) brašno. Integralno brašno sadrži više vlakana. Vafle poslužite sa svježim domaćim sirom i svježim voćem.

**Čišćenje i odlaganje****1** Isključite aparat iz struje.**2** Prije uklanjanja ploča ostavite aparat da se ohladi.

Prije uklanjanja ploča komadom kuhinjskog papira uvijek uklonite višak ulja s njih.

Ploče se mogu ukloniti pritiskom na gumbе za otpuštanje ploča nakon čega se pomoću ručice mogu izvaditi iz aparata.

**3** Ploče očistite mekom krpom ili spužvicom u vrućoj vodi s dodatkom nekog sredstva za pranje ili ih stavite u stroj za pranje posuđa.

Nikad ne koristite abrazivna sredstva ili materijale za čišćenje jer to može oštetiti sloj na pločama koji onemogućuje lijepljenje hrane.

Ostatke hrane možete ukloniti namakanjem ploča u vrućoj vodi i sredstvu za pranje pet minuta. To će omekšati zapečenu hranu ili masnoće.

**4** Vanjske dijelove aparata obrišite vlažnom krpom.Nikad ne uranjajte aparat u vodu.**5** Omotajte kabel za napajanje oko nosača s donje strane aparata (slika 18).**6** Aparat se može spremiti u okomitom ili vodoravnom položaju (slika 19).**Zaštita okoliša****1** Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (slika 20).**Jamstvo i servis**

Ako vam je potrebna informacija ili imate problem s nekim od uređaja, posjetite web-stranicu [www.philips.com](http://www.philips.com) ili kontaktirajte Philips centar za korisnike u svojoj državi (broj se nalazi u jamstvenom listu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za korisnike, obratite se lokalnom prodavaču Philips proizvoda ili servisnom odjelu Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Üldine kirjeldus

- A** „Vario Lock” hinged™
- B** Eemaldatavad plaadid (pestavad nõudepesumasinas): võileivaplaadid (B1: „lõika ja suru” või nelinurksed), vahvliplaadid (B2: belgia- või skandinaaviapärase), grillplaadid (B3).
- C** Automaatlukusti
- D** Jahedad käepidemed
- E** „Toide sees” märgutuli
- F** Soojenemismärgutuli
- G** Juhtmehoidik
- H** Plaadi vabastamisnupud
- I** Termoregulaator
- J** Plaadi haaratsid

## Omadused

### „Vario Lock” hinged™

Eemaldatavate plaatide sisestamisel seadmesse kohandub hingede süsteem automaatselt nendega.

### Plaadid

- HD2430: belgiapärase vahvlite küpsetaja, lõikav ja kokkusuruv võileivaküpsetaja, kontaktgrill.
- HD2431: belgiapärase vahvlite küpsetaja, nelinurksete plaatidega võileivaküpsetaja, kontaktgrill.
- HD2432: skandinaaviapärase (südamekujuliste) vahvlite küpsetaja, lõikav ja kokkusuruv võileivaküpsetaja, kontaktgrill.
- HD2433: skandinaaviapärase (südamekujuliste) vahvlite küpsetaja, nelinurksete plaatidega võileivaküpsetaja, kontaktgrill.

### Automaatlukusti

Seade „kolm-ühes” sulgub automaatse lukusti abil. Optimaalse jõudluse saavutamiseks pole automaatlukustit vaja aktiveerida, kui seadmesse on sisestatud belgiapärase vahvlite küpsetamise plaadid.

## Tähelepanu!

Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke alles edaspidiseks.

- Kontrollige enne sisselülitamist seadme all olevalt andmeplaadilt, et kohalik võrgupinge vastaks seadme nimipingele.
- Ühendage seade maandatud pistikupesaga.
- Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see uue vastu vahetada Philipsi, Philipsi volitatud hooldekeskuses või lihtsalt vastavalt kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohtlikke olukordi.
- Ärge kunagi kastke seadet või toitejuhet vette või mõnda muusse vedelikku.
- Asetage seade nii, et:
  - toitejuhe ei ripuks üle laua või tööpinna ääre;
  - lapsed ei saaks seda kasutamise ajal puudutada;
  - see seisaks tasasel ja kindlal pinnal ning seadme ümber oleks küllaldaselt vaba ruumi.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Hoidke seade laste käeulatuses eemal.
- Ärge jätkke töötavat seadet järelvalveta. Leib võib põlema minna, seetõttu ärge kasutage seadet kardinat või mingite muude kergesti süttivate materjalide või seinakapi all või läheduses.
- Ärge puudutage seadme metallosi, sest need lähevad röstimise ajal väga tuliseks.
- Laske seadmel enne plaatide vahetamist, seadme puhastamist või hoiustamist täielikult maha jahtuda.
- Plaate vahetades kinnitage need korralikult oma kohale.
- Ärge kunagi puudutage plaate teravate või abrasiivsete esemetega, need võivad vigastada külgevõtmatud pinnakatet.

- Puhastage seadet alati pärast kasutamist.
- Kontrollige, et toitejuhe ei puudutaks ega läheks seadme tulise pinna lähedale.
- Enne kui hakkate röstima, soojendage alati küpsetusplaate.

### Enne esmakasutust

Eemaldage kõik kleepsud ja pühkige röster niiske lapiga üle.

Plaatide eemaldamiseks vajutage vastusnuppudele (üks ülemise ja teine alumise plaadi jaoks) ja tõstke plaadid haaratsitest hoides seadmest välja.

- 1** Eemaldage plaadid seadmest (jn 1).
- 2** Peske kumbki plaat pehme lapi, sooja pesemisvahendilahusesse kastetud käsnaga või nõudepesumasinas puhtaks (jn 2).
- 3** Kuivatage plaadid ja pange seadmesse tagasi.

Esmakordsel kasutamisel võib seade pisut suitseda. See on normaalne nähtus.

- Toitejuhtme pikkust on võimalik reguleerida, seda ümber seadme aluselolevate klambrite kerides (jn 18).

### Röstitud võileibade tegemine

Võileibade valmistamiseks võite kasutada kahte eri tüüpi võileivaplaate: „lõikavaid ja kokkusuruvaid“ ning nelinurkseid plaate. Lõikavad ja kokkusuruvad plaadid lõikavad ja suruvad viilud kokku ning valmistavad kolmnurkseid röstitud võileibu. Nelinurksed plaadid ainult suruvad võileiva kokku ja valmistavad neljakandilisi röstleibu.

#### Ärge kunagi jätke töötavat seadet järelvalveta.

- 1** Pange võileivaplaadid seadmesse (jn 3).  
Kui plaadid on seadmesse õigesti pandud, kuulete klõpsatust.
- 2** Määrige küpsetusplaatidele veidi õli või võid.
- 3** Keerake termoregulaator võileiva röstimisasendisse (jn 4).
- 4** Sisestage pistik seinakontakti.  
Punane „Toide sees“ ja roheline soojendamise märgutuli süttivad.
- 5** Pange röstvõileiva koostisained valmis.  
Iga võileiva jaoks vajate kahte leivaviilu ja sobivat katet. Lugege läbi pt „Röstvõileibade retsept“. Võileivad tulevad ühtlaselt kuldpruunid, kui neile määrida õhuke kiht võid röstplaadiga kokkupuutuvalle poolele.
- 6** Seade on kasutusvalmis, kui roheline soojendamise märgutuli kustub (jn 5).  
Pange kaks leivaviilu võipoolega vastu alumist plaati, määrige täidis leivale ja pange kaks leivaviilu neile peale nii, et võiga määritud pooled jääksid ülespoole. Soovi korral võite röstitud ühe võileiva. Katte optimaalseks kinnitumiseks ei tohi võileivakatet määrida aärtele liiga ligidale.

#### **7** Sulgege seade (jn 6).

Laske ülemine röstplaat ettevaatlikult leivale ja suruge, kuni automaatlukusti klammerdub alumise plaadiga.

Valmistamise ajal roheline soojendamise märgutuli aeg-ajalt süttib ja kustub, näidates, et seadme küttekeha lülitub vajaliku temperatuuri hoidmiseks sisse-välja.

#### **8** Avage võileiva röster 4-6 minuti pärast.

Kontrollige, kas röstitud võileivad on kuldpruunid. Küpsetamise aeg sõltub leivast ja kattest ning sellest, kui krõbedaks ja pruunik soovite võileiva röstida.

**9 Võtke võileivad röstijast välja (jn 7).**

Kasutage röstitud võileibade röstist väljavõtmiseks puidust või plastist riistu (nt spaatlit). Ärge kasutage metallist, teravaid ega abrasiivseid köögiriistu.

Kui soovite võileibade tegemist jätkata, pange alumisele plaadile kaks uut leivaviilu pärast roheline soojendamise märgutule kustumist.

**10 Pärast seadme kasutamist võtke toitejuhe pistikupesast välja.****Röstvõileibade retsepte****D Singi, juustu ja ananassi võileivad**

4 saiaviilu  
2 juustulõiku  
2 ananassilõiku  
2 õhukest singiviilu  
karrit

- ▶ *Laske võileivaröstijal soojeneda.*
- ▶ *Pange juust, ananassilõigud ja sink kahele saiaviilule. Raputage singiviiludele natuke karrit ja tõstke kaks teist saiaviilu alumistele peale.*
- ▶ *Järgige pt „Röstitud võileibade valmistamine” toodud juhiseid.*

**D Tomati, juustu ja anšoovise võileivad**

4 saiaviilu  
1 või 2 tomatit (viilustatud)  
2 spl riivitud Parmesani juustu  
6 anšoovist  
paprika, majoraan

- ▶ *Laske võileivaröstijal soojeneda.*
- ▶ *Jagage tomativiilud, anšoovis ja riivjuust kummalegi saiaviilule. Raputage peale paprikapulbrit ja majoraani ning seejärel pange peale teised kaks saiaviilu.*
- ▶ *Järgige pt „Röstitud võileibade valmistamine” toodud juhiseid.*

**Grillimine (kontaktgrilliga)**

Ärge kunagi jätke töötavat grilli järelevalveta.

**1 Pange grillplaadid seadmesse (jn 8).**

Kui plaadid on seadmesse õigesti pandud, kuulete klõpsatust.

**2 Määrige küpsetusplaatidele veidi õli või võid.****3 Keerake termoregulaator asendisse, mis on vajalik toiduainete grillimiseks (1 = madal temperatuur, 5 = kõrge temperatuur) (jn 9).****4 Sisestage pistik seinakontakti.**

Punane „Toide sees” ja roheline soojendamise märgutuli süttivad.

**5 Kui roheline märgutuli on kustunud, pange koostisained alumisele grillplaadile (jn 10).**

Optimaalse tulemuse saavutamiseks paigutage koostisained alumise grillplaadi keskosas. Valmistamise ajal roheline soojendamise märgutuli aeg-ajalt süttib ja kustub, näidates, et seadme küttekeha lülitub vajaliku temperatuuri hoidmiseks sisse-välja.

**6 Sulgege seade (jn 11).**

Laske ülemine grillplaat ettevaatlikult alla koostisainete peale, kuni automaatlukusti klammerdab ülemise plaadi alumisega. Ülemine grillplaat jääb nüüd toidu peale, nii et kumbki pool grillitaks ühtlaselt.

Suuri toiduainete tükke grillides ärge vajutage ülemist plaati alla nii, et aktiveeruks automaatlukusti, vaid jätke lihtsalt toiduainete peale.

### 7 Avage kontaktgrill 3-5 minuti pärast.

Grillimiskestus sõltub toiduainetest, nende paksusest ja ning teie maitsest. Vt. soovitatava grillimiskestuse tabelit.

### 8 Võtke grillitud toit seadmest välja (jn 12).

Kasutage grillitud toidu kontaktgrillist väljavõtmiseks puidust- või plastist riistu (nt spaatlit). Ärge kasutage metallist, teravaid ega abrasiivseid köögiriistu.

Grillimist jätkates pange uus toiduportsjon alumisele plaadile, kui roheline märgutuli kustub.

Optimaalse tulemuse saavutamiseks peaksite enne grillplaadile uue toidukoguse panemist eemaldama plaatidelt üleliigse õli salvrätiku tükikesega.

### 9 Pärast seadme kasutamist võtke toitejuhe pistikupesast välja.

#### Grillimiskestus

Tabelist leiate mõnede toitude kontaktgrillis valmistamiskestuse. Tabelis näidatud grillimisaja hulka pole arvestatud seadme vajalikku soojenemisaega.

Valmistamise ajal roheline soojendamise märgutuli aeg-ajalt süttib ja kustub, näidates, et seadme küttekeha lülitub vajaliku temperatuuri hoidmiseks sisse-välja. Kui roheline märgutuli vaheldumisi süttib ja kustub, siis võite grillimist lihtsalt jätkata.

Grillimiskestust ja temperatuuri võite muuta oma maitsele vastavalt. Seadistus sõltub ka valmistatava toidu liigist (nt liha), selle paksusest ja temperatuurist.

#### Näpunäiteid

- ▶ Ärge grillige kontidega liha. Kondid võivad vigastada plaatide külgevõtmatud pinnakatet.
- ▶ Väiksemate koguste valmistamine tagab alati parema tulemuse.
- ▶ Vorstid kipuvad grillimise ajal lõhki minema. Selle vältimiseks torgake vorstinahka kahvliga mõned augud.
- ▶ Värskest lihast saate maitsevama toidu, kui külmutatud või sulatatud lihast.
- ▶ Ärge lisage soola enne, kui olete liha valmis grillinud. See aitab säilitada liha mahlasust.
- ▶ Ärge grillige liiga jämedaid lihatükke.
- ▶ Koostisaineid, mis on õhemad kui 1 cm, keerake grillimise ajal vähemalt korra.

#### Grillimiskestus

Koostisained	Grillimisaeg	Seadistamine
Lõhe või tuunikala steik	7–9 minutit	4–5
Kala (väikesed tükid)	5–7 minutit	4–5
Viinerid	5–7 minutit	5
Hamburger (külmutatud, pooltoode)	7–10 minutit	5
Hamburger (värske)	5–7 minutit	5
Lihalõik	5–7 minutit	5
Aedvili	5–6 minutit	5
Segagrill	8–10 minutit	5
Ananassi lõigud	3–5 minutit	5
Kalkuni- või kanafilee (200 g)	6–9 minutit	5

## Vahvlite küpsetamine

Vahvlite küpsetamiseks on kaks erinevat plaati: skandinaaviapärase vahvlite plaadid (südamekujulised) ja belgiapärase vahvlite plaadid.

### Ärge kunagi jätke töötavat vahvliküpsetajat järelevalveta.

#### **1** Tainas valmistage vastavalt pt „Vahvliireseptid” toodud juhistele.

Optimaalse tulemuse saavutamiseks laske tainal enne vahvlite valmistamist pool tundi seista.

#### **2** Pange vahvliplaadid seadmesse (jn 13).

Kui plaadid on seadmesse õigesti pandud, kuulete klõpsatust.

#### **3** Määrige küpsetusplaatidele veidi õli või võid.

#### **4** Keerake termoregulaator vahvliküpsetamise asendisse (jn 14).

#### **5** Sisestage pistik seinakontakti.

Punane „Toide sees” ja roheline soojendamise märgutuli süttivad.

#### **6** Valage tainas alumisele vahvliplaadile, kui roheline soojendamise märgutuli on kustunud (jn 15).

Valage umbes 100 ml tainast alumisele skandinaaviapärase vahvlite plaadile ja umbes 180 ml tainast belgiapärase vahvlite omale.

#### **7** Sulgege seade (jn 16).

Laske ülemine plaat ettevaatlikult tainale automaatlukustit AKTIVEERIMATA. Tänu sellele saavad vahvlid laiemale valguda ning lõpptulemus on parem.

Valmistamise ajal roheline soojendamise märgutuli aeg-ajalt süttib ja kustub, näidates, et seadme küttekeha lülitub vajaliku temperatuuri hoidmiseks sisse-välja.

#### **8** Avage vahvliküpsetaja 5-7 minuti pärast.

Kontrollige, kas vahvlid on kuldpruunid. Küpsetuskestus sõltub tainalligist ja sellest, kui krõbedaid ja pruune vahvleid soovite saada.

#### **9** Eemaldage vahvlid (jn 17).

Kasutage vahvlite eemaldamiseks puidust või plastist riistu (nt spaatlit). Ärge kasutage teravaid, metallist või abrasiivseid köögiriistu. Et vahvlid muutuksid krõbedaks, laske neil jahtuda traatrestil. Pikemaajalise küpsetamisega saate tumedamad vahvlid, samal ajal kui lühemalt küpsetades vahvlid tulevad heledamad.

Kui roheline märgutuli kustub, valage järgmine tainakogus vahvliplaadile ja jätkake küpsetamist.

#### **10** Pärast seadme kasutamist võtke toitejuhe pistikupesast välja.

## Vahvliireseptid

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 supilusikas = 15 ml
- ▶ 1 teelusikas = 5 ml
- ▶ 1 klaas = 100 ml

#### **D** Krõbedad vahvlid (6-10 tükki)

200 ml külma vett

200 g nisujahu

300 ml koort (40% rasvasisaldusega)

- ▶ Segada vesi jahuga. Segage, kuni saate ühtlase taina. Vahustage koor ja segage tainasse. Küpsetage vahvlid.

**D Tavalised vahvlid (6-10 tükki).**

1,5 klaasi piima  
 3 muna  
 7 supilusikat taimeõli  
 1,75 klaasi jahu  
 1 supilusikas suhkrut  
 2 tl küpsetuspulbrit  
 1/2 tl soola

- ▶ Sõeluge kuivad koostisosad kuiva, keskmise suurusega kaussi. Eraldage munavalged rebust. Vahustage munavalged. Lisage kuivadele koostisosadele üheaegselt munarebud, õli ja piim. Segage, kuni tainas muutub ühtlaseks. Segage labidakesega munavalged tainasse. Küpsetage vahvlid.

Variatsioon: võib kasutada valge jahu asemel pruuni (nisujahu). Pruun jahu sisaldab rohkem kiudaineid. Serveerige vahvleid kohupiima ja värke puuviljaga.

**Puhastamine ja hoidmine****1 Eemaldage pistik pistikupesast.****2 Enne plaatide eemaldamist laske seadmel maha jahtuda.**

Eemaldage alati üleliigne õli grillplaatidel tükikese majapidamis-paberiga, enne kui võtate plaadid puhastamiseks välja.

Plaatide eemaldamiseks vajutage vabastusnuppudele ja pärast seda tõstke plaadid haaratsitest hoides seadmest välja.

**3 Puhastage plaate kuuma pesemisevahendi lahusesse kastetud pehme lapi või käsna või nõudepesumasinas.**

Ärge kunagi kasutage abrasiivseid vahendeid ega materjale, sest nii võite vigastada külgevõtmatu plaadikatet.

Küpsetusjäakide eemaldamiseks pange plaadid kuuma seebivette 5 minutiks likku. See eemaldab kõik küpsenud toidu ja rasva jäägid.

**4 Seadme välispinda puhastage niiske lapiga.**

Ärge kunagi kastke seadet vette.

**5 Kerige toitejuhe ümber seadme põhja all olevate klambrite (jn 18).****6 Pange seade hoivle vertikaalsesse või horisontaalsesse asendisse (jn 19).****Keskkonnakaitse**

- 1** Kasutuskõlbmatut seadet ei tohi olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ametlikku kogumispunkti viia. See on vajalik keskkonna säästmiseks (jn 20).

**Garantii ja hooldus**

Infopäringud ja küsimused on võimalik esitada Philipsi veebisaidi [www.philips.com](http://www.philips.com) kaudu või kohaliku Philipsi hoolduskeskuse pöördudes (telefoninumbri leiате garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole hoolduskeskust, pöörduge Philips toodete kohaliku müüja poole või võtke ühendus Philipsi kodumasinate teeninduskeskusega.

**Vispārējs apraksts**

- A** Vario slēdzis™
- B** Noņemamās plātnes (drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā): sviestmaižu plātnes (B1: sadalošās un noslēdzošās vai taisnstūrveida plātnes), vafeļu plātnes (B2: beļģu vai skandināvu), grilēšanas plātnes (B3).
- C** Automātiskais aizslēgs
- D** Nesakarstoši rokturi
- E** Lampiņa "ieslēgts"
- F** Uzkaršanas lampiņa
- G** Vada glabātuve
- H** Plātņu atlaišanas pogas
- I** Termostata slēdzis
- J** Plātnes rokturi

**Funkcijas****Vario slēdzis™**

Enģu sistēma automātiski pielāgojas noņemamajām plātnēm, kas ievietotas ierīcē.

**Plātnes**

- HD2430: beļģu vafeļu panna, sadalošais un noslēdzošais sviestmaižu tosters un saskares grils.
- HD2431: beļģu vafeļu panna, taisnstūrveida sviestmaižu tosters un saskares grils.
- HD 2432: skandināvu vafeļu panna (sirds formas), sadalošais un noslēdzošais sviestmaižu tosters un saskares grils.
- HD2433: skandināvu vafeļu panna (sirds formas), taisnstūrveida sviestmaižu tosters un saskares grils.

**Automātiskais aizslēgs**

Automātisks spiešanas mehānisms, kas aizver trīs vienā (3-in-1) ierīci. Lai vafeļu pannā labi izceptos vafeles, automātiskā aizslēga mehānismu nevajadzētu izmantot, kad ir ievietotas beļģu vafeļu plātnes.

**Svarīgi**

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās apakšdaļas norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Pievienojiet ierīci iezemētai elektrotīkla kontaktligzdai.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina autorizētā Philips servisa centrā, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci vai elektrības vadu ūdenī vai citā šķidrumā.
- Novietojiet ierīci tā, lai:
  - elektrības vads nenokarātos pār galda vai darba virsmas malu;
  - ierīces darbības laikā tai nepieskartos bērni;
  - tā atrastos uz līdzenas, stabilas virsmas un tai apkārt būtu pietiekami daudz brīvas vietas.
- Pēc lietošanas vienmēr atslēdziet ierīci no sienas kontaktligzdas.
- Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- Neļaujiet ierīces darboties bez uzraudzības. Nedarbiniet tosteru zem aizkariem, netālu no tiem vai citiem viegli uzliesmojošiem priekšmetiem vai zem sienas skapīšiem, jo maize var aizdegties.
- Nepieskarieties tosteru metāla detaļām, jo darbības laikā tās ievērojami sakarst.
- Ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist, pirms maināt cepšanas plātnes, tīrīt ierīci vai novietojat to glabāšanā.
- Nomainot plātnes, raugieties, lai tās tiktu pilnīgi nostiprinātas.



- ▮ Nekādā gadījumā neizmantojiet asus vai abrazīvus virtuves piederumus, jo tie var bojāt virsmu nepiedeģošo pārklājumu.
- ▮ Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.
- ▮ Raugieties, lai elektrības vads neatrodas pārāk tuvu vai nenonāk saskarē ar ierīces karstajām virsmām.
- ▮ Pirms ierīces lietošanas vienmēr uzsildiet plātnes.

### Pirms pirmās lietošanas

Noņemiet visas uzlīmes un noslaukiet tostera korpusu ar mitru drānu.

Plātnes iespējams izņemt, piespiežot ierīces plātņu atlaišanas taustiņus (vienu augšējai plātnei un vienu apakšējai plātnei) un pēc tam aiz rokturiem izceļot tās no ierīces.

- 1** Izņemiet plātnes no ierīces (zīm. 1).
- 2** Notīriet katru plātņi ar mīkstu drānu vai sūkli, kas samitrināts karstā ūdenī, kam pievienots kāds mazgāšanas līdzeklis, vai nomazgājiet tās trauku mazgājamā mašīnā (zīm. 2).
- 3** Nosusiniet plātnes un ielieciet tās atpakaļ ierīcē.

Lietojot ierīci pirmo reizi, tā var izdalīt dūmus. Tas ir normāli.

- ▮ Varat regulēt elektrības vada garumu, aptinot tā lieko daļu ap balstiem pie ierīces pamatnes (zīm. 18).

### Graudzētu sviestmaižu pagatavošana

Sviestmaižu pagatavošanai var izmantot divas dažādas sviestmaižu plātnes: sadalošās un noslēdzošās plātnes un taisnstūrveida plātnes. Sadalošās un noslēdzošās plātnes sagriež un noslēdz maizi, veidojot trīsstūrveida graudzētas sviestmaizes. Taisnstūrveida plātnes tikai noslēdz maizi, veidojot graudzētas taisnstūrveida sviestmaizes.

Nekādā gadījumā neļaujiet sviestmaižu tosteram darboties bez uzraudzības.

- 1** Ievietojiet sviestmaižu plātnes ierīcē (zīm. 3). Ievietojot plātnes pareizi, atskan klikšķis.
- 2** Viegli izeidiet plātnes ar nelielu daudzumu sviesta vai eļļas.
- 3** Izvēlieties sviestmaižu gatavošanas režīmu, pagriežot termostata slēdzi uz iedaļu (zīm. 4).
- 4** Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā. Iedegas sarkanā lampiņa "ieslēgts" un zaļā uzkaršanas lampiņa.
- 5** Sagatavojiet produktus sviestmaizei.

Katras sviestmaizes pagatavošanai nepieciešamas divas maizes šķēles un piemērots pildījums. Ieteikumos lasiet nodaļā 'Receptes graudzētu sviestmaižu pagatavošanai'. Lai graudzētās sviestmaizes būtu vienmērīgi zeltaini brūnas, viegli izeidiet ar sviestu abas maizes puses, kas saskarsies ar plātnēm.

- 6** Tiklīdz uzkaršanas lampiņa nodziest, sviestmaižu tosters ir gatavs lietošanai (zīm. 5). Novietojiet divas maizes šķēles tā, lai ar sviestu apziestās puses atrastos uz apakšējās plātnes, uzklājiet maizei pildījumu un virsū uzlieciet vēl divas maizes šķēles tā, lai ar sviestu apziestās puses būtu vērstas augšup. Ja vēlaties, varat graudzēt arī tikai vienu sviestmaizi. Lai ierīci varētu cieši aizvērt, pildījumam nevajadzētu klāt tuvu maizes šķēļu malām.

- 7** Aizveriet ierīci (zīm. 6). Uzmanīgi nolaidiet augšējo plātņi uz maizes, līdz automātiskā aizslēga mehānisms savieno to ar apakšējo plātņi. Vafeļu cepšanas laikā zaļā uzkaršanas lampiņa periodiski iedegas un nodziest, lai norādītu, ka sildīšanas elementi tiek ieslēgti un izslēgti, lai uzturētu vajadzīgo temperatūru.

**8 Atveriet sviestmaižu tosteru pēc 4-6 minūtēm.**

Pārbaudiet, vai grauzdētā sviestmaize ir pietiekami zeltaini brūna. Grauzdēšanas laiks ir atkarīgs no maizes veida un pildījuma, kā arī no tā, cik kraukšķīgām un brūnām jābūt grauzdētajām sviestmaizēm.

**9 Izņemiet sviestmaizes (zīm. 7).**

Lietojiet koka vai plastmasas virtuves piederumu (piemēram, koka lāpstiņu), lai izņemtu grauzdētās sviestmaizes no tosterā. Nelietojiet metāla, asus vai abrazīvus virtuves piederumus.

Lai turpinātu sviestmaižu grauzdēšanu, novietojiet divas jaunas maizes šķēles uz apakšējās plātnes, kad nodziest zaļā uzkaršanas signāllampīņa.

**10 Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.****Receptes grauzdētu sviestmaižu pagatavošanai****► Šķiņķa, siera un ananāsu sviestmaizes**

4 baltmaizes šķēles  
2 siera šķēles  
2 ananāsa šķēles  
2 plānas šķiņķa šķēles  
karijs

- ▶ *Ļaujiet sviestmaižu tosteram uzkarst.*
- ▶ *Uzlieciet sieru, ananāsu un pēc tam šķiņķi uz divām maizes šķēlēm. Uzkaisiet šķiņķim nedaudz karija pulvera un uzlieciet virsū divas citas maizes šķēles.*
- ▶ *Veiciet nodaļā 'Grauzdētu sviestmaižu pagatavošana' aprakstītās darbības.*

**► Tomātu, siera un anšov sviestmaizes**

4 baltmaizes šķēles  
1 vai 2 šķēlēs sagriezti tomāti  
2 ēdamkarotes sarīvēta Parmas siera  
6 anšovi  
sarkanie pipari, majorāns

- ▶ *Ļaujiet sviestmaižu tosteram uzkarst.*
- ▶ *Uzlieciet tomātu šķēles, anšovus un rīvētu sieru uz divām maizes šķēlēm. Uzkaisiet tām nedaudz sarkanos piparus un majorāna un uzlieciet virsū divas maizes šķēles.*
- ▶ *Veiciet nodaļā 'Grauzdētu sviestmaižu pagatavošana' aprakstītās darbības.*

**Grilēšana (saskares grils)**

Nekādā gadījumā neļaujiet saskares grilam darboties bez uzraudzības.

**1 Ievietojiet grilēšanas plātnes ierīcē (zīm. 8).**

Ievietojot plātnes pareizi, atskan klikšķis.

**2 Viegli ieziediet plātnes ar nelielu daudzumu sviesta vai eļļas.****3 Noregulējiet termostata slēdzi uz to režīmu, kas atbilst temperatūrai, kas nepieciešama grilējamajiem produktiem (1 = zema temperatūra, 5 = augsta temperatūra) (zīm. 9).****4 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.**

Iedegas sarkanā lampīņa "ieslēgts" un zaļā uzkaršanas lampīņa.

**5 Kad zaļā uzkaršanas lampīņa nodziest, varat novietot produktus uz apakšējās grilēšanas plātnes (zīm. 10).**

Lai iegūtu vislabāko rezultātu, produkti jānovieto grila plātnes vidū.

Vafeļu cepšanas laikā zaļā uzkaršanas lampīņa periodiski iedegas un nodziest, lai norādītu, ka sildīšanas elementi tiek ieslēgti un izslēgti, lai uzturētu vajadzīgo temperatūru.

**6 Aizveriet ierīci (zīm. 11).**

Uzmanīgi nolaidiet augšējo grila plātni uz produktiem, līdz automātiskā aizslēga mehānisms savieno augšējo plātni ar apakšējo. Augšējā grila plātne tagad atrodas uz produktiem, nodrošinot abu pušu vienmērīgu grilēšanu.

Grilējot biezus produktus, nespiediet augšējo plātni lejup, lai aktivizētu automātiskā aizslēga mehānismu, bet vienkārši ļaujiet tai atrasties uz produktiem.

**7 Pēc 3-5 minūtēm atveriet saskares grilu.**

Grilēšanas ilgums atkarīgs no produktu veida, biezuma un jūsu vēlmēm. Skatiet tabulu, lai noskaidrotu ieteicamo grilēšanas ilgumu.

**8 Izņemiet grilētos produktus (zīm. 12).**

Lietojiet koka vai plastmasas virtuves piederumu (piemēram, koka lāpstīņu), lai izņemtu produktus no saskares grila. Nelietojiet metāla, asus vai abrazīvus virtuves piederumus.

Lai turpinātu grilēšanu, uzlieciet nākamo produktu porciju uz apakšējās plātnes, tiklīdz zaļā uzkaršanas lampiņa ir nodzisis.

Lai iegūtu vislabāko rezultātu, noslaukiet atlikušo eļļu no plātnēm ar papīra virtuves dvieli, pirms likt uz grila nākamo produktu porciju.

**9 Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.****Grilēšanas ilgums**

Tabulā ir norādīti vairāki ēdieni, ko iespējams pagatavot saskares grilā. Tabulā norādītajā grilēšanas ilgumā nav iekļauts ierīces uzkaršanai nepieciešamais laiks.

Grilēšanas laikā zaļā uzkaršanas lampiņa periodiski iedegas un nodzies, lai norādītu, ka sildīšanas elementi tiek ieslēgti un izslēgti, lai uzturētu vajadzīgo temperatūru. Ja zaļā lampiņa iedegas vai nodzies, vienkārši turpiniet grilēšanu.

Grilēšanas ilgumu un grilēšanas temperatūru varat pielāgot pēc savas izvēles. Režims ir atkarīgs arī no pagatavojamā ēdiena veida (piemēram, gaļa), tā biezuma un temperatūras.

**Padomi**

- ▶ Neizmantojiet saskares grilu, lai pagatavotu gaļu, kurā ir kauli. Kauli var sabojāt plātņu nepiedegošās virsmas.
- ▶ Lai iegūtu labākus rezultātus, grilējiet mazus gabaliņus.
- ▶ Desas gatavošanas laikā var pārplīst. To var novērst, saduršot tās ar dakšīņu.
- ▶ Labākus rezultātus var iegūt, grilējot svaigu, nevis saldētu vai atkausētu gaļu.
- ▶ Neapkaisiet gaļu ar sāli, kamēr tā nav gatava. Tas palīdzēs saglabāt gaļu sulīgu.
- ▶ Negrilējiet pārāk biezas gaļas šķēles.
- ▶ Grilēšanas laikā vismaz vienu reizi apgroziet produktus, kas ir plānāki par 1 cm.

**Grilēšanas ilgums**

Produkts	Grilēšanas ilgums	Uzstādījums
Laša vai tunča steiks	7-9 minūtes	4-5
Zivis (mazi gabaliņi)	5-7 minūtes	4-5
Desa	5-7 minūtes	5
Hamburgers (saldēts, gatavs)	7-10 minūtes	5
Hamburgers (svaigs)	5-7 minūtes	5
Gaļas šķēle	5-7 minūtes	5
Dārzeņi	5-6 minūtes	5
Dažādi produkti	8-10 minūtes	5
Ananāsa šķēles	3-5 minūtes	5
Tītara/vistas fileja (200 g)	6-9 minūtes	5

**Vafeļu cepšana**

Vafeļu cepšanai var izmantot divas dažādas cepšanas plātnes: skandināvu (sirds forma) un beļģu vafeļu plātnes.

Nekādā gadījumā neļaujiet vafeļu pannai darboties bez uzraudzības.

**1** Gatavojiet mīklu saskaņā ar norādījumiem, kas sniegti nodaļā 'Receptes vafeļu pagatavošanai'. Lai iegūtu vislabāko rezultātu, ļaujiet mīklai pirms vafeļu cepšanas pusstundu nostāvēties.

**2** Ievietojiet ierīcē vafeļu plātnes (zīm. 13). Ievietojot plātnes pareizi, atskan klikšķis.

**3** Viegli ieziediet plātnes ar nelielu daudzumu sviesta vai eļļas.

**4** Noregulējiet termostata slēdzi vafeļu cepšanas režīmā (zīm. 14).

**5** Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā. Iedegas sarkanā lampiņa "ieslēgts" un zaļā uzkaršanas lampiņa.

**6** Kad zaļā lampiņa nodzisis, uzlejiet mīklu uz apakšējās vafeļu plātnes (zīm. 15). Uzlejiet aptuveni 100 ml mīklas uz apakšējās skandināvu vafeļu plātnes un aptuveni 180 ml mīklas uz apakšējās beļģu vafeļu plātnes.

**7** Aizveriet ierīci (zīm. 16). Uzmanīgi nolaidiet augšējo plātni uz mīklas, NEIZMANTOJOT automātiskā aizslēga mehānismu. Tādējādi vafeles varēs uzbriest un gala rezultāts būs labāks.

Vafeļu cepšanas laikā zaļā uzkaršanas lampiņa periodiski iedegas un nodzies, lai norādītu, ka sildīšanas elementi tiek ieslēgti un izslēgti, lai uzturētu vajadzīgo temperatūru.

**8** Atveriet vafeļu cepšanas ierīci pēc 5-7 minūtēm. Pārbaudiet, vai vafeles ir zeltaini brūnas. Cepšanas ilgums ir atkarīgs no mīklas veida, kā arī no tā, cik kraukšķīgām un brūnām jābūt vafelēm.

**9** Izņemiet vafeles (zīm. 17). Lietojiet koka vai plastmasas virtuves piederumu (piemēram, koka lāpstiņu), lai izņemtu vafeles no vafeļu pannas. Nelietojiet metāla, asus vai abrazīvus virtuves piederumus. Ļaujiet vafelēm atdzist uz restiņu paliktņa, lai tās kļūst kraukšķīgas. Ilgāk cepot, iegūsiet tumšākas vafeles, ātrāk beidzot cepšanu, vafeles būs gaišākas. Lai turpinātu cepšanu, uzlejiet nākamo mīklas porciju uz vafeļu plātnes, kad nodzies zaļā uzkaršanas signāllampiņa.

**10** Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

**Receptes vafeļu pagatavošanai**

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 ēdamkarote = 15 ml
- ▶ 1 tējkarote = 5 ml
- ▶ 1 tase = 100 ml

**▮ Kraukšķīgās vafeles (6-10 gabali)**

200 ml auksta ūdens

200 g kviešu miltu

300 ml salda krējuma (40% tauku saturs)

- ▶ Sajauciet miltus un ūdeni. Labi samaisiet, lai iegūtu viendabīgu masu. Saputojiet krējumu, līdz tas kļūst stingrs un iemaisiet to mīklā. Cepiet vafeles.

**D Tradicionālās vafeles (6-10 gabali)**

- 1,5 tases piena
- 3 olas
- 7 ēdamkarotes augu eļļas
- 1,75 tases miltu
- 1 ēdamkarote cukura
- 2 tējkarotes cepamā pulvera
- 1/2 tējkarotes sāls

► *Iesijājiet sausos produktus vidēja izmēra bļodā. Atdaliet olu baltumus no dzeltenumiem. Saputojiet olu baltumus, līdz tie ir stingri. Sausajiem produktiem vienlaicīgi pievienojiet olu dzeltenumus, eļļu un pienu. Putojiet, līdz mīklā vairs nav kunkuļu. Ar koka lāpstiņu iecilājiet olu baltumus mīklā. Cepiet vafeles.*

Varianti: balto miltu vietā varat izmantot arī brūnos (kviešu miltus). Brūnajos miltos ir vairāk šķiedrvielu. Pasniedziet vafeles ar biezpienu un svaigiem augļiem.

**Tīršana un uzglabāšana**

**1** Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

**2** Ļaujiet ierīcei atdzist, pirms izņemat plātnes.

Vienmēr noslaukiet lieko eļļu no grila plātnēm ar papīra virtuves dvieli, pirms izņemat plātnes tīršanai.

Plātnes iespējams izņemt, piespiežot ierīces plātnu atlaišanas taustiņus un pēc tam aiz rokturiem izceļot plātnes no ierīces.

**3** Mazgājiet plātnes ar mīkstu drānu vai sūkli karstā ūdenī, kam pievienots mazgāšanas līdzeklis, vai trauku mazgāšanas mašīnā.

Nekādā gadījumā nelietojiet abrazīvus vai skrāpējošus tīršanas līdzekļus, jo tie var bojāt nepiedegošo plātnes pārklājumu.

Produktu pārpalikumus var nomazgāt, iegremdējot virsmas uz piecām minūtēm karstā ūdenī, kam pievienots mazgāšanas līdzeklis. Tās atmērcēs jebkurus piedegušus produktus vai taukus.

**4** Ierīces korpusu tīriet ar mitru drānu.

Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī.

**5** Aptiniet elektrības vadu ap ierīces pamatni (zīm. 18).

**6** Ierīci var glabāt vertikālā vai horizontālā stāvoklī (zīm. 19).

**Vides aizsardzība**

**1** Kad ierīce ir beigusī kalpot, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet pasargāt vidi (zīm. 20).

**Garantija un apkalpošana**

Ja nepieciešama palīdzība vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni [www.philips.com](http://www.philips.com) vai sazinieties ar Philips Pakalpojumu centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Philips Pakalpojumu centra, lūdziet palīdzību Philips preču tirgotājiem vai Philips Mājturības un personīgās higiēnas ierīču nodaļas pakalpojumu dienestam.

**Bendras aprašymas**

- A** Vario Lock™
- B** Išimamos sumuštinių gaminimo plokštės (plaunamos indaplovėje) (B1: „cut&seal“ arba stačiakampės), plokštės vafliams gaminti (B2: „Belgian“ ar „Nordic“ tipo), kepimo plokštės (B3).
- C** Automatinis užraktas
- D** Neįkaistančios rankenos
- E** Įjungimo lemputė
- F** Kaitimo lemputė
- G** Vieta laido saugojimui
- H** Plokščių atleidimo mygtukas
- I** Termostato rankenėlė
- J** Plokštės rankenos

**Savybės****Vario Lock™**

Varstoma sistema automatiškai prisitaiko prie į prietaisą įdėtų išimamų plokščių.

**Plokštės**

- HD2430: „Belgian“ tipo plokštės vafliams kepti, „cut&seal“ plokštės sumuštiniam gaminti, kontaktinis grilis.
- HD2431: „Belgian“ tipo plokštės vafliams kepti, stačiakampės plokštės sumuštiniam gaminti, kontaktinis grilis.
- HD2432: „Nordic“ tipo plokštės vafliams gaminti (širdies formos), „cut&seal“ plokštės sumuštiniam gaminti, kontaktinis grilis.
- HD2433: „Nordic“ tipo plokštės vafliams gaminti (širdies formos), stačiakampės plokštės sumuštiniam gaminti, kontaktinis grilis.

**Automatinis užraktas**

Automatinis užspaudimo mechanizmas, uždantis „trys viename“ aparatą. Automatinio užrakto mechanizmo geriau nenaudoti, kai įdedama „Belgian“ tipo plokštė vafliams, tada vafliai iškeps geriau.

**Svarbu**

Prieš pradėdami naudotis aparatu, atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.

- Prieš jungdami aparatą į maitinimo tinklą, patikrinkite, ar įtampa, nurodyta aparato apačioje, atitinka vietinę elektros įtampą.
- Įjunkite prietaisą į įžemintą sieninį elektros lizdą.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis aptarnavimo centras arba kiti kvalifikuoti specialistai.
- Neįmerkite aparato ar maitinimo laido į vandenį ar kitą skystį.
- Aparatą pastatykite taip, kad:
  - laidas nebūtų nukaręs nuo stalo ar darbo paviršiaus krašto;
  - vaikai negalėtų pasiekti veikiančio prietaiso;
  - prietaisas stovėtų ant lygus ir stabilus paviršiaus, aplinkui jį būtų pakankamai vietos.
- Baigę naudotis, būtinai išjunkite aparatą iš maitinimo tinklo.
- Neleiskite prietaisu naudotis vaikams.
- Nepalikite aparato veikti be priežiūros. Nestatykite aparato prie ar po užuolaidomis ar kitomis lengvai užsidegančiomis medžiagomis taip pat nestatykite skrudintuvo po spintelėmis, nes duona gali užsidegti.
- Stenkitės neliesti metalinių skrudintuvo dalių, nes skrudinimo metu jos labai įkaista!
- Prieš keisdami plokštes, valydami aparatą ar dėdami jį į vietą, leiskite aparatui visiškai atvėsti.

- ▶ Pakeitę plokštes, patikrinkite, ar gerai jas įdėjote.
- ▶ Niekada nelieskite plokščių aštriais ar šiurkščiais daiktais, nes galite pažeisti paviršiaus dangą.
- ▶ Baigę naudoti būtinai išvalykite prietaisą.
- ▶ Patikrinkite, ar maitinimo laidas nesiliečia prie karštų aparato paviršių arba nėra labai arti jų.
- ▶ Prieš dėdami produktus tarp plokščių, būtinai jas įkaitinkite.

### Prieš pirmąjį naudojimą

Nuimkite lipdukus ir nušluostykite skrudintuvo paviršių drėgna skepetaite.

Plokštes galima išimti paspaudžiant ant aparato esančius atleidimo mygtukus (vieną viršutinei plokštei, kitą – apatinei); tada jas galima iškelti iš aparato laikant už rankenų.

- 1** Išimkite plokštes iš aparato (pav. 1).
- 2** Kiekvieną plokštę valykite minkšta skepetėle ar kempine karštame muiliname vandenyje arba sudėkite jas į indaplovę (pav. 2).

- 3** Nušluostykite plokštes ir įdėkite jas atgal į aparatą.

Pirmą kartą naudojamas aparatas gali skleisti šiek tiek dūmų. Tai normalu.

- ▶ Galite reguliuoti laido ilgį, apvyniodami jį aplink laikiklius, esančius ant prietaiso pagrindo (pav. 18).

### Skrudintų sumuštinų gaminimas

Sumuštiniam gaminti naudojamos dvi skirtingos sumuštinų kepimo plokštės: „cut&seal“ plokštės bei stačiakampės plokštės. „Cut&seal“ plokštės perpjauna ir suspaudžia duoną, jos naudojamos skrudinti trikampio formos sumuštiniam. Stačiakampės plokštės tik suspaudžia duoną, jos naudojamos skrudinti stačiakampio formos sumuštiniam.

Niekada nepalikite skrudintuvo veikti be priežiūros.

- 1** Į aparatą įdėkite sumuštinų gaminimo plokštes (pav. 3).  
Tinkamai įdėję plokštes, išgirsite spragtelėjimą.
- 2** Plokštes patepkite trupučiu sviesto ar aliejaus.
- 3** Pasukdami termostato rankenėlę, pasirinkite sumuštinų gaminimo nustatymą (pav. 4).

- 4** Įkiškite kištuką į elektros lizdą.  
Užsidega raudona įjungimo lemputė ir žalia kaitimo lemputė.

- 5** Paruoškite produktus, kurių reikės skrudinamiems sumuštiniam.  
Pagaminti sumuštiniai jums reikia dviejų duonos riekielių ir tinkamo įdaro. Perskaitykite patarimus skyriuje „Skrudintų sumuštinų receptai“. Sviestu patepus duonos riekielių puses, kurios liečiasi su plokštėmis, jos apskrus lygiau ir gražiau.

- 6** Sumuštinus galite gaminti, kai tik užsidegs kaitimo lemputė (pav. 5).  
Ant apatinės plokštės padėkite dvi duonos riekes sviestu patepta puse žemyn, ant viršaus uždėkite įdarą ir kitas dvi duonos riekes sviestu patepta puse aukšty. Jei norite, galite gaminti tik vieną sumuštinį. Kad įdaras neišbėgtų, nedėkite jo prie pat duonos riekielių kraštų.

- 7** Uždarykite prietaisą (pav. 6).  
Atsargiai nuleiskite viršutinę plokštę ant duonos, kol automatiniis užrakto įtaisas užsifiksuos apatinėje plokštėje.

Kepant, žalia kaitimo lemputė išsijungia ir įsijungia taip parodydama, kad kaitinimo elementas įjungiamas ir išjungiamas palaikant reikiamą temperatūrą.

**8** Po 4–6 minučių atidarykite sumuštinį keptuve.

Patikrinkite, ar sumuštinis apskrudo. Kepimo laikas priklauso nuo duonos rūšies ir įdaro, taip pat nuo to, kokio apskrudimo ir traškumo jūs norite.

**9** Išimkite sumuštinis (pav. 7).

Apskrudusius sumuštinis išimkite iš sumuštinų keptuvės mediniu ar plastikiniu įrankiu (pvz., mentele). Nenaudokite metalinių, aštrių ar šiurkščių virtuvinių įrankių.

Jei toliau gaminate sumuštinis, padėkite dvi naujas duonos riekes ant apatinės plokštės, kai tik užsidegs žalia kaitimo lemputė.

**10** Po naudojimo aparatą išjunkite iš maitinimo tinklo.**Skrudintų sumuštinų receptai****D** Kumpio, sūrio ir ananasų sumuštiniai

4 baltos duonos riekelės

2 sūrio riekelės

2 ananaso riekelės

2 plonos riekelės kumpio

kario milteliai

- ▶ *Leiskite sumuštinų keptuvei įkaisti.*
- ▶ *Sudėkite sūrį, ananasų ir kumpį ant dviejų duonos riekių. Apibarstykite kumpį kario milteliais ir užvožkite kitus du duonos gabalėlius ant viršaus.*
- ▶ *Vadovaukitės nurodymais, pateiktais skyriuje „Sumuštinų skrudinimas“.*

**D** Sumuštinis su pomidorais, sūriu ir ančiuviais

4 baltos duonos riekelės

1 ar 2 pomidorai (supjaustyti riekelėmis)

2 arbatiniai šaukšteliai tarkuoto parmezano sūrio

6 ančiuviai

paprika, mairūnas

- ▶ *Leiskite sumuštinų keptuvei įkaisti.*
- ▶ *Pomidorų skilteles, ančiuvius ir tarkuotą sūrį sudėkite ant dviejų duonos riekių. Pabarstykite paprika bei mairūnu ir ant viršaus uždėkite dvi riekes duonos.*
- ▶ *Vadovaukitės nurodymais, pateiktais skyriuje „Sumuštinų skrudinimas“.*

**Kepimas (kontaktinis grilis)**

Niekada nepalikite kontaktnio grilio veikti be priežiūros.

**1** Į aparatą įdėkite kepimo plokštes (pav. 8).

Tinkamai įdėję plokštes, išgirsite spragtelėjimą.

**2** Plokštes patepkite trupučiu sviesto ar aliejaus.**3** Termostato rankenėle pasirinkite temperatūrą, tinkamą naudojamiems produktams (1 = žema temperatūra, 5 = aukšta temperatūra) (pav. 9).**4** Įkiškite kištuką į elektros lizdą.

Užsidega raudona įjungimo lemputė ir žalia kaitimo lemputė.



**5 Kai užgesta žalia kaitimo lemputė, galite dėti produktus ant apatinės kepimo plokštės (pav. 10).**

Kad gerai iškeptų, produktus reikia dėti apatinės kepimo plokštės centre.

Kepant, žalia kaitimo lemputė išsijungia ir įsijungia taip parodydama, kad kaitinimo elementas įjungiamas ir išjungiamas palaikant reikiamą temperatūrą.

**6 Uždarykite prietaisą (pav. 11).**

Atsargiai nuleiskite viršutinę kepimo plokštę ant produktų, kol automatinis užrakto mechanizmas užfiksuos viršutinę plokštę prie apatinės. Viršutinė kepimo plokštė prispaus maistą, todėl jis lygiai iškeps iš abiejų pusių.

Jei kebate storus maisto produktus, nespauskite viršutinės plokštės žemyn, kol suveiks automatinis užrakto mechanizmas, bet tiesiog nuleiskite ją ant produktų.

**7 Po 3–5 minučių atidarykite kontaktinį grilį.**

Kepimo laikas priklauso nuo produktų rūšies, jų storio ir jūsų skonio. Rekomenduojami kepimo laikai nurodyti lentelėje.

**8 Išimkite iškeptą maistą (pav. 12).**

Keptą maistą išimkite iš kontaktnio grilio mediniu ar plastikiniu įrankiu (pvz., mentele). Nenaudokite metalinių, aštrių ar šiurkščių virtuvinių įrankių.

Jei kepsite toliau, padėkite kitą maisto porciją ant apatinės plokštės, kai tik užges žalia kaitimo lemputė.

Prieš dėdami į grilį kitą maisto porciją, popieriniu rankšluosčiu nuvalykite nuo plokščių aliejaus perteklių – maistas bus skanesnis.

**9 Po naudojimo aparatą išjunkite iš maitinimo tinklo.**

**Kepimo laikas**

Lentelėje rasite sąrašą patiekalų, kuriuos galite pagaminti naudodamiesi kontaktniu griliu. Į lentelėje nurodytą kepimo laiką neįtrauktas laikas, būtinas prietaiso įkaitimui.

Kepant, žalia kaitimo lemputė išsijungia ir įsijungia taip parodydama, kad kaitinimo elementas įjungiamas ir išjungiamas palaikant reikiamą temperatūrą. Žaliai lemputei užsidegant ar užgęstant galite kepti toliau.

Kepimo laiką ir temperatūrą galite sureguliuoti pagal savo skonį. Nustatymai taip pat priklauso nuo gaminamo maisto rūšies (pvz., mėsa), jo storumo ir temperatūros.

**Patarimai**

- Nenaudokite kontaktnio grilio kepti mėsa su kaulais. Kaulai gali pažeisti plokštės paviršiaus dangą.
- Norėdami iškepti gerai, kepkite mažas porcijas.
- Kepamos dešrelės gali sutrūkinėti. Kad taip neatsitiktų, šakute pradurkite dešrelės odele.
- Šviežią mėsą iškepsite skaniau, nei šaldytą ar atšildytą.
- Prieš kepdami, nesūdykite mėsos. Tada mėsa liks sultinga.
- Nekepkite per storų mėsos gabalų.
- Kepant storesnį nei 1 cm produktą, kepimo metu reikės bent vieną kartą jį apversti.

**Kepimo laikas**

Produktai	Kepimo laikas	Nustatymai
Lašišos ar tuno kepsnys	7–9 minutės	4– 5
Žuvis (maži gabaliukai)	5–7 minutės	4– 5
Dešrelė	5–7 minutės	5
Mėsainis (šaldytas, pusfabrikatis)	7–10 minučių	5
Mėsainis (šviežias)	5–7 minutės	5
Mėsos gabalas	5–7 minutės	5
Daržovės	5–6 minutės	5
Keptos mėsos rinkinys	8–10 minučių	5
Ananaso skiltelės	3–5 minutės	5
Kalakuto / viščiuko filė (200 g)	6–9 minutės	5

**Vaflių gaminimas**

Vafliams gaminti gali būti naudojamos dviejų skirtingų rūšių kepimo plokštės: „Nordic“ tipo vaflių kepimo plokštės (širdelės formos) ir „Belgian“ tipo vaflių kepimo plokštės.

**Niekada nepalikite vaflių keptuvės veikti be priežiūros.**

**1** Gamindami skystą tešlą, vadovaukitės šios naudojimo instrukcijos skyriuje „Vaflių receptai“ esančiais patarimais.

Vafliai bus skaniausi, jei prieš kepdami palaikysite paruoštą tešlą pusę valandos.

**2** Įdėkite vaflių kepimo plokštės į aparatą (pav. 13).

Tinkamai įdėję plokštės, išgirsite spragtelėjimą.

**3** Plokštės patepkite trupučiu sviesto ar aliejaus.

**4** Termostato rankenėle nustatykite vaflių kepimo nustatymą (pav. 14).

**5** Įkiškite kištuką į elektros lizdą.

Užsidega raudona įjungimo lemputė ir žalia kaitimo lemputė.

**6** Pilkite tešlą ant apatinės plokštės, kai užges žalia kaitimo lemputė (pav. 15).

Ant širdelės formos apatinės vaflinės plokštės pilkite apie 100 ml tešlos, o ant „Belgian“ tipo plokštės – apie 180 ml.

**7** Uždarykite prietaisą (pav. 16).

Atsargiai nuleiskite viršutinę plokštę ant tešlos, NESPAUSDAMI plokščių. Tada vafliai iškils ir bus skanesni.

Kepant, žalia kaitimo lemputė išsijungia ir įsijungia taip parodydama, kad kaitinimo elementas įjungiamas ir išjungiamas palaikant reikiamą temperatūrą.

**8** Po 5–7 minučių atidarykite vaflių keptuvę.

Palaukite, kol vafliai apskrus. Kepimo laikas priklauso nuo to tešlos, taip pat nuo to, kokio apskrudimo ir traškumo jūs norite.

**9** Išimkite vaflius (pav. 17).

Vaflius išimkite iš vaflinės mediniu ar plastikiniu įrankiu (pvz., mentele). Nenaudokite metalinių, aštrių ar šiurkščių virtuvinių įrankių. Vaflius palikite atvėsti tinkliniame dėkle, tada jie bus traškūs.

Kepant ilgiau, vafliai apskrus smarkiau, o kepant trumpiau – apskrus mažiau.

Kai užges žalia kaitimo lemputė, pilkite kitą tešlos porciją ant vaflių kepimo plokštės.

**10** Po naudojimo aparatą išjunkite iš maitinimo tinklo.

### Vaflių receptai

- ▶ 1 dl - 100 ml
- ▶ 1 valgomasis šaukštas = 15 ml
- ▶ 1 arbatinis šaukštelis = 5 ml
- ▶ 1 puodelis = 100 ml

#### ▶ Traškūs vafliai (6–10 vaflių)

200 ml šalto vandens

200 g kvietinių miltų

300 ml grietinės (40% riebumo)

- ▶ *Sumaišykite miltus ir vandenį. Plakite, kol tešla taps vienalytė. Kol tešla nesutirštėjo, įmaišykite grietinę ir vėl išplakite. Kepkite vaflius.*

#### ▶ Tradiciniai vafliai (6–10 vaflių)

1,5 puodelio pieno

3 kiaušiniai

7 valgomieji šaukštai aliejaus

1,75 puodelio miltų

1 valgomasis šaukštas cukraus

2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių

1/2 arbatinio šaukštelio druskos

- ▶ *Sudėkite birus produktus į vidutinio dydžio dubenį. Atskirkite kiaušinių baltymus nuo trynių. Plakite kiaušinių baltymus, kol sutirštės. Supilkite kiaušinių trynius, aliejų ir pieną į dubenį. Maišykite, kol tešloje neliks gumuliukų. Mentelė atsargiai įmaišykite kiaušinių baltymus į tešlą. Kepkite vaflius.*

Variantas: taip pat vietoje baltų miltų galite naudoti rudus (rupiai maltus kvietinius miltus). Ruduose miltuose yra daugiau skaidulų. Vaflius patiekite su kaimišku sūriu ir šviežiais vaisiais.

### Valymas ir saugojimas

**1** Išjunkite prietaisą.

**2** Prieš išimdami plokštes, palaukite, kol aparatas atvės.

Prieš išimdami plokštes valyti, popieriniu rankšluosčiu nuvalykite aliejaus perteklių.

Norėdami išimti plokštes, paspauskite plokščių atleidimo mygtukus, esančius ant aparato, tada laikydami už rankenų jas iškelkite.

**3** Plokštes valykite minkšta skepetėle ar kempine karštame muiliname vandenyje arba sudėkite jas į indaplovę.

Niekada nenaudokite šiurkščių ar šlifuojančių valymo priemonių ar medžiagų, nes galite pažeisti nelimpantį plokščių paviršių.

Maisto likučius nuo plokščių galima pašalinti įmerkus jas kelioms minutėms į karštą muilną vandenį. Taip pašalinsite maisto likučius ar riebalus.

**4** Aparato paviršių valykite drėgna skepetėle.

Niekada nemerkitė prietaiso į vandenį.

**5** Laidą suvyniokite ant rankenėlių, esančių aparato apačioje (pav. 18).

**6** Aparatą galite laikyti vertikaliaje ir horizontalioje padėtyje (pav. 19).

## Aplinka

- I** Susidėvėjusio aparato nemeskite su įprastomis buitinėmis šiukšlėmis, o nuneškite į oficialų surinkimo punktą. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (pav. 20).

## Garantija ir aptarnavimas

Jei jums reikia informacijos ar kyla problemų, apsilankykite „Philips“ tinklalapyje [www.philips.com](http://www.philips.com) arba kreipkitės į jūsų šalyje esantį „Philips“ klientų aptarnavimo centrą (telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančiame garantijos lankstinuke). Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ pardavėją arba „Philips“ buitinės technikos aptarnavimo skyrių.

## Splošni opis

- A** Prilagodljiv zapiralni mehanizem, Vario Lock™
- B** Snemljive plošče (primerne za pomivanje v pomivalnem stroju): plošče za sendviče (B1: odreži in zapri ali pravokotno oblikovane), plošče za vafle (B2: belgijske ali nordijske), plošče za žar (B3).
- C** Samodejno zapiralo
- D** Hladni ročaj
- E** Lučka vklopa
- F** Lučka segrevanja
- G** Prostor za shranjevanje kabla
- H** Gumbi za sproščanje plošč
- I** Gumb termostata
- J** Ročke plošč

## Funkcije

### Vario Lock™

Tečajni mehanizem se samodejno prilagodi snemljivim ploščam aparata.

### Plošče

- HD2430: Opekač belgijskih vaflejev, opekač sendvičev "odreži in zapri", kontaktni žar.
- HD2431: Opekač belgijskih vaflejev, pravokotnih sendvičev, kontaktni žar.
- HD2422: Opekač nordijskih vaflejev (srčaste oblike), opekač sendvičev "odreži in zapri", kontaktni žar.
- HD2433: Opekač nordijskih vaflejev (srčaste oblike), pravokotnih sendvičev, kontaktni žar.

### Samodejno zapiralo

Samodejni zaskočni mehanizem, ki zapre aparat 3 v 1. Ko sta vstavljeni plošči za belgijske vafle, ne aktivirajte samodejnega zaskočnega mehanizma, ker se vafli ne bodo mogli optimalno pripraviti.

## Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite za poznejšo uporabo.

- ⓘ Pred priključitvijo aparata na električno omrežje preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- ⓘ Aparat vključite v ozemljeno omrežno vtičnico.
- ⓘ Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebo.
- ⓘ Aparata ali omrežnega kabla ne namakajte v vodo ali drugo tekočino.
- ⓘ Aparat postavite tako, da:
  - omrežni kabel ne visi preko roba mize ali delovne površine;
  - otroci ne morejo prijematati aparata, ko je v uporabi;
  - stoji na ravni, stabilni površini in je okoli zadosti prostora.
- ⓘ Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
- ⓘ Aparat hranite izven dosega otrok.
- ⓘ Aparat naj ne deluje brez nadzora. Ne uporabljajte ga pod zavesami ali zraven njih ali poleg drugih gorljivih materialov in pod stenskim pohištvom, saj lahko kruh zagori.
- ⓘ Ne dotikajte se kovinskih delov opekača, ker se med uporabo aparata zelo segrejejo.
- ⓘ Pred odstranitvijo, čiščenjem ali zamenjavo plošč počakajte, da se aparat ohladi.
- ⓘ Prepričajte se, da ste pri zamenjavi plošče varno namestili.
- ⓘ Plošč se ne dotikajte z ostrimi ali grobimi predmeti, ker lahko poškodujete površino.
- ⓘ Po uporabi aparat očistite.

- Omrežni kabel ne sme priti preblizu ali v stik z vročimi površinami aparata.
- Preden karkoli položite med plošči, ju najprej segrejte.

### Pred prvo uporabo

Z ohišja pekača odlepите vse nalepke in ga očistite z vlažno krpo.

Plošči odstranite s pritiskom na sprostilna gumba na aparatu (na zgornji in spodnji plošči), nakar ju lahko z roko dvignete iz aparata.

- 1** Iz aparata odstranite plošči (sl. 1).
- 2** Plošči očistite v vroči milnici z mehko krpo ali gobico ali ju pomijte v pomivalnem stroju (sl. 2).
- 3** Plošči posušite in vstavite nazaj v aparat.

Pri prvi uporabi se lahko iz aparata malo pokadi. To je običajno.

- Dolžino kabla lahko prilagodite z navitjem dela kabla okoli konzol na dnu aparata (sl. 18).

### Priprava popečenih sendvičev

Za pripravo sendvičev lahko uporabite dve različni plošči za sendviče: plošči "odreži in zapri" ter plošči za pravokotne sendviče. Plošči "odreži in zapri" odrežeta in zapreta kruh v trikotnik in naredita trikotno oblikovane sendviče. Pravokotno oblikovani plošči pa kruh samo zapreta in naredita sendvič pravokotne oblike.

Peekača sendvičev ne pustite delovati brez nadzora.

- 1** V aparat namestite plošči za sendviče (sl. 3).  
Ob pravilni namestitvi boste zaslišali klik.
- 2** Plošči na tanko namažite z nekoliko masla ali olja.
- 3** Nastavitev za sendviče izberite z zasukom termostata na nastavitev (sl. 4).
- 4** Vstavite vtikač v omrežno vtičnico.  
Zasvetita obe lučki: rdeča lučka vklopa in zelena lučka segrevanja.
- 5** Pripravite sestavine za vaš popečeni sendvič.  
Za vsak sendvič potrebujete dve rezini kruha in primeren nadev. Za predloge si oglejte poglavje "Recepti za popečene sendviče". Za enakomerne zlatorjave sendviče na tanko namažite strani kruha, ki pridejo v stiku s ploščama, z maslom.
- 6** Peekač sendvičev je pripravljen za uporabo, ko lučka segrevanja ugasne (sl. 5).  
Na spodnjo ploščo položite dve z maslom namazani rezini kruha, tako da z maslom namazani strani položite na spodnjo ploščo. Nato na kruh položite nadev in preostali rezini kruha. Če želite, si lahko pripravite tudi samo en sendvič. Da se lahko plošči optimalno zapreta, naj bo nadev na sredini sendviča.
- 7** Zaprite aparat (sl. 6).  
Zgornjo ploščo previdno spustite na kruh, da jo samodejni zapiralni mehanizem spne s spodnjo ploščo.  
Med samim procesom pečenja se zelena lučka segrevanja občasno prižiga in ugaša, kar ponazarja, da se grelni elementi vklaplajo in izklaplajo in s tem vzdržujejo pravilno temperaturo.
- 8** Po 4-6 minutah pekač odprite.  
Preverite, ali je popečeni sendvič zlatorjav. Čas peke je odvisen od vrste kruha, nadeva ter od tega, kako hrustljav in zapečen sendvič želite.

**9 Odstranite sendviče (sl. 7).**

Sendviče iz opekača odstranite z lesenim ali plastičnim priborom (npr. lopatico). Za ponovno pripravo sendvičev na spodnjo ploščo položite novi rezini kruha, ko zelena lučka segrevanja ugasne.

**10 Po uporabi aparat izključite iz električnega omrežja.****Recepti za popečene sendviče****D Sendvič s šunko, sirom in ananasom**

4 rezine belega kruha  
2 rezini sira  
2 rezini ananasa  
2 tanki rezini šunke  
curry v prahu

- ▶ *Počakajte, da se opekač sendvičev segreje.*
- ▶ *Na dve rezini kruha položite sir, ananas in šunko. Po šunki potresite malo curryja v prahu in na vrh položite preostali rezini kruha.*
- ▶ *Sledite navodilom v poglavju "Priprava popečenih sendvičev".*

**D Sendviči s paradižnikom, sirom in sardinami**

4 rezine belega kruha  
1 ali 2 paradižnika (narezana na kolobarje)  
2 žlici naribanega Parmezana  
6 sardel  
paprika, majaron

- ▶ *Počakajte, da se opekač sendvičev segreje.*
- ▶ *Na dve rezini kruha položite paradižnik, sardine in nariban sir. Potresite z nekaj paprike in majarona in na vrh položite preostali rezini kruha.*
- ▶ *Sledite navodilom v poglavju "Priprava popečenih sendvičev".*

**Pečenje (vzvodni žar)**

Delujočega žara ne puščajte brez nadzora.

**1 V aparat vstavite plošči za žar (sl. 8).**

Ob pravilni namestitvi boste zaslišali klik.

**2 Plošči na tanko namažite z nekoliko masla ali olja.****3 Z gumbom termostata nastavite primerno temperaturo za sestavine, ki jih boste pekli (1= nizka temperatura, 5=visoka temperatura) (sl. 9).****4 Vstavite vtičač v omrežno vtičnico.**

Zasvetita obe lučki: rdeča lučka vklopa in zelena lučka segrevanja.

**5 Ko zelena lučka segrevanja ugasne, lahko na spodnjo ploščo naložite sestavine (sl. 10).**

Za najboljši rezultat položite sestavine na sredino spodnje plošče.

Med samim procesom pečenja se zelena lučka segrevanja občasno prižiga in ugaša, kar ponazarja, da se grelni elementi vklopljajo in izklopljajo in s tem vzdržujejo pravilno temperaturo.

**6 Zaprite aparat (sl. 11).**

Zgornjo ploščo previdno spustite na sestavine, da jo samodejni zapiralni mehanizem spne s spodnjo. Zgornja plošča se dotika hrane in s tem se hrana peče na obeh straneh.

Ko pečete debele sestavine, zgornje plošče ne pritisnite navzdol, ampak jo naslonite na sestavine.

**7** Vzvodni žar po 3-5 minutah odprite.

Čas peke je odvisen od vrste sestavin, debelosti posameznih sestavin in vašega osebnega okusa. Priporočljive čase peke si oglejte v tabeli.

**8** Odstranite pečeno hrano (sl. 12).

Za odstranitev pečene hrane iz vzvodnega žara uporabite lesen ali plastičen pribor (npr. lopatico). Ne uporabljajte kovinskega, ostrega ali grobega kuhinjskega pribora.

Za nadaljevanje peke položite na spodnjo ploščo naslednji sveženj hrane, ko zelena lučka segrevanja ugasne.

Da bo peka optimalna, obrišite s kuhinjsko servieto odvečno olje s plošč, preden na žar položite naslednji sveženj hrane.

**9** Po uporabi aparat izključite iz električnega omrežja.**Čas peke**

V tabeli boste našli številne jedi, ki jih lahko pripravite z vzvodnim žarom. Čas peke v tabeli ne zajema časa, ki je potreben, da se aparat segreje.

Med samim procesom pečenja se zelena lučka segrevanja občasno prižiga in ugaša, kar ponazarja, da se grelni elementi vklopljajo in izklopljajo in s tem vzdržujejo pravilno temperaturo. Med tem prižiganjem in ugašanjem lučke lahko brez težav nadaljujete s peko.

Čas in temperaturo peke lahko prilagajate svojemu okusu. Nastavitev je odvisna tudi od vrste hrane, ki jo pripravljate (npr. meso), njene debeline in temperature.

**Nasveti**

- Tega žara ne uporabljajte za pripravo mesa s kostmi. Kostni lahko poškodujejo posebno prevleko plošč, ki preprečuje sprijemanje.
- Za najboljše rezultate pecite manjše količine.
- Klobase med pečenjem rade počijo. To lahko preprečite s tem, da jih prej z vilico nekajkrat prebodete.
- Sveže meso se peče bolje kot zamrznjeno ali odmrznjeno meso.
- Meso ne solite, dokler ni pečeno. S tem ohranite meso sočno.
- Ne pražite predebelih kosov mesa.
- Sestavine, ki so tanjše od 1 cm, med peko obrnite vsaj enkrat.

**Čas peke**

Sestavina	Čas peke	Nastavitev
Lososov ali tunin file	7-9 minut	4-5
Ribe (mali kosi)	5-7 minut	4-5
Klobasa	5-7 minut	5
Hamburger (zamrznjen, skuhan)	7-10 minut	5
Hamburger (svež)	5-7 minut	5
Kos mesa	5-7 minut	5
Zelenjava	5-6 minut	5
Mešani žar	8-10 minut	5
Rezine ananasa	3-5 minut	5
Puranji/piščančji file (200 g)	6-9 minut	5



## Priprava vafeljev

Za pripravo vafeljev lahko uporabite dve različni vrsti plošč: nordijski plošči za vafle (srčaste oblike) in plošči za belgijske vafle.

Aparata ne pustite delovati brez nadzora.

**1** Zmes pripravite na podlagi navodil v poglavju "Recepti za vafle".

Za najboljši rezultat pustite zmes stati pol ure, preden začnete s pripravo vafeljev.

**2** Namestite plošči za vafle v aparat (sl. 13).

Ob pravilni namestitvi boste zaslišali klik.

**3** Plošči na tanko namažite z nekoliko masla ali olja.

**4** Nastavite gumb termostata na nastavev za vafle (sl. 14).

**5** Vstavite vtikač v omrežno vtičnico.

Zasvetita obe lučki: rdeča lučka vklopa in zelena lučka segrevanja.

**6** Zmes vlijte na spodnjo ploščo, ko zelena lučka segrevanja ugasne (sl. 15).

Na nordijsko ploščo za vafle zlijte okoli 100 ml zmesi, na belgijsko pa okoli 180 ml zmesi.

**7** Zaprite aparat (sl. 16).

Zgornjo ploščo previdno spustite nad zmes BREZ aktiviranja samodejnega zapiralnega mehanizma. To bo omogočilo, da se bodo lahko vafli razširili in tako postali lepši in okusnejši.

Med samim procesom pečenja se zelena lučka segrevanja občasno prižiga in ugaša, kar ponazarja, da se grelni elementi vklopljajo in izklopljajo in s tem vzdržujejo pravilno temperaturo.

**8** Opekač vafeljev odprite po 5-7 minutah.

Preverite, ali so vafli zlatorjavi. Čas priprave je odvisen od vrste zmesi in od tega, kako hrustljave in zapečene vafle želite.

**9** Odstranite vafle (sl. 17).

Vafle iz opekača odstranite z lesenim ali plastičnim priborom (npr. lopatico). Ne uporabite kovinskega, ostrega ali grobega kuhinjskega pribora. Počakajte, da se vafli ohladijo na žičnatem stojalu, da postanejo hrustljavi.

Če vafle pečete dlje časa, bodo temnejši, in če jih pečete krajši čas, bodo svetlejši.

Za nadaljnjo pripravo vafeljev na spodnjo ploščo vlijte novo zmes, ko zelena lučka pogrevanja ugasne.

**10** Po uporabi aparat izključite iz električnega omrežja.

## Recepti za vafle

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 jušna žlica = 15 ml
- ▶ 1 čajna žlička = 5 ml
- ▶ 1 skodelica = 100 ml

### ▶ Hrustljavi vafli (6-10 kosov)

200 ml hladne vode

200 g pšenične moko

300 ml smetane (40 % maščobe)

- ▶ Zmešajte moko in vodo. Dobro premešajte, da dobite gladko zmes. Stepite smetano, da bo gosta, in jo počasi vmešajte v zmes. Specite vafle.

### ► Tradicionalni vafli (6-10 kosov)

1,5 skodelice mleka

3 jajca

7 jušnih žlic rastlinskega olja

1,75 skodelice moke

1 jušna žlica sladkorja

2 čajni žlički pecilnega praška

1/2 čajne žličke soli

- *Suhe sestavine pretresite v srednje veliko skledo. Ločite beljak in rumenjaki. Stepajte beljake, dokler ne postanejo gosti. Istočasno dodajte suhim sestavinam rumenjake, olje in mleko. Stepajte, dokler ni v zmesi nobenih grudic. Z lopatico vmešajte beljake. Specite vafle.*

Različica: namesto pšenične moke lahko uporabite tudi rjavo (grobo) moko. Rjava moka vsebuje več vlaken. Vafle postrezite s skuto in svežim sadjem.

## Čiščenje in hramba

**1** Aparat izklopite iz električnega omrežja.

**2** Pred odstranitvijo plošč počakajte, da se aparat ohladi.

Preden zaradi čiščenja odstranite plošče, z njih najprej s servieto obrišite olje.

Plošči odstranite s pritiskom na sprostilna gumba na aparatu, nakar ju lahko z roko dvignete iz aparata.

**3** Plošči očistite v vroči milnici z mehko krpo ali gobico ali jih operete v pomivalnem stroju.

Ne uporabljajte jedkih ali grobih sredstev in materialov, ker lahko poškodujete posebno prevleko na ploščah, ki preprečuje sprijemanje.

Ostanke lahko odstranite tako, da jih za pet minut namočite v vročo milnico. To bo odstranilo vso hrano in maščobo.

**4** Zunanost aparata očistite z vlažno krpo.

Aparata ne potaplajte v vodo.

**5** Kabel ovijte okoli konzol na dnu aparata (sl. 18).

**6** Aparat lahko shranite v navpični ali vodoravni legi (sl. 19).

## Okolje

**1** Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, odložite ga na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. S tem boste pripomogli k ohranitvi okolja (sl. 20).

## Garancija in servis

Za informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu [www.philips.com](http://www.philips.com) oziroma se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v vaši državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca ali Philipsov oddelek za male gospodinjske aparate in aparate za osebno nego.

## Общо описание

- A** Устройство Vario Lock™
- B** Сменяеми плочи (пригодени за съдомиялна машина): плочи за сандвичи (B1: изрязани + запечатани или правоъгълни), вафлени плочи (B2: за белгийски или скандинавски тип гофрети), плочи за печене на скара (B3).
- C** Автоматична ключалка
- D** Хладни дръжки
- E** Лампа за положение "включено"
- F** Светлинен индикатор за загряване
- G** Място за прибиране на кабела
- H** Бутони за освобождаване на плочата
- I** Копче на термостата
- J** Дръжки на плоча

## Отличителни характеристики

### Устройство Vario Lock™

Устройството нагласява автоматично пантите към слаганите в уреда сменяеми плочи.

#### Плочи

- HD2430: плоча за белгийски тип гофрети, плоча за изрязани и запечатани сандвичи, контактен грил.
- HD2431: плоча за белгийски тип гофрети, плоча за правоъгълни сандвичи, контактен грил.
- HD 2432: плоча за скандинавски тип гофрети (с форма на сърце), плоча за изрязани и запечатани сандвичи, контактен грил.
- HD2433: плоча за скандинавски тип гофрети (с форма на сърце), плоча за правоъгълни сандвичи, контактен грил.

#### Автоматична ключалка

Автоматично закопчаващ механизъм, който затваря уреда "3 в 1". Автоматичната ключалка не трябва да се задейства, когато са сложени плочи за белгийски тип вафли, за да се даде възможност за оптимална работа на уреда като гофретник.

## Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и го запазете за справка в бъдеще.

- ▶ **Преди да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, посочено на дъното на уреда, отговаря на това на местната електрическа мрежа.**
- ▶ **Включете уреда в заземен контакт.**
- ▶ **За предотвратяване на опасност при повреда в захранващия кабел, той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.**
- ▶ **Не потапяйте уреда или захранващия кабел във вода или каквато и да е друга течност.**
- ▶ **Поставете уреда така, че:**
  - кабелът на захранването да не виси през ръба на масата или работния плот;
  - деца да не могат да пипат уреда, докато работи;
  - уредът да е поставен на равна и стабилна повърхност и около него да има достатъчно свободно пространство.
- ▶ **Винаги изключвайте уреда от захранващата мрежа след употреба.**
- ▶ **Дръжте уреда извън обсега на деца.**
- ▶ **Не оставяйте уредът да работи без наблюдение. Не го използвайте под или до пердетата или други запалими материали или под стенни шкафчета, тъй като хлябът може да се запали.**

- Избягвайте да докосвате металните части на тостера, тъй като те се нагорещяват много по време на печене.
- Оставете уреда да изстине напълно, преди да смените плочите, да го почиствате или да го прибирате.
- Когато смените плочите, проверете дали са закрепени добре.
- Никога не докосвайте нагревателните плочи с остри или абразивни предмети, тъй като това ще повреди незалепващото покритие.
- Винаги почиствайте уреда след употреба.
- Внимавайте кабелът на захранването да не докосва или да не е твърде близо до горещите повърхности на уреда.
- Винаги загревайте предварително плочите, преди да поставите каквото и да е между тях.

### Преди първата употреба

Махнете всички лепенки и избършете корпуса на тостера с влажна кърпа.

Плочите могат да се свалят с натискане на бутоните на уреда за освобождаването им (един за горната и един - за долната плоча), след което плочите могат да се извадят от уреда с помощта на дръжките.

- 1** Извадете плочите от уреда (фиг. 1).
- 2** Почистете всяка плоча с мека кърпа или гъба в гореща сапунена вода или ги поставете в съдомиялна машина (фиг. 2).
- 3** Изсушете плочите и ги сложете обратно в уреда.

Когато използвате уреда за пръв път, от него може да се вдигне малко дим. Това е нормално.

- Можете да регулирате дължината на кабела, като навиете част от него около скобите на основата на уреда (фиг. 18).

### Печене на сандвичи

За печене на сандвичи могат да се използват два различни вида плочи за сандвичи: плочи за отрязване и запечатване и плочи с правоъгълна форма. Плочите за отрязване и запечатване отрязват и запечатват хляба, при което се получават триъгълни печени сандвичи. Плочите с правоъгълна форма само запечатват хляба и се получават правоъгълни печени сандвичи.

Никога на оставяйте плочите за сандвичи да работят без наблюдение.

- 1** Поставете плочите за сандвичи в уреда (фиг. 3).  
Когато наместите правилно плочите, ще чуете щракване.
- 2** Смажете леко плочите с малко масло или олио.
- 3** Изберете настройката за сандвичи, като завъртите копчето на термостата на положение (фиг. 4).
- 4** Пъхнете щепсела в контакта.  
Светват червеният индикатор за включено и зеленият индикатор за загреване.
- 5** Пригответе продуктите за топлените сандвичи.  
За всеки сандвич ви трябва две филийки хляб и подходящ пълнеж. Прочетете раздела "Рецепти за печени сандвичи" за идеи. Намажете леко с масло страните на хляба, които се допират до плочите, за да получите равномерно златисто-кафяво препичане.
- 6** Сандвич-тостерът е готов за работа, когато загасне индикаторът за загреване (фиг. 5).

Сложете две филийки хляб с намазаните с масло страни върху долната плоча, размажете пълнежа върху хляба и сложете две други филийки отгоре, с намазаните с масло страни обърнати нагоре. Ако искате, можете да изпечете и само един сандвич. За да осигурите най-добро запечатване, пълнежът не трябва да се намазва прекалено близо до ръбовете на филийките.

**7 Затворете уреда (фиг. 6).**

Спуснете внимателно горната плоча върху хляба, докато автоматичният заключващ механизъм я заключи към долната плоча.

По време на процеса на печене зеленият светлинен индикатор за загряване от време на време светва и угасва и така показва, че нагревателните елементи се включват и изключват, за да поддържат необходимата температура.

**8 Отворете сандвич-тостера след 4-6 минути.**

Проверете дали опеченият сандвич е златисто-кафяв. Времето за печене зависи от типа на хляба и пълнежа и от това доколко хрупкави и препечени искате да са сандвичите.

**9 Извадете сандвичите (фиг. 7).**

Използвайте дървен или пластмасов прибор (например лопатка), за да извадите изпечените сандвичи от уреда за сандвичи. Не използвайте метални, остри или абразивни кухненски прибори.

За да продължите приготвянето на сандвичи, сложете две нови филийки хляб на долната плоча, когато загасне зеленият индикатор за загряване.

**10 Изключвайте уреда от контакта след употреба.**

**Рецепти за топли сандвичи**

**► Сандвичи със шунка, сирене и ананас**

- 4 филийки бял хляб
- 2 парчета сирене
- 2 резена ананас
- 2 тънки парчета шунка
- къри на прах

- ▶ *Изчакайте сандвич-тостерът да се загрее.*
- ▶ *Поставете сиренето, ананаса и шунката върху две филийки хляб. Посипете шунката с малко къри на прах и поставете отгоре другите две филийки хляб.*
- ▶ *Следвайте инструкциите от глава "Печене на сандвичи".*

**► Сандвичи с домати, сирене и аншоа**

- 4 филийки бял хляб
- 1 или 2 домати (нарязани на резенчета)
- 2 супени лъжици настъргано сирене пармезан
- 6 бр. аншоа
- червен пипер, риган

- ▶ *Изчакайте сандвич-тостерът да се загрее.*
- ▶ *Поставете резенчетата домати, аншоата и настърганото сирене върху две филийки хляб. Поръсете с малко червен пипер и риган и поставете отгоре другите две филийки хляб.*
- ▶ *Следвайте инструкциите от глава "Печене на сандвичи".*

**Печене на скара (контактен грил)**

Никога на оставайте контактния грил да работи без наблюдение.

- 1** Сложете плочите за печене на скара в уреда (фиг. 8).  
Когато наместите правилно плочите, ще чуете щракване.
- 2** Смажете леко плочите с малко масло или олио.
- 3** Завъртете копчето на термостата до температурна настройка, подходяща за продуктите за печене (1 = ниска температура, 5 = висока температура) (фиг. 9).

- 4** Пъхнете щепсела в контакта.

Светват червеният индикатор за включено и зеленият индикатор за загреване.

- 5** Можете да сложите продуктите върху долната плоча за печене, когато загасне индикаторът за загреване (фиг. 10).

За да постигнете оптимални резултати, продуктите трябва да се поставят в средата на долната плоча за печене.

По време на процеса на печене зеленият светлинен индикатор за загреване от време на време светва и угасва и така показва, че нагревателните елементи се включват и изключват, за да поддържат необходимата температура.

- 6** Затворете уреда (фиг. 11).

Спуснете горната плоча за печене внимателно върху продуктите, докато автоматичният заключващ механизъм я заключи към долната плоча. При това положение горната плоча за печене опира върху продуктите и се получава равномерно изпичане от двете страни.

Когато печете дебели парчета, не натискайте горната плоча, за да задействате автоматичния заключващ механизъм, а просто я оставете върху продуктите.

- 7** Отворете контактния грил след 3-5 минути.

Времето за печене зависи от типа на продуктите, дебелината им и личния ви вкус. Вж. таблицата за препоръчвани времена за печене.

- 8** Извадете изпечените продукти (фиг. 12).

Използвайте дървен или пластмасов прибор (например лопатка), за да извадите печените продукти от контактния грил. Не използвайте метали, остри или абразивни кухненски прибори.

За да продължите печенето на скара, сложете следващата порция продукти върху долната плоча, когато изгасне зеленият индикатор за загреване.

За оптимални резултати отстранете излишната мазнина от плочите с парче кухненска хартия, преди да сложите следващата порция продукти на грила.

- 9** Изключвайте уреда от контакта след употреба.

**Времена за печене**

В таблицата ще намерите ред блюда, които можете да пригответе с контактния грил. Времената за печене на скара, посочени в таблицата, не включват времето, необходимо за загреване на уреда.

По време на процеса на печене зеленият светлинен индикатор за загреване от време на време светва и угасва и така показва, че нагревателните елементи се включват и изключват, за да поддържат необходимата температура. Когато зеленият индикатор светва или угасва, можете просто да продължавате с печенето.

Можете да определите продължителността и температурата на печенето на скара според собствения си вкус. Настройките също така зависят от вида на приготвяните продукти (напр. месо), дебелината на парчетата и температурата им.

**Полезни съвети**

- ▶ Не използвайте контактния грил за печене на месо с кости към него. Костите могат да повредят незалепащото покритие на плочите.
- ▶ За да получите добри резултати, винаги печете на малки порции.
- ▶ При печене колбасите обикновено се пукат. Това може да се предотврати, като пробие в обвивката им няколко дупки с вилица.
- ▶ Прясното месо се изпича по-добре от замразеното или размразено месо.
- ▶ Не слагайте сол на месото преди или по време на печене. Така се запазват соковете на месото.
- ▶ Не печете твърде дебели парчета месо.
- ▶ Обръщайте продуктите, които са по-тънки от 1 см, поне веднъж по време на печене.

**Времена за печене**

Съставка	Време за печене	Настройка
Стек от съомга или тон	7-9 минути	4-5
Риба (малки парчета)	5-7 минути	4-5
Колбаси	5-7 минути	5
Хамбургер (замразен, полуфабрикат)	7-10 минути	5
Хамбургер (пресен)	5-7 минути	5
Парче месо	5-7 минути	5
Зеленчуци	5-6 минути	5
Мешана скара	8-10 минути	5
Резени ананас	3-5 минути	5
Пуешко / пилешко филе (200 г)	6-9 минути	5

**Печене на гофрети**

За печене на гофрети могат да се използват два различни вида плочи: плочи за скандинавски гофрети (с форма на сърце) и плочи за белгийски гофрети.

**Никога не оставяйте гофретникът да работи без наблюдение.**

**1** Пригответе тестото съгласно указанията, дадени в раздела "Рецепти за гофрети".

За да получите най-добри резултати, оставете тестото да престои половин час, преди да започнете да печете гофретите.

**2** Поставете плочите за гофрети в уреда (фиг. 13).

Когато наместите правилно плочите, ще чуете шракване.

**3** Смажете леко плочите с малко масло или олио.

**4** Завъртете копчето на термостата на настройката за гофрети (фиг. 14).

**5** Пъхнете щепсела в контакта.

Светват червеният индикатор за включено и зеленият индикатор за загряване.

**6** Излейте тестото върху долната вафлена плоча, когато изгасне зеленият индикатор за загряване (фиг. 15).

Изливайте около 100 мл тесто върху долната плоча за скандинавски тип гофрети и 180 мл тесто върху долната плоча за белгийски тип гофрети.

**7 Затворете уреда (фиг. 16).**

Смъкнете внимателно горната плоча върху тестото, БЕЗ да задействате автоматичната ключалка. Това ще даде възможност на гофретите да бухват и да се получи по-добър резултат.

По време на процеса на печене зеленият светлинен индикатор за загряване от време на време светва и угасва и така показва, че нагревателните елементи се включват и изключват, за да поддържат необходимата температура.

**8 Отворете гофретника след 5-7 минути.**

Проверете дали гофретите са златисто-кафяви. Времето за печене зависи от вида на тестото и от това колко хрупкави и препечени искате да са гофретите.

**9 Извадете гофретите (фиг. 17).**

Използвайте дървен или пластмасов прибор (например лопатка), за да извадите гофретите от тостера. Не използвайте метални, остри или абразивни кухненски прибори. Оставете гофретите да изстинат върху телена решетка, за да станат хрупкави.

При по-продължително печене се получават по-тъмни гофрети, докато при по-кратко печене гофретите са по-светли.

За да продължите печенето, излейте следващата порция тесто върху вафлената плоча, когато изгасне зеленият индикатор за загряване.

**10 Изключвайте уреда от контакта след употреба.****Рецепти за гофрети**

- ▶ 1 гл = 100 мл
- ▶ 1 супена лъжица = 15 мл
- ▶ 1 чаена лъжичка = 5 мл
- ▶ 1 чаша = 100 мл

**Д Хрупкави гофрети (6-10 броя)**

200 мл студена вода

200 г пшенично брашно

300 мл сметана (40% масленост)

- ▶ Смесете брашното и водата. Разбъркайте добре, докато се получи гладко тесто. Разбийте сметаната, докато се състи, и я смесете с тестото. Изпечете гофретите.

**Д Обикновени гофрети (6-10 броя)**

1,5 чаши мляко

3 яйца

7 супени лъжици олио

1,75 чаши брашно

1 супена лъжица захар

2 чаени лъжички бакпулвер

1/2 чаена лъжичка сол

- ▶ Пресеийте сухите продукти в купа със среден размер. Отгелете жълтъците от белтъците. Разбийте белтъците на сняг. Добавете жълтъците, олиото и млякото към сухите продукти едновременно. Разбийте, докато в тестото вече не останат бучки. Добавете белтъците към тестото с лопатка. Изпечете гофретите.

Вариант: можете също така да използвате брашно за типов хляб (пълнозърнесто пшенично) вместо бяло брашно. Брашното за типов хляб съдържа повече растителни влакна. Сервирайте гофретите с извара или пресни плодове.



## Почистване и съхранение

**1** Изключете уреда от контакта.

**2** Оставете уреда да изстине, преди да извадите плочите.

Преди да извадите плочите за грил за почистване, винаги отстранявайте от тях излишната мазнина с кухненска хартиена салфетка.

Плочите могат да се свалят с натискане на бутоните на уреда за освобождаването им, след което плочите могат да се извадят от уреда с помощта на дръжките.

**3** Почиствайте плочите с мека кърпа или гъба в гореща сапунена вода или ги поставете в съдомиялна машина.

Никога не използвайте абразивни или полиращи препарати и материали, тъй като това ще повреди незалепащото покритие на плочите.

Остатъците могат да се отстранят, като наикиснете плочите в гореща сапунена вода в продължение на пет минути. Това ще омекоти залежалите остатъци от храна или мазнина.

**4** Почистете външността на уреда с влажна кърпа.

Никога не потапяйте уреда във вода.

**5** Навийте кабела около скобите от долната страна на уреда (фиг. 18).

**6** Уредът може да се съхранява в изправено или легнало положение (фиг. 19).

## Опазване на околната среда

**1** След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 20).

## Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес [www.philips.com](http://www.philips.com) или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или се свържете с Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

**Opšti opis**

- A** Vario zaključavanje™
- B** Uklonjive grejne ploče (pogodne za pranje u mašini za posuđe): ploče za sendviče (B1: trouglastog ili pravougaonog oblika), ploče za vafle (B2: belgijske ili nordijske), ploče za roštiljanje (B3).
- C** Automatsko zaključavanje
- D** Ručice sa toplotnom izolacijom
- E** Kontrolna lampica za rad
- F** Kontrolna lampica za signalizaciju zagrevanja
- G** Mesto za namotavanje kabla
- H** Tasteri za oslobađanje ploča
- I** Dugme termostata
- J** Ručice grejne ploče

**Karakteristike****Vario zaključavanje™**

Sistem šarki se automatski prilagođava uklonjivim pločama koje se stavljaju u aparat.

**Grejne ploče**

- HD2430: Aparat za pravljenje belgijskih vafila, trouglastih sendviča, roštilj.
- HD2431: Aparat za pravljenje belgijskih vafila, sendviča pravougaonog oblika, roštilj.
- HD2432: Aparat za pravljenje nordijskih vafila (u obliku srca), trouglastih sendviča, roštilj.
- HD2433: Aparat za pravljenje nordijskih vafila (u obliku srca), sendviča pravougaonog oblika, roštilj.

**Automatsko zaključavanje**

Automatski mehanizam za zatvaranje 3-u-1 aparata. Mehanizam automatskog zaključavanja ne treba da se aktivira kada su stavljene ploče za belgijske vafle, da bi se omogućio optimalan rezultat kod pravljenja vafila.

**Važno**

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

- Pre priključivanja aparata proverite da li napon naznačen na donjoj strani aparata odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Uključite aparat u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Da bi se izbegao rizik, glavni kabl u slučaju oštećenja treba da zameni kompanija Philips, tj. servisni centar ovlašćen od strane kompanije Philips ili osoba sa odgovarajućim kvalifikacijama.
- Ne uranjajte aparat ili kabl za napajanje u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
- Postavite aparat tako da:
  - kabl za napajanje ne visi preko ivice stola ili radne površine;
  - deca ne mogu da dodirnu aparat dok je u upotrebi;
  - stoji na ravnoj, stabilnoj površini sa dovoljno slobodnog prostora oko njega.
- Aparat posle upotrebe uvek isključite iz napajanja.
- Aparat čuvajte van domašaja dece.
- Aparat nemojte ostavljati da radi bez nadzora. Nemojte da ga uključujete ispod, a ni blizu zavesa ili drugih zapaljivih materijala, odnosno ispod policca na zidu, jer bi hleb mogao da se zapali.
- Izbegavajte dodir sa metalnim površinama tostera jer se one postaju veoma vruće za vreme tostriranja.

- ▶ Pre zamene grejnih ploča, čišćenja ili odlaganja, ostavite aparat da se potpuno ohladi.
- ▶ Prilikom zamene, proverite da li su grejne ploče ispravno montirane.
- ▶ Nikada ne dodirujte grejne ploče oštrim ili abrazivnim predmetima jer će to oštetiti teflonsku oblogu.
- ▶ Aparat čistite nakon svake upotrebe.
- ▶ Ne dozvolite da kabl za napajanje dođe u dodir ili se suviše približi zagrejanim površinama aparata.
- ▶ Pre stavljanja namirnica, pustite da se grejne ploče zagreju.

### Pre prve upotrebe

Skinite sve nalepnice i obrišite kućište tosterla vlažnom krpom.

Ploče se mogu skinuti pritiskom na tastere za oslobađanje grejnih ploča (jedan za gornju i jedan za donju ploču) na aparatu, posle čega ih možete podići pomoću ručica.

- 1** Izvadite ploče iz aparata (slika 1).
- 2** Očistite svaku ploču mekom tkaninom ili sunderom i vodom sa malo sapunice ili ih stavite u mašinu za pranje posuđa (slika 2).
- 3** Osušite ploče i vratite ih u aparat.

Pri prvoj upotrebi, aparat može proizvesti izvesnu količinu dima. To je normalno.

- ▶ Dužinu kabla možete podesiti tako što ćete deo omotati oko držača na postolju aparata (slika 18).

### Pripremanje tost sendviča

Za pripremanje sendviča možete koristiti dve različite vrste grejnih ploča: ploče za trouglaste sendviče ili ploče za pravougaone sendviče. Ploče za trouglaste sendviče seku i zatvaraju komade hleba, praveći trouglaste sendviče od grejanog hleba. Pravougaone grejne ploče samo zatvaraju hleb, praveći pravougaone tost sendviče.

**Nikad nemojte ostavljati aparat za sendviče da radi bez nadzora.**

- 1** Postavite ploče za sendviče u aparat (slika 3).  
Kada propisno stavite ploče, čućete "klik".
- 2** Tanko premažite ploče sa malo putera ili ulja.
- 3** Izaberite postavku za sendviče tako što ćete dugme termostata okrenuti na postavku (slika 4).
- 4** Uključite utikač u zidnu utičnicu.  
Pale se crvena lampica za rad i zelena lampica koja signalizuje zagrevanje.
- 5** Pripremite sastojke za vaš tost sendvič.  
Za svaki sendvič potrebne su vam dva parčeta hleba i odgovarajući nadev. Za sugestije pročitajte poglavlje "Recepti za tost sendviče". Puterom tanko premažite strane hleba koje dolaze u dodir sa grejnim pločama da biste dobili ravnomernu zlatnosmeđu boju tosta.

- 6** Aparat za pravljenje sendviča je spreman za upotrebu čim se kontrolna lampica za signalizaciju zagrevanja ugasi (slika 5).

Dva parčeta hleba stavite na donju ploču tako da je puterom namazana strana dole, razmažite nadev po hlebu i na to stavite dva druga parčeta hleba tako da puterom premazane strane pokazuju nagore. Ako želite, možete da pečete samo jedan sendvič. Da bi se izbeglo prelivanje, nadev ne treba da se razmazuje suviše blizu ivici parčeta hleba.

**7** Zatvorite aparat (slika 6).

Pažljivo spuštajte gornju grejnu ploču na hleb, dok je mehanizam za automatsko zaključavanje ne pričvrsti za donju ploču.

Tokom procesa pripremanja, zelena kontrolna lampica se povremeno pali i gasi, čime pokazuje da se grejači pale i gase da bi se održavala propisana temperatura.

**8** Otvorite aparat za sendviče nakon 4-6 minuta.

Proverite da li tost sendvič ima zlatnosmeđu boju. Vreme pripremanja zavisi od vrste hleba i nadeva, te od toga koliko pečeni i hrskavi želite da vaši sendviči budu.

**9** Izvadite sendviče (slika 7).

Za uklanjanje pripremljenih sendviča iz aparata koristite drveni ili plastični pribor (npr. lopaticu). Ne upotrebljavajte metalni, oštri ili abrazivni kuhinjski pribor.

Da biste nastavili sa pravljenjem sendviča, stavite dva nova parčeta hleba na donju ploču kada se zelena lampica ugasi.

**10** Nakon upotrebe isključite aparat iz napajanja.**Recepti za tost sendviče****D** Sendviči sa šunkom, sirom i ananasom

4 kriške belog hleba

2 kriške sira

2 kriške ananasa

2 tanke kriške šunke

kari u prahu

- ▶ *Ostavite aparat za pravljenje sendviča da se zagreje.*
- ▶ *Na dva komada hleba stavite šunku, sir i ananas. Šunku pospite karijem u prahu i stavite preostale dve kriške hleba na vrh.*
- ▶ *Sledite uputstva iz poglavlja "Pripremanje tost sendviča".*

**D** Sendvič sa paradajzom, sirom i sardelama

4 kriške belog hleba

1 ili 2 paradajza (narezana na kriške)

2 kašike rendanog parmezana

6 sardela

paprika, mažuran

- ▶ *Ostavite aparat za pravljenje sendviča da se zagreje.*
- ▶ *Na dve kriške hleba stavite paradajz, sardele i rendani sir. Premaz pospite paprikom i mažuranom, te stavite preostale dve kriške hleba na vrh.*
- ▶ *Sledite uputstva iz poglavlja "Pripremanje tost sendviča".*

**Roštiljanje (roštilj sa kontaktnim sistemom - pekač)**

Nikad nemojte ostavljati roštilj bez nadzora.

**1** Stavite ploče za roštiljanje u aparat (slika 8).

Kada propisno stavite ploče, čućete "klik".

**2** Tanko premažite ploče sa malo putera ili ulja.**3** Namestite dugme termostata na temperaturu koja odgovara sastojcima roštilja (1=niska temperatura, 5=visoka temperatura) (slika 9).**4** Uključite utikač u zidnu utičnicu.

Pale se crvena lampica za rad i zelena lampica koja signalizuje zagrevanje.

#### **5** Kad se zelena lampica ugasi, možete staviti sastojke na donju ploču roštilja (slika 10).

Za postizanje najboljih rezultata sastojke postavite na sredinu donje grejne ploče.

Tokom procesa pripremanja, zelena kontrolna lampica se povremeno pali i gasi, čime pokazuje da se grejači pale i gase da bi se održavala odgovarajuća temperatura.

#### **6** Zatvorite aparat (slika 11).

Pažljivo spuštajte gornju grejnu ploču na sastojke, dok je mehanizam za automatsko zaključavanje ne pričvrsti za donju ploču. Gornja grejna ploča sada leži na namirnicama, tako da se namirnice ravnomerno peku sa obe strane.

Kada roštiljate debele komade, nemojte pritiskati gornju ploču na dole da biste aktivirali mehanizam automatskog zaključavanja, već je jednostavno ostavite da stoji povrh komada.

#### **7** Nakon 3-5 minuta otvorite aparat.

Vreme pripremanja zavisi od vrste sastojaka, debljine namirnica i vašeg ličnog ukusa.

Za preporučena vremena pripremanja pogledajte tabelu.

#### **8** Uklonite ispečenu hranu (slika 12).

Za uklanjanje pripremljene hrane iz roštilja koristite drveni ili plastični pribor (npr. lopaticu). Ne upotrebljavajte metalni, oštri ili abrazivni kuhinjski pribor.

Da biste nastavili sa roštiljanjem, stavite sledeću količinu hrane na donju ploču kad se zelena lampica ugasi.

U cilju postizanja optimalnih rezultata, listom kuhinjskog papira uklonite višak ulja sa ploča pre nego što na roštilj stavite sledeću količinu hrane.

#### **9** Nakon upotrebe isključite aparat iz napajanja.

### **Vremena pripremanja**

U tabeli ćete naći neke recepte za jela koja možete pripremiti uz pomoć pekača. Vremena roštiljanja naznačena u tabeli ne uključuju vreme koje je neophodno da se aparat zagreje.

Tokom procesa pripremanja, zelena kontrolna lampica se povremeno pali i gasi, čime pokazuje da se grejači pale i gase da bi se održavala odgovarajuća temperatura. Kada se zelena lampica upali ili ugasi, možete da nastavite sa roštiljanjem.

Vreme i temperaturu roštiljanja možete prilagoditi vašem ukusu. Podešavanje zavisi i od vrste hrane koja se priprema (npr. meso), njene debljine i temperature.

### **Saveti**

- Roštilj nemojte upotrebljavati za pripremanje mesa sa kostima. Kosti bi mogle da oštete teflonsku oblogu ploča.
- Uvek pripremajte manje količine hrane da biste postigli najbolje rezultate.
- Kobasice pucaju u toku pripremanja. Ovo možete sprečiti tako što ćete viljuškom izbušiti nekoliko rupica na crevu kobasice.
- Pripremanjem svežeg mesa dobićete bolje rezultate nego pripremanjem smrznutog ili odmrznutog mesa.
- Ne solite meso dok nije potpuno pečeno. Tako ćete sačuvati sokove iz mesa.
- Ne pripremajte komade mesa koji su suviše debeli.
- Sastojke tanje od 1 cm okrenite bar jednom u toku pripremanja.

TABELA

## Vremena pripremanja

Sastojak	Vreme pripremanja	Postavka
File lososa ili tune	7-9 minuta	4-5
Riba (mali komadi)	5-7 minuta	4-5
Kobasica	5-7 minuta	5
Hamburger (smrznuti, polugotov)	7-10 minuta	5
Hamburger (svež)	5-7 minuta	5
Parče mesa	5-7 minuta	5
Povrće	5-6 minuta	5
Mešano meso	8-10 minuta	5
Parče ananasa	3-5 minuta	5
File od ćurke/pileta (200 g)	6-9 minuta	5

## Pripremanje vafila

Za pripremanje vafila možete koristiti dve različite vrste grejnih ploča: ploče za nordijske vafle (u obliku srca) ili ploče za belgijske vafle.

**Nikad nemojte ostavljati aparat za pravljenje vafila bez nadzora.**

**1** **Napravite testo prema uputstvima danima u poglavlju "Recepti za vafle".**

Da biste dobili optimalne rezultate, ostavite testo da stoji pola sata pre nego što počnete da pravite vafle.

**2** **Postavite ploče za vafle u aparat (slika 13).**

Kada ispravno stavite ploče, čućete "klik".

**3** **Tanko premažite ploče sa malo putera ili ulja.**

**4** **Okrenite dugme termostata na postavku za vafle (slika 14).**

**5** **Uključite utikač u zidnu utičnicu.**

Pale se crvena lampica za rad i zelena lampica koja signalizuje zagrevanje.

**6** **Sipajte testo na donju ploču za vafle kad se zelena lampica ugasi (slika 15).**

Sipajte oko 100 ml testa na donju ploču za nordijske vafle i oko 180 ml testa na donju ploču za belgijske vafle.

**7** **Zatvorite aparat (slika 16).**

Pažljivo spustite gornju ploču na testo BEZ aktiviranja mehanizma automatskog zaključavanja. Ovo će omogućiti da se vafle šire, a daje i bolji krajnji rezultat.

Tokom procesa pripremanja, zelena kontrolna lampica se povremeno pali i gasi, čime pokazuje da se grejači pale i gase da bi se održavala odgovarajuća temperatura.

**8** **Otvorite aparat za pravljenje vafila nakon 5-7 minuta.**

Proverite da li su vafle zlatnosmeđe. Vreme pripremanja zavisi od vrste testa i od toga koliko hrskave i pečene želite da vaše vafle budu.

**9** **Izvadite vafle (slika 17).**

Za uklanjanje pripremljenih vafila iz aparata koristite drveni ili plastični pribor (npr. lopaticu). Ne upotrebljavajte metalni, oštri, ili abrazivni kuhinjski pribor.

Duže vreme pripremanja daće tamnije vafle, dok će kraće vreme pripremanja dati svetlije vafle. Da biste nastavili pripremanje, sipajte sledeću količinu testa na ploču za vafle kad se zelena lampica ugasi.

**10** Nakon upotrebe isključite aparat iz napajanja.

### Recepti za vafle

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 supena kašika = 15 ml
- ▶ 1 kašičica = 5 ml
- ▶ 1 šoljica = 100 ml

#### ► Hrskavi vafli (6-10 komada)

200 ml hladne vode

200 g pšeničnog brašna

300 ml pavlake (40% masti)

- ▶ Pomešajte brašno i vodu. Dobro izmešajte kako biste dobili glatku smesu. Čvrsto umutite pavlaku i dodajte je testu. Ispecite vafle.

#### ► Tradicionalne vafle (6-10 komada)

1,5 šoljica mleka

3 jajeta

7 kašika biljnog ulja

1,75 šoljica brašna

1 kašika šećera

2 kašičice praška za pecivo

1/2 kašičice soli

- ▶ Prosejte suve sastojke u činiju srednje veličine. Odvojite žumanca od belanaca. Čvrsto umutite belanca. Suvim sastojcima istovremeno dodajte žumanca, ulje i mleko. Mutite dok sve grudvice u testu ne nestanu. Lopaticom umešajte belanca u testo. Ispecite vafle.

Varijacija: može koristiti i crno (integralno) brašno umesto belog brašna. Crno brašno sadrži više celuloze i vlakana. Poslužite vafle sa domaćim sirom i svežim voćem.

### Čišćenje i odlaganje

**1** Isključite aparat iz utičnice.

**2** Pre uklanjanja grejnih ploča ostavite aparat da se ohladi.

Pre svakog skidanja radi čišćenja, kuhinjskim papirom uklonite višak ulja sa ploča roštilja.

Ploče se mogu skinuti pritiskom na tastere za oslobađanje grejnih ploča (jedan za gornju i jedan za donju ploču) na aparatu, nakon čega ih možete podići pomoću ručica.

**3** Ploče čistite mekom tkaninom ili sunderom i vodom sa malo sapunice ili ih stavite u mašinu za pranje posuđa.

Nikada ne koristite abrazive i sredstva/materijale za ribanje, jer će to oštetiti teflonsku oblogu grejne ploče.

Naslage možete ukloniti tako što ćete grejne ploče potopiti na 5 minuta u toplu vodu sa malo sapunice. Ovo će omekšati stvrdnutu hranu ili mast.

**4** Spoljašnjost aparata čistite vlažnom tkaninom.

Aparat nikada ne uranjajte u vodu.

**5** Namotajte kabl oko držača koji se nalaze na donjoj strani aparata (slika 18).

**6** Aparat možete odložiti u vertikalnom ili horizontalnom položaju (slika 19).

### Zaštita okoline

**I** Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućanski otpad, već ga odložite na reciklažnom dvorištu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (slika 20).

### Garancija i servis

Ako su vam potrebne informacije ili imate neki problem, posetite Philips web-stranicu na adresi [www.philips.com](http://www.philips.com) ili se obratite Philips korisničkoj podršci u svojoj zemlji (broj telefona pronaći ćete na međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu ili servisnom odeljenju Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.



## Жалпы сипаттама

- A** Варио-Құлпысы (Электро құлпы)™
- B** Алынатын табақшалар (ыдыс жуғышта жууға болады): бутерброд табақшалары (B1: cut & seal немесе тік бұрышты формалы), вафли табақшалары (B2: Бельгиялық немесе Скандинавиялық), Гриль табақшалары (B3).
- C** Автоматты түрде бекіту
- D** Ұстауға салқын саптар
- E** Қуатқа қосулы екендігін білдіретін жарық
- F** Қызып жатқандығын білдіретін жарық
- G** Тоқ сымын сақтағыш
- H** Табақшаларды босататын түйме
- I** Термостат түймесі
- J** Табақшалардың ұстағыш саптары

## Мүмкіндіктер

### Варио-Құлпысы (Электро құлпы)™

Ілмек жүйесі, құралға салынған алынатын табақшаларға автоматты түрде бейімделеді.

#### Табақшалар

- HD2430: Бельгиялық вафли жасағыш, cut & seal бутерброд жасағыш, электірлі гриль.
- HD2431: Бельгиялық вафли жасағыш, тік бұрышты формасы бар бутерброд жасағыш, электірлі гриль.
- HD2432: Скандинавтық вафли жасағыш (жүрек формасы), cut & seal бутерброд жасағыш, электірлі гриль.
- HD2433: Скандинавтық вафли жасағыш (жүрек формасы), тік бұрышты формасы бар бутерброд жасағыш, электірлі гриль.

#### Автоматты түрде бекіту

3-in-1 құралын жабатын автоматты қыстырмалы механизм. Бельгиялық вафлилер табақшалары құралға орнатылғанда автоматты түрде бекіту механизмі белсендірмеңіз, сонда вафли жасағыштан тиімді қызмет аласыз.

## Маңызды

Құралды қолданар алдында, осы нұсқауды ықыласпен оқып шығыңыз, әрі болашақта қолдануға сақтап қойыңыз.

- ▶ Құралды қосар алдында құралда көрсетілген вольтаж жергілікті қамтамасыз ететін вольтажбен сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- ▶ Құралды жерге тұйықталған қабырға розеткасына қосыңыз.
- ▶ Егер тоқ сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips немесе Philips әкімшілігі берген қызмет орталығында немесе соған тәрізді деңгейі бар маман ғана оларды ауыстыруы тиіс.
- ▶ Құралды немесе тоқ сымын суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға болмайды.
- ▶ Құралды мынандай жағдайларда орнатыңыз:
  - тоқ сымы стөл жиегінен немесе жұмыс жасап жатқан беттің жиегінен салбырап тұрмауы тиіс;
  - құрал жұмыс жасап тұрғанда, ол балалардың қолы жетпейтін жерде болуы тиіс;
  - құралды тегіс, тұрақты бетке қойыңыз, және оның айналасында жеткілікті бос орын болуы тиіс.
- ▶ Құралды қолданып болғаннан соң өшіріп отырыңыз.
- ▶ Құралды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз
- ▶ Құралды қадағалаусыз жұмыс жасауға болмайды. Құралмен перделердің жанында немесе жылдам жанып кететін материалдардың астында, және қабырғалы шкафтардың астында жұмыс жасауға болмайды, себебі ол маталар жанып кетуі мүмкін.
- ▶ Тостердің метал бөліктерін қолмен ұстауға болмайды, себебі жұмыс жасап жатқанда олар өте ыстық болады.
- ▶ Құралдың табақшаларын ауыстырар алдында, оларды тазалар немесе сақтап қояр алдында суытып алыңыз.
- ▶ Табақшаларды ауыстырғанда оларды мықтап бекітіңіз.

- Д Табақшаларға ешқашан үшкір немесе қырнауыш заттарды тигізбеңіз, себебі ол жабыстырмайтын бетін зақымдауы мүмкін.
- Д Құралды қолданып болғаннан соң, оны міндетті түрде тазалаңыз.
- Д Тоқ сымы құралдың ыстық беттеріне тимеу керек, және оны ыстық беттерден алшақ ұстаңыз.
- Д Табақшаларды, олардың арасына кез келген зат салар алдында, алдын ала қыздырып алыңыз.

### Алғашқы рет қолданар алдында

Барлық жабыстырылған стикерлерді алып тастап, дымқыл шүберекпен құралды сүртіп шығыңыз. Құралдағы табақшаларды босату түймесін басу арқылы (біреуі төменгі табақшалар үшін, екіншісі жоғарғы табақшалар үшін) және олардың ұстағыш саптарынан құралдан тартып алу арқылы шығарып алуға болады.

- 1** Табақшаларды құралдан алыңыз (сурет 1).
- 2** Әр бір табақшаны жұмсақ шүберекпен немесе губкамен ыстық сабындалған суда жуыңыз немесе ыдыс жуғышқа салыңыз (сурет 2).
- 3** Табақшаларды құрғатып, қайтадан құралға салып қойыңыз.

Құралды алғашқы рет қолданғанда, одан біраз түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты нәрсе.

- Д Сым ұзындығын, өзіңізге керек ұзындығын ғана алып, қалғанын құралдың астыңғы жағындағы ұстағышты айналдыра орап қоюыңызға болады (сурет 18).

### Тостерленген бутерброд жасау

Бутерброд жасау үшін екі бутерброд табақшаларын қолдануға болады: cut & seal табақшалары және тік бұрышты формалы табақшалар. Cut & seal табақшалары нанды кесіп, оны үшбұрышты формалы тостерленген бутерброд етіп жабыстырады. Тік бұрышты формалы табақшалар тек нанды жабыстырып, тік бұрышты формалы тостерленген бутербродтарды жасайды.

**Бутерброд жасағышты қадағалаусыз жұмыс жасатуға болмайды.**

- 1** Бутерброд табақшаларын құралға орнатыңыз (сурет 3). Табақшаларды дұрыс орнатқанда сіз сырт еткен дыбыс естисіз.
- 2** Табақшаларды сәл маймен майлаңыз.
- 3** Термостат түймесін бағдарламасына бұрап, бутерброд жасау бағдарламасын қосыңыз (сурет 4).
- 4** Тоқ шанышқысын қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

Қуат қосылуы дегенді білдіретін қызыл жарық және қызып жатыр дегенді білдіретін жасыл жарық жанады.

- 5** Тостерленген бутербродыңызға арналған ингредиенттерді дайындаңыз.

Әр бір бутерброд үшін, сізге екі тілім нан және арасына салатын толтырма керек болады. «Тостерленген бутербродтар рецептері» тармағын қарап, кеңестер алсаңыз болады. Тегіс және алтын тәріздес қуырылған нәтиже алу үшін, нанның пісіретін табақшалармен қатынасқа түсетін жақтарын сәл маймен жағыңыз.

- 6** Қыздырып жатыр дегенді білдіретін жарық сөнген кезде, бутерброд жасағыш қолдануға дайын дегенді білдіреді.

Май жағылған жағын төменгі табақшаға қаратып, екі тілім нанды төменгі табақшаға салыңыз, толтырмасын нан үстіне салып, қалған екі тілім нанның май жағылған жағын жоғары қаратып, үстінен қойыңыз. Қалауыңыз бойынша, тек бір ғана бутерброд жасасаңыз болады. Толтырмалар нанның жан жағынан ағып кетпес үшін, нан арасына салған толтырмаларыңызды нан тілімінің жиектеріне жақын салмаңыз.

- 7** Құралды жабыңыз (сурет 6).

Жоғарғы табақшаны абайлап нан үстінен төмен қарай, автоматты түрде бекітетін механизімі жоғарғы табақшаны төменгі табақшамен бекіткенше, басыңыз.

Пісіріп жатқан кезде, қыздырылып жатыр дегенді білдіретін жасыл жарық біресе жанып, біресе сөніп отырады, бұл қыздырушы элементтердің керекті температурасын қамтамасыз ету үшін біресе қосылып, біресе сөніп отырғандығын білдіреді.

### **8** 4-6 минуттан соң бутерброд жасағышты ашыңыз.

Бутербродтар алтын тәрізді қуырылғандығын тексеріңіз. Тостерлеу уақыты нан және оның ішіне салған толтырма түріне, әрі тостерленген бутербродтарыңызды қаншалықты қытырлақ және қуырылған еткіңіз келетіндікке байланысты болады.

### **9** Бутербродтарды алыңыз (сурет 7).

Ағаш немесе пластик құралын қолданып (мысалы күрекше), грильденген тамақты электір грилінен алыңыз. Метал, өткір, немесе қырғыш ас үй аспаптарын қолдануға болмайды.

Бутербродтарды жасауды ары қарай жалғастыру үшін, қыздырылып жатыр дегенді білдіретін қызыл жарық сөнгенде, төменгі табақшаға келесі екі нан тілімін салыңыз.

### **10** Құралды қолданып болғаннан соң өшіріп отырыңыз.

## Тостерленген бутербродтар рецептері

### **Д** Ветчина (шошқаның тұздалған сүрленген еті), ірімшік және ананас бутерброды

4 тілім ақ нан  
2 тілім ірімшік  
2 тілім ананас  
2 жұқа тілім ветчина (шошқаның тұздалған сүрленген еті)  
карри ұнтағы

- ▶ Бутерброд жасағышты қыздырып алыңыз.
- ▶ *Ірімшікті, ананасты және ветчинаны (шошқаның тұздалған сүрленген еті) екі тілім нанның үстіне қойыңыз. Ветчинаға (шошқаның тұздалған сүрленген еті) кішкене карри ұнтағын себіп, қалған екі тілім нанды оның үстіне қойыңыз.*
- ▶ *«Тостерленген бутербродтарды жасау» тармағындағы нұсқауларды орындаңыз.*

### **Д** Қызанақ, ірімшік және анчоус бутерброды

4 тілім ақ нан  
1 немесе 2 қызанақ (тілімдерге кесіңіз)  
2 ас қасық ұнтақталған Пармезан ірімшігі  
6 анчоус  
паприка, майоран

- ▶ Бутерброд жасағышты қыздырып алыңыз.
- ▶ *Қызанақ тілімдерін, анчоусты, және ұнтақталған ірімшікті екі тілім нанның үстіне қойыңыз. Толтырмаға кішкене паприка мен майоран себіп, қалған екі тілім нанды оның үстіне қойыңыз.*
- ▶ *«Тостерленген бутербродтарды жасау» тармағындағы нұсқауларды орындаңыз.*

## Гриль жасау (электір грилі)

Электір грилін қадағалаусыз жұмыс жасатуға болмайды.

### **1** Гриль жасау табақшаларын құралға орнатыңыз (сурет 8).

Табақшаларды дұрыс орнатқанда сіз сырт еткен дыбыс естисіз.

### **2** Табақшаларды сәл маймен майлаңыз.

### **3** Термостат түймесін гриль жасамақшы болып жатқан ингредиенттерге сәйкес келетін температура бағдарламасына бұраңыз (1= төмен температура, 5= жоғары температура) (сурет 9)

### **4** Тоқ шанышқысын қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

Қуат қосылулы дегенді білдіретін қызыл жарық және қызып жатыр дегенді білдіретін жасыл жарық жанады.

### **5** Қыздырылып жатыр дегенді білдіретін жасыл жарық сөнгенде ингредиенттерді төменгі грильдеу табақшасына салуыңызға болады (сурет 10)

Тиімді нәтижеге жету үшін, ингредиенттерді төменгі табақшаның ортасына салу керек. Пісіріп жатқан кезде, қыздырылып жатыр дегенді білдіретін жасыл жарық біресе жанып, біресе сөніп отырады, бұл қыздырушы элементтердің керекті температурасын қамтамасыз ету үшін біресе қосылып, біресе сөніп отырғандығын білдіреді.

### **6 Құралды жабыңыз (сурет 11).**

Жоғарғы табақшаны абайлап ингредиенттер үстінен төмен қарай, автоматты түрде бекітетін механизімі жоғарғы табақшаны төменгі табақшамен бекіткенше, басыңыз. Енді жоғарғы табақша тамақ үстінде жатып, оның екі жағынан да бірдей грильдену мүмкіндігін туғызады.

Егер сіз жуан ингредиенттерден гриль жасап жатқан болсаңыз, жоғарғы табақшаны баспай, автоматты түрде бекітетін механизімді белсендірмеңіз, оның орнына жоғарғы табақшаны ингредиенттер үстіне жәй ғана қоя салыңыз.

### **7 3-5 минуттан соң электір грилін ашыңыз.**

Гриль жасау уақыты ингредиенттердің түріне, олардың жуандығына және сіздің жеке талғамыңызға байланысты болады.

Ұсынылған гриль жасау уақытын кестеден қараңыз.

### **8 Грильденген тамақты алыңыз (сурет 12).**

Ағаш немесе пластик аспап қолданып (мәселен күрекше), грильденген тамақты электір грилінен алыңыз. Метал, өткір, немесе қырғыш ас үй аспаптарын қолдануға болмайды.

Егер гриль жасауды жалғастырғыңыз келсе, қыздырып жатыр дегенді білдіретін жасыл жарық сөнгенде, келесі тамақ порциясын төменгі табақшаға салсаңыз болады.

Тиімді нәтиже алу үшін, келесі тамақ порциясын салар алдында, табақшалардың бетіндегі артық майды ас үй қағазымен сүртіп алыңыз.

### **9 Құралды қолданып болғаннан соң өшіріп отырыңыз.**

#### **Гриль уақыты**

Кестеде сіз осы электір грилінде пісіре алатын тағамдардың бірнешеуі берілген. Кестеде көрсетілген гриль жасау уақыты құралды қыздыруға арналған уақытты қоспай берілген.

Пісіріп жатқан кезде, қызып жатыр дегенді білдіретін жарық біресе жанып, біресе сөніп отырады, бұл қыздырушы элементтердің керекті температурасын қамтамасыз ету үшін біресе қосылып, біресе сөніп отырғандығын білдіреді. Жасыл жарық біресе жанып біресе сөніп отырса, сіз әшейін ғана гриль жасауды жалғастыра беріңіз.

Өзіңіздің талғамыңызға қарай гриль уақыты мен гриль температурасын бейімдеп алуыңызға болады. Бұл бағдарламалар пісіріп жатқан тамақ түріне (мысалы ет), оның жуандығына және температурасына байланысты болады.

#### **Keңестер**

- Электір грилін сүйегі бар етті дайындауға қолдануға болмайды Сүйектер табақшалардың жабыспайтын беттеріне зақым келтіруі мүмкін.
- Мінсіз нәтиже алу үшін, тағамды шамалы порциямен пісіріңіз.
- Сосискаларды пісіргенде, олар әдетте жарылып кетеді. Олай болмас үшін, сосискалардың терісінің бірнеше жерін шанышқымен тесіп қойыңыз.
- Мұздатылған немесе мұзын еріткен еттен көрі, қунақы (жас) еттен гриль жасаған тиімдірек нәтиже береді.
- Грильды жасап болғанша етке тұз сеппеңіз. Сонда сіз ет шырынын сақтайсыз.
- Грильды өте жуан ет тілімінен жасамаңыз.
- Гриль жасап жатқанда, шамамен 1 см.ден жуан ингредиенттерді кем дегенде бір рет аударыңыз.

## Гриль уақыты

Ингредиенттер	Гриль уақыты	Нұсқау
Алырт немесе тунец балығының стейкі	7-9 минут	4-5
Балық (кішкене тілімдер)	5-7 минут	4-5
Сосиска	5-7 минут	5
Гамбургер (мұздатылған, алдын ала пісірілген)	7-10 минут	5
Гамбургер (қунақы)	5-7 минут	5
Ет кесіндісі	5-7 минут	5
Көкөністер	5-6 минут	5
Аралас грилі	8-10 минут	5
Ананас тілімдері	3-5 минут	5
Күрке тауық/тауық ет кесіндісі (200 г)	6-9 минут	5

## Вафли жасау

Вафли жасау үшін екі түрлі табақшалар қолдануға болады: Скандинавтық вафли табақшалары (жүрек формасында) және Бельгиялық вафли табақшалары.

**Вафли жасағышты қадағалаусыз жұмыс жасатуға болмайды.**

**1 «Вафли рецепттері» тамағындағы берілген нұсқау бойынша сұйық қамыр жасаңыз.**

Тіімді нәтижеге жету үшін, вафли жасар алдында, сұйық қамырыңызды жарты сағат бойы қойып қойыңыз.

**1 Вафли табақшаларын құралға орнатыңыз (сурет 13).**

Табақшаларды дұрыс орнатқанда сіз сырт еткен дыбыс естисіз.

**3 Табақшаларды сәл маймен майлаңыз.**

**4 Термостат түймесін вафли бағдарламасына бұраңыз (сурет 14).**

**5 Тоқ шанышқысын қабырғадағы розеткаға қосыңыз.**

Қуат қосылулы дегенді білдіретін қызыл жарық және қызып жатыр дегенді білдіретін жасыл жарық жанады.

**6 Қызып жатыр дегенді білдіретін жасыл жарық сөнгеннен соң, сұйық қамырды төменгі табақшаға құйыңыз (сурет 15).**

Шамамен 100 мл сұйық қамырды төменгі Скандинавтық вафли табақшасына құйып, 180 мл сұйық қамырды төменгі Бельгиялық вафли табақшасына құйыңыз.

**7 Құралды жабыңыз (сурет 16).**

Жоғарғы табақшаны абайлап қамыр үстіне автоматты түрде бекітетін механизмін белсендірмей төмендетіңіз. Бұл вафлилеріңіздің үлкейюіне мүмкіндік беріп, жақсы нәтижеге жеткізеді.

Пісіріп жатқан кезде, қыздырылып жатыр дегенді білдіретін жасыл жарық біресе жанып, біресе сөніп отырады, бұл қыздырушы элементтердің керекті температурасын қамтамасыз ету үшін біресе қосылып, біресе сөніп отырғандығын білдіреді.

**8 5-7 минуттан соң вафли жасағышыңызды ашыңыз.**

Вафлилер алтын тәрізді қуырылғандығын тексеріңіз. Пісіру уақыты қамыр түріне және вафлиіңіздің қаншалықты қытырлақ және қуырылған еткіңіз келетіндікке байланысты болады.

### 9 Вафлиді алыңыз (сурет 17).

Ағаш немесе пластик құралын қолданып (мысалы күрекше), грильденген тамақты электір грилінен алыңыз. Метал, өткір, немесе қырғыш ас үй аспаптарын қолдануға болмайды. Вафлиерді сым тор үстінде суытыңыз, сонда олар қытырлақ болады.

Ұзағырақ пісіру уақыты қоңыр вафли нәтижесін берсе, қысқа пісіру уақыты ашық вафли нәтижесін береді.

Пісіруді жалғастырғыңыз келсе, қызып жатыр дегенді білдіретін жасыл жарық сөнгенде, келесі қамыр порциясын вафли табақшасына құйыңыз.

### 10 Құралды қолданып болғаннан соң тоқтан суырыңыз.

#### Вафли рецепті

- ▶ 1 гл = 100 мл
- ▶ 1 шәй қасық = 15 мл
- ▶ 1 шәй қасық = 5 мл
- ▶ 1 шыны аяқ = 100 мл

#### ► Қытырлақ вафли (6-10 дана)

200 мл суық су

200 гр бидай ұны

300 мл қаймақ (майлылығы 40%)

- ▶ Ұн мен суды арластырыңыз. Жұмсақ сұйық қамыр болу үшін жақсылап илеңіз. Қаймақты тығыз болғанша шайқап, қамырмен арластырыңыз. Вафлиді пісіріңіз.

#### ► Әдеттегі вафли (6-10 дана)

1.5 шыны аяқ сүт

3 жұмыртқа

7 ас қасық көкөніс майы

1.75 шыны аяқ ұн

1 шәй қасық қант

2 шәй қасық сода

1/2 шәй қасық тұз

- ▶ Құрғақ ингредиенттеріңізді елгезерден өткізіп, орта мөлшерлі ыдысқа салыңыз. Жұмыртқаның сарысынан ажыратыңыз. Жұмыртқа ағын тығыз болғанша шайқаңыз. Жұмыртқа сарысын, майды, және сүтті құрғақ ингредиенттеріңізге қосыңыз. Сұйық қамырыңызда түйіршіктер қалмағанша шайқаңыз. Күрекшенің көмегімен жұмыртқа ағын сұйық қамырыңызға шағындап салып, арластырып отырыңыз. Вафлиді пісіріңіз.

Бір түрі: сонымен қатар, ақ ұнның орнына қара (ірі тартылған бидай) ұнын қолдансаңыз болады. Қара ұнның талшықтары көбірек. Вафлиеріңізді қыспақталған ірімшікпен және қунақы жеміс жидекпен ұсыныңыз.

#### Тазалау және сақтау

### 1 Құралды тоқтан суырыңыз.

### 2 Табақшаларды алар алдында, құралды суытып алыңыз.

Гриль табақшаларын тазалауға алар алдында, олардың бетіндегі артық майды ас үй қағазымен сүртіп алыңыз.

Табақшаларды алу үшін, құралдағы табақшаларды босату түймесін басыңыз, ал содан соң табақшаларды құралдан олардың ұстағыш саптарынан тарту арқылы алуға болады.

### 3 Табақшаларды жұмсақ шүберекпен немесе губкамен сабындалған ыстық суда жуыңыз немесе оларды ыдыс жуғышқа салыңыз.

Қырғыш немесе активті тазалағыш заттар мен материалдарды қолдануға болмайды, себебі бұл табақшалардың жабыстырмайтын беттеріне зақым келтіруі мүмкін.

Тамақ қалдықтарынан тазалау үшін, табақшаларды сабынды ыстық суға бес минуттай уақытқа салып қойыңыз. Бұл қатып қалған тамақты немесе майды жібітеді.

**4** Құралдың сыртын дымқыл шүберекпен тазаласаңыз болады.

Құралды суға батыруға болмайды.

**5** Құралдың тоқ сымын, құралдың төменгі жағындағы ұстағышқа айналдырып орап қойыңыз (сурет 18).

**6** Құралды көлбеу немесе тік қылып сақтауға болады (сурет 19).

### Қоршаған айнала

**1** Құралды өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құралды арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Сонда сіз қоршаған айналаны сақтауға себіңізді тигізесіз (сурет 20).

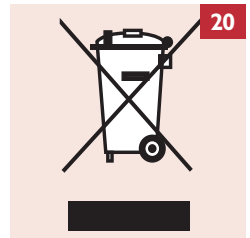
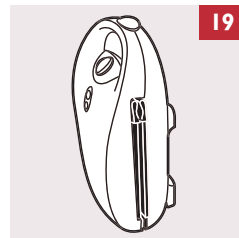
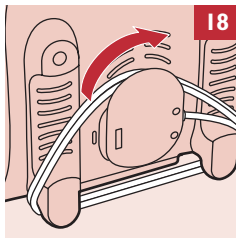
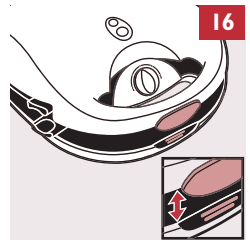
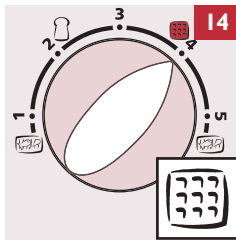
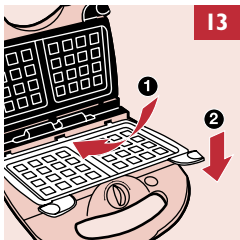
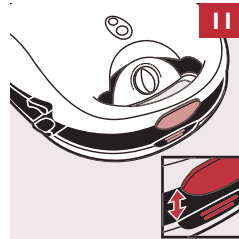
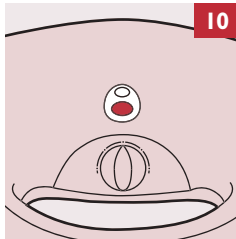
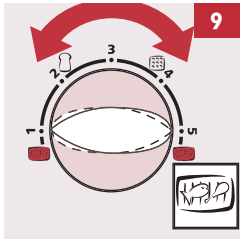
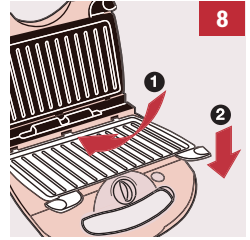
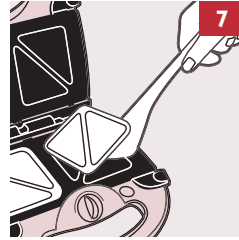
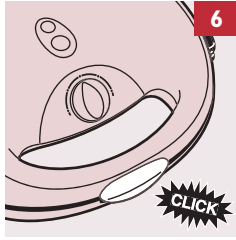
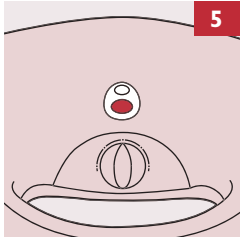
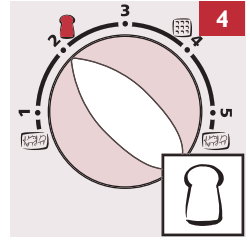
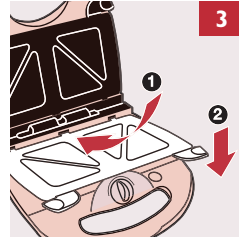
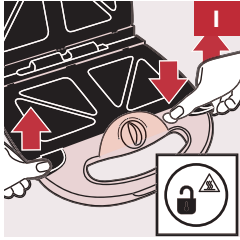
### Кепілдік және қызмет

Егер сізге ақпарат керек болса, немесе сізде бірде бір мәселе болса, Philips'тің интернет бетіндегі [www.philips.com](http://www.philips.com) веб-сайтына келіңіз, немесе өзіңіздің еліңіздегі Philips Тұтынушылар Орталығына телефон шалсаңыз болады (ол нөмірді сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Сіздің еліңізде Тұтынушылар Қамқорлық Орталығы жоқ болған жағдайда өзіңіздің жергілікті Philips дилеріне арызданыңыз немесе Philips'тің Үйге арналған құралдар қызмет департаменті және Жеке Қамқор BV бөліміне арызданыңыз.













[www.philips.com](http://www.philips.com)



100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222 001 95535