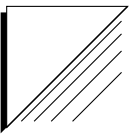


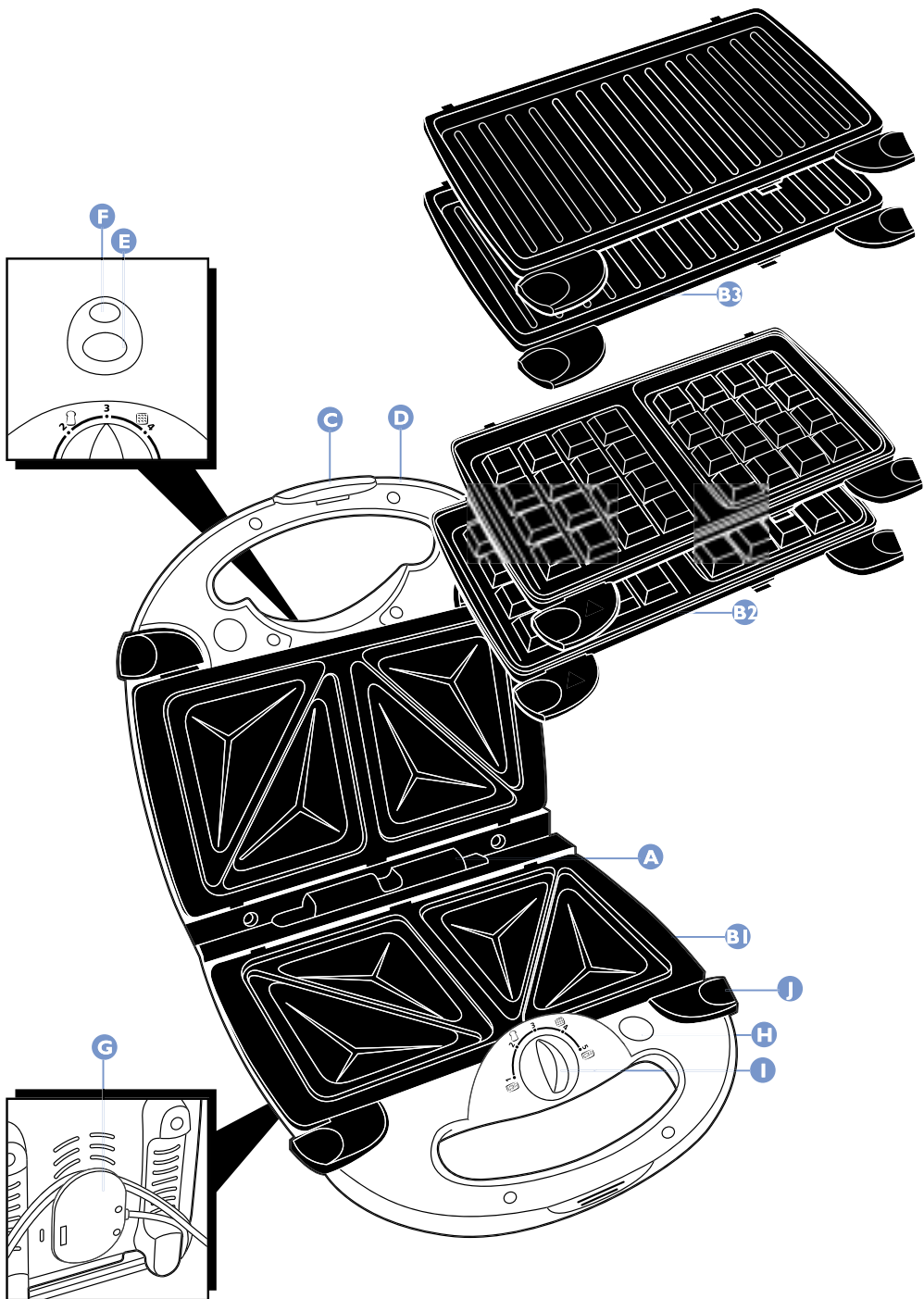
Cucina

HD2423, HD2422, HD2421, HD2420



PHILIPS





HD2423, HD2422, HD2421, HD2420

ENGLISH 6

POLSKI 12

ROMÂNĂ 19

РУССКИЙ 25

ČESKY 32

MAGYAR 38

SLOVENSKY 44

УКРАЇНСЬКА 50

HRVATSKI 57

EESTI 62

LATVISKI 69

LIETUVIŠKAI 75

SLOVENŠČINA 81

Important

- ▶ Always follow basic safety precautions when using electrical appliances.
- ▶ Read these directions 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 mains voltage in your home before you connect the appliance.
- ▶ Plug the appliance into an earthed wall socket.
- ▶ 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.
- ▶ Make sure the mains cord does not come into contact with or too close to the hot surfaces of the appliance.
- ▶ Put the appliance in a safe place, away from fire hazards such as curtains.
- ▶ Always preheat the plates before putting any items between them.
- ▶ Unplug the appliance after use.
- ▶ Do not let the appliance operate unattended.
- ▶ Avoid touching the metal parts as they become very hot.
- ▶ 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.

Unplug the appliance and allow it to cool down completely before removing the plates and cleaning the appliance.

- ▶ Never immerse the appliance in water and prevent water from entering the appliance.
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, as special tools and/or parts are required.

General Description

- Ⓐ Vario Lock™ The hinge system automatically adapts to the removable plates that are put in the appliance.
- Ⓐ Removable plates (dishwasher-proof) Sandwich plates (B1: cut & seal and rectangular-shaped), Waffle plates (B2: Belgian and Nordic), Grilling plates (B3):
 - HD 2420 (Belgian waffle maker, cut & seal sandwich maker, contact grill).
 - HD 2421 (Belgian waffle maker, rectangular-shape sandwich maker, contact grill).
 - HD 2422 (Nordic waffle maker (heart shape), cut & seal sandwich maker, contact grill).
 - HD 2423 (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 function should be deactivated when the Belgian waffle plate is inserted to allow optimal performance as a waffle maker.

Ⓓ Cool-touch handgrips

Ⓔ Power-on light

This red light is on as long as the sandwich maker is connected to the mains.

Ⓕ Ready-to-cook light

This green light is on when the 3-in-1 plates are being heated up. When the green light goes out, the appliance is ready for use.

Ⓖ Cord storage

Ⓗ Plates release button

Ⓘ Thermostat knob

Ⓙ Handles of plate

Before use

The plates can be removed by pressing the plate release button 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 place them back in the appliance.

The appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.

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.

- 1** Place the sandwich plates in the appliance (fig. 3).

When you place the plates into the appliance properly, you will hear a click.

- 2** Slightly grease the plates with a little butter or oil.
- 3** Select the sandwich setting by turning the thermostat knob to setting \square (fig. 4).

- 4** Insert the plug into the wall socket.

You can adjust the length of the cord by winding part of it round the brackets on the base of the appliance.

- 5** The red power-on light and the green ready-to-cook light go on.

- 6** 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. Slightly butter the sides of the bread that come into contact with the plates to obtain an even, golden brown result.

- 7** The sandwich maker is ready for use as soon as the ready-to-cook 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.

- 8** Close the appliance (fig. 6).

Lower the upper plate carefully onto the bread until the auto-lock mechanism clamps it onto the lower plate.

Never leave the sandwich maker unattended when it is switched on.

While cooking, the green ready-to-cook 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.

- 9** Open the sandwich maker after 4-6 minutes

Check whether the toasted sandwich is golden brown. The cooking time required to obtain crispy brown sandwiches depends on the type of bread, the filling and your personal taste.

- 10** Removing 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 ready-to-cook light goes out.

11 Unplug the appliance after use.

Recipes for toasted sandwiches

► 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

- ▶ *Preheat the sandwich maker*
- ▶ *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'.*

► 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

- ▶ *Preheat the sandwich maker*
- ▶ *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)

1 Place the grilling plates in the appliance (fig. 8).

When you place the plates into the appliance properly, you will hear a click.

2 Slightly grease the plates with a little butter or oil.

3 Select the desired setting by turning the thermostat knob to the grilling setting (1-5) (fig. 9).

4 Insert the plug into the wall socket.

You can adjust the length of the cord by winding part of it round the brackets on the base of the appliance.

5 The red power-on light and the green ready-to-cook light go on.

6 You can place the ingredients on the lower grilling plate when the green ready-to-cook light has gone out (fig. 10).

For an optimal result, the ingredients should be placed in the centre of the lower grilling plate. While cooking, the green ready-to-cook 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.

7 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.

Do not lock the contact grill when grilling thick ingredients.

Never leave the operating contact grill unattended when grilling thick ingredients.

8 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.

9 Removing 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 second batch of food on the lower plate when the green ready-to-cook light goes out.

For optimal results, remove excess oil from the plate with a piece of kitchen paper before placing the next batch of food on the grilling plates.

10 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 preheat the appliance.

During the grilling process, the green light goes on and out from time to time to indicate that the heating elements are switched on or off to maintain the correct temperature. When the light goes on or out, you can simply continue grilling.

You can adapt the grilling time and 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

- ▶ The contact grill must not be used to grill 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 |
| Keeping warm | - | 2-3 |
| Defrosting | - | 3-4 |

Making waffles

Two different types of plates can be used for making waffles: the Nordic waffle plates (heart shape) and the Belgian waffle plates.

1 Make batter according to the instructions given in the chapter 'Recipes for waffles' in these directions for use.

To get optimal results, let the batter stand for half an hour before baking.

2 Place the waffle plates in the appliance (fig. 13).

When you place the plates in the appliance properly, you will hear a click.

3 Slightly grease the plates with a little butter or oil.

4 Select the waffle setting by turning the thermostat knob to the waffle setting (fig. 14).

5 Insert the plug into the wall socket.

You can adjust the length of the cord by winding part of it round the brackets on the base of the appliance.

6 The red power-on light and the green ready-to-cook light go on.

7 Pour the batter onto the lower waffle plate when the green ready-to-cook 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.

8 Close the appliance (fig. 16).

Lower the upper plate carefully onto the batter WITHOUT clamping the plates. This will allow the waffles to expand and gives a better end result.

Never leave the waffle maker unattended when it is switched on.

While cooking, the green 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.

9 Open the waffle maker after 5-7 minutes

Check whether the waffles are golden brown. The cooking time required to obtain crispy, golden brown waffles depends on the type of batter and your personal taste.

10 Removing 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, place the next batch of batter onto the waffle plate when the green ready-to-cook light goes out.

11 Unplug the appliance after use.

Recipes for waffles

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 tablespoon = 15 ml
- ▶ 1 teaspoon = 5 ml
- ▶ 1 spice measure = 1 ml

► Crisp waffles (6-10 pieces)

200 ml cold water

300 ml (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 cup milk

3 eggs

7 tablespoons vegetable oil

1.75 cup 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 berries.

Cleaning**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 they can be lifted out of the appliance by means of the handles.

3 Clean the plates with a soft cloth or sponge in hot soapy water or put them in the dishwasher.

Never use abrasive or scouring cleaning agents and materials, as this will damage the non-stick coating of the plate.

Residues can be removed by soaking the plates in hot soapy water for five minutes. This will loosen any caked food or grease.

4 Clean the outside of the appliance with a damp cloth

Never immerse the appliance in water.

5 Wind the cord (fig. 18).

The 3-in-1 appliance has a cord storage feature on the base of the appliance.

6 The appliance can be stored in a vertical or horizontal position (fig. 19).**Replacing the mains cord**

If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, as special tools and/or parts are required.

Information & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Ważne

- ▶ Podczas obsługi urządzeń elektrycznych zawsze przestrzegaj podstawowych zasad bezpieczeństwa.
- ▶ Przed skorzystaniem z urządzenia prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją i zachowanie jej na przyszłość.
- ▶ Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy napięcie zasilania, wskazane na spodzie urządzenia, odpowiada napięciu w sieci domowej.
- ▶ Włóż wtyczkę przewodu zasilającego urządzenia do gniazdka ściennego.
- ▶ Ustaw urządzenie tak, aby
 - przewód zasilający nie wisiał nad krawędzią stołu lub blatu kuchennego,
 - dzieci nie miały kontaktu z pracującym urządzeniem,
 - urządzenie znajdowało się na płaskiej, stabilnej powierzchni oraz żeby wokół niego było wystarczająco dużo wolnego miejsca.
- ▶ Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się, jak też nie przebiega zbyt blisko rozgrzanych powierzchni urządzenia.
- ▶ Ustaw urządzenie w bezpiecznym miejscu, z dala od potencjalnych punktów powstania pożaru, takich jak firanki.
- ▶ Przed umieszczeniem pomiędzy płytkami jakiegokolwiek potrawy wstępnie je rozgrzej.
- ▶ Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- ▶ Nie pozwól, aby urządzenie obsługiwane było bez należytej uwagi.
- ▶ Nie dotykaj metalowych części urządzenia, ponieważ są one mocno rozgrzane.
- ▶ Poczekaj, aż toster ostudzi się zupełnie i dopiero wtedy wymień płyty, oczyść urządzenie lub odstaw je.
- ▶ Podczas wymiany płyt zamontuj je w bezpieczny i prawidłowy sposób.
- ▶ Nie dotykaj płyt ostrymi lub szorstkimi przedmiotami, gdyż mogą one uszkodzić ich gładką powierzchnię.
- ▶ Po użyciu zawsze oczyść urządzenie.

Wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż toster ostudzi się zupełnie, dopiero wtedy wyjmij płyty i oczyść urządzenie.

- ▶ Nie zanurzaj nigdy urządzenia w wodzie i nie dopuszczaj, aby woda dostała się do wnętrza urządzenia.
- ▶ Jeśli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, jego wymiany może dokonać jedynie punkt serwisowy autoryzowany przez firmę Philips, ponieważ wymagane są do tego specjalne narzędzia i części.

Opis ogólny

- A Vario Lock™ System zawiasów automatycznie przystosowuje się do zdejmowanych płyt, zakładanych do urządzenia.
- B Zdejmowane płyty (mogą być myte w zmywarce), płyty do kanapek (B1: typu cut & seal oraz o kształcie prostokątnym), płyty do gofrów (B2: belgijskich i skandynawskich), płyty do grillowania (B3):
 - HD 2420 (gofrownica do gofrów belgijskich, opiekacz do kanapek , grill kontaktowy).
 - HD 2421 (gofrownica do gofrów belgijskich, opiekacz do prostokątnych kanapek, grill kontaktowy).
 - HD 2422 (gofrownica do gofrów skandynawskich (w kształcie serca), opiekacz do kanapek , grill kontaktowy).
 - HD 2423 (gofrownica do gofrów skandynawskich (w kształcie serca), opiekacz do prostokątnych kanapek, grill kontaktowy).
- C Zatrząsk automatyczny (auto-lock)

Automatyczny mechanizm klamrowy zamykający opiekacz: 3 w jednym. Przy włączeniu płyty do gofrów belgijskich należy wyłączyć funkcję auto-lock; pozwoli to na optymalne działanie urządzenia jako gofrownicy.

D Chłodne w dotyku uchwyty

E Lampka sygnalizacyjna zasilania

Lampka ta, świecąca się w kolorze czerwonym, włączona jest tak długo, jak długo opiekacz podłączony jest do sieci.

F Lampka sygnalizacyjna gotowości do pracy

Lampka ta włącza się i świeci na zielono wtedy, gdy w opiekaczu rozgrzewane są 3 pary wymiennych płyt. W momencie, w którym gaśnie zielona lampka urządzenie gotowe jest do użytku.

G Miejsce na przechowywanie przewodu zasilającego.

H Przycisk zwalniania płyt

I Pokrętko termostatu

J Uchwyty płyty

Przed użyciem

Aby wyjąć płyty, należy wcisnąć przycisk zwalniania płyt, po czym można je wyciągnąć z urządzenia korzystając z uchwytów.

1 Wymij płyty z urządzenia (rys. 1).

2 Oczyszczyć każdą płytę miękką szmatką lub umyć w gorącej wodzie z mydłem, ewentualnie umyć je w zmywarce.

3 Osuszyć płyty i włożyć je ponownie do urządzenia.

Urządzenie może wytwarzać dym podczas pierwszego korzystania z niego. Zjawisko to jest normalne.

Robienie kanapek tostowych

Do wykonania kanapek można wykorzystać dwa różne rodzaje płyt kanapkowych: płyty trójkątne oraz płyty prostokątne. Płyty trójkątne rozcinają na pół i zgrzewają chleb, dając w efekcie tostową kanapkę o trójkątnym kształcie. Płyty prostokątne jedynie zgrzewają chleb, dając w efekcie prostokątne tostowe kanapki.

1 Umieścić płyty kanapkowe w urządzeniu (rys. 3).

Jeśli umieścisz płyty prawidłowo, usłyszysz charakterystyczny odgłos ("kliknięcie").

2 Posmaruj płytę małą ilością masła lub oleju.

3 Obracając pokrętko termostatu do ustawienia , wybierz pozycję: kanapki (rys. 4).

4 Wetknij wtyczkę do gniazdka ściennego.

Możesz skrócić długość przewodu owijając jego część wokół zawiasów u podstawy urządzenia.

5 Zapalą się: czerwona lampka sygnalizacyjna włączonego zasilania oraz zielona lampka sygnalizacyjna gotowości do opiekania.

6 Przygotuj składniki do swojej kanapki.

Do każdej kanapki potrzebne są dwie kromki chleba oraz odpowiednie nadzienie. Przeczytaj rozdział: 'Przepisy na kanapki tostowe', gdzie znajdziesz cenne wskazówki. Aby uzyskać równy, złocisty kolor kanapek, posmaruj lekko masłem te strony chleba, które stykają się z płytami.

7 Opiekacz do kanapek gotowy jest do użycia, gdy tylko zgaśnie lampka sygnalizacyjna gotowości urządzenia do opiekania (rys.5).

Umieść dwie kromki chleba stronami posmarowanymi masłem na dolnej płycie, rozsmaruj nadzienie na chlebie i przykryj go dwoma pozostałymi kromkami chleba, stronami posmarowanymi masłem zwróconymi ku górze. Możesz również opiekaczką tylko jedną kanapkę. Aby zapewnić optymalne zgrzanie obu kromek, nadzienie nie powinno być rozsmarowane zbyt blisko krawędzi kromek chleba.

8 Zamknij urządzenie (rys.6).

Opuść ostrożnie górną płytę na chleb, aż mechanizm auto-lock zamknie się na dolnej płycie.

Nigdy nie pozostawaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

Podczas opiekania lampka gotowości do opiekania co pewien czas zapala się i gaśnie, co sygnalizuje, że grzałki włączają się i wyłączają w celu utrzymania właściwej temperatury opiekania.

9 Otwórz opiekacz po upływie 4-6 minut.

Sprawdź, czy opiekzona kanapka zarumieniła się na złocisty kolor. Czas opiekania potrzebny do uzyskania chrupiących złocistych kanapek zależy od rodzaju chleba, nadzienia i własnego gustu.

10 Wyjmowanie kanapek (rys. 7).

Podczas wyjmowania opiekanych kanapek z opiekacza skorzystaj z drewnianego lub plastikowego narzędzia (np. łopatki). Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich narzędzi kuchennych. Aby kontynuować robienie kanapek umieść na dolnej płycie dwie kolejne kromki chleba, jak tylko zgaśnie zielona lampka gotowości do opiekania.

11 Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.

Przepisy na opiekane kanapki

► Kanapki z szynką, serem i ananase

4 kromki białego chleba

2 plasterki sera

2 plastry ananasa

2 cienkie plasterki szynki

przyprawa curry

► *Podgrzej opiekacz kanapek.*

► *Na dwóch kromkach chleba umieść ser, ananas, a następnie szynkę. Posyp plastry szynki niedużą ilością przyprawy curry i przykryj je dwoma pozostałymi kromkami chleba.*

► *Postępuj według wskazówek zamieszczonych w rozdziale: 'Przygotowywanie opiekanych kanapek'.*

► Kanapki z pomidorem, serem i filetemi anchois

4 kromki białego chleba

1 lub 2 pomidory (pokrojone na plasterki)

2 łyżki tartego sera Parmezan

6 filetów anchois

papryka, majeranek

► *Podgrzej opiekacz kanapek.*

► *Na dwóch kromkach chleba umieść plasterki pomidora, filety anchois oraz tarty ser. Posyp niewielką ilością papryki i majeranku i przykryj całość dwiema dalszymi kromkami chleba.*

► *Postępuj według wskazówek zamieszczonych w rozdziale: 'Przygotowywanie opiekanych kanapek'.*

Opiekanie na grillu (grill kontaktowy)

1 Umieść płyty w urządzeniu (rys. 8).

Jeśli umieściłeś płyty prawidłowo, usłyszysz charakterystyczny odgłos ("kliknięcie").

2 Nasmaruj płyty małą ilością masła lub oleju.**3 Wybierz żądane ustawienie obracając pokrętło termostatu do pozycji grillowania (1-5) (rys. 9).****4 Wetknij wtyczkę do gniazdka ściennego.**

Możesz skrócić długość przewodu owijając jego część wokół zawiasów u podstawy urządzenia.

5 Zapalą się: czerwona lampka sygnalizacyjna włączonego zasilania oraz zielona lampka

sygnalizacyjna gotowości do opiekania.

6 Możesz umieścić składniki na dolnej płycie, gdy tylko zgaśnie lampka sygnalizacyjna gotowości urządzenia do opiekania (rys. 10).

Aby otrzymać optymalne efekty należy umieszczać składniki w środku dolnej płyty do grillowania. Podczas opiekania lampka gotowości do opiekania co pewien czas zapala się i gaśnie, co sygnalizuje, że grzałki włączają się i wyłączają w celu utrzymania właściwej temperatury opiekania.

7 Zamknij urządzenie (rys. 11).

Opuść ostrożnie górną płytę do grillowania na umieszczone składniki, aż automatyczny zatrzask zamknie górną płytę na płycie dolnej. Górna płyta do grillowania spoczywa obecnie na opiekanej potrawie, sprawiając, że jest ona równomiernie opiekana z obu stron.

Nie zamykaj grilla kontaktowego podczas opiekania składników o dużej grubości.

Podczas opiekania składników o dużej grubości nigdy nie pozostawiaj włączonego grilla kontaktowego bez odpowiedniego nadzoru.

8 Po 3-5 minutach otwórz grill kontaktowy.

Czas opiekania na grillu zależy od rodzaju składników, ich grubości oraz własnego upodobania. Zalecane czasy opiekania na grillu podane są w tabeli.

9 Wymowianie potrawy z opiekacza (rys. 12).

Podczas wymowiania z grilla kontaktowego opieczonej na nim potrawy skorzystaj z drewnianego lub plastikowego narzędzia (np. łopatką). Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich narzędzi kuchennych.

Aby kontynuować opiekanie na grillu umieść na dolnej płycie następną porcję żywności jak tylko zgaśnie zielona lampka gotowości do opiekania.

Aby uzyskać optymalne rezultaty, przed umieszczeniem kolejnej porcji żywności na płytach do grillowania usuń z płyt nadmiar oleju, używając do tego celu papierowego ręcznika.

10 Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.

Czasy opiekania na grillu

W tabeli podano liczbę porcji, które można przygotować korzystając z grilla kontaktowego. Wskazane w tabeli czasy opiekania na grillu nie uwzględniają czasu niezbędnego do wstępnego podgrzania urządzenia.

W trakcie trwania procesu grillowania zielona lampka gotowości do opiekania co pewien czas zapala się i gaśnie, co sygnalizuje, że grzałki włączają się i wyłączają w celu utrzymania właściwej temperatury opiekania. Gdy lampka ta zapala się lub gaśnie możesz kontynuować proces grillowania.

Zgodnie z własnym gustem możesz wybrać czas, a także temperaturę grillowania. Właściwe ustawienie zależy również od rodzaju przygotowywanej potrawy (np. mięsa), jej grubości i temperatury.

Wskazówki

- ▶ Grill kontaktowy nie może być używany do opiekania mięsa z kością. Kości mogłyby uszkodzić pokrywającą płytę warstwę zapobiegającą przywieraniu żywności.
- ▶ Aby uzyskać jak najlepsze efekty, opiekaj zawsze małe porcje.
- ▶ Kiełbaski podczas opiekania mają tendencje do pękania. Można temu zapobiec nakłuwając je w kilku miejscach widelcem.
- ▶ Świeże mięso nadaje się do opiekania bardziej niż mięso mrożone lub rozmrożone.
- ▶ Przed opieczeniem na grillu nie posypuj mięsa solą. Pozwoli to zachować soczystość mięsa.
- ▶ Nie opiekaj na grillu zbyt grubych porcji mięsa.
- ▶ Podczas opiekania na grillu obróć co najmniej raz składniki, których grubość nie przekracza 1 cm.

Czasy opiekania na grillu

| Składniki | Czas opiekania na grillu | Ustawienie |
|---|--------------------------|------------|
| Pieczony łosoś lub tuńczyk | 7-9 minut | 4-5 |
| Ryby (małe kawałki) | 5-7 minut | 4-5 |
| Kiełbaski | 5-7 minut | 5 |
| Hamburger (mrożony, wstępnie usmażony) | 7-10 minut | 5 |
| Hamburger (świeży) | 5-7 minut | 5 |
| Porcja 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 |

Robienie gofrów

Do robienia gofrów można wykorzystać dwa różne rodzaje płyt: skandynawskie (w kształcie serca) oraz belgijskie płyty do gofrów.

1 Przygotuj mieszaninę jajeczną zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdziale: 'Przepisy na gofry'.

Aby uzyskać najlepsze efekty, pozwól, by mieszanka jajeczna odstała przed opiekaniami przez pół godziny.

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

Jeśli umieścisz płyty prawidłowo, usłyszysz charakterystyczny odgłos ("kliknięcie").

3 Nasmaruj płyty małą ilością masła lub oleju.

4 Wybierz ustawienie gofrowania obracając pokrętkę termostatu do odpowiedniej pozycji (rys. 14).

5 Wetknij wtyczkę do gniazdka ściennego.

Możesz skrócić długość przewodu owijając jego część wokół zawiasów u podstawy urządzenia.

6 Zapal się: czerwona lampka sygnalizacyjna włączonego zasilania oraz zielona lampka sygnalizacyjna gotowości do opiekania.

7 Gdy tylko zgaśnie lampka sygnalizacyjna gotowości urządzenia do opiekania wlej ciasto na dolną płytę (rys. 15).

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

8 Zamknij urządzenie (rys. 16).

Opuść ostrożnie górną płytę na ciasto, BEZ zamykania płyt. Umożliwi to rozmieszczenie ciasta i pozwoli uzyskać lepszy efekt końcowy.

Nigdy nie pozostawiaj włączonej gofrownicy bez odpowiedniego nadzoru.

Podczas opiekania zielona lampka gotowości do opiekania co pewien czas zapala się i gaśnie co sygnalizuje, że grzałki włączają się i wyłączają w celu utrzymania właściwej temperatury.

9 Otwórz gofrownicę po upływie 5-7 minut.

Sprawdź, czy gofry mają złocisty kolor. Czas opiekania potrzebny do uzyskania chrupiących złocistych

gofrów zależy od rodzaju ciasta oraz własnego smaku.

10 Wymijanie gofrów (rys. 17).

Podczas wymijania gofrów z gofrownicy skorzystaj z drewnianego lub plastikowego narzędzia (np. łopatką). Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich narzędzi kuchennych. Pozwól gofrom ostygnąć na drucianym stojaku, będą wtedy bardziej kruche.

Dłuższy czas opiekania pozwala uzyskać gofry o ciemniejszym kolorze, zaś krótki czas opiekania da w wyniku gofry w kolorze jasnym.

Aby kontynuować robienie gofrów, gdy zgaśnie zielona lampka gotowości do opiekania, umieść na dolnej płycie następną porcję ciasta.

11 Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.

Przepisy na gofry

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 łyżka stołowa = 15 ml
- ▶ 1 łyżeczka = 5 ml
- ▶ 1 miarka przypraw = 1 ml

► Kruche wafle (6-10 sztuk)

200 ml zimnej wody

300 ml (200 g) mąki pszennej

300 ml śmietany (40% tłuszczu)

- ▶ *Zmieszaj mąkę z wodą. Rozmieszaj starannie, jeśli chcesz uzyskać gładkie ciasto. Ubij na sztywno śmietanę i zmieszaj ją z ciastem. Opiecz wafle.*

► Gofry tradycyjne (6-10 sztuk)

1,5 filiżanki mleka

3 jaja

7 łyżek stołowych oleju roślinnego

1,75 filiżanki mąki

1 stołowa łyżka cukru

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1/2 łyżeczki soli

- ▶ *Przesyp suche składniki do miski średnich rozmiarów. Oddziel białka od żółtek. Ubij białka na sztywno. Do suchych składników dodaj jednocześnie żółtka, olej i mleko. Ubijaj tak długo, aż ciasto będzie gładkie, bez grud. Korzystając z łopatką zagnieć białka jaj z ciastem. Opiecz gofry.*

Odmiana: Zamiast białej mąki możesz użyć również mąki pszennej razowej. Mąka razowa zawiera więcej włókien. Podawaj gofry z twarogiem i świeżymi jagodami.

Mycie

1 Wyłącz urządzenie z sieci.

2 Przed wyjęciem płyt, poczekaj, aż ostygną.

Przed wyjęciem płyt do mycia zawsze usuwaj z nich nadmiar oleju, używając do tego celu kawałka papierowego ręcznika kuchennego.

Płyty można wyjąć naciskając przyciski zwalniania płyt na urządzeniu, po czym, korzystając z uchwytów wyjąć je z urządzenia.

3 Umyj płyty w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń, korzystając z miękkiej szmatki lub gąbki. Możesz również umyć je w zmywarce.

Nie używaj ostrych lub szorstkich środków i produktów do mycia, ponieważ mogą uszkodzić gładką powierzchnię płyty.

Pozostałości potraw lub tłuszczu można usunąć zanurzając płyty w gorącej wodzie z dodatkiem

środka do mycia naczyń, na okres pięciu minut. Zmiękczy to wszelkie resztki potraw lub tłuszczu.

4 Oczyszczyć zewnętrzną powierzchnię urządzenia korzystając z wilgotnej szmatki.

Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.

5 Zwiń przewód zasilający (rys. 18).

Opiekacz "Trzy-w-jednym" ma u podstawy miejsce na przechowywanie przewodu zasilającego.

6 Urządzenie można przechowywać w pozycji zarówno pionowej, jak i poziomej (rys. 19).

Wymiana przewodu zasilającego.

Jeśli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, jego wymiany może dokonać jedynie punkt serwisowy autoryzowany przez firmę Philips, ponieważ wymagane są do tego specjalne narzędzia i części.

Gwarancja i serwis

Jeśli potrzebujesz dodatkowych informacji lub zetknąłeś się z jakimś problemem skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajdziesz w Karcie Gwarancyjnej) lub zwróć się do najbliższego punktu serwisowego AGD autoryzowanego przez firmę Philips.

Important

- ▶ Când folosiți aparate electrice, respectați întotdeauna măsurile de siguranță elementare.
 - ▶ Citiți aceste instrucțiuni de utilizare cu atenție înainte de începerea utilizării aparatului și păstrați-le pentru consultări ulterioare.
 - ▶ Înainte de a conecta aparatul asigurați-vă că tensiunea indicată pe partea inferioară a aparatului corespunde tensiunii locale.
 - ▶ Conectați aparatul la o priză cu legătură la pământ.
 - ▶ Poziționați aparatul în așa fel încât:
 - cablul de alimentare să nu atârne peste marginea suprafeței de lucru;
 - copiii să nu poată atinge aparatul în timpul funcționării acestuia;
 - acesta să se afle pe o suprafață plană, stabilă și cu un spațiu suficient de jur împrejur.
 - ▶ Cablul nu trebuie să vină în contact cu suprafețele încinse ale aparatului și nici nu trebuie să fie foarte aproape de acestea.
 - ▶ Așezați aparatul într-un loc sigur la distanță la obiecte inflamabile cum ar fi perdelele.
 - ▶ Încălziți întotdeauna plăcile aparatului înainte de a prăji alimentele.
 - ▶ Scoateți ștecherul din priză după utilizare.
 - ▶ Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
 - ▶ Evitați să atingeți părțile metalice întrucât acestea se încing.
 - ▶ Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a schimba plăcile, de a-l curăța sau de a-l depozita.
 - ▶ Montați corect plăcile când le schimbați.
 - ▶ Nu atingeți niciodată plăcile cu obiecte ascuțite sau abrazive pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă.
 - ▶ Curățați întotdeauna aparatul după utilizare.
- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet înainte de a scoate plăcile și a-l curăța.
- ▶ Nu introduceți aparatul în apă și aveți grijă să nu pătrundă apă în interior.
 - ▶ În cazul în care cablul se deteriorează, acesta trebuie înlocuit la un centru service autorizat Philips, întrucât sunt necesare unelte și/sau componente speciale.

Descriere generală

- A** Vario Lock™ Sistemul cu balamale se adaptează automat plăcilor detașabile ce sunt introduse în aparat.
- B** Plăci detașabile (rezistente la mașina de spălat vase) Plăci pentru sandvișuri (B1: cut & seal și de formă dreptunghiulară), Plăci pentru gaufre (B2: belgiene sau nordice) și Plăci pentru gril (B3):
 - HD 2420 (aparat pentru gaufre belgiene, prăjitor de sandvișuri cut & seal, gril).
 - HD 2421 (aparat pentru gaufre belgiene, prăjitor de sandvișuri în formă dreptunghiulară, gril).
 - HD 2422 (aparat pentru gaufre nordice (în formă de inimă), prăjitor de sandvișuri cut & seal, gril).
 - HD 2423 (aparat pentru gaufre nordice, prăjitor de sandvișuri în formă dreptunghiulară, gril).
- C** Auto blocare
Un sistem de fixare automat închide aparatul 3-în-1. Funcția auto blocare trebuie dezactivată atunci când folosiți plăcile pentru gaufre belgiene pentru rezultate optime.
- D** Mânere izolante
- E** Led pornire
Acest led roșu rămâne aprins atâta timp cât prăjitorul de pâine este conectat.
- F** Led gata de coacere
Acest led verde rămâne aprins atâta timp cât plăcile 3-în-1 se încălzesc. Când ledul verde se stinge, aparatul este gata de utilizare.
- G** Depozitare cablu
- H** Buton de declanșare pentru plăci
- I** Termostat
- J** Mânere placă

Înainte de utilizare

Plăcile pot fi scoase prin apăsarea butonului de declanșare a plăcilor de pe aparat, apoi pot fi ridicate cu ajutorul mânerelor:

- 1 Scoateți plăcile din aparat (fig. 1).
- 2 Curățați fiecare placă cu o cârpă moale sau cu un burete și puțin detergent de vase, sau introduceți-le în mașina de spălat vase (fig. 2).
- 3 Ștergeți plăcile și fixați-le înapoi în aparat.


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

Prepararea sandvișurilor prăjite

Pentru prepararea sandvișurilor pot fi folosite două tipuri de plăci: plăcile cut & seal și plăcile dreptunghiulare. Plăcile cut & seal taie și presează pâinea formând sandvișuri prăjite triunghiulare. Plăcile dreptunghiulare doar presează pâinea formând sandvișuri de formă dreptunghiulară.

- 1 Fixați plăcile pentru sandvișuri în aparat (fig. 3).

Când acestea sunt montate corect, veți auzi un clic.

- 2 Ungeți ușor plăcile cu puțin unt sau ulei.
- 3 Selecționați poziția dorită răsucind termostatul pe reglajul  (fig. 4).

- 4 Introduceți ștecherul în priză.

Puteți ajusta lungimea cablului răsucindu-l parțial în jurul suportului de la baza aparatului.

- 5 Ledul roșu de pornire și ledul verde gata de coacere se vor aprinde.

- 6 Preparați ingredientele pentru sandvișul prăjit.

Pentru fiecare sandviș aveți nevoie de două felii de pâine și de umplutura aferentă. Pentru sugestii, citiți capitolul "Rețete pentru sandvișuri prăjite". Ungeți ușor feliile de pâine pe părțile care vin în contact cu plăcile, pentru a obține niște sandvișuri rumenite uniform.

- 7 Prăjitorul de sandvișuri este gata de utilizare când se stinge ledul gata de coacere (fig. 5).

Puneți două felii de pâine cu partea unsă pe placa inferioară, așezați umplutura pe felii și acoperiți-le cu celelalte două felii de pâine cu partea unsă în sus. Puteți prepara un singur sandviș, dacă doriți. Pentru o presare optimă, așezați umplutura pentru sandvișuri cât mai înspre interior.

- 8 Închideți aparatul (fig. 6).

Coborâți placa superioară cu grijă deasupra pâinii până ce sistemul de fixare automat închide cele două plăci.

Nu lăsați niciodată prăjitorul de sandvișuri nesupravegheat când acesta este pornit.

În timpul frigerei, ledul verde gata de coacere se stinge și se aprinde din când în când pentru a indica faptul că rezistențele pornesc și se opresc pentru a menține temperatura corectă.

- 9 Deschideți prăjitorul de sandvișuri după 4-6 minute.

Verificați dacă sandvișul este rumenit. Timpul necesar de coacere pentru ca sandvișurile să fie crocante depinde de tipul de pâine, de umplutură și de gustul personal.

- 10 Scoaterea sandvișurilor (fig. 7).

Folosiți ustensile de plastic sau de lemn (de ex. o spatulă) pentru a lua sandvișurile de pe prăjitor. Nu folosiți ustensile de bucatărie metalice, ascuțite sau abrazive.

Pentru a continua prepararea sandvișurilor, așezați alte două felii de pâine pe placa inferioară când ledul verde gata de coacere se stinge.

11 Scoateți ștecherul din priză după utilizare.

Rețete pentru sandvișuri prăjite

► Sandvișuri 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

- ▶ *Preîncălziți prăjitorul de sandvișuri*
- ▶ *Puneți cașcavalul, ananasul și apoi șunca pe două felii de pâine. Presărați puțin curry pe șuncă și așezați celelalte două felii deasupra.*
- ▶ *Urmați instrucțiunile din capitolul "Prepararea sandvișurilor prăjite".*

► Sandvișuri cu roșii, parmezan și anșoa

4 felii de pâine albă
1-2 roșii (tăiate felii)
2 linguri de parmezan ras
6 anșoa
paprika, oregano

- ▶ *Preîncălziți prăjitorul de sandvișuri*
- ▶ *Puneți felile de roșii, anșoa și parmezanul ras pe două felii de pâine. Presărați puțin curry și oregano și așezați celelalte două felii deasupra.*
- ▶ *Urmați instrucțiunile din capitolul "Prepararea sandvișurilor prăjite".*

Frigere (gril)

1 Fixați plăcile de frigere în aparat (fig. 8).

Când acestea sunt montate corect, veți auzi un clic.

2 Ungeți ușor plăcile cu puțin unt sau ulei.

3 Selecționați poziția dorită răsucind termostatul pe reglajul frigere (1-5) (fig. 9).

4 Introduceți ștecherul în priză.

Puteți ajusta lungimea cablului răsucindu-l parțial în jurul suportului de la baza aparatului.

5 Ledul roșu de pornire și ledul verde gata de coacere se vor aprinde.

6 Puteți așeza ingredientele pe placa inferioară de frigere atunci când ledul verde gata de coacere se stinge (fig. 10).

Pentru rezultate optime, așezați ingredientele în centrul plăcii de frigere.

În timpul frigerei, ledul verde gata de coacere se stinge și se aprinde din când în când pentru a indica faptul că rezistențele pornesc și se opresc pentru a menține temperatura corectă.

7 Închideți aparatul (fig. 11).

Coborâți placa superioară de frigere cu grijă deasupra ingredientelor până ce sistemul de fixare automat închide cele două plăci. Placa superioară de frigere presează alimentele, frigându-le astfel pe ambele părți.

Nu uniți cele două plăci de frigere dacă alimentele sunt prea groase.

Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat când frigeți bucăți mari de alimente.

8 Deschideți grilul după 3-5 minute.

Timpul de frigere depinde de tipul de aliment, de grosimea acestuia și de gustul personal.

Consultați tabelul pentru timpul de frigere recomandat.

9 Desprinderea alimentelor fripte (fig. 12).

Folosiți ustensile de plastic sau de lemn (de ex. o spatulă) pentru a desprinde alimentele fripte de pe gril. Nu folosiți ustensile de bucătărie metalice, ascuțite sau abrazive.

Pentru a continua frigerea, așezați a doua tranșă de alimente pe placa inferioară după ce se stinge ledul verde gata de coacere.

Pentru obținerea celor mai bune rezultate, îndepărtați uleiul în exces de pe suprafața plăcii cu o bucată de hârtie de bucătărie, înainte de a pune pe grătar următoarea tranșă.

10 Scoateți ștecherul din priză după utilizare.**Durate de frigere**

În tabel veți găsi un număr de preparate ce pot fi pregătite pe grătar. Durata de frigere din tabel nu include timpul necesar preîncălzirii aparatului.

În timpul procesului de frigere, ledul verde se stinge și se aprinde din când în când pentru a indica faptul că rezistențele pomesc și se opresc pentru a menține temperatura corectă. În acest timp puteți continua frigerea.

Puteți adapta duratele de frigere și temperatura potrivit gustului personal. Reglajul depinde și de tipul de aliment preparat (de ex. carne), de grosimea acestuia și temperatură.

Sugestii

- Nu folosiți grilul pentru frigerea cărnii nedezosate. Oasele pot zgâria suprafața non aderentă a plăcilor.
- Pentru obținerea celor mai bune rezultate frigeți tranșe mici.
- Cârnații pot crăpa în timpul frigerii. Pentru a evita acest lucru, înțepați-i cu o furculiță.
- Veți obține rezultate mai bune dacă folosiți carne proaspătă în locul celei congelate sau decongelate.
- Nu sărați carnea decât după ce ați fript-o. Astfel aceasta va rămâne suculentă.
- Nu așezați pe grătar bucăți prea subțiri de carne.
- Întoarceți alimentele cu o grosime mai mică de 1 cm cel puțin o dată în timpul frigerii.

Durate de frigere

| Ingredient | Timp de prăjire | Reglaj |
|-------------------------------------|-----------------|--------|
| Pește somon sau ton | 7-9 minute | 4-5 |
| Pește (bucăți mici) | 5-7 minute | 4-5 |
| Cârnați | 5-7 minute | 5 |
| Hamburger (congelat, semi-preparat) | 7-10 minute | 5 |
| Hamburger (proaspăt) | 5-7 minute | 5 |
| Bucată de carne | 5-7 minute | 5 |
| Legume | 5-6 minute | 5 |
| Gril mixt | 8-10 minute | 5 |
| Felii de ananas | 3-5 minute | 5 |
| File de curcan/pui (200 g) | 6-9 minute | 5 |

Prepararea clătitelor gaufre

Pentru prepararea clătitelor gaufre puteți folosi două tipuri diferite de plăci: plăci pentru gaufre nordice (în formă de inimă) și plăci pentru gaufre belgiene.

1 Preparați aluatul conform instrucțiunilor din capitolul "Rețete pentru gaufre" din acest Manual de utilizare.

Pentru obținerea celor mai bune rezultate, lăsați aluatul să crească o jumătate de oră înainte de coacere.

2 Poziționați plăcile pentru gaufre în aparat (fig. 13).

Când introduceți plăcile în aparat, veți auzi un clic.

3 Ungeți ușor plăcile cu puțin unt sau ulei.

4 Selecționați poziția dorită răsucind termostatul pe reglajul gaufre (fig. 14).

5 Introduceți ștecherul în priză.

Puteți ajusta lungimea cablului răsucindu-l parțial în jurul suportului de la baza aparatului.

6 Ledul roșu de pornire și ledul verde gata de coacere se vor aprinde.

7 Turnați puțin aluat pe placa inferioară pentru gaufre atunci când ledul verde gata de coacere se stinge (fig. 15).

Turnați aproximativ 100 ml de aluat pe placa inferioară pentru prepararea clătitelor gaufre nordice și aproximativ 180 ml pentru cele belgiene.

8 Închideți aparatul (fig. 16).

Coborâți placa superioară cu grijă deasupra aluatului FĂRĂ a uni plăcile. Astfel, clătitele gaufre vor putea crește obținând rezultate excelente.

Nu lăsați niciodată aparatul pentru gaufre nesupravegheat când este pornit.

În timpul coacerii, ledul verde se stinge și se aprinde din când în când pentru a indica faptul că rezistențele pornesc și se opresc pentru a menține temperatura corectă.

9 Deschideți aparatul pentru gaufre după 5-7 minute.

Verificați dacă clătitele gaufre sunt rumenite. Timpul necesar pentru obținerea unor gaufre crocante și aurii depinde de tipul de aluat și de gustul personal.

10 Desprinderea clătitelor gaufre (fig. 17).

Folosiți ustensile de plastic sau de lemn (de ex. o spatulă) pentru a desprinde clătitele gaufre de pe aparat. Nu folosiți ustensile de bucătărie metalice, ascuțite sau abrazive. Lăsați clătitele gaufre să se răcească pe un grătar pentru a se întări.

Cu cât lăsați clătitele gaufre mai mult cu cât acestea vor fi mai rumenite. Dacă acestea sunt lăsate mai puțin, acestea vor fi mai deschise la culoare.

Pentru a continua, așezați a doua cantitate de aluat pe placa inferioară după ce se stinge ledul verde gata de coacere.

11 Scoateți ștecherul din priză după utilizare.

Rețete pentru gaufre

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 lingură = 15 ml
- ▶ 1 linguriță = 5 ml
- ▶ 1 măsură de condimente = 1 ml

► Gaufre crocante (6-10 bucăți)

200 ml apă rece

300 ml (200 gr) făină de grâu

300 ml smântână (40% grăsime)

► *Amestecați făina și apa. Mixați bine până obțineți un aluat omogen. Bateți smântâna până se întărește și încorporați-o în aluat. Coaceți prăjiturile gaufre.***► Gaufre tradiționale (6-10 bucăți)**

1,5 cană de lapte

3 ouă

7 linguri ulei vegetal

1,75 cană de făină

1 lingură de zahăr

2 lingurițe praf de copt

1/2 linguriță de sare

► *Amestecați ingredientele uscate într-un bol de mărime medie. Separati albușurile. Bateți albușurile până devin spumă. Adăugați gălbenușurile, uleiul și laptele peste ingredientele uscate toate odată. Bateți până omogenizați aluatul. Încorporați albușurile cu o spatulă. Coaceți prăjiturile gaufre.*

Diversificare: Puteți folosi făină completă în loc de făină de grâu. Făina completă conține mai multe fibre. Serviți prăjiturile gaufre cu brânză de vacă și fructe de pădure proaspete.

Curățare**1 Scoateți aparatul din priză.****2 Lăsați aparatul să se răcească înainte de scoate plăcile.**

Îndepărtați întotdeauna surplusul de ulei de pe plăcile de prăjire cu o bucată de hârtie de bucătărie înainte de a le scoate din aparat pentru a le spăla.

Plăcile pot fi desprinse din aparat apăsând butonul de declanșare, după care pot fi scoase cu ajutorul mânerelor.

3 Curățați plăcile cu o cârpă moale sau cu un burete și cu apă caldă și detergent de vase, sau spălați-le în mașina de spălat vase.

Nu folosiți niciodată agenți abrazivi de curățare sau produse abrazive pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă. Reziuurile pot fi îndepărtate dacă lăsați plăcile să se înmoaie în apă fierbinte cu detergent timp de 5 minute. Resturile lipite de alimente și grăsimea vor fi curățate mai ușor.

4 Curățați exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

Nu introduceți niciodată aparatul în apă.

5 Înfășurați cablul de alimentare (fig. 18).

Aparatul 3-în-1 are un suport de depozitare a cablului la baza aparatului.

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

În cazul în care cablul se deteriorează, acesta trebuie înlocuit la un centru service autorizat Philips, întrucât sunt necesare unelte și/sau componente speciale.

Informații și serviceDacă doriți informații sau în cazul unor probleme, vizitați site-ul Philips la **www.philips.com** sau contactați Centrul Consumatori Philips din țara dumneavoastră (veți găsi numărul de telefon în garanția internațională). Dacă nu există un astfel de centru în țara dumneavoastră, apălați la furnizorul dumneavoastră Philips sau contactați Departamentul Service pentru Aparatură Electrocasnice și de Îngrijire Personală.

Внимание

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

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

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

Общее описание

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

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

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

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

- F** Светодиод готовности прибора к работе

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

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

Перед использованием прибора

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

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


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

Подрумянивание бутербродов

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

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

При правильной установке пластин в прибор вы должны услышать щелчок.

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

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

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

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

- 6** Подготовьте ингредиенты для приготовления бутерброда.

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

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

Положите на нижнюю пластину два кусочка хлеба, смазав нижние стороны маслом, распределите начинку на каждом кусочке и накройте еще двумя кусочками хлеба, смазав верхние стороны маслом. Если хотите, вы можете поджарить только один бутерброд. Для оптимального запечатывания не кладите начинку слишком близко к краям кусочков хлеба.

8 Закройте прибор (рис. 6).

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

Не оставляйте работающий тостер для приготовления горячих бутербродов без присмотра.

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

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

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

10 Извлечение бутербродов (рис.7).

Используйте деревянные или пластмассовые кухонные принадлежности (например, лопаточку) для извлечения поджаренных бутербродов из бутербродницы. Не используйте металлические кухонные принадлежности с острыми краями, или выполненные из абразивных материалов. Чтобы продолжить приготовление горячих бутербродов, поместите еще два кусочка хлеба на нижнюю пластину, как только погаснет зеленый светодиод.

11 После работы отключите прибор от электросети.

Рецепты приготовления горячих бутербродов

► Бутерброд с ветчиной, сыром и ананасом

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

- ▶ Предварительно нагрейте бутербродницу
- ▶ Положите на два кусочка хлеба сыр, ананас и, затем, ветчину. Посыпьте ветчину перцем карри и накройте сверху еще двумя кусочками хлеба.
- ▶ Следуйте рекомендациям раздела "Приготовление горячих бутербродов".

► Бутерброд с помидором, сыром и анчоусом

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

- ▶ Предварительно нагрейте бутербродницу
- ▶ Положите ломтики помидора, анчоуса и натертый сыр на два кусочка хлеба. Посыпьте красным перцем и майораном и накройте сверху еще двумя кусочками хлеба.
- ▶ Следуйте рекомендациям раздела "Приготовление горячих бутербродов".

Поджаривание на решетке (решетка для поджаривания)

- 1 Поместите в электроприбор пластины для поджаривания(рис. 8).**
При правильной установке пластин в прибор вы должны услышать щелчок.
- 2 Смажьте пластины небольшим количеством сливочного или растительного масла.**
- 3 Выберите нужный режим, повернув кнопку термостата в положение "поджаривание" (1-5)(рис. 9).**
- 4 Вставьте вилку шнура питания в розетку электросети.**
Вы можете выбрать требуемую длину шнура питания, намотав часть его на скобу, находящуюся на основании прибора.
- 5 Горят красный светодиод питания и зеленый светодиод готовности прибора.**
- 6 Вы можете поместить ингредиенты на нижнюю пластину, как только погаснет зеленый светодиод(рис. 10).**
Для получения наилучших результатов, помещайте ингредиенты в центре нижней пластины
Во время готовки зеленый светодиод готовности прибора попеременно загорается и гаснет, что свидетельствует о включении и выключении нагревательных элементов с целью поддержания требуемой температуры.
- 7 Закройте прибор(рис. 11).**
Осторожно прижмите ингредиенты верхней пластиной до срабатывания механизма автоматической блокировки с фиксацией на нижней пластине. Верхняя пластина при этом прижата к продуктам, что приводит к их равномерному поджариванию с обеих сторон.
Не закрывайте гриль до щелчка при поджаривании толстых кусков.
Не оставляйте работающий гриль при поджаривании толстых кусков без присмотра.
- 8 Спустя 3-5 минут откройте гриль.**
Время, требующееся для поджаривания продуктов, определяется их типом, толщиной куска и вашим вкусом.
См. таблицу, содержащую сведения о времени приготовления продуктов на гриле.
- 9 Извлечение поджаренных продуктов(рис. 12).**
Используйте деревянные или пластмассовые кухонные принадлежности (например, лопаточку) для извлечения из гриля поджаренных продуктов. Не используйте металлические кухонные принадлежности с острыми краями, или выполненные из абразивных материалов.
Чтобы продолжить поджаривание, поместите следующую порцию продуктов на нижнюю пластину, как только погаснет зеленый светодиод.
- Для получения наилучшего результата, прежде чем положить следующую порцию продуктов на гриль, удалите кусочком кухонного бумажного полотенца с пластины излишки жира
- 10 После работы отключите прибор от электросети.**

Продолжительность поджаривания

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

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

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

Советы

- ▶ Не рекомендуется использовать гриль для жарки мяса с костями. Кости могут повредить антипригарное покрытие пластин.
- ▶ Для получения наилучшего результата, готовьте небольшие порции продуктов.
- ▶ Колбаски могут лопаться при жарке. Этого можно избежать, проткнув шкуру вилкой в нескольких местах.
- ▶ При готовке свежего мяса вы получите лучший результат, чем при готовке замороженного или размороженного мяса
- ▶ Не солите мясо до окончания поджаривания. Это поможет избежать выделения сока.
- ▶ Не поджаривайте слишком толстые куски мяса
- ▶ Во время поджаривания хотя бы один раз переверните продукты, толщина которых меньше, чем 1 см.

Продолжительность поджаривания

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

Приготовление вафель

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

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

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

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

При правильной установке пластин в прибор вы должны услышать щелчок.

3 Смажьте пластины небольшим количеством сливочного или растительного масла.

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

5 Вставьте вилку шнура питания в розетку электросети.

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

6 Горят красный светодиод питания и зеленый светодиод готовности прибора.**7 Когда зеленый светодиод готовности погаснет, вылейте взбитое жидкое тесто на нижнюю пластину для приготовления вафель(рис. 15).**

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

8 Закройте прибор(рис. 16).

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

Не оставляйте работающий прибор при приготовлении вафель без присмотра.

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

9 Спустя 5-7минут откройте вафельницу

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

10 Извлечение вафель(рис. 17).

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

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

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

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

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

Д Хрустящие вафли (6-10 кусочков)

200 мл холодной воды
300 мл (200 г) пшеничной муки
300 мл сливок (40% жирности)

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

Д Традиционные вафли (6-10 кусочков)

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

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. Также добавьте к сухим ингредиентам яичные желтки, растительное масло и молоко. Взбейте жидкое тесто, чтобы в нем не оставалось комочков. Добавьте яичные белки в сбитое жидкое тесто, используя лопаточку.

Приготовьте вафли.

Вариант: Вместо пшеничной муки можно использовать ржаную муку (муку грубого помола).

Ржаная мука содержит большее количество грубых волокон. Подавайте вафли с домашним сыром и свежими ягодами.

Очистка

1 Отсоедините электрокофеварку от электросети.

2 Дайте электроприбору остыть, прежде чем вынимать пластины.

Прежде чем вынуть пластины для поджаривания для очистки, удалите с них кусочком кухонного бумажного полотенца излишки жира.

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

3 Очистите пластины с помощью мягкой ткани, или вымойте в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине.

Никогда не используйте жесткие 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 размягчатся.

4 Очистите прибор снаружи мягкой тканью.

Запрещается погружать прибор в воду.

5 Смотайте шнур питания(рис. 18).

На основании прибора "3-в 1" имеется приспособление для хранения шнура питания.

6 Прибор можно хранить в вертикальном или горизонтальном положении(рис. 19).

Замена шнура питания

В случае повреждения шнура питания электроприбора заменяйте его только в уполномоченном сервисном центре компании "Филипс", поскольку для ремонта могут потребоваться специальные инструменты и/или детали.

Информация и обслуживание

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

Důležité

- Při používání elektrických přístrojů vždy dodržujte příslušné bezpečnostní předpisy.
 - Před použitím tohoto přístroje přečtěte pozorně pokyny v návodu a návod uschovejte pro případné pozdější nahlédnutí.
 - Než přístroj připojíte k síti zkontrolujte, zda údaj o napájecím napětí, který je uveden na dně přístroje, souhlasí s napětím ve vaší světelné síti.
 - Přístroj připojujte pouze do nulovaných zásuvek.
 - Přístroj umístěte tak, aby:
 - se přívodní kabel nelámá o hranu pracovní plochy,
 - byl mimo dosah dětí, pokud je v provozu,
 - byl postaven na rovnou a stabilní podložku a byl okolo něj dostatek volného prostoru.
 - Dbejte na to, aby přívodní kabel nepřišel do styku s horkými plochami povrchu přístroje.
 - Přístroj postavte do dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů, jakými jsou například záclony.
 - Před vložením sendvičů vždy desky přístroje předehejte.
 - Po použití vždy přístroj vypněte.
 - Nenechte nikdy přístroj pracovat bez dozoru.
 - Nedotýkejte se jeho kovových dílů, které jsou velmi horké.
 - Před výměnou desek, před čištěním přístroje nebo před jeho přenášením nechte přístroj vždy zcela vychladnout.
 - Po výměně desek se přesvědčte, že byly správně vloženy.
 - Desek se nikdy nedotýkejte ostrými nebo drsnými předměty, které by mohly jejich povrch poškodit.
 - Přístroj vždy po použití vyčistěte.
- Před výměnou desek nebo před čištěním přístroj vypněte a nechte ho zcela vychladnout.
- Přístroj nesmíte nikdy ponořit do vody a musíte též zabránit aby se do něj voda dostala.
 - Pokud by se u přístroje poškodil síťový přívod, musí být jeho výměna svěřena vždy jen servisu, autorizovanému firmou Philips, protože k výměně jsou nutné nejen speciální náhradní díly, ale i speciální nástroje.

Všeobecný popis

- A Vario Lock™ Tento závěsný systém se automaticky přizpůsobuje k výměnným deskám, které jsou vkládány do přístroje.
- B Odnímatelné desky (možno mýt v myčce nádobí) Sendvičové desky (B1 cut and seal a pravoúhle profilovaná), vaflové desky (B2: Belgian and Nordic), grilovací desky (B3).
 - HD 2420 (výroba belgických vaflí, výroba trojúhelníkových sendvičů, kontaktní grilování).
 - HD 2421 (výroba belgických vaflí, výroba pravoúhlých sendvičů, kontaktní grilování).
 - HD 2422 (výroba nordických vaflí (srdcovitý tvar), výroba trojúhelníkových sendvičů, kontaktní grilování).
 - HD 2423 ((výroba nordických vaflí (srdcovitý tvar), výroba pravoúhlých sendvičů, kontaktní grilování).
- C Auto Lock
Mechanismus, který při uzavření automaticky zajišťuje desky přístroje. Tato funkce by ale měla být při vložení desek pro belgické vafle deaktivována aby byl zajištěn optimální výsledek.
- D Tepelně izolované rukojeti
- E Kontrolka zapnutí
Tato červená kontrolka svítí, pokud je sendvičovač připojen do sítě.
- F Kontrolka připravenosti
Tato zelená kontrolka svítí když se desky ohřívají. Jakmile tato kontrolka zhasne, je přístroj připraven k provozu.
- G Místo pro úschovu síťového přívodu
- H Tlačítko pro uvolnění desek

- 1 Knoflík termostatu
- 2 Rukojeti desky

Před použitím

Desky odejmete tak, že stisknete uvolňovací tlačítko desek a pak desky pomocí rukojetí vyjmete.

- 1 Vyjměte desky z přístroje (obr. 1).
- 2 Vyčistěte desky jemným hadrem nebo houbou v horké vodě, poté je umyjte v mylně (obr. 2).
- 3 Nemíchejte desky zpět, osušte je.

Při prvním zapnutí může přístroj mírně kouřit, což je jev zcela normální.

Výroba toustových sendvičů

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

- 1 Vložte sendvičové desky do přístroje (obr. 3).
- Při řádném vložení desek uslyšíte zřetelné zaklapnutí.
- 2 Desky lehce potřete trochou másla nebo oleje.
- 3 Zvolte sendvičové nastavení otočením knoflíku termostatu do polohy 3 (obr. 4).
- 4 Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.
- Potřebujete-li zkrátit přívodní kabel, natočte ho kolem držáků v základně přístroje.
- 5 Rozsvítí se červená i zelená kontrolka.

- 6 Připravte vše na sendvičování.

Pro každý sendvič potřebujete dva plátky pečiva a vhodnou náplň. Pro inspiraci nahlédněte do odstavce "Recepty pro toustování sendvičů".

- 7 Sendvičovač je připraven k použití jakmile kontrolka ohřevu zhasne (obr. 5).

Na spodní desku položte dva plátky pečiva potřeného máslem, pak je potřete náplní a dva další plátky pečiva položte nahoru tak, že strana potřená máslem bude nahoře. Pokud si přejete, můžete též toustovat pouze jeden sendvič. Abyste zajistili optimální vyplnění sendviče, náplň by neměla dosahovat až těsně ke kraji plátků pečiva.

- 8 Přístroj uzavřete (obr. 6).

Opatrně skloňte horní desku až ji automatický uzavírací mechanismus se zaklapnutím zajistí k dolní desce.

Zapnutý sendvičovač nikdy neponechávejte bez dozoru.

Během práce zelená kontrolka střídavě zhasíná a znovu se rozsvěcuje, což je dokladem toho, že je teplota automaticky udržována na nastavené úrovni.

- 9 Asi za 4 až 6 minut přístroj otevřete.

Zkontrolujte, zda jsou již sendviče zlatově hnědé. Doba zpracování závisí na druhu použitého pečiva, na druhu náplně i na vaší osobní chuti.

- 10 Vyjměte sendviče (obr. 7).

K vyjímání sendvičů použijte dřevěný nebo plastový nástroj (např. špachtli). Nepoužívejte kovové nástroje nebo nože.

Přejete-li si vyrábět další sendviče, vyčkejte až zelená kontrolka znovu zhasne.

11 Po použití vždy přístroj vypněte.**Recepty pro toustování sendvičů****D Šunkové, sýrové a ananasové sendviče**

4 plátky bílého chleba
 2 plátky sýra
 2 plátky ananasu
 2 tenké plátky šunky
 koření kari

- ▶ *Předeďte sendvičovač.*
- ▶ *Na oba plátky pečiva vložte šunku, sýr a ananas. Šunku posypte trochou koření kari a navrch položte oba další plátky pečiva.*
- ▶ *Pracujte podle instrukcí v odstavci "Výroba toustových sendvičů".*

D Tomátové, sýrové a ančovičkové sendviče

4 plátky bílého chleba
 1 až 2 rajčata (nakrájené na plátky)
 2 lžice strouhaného parmezánu
 6 ančoviček
 paprika, majoránka

- ▶ *Předeďte sendvičovač.*
- ▶ *Na oba plátky pečiva vložte plátky rajských jablíček, ančovičky a nastrouhaný sýr. Posypte vše trochou papriky a majoránky a navrch položte oba další plátky pečiva.*
- ▶ *Pracujte podle instrukcí v odstavci "Výroba toustových sendvičů".*

Grilování (kontaktní gril)**1 Do přístroje vložte grilovací desky (obr. 8).**

Při řádném vložení desek uslyšíte zřetelné zaklapnutí.

2 Desky lehce potřete trochou másla nebo oleje.**3 Zvolte požadované nastavení otočením knoflíku termostatu do polohy grilování (1-5) (obr. 9).****4 Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.**

Potřebujete-li zkrátit přívodní kabel, natočte ho kolem držáků v základně přístroje.

5 Rozsvítí se červená i zelená kontrolka.**6 Potraviny položte na spodní desku jakmile zelená kontrolka připravenosti zhasne (obr. 10).**

Pro optimální výsledek je vhodné umístit potraviny do středu dolní desky. Během práce zelená kontrolka střídavě zhasíná a znovu se rozsvěcuje, což je dokladem toho, že je teplota automaticky udržována na nastavené úrovni.

7 Přístroj uzavřete (obr. 11).

Opatrně skloňte horní desku až ji automatický uzavírací mechanismus zřetelně zaklapne k dolní desce. Horní grilovací deska nyní dosedne na grilovanou potravinu a zajistí tak její grilování po obou stranách.

Při grilování tlustších potravin horní desku nezajišťujte.

Při grilování tlustších potravin mějte vždy přístroj pod vizuální kontrolou.

8 Za 3 až 5 minut přístroj otevřete.

Doba zpracování závisí na druhu použité potraviny, na její tloušťce i na vaší osobní chuti. Viz tabulku doporučených dob grilování.

9 Vyjměte grilované potraviny (obr. 12).

K vyjímání grilovaných potravin použijte dřevěný nebo plastový nástroj (např. špachtli). Nepoužívejte kovové nástroje nebo nože.

Přejete-li si grilovat další potraviny, vyčkejte až zelená kontrolka znovu zhasne.

Pro nejlepší výsledky odstraňte kouskem kuchyňského papíru zbylý olej na grilovací desce dřívě, než na ni vložíte další potravinu.

10 Po použití vždy přístroj vypněte.**Doba grilování**

V tabulce naleznete druhy jídel, která lze připravit pomocí kontaktního grilu. Doby grilování, uvedené v tabulce, nezahnují čas přehřívání desek.

Během grilování zelená kontrolka občas zhasíná a znovu se rozsvěcuje. To indikuje, že je dodržována nastavená teplota. Jakmile tato kontrolka zhasne, můžete pokračovat v grilování.

Dobu grilování i teplotu grilování můžete pozměnit podle osobní zkušenosti. Tato nastavení jsou závislá na druhu potravin, na jejich tloušťce i na jejich teplotě před grilováním.

Rady

- ▶ V kontaktním grilu nesmí být grilováno maso v němž jsou kosti. Kosti by mohly poškodit vrstvu, již jsou potaženy grilovací desky.
- ▶ Pro nejlepší výsledky zpracovávejte vždy jen menší množství potravin.
- ▶ Klobásy a uzenky mají při tepelném zpracování tendenci k praskání. Tomu můžete zabránit tak, že jejich povrch propíchnete vidličkou.
- ▶ Čerstvé maso poskytuje lepší výsledky než zmražené nebo rozmražené maso.
- ▶ Nesolte maso dřívě, než ho tepelně zpracujete. To pomůže uchovat jeho šťávu.
- ▶ Negrilujte příliš tlusté kusy 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 |
| Krocaní nebo kuřecí filé (200 g) | 6 až 9 minut | 5 |

Výroba vafli

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

1 Vytvořte těsto podle receptu v odstavci "Recepty pro vafle".

Pro nejlepší výsledek nechte těsto před začátkem pečení asi půl hodiny v klidu.

2 Do přístroje vložte desky k výrobě vaflí (obr. 13).

Správné vložení desek se projeví zaklapnutím.

3 Desky lehce potřete trochou másla nebo oleje.

4 Zvolte nastavení pro výrobu vaflí otočením knoflíku termostatu na výrobu vaflí (obr. 14).

5 Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.

Potřebujete-li zkrátit přírodní kabel, natočte ho kolem držáků v základně přístroje.

6 Rozsvítí se červená i zelená kontrolka.

7 Položte těsto na dolní vaflovací desku jakmile zelená kontrolka připravenosti zhasne (obr. 15).

Vložte asi 100 ml těsta na dolní desku pro nordické vafle a asi 180 ml těsta na dolní desku pro belgické vafle.

8 Přístroj uzavřete (obr. 16).

Opatrně skloňte horní desku na těsto, ale NENECHTE ji zaklapnout. Tím je zajištěno, že těsto může expandovat, což se projeví na lepším výsledku.

Nikdy nenechávejte zapnutý přístroj bez dozoru.

Během práce zelená kontrolka střídavě zhasíná a znovu se rozsvěcuje, což je dokladem toho, že je teplota automaticky udržována na nastavené úrovni.

9 Asi za 5 až 7 minut přístroj otevřete.

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

10 Vyjměte vafle (obr. 17).

K vyjímání vaflí použijte dřevěný nebo plastový nástroj (např. špachtli). Nepoužívejte kovové nástroje nebo nože. Vafle nechte vychladnout na drátěné podložce aby byly křehké.

Delší doba zpracování má za výsledek tmavší vafle, zatímco kratší doba zpracování má za výsledek světlejší vafle.

Další těsto nalijte na spodní desku až když zelená kontrolka znovu zhasne.

11 Po použití vždy přístroj vypněte.

Recepty pro vafle

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 lžice = 15 ml
- ▶ 1 lžička = 5 ml
- ▶ špetka = 1 ml

■ Křehké vafle (6 až 10 ks)

200 ml studené vody

300 ml (200 g) pšeničné mouky

300 ml krému (40 % tuku)

- ▶ *Smíchejte mouku s vodou. Oboje promíchejte na hladké těsto. Našlehejte krém až je tuhý a smíchejte ho 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

► *Nasypte suché přísady do středně velké nádoby. Oddělte bílky od žloutků. Bílky ušlehejte do tuha. Současně přidejte žloutky, olej a mléko k suchým přísadám. Šlehejte až v těstu nejsou žádné žmolky. Štěrkou přidejte do těsta bílky. Upečte vafle.*

Variace: Můžete též použít tmavou pšeničnou mouku namísto bílé. Tmavá mouka obsahuje více vláknin. Vafle podávejte s tvarohem a čerstvými jahodami.

Čištění

1 Odpojte přístroj od sítě.

2 Před vyjmutím desek nechte přístroj zcela vychladnout.

Z grilovacích desek vždy otřete kuchyňským papírem případné zbytky oleje dříve, než je vyjmete k čištění.

Desky vyjmete z přístroje po stisknutí uvolňovacího tlačítka. Pak je vysunete vytažením za rukojeti.

3 Desky čistěte měkkým hadříkem nebo houbou v horké vodě, případně je umyjte v myčce nádobí.

Nikdy nepoužívejte k čištění žádné abrasivní prostředky abyste nepoškodili vrstvu na deskách. Nalepené zbytky lze odmočit ponořením do horké mýdlové vody asi na pět minut. To uvolní všechny připečené potraviny a tuky.

4 Vnější část přístroje čistěte pouze vlhkým hadříkem.

Nikdy nesmíte přístroj ponořit do vody.

5 Navíhete s Tíovou Δ Fyru (obr. 18).

Přístroj má ve své základně prostor pro navínutí kabelu.

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

Výměna přívodního kabelu

Pokud by se u přístroje poškodil síťový přívod, musí být jeho výměna svěřena vždy jen servisu, autorizovanému firmou Philips, protože k výměně jsou nutné nejen speciální náhradní díly, ale i speciální nástroje.

Informace a servis

Pokud by se vám vyskytl jakýkoli problém nebo jste potřebovali nějakou informaci, můžete si otevřít internetovou stránku **www.philips.com**. Můžete se též spojit s Informačním centrem firmy Philips (kontakty na infolinku firmy Philips najdete na letáčku s celosvětovou zárukou).

Fontos

- Villamos készülék használatakor mindig tartsa be az alapvető biztonsági szabályokat.
- A készülék használata előtt olvassa el a használati útmutatót és őrizze meg későbbi betekintésre.
- A készülék használatba vétele előtt olvassa el a használati útmutatót. őrizze meg az útmutatót későbbi használatra.
- A készüléket földelt fali konnektorba csatlakoztassa.
- A készüléket az alábbi követelmények szerint helyezze el:
a hálózati csatlakozókábelt ne vezesse asztal vagy munkafelület széle fölé;
gyermek ne érinthessék meg a készüléket működés közben;
a készülék szilárd, vízszintes felületen álljon, és elegendő szabad hely legyen körülötte.
- Biztosítsa, hogy a hálózati csatlakozókábel ne érhesse a készülék forró felületeihez, s ne legyen túl közel hozzájuk.
- A készüléket biztonságos helyre tegye, tűzveszélyes tárgyaktól, például függönytől távol.
- A lapokat mindig melegítse elő, mielőtt valamit közéjük tesz.
- Használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, amíg az működik.
- Ne érintse meg a fém részeket, mert ezek nagyon felforrósodnak.
- Mielőtt sütőlapokat cserélne, tisztítaná vagy eltenné a készüléket, hagyja azt teljesen lehűlni.
- Sütőlapok cseréjekor ügyeljen rá, hogy jól rögzítse az új lapokat.
- Ne érjen a készülékhez éles vagy karcoló tárggyal, mert megsérülhet a tapadásmentes felület.
- Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket.

A sütőlapok eltávolítása és a készülék tisztítása előtt várjon, amíg a készülék teljesen le nem hűl.

- Ne merítse a készüléket vízbe, és vigyázzon, hogy ne jusson bele víz.
- Ha a készülék hálózati csatlakozókábele megsérül, azt csak a Philips vagy annak hivatalos szakszerveze cserélheti ki, mert a javítás speciális szerszámokat, illetve alkatrészeket igényel.

Általános leírás

- A** Vario Lock` automatikusan a készülékbe helyezett cserélhető sütőlapokhoz igazodó csuklós szerkezet.
- B** Cserélhető sütőlapok (mosogatógéppel moshatóak) szendvicssütő lapok (B1: vágó-lezáró és négyzetes), ostyasütő lapok (B2: belga és skandináv), grillezőlapok (B3):
-HD 2420 (belga ostyasütő, vágó-lezáró szendvicssütő, kontaktgrill).
-HD 2421 (belga ostyasütő, négyzetes szendvicssütő, kontaktgrill).
-HD 2422 (skandináv (szív alakú) ostyasütő, vágó-lezáró szendvicssütő, kontaktgrill).
-HD 2422 (skandináv (szív alakú) ostyasütő, négyzetes szendvicssütő, kontaktgrill).
- C** Automatikus zár
A háromfunkciós készüléket lezáró automatikus rögzítőmechanizmus. Belga ostyasütő lapok használata esetén az automatikus zárat kikapcsolva jobb eredmény érhető el.
- D** Hőszigetelt fogantyúk
- E** Tápellátásjelző lámpa
Amikor a szendvicssütő be van kötve a hálózatba, a piros lámpa világít.
- F** Melegedésjelző lámpa
A zöld lámpa azt jelzi, hogy melegszenek a háromfunkciós készülék sütőlapjai. Ha a lámpa elalszik, a készülék kész a használatra.
- G** Tápkábeltartó
- H** Sütőlapkioldó gomb
- I** Hőmérséklet-szabályzó gomb
- J** Sütőlapfogantyúk

Használat előtt

Ha ki szeretné venni a sütőlapokat, nyomja meg a kioldógombot, és fogantyújuknál fogva emelje ki őket a készülékből.

- 1 Vegye ki a készülékből a sütőlapokat (1. ábra).**
- 2 Mossa meg a sütőlapokat meleg mosogatószeres vízben puha ronggyal vagy szivaccsal, vagy tegye őket mosogatógépbe (2. ábra).**
- 3 Szárítsa meg a sütőlapokat, és helyezze vissza őket a készülékbe.**


Első használatakor a készülék enyhén füstölhet. Ez normális jelenség.

Melegszendvics készítése

Szendvicssütéshez kétfajta vágó-lezáró vagy négyszögletes sütőlapok használhatók. A vágó-lezáró sütőlapok a kenyeret elvágvá és a szélét összeforrasztva háromszög alakú melegszendvicseket készítenek. A négyszögletes sütőlapok csak megsüti a kenyeret, s négyszög alakú melegszendvicseket készítenek.

- 1 Helyezze be a szendvicssütő lapokat a készülékbe (3. ábra).**

Kattanás jelzi, ha a sütőlapok a helyükre kerültek.

- 2 Kenje meg a sütőlapokat egy kevés vajjal vagy olajjal.**
 - 3 Fordítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot a  jelzésű szendvicsállásba (4. ábra).**
 - 4 Dugja be a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatba.**
- A tápkábel hosszát úgy szabályozhatja, hogy egy részét felcsévéli a készülék alján lévő karokra.
- 5 Kigyullad a piros tápellátásjelző és a zöld melegedésjelző lámpa.**

- 6 Készítse elő a hozzávalókat a melegszendvicshez.**

A szendvicshez két szelet kenyér és megfelelő töltelék szükséges; ezzel kapcsolatban a "Melegszendvicsreceptek" című részben olvashat ötleteket. Kenje meg egy kevés vajjal a kenyérnek azt az oldalát, amelyik a sütőlapokkal fog érintkezni, hogy egyenletesen aranybarnára piruljon.

- 7 A melegedésjelző lámpa kialvása jelzi, ha a szendvicssütő készen áll a használatra (5. ábra).**

Helyezzen két kenyérszeletet bevajazott oldalával az alsó sütőlapra, tegye rájuk a tölteléket, majd újabb két szelet kenyeret bevajazott oldalával felfelé. Ha csak egy szendvicset szeretne, nem kell kettőt sütnie. A tölteléket lehetőleg úgy tegye a kenyérszeletekre, hogy ne érjen ki a szélükig.

- 8 Zárja be a készüléket (6. ábra).**

Óvatosan hajtsa rá a kenyérre a felső sütőlapot, míg az automatikus zárómechanizmus rá nem kapcsolja azt az alsó sütőlapra.

Semmiképp se hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt szendvicssütőt.

Sütés közben a melegedésjelző lámpa időnként kigyullad, majd elalszik azt jelzi, hogy a fűtőelemek be-, illetve kikapcsolódnak, így fenntartva a megfelelő hőmérsékletet.

- 9 4-6 perc elteltével nyissa ki a szendvicssütőt.**

Nézzé meg, aranybarnára sütek-e a szendvicsek. A ropogós barna szendvicsek készítéséhez szükséges idő függ a kenyér fajtájától, a tölteléktől és az egyéni ízlésétől.

- 10 Vegye ki a szendvicseket (7. ábra).**

A szendvicseket valamilyen fa vagy műanyag eszközzel, például simítólapattal vegye ki a szendvicssütőből. Ne használjon fémből készült, éles vagy karcoló konyhai eszközöket. Ha folytatni szeretné a szendvicssütést, akkor a zöld melegedésjelző lámpa kialvása után tegyen két újabb szelet kenyeret az alsó sütőlapra.

11 Használat utáni hiba ki a hálózati csatlakozódugót.**Melegszendvicsreceptek****D** **Sonkás-sajtos-ananászos szendvics**

4 szelet fehér kenyér
 2 szelet sajt
 2 szelet ananász
 2 vékony szelet sonka
 currypor

- ▶ Melegítse elő a szendvicsütőt.
- ▶ Tegye a sajtot, az ananászt, majd a sonkát két szelet kenyérré. Szórjon a sonkára egy kevés curryport, és helyezze rá a másik két kenyérszeletet.
- ▶ A "Melegszendvics készítése" című részben leírt útmutatás szerint járjon el.

D **Paradicsomos-sajtos-szardellás szendvics**

4 szelet fehér kenyér
 1 vagy 2 paradicsom (szeletelve)
 2 evőkanál reszelt parmezán sajt
 6 szardella
 paprika, majoránna

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

Grillezés (kontaktgrill)**1** Helyezze be a grillezőlapokat a készülékbe (8. ábra).

Kattanás jelzi, ha a sütőlapok a helyükre kerültek.

2 Kenje meg a sütőlapokat egy kevés vajjal vagy olajjal.**3** Fordítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot grillezőállásba (1-5)(9. ábra).**4** Szúrja be a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatba.

A tápkábel hosszát úgy szabályozhatja, hogy egy részét felcsévéli a készülék alján lévő karokra.

5 Kigyullad a piros tápellátásjelző és a zöld melegedésjelző lámpa.**6** A zöld melegedésjelző lámpa kialvása után helyezze a grillezni kívánt élelmiszert az alsó sütőlapra (10. ábra).

Legjobb, ha az alsó grillezőlap közepére helyezi a grillezendő élelmiszert. Sütés közben a melegedésjelző lámpa időnként kigyullad, majd elalszik azt jelzi, hogy a fűtőelemek be-, illetve kikapcsolódnak, így fenntartva a megfelelő hőmérsékletet.

7 Zárja be a készüléket (11. ábra).

Óvatosan hajtsa rá a szeletre a felső grillezőlapot, míg az automatikus zárómechanizmus rá nem kapcsolja azt az alsóra. A grillezett élelmiszeren fekvő felső sütőlap biztosítja mindkét oldal egyenletes grillezését.

Ha vastag szeletet grillez, ne kapcsolja be a zárómechanizmust.

Ha vastag szeletet grillez, ne hagyja felügyelet nélkül a működő grillezőt.

8 3-5 perc elteltével nyissa ki a grillezőt.

A grillezési idő a grillezett élelmiszer fajtájától, vastagságától és személyes ízlésétől függ. A javasolt grillezési időket a táblázatban nézheti meg.

9 Vegye ki a grillezett ételmezt (12. ábra).

A grillezett szeleteket valamilyen fa vagy műanyag eszközzel, például simítólapáttal vegye ki a grillezóból. Ne használjon fémből készült, éles vagy karcoló konyhai eszközöket.

Ha folytatni szeretné a grillezést, akkor a zöld melegezésjelző lámpa kialvása után tegyen újabb adagot az alsó sütőlapra.

A legjobb, ha a következő adag ételmezt behelyezése előtt egy darab konyhai törőlapárral eltávolítja a fölösleges zsiradékot a grillezőlapról.

10 Használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót.**Grillezési idők**

A táblázatban kontaktgrillel készíthető ételek szerepelnek. A jelzett grillezési idő nem tartalmazza a készülék előmelegítéséhez szükséges időt.

Grillezés közben a zöld lámpa időnként kigyullad, majd elalszik azt jelzi, hogy a fűtőelemek be-, illetve kikapcsolódnak, így fenntartva a megfelelő hőmérsékletet. A grillezés ettől függetlenül folytatható.

A grillezési időt és hőmérsékletet ízléséhez igazíthatja. A beállítás függ még a grillezendő ételmezt fajtájától (pl. hús), vastagságától és hőmérsékletétől is.

Tanácsok

- ▶ **Ne grillezzen a kontaktgrillel csontos húst.** A csontok megsérthetik a grillezőlapok tapadásmentes felületét.
- ▶ **Jobb lesz az eredmény, ha kis darabokat süt.**
- ▶ **A kolbászok sütés közben hajlamosak kipukkadni.** Ezt úgy kerülheti el, hogy villával kilyuggatja a bőrt.
- ▶ **Friss hússal jobb eredményt érhet el, mint a fagyasztott vagy kiolvasztott hússal.**
- ▶ **Grillezés előtt ne sózza meg a húst.** Ezzel megőrzi a hús nedvességtartalmát.
- ▶ **Ne grillezzen túlságosan vékony húst.** A kb.
- ▶ **1 cm-nél vékonyabb szeleteket a grillezés alatt legalább egyszer fordítsa meg.**

Grillezési idők

| Hozzávaló | Grillezési idő | Beállítás |
|------------------------------------|----------------|-----------|
| Lazac vagy tonhal | 7-9 perc | 4-5 |
| Hal (kis darabok) | 5-7 perc | 4-5 |
| Kolbász | 5-7 perc | 5 |
| Hamburger (fagyasztott, elosütött) | 7-10 perc | 5 |
| Hamburger (friss) | 5-7 perc | 5 |
| Húsdarab | 5-7 perc | 5 |
| Zöldség | 5-6 perc | 5 |
| Vegyes grill | 8-10 perc | 5 |
| Ananász szeletek | 3-5 perc | 5 |
| Pulyka/csirke szeletek (200 g) | 6-9 perc | 5 |

Ostyakészítés

Ostya készítéséhez kétfajta skandináv (szív alakú) és belga ostyasütő lapok használhatók.

1 Készítsen tésztát a használati útmutató "Östyreceptek" című részében leírt útmutatás szerint.

A legjobb, ha a tésztát sütés előtt fél órát állni hagyja.

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

Kattanás jelzi, ha a sütőlapok a helyükre kerültek.

3 Kenje meg a sütőlapokat egy kevés vajjal vagy olajjal.

4 Fordítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot ostyaállásba (9. ábra).

5 Dugja be a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatba.

A tápkábel hosszát úgy szabályozhatja, hogy egy részét felcsévéli a készülék alján lévő karokra.

6 Kigyullad a piros tápellátásjelző és a zöld melegedésjelző lámpa.

7 A zöld melegedésjelző lámpa kialvása után öntse a tésztát az alsó ostyasütő lapra (15. ábra).

Skandináv ostyasütő lap használata esetén kb. 100 ml, belga ostyasütő lap használata esetén pedig kb. 180 ml tésztát öntsön az alsó sütőlapra.

8 Zárja be a készüléket (16. ábra).

Hajtsa a felső sütőlapot óvatosan a tésztára ANÉLKÜL, hogy a sütőlapok összekapcsolódnának. Így jobb eredményt ér el, mert az ostyáknak így lesz helyük puffadni.

Semmiképp se hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt ostyasütőt.

Sütés közben a melegedésjelző lámpa időnként kigyullad, majd elalszik azt jelzi, hogy a fűtőelemek be-, illetve kikapcsolódnak, így fenntartva a megfelelő hőmérsékletet.

9 5-7 perc elteltével nyissa ki az ostyasütőt.

Nézze meg, aranybarnára sülték-e az ostyák. A ropogós, aranybarna ostyák készítéséhez szükséges idő függ a tészta fajtájától és az egyéni ízlésétől.

10 Vegye ki az ostyákat (17. ábra).

Az ostyákat valamilyen fa vagy műanyag eszközzel, például simítólapáttal vegye ki a grillezóból. Ne használjon fémből készült, éles vagy karcoló konyhai eszközöket. Hagya az ostyákat drótrácson lehűlni, hogy ropogósak legyenek.

A hosszabb ideig sült ostyák sötétebbek, a rövidebb ideig sültöttek pedig világosabbak lesznek.

Ha folytatni szeretné az ostyasütést, akkor a zöld melegedésjelző lámpa kialvása után öntsön újabb adag tésztát az alsó sütőlapra.

11 Használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

Ostyreceptek

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 evőkanál = 15 ml
- ▶ 1 teáskanál = 5 ml
- ▶ 1 csipetnyi = 1 ml

■ Ropogós ostya (6-10 darab)

200 ml hideg víz

300 ml (200 g) búzaliszt

300 ml tejszín (40%-os zsírtartalmú)

- ▶ A lisztből és a vízből keverjen sima tésztát. Verje keményre a tejszínt, s a habot keverje a tésztához. Süsse meg az ostyákat.

► Hagyományos ostya (6-10 darab)

1,5 csésze tej

3 tojás

7 evőkanál növényolaj

1,75 csésze liszt

1 evőkanál cukor

2 teáskanál sütőpor

1/2 teáskanál só

- ▶ A száraz hozzávalókat szitálja közepes méretű tábla. Válassza el a tojásfehérjét a -sárgájától. A tojásfehérjét verje kemény habbá. Közben adja a tojássárgáját, az olajat és a tejet a száraz hozzávalókhoz, s keverjen belőlük csomómentes tésztát. A tojásfehérjéből vert habot simítólapáttal adja a tésztához. Süsse meg az ostyákat.

Változat: Fehér liszt helyett barna (teljes őrlésű) lisztet is használhat. A barna lisztben több a rostanyag. Az ostyákat túróval és friss ikrával tálalja.

Tisztítás

1 Használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

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

Mielőtt a grillezőlapokat a tisztításhoz kivenné, törölje le róluk a felesleges zsiradékot konyhai törülköpírral.

Ha ki szeretné venni a sütőlapokat, nyomja meg a kioldógombot, és fogantyújuknál fogva emelje ki őket a készülékből.

3 Mossa meg a sütőlapokat meleg mosogatószeres vízben puha ronggyal vagy szivaccsal, vagy tegye őket mosogatógépbe.

Semmiképp se használjon karcoló vagy súroló tisztítószeret és anyagot, mert ezek megsértik a sütőlemezeket borító tapadásmentes felületet.

A maradékokat úgy távolíthatja el, hogy öt percre forró mosogatószeres vízben áztatja a sütőlapokat. Így fellazul a lesült élelmiszer vagy zsír.

4 A készülék külsejét nedves ruhával tisztíthatja.

Soha ne merítse a készüléket vízbe.

5 Csévélje fel a tápkábelt (18. ábra).

A kábeltartó a háromfunkciós készülék alján található.

6 A készülék állítva és fektetve is tárolható (19. ábra).

A hálózati csatlakozókábel cseréje

Ha a készülék hálózati csatlakozókábele megsérül, azt csak a Philips vagy annak hivatalos szakszervize cserélheti ki, mert a javítás speciális szerszámokat, illetve alkatrészeket igényel.

Információ és szerviz

Ha valamilyen információra van szüksége, vagy valamilyen probléma merült fel, akkor látogasson el a Philips honlapjára (www.philips.com), vagy forduljon országára Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világ minden részére kiterjedő garancialevélen). Ha lakóhelyén nincs vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez vagy a Philips háztartási kisgépek és szépségápolási termékek üzletágának vevőszolgálatához.

Dôležité upozornenie

- Keď používate elektrické zariadenia, vždy dodržiavajte základné bezpečnostné zásady.
- Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a odložte si ho pre prípad potreby v budúcnosti.
- Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na spodu zariadenia súhlasí s napätím v sieti vo Vašej domácnosti.
- Zariadenie pripojte do uzemnenej zásuvky.
- Zariadenie postavte tak, aby:
 - kábel neprevísal 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.
- Uistite sa, že sa kábel nedotýka horúceho povrchu zariadenia, alebo nie je blízko pri ňom.
- Zariadenie postavte na bezpečné miesto mimo nebezpečenstva vzniku požiaru, akým sú napríklad záclony.
- Pred tým, ako medzi platne položíte pripravované potraviny, zohrejte platne na pracovnú teplotu.
- Po použití odpojte zariadenie zo siete.
- Kým je zariadenie v činnosti nenechávajte ho bez dozoru.
- Vyhňte sa dotyku s kovovými časťami zariadenia, pretože môžu byť veľmi horúce.
- 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 abrazívnymi predmetmi pretože by ste mohli poškodiť ich nelepivú povrchovú úpravu.
- Po použití vždy zariadenie očistite.

Pred tým, ako demontujete platne a očistíte zariadenie, nechajte ho úplne vychladnúť.

- Zariadenie nikdy neponárajte do vody a zabráňte jej vniknutiu do zariadenia.
- Ak je kábel zariadenia poškodený, musí ho vymeniť personál spoločnosti Philips, alebo servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, pretože pri výmene je potrebné špeciálne náradie a/alebo súčasti.

Opis zariadenia

- A** Vario Lock` Závesný systém, ktorý sa automaticky prispôsobí vymeniteľnej platni, ktorú vložíte do zariadenia.
- B** Vymeniteľné platne (môžete ich umývať aj v umývačke na riad) Platne na prípravu sendviča (B1: sendvič tvaru trojuholníka alebo obdĺžnika), Platne na prípravu waffle (B2: belgické alebo nordické), Platne na grilovanie (B3).
 - HD 2420 (belgické platne na waffle, platne rozkroj a prelož na sendviče a platne na grilovanie).
 - HD 2421 (belgické platne na waffle, obdĺžnikové platne na sendviče a platne na grilovanie).
 - HD 2422 (nordické platne na waffle (tvar srdca), platne rozkroj a prelož na sendviče a platne na grilovanie).
 - HD 2423 (nordické platne na waffle (tvar srdca), obdĺžnikové platne na sendviče a platne na grilovanie)
- C** Automatický zámok
Automatický uzatvárací mechanizmus ktorý uzatvorí zariadenie typu tri v jednom. Funkciu automatického zámku je vhodné deaktivovať ak používate platne na belgické waffle, aby ste pri ich príprave dosiahli čo najlepšie výsledky.
- D** Studené rukoväte
- E** Prúdová kontrolka
Toto červené svetlo svieti, kým je zariadenie na prípravu sendvičov pripojené do siete.
- F** Kontrolka označujúca, že zariadenie je pripravené na činnosť
- Toto zelené svetlo svieti kým sa zorievajú platne. Keď zhasne, zariadenie je pripravené na činnosť.**
- B** Priestor na odkladanie kábla

- B Tlačidlo na uvoľnenie platní
- B Gombík termostatu
- B Madlá platne

Pred použitím

Stlačením príslušného tlačidla môžete uvoľniť platne, potom ich môžete pomocou madiel zodvihnúť a vybrať zo zariadenia.

- 1 Vyberte platne zo zariadenie (obr. 1).
- 2 Očistite obe platne pomocou jemnej tkaniny alebo špongie namočenej v horúcej vode s prídavkom saponátu, alebo ich vložte do umývačky riadu (obr. 2).
- 3 Osušte platne a vráťte ich späť do zariadenia.


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

Príprava hriankovaných sendvičov

Na prípravu hriankovaných sendvičov môžete použiť dva typy rôznych platní: platne rozkroj a prelož a obdĺžnikové platne. Prvý typ sa používa na prípravu trojuholníkových sendvičov. Na obdĺžnikových platniach môžete pripraviť obdĺžnikové sendviče.

- 1 Vložte platne do zariadenia (obr. 3).

Ak ich vložíte správne, budete počuť kliknutie.

- 2 Platne jemne namastite malým množstvom masla alebo oleja.
- 3 Nastavte prípravu sendvičov otočením gombíka termostatu do polohy  (obr. 4).
- 4 Pripojte zariadenie do siete.

Dĺžku kábla môžete prispôsobiť potrebám tak, že jeho časť naviniete na konzoly v spodnej časti zariadenia.

- 5 Rozsvieti sa červené svetlo pripojenia na sieť a zelené svetlo ohrievania.
- 6 Pripravte si suroviny na svoj hriankovaný sendvič.

Na každý sendvič potrebujete dva krajce chleba a vhodnú náplň. Tipy na prípravu sendvičov nájdete v kapitole "Recepty na hriankované sendviče". Strany krajcov, ktoré budú v styku s platňami natrite malým množstvom masla, aby pripravený sendvič získal zlatohnedé sfarbenie.

- 7 Zariadenie je pripravené na činnosť akonáhle zhasne zelené svetlo označujúce ohrievanie (obr. 5).

Dva krajce chleba položte namaslovanou stranou na platňu, položte na ne náplň sendviča a na vrch položte ďalšie dva krajce, ktorých namaslovaná strana smeruje nahor. Ak máte záujem, môžete hriankovať iba jeden sendvič. Najlepšie výsledky pri príprave sendvičov dosiahnete, ak náplň sendviča neuložíte tesne ku okrajom krajcov chleba.

- 8 Zatvorte zariadenie (obr. 6).

Vrchnú platňu pozorne položte navrch chleba, kým sa neuzatvorí automatický zámok.

Kým je zariadenie v činnosti, nenechávajte ho bez dozoru.

Počas prípravy sendviča sa zelené svetlo rozsvetuje a zhasína. Je to indikácia činnosti ohrevných telies, ktoré udržiavajú potrebnú teplotu platní.

- 9 Zariadenie otvorte po 4-6 minútach.

Skontrolujte, či je sendvič zlatohnedý. Čas prípravy chrumkavého sendviča závisí od typu použitého chleba, náplne sendviča a Vašich osobných požiadaviek.

- 10 Vyberte sendviče (fig. 7).

Na vybratie sendvičov zo zariadenia použite drevené, alebo umelohmotné náradie (napr. varechu). Nepoužívajte kovové, ostré, ani drsné kuchynské náradie. Ak chcete pokračovať, vložte na spodnú platňu ďalšie dva krajce chleba, keď zhasne zelené svetlo označujúce ohrievanie platní.

11 Po použití odpojte zariadenie zo siete.

Recepty na hriankované sendviče

► Sendvič so šunkou, syrom a ananásom

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

- Zohrejte zariadenie.
- 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 bieleho chleba
1 alebo 2 rajčiny (nakrájané na plátky)
2 lyžice strúhaného parmezánu
6 ančovičiek
paprika, majoránka

- Zohrejte zariadenie.
- Na dva krajce chleba položte plátky rajčiny, ančovičku 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)

1 Do zariadenia vložte platne na grilovanie (obr. 8).

Ak ich vložíte správne, budete počuť kliknutie.

2 Platne jemne namastite malým množstvom masla alebo oleja.

3 Otočením gombíka termostatu do polohy pre grilovanie zvolte požadované nastavenie (1-5) (obr. 9).

4 Pripojte zariadenie do siete.

Dĺžku kábla môžete prispôbiť potrebám tak, že jeho časť naviniete na konzoly v spodnej časti zariadenia.

5 Rozsvieti sa červené svetlo pripojenia na sieť a zelené svetlo ohrievania.

6 Keď zhasne zelené svetlo označujúce ohrievanie platní, môžete na spodnú platňu položiť grilované suroviny (obr. 10).

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak ich položíte na stred spodnej platne.

Počas prípravy sendviča sa zelené svetlo rozsvetuje a zhasína. Je to indikácia činnosti ohrevný telies, ktoré udržiavajú potrebnú teplotu platní.

7 Zatvorte zariadenie (obr. 11).

Vrchnú časť zariadenia pozorne položte na grilované suroviny, kým sa neuzatvorí automatický zámok. Vrchná platňa sa dotýka grilovaných surovín zvrchu a zabezpečí ich rovnomerné prepečenie z oboch strán.

Ak grilujete hrubšie suroviny, nesnažte sa zariadenie uzvrieť násilím.

Keď grilujete hrubšiu vrstvu nenechávajte zariadenie bez dozoru.

8 Zariadenie otvorte po 3-5 minútách.

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

9 Vyberte ugrilované potraviny (obr. 12).

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

Ak chcete pokračovať, položte na spodnú platňu ďalšiu dávku grilovaných surovín, keď zhasne zelené svetlo označujúce ohrievanie platní.

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak pomocou kuchynského papiera odstránite zo spodnej platne prebytočný tuk.

10 Po použití odpojte zariadenie zo siete.

Grilovacie časy

V tabuľke je uvedený počet porcií, ktoré pripravíte pomocou kontaktného grilu. Grilovací čas uvedený v tabuľke nezahŕňa čas potrebný na ohriatie platní.

Počas grilovania sa zelené svetlo rozsvetuje a zhasína. Je to indikácia činnosti ohrevných telies, ktoré udržiavajú potrebnú teplotu platní. Či už je zelené svetlo zhasnuté alebo zasvietené, pokračujte v grilovaní.

Grilovací čas a teplotu môžete prispôbiť vlastným požiadavkám. Nastavenie závisí tiež od typu grilovanej potraviny (napr. mäsa), jej hrúbky a teploty.

Tipy

- ▶ Gril nesmiete používať na grilovanie mäsa s kosťou. Kosti môžu zničiť nelepivú povrchovú úpravu 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 v porovnaní so zmrazeným, alebo rozmrazeným mäsom.
- ▶ Mäso osolte až po grilovaní. Pomôže to udržať v mäse šťavu.
- ▶ Negrilujte veľmi hrubé plátky mäsa.

Grilovacie časy

| Surovina | Čas grilovania | Nastavenie |
|--------------------------------------|----------------|------------|
| Rezeň z lososa alebo tuniaka | 7-9 minút | 4-5 |
| Ryba (malé kúsky) | 5-7 minút | 4-5 |
| Párok | 5-7 minút | 5 |
| Hamburger (zmrazený, predpripravený) | 7-10 minút | 5 |
| Hamburger (čerstvý) | 5-7 minút | 5 |
| Kúsok mäsa | 5-7 minút | 5 |
| Zelenina | 5-6 minút | 5 |
| Zmes na grilovanie | 8-10 minút | 5 |
| Plátky ananásu | 3-5 minút | 5 |
| Morčacie/kuracie rezne (200 g) | 6-9 minút | 5 |

► Suroviny hrubšie ako 1 cm počas grilovania aspoň raz otočte.

Príprava wafflí

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

1 Podľa pokynov v kapitole "Recepty na waffle" tohoto návodu na použitie pripravte cesto. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak pred pečením necháte cesto pol hodiny postáť.

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

Ak ich vložíte správne, budete počuť kliknutie.

3 Platne jemne namastite malým množstvom masla alebo oleja.

4 Zvoľte požadované nastavenie otočením gombíka termostatu do polohy na pečenie wafflí (obr. 14).

5 Pripojte zariadenie do siete.

Dĺžku kábla môžete prispôbiť potrebám tak, že jeho časť naviniete na konzoly v spodnej časti zariadenia.

6 Rozsvieti sa červené svetlo pripojenia na sieť a zelené svetlo ohrievania.

7 Keď zhasne zelené svetlo označujúce ohrievanie platní, môžete na spodnú platňu naliať cesto (obr. 15).

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

8 Zatvorte zariadenie (obr. 16).

Vrchnú platňu pozorne zložte nadol bez toho, aby ste uzatvorili zámok. Umožníte tak cestu zväčšiť objem a dosiahnete lepší výsledok.

Počas prípravy wafflí nenechávajte zariadenie bez dozoru.

Počas prípravy wafflí sa zelené svetlo rozsvetuje a zhasína. Je to indikácia činnosti ohrevných telies, ktoré udržiavajú potrebnú teplotu platní.

9 Zariadenie otvorte po 5-7 minútach.

Skontrolujte, či sú waffle zlatohnedé. Čas prípravy chrumkavých zlatohnedých wafflí závisí od typu cesta a Vašich osobných požiadaviek.

10 Vyberte waffle (obr. 17).

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

Čím dlhšie trvá pečenie, tým tmavšie waffle pripravíte.

Ak chcete pokračovať, položte na spodnú platňu ďalšiu dávku cesta, keď zhasne zelené svetlo označujúce ohrievanie platní.

11 Po použití odpojte zariadenie zo siete.

Recepty na waffle

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 polievková lyžica = 15 ml
- ▶ 1 čajová lyžička = 5 ml
- ▶ 1 štipka = 1 ml

► **Krehké waffle (6-10 kusov)**

200 ml studenej vody

300 ml (200 g) pšeničnej múky

300 ml smotany (40 % tuku)

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

► Tradičné waffle (6-10 kusov)

1.5 pohára mlieka

3 vajcia

7 polievkových lyžíc rastlinného oleja

1.75 pohára múky

1 polievková lyžica cukru

2 čajové lyžičky prášku do pečiva

1/2 polievkovej lyžice soli

- ▶ Preosejte suroviny do stredne veľkej misy. Oddel'te žltka. Z bielok vyšľahajte sneh. Ku suchým surovinám súčasne pridajte žltka, olej a mlieko. Šľahajte dotedy, kým nevzniknú hrudky. Pomocou varechy primiešajte sneh z bielok. Upečte waffle.

Varianta: Miesto bielej múky môžete použiť aj hnedú (grahamovú) múku. Hnedá múka obsahuje viac vlákniny. Waffle podávajúte s tvarohom a čerstvými lesnými plodmi.

Čistenie

1 Prístroj odpojte z el. siete

2 Pred odmontovaním platní nechajte zariadenie vychladnúť.

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

Stlačením príslušného tlačidla môžete uvoľniť platne, potom ich môžete pomocou madiel zodvihnúť a vybrať zo zariadenia.

3 Očistite obe platne pomocou jemnej tkaniny alebo špongie namočenej v horúcej vode s prídavkom saponátu, alebo ich vložte do umývačky riadu.

Na čistenie nepoživajte abrazívne prostriedky ani prípravky na drhnutie, pretože by ste mohli poškodiť nelepivú povrchovú úpravu platní.

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

4 Vonkajšok zariadenia očistite navlhčenou tkaninou.

Zariadenie nikdy neponárajte do vody.

5 Zviňte kábel (obr. 18).

V spodnej časti zariadenia typu tri v jednom sa nachádza priestor na odloženie kábla.

6 Zariadenie môžete odložiť vo zvislej aj v horizontálnej polohe (obr. 19).

Výmena kábla

Ak je kábel zariadenia poškodený, musí ho vymeniť personál spoločnosti Philips, alebo servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, pretože pri výmene je potrebné špeciálne náradie a/alebo súčiastky.

Informácie a služby

Ak potrebujete informácie, alebo máte problém, prosíme Vás, aby ste navštívili www stránku spoločnosti Philips - www.philips.com, alebo sa obrátili na Centrum služieb zákazníkom spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo Centra nájdete v priloženom letáčku s celosvetovo platnou zárukou). 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.

Увага!

- ▶ Завжди дотримуйтесь простих правил безпеки при використанні електричних пристроїв.
- ▶ Перед використанням пристрою уважно ознайомтеся із інструкціями та звертайтеся до них у подальшому.
- ▶ Перед підключенням пристрою перевірте, чи параметри електромережі, вказані на піддоні пристрою, збігаються з наявними у Вашому домі.
- ▶ Увімкніть пристрій до заземленої електричної розетки.
- ▶ Розташуйте пристрій так, щоб:
 - шнур живлення не звисав із краю столу або іншої поверхні;
 - діти не мали доступу до пристрою під час його роботи;
 - пристрій знаходився на рівній, надійній поверхні з достатнім вільним місцем навколо нього.
- ▶ Упевніться, що шнур живлення не має контакту або розташований не надто близько до гарячої поверхні пристрою.
- ▶ Розташуйте пристрій у безпечному місці, де немає вогненебезпечних предметів, наприклад, завісок.
- ▶ Завжди попередньо прогрійте пластини перед тим, як помістити між ними будь-що.
- ▶ По закінченні роботи вимкніть пристрій із розетки.
- ▶ Не залишайте працюючий пристрій без нагляду.
- ▶ Не торкайтесь металевих частин, тому що вони дуже нагріваються.
- ▶ Перед зміною пластин, чищенням або перед тим, як покласти пристрій на зберігання, дайте йому повністю охолонути.
- ▶ При заміні пластин переконайтеся, що Ви встановили їх належним чином.
- ▶ Ніколи не допускайте контакту пластин з абразивними речовинами, оскільки це може призвести до пошкодження антипригарного шару.
- ▶ Завжди чистіть пристрій після використання.

Перед видаленням пластин та чищенням пристрою вимкніть його з розетки та дайте повністю охолонути.

- ▶ Ніколи не занурюйте пристрій у воду та не допускайте потрапляння води всередину пристрою.
- ▶ У разі пошкодження шнура живлення, він має бути замінений фірмою "Philips" або сервісним центром, уповноваженим "Philips", оскільки така процедура вимагає наявності спеціального досвіду та обладнання.

Загальний опис

- A** Vario Lock™ Шарнірна система автоматично налаштовується на змінні форми, що вставляються в прилад.
- B** Змінні форми (придатні для миття у посудомийній машині): форми для сендвічів (B1: прямокутної форми та "cut&seal"), форма для вафель (B2: "скандинавська" та "бельгійська", рашпери (B3).
 - HD2420 (Пристрій для виготовлення "бельгійських" вафель, пристрій для сендвічів "cut&seal", контактний гриль)
 - HD2421 (Пристрій для виготовлення "бельгійських" вафель, пристрій для сендвічів прямокутної форми, контактний гриль)
 - HD2422 (Пристрій для виготовлення "північних" вафель у формі серця, пристрій для сендвічів, контактний гриль)
 - HD2423 (Пристрій для виготовлення "північних" вафель у формі серця, пристрій для сендвічів прямокутної форми, контактний гриль)
- C** Автозакриття
Автоматичний механізм, що закриває пристрій "З в I". Для досягнення оптимальної роботи

пристрою функція автозакриття дезактивується, якщо до пристрою встановлено пластини для виготовлення "бельгійських" вафель.

- D Холодні на дотик рукоятки
- E Сигнальний вогник живлення

Сигнальний вогник червоного кольору горить весь час, доки пристрій підключено до електричної мережі.

- F Сигнальний вогник готовності до роботи
- Сигнальний вогник зеленого кольору горить, коли пристрій "3 в 1" розігріто. Коли з'являється зелений вогник, пристрій готовий до роботи.
- G Пристосування для зберігання шнура живлення
- H Кнопка для вивільнення пластин
- I Рукоятка термостату
- J Рукоятки пластини

Перед використанням

Пластини можуть бути видалені натисканням кнопки вивільнення пластин, після чого вони можуть бути видалені з пристрою за допомогою рукояток.

- 1 Вийміть форми з приладу (рис. 1)
- 2 Протріть кожну форму м'якою ганчіркою або губкою, змоченими у гарячій мильній воді, або помістіть їх у машину для миття посуду (рис. 2).
- 3 Висушені пластини помістіть назад до пристрою.

Пристрій може виділяти трохи диму на перших порах. Це є нормальним.

Приготування підсмажених сендвічів

Для приготування сендвічів використовуються два типи пластин: пластини "cut&seal" та прямокутні. Пластини "cut&seal" ріжуть хліб, даючи трикутні "запечатані" підсмажені сендвічі. Прямокутні пластини лише "запечатують" хліб, даючи підсмажені сендвічі прямокутної форми.

- 1 Помістіть форму для сендвічів у прилад (рис. 3)

При правильному розташуванні пластин ви почуєте клацання.

- 2 Злегка змастіть пластини маслом або олією.
- 3 Налаштуйте прилад на приготування сендвіча, повернувши регулятор термостата до поділки ☺ (рис. 4).

- 4 Вставте штепсель до стінної розетки електромережі.

Ви можете регулювати довжину шнура живлення, обмотуючи його навколо скоб на основі частині пристрою.

- 5 Загоряться червоний вогник живлення та зелений вогник готовності до роботи.

- 6 Приготуйте інгредієнти для виготовлення сендвічів.

Для кожного сендвічу ви повинні мати дві скибки хліба та відповідний наповнювач. Прочитайте розділ "Рецепти підсмажених сендвічів". Злегка змастіть маслом ті сторони хліба, які будуть у контакті з пластинами, для отримання рівної золотисто-коричневої скоринки.

- 7 Прилад для приготування сендвічів можна вважати придатним для використання, коли погасне індикатор готовності (рис. 5).

Розташуйте дві скибки хліба змащеними сторонами донизу на нижній пластині, зверху покладіть на них наповнювач, а потім дві інших скибки хліба змащеними сторонами догори. При бажанні ви можете готувати лише один сендвіч. Щоб досягти оптимального заповнення, наповнювач не повинен розташовуватися надто близько до країв скибок хліба.

8 Закрийте прилад (рис. 6).

Обережно опускайте верхню пластину на хліб, доки замикаючий механізм не зажме її із нижньої пластиною.

Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.

У процесі роботи зелений вогник готовності може час від часу спалахувати та гаснути, це означає, що нагрівальні елементи вмикаються та вимикаються для підтримання оптимальної температури.

9 Відкрийте прилад для приготування сендвічів через 4-6 хвилин

Перевірте, чи сендвічі злотисто-коричневого кольору. Час приготування має бути достатнім для отримання хрустких коричневих сендвічів у залежності від сорту хліба, наповнювача та вашого особистого смаку.

10 Виймання сендвічів (рис. 7).

Використовуйте пластикові або дерев'яні предмети (наприклад, шпатель) для видалення підсмажених сендвічів. Не використовуйте металеві, гострі або абразивні кухонні предмети. Для продовження приготування сендвічів покладіть дві нові скибки хлібу на нижню пластину, коли загориться сигнальний вогник готовності до роботи.

11 По закінченні роботи вимкніть пристрій із розетки.**Рецепти для підсмажених сендвічів****Д Сендвіч з шинкою, сиром та ананасом**

4 скибки білого хлібу

2 скибки твердого сиру

2 скибки ананасу

Два тонких шматки шинки

порошок керрі

- ▶ *Попередньо прогрійте пристрій*
- ▶ *Покладіть сир, ананас, шинку на дві скибки хліба. Посипте шинку невеликою кількістю карі та покладіть інші дві скибки зверху.*
- ▶ *Слідуйте інструкціям у розділі "Приготування підсмажених сендвічів".*

W Сендвіч з томатами, сиром та анчоусами

4 скибки білого хлібу

1 або 2 томати (нарізані скибками)

2 столові ложки тертого сиру "пармезан"

6 анчоусів

паприка, майоран

- ▶ *Попередньо прогрійте пристрій*
- ▶ *Покладіть скибки томатів, нарізаний сир та анчоуси на дві скибки хліба. Посипте невеликою кількістю паприки та майорану та покладіть зверху дві інші скибки хлібу.*
- ▶ *Слідуйте інструкціям у розділі "Приготування підсмажених сендвічів".*

Використання гриля**1 Помістіть рашпер у прилад (рис. 8).**

При правильному розташуванні пластин ви почуєте клацання.

2 Злегка змастіть пластини маслом або олією.**3 Виберіть необхідну настройку, повернувши регулятор термостата в позицію "рашпер" (1-5) (рис. 9).**

4 Вставте штепсель до стінної розетки електромережі.

Ви можете регулювати довжину шнура живлення, обмотуючи його навколо скоб на основі частині пристрою.

5 Загоряться червоний вогник живлення та зелений вогник готовності до роботи.

6 Покладіть складники на нижній рашпер, коли погасне індикатор готовності (рис. 10). Для досягнення оптимального результату, Ви маєте розмістити вихідні продукти у центрі нижньої пластини.

У процесі роботи зелений вогник готовності може час від часу спалахувати та гаснути, це означає, що нагрівальні елементи вмикаються та вимикаються для підтримання оптимальної температури.

7 Закрийте прилад (рис. 11).

Опускайте верхню пластинку гриля на вихідні продукти, доки не почуєте клацання механізму. Верхня пластина гриля тепер лежить на продуктах, підсмажуючи їх з обох боків.

Не закривайте контактний гриль, якщо інгредієнти мають велику товщину.

Ніколи не лишайте працюючий гриль без нагляду.

8 Відкрийте контактний гриль через 3 - 5 хвилин.

Час приготування залежить від використаних інгредієнтів, їх товщини та Вашого особистого смаку.

Дивіться таблицю рекомендованого часу приготування у грилі.

9 Виїмання запечених страв (рис. 12).

Використовуйте пластикові або дерев'яні предмети (наприклад, шпатель) для видалення приготованих у грилі продуктів. Не використовуйте металеві, гострі або абразивні кухонні предмети.

Для продовження приготування, помістіть у гриль наступну порцію продуктів, коли загориться зелений вогник готовності до роботи.

Для досягнення оптимального результату, перед розташуванням у грилі іншої порції продуктів надлишки масла видаліть із пластини за допомогою кухонного паперу.

10 По закінченні роботи вимкніть пристрій із розетки.**Час приготування у грилі**

У таблиці ви можете знайти час приготування у контактному грилі великої кількості продуктів. Час приготування не включає до себе час, потрібний на розігрівання пристрою.

У процесі роботи контактного гриля, зелений сигнальний вогник може час від часу з'являтися та пропадати, показуючи, що нагрівальні елементи вмикаються та вимикаються для підтримання правильної температури. У той час, як вогник з'являється чи пропадає, Ви можете продовжувати приготування.

Ви можете привести час та температуру приготування у грилі відповідно до вашого власного смаку. Установки залежать від типу продуктів (наприклад, м'ясо), його товщини та температури.

Підказки

- ▶ Контактний гриль не повинен використовуватися для приготування м'яса разом із кістками. Кістки можуть пошкодити антипригарне покриття пластин.
- ▶ Завжди готуйте продукти невеликими порціями для досягнення кращих результатів.
- ▶ Сосиски мають властивість розриватися під час приготування. Запобігти цього можна, зробивши у поверхні кілька отворів виделкою.
- ▶ Свіже м'ясо дає кращі результати, ніж заморожене або розморожене м'ясо.

- Не солить м'ясо до того, як ви не приготуєте його. Це допоможе зберегти його соки.
- Не смажте надто товстих шматків м'яса.
- Під час приготування перевертайте хоч раз інгредієнти, що є тоншими, ніж 1 см.

Час приготування у грилі

| Інгредієнт | Час приготування | Установки |
|--|------------------|-----------|
| Шмат тунця або оселедця | 7 - 9 хвилин | 4-5 |
| Риба (маленькі шматки) | 5 - 7 хвилин | 4-5 |
| Сосиска | 5 - 7 хвилин | 5 |
| Гамбургер (заморожений, напівфабрикат) | 7 - 10 хвилин | 5 |
| Гамбургер (свіжий) | 5 - 7 хвилин | 5 |
| Шмат м'яса | 5 - 7 хвилин | 5 |
| Овочі | 5 - 6 хвилин | 5 |
| Змішаний гриль | 8 - 10 хвилин | 5 |
| Скибки ананасу | 3 - 5 хвилин | 5 |
| Курячий філей (Туреччина) | 6 - 9 хвилин | 5 |

Виготовлення вафель

Для виготовлення вафель можуть бути використані два типи пластин - "північні" (у формі серця) та бельгійські.

1 Приготуйте вафельну масу. Користуйтеся інструкцією у розділі "Рецепти приготування вафель".

Для отримання оптимального результату, дайте масі відстоятися півгодини перед приготуванням.

2 Помістіть форму для вафель у прилад (рис. 13).

Якщо ви розташуєте пластини правильно, ви почуєте клацання.

3 Злегка змастіть пластини маслом або олією.

4 Виберіть настройку для приготування вафель, повернувши регулятор термостата в позицію "вафлі" (рис. 14).

5 Вставте штепсель до стінної розетки електромережі.

Ви можете регулювати довжину шнура живлення, обмотуючи його навколо скоб на основі частині пристрою.

6 Загоряться червоний вогник живлення та зелений вогник готовності до роботи.

7 Налийте рідке тісто у нижню форму для вафель, коли погасне індикатор готовності (рис. 15).

Налийте близько 100 мл рідкого тіста у нижню "скандинавську" або близько 180 мл у нижню "бельгійську" форми.

8 Закрийте прилад (рис. 16).

Опускайте верхню пластину обережно на вафельну масу БЕЗ контакту з нижньою пластиною. Це дозволить вафлям розширитися та призведе до кращого кінцевого результату.

Ніколи не лишайте працюючий пристрій для виготовлення вафель без нагляду.

У процесі приготування зелений сигнальний вогник може появлятися та зникати час від часу. Це означає, що нагрівальні елементи вмикаються та вимикаються для підтримання правильної температури.

9 Відкрийте прилад для приготування вафель через 5-7 хвилин

Перевірте, чи вафлі підрум'янилися. Час приготування має бути таким, щоб отримати хруски, золотисто-коричневі вафлі в залежності від типу маси та вашого особистого смаку.

10 Виймання вафель (рис. 17).

Використовуйте пластикові або дерев'яні кухонні предмети для видалення вафель. Не використовуйте металеві, гострі або абразивні предмети. Дайте вафлям охолонути на дротяній підставці, тоді вони вкриються скоринкою.

Більш довгий час приготування призводить до більш засмажених вафель, тоді як менший час приготування дає менш підсмажені.

Для продовження приготування помістіть наступну партію вафельної маси, коли загориться зелений вогник готовності. Для продовження приготування помістіть наступну партію вафельної маси, коли загориться зелений вогник готовності.

11 По закінченні роботи вимкніть пристрій із розетки.

Рецепти вафель

- ▶ 1 гл = 100 мл
- ▶ 1 столова ложка = 15 мл
- ▶ 1 чайна ложка = 5 мл
- ▶ 1 міра пряностей = 1 мл

► Хрусткі вафлі (6 - 10 скибок)

200 мл холодної води

300 мл (200 г) пшеничного борошна

300 мл крему (40 % жирності)

- ▶ Змішайте воду та борошно. Мішайте краще для отримання більш однорідної суміші. Додавайте крем, доки не загустіє, та мішайте до отримання однорідної маси. Приготуйте вафлі.

► Традиційні вафлі (6-10 скибок)

1,5 стакана молока

3 яйця

7 столових ложок рослинної олії

1,75 стакана муки

1 столова ложка цукру

2 чайних ложки соди

1/2 чайних ложки солі

- ▶ Просійте сухі інгредієнти на решеті із середнім діаметром отворів. Розділіть білок та жовток яєць. Білки зберіть перед просіюванням. Додайте жовтки, масло та молоко у сухі інгредієнти одночасно. Збивайте, доки у суміші не залишиться грудок. Розмажте білки по поверхні суміші з використанням шпателя. Приготуйте вафлі.

Варіації: Ви також можете використати коричневу (житню) муку замість білої. Така мука містить більше клітковини. Приймайте вафлі із пресованим твором та свіжими ягодами.

Чищення

1 Вийміть вилку шнура живлення з розетки електромережі.

2 Дайте пристрою охолонути перед видаленням пластин.

Перед видаленням пластин для чищення завжди видаляйте залишки масла за допомогою кухонного паперу.

Пластини можуть бути видалені натисненням клавiші вивільнення пластин, потiм їх слiд витягти за рукоятки.

3 Чистить пластини за допомогою м'якої ганчірки у теплій мильній воді, або помістить їх у посудомийну машину.

Ніколи не використовуйте абразивні або чистячі засоби та речовини, це може пошкодити антиригарний прошарок на пластин.

Залишки можна видалити шляхом змочування пластин у гарячий мильній воді протягом п'яти хвилин. Після цього зніміть будь-які залишки, що пригоріли, чи жир.

4 Зовнішню поверхню пристрою чистить вологою ганчіркою.

Ніколи не занурюйте пристрій у воду.

5 Змотайте шнур (рис. 18).

Пристрій "3 в 1" має спеціальні скоби на піддоні для зберігання шнура живлення.

6 Прилад можна зберігати як у вертикальному, так і в горизонтальному положеннях (рис. 19).

Заміна шнура живлення

У разі пошкодження шнура живлення, він має бути замінений фірмою "Philips" або сервісним центром, уповноваженим "Philips", оскільки така процедура вимагає наявності спеціального досвіду та обладнання.

Інформація та сервіс

Якщо вам потрібна інформація або якщо у вас виникли проблеми, завітайте на сторінку Philips у мережі Інтернет - **www.philips.com**, або зв'яжіться з Центром підтримки клієнтів Philips у вашій країні (телефон - на гарантійному талоні). Якщо у вашій країні нема Центру підтримки, зверніться до місцевого дiлера Philips або до Сервісного відділу компанії Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Važno

- ▶ Uvijek se pridržavajte osnovnih sigurnosnih pravila pri uporabi električkih aparata.
 - ▶ Prije uporabe pažljivo pročitajte ovaj priručnik i zadržite ga za buduću uporabu.
 - ▶ Provjerite da li napon označen na dnu aparata odgovara naponu Vaše mreže.
 - ▶ Priključite aparat na uzemljenu zidnu utičnicu.
 - ▶ Postavite aparat tako da:
 - mrežni kabel ne visi preko ruba radne površine;
 - djeca ne mogu dodirnuti aparat tijekom rada;
 - aparat stoji na ravnoj, stabilnoj površini, te da oko njega ima dovoljno slobodnog prostora.
 - ▶ Pazite da mrežni kabel ne dođe u kontakt ili da ne bude preblizu vrućih površina aparata.
 - ▶ Postavite aparat na sigurno mjesto, dalje od potencijalnih izvora požara, poput zavjesa.
 - ▶ Prije uporabe uvijek zagrijte grijače ploče.
 - ▶ Nakon uporabe izvucite mrežni kabel iz utičnice.
 - ▶ Ne ostavljajte aparat raditi bez nadzora.
 - ▶ Izbjegavajte dodirivati metalne dijelove aparata jer se oni jako zagrijavaju.
 - ▶ Prije čišćenja, skidanja grijaćih ploča ili pohranjivanja uvijek ostavite aparat da se u potpunosti ohladi.
 - ▶ Grijače ploče uvijek moraju biti čvrsto stavljene na aparat.
 - ▶ Nikad ne dodirujte ploče oštrim ili abrazivnim predmetima jer to može oštetiti neljepljivu površinu.
 - ▶ Uvijek očistite aparat nakon uporabe.
- Prije skidanja ploča i čišćenja aparata, isključite ga iz struje i pustite da se u potpunosti ohladi.
- ▶ Nikad ne uranjajte aparat u vodu i pazite da voda ne dospije u njegovu unutrašnjost.
 - ▶ Ako se mrežni kabel aparata ošteti, potrebno ga je zamijeniti isključivo u ovlaštenom servisu, jer su za to potrebni posebni alati i/ili dijelovi.

Opis

- A Vario Lock™ Sustav šarki se automatski prilagođava uklonjivim pločama koje se stavljaju u aparat.
- B Uklonjive ploče (otporne na pranje u perilici posuđa) Ploče za sendviče (B1: "cut & seal" i u obliku pravokutnika), ploče za vafle (B2: belgijske i nordijske), ploče za roštilj (B3):
 - HD 2420 (Ploča za belgijske vafle, "cut & seal" ploča za sendviče, kontaktni roštilj).
 - HD 2421 (Ploča za belgijske vafle, pravokutna ploča za sendviče, kontaktni roštilj).
 - HD 2422 (Ploča za nordijske vafle (u obliku srca), "cut & seal" ploča za sendviče, kontaktni roštilj).
 - HD 2423 (Ploča za nordijske vafle (u obliku srca), pravokutna ploča za sendviče, kontaktni roštilj).
- C Mehanizam za automatsko završavanje

Ovaj mehanizam automatski zatvara ovaj 3-u-1 aparat. Funkciju automatskog zatvaranja potrebno je isključiti kad uložite ploču za belgijske vafle za optimalni rad.
- D Ručke (ne zagrijavaju se tijekom rada)
- E Indikator uključenosti

Ova crvena žaruljica svijetli kad god je aparat priključen na struju.
- F Indikator spremnosti.

Ova zelena žaruljica svijetli tijekom zagrijavanja grijaćih ploča. Kad se ugasi, aparat je spreman za uporabu.
- G Spremnik za mrežni kabel
- H Tipka za otpuštanje grijaćih ploča
- I Termostat
- J Ručke grijače ploče

Prije uporabe


Ploče se mogu odvojiti pritiskom na tipku za otpuštanje ploča na aparatu, nakon čega se mogu podići pomoću ručki.

- 1 Uklonite ploče s aparata (slika 1).
- 2 Očistite svaku ploču mekom tkaninom ili spužvom u vrućoj vodi sa sapunicom ili ih stavite u perilicu posuđa (slika 2).
- 3 Osušite ploče i vratite ih u aparat.

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

Izrada tost sendviča

Za izradu tosta moguće je koristiti različite vrste ploča: "cut & seal" i pravokutne. "Cut & seal" ploče režu kruh i sendviči imaju trokutasti oblik. Pravokutne ploče samo peku i sendviči su pravokutnog oblika.

- 1 Stavite ploče za sendviče u aparat (slika 3).
Kad ispravno stavite ploče u aparat, začuje se "klik".
- 2 Lagano premažite ploče s malo maslaca ili ulja.
- 3 Odaberite postavke za sendviče okretanjem ručice termostata na postavu  (slika 4).
- 4 Utaknite mrežni kabel u zidnu utičnicu.
Duljinu kabela možete podesiti tako ta ga omotate oko postolja aparata.
- 5 Zasvijetle crveni indikator uključenosti i zeleni indikator spremnosti.
- 6 Pripremite sastojke za sendvič.

Za svaki sendvič potrebne su dvije kriške kruha i odgovarajući nadjev. Pričitajte poglavlje "Recepti za tost sendviče". Strane kruha koje dolaze u kontakt s pločama lagano premažite maslacem kako bi dobile ravnomjernu, zlatnožutu boju.

- 7 Aparat za sendviče je spreman za uporabu čim se ugasi indikator za spremnost (slika 5).
Stavite dvije kriške kruha s premazanim stranama na donju ploču, stavite nadjev na kruh i preostale dvije kriške položite na vrh, s premazanim stranama prema gore. Želite li, možete ispeći samo jedan sendvič. Za najbolje rezultate, nemojte stavljati nadjev preblizu rubovima sendviča.
- 8 Zatvorite aparat (slika 6).
Pažljivo spustite gornju ploču na donju dok je mehanizam za automatsko zabavljanje ne zaključa.

Nikad ne ostavljajte aparat bez nadzora dok radi.

Tijekom rada pali se zeleni indikator spremnosti i povremeno se isključuje u znak da se grijači elementi uključuju i isključuju zbog održavanja ispravne temperature.

- 9 Otvorite aparat za sendviče nakon 4-6 minuta.
Provjerite je li sendvič poprimio zlatnožutu boju. Potrebno vrijeme pečenja ovisi o vrsti kruha, nadjevu i osobnom ukusu.
- 10 Uklanjanje sendviča (slika 7).
Koristite drvenu ili plastičnu lopaticu za vađenje sendviča iz aparata. Nemojte koristiti metalni, oštri ili abrazivni kuhinjski pribor.
Želite li načiniti još sendviča, stavite nove kriške kruha na donju ploču kad se ugasi zeleni indikator spremnosti.

- 11 Nakon uporabe izvucite mrežni kabel iz utičnice.

Recepti za tost sendviče

- **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 zatim šunku. Na šunku pospite malo curryja u prahu i na vrh stavite preostale dvije kriške kruha.
- ▶ Slijedite upute iz poglavlja "Izrada tost sendviča."

► 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 vrh stavite preostale dvije kriške kruha.
- ▶ Slijedite upute iz poglavlja "Izrada tost sendviča."

Pečenje (kontaktni roštilj)

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

Kad ispravno stavite ploče u aparat, začuje se "klik".

2 Lagano premažite ploče s malo maslaca ili ulja.

3 Odaberite željenu postavu okretanjem ručice termostata na postavu za roštilj (1-5) (slika 9).

4 Utaknite mrežni kabel u zidnu utičnicu.

Duljinu kabela možete podesiti tako ta ga omotate oko postolja aparata.

5 Zasvijetle crveni indikator uključenosti i zeleni indikator spremnosti.

6 Sastojke možete staviti na donju ploču za roštilj kada se isključi zeleni indikator spremnosti (slika 10).

Za optimalne rezultate, stavite sastojke u središte donje grijaće ploče.

Tijekom rada pali se zeleni indikator spremnosti i povremeno se isključuje u znak da se grijaći elementi uključuju i isključuju zbog održavanja ispravne temperature.

7 Zatvorite aparat (slika 11).

Pažljivo spustite gornju ploču dok ju mehanizam za automatsko završavanje ne zaključa na donju ploču. Gornja ploča je sada spuštena na sastojke, osiguravajući ravnomjernu zapečenost s obje strane.

Nemojte zaključavati kontaktni roštilj kad pečete deblje sastojke.

Nikad ne ostavljajte kontaktni roštilj bez nadzora kad pečete deblje sastojke.

8 Otvorite kontaktni roštilj nakon 3-5 minuta.

Vrijeme pečenja ovisi o vrsti i debljini sastojaka i o osobnom ukusu.

Preporučena vremena pečenja potražite u tablici.

9 Uklanjanje hrane pripremljene na roštilj (slika 12).

Za vađenje pečene hrane iz aparata koristite drvenu ili plastičnu lopaticu. Nemojte koristiti metalni, oštri ili abrazivni kuhinjski pribor.

Za nastavak pečenja, stavite novu porciju hrane na donju ploču kad se ugasi zeleni indikator spremnosti.

Za optimalne rezultate, prije pečenja nove porcije hrane uklonite višak masnoće s ploče komadom kuhinjskog papira.

10 Nakon uporabe izvucite mrežni kabel iz utičnice.

Vrijeme pečenja

U tablici ćete pronaći jela koja možete pripremiti u kontaktnom roštilju. Navedena vremena ne uključuju vrijeme zagrijavanja aparata.

Tijekom pečenja, zeleni indikator se povremeno pali i gasi u znak da se grijaći elementi uključuju ili isključuju zbog održavanja ispravne temperature. Kad se žaruljica upali ili ugasi, jednostavno nastavite s pečenjem.

Vrijeme i temperaturu pečenja možete podesiti po želji. Podešenje također ovisi o vrsti hrane koju pripremate (primjerice, mesa), debljini i temperaturi.

Savjeti

- Kontaktni roštilj nije namijenjen pečenju mesa s kostima jer one mogu oštetiti neljepljivu oblogu grijaćih ploča.
- 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 pruža bolje rezultate od zamrznutog ili odmrznutog.
- Nemojte soliti meso prije pečenja. Na taj način ono ostaje sočno.
- Ne pecite predebele komade mesa na roštilju.
- Sastojke tanje od 1 cm okrenite barem jednom tijekom pečenja.

Vrijeme pečenja

| Sastojak | Vrijeme | Podešenje |
|--|-------------|-----------|
| Odrezak lososa ili tune | 7-9 minuta | 4-5 |
| Riba (manji komadi) | 5-7 minuta | 4-5 |
| Kobasice | 5-7 minuta | 5 |
| Hamburger (smrznuti, napola pripremljen) | 7-10 minuta | 5 |
| Hamburger (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 filet (200 g) | 6-9 minuta | 5 |

Priprema vafila

Za ovu namjenu moguće je koristiti različite vrste ploča: ploča za nordijske vafle (u obliku srca) i ploča za belgijske vafle.

1 Pripremite tijesto u skladu s uputama u poglavlju s receptima u ovom priručniku.

Za optimalne rezultate, prije pečenja ostavite tijesto stajati pola sata.

2 Stavite ploče za vafle u aparat (slika 13).

Kad ispravno stavite ploče u aparat, čuje se "klik".

- 3** Lagano premažite ploče s malo maslaca ili ulja.
- 4** Odaberite postavu za vafle okretanjem ručice termostata na postavu za vafle (slika 14).
- 5** Utaknite mrežni kabel u zidnu utičnicu.
Duljinu kabela možete podesiti tako ta ga omotate oko postolja aparata.
- 6** Zaszvijetle crveni indikator uključenosti i zeleni indikator spremnosti.
- 7** Prelijte smjesu preko donje ploče za vafle kad se isključi zeleni indikator spremnosti (slika 15).
Prelijte oko 100 ml smjese na donju ploču za nordijske vafle i oko 180 ml smjese na donju ploču za belgijske vafle.
- 8** Zatvorite aparat (slika 16).
Pažljivo spustite gornju ploču na tijesto BEZ zaključavanja. Na taj način se tijesto diže i konačan rezultat je bolji.
Nikad ne ostavljajte aparat bez nadzora tijekom pečenja.

Tijekom pečenja, zeleni indikator se povremeno pali i gasi u znak da se grijajući elementi uključuju i isključuju zbog održavanja ispravne temperature.

- 9** Otvorite aparat za vafle nakon 5-7 minuta
Provjerite jesu li vafli zlatnožuti. Vrijeme potrebno za hrskave, zlatnožute vafle ovisi o vrsti tijesta i ukusu.
- 10** Uklanjanje vafila (slika 17).
Za vađenje vafila iz aparata koristite drvenu ili plastičnu lopaticu. Nemojte koristiti metalni, oštri ili abrazivni kuhinjski pribor. Ostavite vafle hladiti na žičanoj rešetki kako bi postali hrskavi. Dulje vrijeme pečenja rezultira tamnijim vafilima i obrnuti.
Za nastavak pečenja, stavite novo tijesto na ploču kad se ugasi zeleni indikator spremnosti.
- 11** Nakon uporabe izvucite mrežni kabel iz utičnice.

Recepti za vafle

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 žličica = 15 ml
- ▶ 1 čajna žličica = 5 ml
- ▶ 1 mjerica za začini = 1 ml

▶ Hrkavi vafli (6-10 komada)

200 ml hladne vode

300 ml (200 g) pšeničnog brašna

300 ml vrhnja (40% masti)

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

▶ Tradicionalni vafli (6-10 komada)

1,5 mlijeka

3 jaja

7 žličica biljnog ulja

1,75 šalice brašna

1 žličica šećera

2 žličice praška za pecivo

1/2 žličice soli

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

Varijacija: Umjesto bijelog možete koristiti i smeće brašno. Smeće brašno sadrži više vlakana. Poslužite vafle s kravljim sirom.

Čišćenje

1 Isključite aparat iz napajanja.

2 Prije vađenja grijaćih ploča ostavite aparat da se ohladi.

Prije vađenja ploča, uvijek uklonite višak masnoće komadom kuhinjskog papira.

Grijaće ploče mogu se odvojiti pritiskom na tipke za otpuštanje na aparatu, nakon čega se mogu podići pomoću ručki.

3 Operite ploče mekom krpom ili spužvom u vrućoj vodi i sredstvu za pranje ili ih stavite u perilicu posuđa.

Nikad ne koristite abrazivna ili zrnata sredstva ili materijale za čišćenje jer to može oštetiti neljepljivu oblogu grijaćih ploča.

Ostatke hrane možete ukloniti namakanjem ploča u vrućoj vodi i sredstvu za pranje pet minuta. Na taj način uklanja se zapečena hrana i masnoća.

4 Vanjske dijelove aparata obrišite vlažnom krpom.

Nikad ne uranjajte toster u vodu.

5 Namotajte kabel (slika 18).

3-u-1 aparat ima hvataljke za omatanje kabela na podnožju.

6 Aparat se može spremati u okomitom ili vodoravnom položaju (slika 19).

Zamjena mrežnog kabela

Ako se mrežni kabel aparata ošteti, potrebno ga je zamijeniti isključivo u ovlaštenom servisu, jer su za to potrebni posebni alati i/ili dijelovi.

Informacije i servis

Ako Vam je potrebna informacija ili imate problem, posjetite Philipsove web stranice **www.philips.com** ili se obratite Philipsovom predstavništvu u zemlji (brojeve telefona potražite u priloženom jamstvenom listu). Ako u Vašoj zemlji nema takvog predstavništva, obratite se trgovcu ili ovlaštenom servisu.

Tähtis

- ▶ Järgige alati elektriliste seadmete kasutamisel tähtsamaid ettevaatusabinõusid.
- ▶ Enne seadme kasutuselevõttu tutvuge juhendiga ja hoidke kasutusjuhend alles.
- ▶ Kontrollige enne seadme sisse lülitamist, et kohalik voolutugevus vastaks seadme voolutugevusele.
- ▶ Ühendage seade maandatud pistikupessa.
- ▶ Asetage seade nii, et:
 - toitejuhe ei ripuks üle laua nurkade või tööpinna.
 - lapsed ei pääseks sellele ligi, kui te seda kasutate.
 - see seisaks tasasel ja kindlal pinnal ning seadme ümber oleks küllaldaselt vaba ruumi.
- ▶ Kontrollige, et toitejuhe ei puudutaks seadme tulist pinda.
- ▶ Asetage seade turvalisse kohta, eemale tuleohtlikest kardinast.
- ▶ Enne röstimist soojendage küpsetusplaate.
- ▶ Pärast seadme kasutamist lülitage seade välja.
- ▶ Ärge jätke seadet järelvalveta.
- ▶ Hoiduge puudutamast seadme metalloosi, sest need lähevad väga tuliseks.
- ▶ Laske seadmel korralikult maha jahtuda, enne kui asute plaate vahetama, puhastama või välja võtma.
- ▶ Plaatet vahetades kinnitage need korralikult oma kohale.
- ▶ Ärge kunagi puudutage plaate tarvate või abrasiivsete esemetega, need vigastavad külgevõtmatu küpsetuspinda.
- ▶ Puhastage seadet alati pärast kasutamist.

Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske tal korralikult maha jahtuda, enne kui asute plaate vahetama või puhastama.

- ▶ Ärge kunagi kastke seadet vette ja hoidke vett seadmest eemal.
- ▶ Kui seadme toitejuhe on vigastatud, vahetage see ainult Philipsi või Philipsi poolt volitatud hoolduskeskuses, sest selleks on vaja spetsiaalseid lisaosi ja/või tööriistu.

Kirjeldus

- A Vario Lock™ hingede süsteem kohandub automaatselt eemaldatavate plaatidega, mis on seadmesse pandud.
- B Eemaldatavad plaadid (võib pesta nõudepesumasinas) Röstvõileibade plaadid (B1: lõigatud & kokkuvajutatud ja riskülikukujulised), vahvliplaadid (B2: belgia ja skandinaavia), grillplaadid (B3).
 - HD 2420 (Belgia vahvliküpsetaja, lõigatud&kokku vajutatud võileibade röstija, mõlemilt poolt küpsetav grill).
 - HD 2421 (Belgia vahvliküpsetaja, riskülikukujuliste võileibade röstija, mõlemilt poolt küpsetav grill).
 - HD 2422 (Skandinaavia vahvliküpsetaja (südamekujulised), lõigatud&kokkuvajutatud võileibade röstija, mõlemilt poolt küpsetav grill).
 - HD 2423 (Skandinaavia vahvliküpsetaja (südamekujulised), riskülikukujuliste võileibade küpsetaja, mõlemilt poolt küpsetav grill).

C Automaatlukusti

Kolme erinevat toimingut teostava seadme suleb automaatne klambermehhanism. Optimaalse tulemuse saavutamiseks peab automaatne lukustusfunktsioon olema deaktiveeritud, kui Belgia vahvliplann on sisse lülitatud

- D Mittekuumenevad käepidemed
- E Sisselülituslamp

Punane valgus põleb seni, kuni võileivaröstija on vooluvõrku ühendatud.

F Valmistamise märgutuli

Roheline lamp süttib, kui kolme toimingut teostava seadme plaadid on kuumaks läinud. Kui roheline lamp kustub, on seade tööks valmis.

- G** Juhtmehoidik
- H** Plaatide vabastusnupp
- I** Termoregulaator
- J** Plaadi käepidemed

Enne kasutamist


Kui vajutada vabastusnupule seadmel, on võimalik plaate eemaldada hoides kinni käepidemetest.

- 1 Eemaldage plaadid seadmest (joon 1).**
- 2 Puhastage iga plaati pesemisvahendi lahuses niisutatud pehme lapi või käsnaga või peske nõudepesumasinas (joon 2).**
- 3 Kuivatage plaadid ja pange siis seadmesse tagasi.**

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

Rõstitud võileibade valmistamine

Võileibade valmistamiseks on kaks erinevakujulist võileivaplaati: kesktel võileibu poolekslõikav ja kokku vajutav ning ristkülikukujuline plaat. Lõikav ja kokku vajutaval plaadil valmivad kolmnurksed röstleivad. Ristkülikukujulistel plaatidel saab valmistada ristkülikukujulisi röstleibu.

- 1 Asetage võileivaplaadid seadmesse (joon 3).**
- Plaatet täpselt seadmesse paigutades on kuulda klõpsatust.
- 2 Määrige plaadile pisut võid või õli.**
 - 3 Võileiva röstimiseks keerake termoregulaatorketas asendisse  (joon 4).**

4 Sisestage toitepistik pistikupessa.
Toitejuhtme pikkust on võimalik lühemaks reguleerida, seda ümber seadme aluse kerides.

5 Punane voolutoite ja roheline valmistamise märgutuli süttivad.

6 Pange röstvõileiva koostisosad valmis.
Iga röstvõileiva jaoks on vaja kahte saia- või leivaviilu ja täidist. Lugege läbi lõik 'Röstvõileibade retseptid'. Võileivad tulevad ilusad kuldpruunid, kui neile määrada õhuke kiht võid röstplaadiga kokkupuutuva poolele.

7 Võileivaröstija on valmis kasutamiseks kohe, kui sütib valmistamise märgutuli (joon 5).
Pange kaks leivaviilu alumisele plaadile, võitud pool all, määrige peale kate ja tõstke peale kaks leivaviilu, võitud pool üleval. Soovi korral saab kahekordse võileiva asemel röstida ka ainult ühe leiva või saiaviilu. Et leivapooled omavahel hästi liibuksid, ärge pange täidist nurkadele liiga lähedale.

8 Sulgege seade (joon 6).
Laske ülemine röstplaat ettevaatlikult leivale ja suruge, kuni automaatlukusti suleb seadme.

Ärge jätke kunagi töötavat seadet järelvalveta.

Küpsetamise ajal lülitub roheline märgutuli aeg-ajalt sisse ja välja näidates, et seade lülitub jahtumisel vajaliku temperatuuri saavutamiseks uuesti sisse.

9 Avage võileivaröstija 4-6 minuti pärast.
Vaadake, kas leib on piisavalt pruun. Röstimisaeg sõltub leivast või saia- ja kattest ja isiklikust maitsest.

10 Eemaldage võileivad (joon 7).
Kasutage rõstitud võileibade eemaldamisel puit- või plastlabidakest. Ärge kasutage teravaid metallist abivahendeid.

Röstvõileibade valmistamise jätkamiseks pange kaks uut leivaviilu alumisele plaadile, kui roheline märgutuli on kustunud.

11 Pärast seadme kasutamist lülitage seade välja.

Röstvõileibade retsepte

▷ Singi, juustu ja ananassi võileivad

4 saiaviilu
2 juustuviilu
2 ananassilõiku
2 õhukest singiviilu
karrit

- ▶ *Pange võileivaröstija sooja.*
- ▶ *Pange juust, ananassilõigud ja sink kahele saiaviilule. Raputage singiviiludele karrit ja tõstke peale kaks saiaviilu.*
- ▶ *Järgige juhendit lõigust 'Röstitud võileibade valmistamine'.*

▷ Tomati, juustu ja anshovise võileib

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

- ▶ *Pange võileivaröstija sooja*
- ▶ *Jagage tomativiilud, anshoovis ja riivjuust mõlemale saiale. Raputage peale paprikapulbrit ja majoraani ning seejärel pange peale teised saiaviilud.*
- ▶ *Järgige juhendit lõigust 'Röstitud võileibade valmistamine'.*

Grillimine

1 Pange grillplaadid seadmesse (joon 8).

Plaate täpselt seadmesse paigutades on kuulda klõpsatust.

2 Määrige plaadile pisut võid või õli.

3 Keerake termoregulaatorketas grillimisasendisse (1-5) (joon 9).

4 Sisestage toitepistik pistikupessa.

Toitejuhtme pikkust on võimalik lühemaks reguleerida, seda ümber seadme aluse kerides.

5 Punane volutoite ja roheline valmistamise märgutuli süttivad.

6 Pange koostiosad alumisele grillplaadile, kui roheline valmistamise märgutuli sütib (joon 10).

Parima tulemuse saavutamiseks paigutage toiduained alumise grillplaadi keskossa. Küpsetamise ajal lülitub roheline märgutuli aeg-ajalt sisse ja välja näidates, et seade lülitub jahtumisel vajaliku temperatuuri saavutamiseks uuesti sisse.

7 Sulgege seade (joon 11).

Laske ülemine grilliplaat ettevaatlikult alla koostisosade peale, kuni automaatlukustus kinnitab ülemise plaadi alumise peale. Ülemine grilliplaat on toidu peal, nii see grillimine toimub mõlemalt poolt.

Jämedaid koostisosi grillides ärge lukustage seadet.

Ärge kunagi jätke töötavat seadet järelvalveta, kui grillite jämedaid viile või lõike.

8 Avage grill 3-5 minuti pärast.

Grillimiskestus sõltub sellest, milliseid toiduaineid, kui pakse viile või lõike grillite ning teie maitsest. Vt. soovitatava grillimiskestuse tabelit.

9 Eemaldage grillitud toit (joon 12).

Kasutage grillist toiduainete eemaldamisel puit- või plastlabidakest. Ärge kasutage teravaid metallist abivahendeid.

Kui roheline märgutuli kustub, pange toiduid uuesti alumisele plaadile ja jätkake grillimist.

Eemaldage plaadilt järelejäänud õli tükikese majapidamispaperiga, enne kui hakkate uut toidukogust grillima.

10 Pärast seadme kasutamist lülitage seade välja.

Grillimiskestus

Tabelist leiate toidu numbri, mida saab valmistada grillis. Seadme eelsoojendusaega ei ole tabelis olevasse grillimiskestusesse sisse arvatud.

Grillimise ajal lülitub roheline märgutuli aeg-ajalt sisse ja välja, näidates, et seade lülitub jahtumisel vajaliku temperatuuri saavutamiseks uuesti sisse. Grillimine võib edasi kesta.

Kohandage grillimiskestus ja temperatuur vastavalt oma maitsele. See on sõltuv toidust (näit liha), lõigu paksusest ja temperatuurist.

Nõuanded

- Ärge grillige selles seadmes kontidega liha, kondid tuleb eemaldada. Kondid ohustavad külgevõtmatut plaadipinda.
- Väiksemate koguste valmistamine tagab parema tulemuse.
- Vorstid lähevad lõhki, kui neid on eelnevalt keedetud. Selle vältimiseks torgake vorstinahka kahvliga augud.
- Värskest lihast saate maitsevama toidu, kui külmutatud või sulatatud lihast.
- Ärge lisage soola enne liha grillimist. Siis säilib liha mahlasus.
- Ärge grillige liiga jämedaid lihtükke.
- Koostisosi, mis on õhemad kui 1 cm, keerake grillimise ajal vähemalt korra.

Grillimiskestus

| Koostisosa | Grillimisaeg | Seade |
|---|--------------|-------|
| Lõhe või tuunakala steik | 7-9-minutit | 4-5 |
| Kala (väikesed tükid) | 5-7 minutit | 4-5 |
| Vorst | 5-7 minutit | 5 |
| Hamburger (külmutatud, varem valmistatud) | 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/kanaflee (200g) | 6-9minutit | 5 |

Vahvlite küpsetamine

Vahvlite küpsetamiseks on kaks erinevat plaati: Skandinaavia vahvliplaadid (südamekujulised) ja Belgia vahvliplaadid.

1 Valmistage tainas, vt kasutusjuhendist lõiku 'Vahvireseptid'.

Parima tulemuse saavutamiseks laske tainal enne küpsetamist pool tundi seista.

2 Pange vahvliplaadid seadmesse (joon 13).

Plaate täpselt seadmesse paigutades on kuulda klõpsatust.

3 Määrige plaadile pisut võid või õli.

4 Keerake termoregulaatorketas vahvliküpsetamisasendisse (joon 14).

5 Sisestage toitepistik pistikupesasse.

Toitejuhtme pikkust on võimalik lühemaks reguleerida, seda ümber seadme aluse kerides.

6 Punane volutoote ja roheline valmistamise märgutuli süttivad.

7 Valage tainas alumisele vahvliplaadile, kui roheline valmistamise märgutuli sütib (joon 15).

Valage umbes 100ml tainast alumisele skandinaavia vahvliplaadile ja umbes 180 ml tainast alumisele belgia vahvliplaadile.

8 Sulgege seade (joon 16).

Laske ülemine plaat ettevaatlikult tainale plaate klambriga LUKUSTAMATA. Vahvlid paisuvad pisut.

Ärge jätke kunagi töötavat vahvliküpsetajat järelvalveta.

Küpsetamise ajal lülitub roheline märgutuli aeg-ajalt sisse ja välja näidates, et seade lülitub jahtumisel vajaliku temperatuuri saavutamiseks uuesti sisse.

9 Avage vahvliküpsetaja pärast 5-7 minutit.

Iga kord vaadake, kas vahvlid on piisavalt pruunid. Küpsetusaeg sõltub tainast ja teie isiklikust maitsest.

10 Eemaldage vahvlid (joon 17).

Kasutage vahvlite eemaldamisel puit- või plastlabidakest. Ärge kasutage teravaid, metallist või abrasiivseid abivahendeid. Laske vahvlitel ära jahtuda resti peal, et nad muutuksid krõbedaks.

Pikemaagese küpsetamisega saate tumedamad vahvlid, vastavalt lühem küpsetusaeg tagab heledamad vahvlid.

Pange uus tainakogus vahvliplaadile ja jätkake küpsetamist, kui roheline tuli süttib uuesti.

11 Pärast seadme kasutamist lülitage seade välja.

Vahvli retseptid

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 supilusikas = 15 ml
- ▶ 1 teelusikas = 5 ml
- ▶ 1 ühik maitseaineid = 1 ml

► Krõbedad vahvlid (6-10 tükki)

200 ml külma vett

300 ml (200 g) nisujahu

300 ml koort (40% rasvasisaldusega)

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

■ Tavalised vahvlid (6-10 tükki)

1,5 kruusi piima

3 muna

7 supilusikat taimeõli

1,75 kruusi jahu

2 tl suhkrut

2 tl küpsetuspulbrit

1/2 tl soola

► *Pange 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.*

Teine võimalus: Võib tarvitada ka pruuni (nisujahu) valge jahu asemel. Pruun jahu sisaldab rohkem kiudaineid. Serveerige vahvleid kohupiima ja värskete marjadega.

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

Eemaldage alati ülejääv õli grillplaatidel tükikese majapidamis-paberiga, enne kui hakkate plaate puhastama.

Kui vajutada vabastusnupule seadmel, on võimalik plaate eemaldada hoides kinni käepidemetest.

3 Puhastage plaate kuuma pesemisvahendi lahusesse kastetud pehme lapi või käsna või peske neid nõudepesumasinas.

Ärge kunagi kasutage abrasiivseid vahendeid ega materjale, sest nii võib vigastada külgevõtmatu plaadipinna.

Küpsetusjääkide eemaldamiseks pange plaadid sooja pesuvahendi lahusesse 5 minutiks likku. Nii saate plaadid puhtaks toidukübemetest, mis on plaatide külge jäänud.

4 Seadme välispinda puhastage niiske lapiga.

Ärge kunagi kastke seadet vette.

5 Kerige juhe kokku (joon 18).

3 toiminguga seadmel on toitejuhtme hoidik seadme alusel.

6 Hoidke seadet vertikaalses või horisontaalses asendis (joon 19).**Toitejuhtme vahetamine**

Kui seadme toitejuhe on vigastatud, vahetage see ainult Philipsi või Philipsi poolt volitatud hoolduskeskuses, sest selleks on vaja spetsiaalseid lisaosi ja/või tööriistu.

Info ja teenindus

Kui Te vajate informatsiooni või on Teil probleemid tekkinud, külastage Philips Web lehekülge **www.philips.com** või võtke ühendus teie maa Philipsi hoolduskeskusega (lisainfot ja telefoninumbrid leiate garantiitalongilt). Kui Teie maal ei ole Philipsi hoolduskeskust, pöörduge Philipsi toodete müüja poole või võtke ühendus Philipsi koduhooldusseadmete ja isikliku hoolduse BV teenindusosakonnaga.

Svarīgi

- ▶ Lietojot elektroierīces, vienmēr ievērojiet piesardzības pasākumus.
- ▶ Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šīs lietošanas pamācības un saglabājiet tās turpmākām uzziņām.
- ▶ Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam, pārbaudiet, vai spriegums, kas norādīts uz ierīces, atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- ▶ Pievienojiet ierīci iezemētai elektrotīkla kontaktrozetei.
- ▶ Novietojiet ierīci tā, lai:
 - elektrovars 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.
- ▶ Raugieties, lai elektrovars neatrodas pārāk tuvu vai nenonāk saskarē ar ierīces karstajām virsmām.
- ▶ Novietojiet ierīci drošā vietā, tālu no ugunsnedrošām lietām, piemēram, aizkariem.
- ▶ Pirms ierīces lietošanas vienmēr uzsildiet plātnes.
- ▶ Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- ▶ Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- ▶ Nepieskarieties ierīces metāla daļām, jo tās ļoti stipri 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 nelīpošo pārklājumu.
- ▶ Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai pilnīgi atdzist, pirms noņemat plātnes un tīrīt ierīci.

- ▶ Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī un neļaujiet ūdenim iekļūt ierīcē.
- ▶ Bojāts elektrovars jānomaina pie Philips produkcijas izplatītāja vai Philips pilnvarotā remontdarbnīcā, jo tam nepieciešami īpaši darbarīki un/vai detaļas.

Vispārīgs apraksts

- A Regulējošais slēdzis™ Viru sistēma automātiski pielāgojas nomaināmajām plātnēm, kuras tiek ievietotas ierīcē.
- B Iznemamās plātnes (var mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā): sviestmaižu plātnes (B1: sadalošas un noslēdzošas, kā arī taisnstūrveida plātnes), vafeļu plātnes (B2: beļģu un skandināvu), grila plātnes (B3):
 - HD 2420 (beļģu vafeļu plātne, sadalošais un noslēdzošais sviestmaižu tosters, saskares grils).
 - HD 2421 (beļģu vafeļu plātne, taisnstūrveida sviestmaižu tosters, saskares grils).
 - HD 2422 (skandināvu vafeļu plātne (sirdsveida forma), sadalošais un noslēdzošais sviestmaižu tosters, saskares grils).
 - HD 2423 (skandināvu vafeļu plātne (sirdsveida forma), taisnstūrveida sviestmaižu tosters, saskares grils).
- C Automātiskais aizslēgs
Automātisks savienotājmehānisms, kas aizver "trīs vienā" modeļa ierīci. Automātiskā aizslēga funkcija ir jāizslēdz, kad ir ievietota beļģu vafeļu plātne, lai nodrošinātu vislabāko rezultātu.
- D Nesakarstoši rokturi
- E Enerģijas signāllampiņa
Sarkanā signāllampiņa spīd tik ilgi, kamēr sviestmaižu tosters ir pievienots elektrotīklam.
- F Uzsilšanas signāllampiņa
Zaļā signāllampiņa spīd, kamēr tiek uzsildītas modeļa "trīs vienā" cepšanas plātnes. Kad zaļā signāllampiņa nodziest, ierīce ir gatava lietošanai.
- G Elektrovara glabāšana

- H** Plātņu atbrīvošanas taustiņš
- I** Termostata slēdzis
- J** Plātnes rokturi

Pirms lietošanas

Plātnes var izņemt, piespiežot plātņu atbrīvošanas taustiņu un izceļot tās aiz rokturiem.

- 1** Izņemiet plātnes no ierīces (1. zīm.).
- 2** Tīriet katru plātņi ar mīkstu drānu vai sūkli siltā ziepjūdenī vai mazgājiet tās trauku mazgāšanas mašīnā (2. zīm.).
- 3** Nosusiniet plātnes un ielieciet tās atpakaļ ierīcē.


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

Graudētu 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.

- 1** Ievietojiet sviestmaižu plātnes ierīcē (3. zīm.).

Pareizi ievietojot plātnes ierīcē, atskan klikšķis.

- 2** Viegli ieziediet plātnes ar nedaudz sviesta vai eļļas.
- 3** Noregulējiet ierīci sviestmaižu graudzēšanas režīmā, pagriežot termostata slēdzi pret iezīmi  (4. zīm.).

- 4** Iespraudiet elektrovada kontaktspraudni elektrotīkla sienas kontaktrozetē. Varat regulēt elektrovada garumu, aptinot tā lieko daļu ap balstiem pie ierīces pamatnes.

- 5** Ieslēdzas sarkanā enerģijas un zaļā uzsilšanas signāllampīņa.

- 6** Sagatavojiet produktus sviestmaižei.

Vienas sviestmaizes pagatavošanai nepieciešamas divas maizes šķēles un piemērots pildījums. Izlasiet nodaļā "Receptes graudzētu sviestmaižu pagatavošanai" sniegtos padomus. Viegli apziediet ar sviestu tās maizes puses, kuras saskaras ar plātnēm, lai iegūtu vienmērīgu, zeltaini brūnu graudzējumu.

- 7** Sviestmaižu tosters ir gatavs lietošanai, tiklīdz izslēdzas uzsilšanas signāllampīņa (5. zīm.). Novietojiet divas maizes šķēles ar apziestajām virsmām uz apakšējās plātnes, klājiet pildījumu uz maizes un uzlieciet virsū divas citas maizes šķēles ar apziestajām virsmām uz augšu. Ja vēlaties, varat grauzdēt arī vienu sviestmaiži. Lai pildījums neizplūstu no sviestmaizes, neklājiet to pārāk tuvu maizes šķēles malām.

- 8** Aizveriet ierīci (6. zīm.).

Uzmanīgi nolaidiet augšējo plātņi uz maizes, līdz automātiskā aizslēga mehānisms savieno to ar apakšējo plātņi.

Nekādā gadījumā neatstājiet ieslēgtu sviestmaižu tosteru bez uzraudzības.

Gatavošanas laikā zaļā uzsilšanas signāllampīņa ieslēdzas un izslēdzas, norādot, ka sildelementi tiek ieslēgti un izslēgti, nodrošinot pareizu temperatūru.

- 9** Pēc 4-6 minūtēm atveriet sviestmaižu tosteru.

Pārbaudiet, vai grauzdētā sviestmaize ir zeltaini brūna. Gatavošanas laiks, kas nepieciešams, lai iegūtu kraukšķīgas, brūnas sviestmaizes, ir atkarīgs no maizes veida, pildījuma un jūsu vēlmēm.

10 Sviestmaižu izņemšana (7. zīm.).

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

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

11 Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.**Receptes grauzdētu sviestmaižu pagatavošanai****D Šķiņķa, siera un ananasa sviestmaizes**

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

- ▶ Uzsildiet sviestmaižu tosteru
- ▶ Uzlieciet sieru, ananasu un pēc tam šķiņķi uz divām maizes šķēlēm. Uzkaisiet šķiņķim nedaudz karija pulvera un uzlieciet virsū divas citas maizes šķēles.
- ▶ Veiciet nodalā "Grauzdētu sviestmaižu pagatavošana" aprakstītās darbības.

D Tomātu, siera un anšovu sviestmaizes

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

- ▶ Uzsildiet sviestmaižu tosteru
- ▶ Uzlieciet tomātu šķēles, anšovus un rīvētu sieru uz divām maizes šķēlēm. Uzkaisiet tām nedaudz paprikas un majorāna un uzlieciet virsū divas maizes šķēles.
- ▶ Veiciet nodalā "Grauzdētu sviestmaižu pagatavošana" aprakstītās darbības.

Grilēšana (saskares grils)**1 Ievietojiet grila plātnes ierīcē (8. zīm.).**

Pareizi ievietojot plātnes ierīcē, atskan klikšķis.

2 Viegli ieziediet plātnes ar nedaudz sviesta vai eļļas.**3 Noregulējiet ierīci grilēšanas režīmā, pagriežot termostata slēdzi pret grilēšanas iezīmi (1-5) (9. zīm.).****4 Iespraudiet elektrovada kontaktspraudni elektrotīkla sienas kontaktrozetē.**

Varat regulēt elektrovada garumu, aptinot tā lieko daļu ap balstiem pie ierīces pamatnes.

5 Ieslēdzas sarkanā enerģijas un zaļā uzsīšanas signāllampīņa.**6 Kad izslēdzas zaļā uzsīšanas signāllampīņa, varat likt produktus uz apakšējās grila plātnes (10. zīm.).**

Lai iegūtu labāku rezultātu, produkti jānovieto grila plātnes vidū.

Gatavošanas laikā zaļā uzsīšanas signāllampīņa ieslēdzas un izslēdzas, norādot, ka sildelementi tiek ieslēgti un izslēgti, nodrošinot pareizu temperatūru.

7 Aizveriet ierīci (11. zīm.).

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.

Nenoslēdziet grilu, grilējot biezu produktu kārtu.

Nekādā gadījumā neatstājiet ieslēgtu saskares grilu bez uzraudzības, grilējot biezu produktu kārtu.

8 Pēc 3-5 minūtēm atveriet saskares grilu.

Grilēšanas ilgums atkarīgs no produktu veida, biezuma un jūsu vēlmēm.

Sk. tabulu, lai noskaidrotu ieteicamo grilēšanas ilgumu.

9 Grilēto produktu izņemšana (12. zīm.).

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

Lai turpinātu grilēšanu, novietojiet nākamo produktu porciju uz apakšējās plātnes, kad nodziest zaļā uzsilšanas signāllampīņa.

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ar papīra virtuves dvieļa gabaliņu noņemiet no plātnes lieko eļļu, pirms liekat nākamo produktu porciju uz tās.

10 Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Grilēšanas ilgums

Tabulā minēti vairāki ēdieni, ko var pagatavot ar saskares grilu. Tabulā norādītais grilēšanas ilgums neietver laiku, kas nepieciešams, lai uzsildītu ierīci.

Grilēšanas laikā zaļā signāllampīņa ieslēdzas un izslēdzas, norādot, ka sildelementi tiek ieslēgti un izslēgti, nodrošinot pareizu temperatūru. Kad signāllampīņa ieslēdzas vai izslēdzas, varat vienkārši turpināt grilēšanu.

Varat regulēt grilēšanas ilgumu un temperatūru atbilstoši savām vēlmēm. Režims ir atkarīgs arī no gatavojamo produktu veida (piem., gaļa), to biezuma un temperatūras.

Padomi

- Saskares grilā nedrīkst cept gaļu ar kauliem. Kauli var bojāt virsmu nelīpošo pārklājumu.
- Lai iegūtu labākus rezultātus, grilējiet mazus gabaliņus.
- Desas gatavošanas laikā var pārplīst. To var novērst, saduršot tās ar dakšiņu.
- 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 | Režīms |
|------------------------------|--------------------------|---------------|
| 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 gabals | 5-7 minūtes | 5 |
| Dārzeni | 5-6 minūtes | 5 |
| Dažādi produkti | 8-10 minūtes | 5 |
| Ananasa 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 (sirdsveida forma) un beļģu vafeļu plātnes.

1 Iejauciet mīklu, ievērojot nodaļā "Receptes vafeļu pagatavošanai" sniegtās pamācības.

Lai iegūtu vislabāko rezultātu, ļaujiet mīklai pirms cepšanas pusstundu nostāvēties.

2 Ievietojiet vafeļu plātnes ierīcē (13. zīm.).

Pareizi ieliekot plātnes ierīcē, atskan klikšķis.

3 Viegli ieziediet plātnes ar nedaudz sviesta vai eļļas.

4 Noregulējiet ierīci vafeļu pagatavošanas režīmā, pagriežot termostata slēdzi pret vafeļu pagatavošanas iezīmi (14. zīm.).

5 Iespraudiet elektrovada kontaktspraudni elektrotīkla sienas kontaktrozetē.

Varat regulēt elektrovada garumu, aptinot tā lieko daļu ap balstiem pie ierīces pamatnes.

6 Ieslēdzas sarkanā enerģijas un zaļā uzsilšanas signāllampīņa.

7 Kad ir izslēģusies zaļā uzsilšanas signāllampīņa, uzlejiet mīklu uz apakšējās vafeļu plātnes (15. zīm.).

Uzlejiet aptuveni 100 ml mīklas uz apakšējās skandināvu vafeļu plātnes un aptuveni 180 ml mīklas uz apakšējās beļģu vafeļu plātnes.

8 Aizveriet ierīci (16. zīm.).

Uzmanīgi nolaidiet augšējo plātņi uz mīklas, NESAVIENOJOT abas plātnes kopā. Tas ļauj vafelēm uzbrīst un nodrošina labu rezultātu.

Nekādā gadījumā neatstājiet ieslēgtu vafeļu pagatavotāju bez uzraudzības.

Gatavošanas laikā ieslēdzas un izslēdzas zaļā signāllampīņa, norādot, ka sildelementi tiek ieslēgti un izslēgti, nodrošinot pareizu temperatūru.

9 Pēc 5-7 minūtēm atveriet vafeļu pagatavotāju.

Pārbaudiet, vai vafeles ir zeltaini brūnas. Gatavošanas ilgums, kas nepieciešams, lai iegūtu kraukšķīgas, zeltaini brūnas vafeles, ir atkarīgs no mīklas veida un jūsu vēlmēm.

10 Vafeļu izņemšana (17. zīm.).

Lietojiet koka vai plastmasas virtuves piederumu (piem., koka lāpstīņu), lai izņemtu vafeles no vafeļu pagatavotāja. Nelietojiet metāla, asus vai abrazīvus virtuves piederumus. Ļaujiet vafelēm atdzist uz restīšu paliktņa, lai tās kļūst kraukšķīgas.

Ilgāk cepot, iegūsiet tumšākas vafeles, ātrāk beidzot cepšanu, vafeles būs gaišākas.

Lai turpinātu cepšanu, uzlejiet nākamā mīklas porciju uz vafeļu plātnes, kad nodziest zaļā uzsilšanas signāllampīņa.

11 Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Receptes vafeļu pagatavošanai

- ▶ 1 gl = 100 ml
- ▶ 1 ēdamkarote = 15 ml
- ▶ 1 tējkarote = 5 ml
- ▶ 1 mērkarote garšvielām = 1 ml

► Kraukšķīgās vafeles (6-10 gabali)

200 ml auksta ūdens

300 ml (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.*

► Parastās 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

- ▶ *Iesijāiet 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, kamēr mīklā vairs nav kunkuļu. Ar koka lāpstiņu iemaisiet olu baltumus mīklā. Cepiet vafeles.*

Variants: varat lietot arī brūnos (kviešu) miltus balto miltu vietā. Brūnajos miltos ir vairāk šķiedrvielu. Pasniedziet vafeles ar biezpienu un svaigām ogām.

Tīršana

1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

2 Ļaujiet ierīcei atdzist, pirms izņemat plātnes.

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

Cepšanas plātnes var izņemt, piespiežot atbrīvošanas taustiņu, pēc tam tās var izcelt no ierīces, satverot aiz rokturiem.

3 Mazgājiet plātnes ar mīkstu drānu vai sūkli karstā ziepjūdenī vai trauku mazgāšanas mašīnā.

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

Produktu pārpalikumus var nomazgāt, iegremdējot virsmas uz piecām minūtēm karstā ziepjūdenī. Tas atmērcēs jebkurus piedegušus produktus vai taukus.

4 Ierīces korpusu tīriet ar mitru drānu.

Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī.

5 Satiniet elektrovadu (18. zīm.).

Modelim "trīs vienā" elektrovada uzglabāšanai paredzēti balsti uz ierīces pamatnes.

6 Ierīci var glabāt gan vertikāli, gan horizontāli (19. zīm.).

Elektrovada nomaiņa

Bojāts elektrovads jānomaina pie Philips produkcijas izplatītāja vai Philips pilnvarotā remontdarbnīcā, jo tam nepieciešami īpaši darbarīki un/vai detaļas.

Garantija un apkalpošana

Ja nepieciešama palīdzība vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips mājas lapu Internetā

www.philips.com vai sazinieties ar Philips Pakalpojumu centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas bukletā). Ja jūsu valstī nav Philips Pakalpojumu centra, lūdziet palīdzību Philips produkcijas izplatītājiem vai Philips Mājturības un personīgās higiēnas ierīču nodaļas pakalpojumu dienestam.

Svarbu žinoti

- ▶ Visada laikykitės pagrindinių saugumo priemonių, kai naudojotės elektros prietaisais.
- ▶ Prieš aparatą naudojimą atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir pasilikite jas ateičiai.
- ▶ Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar įtampa, nurodyta ant prietaiso apačios, sutampa su įtampa jūsų namuose.
- ▶ Įjunkite prietaisą į įžemintą elektros rozetę.
- ▶ Prietaiso naudojimo reikalavimai:
 - maitinimo laidas neturi būti užsikabinęs už stalo krašto ar paviršiaus;
 - vaikai negali liesti veikiančio prietaiso;
 - prietaisas turi stovėti ant lygaus, stabilaus paviršiaus ir aplinkui turi būti pakankamai vietos.
- ▶ Įsitinkinkite, kad maitinimo laidas nesiliečia prie karštų prietaiso paviršių.
- ▶ Padėkite prietaisą į saugią vietą, toliau nuo lengvai užsidegančių daiktų, tokių kaip užuolaidos.
- ▶ Prieš dėdami ką nors tarp plokščių, visada jas įkaitinkite.
- ▶ Po naudojimo išjunkite prietaisą.
- ▶ Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- ▶ Venkite liesti metalines aparato dalis, kadangi jos labai įkaista.
- ▶ Prieš prietaisą valant, jį pernešant ar keičiant plokštes, leiskite visiškai prietaisui atvėsti.
- ▶ Pakeitę plokštes, patikrinkite, ar tvirtai jas įstatėte.
- ▶ Niekada nelieskite plokščių aštriais ar šiurkščiais daiktais, nes galite pažeisti paviršiaus dangą.
- ▶ Po naudojimo visada išvalykite prietaisą.

Prieš nuimdami plokštes ir norėdami valyti prietaisą, išjunkite jį ir palikite visiškai atvėsti.

- ▶ Niekada nemerkite prietaiso į vandenį ir saugokite, kad į jį nepatektų vanduo.
- ▶ Jei pažeistas prietaiso maitinimo laidas, jis turi būti keičiamas tik Philips ar autorizuotame Philips aptarnavimo centre, nes reikalingi specialūs įrankiai ir/arba dalys.

Pagrindinis aprašymas

- A Vario Lock™ Lanksti sistema automatiškai prisitaiko prie į prietaisą įdėtų plokščių.
- B Nuimamos plokštės (plaunamos indaplovėje) Sumuštinių gaminimo plokštės (B1: cut&sealir stačiakampės), Plokštės vafliams gaminti (B2: Belgian tipo ir Nordic tipo), Griliaus plokštės (B3).
 - HD 2420 (Belgian tipo vaflių gamintojas, cut&seal sumuštinių gamintojas, kontaktinis grilis).
 - HD 2421 (Belgian tipo vaflių gamintojas, stačiakampis sumuštinių gamintojas, kontaktinis grilis).
 - HD 2422 (Nordic tipo vaflių gamintojas (širdelės formos), cut&seal sumuštinių gamintojas, kontaktinis grilis).
 - HD 2423 (Nordic tipo vaflių gamintojas (širdelės formos), stačiakampis sumuštinių gamintojas, kontaktinis grilis).
- C Automatinis užraktas
Automatinis užspaudimo mechanizmas, kuris uždaro "3-viename" prietaisą. Automatinio užrakto funkcija gali būti išjungta, kai įstatyta Belgian tipo plokštė vafliams, leidžianti optimaliai veikti, gaminant vaflius.
- D Neįkaistančios rankenos
- E Įjungimo lemputė
Ši raudona lemputė dega tol, kol yra įjungta sumuštinių keptuvė.
- F Parengties lemputė (praneša, kad prietaisas valgio gamybai paruoštas)
Ši žalia lemputė užsidega, kai plokštės "3 - viename" įkaista. Kai žalia lemputė užgęsta, prietaisas yra paruoštas naudojimui.
- G Vieta laido saugojimui
- H Plokščių atjungimo mygtukas
- I Termostato rankenėlė
- J Plokščių rankenos

Prieš naudojimą

Plokštės galima nuimti, paspaudžiant atjungimo mygtuką ant prietaiso, po to jos nukeliamos už rankenų.

- 1** Nuimkite plokštės nuo aparato (pav. 1).
- 2** Kiekvieną plokštę valykite su minkšta skepetaite ar kempinėle šiltame muiluotame vandenyje arba plaukite indaplovėje (pav. 2).
- 3** Nusausinkite plokštės ir įdėkite jas atgal į prietaisą.


Pirmą kartą naudojant, nuo prietaiso gali skliti kvapas. Tai yra normalu.

Skrudintų sumuštinių gamyba

Sumuštinių gaminimui naudojamos dvi skirtingos sumuštinių kepimo plokščių rūšys: cut&seal (pjauna ir suspaudžia) plokštės bei stačiakampės plokštės. Cut&seal plokštės pjausto ir suspaudžia duoną ir naudojamos skrudinant trikampio formos sumuštinis. Stačiakampės plokštės tik suspaudžia duoną ir naudojamos skrudinant stačiakampio formos sumuštinis.

- 1** Įdėkite sumuštinių gaminimo plokštės į prietaisą (pav. 3).

Kai teisingai įstatote plokštės į prietaisą, pasigirsta spragtelėjimas.

- 2** Plokštės ištepkite nedideliu sviesto ar aliejaus kiekiu.
- 3** Pasukdami termostato rankenėlę, pasirinkite sumuštinių gaminimo nustatymus  (pav. 4).

- 4** Įjunkite kyštuką į rozetę.

Jūs galite reguliuoti laido ilgį, dalį jo apvyniodami ant laikiklių, esančių prietaiso pagrinde.

- 5** Užsidega raudona įjungimo ir žalia parengties lemputės.

- 6** Paruoškite produktus, kurių reikės skrudinamiems sumuštiniam.

Pagaminti sumuštiniai jums reikia dviejų duonos riekių ir tinkamo įdaro. Perskaitykite patarimus skyrelyje "Sumuštinių skrudinimo receptai". Sviestu išteptos duonos riekių pusės, besiliečiančios su plokštės paviršiumi, tolygiai apskrunda.

- 7** Sumuštinis galite gaminti iš karto, kai tik užsidegs parengties lemputė (pav. 5).

Ant apatinės plokštės padėkite dvi riekes duonos sviestuota puse į apačią, uždėkite įdarą ir ant viršaus uždėkite dar dvi duonos riekes sviestuota puse į viršų. Jei norite, galite gamintis tik vieną sumuštinį. Kai sumuštinių keptuvė yra sandariai uždaryta, įdaras neturi tekėti per duonos riekių kraštus.

- 8** Uždarykite prietaisą (pav. 6).

Atsargiai leiskite viršutinę plokštę ant duonos iki automatinis užrakto įtaisas prispaus ją prie apatinės plokštės.

Niekada nepalikite įjungtos sumuštinių keptuvės be priežiūros.

Kai gaminate, žalia parengties lemputė laikas nuo laiko užsidega ir užgęsta, rodydama, kad kaitinimo elementai išsijungia ir įsijungia, palaikydami reikiamą temperatūrą.

- 9** Atidarykite sumuštinių keptuvę po 4-6 minučių.

Patikrinkite, ar sumuštinis apskrudo. Gaminimo laikas, reikalingas sumuštinui apskrusti, priklauso nuo duonos rūšies, įdaro ir jūsų skonio.

- 10** Išimkite sumuštinis (pav. 7).

Naudokite medinius ar plastikinius įrankius (pvz., mentele), kai norėsite nuimti iškeptus sumuštinis iš sumuštinių keptuvės. Nenaudokite metalinių, aštrių ar šurkščią virtuvės įrankių.

Jei toliau gaminatė sumuštinius, padėkite dvi naujas duonos riekelės ant apatinės plokštės, kai tik užsidegs žalia parengties lemputė.

11 Po naudojimo išjunkite prietaisą.

Skrudintų sumuštinių receptai

► Kumpio, sūrio ir ananasų sumuštiniai

4 baltos duonos riekelės
2 sūrio riekelės
2 ananaso riekelės
2 plonos riekelės kumpio
kario milteliai

- Įkaitinkite sumuštinių keptuvę
- Uždėkite sūrį, ananaso skilteles ir kumpį ant dviejų duonos riekelių. Pabarstykite kumpį prieskoniais ir ant viršaus uždėkite dar dvi riekelės duonos.
- Laikykites nurodymų skyrelyje "Sumuštinių skrudinimas".

► Pomidorų, sūrio ir ančiuvų sumuštiniai

4 baltos duonos riekelės
1 ar 2 pomidorai (supjaustyti riekelėmis)
2 arb. šaukšteliai tarkuoto parmezano sūrio
6 ančiuviai
raudonieji pipirai, mairūnas

- Įkaitinkite sumuštinių keptuvę
- Pomidorų skilteles, ančiuvius ir tarkuotą sūrį uždėkite ant dviejų duonos riekelių. Pabarstykite raudonaisiais pipirais bei mairūnu ir ant viršaus uždėkite dar dvi riekelės duonos.
- Laikykites nurodymų skyrelyje "Sumuštinių skrudinimas".

Kepimas (kontaktinis grilis)

1 Uždėkite kepimo plokštės ant prietaiso (pav. 8).

Kai teisingai uždėsite plokštės ant prietaiso, išgirsite spragtelėjimą.

2 Kepimo plokštės ištepki trupučiu sviesto ar aliejaus

3 Termostatinės rankenėlės pagalba pasirinkite norimus kepimo nustatymus (1-5) (pav. 9).

4 Įjunkite kyštuką į rozetę.

Galite reguliuoti maitinimo laido ilgį, apvyniodami jį aplink laikiklius, esančius ant prietaiso pagrindo.

5 Užsidega raudona įjungimo ir žalia parengties lemputės.

6 Kai tik užges žalia parengties lemputė, galite dėti produktus ant apatinės griliaus plokštės (pav. 10).

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

Gaminimo metu žalia parengties lemputė laikas nuo laiko užsidega ir užgęsta, parodydama, kad kaitinimo elementai įsijungia ir išsijungia, palaikydami reikiamą temperatūrą.

7 Uždarykite prietaisą (pav. 11).

Atsargiai leiskite viršutinę kepimo plokštę ant produktų iki automatinis uždarymo mechanizmas prispaus viršutinę plokštę prie apatinės. Viršutinė kepimo plokštė prispaus maistą ir abi jo pusės iškeps tolygiai.

Neumrakinkite kontaktinio grilio, kai kepatė storesnius produktus.

Niekada nepalikite be priežiūros veikiančio kontaktinio grilio, kai kepatė storesnius produktus.

8 Atidarykite kontaktinį grilį po 3-5 minučių.

Kepimo laikas priklauso nuo produktų rūšies, jų storio ir jūsų skonio. Žiūrėkite lentelę su rekomenduojamu kepimo laiku.

9 Nuimkite iškeptą maistą (pav. 12).

Naudokitės plastikiniais ar mediniais įrankiais (pvz., mentele) nuimant keptą maistą nuo kontaktinio grilio. Nenaudokite metalinių, aštrių ar šiurkščių virtuvinių įrankių.

Toliau kepat, sekančią porciją maisto dėkite ant apatinės plokštės, užsidegus žaliai parengties lemputei.

Kad skaniau iškeptumėte, prieš dėdami sekančią maisto porciją ant kepimo plokštės, popieriniu rankšluoščiu nuvalykite aliejaus perteklių.

10 Po naudojimo išjunkite prietaisą.

Kepimo laikas

Lentelėje rasite sąrašą patiekalų, kuriuos galite pasigaminti grilyje. Į lentelėje nurodytą kepimo laiką, neįtrauktas laikas, būtinas prietaiso įkaitimui.

Kepant, laikas nuo laiko užsidega ir užgęsta žalia lemputė, parodydama, kad kaitinimo elementai įsijungia ar išsijungia, palaikydami reikiamą temperatūrą. Kai lemputė užsidega ar užgęsta, jūs galite toliau kepti.

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

Patarimai

- Kontaktinis grilis nepritaikytas kepti mėsa su kaulais. Kaulai gali pažeisti plokštės paviršiaus dangą.
- Norėdami gerai iškepti, kepkite mažus gabalėlius.
- Kepant, dešrelės gali sutrūkinėti. Kad taip neatsitiktų, šakute pradurkite dešrelės odelėje kelias skylutes.
- Šviežią mėsą iškepsite skaniau, nei šaldytą ar atšildytą.
- Prieš kepdami, nesūdykite mėsos. Tada mėsa liks sultinga.
- Nekepkite per storų mėsos gabalų.
- Kepant produktą storesnį nei 1 cm, kepimo metu reikės vieną kartą 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, iš anksto pagamintas) | 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 (200g) | 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.

1 Gaminant skystą tešlą, vadovaukitės patarimais skyrelyje "Vaflių receptai", esančiais šiose naudojimosi instrukcijoje.

Tam, kad būtų puikus rezultatas, prieš kepdami tešlą palaikykite pusę valandos.

2 Įdėkite vaflių kepimo plokštes į prietaisą (pav. I3).

Kai teisingai uždėsite plokštes ant prietaiso, išgirsite spragtelėjimą.

3 Plokštes ištepkite nedideliu kiekiu sviesto ar aliejaus.

4 Nustatykite vaflių kepimo nustatymus, pasukdami termostato rankenėlę (pav. I4).

5 Įkiškite kyštuką į rozetę.

Galite reguliuoti laido ilgį, apvyniodami jį aplink laikiklius, esančius ant prietaiso pagrindo.

6 Užsidega raudona įjungimo lemputė ir žalia parengties lemputės.

7 Pilkite tešlą ant apatinės plokštės, kai užsidegs žalia parengties lemputė.

Ant širdelės formos vaflinės plokštės pilkite apie 100 ml tešlos, o ant Belgian tipo - 180 ml.

8 Uždarykite prietaisą (pav. I6).

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

Niekada nepalikite veikiančios vaflių keptuvės be priežiūros.

Gaminimo metu žalia lemputė laikas nuo laiko užsidega ir užgęsta, parodydama, kad kaitinimo elementai įsijungia ir išsijungia, palaikydami reikiamą temperatūrą.

9 Atidarykite vaflių keptuvę po 5-7 minučių.

Palaukite, kol vafliai apskrus. Kepimo laikas priklauso nuo to tešlos, jūsų skonio ir vaflių apskrudimo lygio.

10 Išimkite vaflius (pav. I7).

Naudokitės plastikiniais ar mediniais įrankiais (pvz., mentele) nuimant vaflius nuo vaflinės. Nenaudokite metalinių, aštrių ar šiurkščių virtuvinių įrankių. Palikite vaflius atvėsti ant vielinių grotelių, tada jie taps trapesni.

Ilgiau kepant, vafliai smarkiau apskrus, trumpiau kepant - bus mažiau apskrudę.

Kai užsidegs žalia parengties lemputė, pilkite kitą tešlos porciją ant vaflių kepimo plokštės.

11 Po naudojimo išjunkite prietaisą.

Vaflių receptas

- ▶ 1 deciltras = 100 ml
- ▶ 1 valgomasis šaukštas = 15 ml
- ▶ 1 arbatinis šaukštelius = 5 ml
- ▶ 1 žiupsnelis prieskonių = 1 ml

► Traškūs vafliai (6-10 vafliai)

200 ml šalto vandens

300 ml (200 g) kvietinių miltų

300 ml grietinės (40% riebumo)

- ▶ Sumaišykite miltus su vandeniu. Plakite, kol pasidarys vienylytė tešla. Kol tešla nesutirštėjo, įmaišykite grietinę ir vėl išplakite. Kepkite vaflius.

► Tradiciniai vafliai (6-10 vafliai)

1.5 puodelio pieno

3 kiaušiniai

7 valgomieji šaukštai aliejaus

1.75 puodelio miltų

1 valgomas šaukštas cukraus

2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių

1/2 arbatinio šaukštelio druskos

► *Sudėkite birius produktus į vidutinio dydžio dubenį. Atskirkite kiaušinių baltymus nuo trynių. Plakite kiaušinių baltymus, kol jie sutirštės. Vienu metu supilkite kiaušinių trynius, aliejų ir pieną į dubenį. Maišykite, kol tešloje neliks gumuliukų. Mentele atsargiai įmaišykite kiaušinių baltymus į tešlą. Kepkite vaflius.*

Kitas būdas: vietoj baltų miltų jūs galite naudoti rupius kvietinius miltus. Juose yra daugiau skaidulų. Vaflius patiekite su kaimišku sūriu ir šviežiomis uogomis.

Valymas**1 Išjunkite aparatą iš elektros lizdo.****2 Prieš nuimdami plokštes, palikite prietaisą atvėsti.**

Visada prieš nuimant kepimo plokštes valyti, popieriniu rankšluosčiu nuvalykite aliejaus perteklių.

Norėdami nuimti plokštes, paspauskite plokščių atjungimo mygtukus, esančius ant prietaiso, po to už rankenų jas nukelkite.

3 Plokštes valykite minkšta skepetaite ar kempinėle, sudrėkinta karštame vandenyje, taip pat galite jas plauti indaplovėje.

Niekada nenaudokite šlifuojančių ar šiurkščių valymo priemonių ir medžiagų, nes tai gali pažeisti plokštės paviršiaus dangą.

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

4 Prietaiso paviršių valykite drėgna skepetaite.

Niekada nemerkite prietaiso į vandenį.

5 Suvyniokite laidą (pav. 18).

Prietaiso "3- viename" pagrinde yra vieta laido laikymui.

6 Prietaisą saugokite vertikaliaje arba horizontalioje padėtyje (pav. 19).**Maitinimo laido pakeitimas**

Jei yra pažeidžiamas šio prietaiso maitinimo laidas, jis turi būti pakeistas Philips arba autorizuotame Philips aptarnavimo centre, nes reikalingi specialūs įrankiai ir/arba dalys.

Informacija ir aptarnavimas

Jei jums reikalinga informacija arba jei turite problemą, prašome aplankyti Philips tinklapį, kurio adresas yra **www.philips.com** arba kreiptis į Philips atstovybę Lietuvoje (telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke) arba į vietinį Philips platintoją.

Pomembno

- ▶ Kadar uporabljate električne aparate, vedno upoštevajte osnovna pravila varnosti.
- ▶ Preberite si ta navodila za uporabo in si oglejte pripadajoče ilustracije, preden začnete aparat uporabljati. Navodila shranite tudi za kasnejšo uporabo.
- ▶ Preden aparat priključite na električno omrežje preverite, ali napetost, označena na dnu aparata, ustreza napetosti v lokalnem električnem omrežju.
- ▶ Priključite aparat na ozemljeno omrežno vtičnico.
- ▶ Postavite aparat 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 praznega prostora.
- ▶ Pazite, da omrežni kabel ne pride preblizu ali v stik z vročo površino aparata.
- ▶ Postavite aparat na varno mesto, stran od vnetljivih stvari, kot so zavese.
- ▶ Plošči vedno prej segrejte, preden med njiju vstavite karkoli.
- ▶ Po uporabi izključite aparat iz električnega omrežja.
- ▶ Ne pustite aparata delovati brez nadzora.
- ▶ Ne dotikajte se kovinskih delov, ker postanejo zelo vroči.
- ▶ Preden zamenjate plošči, preden aparat očistite ali ga pospravite, počakajte, da se popolnoma ohladi.
- ▶ Pazite, da boste pri zamenjavi plošč, le te varno montirali.
- ▶ Nikoli se ne dotikajte plošč z ostrimi ali strgalnimi predmeti, ker lahko s tem poškodujete površino.
- ▶ Po uporabi aparat vedno očistite.

Po uporabi izklopite aparat iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi, preden odstranite plošči in ga očistite.

- ▶ Nikoli ne potaplajte aparata v vodo in ne dopustite, da bi voda prišla v aparat.
- ▶ Če je poškodovan omrežni kabel tega aparata, ga sme zamenjati le Philipsov pooblaščen servisier, ker so za to potrebna posebna orodja in/ali rezervni deli.

Splošen opis

- A Variabilno zapiralo™ Sistem tečajev se samodejno prilagaja odstranljivim ploščam, ki jih vstavite v aparat.
- B Odstranljive plošče (lahko se perejo v pomivalnem stroju), sendvič plošče (B1: odreži & zapri ter za pravokotna sendviče), Plošče za vafle (B2: belgijske in nordijske), žar plošče (B3):
 - HD 2420 (plošče za belgijske vafle, plošče odreži & zapri za sendviče, plošče za kontaktni žar).
 - HD 2421 (plošče za belgijske vafle, plošče za pravokotne sendviče, ploščle za kontaktni žar).
 - HD 2422 (plošče za nordijske vafle-srčaste oblike, plošče za sendviče odreži & zapri, plošče za kontaktni žar).
 - HD 2423 (plošče za nordijske vafle-srčaste oblike, plošče za izdelovanje pravokotnih sendvičev, plošče za kontaktni žar).
- C Samodejno zapiralo
Samodejni vzmetni mehanizem, ki zapira 3- v 1-aparat. Funkcija samodejnega zapiranja se mora deaktivirati, da zagotovite optimalno delovanje, ko vstavite v aparat ploščo za belgijske vafle.
- D Hladni ročaj
- E Lučka priključitve na omrežje
Ta rdeča lučka sveti tako dolgo, dokler je opekač sendvičev priključen na električno omrežje.
- F Lučka pripravljenosti na peko
Ta zelena lučka sveti, ko se plošči 3- in 1- segrevata. Ko zelena lučka ugasne, je aparat pripravljen za uporabo.
- G Shramba za kabel

- H** Tipka za sprostitvev plošč
- I** Gumb termostata
- J** Ročaji plošč

Pred uporabo


Plošče lahko odstranite s pritiskom tipke za sprostitvev plošč in jih nato lahko dvignete s pomočjo ročajev.

- 1** Odstranite plošče iz aparata (sl. 1).
- 2** Plošče očistite z mehko krpo ali penasto gobico v vroči, milnati vodi ali pa jih dajte v pomivalni stroj (sl. 2).
- 3** Posušite plošče in jih znova namestite v aparat.

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

Priprava opečenih sendvičev

Za pripravo sendvičev lahko uporabite dve različni plošči za sendviče: plošči odreži & zapri in plošči za pravokotne sendviče. Plošči odreži & zapri odrežejo in zaprejo sendviče in naredijo trikotne opečene sendviče. Pravokotno oblikovane plošče kruh samo zaprejo in oblikujejo pravokotne opečene sendviče.

- 1** Vstavite sendvič plošči v aparat (sl. 3).
Če plošči pravilno vstavite v aparat, zaslišite klik.
- 2** Plošči narahlo namažite z maslom ali oljem.
- 3** Izberite nastavev za sendviče z zasukom gumba termostata na položaj  (sl. 4).
- 4** Vstavite vtikač v omrežno vtičnico.
Dolžino kabla lahko prilagodite z navitjem dela kabla okoli konzol na dnu aparata.
- 5** Rdeča in zelena lučka zasvetita.
- 6** Pripravite sestavine za vaš opečeni sendvič.

Za vsak sendvič potrebujete dve rezini kruha in primeren nadev. Za nasvet si preberite poglavje "Recepti za opečene sendviče". Narahlo namažite z maslom strani kruha, ki pridejo v stik s ploščami, da dobite enakomeren, zlatorjav sendvič.

- 7** Aparat za pripravo sendvičev je pripravljen takoj, ko ugasne lučka pripravljenosti za peko (sl. 5).
Položite dve rezini kruha, namazani z maslom, na spodnjo ploščo, nanesite nadev na kruh in položite ostali dve rezini kruha na vrh, stran namazana z maslom naj bo obrnjena navzgor. Če želite, lahko opečete samo en sendvič. Da zagotovite optimalno zaprtje, nadeva ne dajajte preblizu robov kruha.
- 8** Zaprite aparat (sl. 6).

Spustite zgornjo ploščo pazljivo na kruh, dokler se samodejni zapiralni mehanizem ne spne s spodnjo ploščo.

Nikoli ne pustite opekača brez nadzora, ko je vključen.

Ko pečete, se zelena lučka pripravljenosti za peko občasno prižiga in ugaša, kar ponazarja, da se grelni elementi vklaplajo in izklaplajo, ker tako vzdržujejo pravilno temperaturo.

- 9** Po 4-6 minutah odprite aparat.

Preverite ali je sendvič zlatorjav. Čas peke, ki je potreben za hrustljivo rjave sendviče, je odvisen od vrste kruha, nadeva in vašega osebnega okusa.

10 Odstranjevanje sendvičev (sl. 7).

Uporabite lesen ali plastičen pribor (npr. lopatico) za odstranitev opečenih sendvičev iz opekača. Ne uporabite kovinskega, ostrega ali strgalnega kuhinjskega pribora.

S peko sendvičev nadaljujte, tako da položite novi dve rezini kruha na spodnjo ploščo, ko ugasne zelena lučka pripravljenosti za peko.

11 Po uporabi izključite aparat iz električnega omrežja.**Recepti za opečene sendviče****w Sendvič s šunko, sirom in ananasom**

4 rezine belega kruha

2 rezini sira

2 rezini ananasa

2 tanki rezini šunke

curry v prahu

- ▶ Segrejte opekač sendvičev
- ▶ Na dve rezini kruha položite sir, ananas in nato šunko. Po šunki potrosite malo curryja v prahu in na vrh položite preostali rezini kruha.
- ▶ Sledite napotkom v poglavju "Priprava opečenih 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

- ▶ Segrejte opekač sendvičev
- ▶ Na dve rezini kruha položite paradižnik, sardine in nariban sir. Potrosite z nekaj paprike in majarona in na vrh položite preostali rezini kruha.
- ▶ Sledite napotkom v poglavju "Priprava opečenih sendvičev".

Praženje (kontaktni žar)**1 Vstavite plošči za žar v aparat (sl. 8).**

Če plošči pravilno vstavite v aparat, zaslišite klik.

2 Plošči narahlo namažite z maslom ali oljem.**3 Izberite želeno nastavitev z zasukom gumba termostata na položaj za žar (1-5) (sl. 9).****4 Vstavite vtikač v omrežno vtičnico.**

Dolžino kabla lahko prilagodite z navitjem dela kabla okoli konzol na dnu aparata.

5 Rdeča in zelena lučka zasvetita.**6 Ko ugasne zelena lučka pripravljenosti za peko, lahko položite sestavine na spodnjo žar ploščo (sl. 10).**

Za optimalni rezultat morajo biti sestavine položene v središče spodnje plošče za žar.

Ko pečete, se zelena lučka pripravljenosti za peko občasno prižiga in ugaša, kar ponazarja, da se grelni elementi vkaplajo in izklaplajo, ker tako vzdržujejo pravilno temperaturo.

7 Zaprite aparat (sl. 11).

Spustite zgornjo ploščo za žar pazljivo na sestavine, dokler samodejni zapiralni mehanizem ne spne zgornje plošče na spodnjo. Zgornja plošča za žar sedaj miruje na hrani in s tem povzroči enakomerno praženje po obeh straneh.

Ne zaklepajte kontaktnega žara, ko pražite debelejšo sestavino.

Delujočega kontaktnega žara nikoli ne puščajte brez nadzora, še posebej ko pražite debelejšo sestavino.

8 Po 3-5 minutah odprite kontaktni žar.

Čas praženja je odvisen od vrste sestavin, debelosti posameznih sestavin in vašega osebnega okusa. Priporočljive čase praženja si oglejte v tabeli.

9 Odstranjevanje popražene hrane (sl. 12).

Uporabite lesen ali plastičen pribor (npr. lopatico) za odstranitev pražene hrane iz kontaktnega žara. Ne uporabite kovinskega, ostrega ali strgalnega kuhinjskega pribora.

S praženjem lahko nadaljujete tako, da naslednjo serijo hrane položite na spodnjo ploščo, ko ugasne zelena lučka pripravljenosti za peko.

Za optimalne rezultate obrišite odvečno olje iz plošče s servieto, preden na njo položite novo količino hrane.

10 Po uporabi izključite aparat iz električnega omrežja.

Čas praženja

V tabeli boste našli številne jedi, ki jih lahko pripravite s kontaktnim žarom. Časi praženja, navedeni v tabeli, ne vključujejo časa, ki je potreben, da opekač segrejete.

Med procesom praženja se zelena lučka pripravljenosti za peko občasno prižiga in ugaša, kar ponazarja, da se grelni elementi vklaplajo in izklaplajo, da vzdržujejo pravilno temperaturo. Ko se lučka prižiga in ugaša, preprosto nadaljujte s procesom praženja.

Čas priprave in temperaturo lahko prilagodite svojemu osebnemu okusu. Nastavitev je prav tako odvisna od vrste hrane, ki jo pripravljate (npr. meso), njene debeline in temperature.

Nasveti

- V kontaktnem žaru ne smete pražiti mesa s kostmi. Kostni lahko poškodujejo prevleko na ploščah.
- Vedno pecite manjše količine, da dobite najboljši rezultat.
- Klobase rade počijo, ko jih pečete. To lahko preprečite s tem, da jih z vilico nekajkrat prebodete.
- Sveže meso daje boljši okus kot zamrznjeno ali odmrznjeno meso.
- Mesa ne solite, dokler ni pečen. S tem ohranite sok v mesu.
- Ne pražite predebelih kosov mesa.
- Sestavine, ki so tanjše od 1 cm med peko obrnite vsaj enkrat.

Čas praženja

| Sestavina | Čas praženja | Nastavitev |
|--------------------------------|--------------|------------|
| Lososov ali tunin zrezek | 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 vafjev

Za pripravo vafjev lahko uporabite dva tipa plošč: nordijski plošči za vafje (srčaste oblike) in plošči za belgijske vafje.

1 Naredite podlogo po navodilih v poglavju "recepti za vafje", ki so v teh navodilih za uporabo. Da dobite optimalne rezultate, pustite zmes pred peko stati za pol ure.

2 Vstavite plošči za vafje v aparat (sl. 13).

Če pravilno namestite plošči, zaslišite klik.

3 Plošči narahlo namažite z maslom ali oljem.

4 Izberite nastavev za vafje z zasukom gumba termostata na nastavev za vafje (sl. 14).

5 Vstavite vtikač v omrežno vtičnico.

Dolžino kabla lahko prilagodite z navitjem dela kabla okoli konzol na dnu aparata.

6 Rdeča in zelena lučka zasvetita.

7 Ko ugasne zelena lučka, vlijte zmes na spodnjo vafelj ploščo (sl. 15).

Na nordijsko vafelj ploščo zlijte okoli 100 ml zmesi, na belgijsko pa okoli 180 ml zmesi.

8 Zaprite aparat (sl. 16).

Spustite zgornjo ploščo pazljivo na podlogo, ne da bi speli plošči z zapiralom. To bo omogočilo vafljem, da vzhajajo in dobili boste boljši končni rezultat.

Nikoli ne puščajte aparata za vafje brez nadzora, ko je priključen na električno omrežje.

Ko pečete, se zelena lučka pripravljenosti za peko občasno prižiga in ugaša, kar ponazarja, da se grelni elementi vklopljajo in izklopljajo, ko vzdržujejo pravilno temperaturo.

9 Po 5-7 minutah odprite aparat za pripravo vafjev.

Preverite, ali so vafљи zlato rjavi. Čas peke potreben za hrustljave, zlato rjave vafље je odvisen od vrste zmesi in vašega osebnega okusa.

10 Odstranjanje vafjev (sl. 17).

Uporabite lesen ali plastičen pribor (npr. lopatico) za odstranitev vafjev iz aparata za vafље. Ne uporabite kovinskega, ostrega ali strgalnega kuhinjskega pribora. Pustite vafље, da se ohladijo na žičnatem stojalu, tako da postanejo hrustljavi.

Daljši čas peke rezultira v temnejši vafљih, krajši čas pa v svetlejših.

Za nadaljevanje peke položite naslednjo podlogo na ploščo za vafље, ko ugasne zelena lučka pripravljenosti za peko.

11 Po uporabi izključite aparat iz električnega omrežja.

Recepti za vafље

- ▶ 1 dl = 100 ml
- ▶ 1 žlica = 15 ml
- ▶ 1 čajna žlička = 5 ml
- ▶ 1 ščepec = 1 ml

▶ Hrustljavi vafљи (6-10 kosov)

200 ml hladne vode

300 ml (200 g) pšenične moke

300 ml smetane (40% maščobe)

- ▶ Zmešajte moko in vodo. Dobro premešajte s kuhalnico, da dobite gladko zmes. Stepite smetano, da bo gosta in jo počasi vmešajte v zmes. Specite vafље.

D Tradicionalni vafli (6-10 kosov)

1.5 skodelice mleka

3 jajca

7 žlic rastlinskega olja

1.75 skodelice moke

1 žlica sladkorja

2 čajni žlički pecilnega praška

1/2 čajne žličke soli

► *Presejte suhe sestavine v srednje veliko skledo. Ločite jajca. 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.*

Druga možnost: Namesto bele moke lahko uporabite tudi rjavo (pšenično) moko. Rjava moka vsebuje več vlaken. Postrežite vafle s skuto in svežimi jagodami.

Čiščenje**1 Izključite aparat iz električnega omrežja.****2 Počakajte, da se aparat ohladi, preden odstranite plošče.**

Vedno najprej s servieto očistite plošče odvečnega olja, preden jih zaradi čiščenja odstranite.

Plošče lahko odstranite s pritiskom na tipko za sprostitev plošč na aparatu, nakar jih lahko dvignete iz aparata s pomočjo ročajev.

3 Plošče očistite z mehko krpo ali gobico v milnati vodi ali pa jih operete v pomivalnem stroju.

Nikoli ne uporabljajte jedkih ali strgalnih sredstev in materialov, ker lahko poškodujete nelepljivo prevleko na ploščah.

Ostanke lahko odstranite z namakanjem plošč v vročo, milnato vodo za pet minut. To bo odtajalo vsako hrano ali maščobo.

4 Zunanost aparata očistite z vlažno krpo.

Nikoli ne potaplajte aparata v vodo.

5 Navijte kabel (sl. 18).

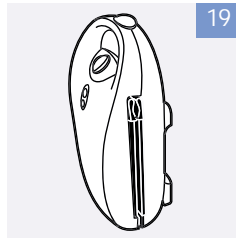
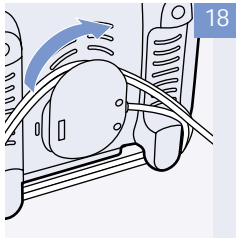
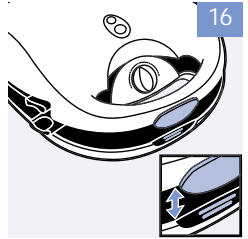
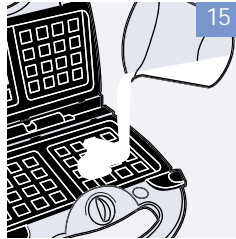
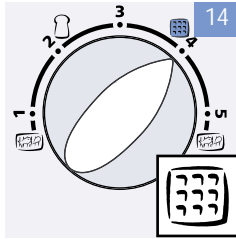
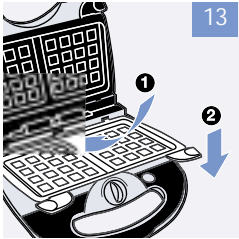
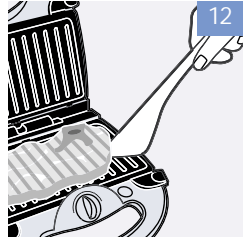
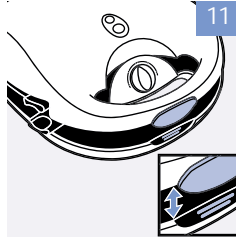
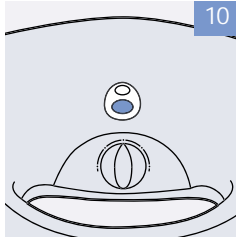
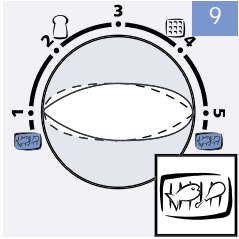
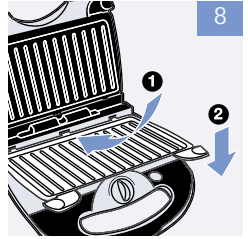
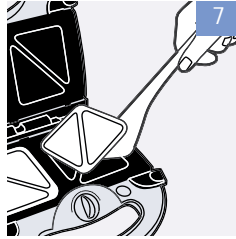
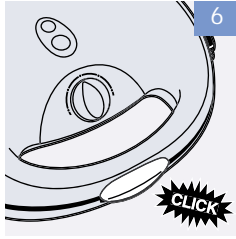
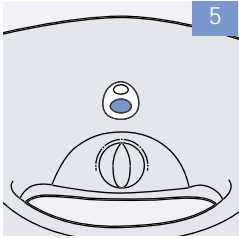
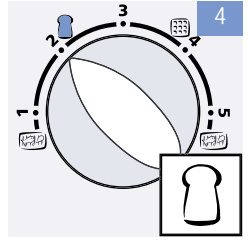
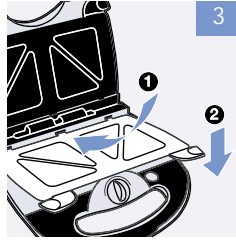
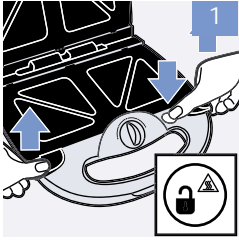
Aparat 3- v 1- ima shrambo za kabel na dnu aparata.

6 Aparat lahko shranite v navpičnem ali vodoravnem položaju (sl. 19).**Zamenjava omrežnega kabla**

Če je poškodovan omrežni kabel tega aparata, ga sme zamenjati le Philipsov pooblaščen serviser, ker so za to potrebna posebna orodja in/ali rezervni deli.

Informacije in servis

Če potrebujete informacijo, ali če imate težave, obiščite Philipsovo spletno stran na internetu www.philips.com ali pokličite Philipsov storitveni center v vaši državi (telefonske številke najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni Philipsovega storitvenega centra, se obrnite na vašega trgovca ali na servisno organizacijo za male gospodinske aparate in aparate za osebno nego (**www.ntt.si**). Izdajatelj navodil za uporabo: Philips Slovenija, d.o.o., Tržaška cesta 132, 1000 Ljubljana
Telefon : +386 1 477 88 23





100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4222 001 95532