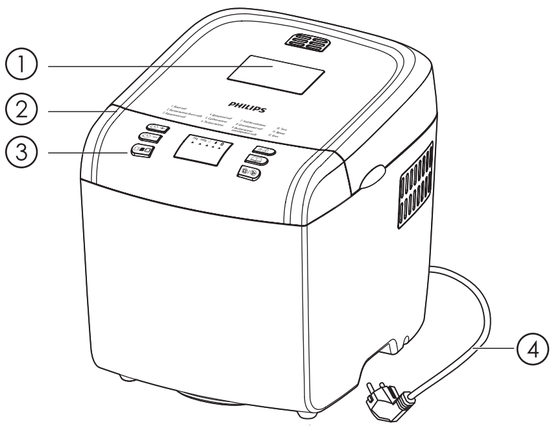
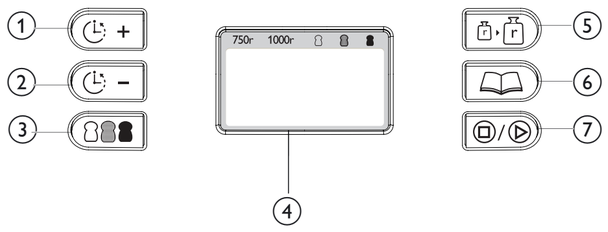
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

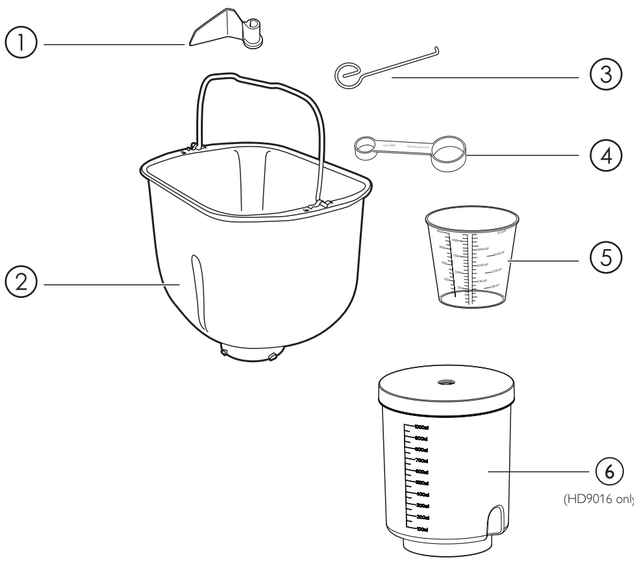
HD9015
HD9016

EN User manual
RU Руководство пользователя
UK Посібник користувача

PHILIPS



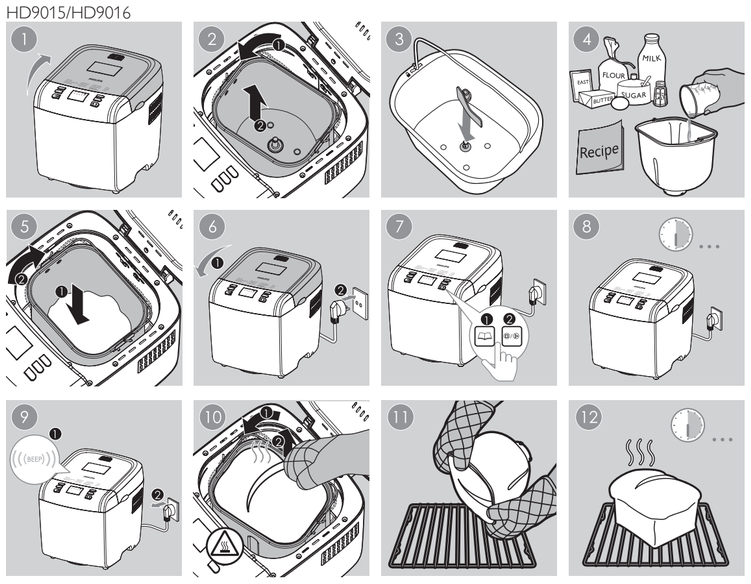


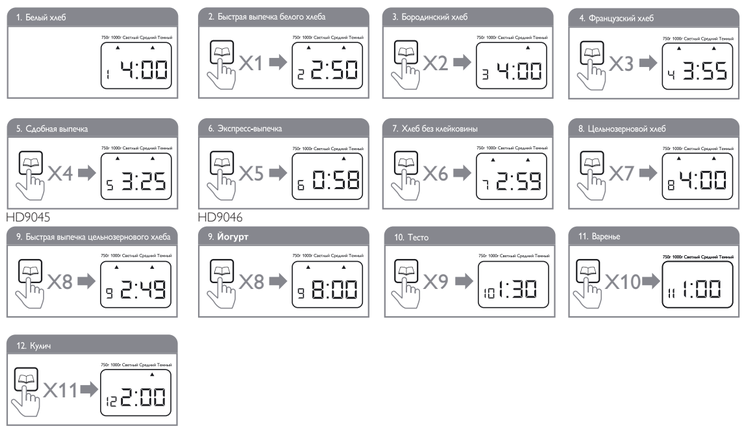


Specifications are subject to change without notice
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

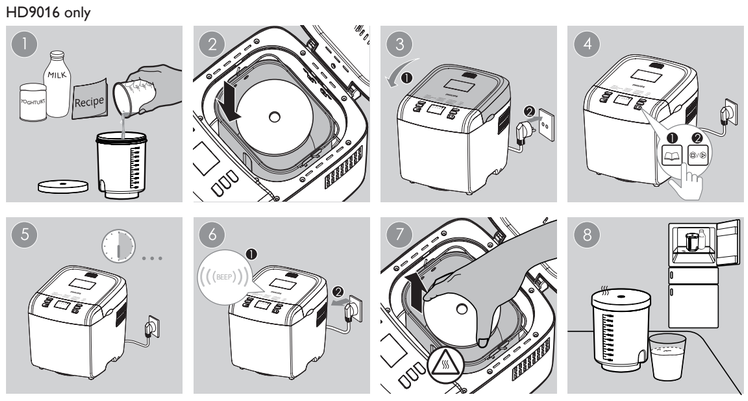
HD9015/HD9016_UM_V1.0 3140 035 31731

HD9015/HD9016





HD9016 only



English

1 Important

Read this user manual carefully before you use the appliance, and save the user manual for future reference.

Danger

- Never immerse the body of the breadmaker in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.
- Do not cover the steam and air vents while the breadmaker is operating.

Warning

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or metal capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- Do not put over 560 g flour, and 9 g, 12 g, 14 g yeast for general bread, super rapid bread, and easter cake programs respectively.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted firmly into the wall socket.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord, the body of the appliance or the bread pan is damaged.
- Make sure that the heating element, the rotating shaft of the bread pan and the outside of the bread pan are clean and dry before you put the plug in the wall socket.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not come near the steam and air vents with your face or hands when the appliance is operating.
- Do not open the lid during the baking process, as this may cause the dough or bread to collapse.
- During the baking process, the appliance itself and the lid become extremely hot. Be careful not to burn yourself.
- Do not remove the bread pan from the appliance during use.
- Never use any utensils to mix the ingredients in the bread pan during a baking program.
- Only put ingredients in the bread pan. Do not put or spill any ingredients and/or additives in the inside of the appliance to avoid damage to the heating element.
- When you remove jam from the bread pan, lift the bread pan with both hands in oven mitts to pour out the hot jam.

Caution

- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not touch the bread pan with sharp utensils to avoid damage.
- Do not expose the appliance to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Always place the appliance on a stable, level and horizontal surface.
- Always put the bread pan in the appliance before you put the plug in the wall socket and switch on the appliance.
- Always unplug the appliance after use.
- Always let the appliance cool down before you clean or move it.
- Do not place the bread pan in a conventional oven to bake bread.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating. Always use oven mitts when you lift the bread pan by its handle or when you handle the hot bread pan, the kneading blade or the hot bread.
- Beware of the hot steam that comes out of the steam vents during baking or out of the breadmaker when you open the lid during or after the baking process.
- Do not lift and move the appliance while it is operating.
- Do not touch moving parts.
- Do not expose the appliance to direct sunlight.
- Do not insert metallic objects or alien substances into the steam vents.
- Do not use the bread pan if it is damaged.
- Always clean the appliance after use.
- Do not clean the appliance in the dishwasher.
- Do not use the appliance outdoors.
- Leave a free space of at least 10cm above, behind and on both sides of the appliance to prevent damage due to radiated heat.
- To avoid damage to the appliance, do not place the bread pan or any other object on top of the appliance.

Recycling

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.
When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC:
Never dispose of your product with other household waste. Please inform yourself about the local rules on the separate collection of electrical and electronic products. The correct disposal of your old product helps prevent potentially negative consequences on the environment and human health.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Power failure backup

This appliance has a backup function that remembers the status before a power failure, provided the power supply resumes within 10 minutes. If the power failure occurs during a cooking process, the countdown of the cooking time continues where it left off when the power supply resumes. If the power failure lasts longer than 10 minutes and the failure occurs during a cooking process, the breadmaker automatically resets to the preset setting when the power supply resumes. Open the breadmaker, remove its contents and start all over again. If you have set the timer and the preset cooking process has not yet started when a power failure occurs, the breadmaker automatically resets to the preset setting when the power supply resumes. Open the breadmaker, remove its contents and start all over again.

2 Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

3 Your breadmaker

Main unit

① Viewing window	③ Control panel
② Cover lid	④ Mains plug

Control panel

① Timer increase	⑤ Loaf weight
② Timer decrease	⑥ Program menu
③ Crust color	⑦ Start/stop/cancel button
④ LCD status display	

Accessories

① Kneading blade	④ Measuring spoon
② Bread pan	⑤ Measuring cup
③ Hook	⑥ Yoghourt

4 Use your breadmaker

Before the first use

1 Remove all packaging material from the appliance. Be careful not to throw away the kneading blade.
2 Remove any labels from the body of the appliance.
3 To remove any dust that may have accumulated on the appliance, wipe the outside of the appliance, the bread pan and the kneading blade with a damp cloth.

Note
- Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

4 Dry all parts thoroughly before you start to use the appliance.

Prepare your breadmaker and ingredients

1 Put your breadmaker on a stable, horizontal and level surface.
2 Turn the bread pan anticlockwise and lift it out.
3 Push the kneading blade firmly onto the shaft.
4 Measure the ingredients for the recipe you want to prepare (see section 'bread recipes' below).
   - Always measure ingredients accurately.
   - All ingredients should be at room temperature unless recipe suggests otherwise.
5 Put ingredients in the bread pan in the order they are listed in the recipe.

Note
- Do not add more quantities than mentioned in the recipe as it may damage the breadmaker.

   - The yeast should be dry and separate from other ingredients when it is added to the bread pan.
   - Butter and other fats should be cut into small pieces before putting in the bread pan to aid the mixing.
   - If necessary, use a spatula to scrape down the sides of the bread pan to get the mixture sticking to the wall back to the mix.
   - During the mixing stage, there will be beep sounds to alert you to add additional ingredients such as nuts if you wish.
6 Put the bread pan in the appliance. Turn the bread pan clockwise until it locks into position.

Note
- If the bread pan is not assembled properly, the kneading blade does not turn.

7 Put down the handle of the bread pan and close the lid of the appliance.
8 Put the mains plug in the wall socket.
   ↳ The appliance beeps and '1' and '3:55' appear on the display, which refers to the 'White' program.

Set your breadmaker

1 Press (menu button) repeatedly to select the program.
   - The select program number and processing time are displayed.
   - For detailed program description, see section 'Bread recipe' below.
2 Press (crust color button) repeatedly to select the crust color.
   - The selected crust color can be changed from light to dark.
3 Press (loaf weight button) repeatedly to select the loaf weight.
   - Make sure the selected weight is appropriate for the amount of ingredients of the selected recipe. See section 'Bread recipe' below.
4 Press (Start/stop button) to start bread making process.

Caution
- During the baking process, the breadmaker itself and the lid become extremely hot. Be careful not to burn yourself.

   ↳ The display counts down the processing time until the bread is ready.
   ↳ When the baking process is finished, the breadmaker beeps and goes to the keep-warm mode (for 60 minutes).

Preset time for delayed baking

You can use the timer if you want the bread to be ready at a later time. The maximum delay time that can be set is 13 hours.

Note
- Do not use the timer function with recipes that require fresh ingredients that may go bad, for instance eggs, fresh milk, sour cream or cheese.

1 Put all ingredients in the bread pan.
2 Select the appropriate program, loaf size and crust color for your recipe.
   ↳ The total processing time is shown on the display.
3 Press + / −(timer increase and timer decrease) to choose the desired preset time.
   ↳ The breadmaker enters preset mode.
   - For example, if the current time is 19:00 and you want your bread ready at 7:00 next morning (12 hours later), you can set the preset time to 12:00.
   - If you keep the button pressed, the time increases more quickly.
   - If the time on the display reaches 13 hours and you still keep the timer button pressed, the display goes back to the baking time of the set program.
4 Press (start/stop/cancel button).
   ↳ The timer counts down the set time in minutes.
   ↳ The bread is ready when the timer has counted down to 0:00 and the breadmaker beeps.

Finish the baking process

Caution
- The inside of the breadmaker, the bread pan, the kneading blade and the bread are very hot.
- Always use oven mitts when you remove the bread pan at the end of the baking cycle or at any time during the keep-warm mode.

1 To power off the breadmaker, remove the mains plug from the wall socket.
2 Using pot holders or oven mitts, open the lid and turn the bread pan anticlockwise.
3 Grab the bread pan by its handle and lift it out.
4 Turn the pan upside down, hold the handle and shake the bread out.

Note
- Do not use metal utensils to remove the bread, as these may damage the non-stick coating of the bread pan.
- Be careful, the bread pan and the bread are hot.

5 Use the hook supplied to remove the kneading blade from the shaft/bread.
   - Always make sure that the kneading blade does not stay inside the bread, otherwise you may damage the kneading blade when you slice the bread.
6 Let the breadmaker cool down before you clean it.

Making Yoghurt (HD9016 only)

Note
- Ensure the yoghurt container is thoroughly washed with warm water and soap, and it is dried before making yoghurt.
- Full fat, skim, or 2% milk can be used
- Make sure the yoghurt is fresh and thus the culture starter is active

1 The milk and yoghurt mixture proportion is 10:1 (For example: 400ml Milk with 40ml yoghurt)
2 Pour milk into the yoghurt container
3 Add yoghurt into the yoghurt container, and mix well.
4 Close and tighten the lid
5 Start the yoghurt program, and yoghurt will be ready in 8 hours

5 Cleaning and Maintenance

Note
- Uplug the breadmaker before starting to clean it.
- Wait until the breadmaker has cooled down sufficiently before cleaning it.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.
- Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.
- For maximum safety, keep the appliance clean and free of grease and food residues.

Interior

Inside of the cover and the main body:
- Wipe with wrung out and damp cloth.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the breadmaker.

Heating element:
- Wipe with wrung out and damp cloth.
- Remove sfood residues with wrung out and damp cloth or toothpicks.

Exterior

Surface of the cover lid and outside of the main body:
- Wipe with a cloth damped with soap water.
- ONLY use soft and dry cloth to wipe the control panel.
- Make sure to remove all the food residues around the control buttons.

Accessories

Bread pan:
- Clean the bread pan with a soft cloth moistened with hot water or washing-up liquid.
- Do not immerse the bread pan in water and do not clean it in the dishwasher.

Kneading blade, measuring spoon and cup, and hook:
- Soak in hot water and clean with sponge.

Tip
- After baking, immediately remove the kneading blade from the bread pan to prevent it from getting stuck.

6 Storage

Store your breadmaker in a safe and dry place.

7 Bread ingredients

Bread flour
Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient of making bread.

Whole-wheat flour
Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole -wheat flour or bread flour to achieve the best result.

Rye flour
Rye flour has high fiber level but it has lower gluten content than wheat flour. Rye bread usually has darker color and stronger taste than white and wheat bread. It should be used with bread flour in this breadmaker.

Corn flour and oatmeal flour
Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

Sugar
Sugar is very important ingredient to increase sweet taste and color of bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirement.

Yeast
After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.
1 tsp. active dry yeast =3/4 tsp. instant yeast
1.5 tsp. active dry yeast =1 tsp. instant yeast
2 tsp. active dry yeast =1.5 tsp. instant yeast
Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.
The ways described below will check whether your yeast is fresh and active.
(1) Pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup.
(2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.
(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.
(4) The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

Salt
Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. But bread would be larger if without salt.

Egg
Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and large in size, the egg should be stirred evenly.

Grease, butter and vegetable oil
Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles before using.

Water and other liquid
Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20C and 25C is the best. The water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

8 Environment

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

9 Guarantee and service

If you need service or information, or if you have a problem, visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Center in your country. You can find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Customer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.

Русский

1 Важная информация

Перед эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!
- Запрещается погружать корпус хлебопечи в воду или другие жидкости, а также промывать его под струей воды.
- Не закрывайте отверстия выхода пара и вентиляционные отверстия во время работы хлебопечи.

Внимание!
- Данным прибором могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями сенсорной системы, интеллектуальными или физическими возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями под присмотром других лиц или после инструктирования о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и только под присмотром взрослых.
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Не допускайте свисания шнура с края стола или места установки прибора.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом высокой квалификации.
- Данное устройство нельзя подключать к внешнему таймеру или системам дистанционного управления.
- Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться.
- Добавляйте не более 560 г муки и 9 г, 12 г, 14 г дрожжей при использовании программ приготовления обычного хлеба, экспресс-выпечки и куличей соответственно.
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
- Не пользуйтесь прибором, если поврежден сетевой шнур, штепсельная вилка, корпус прибора или форма для выпечки.
- Перед тем как вставить вилку в розетку электросети, убедитесь, что нагревательный элемент, вращающийся вал формы для выпечки и внешняя поверхность формы для выпечки являются чистыми и сухими.
- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данном руководстве.
- Запрещается включать устройство в сеть или пользоваться панелью управления с мокрыми руками.
- Во время работы прибора соблюдайте достаточное расстояние от отверстий выхода пара и вентиляционных отверстий, чтобы не обжечь лицо и руки.
- Не открывайте крышку в процессе выпекания, т.к. тесто может осесть.
- В процессе выпекания прибор и крышка являются очень горячими. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.
- Не извлекайте форму для выпечки во время использования.
- В процессе выпекания не перемешивайте ингредиенты в форме для выпечки кухонными принадлежностями.
- Кладите ингредиенты только в форму для выпечки. Не кладите ингредиенты и/или добавки непосредственно в прибор, чтобы не повредить нагревательный элемент.Чтобы переложить варенье из формы для выпечки, наденьте кухонные рукавицы, двумя руками поднимите форму для выпечки и слейте горячее варенье.
- Чтобы удалить повидло из формы для выпечки, наденьте кухонные рукавицы, двумя руками поднимите форму для выпечки и слейте горячее повидло.

Предупреждение

- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае нарушения правил использования устройства, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Не касайтесь формы для выпечки острыми кухонными принадлежностями, чтобы не повредить ее.
- Не подвергайте прибор воздействию высоких температур, а также не устанавливайте его на работающую или неостывшую печь или плиту.
- Ставьте прибор только на ровную и устойчивую горизонтальную поверхность.
- Перед подключением вилки к розетке электросети и включением прибора всегда устанавливайте в прибор форму для выпечки.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Прежде чем мыть или переставлять прибор, дождитесь, когда он остынет.
- Не помещайте форму для выпечки в обычную печь, чтобы приготовить хлеб.
- Во время работы прибора некоторые его поверхности могут нагреваться. Прежде чем поднять форму для выпечки за ручку или взять в руки горячую форму для выпечки, нож для замешивания или горячий хлеб, всегда надевайте кухонные рукавицы.
- Остерегайтесь горячего пара, выходящего из паровых клапанов во время выпекания или из хлебопечи при открывании крышки во время или после завершения процесса выпекания.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор во время работы.
- Не касайтесь движущихся частей.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- Не вставляйте в паровые клапаны металлические или посторонние предметы.
- Не используйте поврежденную форму для выпечки.
- Всегда очищайте прибор после использования.
- Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
- Не используйте прибор вне помещения.
- Оставьте не менее 10 см свободного пространства от верхней, задней и боковых панелей прибора, чтобы предотвратить повреждение в результате излучаемого тепла.
- Не устанавливайте форму для выпечки или другие предметы на верхнюю панель прибора, чтобы не повредить прибор.

Утилизация

Изделие разработано и изготовлено с применением высококачественных деталей и компонентов, которые подлежат переработке и повторному использованию.
Если изделие маркировано значком с изображением перечеркнутого мусорного бака, это означает, что изделие подпадает под действие директивы Европейского Парламента и Совета 2002/96/ЕС:
Не выбрасывайте изделие вместе с бытовыми отходами. Для утилизации электрических и электронных изделий необходимы сведения о местной системе отдельной утилизации отходов. Правильная утилизация отработавшего изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильной эксплуатации в соответствии с инструкциями в данном руководстве прибор абсолютно безопасен в использовании, что подтверждается имеющимися на сегодня научными данными.

Возобновление работы в случае сбоя электропитания

Для данного прибора предусмотрена функция, которая позволяет «запомнить» этап приготовления перед отключением электричества при условии, что подача электричества будет восстановлена не более чем через 10 минут. Если отключение электричества происходит в процессе приготовления, отсчет времени приготовления возобновляется после восстановления подачи электричества. Если подача электроэнергии прекращается более чем на 10 минут, и ее отключение произошло в процессе приготовления, хлебопечь автоматически восстанавливает заданную настройку, после того как подача электроэнергии будет восстановлена. Откройте хлебопечь, извлеките ее содержимое и начните процесс приготовления заново. Если на момент отключения электричества таймер и программа были заданы, и процесс приготовления не начался, хлебопечь автоматически восстанавливает заданную настройку после возобновления подачи электричества. Откройте хлебопечь, извлеките ее содержимое и начните процесс приготовления заново.

2 Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips! Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте приобретенное устройство на сайте www.philips.com/welcome.

3 Хлебопечь

Основное устройство

① Смотровое окно	③ Панель управления
② Крышка	④ Вилка сетевого шнура

Панель управления

① Кнопка увеличения времени	⑤ Вес буханки
② Кнопка уменьшения времени	⑥ Меню программ
③ Цвет корочки	⑦ Кнопка "Старт"/"Стоп"/"Отмена"
④ ЖК-дисплей	

Дополнительные принадлежности

① Нож для замешивания	④ Мерная ложка
② Форма для выпечки	⑤ Мерный стакан
③ Крючок	⑥ Йогурт

4 Использование хлебопечи

Перед первым использованием

1 Снимите весь упаковочный материал с прибора. Будьте внимательны, чтобы не выбросить нож для замешивания.
2 Снимите с корпуса прибора все наклейки.
3 На приборе может скопиться пыль. Протрите внешнюю поверхность прибора, форму для выпечки и нож для замешивания влажной тканью.

Примечание

- Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

4 Перед использованием прибора тщательно просушите все его части.

Подготовка хлебопечи и ингредиентов

1 Поставьте прибор на устойчивую горизонтальную и ровную поверхность.
2 Поверните форму для выпечки против часовой стрелки и поднимите ее, чтобы извлечь.
3 Плотно установите нож для замешивания на вал.
4 Взвесьте ингредиенты, которые вам потребуются для приготовления хлеба по желаемому рецепту (см. раздел «Рецепты хлеба» ниже).
   - Всегда взвешивайте ингредиенты точно.
   - Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, если в рецепте не указано иное.
5 Поместите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в рецепте.

Примечание

- Не добавляйте ингредиентов больше, чем указано в рецепте, так как это может повредить хлебопечь.

   - В хлебопечь необходимо добавлять сухие дрожжи отдельно от других ингредиентов.
   - Прежде чем положить сливочное масло и другие жиры в форму для выпечки, порежьте их на кусочки для более тщательного перемешивания.
   - При необходимости с помощью лопаточки соберите со стенок формы для выпечки приставшую смесь и смешайте с основной частью смеси.
   - Во время замешивания теста будут звучать сигналы, уведомляющие о возможности добавить такие дополнительные ингредиенты, как орехи.
6 Поместите форму для выпечки в прибор. Поворачивайте форму для выпечки по часовой стрелке, пока она не встанет на место.

Примечание

- Если форма для выпечки установлена неправильно, нож для замешивания не будет вращаться.

7 Опустите ручку формы для выпечки и закройте крышку прибора.
8 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
   ↳ Прибор издаст звуковой сигнал, и на дисплее отобразится значение «1» и «3:55», что обозначает программу «Белый хлеб».

Настройка хлебопечи

1 Последовательно нажимайте кнопку (кнопка меню) для выбора программы.
   - Отобразится номер выбранной программы и время приготовления.
   - Подробное описание программы см. в разделе «Рецепт хлеба» ниже.
2 Последовательно нажимайте кнопку (кнопка цвета корочки) для выбора цвета корочки.
   - Выбранный цвет корочки можно изменить с темного на светлый.
3 Последовательно нажимайте кнопку (кнопку веса буханки) для выбора веса буханки.
   - Убедитесь, что выбранный вес соответствует количеству ингредиентов выбранного рецепта. См. раздел «Рецепт хлеба» ниже.
4 Нажмите кнопку (кнопка старт/стоп), чтобы начать процесс приготовления хлеба.

Внимание

- В процессе выпекания хлебопечь и крышка очень сильно нагреваются. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.

   ↳ На дисплее отображается обратный отсчет времени до готовности хлеба.
   ↳ После завершения процесса выпекания хлебопечь издаст звуковой сигнал и переключится в режим поддержания температуры (на 60 минут).

Время отсрочки для выпекания с задержкой

Если вы хотите испечь хлеб к заданному времени, вы можете воспользоваться таймером отсрочки старта. Максимальное время отсрочки составляет 13 часов.

Примечание

- Не используйте функцию таймера для рецептов, в которых используются свежие скоропортящиеся продукты, например яйца, свежее молоко, сметана или сыр.

1 Поместите все ингредиенты в форму для выпечки.
2 Выберите соответствующую программу, вес буханки и цвет корочки для вашего рецепта.
   ↳ На дисплее отобразится общее время приготовления.
3 Нажимайте + / − (кнопки увеличения и уменьшения времени), чтобы установить желаемое время
   ↳ Хлебопечь переключится в режим отсрочки старта.
   - Например, если сейчас 19:00 и вам необходимо приготовить хлеб к 7:00 следующего утра (через 12 часов), можно выбрать значение времени отсрочки 12:00.
   - При удержании кнопки нажатой значение времени изменяется быстрее.
   - Если значение на дисплее уже достигло 13 часов, но кнопка остается нажатой, на дисплее снова отобразится время выпекания по умолчанию для выбранной программы.
4 Нажмите кнопку (старт/стоп/отмена).
   ↳ Таймер ведет обратный отсчет установленного времени в минутах.
   ↳ Хлеб будет готов, когда таймер досчитает до 0:00 и прозвучит сигнал.

Завершение процесса выпекания

Внимание

- Внутренняя поверхность хлебопечи, форма для выпечки, нож для замешивания и хлеб очень горячие.
- Всегда используйте кухонные рукавицы во время извлечения формы для выпечки по завершении процесса выпекания или при обращении с прибором в режиме подогрева.

1 Чтобы отключить электропитание хлебопечи, отсоедините сетевой шнур от розетки электросети.
2 Используя прихватку или кухонные рукавицы, откройте крышку и поверните форму для выпечки против часовой стрелки.
3 Возьмите форму для выпечки за ручку и поднимите ее, чтобы извлечь.
4 Переверните форму, держите за ручку и потрясите, чтобы извлечь хлеб.

Примечание

- Не используйте металлические кухонные принадлежности для извлечения хлеба, так как при этом можно повредить антипригарное покрытие формы для выпечки.
- Соблюдайте осторожность, так как форма для выпечки и хлеб являются горячими.

5 С помощью прилагаемого крючка извлеките из вала/хлеба нож для замешивания.
   - Всегда проверяйте, не остался ли нож для замешивания внутри хлеба, так как при нарезке хлеба вы можете повредить лезвия.
6 Прежде чем очищать хлебопечь, обязательно дайте ей остыть.

Приготовление йогурта (только для модели HD9016)

Примечание

- Перед приготовлением йогурта тщательно вымойте контейнер для йогурта теплой водой с небольшим добавлением мыла и тщательно высушите.
- Можно использовать цельное, обезжиренное или 2%-ое молоко.
- Для активного действия заквашивающего компонента необходимо использовать свежий йогурт.

1 Рекомендуемые пропорции молока и йогурта — 10:1 (например: 400 мл молока и 40 мл йогурта).
2 Налейте в контейнер для йогурта молоко.
3 Добавьте в контейнер йогурт, хорошо перемешайте.
4 Закройте и закрутите крышку.
5 Включите программу приготовления йогурта.
   ↳ Йогурт будет готов через 8 часов.

5 Чистка и уход

Примечание

- Перед очисткой отключите хлебопечь от электросети.
- Перед началом очистки дождитесь, пока хлебопечь достаточно остынет.
- Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости, а также промывать его под струей воды.
- Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.
- Для обеспечения максимальной безопасности содержите прибор в чистом виде, удалив жир и остатки пищи.

Внутренняя поверхность

Внутренняя поверхность крышки и корпуса.
   - Протрите слегка влажной тканью.
   - Обязательно полностью удалите приставшие остатки пищи.
Нагревательный элемент.
   - Протрите слегка влажной тканью.
   - Удалите остатки пищи слегка влажной тканью или зубочисткой.

Внешняя поверхность

Поверхность крышки и внешняя поверхность корпуса.
   - Протрите тканью, смоченной мыльной водой.
   - Для очистки панели управления используйте ТОЛЬКО мягкую сухую ткань.
   - Обязательно полностью удалите остатки пищи вокруг кнопок управления.

Дополнительные принадлежности

Форма для выпечки.
   - Очистите форму для выпечки мягкой тканью, смоченной горячей водой или жидкостью для мятья посуды.
   - Не погружайте форму для выпечки в воду и не мойте ее в посудомоечной машине.
Нож для замешивания, крючок, мерная ложка и стакан.
   - Замочите в горячей воде и очистите губкой.

Совет

- По окончании выпекания немедленно извлеките нож для замешивания из формы для выпечки, так как в противном случае он может застрять.

6 Хранение

Храните хлебопечь в сухом и безопасном месте.

7 Ингредиенты для выпечки

Хлебопекарная мука
Хлебопекарная мука богата клейковиной (ее также называют мукой с высоким содержанием клейковины и белка), она эластична и может сохранять размер хлеба после того, как он поднимется. Так как в ней содержится больше клейковины, чем в обычной муке, ее можно использовать для приготовления объемного хлеба, обогащенного клетчаткой. Хлебопекарная мука является наиболее важным ингредиентом при приготовлении хлеба.

Пшеничная мука из цельного зерна
Пшеничная мука из цельного зерна получается путем помола зерна. В ней содержится оболочка зерна и клейковина. Пшеничная мука из цельного зерна тяжелее и более питательна, по сравнению с обычной мукой. Хлеб, изготовленный из цельнозерновой пшеничной муки, обычно имеет меньший размер. Для получения оптимального результата во многих рецептах пшеничная мука из цельного зерна сочетается с хлебопекарной мукой.

Ржаная мука
По сравнению с пшеничной мукой, в ржаной муке содержится много клетчатки, но мало клейковины. Хлеб из ржаной муки обычно имеет более темный цвет и насыщенный вкус, чем белый хлеб из пшеничной муки. При использовании данной хлебопечи ржаную муку необходимо смешивать с хлебопекарной.

Кукурузная мука и овсяная мука
Кукурузная мука и овсяная мука получаются путем отдельного помола кукурузы и овса. Они являются дополнительными ингредиентами для приготовления хлеба из муки грубого помола и используются для улучшения вкуса и консистенции.

Сахар
Сахар крайне важен, так как придает хлебу сладкий вкус и цвет. Он также считается питательным веществом в дрожжевом тесте. Белый сахар очень распространен. При необходимости можно использовать коричневый сахар, сахарную пудру или хлопковый сахар.

Дрожжи
В процессе брожения дрожжи выделяют углекислый газ. Благодаря углекислому газу хлеб увеличивается в объеме и становится мягче. Однако чтобы дрожжи быстро подошли, необходимы содержащиеся в сахаре углеводы и мука.
1 ч.л. активных сухих дрожжей = 3/4 ч.л. быстрорастворимых дрожжей
1,5 ч.л. активных сухих дрожжей = 1 ч.л. быстрорастворимых дрожжей
2 ч.л. активных сухих дрожжей = 1,5 ч.л. быстрорастворимых дрожжей
Дрожжи необходимо хранить в холодильнике, так как при высокой температуре содержащиеся в них грибы погибают. Перед использованием проверьте дату изготовления и срок годности дрожжей. После использования снова сразу поместите их в холодильник. Обычно причина того, что тесто плохо подходит, заключается в использовании некачественных дрожжей.
Ниже приведены способы проверки свежести и качества дрожжей.
(1) Налейте в мерный стакан 1/2 чашки теплой воды (45-50°C).
(2) Добавьте 1 ч.л. белого сахара и перемешайте, затем добавьте 2 ч.л. дрожжей, предварительно перемешав их.
(3) Поставьте мерный стакан в теплое место на 10 минут. Не перемешивайте воду.
(4) Объем пены должен увеличиться до 1 чашки. В противном случае дрожжи неактивны или дрожжевые клетки умерли.

Соль
Соль необходима для улучшения вкуса хлеба и цвета корочки. Однако из-за соли тесто плохо поднимается. Не используйте больше соли, чем указано в рецепте. Без добавления соли объем хлеба будет больше.

Яйца
Яйца улучшают консистенцию хлеба, делают его более питательным и объемным. Яйца необходимо перемешивать до получения однородной массы.

Жиры, сливочное и растительное масло
Жир добавляет хлебу мягкости и увеличивает срок его хранения. Перед использованием сливочное масло необходимо растопить или нарезать на мелкие кусочки.

Вода и другие жидкости
Вода крайне необходима при приготовлении хлеба. В целом, оптимальной является температура воды от 20 С до 25 С. Воду можно заменить свежим молоком или смесью воды и 2% сухого молока. Это улучшит вкус хлеба и цвет корочки. В некоторых рецептах для улучшения вкуса хлеба предлагается добавить сок, например, яблочный, апельсиновый, лимонный и т. д.

8 Защита окружающей среды

После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Таким образом вы поможете защитить окружающую среду.

9 Гарантия и обслуживание

Если вам требуется обслуживание прибора или дополнительная информация, а также в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips, расположенный по адресу www.philips.com, или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране. Его телефонный номер можно найти в гарантийном буклете. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей Philips, обратитесь по месту приобретения продукта.

Українська

1 Важлива інформація

Перед використанням пристрою уважно прочитайте цей посібник користувача та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно
- У жодному разі не занурюйте корпус хлібопічки у воду чи іншу рідину та не мийте його під краном.
- Не закривайте парові та вентиляційні отвори, коли хлібопічка працює.

Увага!

- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм. Не дозволяйте дітям до 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.
- Зберігайте пристрій та шнур живлення подалі від дітей до 8 років. Шнур живлення не повинен висіти над краєм столу або над робочою поверхнею, на якій стоїть пристрій.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до сервісного центру, уповноваженого Philips, або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Коли пристрій працює, поверхні, що доступні для дотику, можуть нагріватися.
- Не кладіть більше 560 г борошна та 9 г, 12 г чи 14 г дріжджів для програм випікання звичайного хліба та супершвидкого випікання хліба і програми випікання паски відповідно.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки. Завжди перевіряйте, чи штекер зафіксовано в розетці належним чином.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення, корпус пристрою або форму для хліба пошкоджено.
- Перед тим як під'єднати пристрій до мережі, перевірте, чи нагрівальний елемент, поворотний вал форми для хліба і зовнішня поверхня форми для хліба сухі та чисті.
- Не використовуйте пристрій для інших цілей, не описаних у цьому посібнику.
- Не під'єднуйте пристрій до мережі та не користуйтеся панелею керування вологими руками.
- Не наближайте обличчя та руки до парових та вентиляційних отворів, коли пристрій працює.
- Не відкривайте кришку під час випікання, оскільки тісто або хліб може запасти.
- Під час випікання пристрій та кришка дуже нагріваються. Будьте обережні, щоб не обпектися.
- Не виймайте форми для хліба із пристрою під час його використання.
- Не використовуйте кухонне приладдя для змішування продуктів у формі для хліба, коли увімкнено програму випікання.
- Кладіть продукти лише у форму для хліба. Не кладіть та не розсипайте продукти та/або приправи у пристрій, щоб не пошкодити нагрівальний елемент.
- Щоб викласти гаряче повидло із форми для хліба, нахиліть форму, одягнувши кухонні рукавиці на обидві руки.

Увага

- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання. Якщо пристрій використовується неналежно, у професійних чи напівпрофесійних цілях або іншим чином всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Не використовуйте приладдя чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання такого приладдя чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Для запобігання пошкодженню не торкайтеся форми для хліба гострим кухонним приладдям.
- Оберігайте пристрій від дії високих температур, не ставте його на увімкнену або ще гарячу піч чи кухонну плиту.
- Завжди ставте пристрій на стійку рівну горизонтальну поверхню.
- Перед тим як під'єднати пристрій до мережі та увімкнути його, необхідно вставити форму для хліба у пристрій.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Перед тим як чистити або перенести пристрій, дайте йому охолонути.
- Не ставте форму для хліба у традиційну духовку, щоб спекти хліб.
- Коли пристрій працює, можуть нагріватися доступні для дотику поверхні. Коли Ви піднімаєте форму для хліба за ручку або берете гарячу форму для хліба, лопатку для замішування чи гарячий хліб, завжди одягайте кухонні рукавиці.
- Будьте обережні, щоб не обпектися гарячою парою, яка виходить з парових отворів під час випікання або із хлібопічки, коли відкриваєте кришку під час або після випікання.
- Не піднімайте і не переносіть пристрій, коли він працює.
- Не торкайтеся частин, що рухаються.
- Оберігайте пристрій від дії прямих сонячних променів.
- Не вставляйте в отвори для пари металевих предметів та не лийте сторонніх речовин.
- Не використовуйте пошкоджену форму для хліба.
- Чистіть пристрій після використання.
- Не мийте пристрій в посудомийній машині.
- Не використовуйте пристрій на вулиці.
- Для запобігання пошкодженню пристрою через надходження тепла залиште щонайменше 10 см вільного місця над пристроєм, за ним та з обох його сторін.
- Для запобігання пошкодженню пристрою не ставте форму для хліба чи будь-які інші предмети на пристрій.

Утилізація

Виріб виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можна переробити і використовувати повторно.
Позначення у вигляді перекресленого контейнера для сміття на виробі означає, що на цей виріб поширюється дія Директиви Ради Європи 2002/96/ЕС:
Не утилізуйте цей виріб з іншими побутовими відходами. Дізнайтеся про місцеву систему роздільного збору електричних та електронних пристроїв. Належна утилізація старого пристрою допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає всім стандартам, які стосуються електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації відповідно до інструкцій, поданих у цьому посібнику користувача.

Збереження налаштувань у разі збою в електропостачанні

Цей пристрій має функцію збереження налаштувань, яка запам'ятовує налаштування пристрою перед збоєм в електропостачанні, якщо електропостачання відновлюється в межах 10 хвилин. Якщо збій в електропостачанні стається під час випікання, після його відновлення відлік часу приготування продовжується з моменту його зупинення. Якщо електропостачання не відновлюється через 10 хвилин і збій стається під час випікання, після відновлення електропостачання хлібопічка автоматично переходить на роботу з використанням попередньо встановлених налаштувань. Відкрийте хлібопічку, викладіть її вміст і почніть все спочатку. Якщо у разі збою в електропостачанні таймер встановлено, а випікання ще не почалося, після відновлення електропостачання хлібопічка автоматично переходить на роботу з використанням попередньо встановлених налаштувань. Відкрийте хлібопічку, викладіть її вміст і почніть все спочатку.

2 Вступ

Вітаємо вас із покупкою і ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

3 Хлібопічка

Головний блок

① Оглядове віконце	③ Панель керування
② Кришка	④ Штекер

Панель керування

① Збільшити таймер	⑤ Вага хлібини
② Зменшити таймер	⑥ Меню програм
③ Колір скоринки	⑦ Кнопка початку/зупинення/скасування
④ РК-дисплей стану	

Аксесуари

① Лопатка для замішування	④ Мірна ложка
② Форма для хліба	⑤ Мірна чашка
③ Гачок	⑥ Йогурт

4 Використання хлібопічки

Перед першим використанням

1 Зніміть із пристрою весь пакувальний матеріал. Слідкуйте, щоб не викинути лопатку для замішування тіста.
2 Зніміть із пристрою етикетки.
3 Щоб почистити пристрій від пилу, протріть внутрішню частину пристрою, форму для хліба та лопатку для замішування вологою ганчіркою.

Примітка

- Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи рідин для чищення, таких як бензин чи ацетон.

4 Перед використанням пристрою добре висушіть усі частини.

Підготовка хлібопічки та продуктів

1 Поставте хлібопічку на стійку, горизонтальну та рівну поверхню.
2 Поверніть форму для хліба проти годинникової стрілки та вийміть її.
3 Надійно зафіксуйте лопатку для замішування на валу.
4 Виміряйте продукти для приготування хліба за вибраним рецептом (див. розділ нижче «Рецепти приготування хліба»).
   - Завжди точно вимірюйте кількість продуктів.
   - Усі продукти мають бути кімнатної температури, якщо в рецепті не вказано іншого.
5 Покладіть продукти у форму для хліба у вказаній в рецепті послідовності.

Примітка

- Не додавайте більше продуктів, ніж вказано в рецепті, оскільки це може пошкодити хлібопічку.

   - Дріжджі мають бути сухими, і додавати їх у форму для хліба слід окремо від інших продуктів.
   - Для сприяння змішуванню масло та інші жири слід порізати на дрібні шматки перед тим, як класти їх у форму для хліба.
   - У разі потреби скористайтеся лопаткою, щоб зіскребти стінки форми для хліба та додати суміш, яка прилипає до них, назад до решти суміші.
   - Під час змішування лунатимуть звукові сигнали, повідомляючи про можливість додавання додаткових продуктів, наприклад горіхів, за бажанням.
6 Встановіть форму для хліба у пристрій. Поверніть форму для хліба за годинниковою стрілкою до фіксації.

Примітка

- Якщо форму для хліба не встановлено належним чином, лопатка для замішування не обертатиметься.

7 Опустіть ручку форми для хліба і накрийте пристрій кришкою.
8 Вставте штекер у розетку.
   ↳ Пристрій подасть звукові сигнали, а на дисплеї з'являться написи «1» та «3:55», що позначають програму «Белый хлеб» (Білий хліб).

Налаштування хлібопічки

1 Щоб вибрати програму, кілька разів натисніть (кнопка меню).
   - З'явиться номер вибраної програми та час приготування.
   - Детальний опис програми читайте в розділі нижче «Рецепти приготування хліба».
2 Щоб вибрати колір скоринки, кілька разів натисніть (кнопка кольору скоринки).
   - Вибраний колір скоринки можна змінити зі світлого на темний.
3 Щоб вибрати вагу хлібини, кілька разів натисніть (кнопка ваги хлібини).
   - Слідкуйте, щоб вибрана вага відповідала кількості продуктів для вибраного рецепту. Читайте розділ нижче «Рецепти приготування хліба».
4 Щоб розпочати випікання хліба, натисніть (кнопка початку/зупинення).

Увага!

- Під час випікання хлібопічка та кришка дуже нагріваються. Будьте обережні, щоб не обпектися.

   ↳ Час приготування на дисплеї відраховуватиметься, поки хліб не буде готовий.
   ↳ Після завершення випікання хлібопічка подасть звукові сигнали і перейде в режим збереження тепла (на 60 хвилин).

Попередньо встановлений час для відкладеного випікання

Щоб хліб був готовий пізніше, можна скористатися таймером. Максимальний час затримки, який можна встановити, становить 13 годин.

Примітка

- Не встановлюйте таймер для рецептів, які передбачають використання свіжих продуктів, які можуть зіпсуватися (наприклад, яйця, свіже молоко, сметана або сир).

5 Покладіть усі продукти у форму для хліба.
6 Виберіть відповідну програму, розмір хлібини та колір скоринки для рецепту.
   ↳ На дисплеї з'явиться загальний час приготування.
7 Натисніть + / − (збільшити час або зменшити таймер), щоб вибрати бажаний період часу.
   ↳ Хлібопічка перейде в режим попереднього налаштування.
   - Наприклад, якщо поточний час 19:00, а хліб має бути готовий о 7:00 наступного ранку (на 12 годин пізніше), для попередньо встановленого часу можна вибрати значення 12:00.
   - Якщо натиснути та утримувати цю кнопку, час збільшується швидше.
   - Якщо час на дисплеї наближається до 13 годин і Ви продовжуєте утримувати кнопку таймера натисненою, на дисплеї знову з'являється час випікання встановленої програми.
8 Натисніть (кнопка початку/зупинення/скасування).
   ↳ Таймер відраховуватиме встановлений час у хвилинах.
   ↳ Хліб готовий, якщо таймер відрахував час до 0:00, а хлібопічка подає звукові сигнали.

Завершення випікання

Увага!

- Внутрішня частина хлібопічки, форма для хліба, лопатка для замішування та хліб дуже гарячі.
- Виймаючи форму для хліба в кінці циклу випікання або в будь-який час у режимі збереження тепла, завжди одягайте кухонні рукавиці.

1 Щоб вимкнути хлібопічку, вийміть штекер із розетки.
2 Одягнувши кухонні рукавиці, відкрийте кришку і поверніть форму для хліба проти годинникової стрілки.
3 Візьміть форму для хліба за ручку та вийміть її.
4 Перевернiть форму догори дном, візьміть за ручку і викладіть хліб.

Примітка

- Не виймайте хліб металевим кухонним приладдям, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття форми для хліба.
- Будьте обережні, оскільки форма та хліб гарячі.

5 За допомогою гачка з комплекту вийміть лопатку для замішування із валу/хліба.
   - Слідкуйте, щоб лопатка для замішування не була у хлібі, оскільки під час нарізання хліба її можна пошкодити.
6 Перед тим як чистити хлібопічку, дайте їй охолонути.

Приготування йогурту (лише HD9016)

Примітка

- Перед приготуванням йогурту добре помийте посудину для йогурту теплою водою із миючим засобом і висушіть.
- Можна використовувати цільне, збране чи 2% молоко.
- Йогурт має бути свіжим, що гарантує активну закваску.

1 Пропорція суміші молока та йогурту становить 10:1 (наприклад, 400 мл молока та 40 мл йогурту).
2 Налийте молоко в посудину для йогурту.
3 Додайте йогурт у посудину для йогурту та добре перемішайте.
4 Закрийте та закрутіть кришку.
5 Увімкніть програму приготування йогурту.
   ↳ Йогурт буде готовий через 8 годин.

5 Чищення та догляд

Примітка

- Перед чищенням від'єднайте хлібопічку від мережі.
- Перед чищенням зачекайте, поки хлібопічка достатньо не охолоне.
- Не занурюйте пристрій у воду чи іншу рідину та не мийте його під краном.
- Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи рідин для чищення, таких як бензин чи ацетон.
- Для максимальної безпеки зберігайте пристрій чистим, без залишків жиру та їжі.

Внутрішня частина

Внутрішня частина кришки та основного блока:
   - витріть викрученою і вологою ганчіркою;
   - видаліть усі залишки продуктів, які прилипли до хлібопічки.
Нагрівальний елемент:
   - витріть викрученою і вологою ганчіркою;
   - видаліть залишки продуктів викрученою і вологою ганчіркою чи зубочистками.

Зовнішня частина

Поверхня кришки та зовнішня частина основного блока:
   - витріть ганчіркою, змоченою у воді з милом;
   - витирайте панель керування ЛИШЕ м'якою і сухою ганчіркою;
   - видаліть усі залишки продуктів навколо кнопок керування.

Аксесуари

Форма для хліба:
   - почистіть форму для хліба м'якою ганчіркою, змоченою у гарячій воді чи миючому засобі;
   - не занурюйте форму для хліба у воду та не мийте її у посудомийній машині.
Лопатка для замішування, мірна ложка, чашка та гачок:
   - замочіть у гарячій воді та помийте губкою.

Порада

- Після випікання негайно вийміть лопатку для замішування із форми для хліба, щоб запобігти її застряганню.

6 Зберігання

Зберігайте хлібопічку в безпечному та сухому місці.

7 Продукти, потрібні для випікання хліба

Хлібне борошно
Хлібне борошно містить багато клейковини (тому його можна також назвати борошном із високим вмістом клейковини, яке містить багато білків), забезпечує хорошу еластичність і може запобігти западанню хліба після підростання. Завдяки більшому вмісту клейковини порівняно зі звичайним борошном це борошно можна використовувати для випікання великого хліба з кращою внутрішньою клітковиною. Хлібне борошно – це найважливіший продукт для випікання хліба.

Цільнозернове борошно
Цільнозернове борошно отримують із зерна. Воно містить шкірку та клейковину пшениці. Цільнозернове борошно важче та поживніше, ніж звичайне борошно. Зазвичай хліб із цільнозернового борошна є малого розміру. Для отримання найкращого результату багато рецептів зазвичай передбачають поєднання цільнозернового чи хлібного борошна.

Житнє борошно
Житнє борошно має багато клітковини, але менше клейковини, ніж пшеничне борошно. Зазвичай житній хліб темніший і має різкіший смак, ніж білий та пшеничний хліб. У цій хлібопічці це борошно слід використовувати з хлібним борошном.

Кукурудзяне та вівсяне борошно
Кукурудзяне та вівсяне борошно отримують із кукурудзи та вівса окремо. Ці види борошна є додатковими продуктами для випікання хліба грубої текстури, які використовуються для покращення смаку і текстури.

Цукор
Цукор – це дуже важливий продукт для підсилення солодкого смаку та кольору хліба. Він також вважається джерелом живлення під час приготування дріжджового хліба. Широко використовується цукор-пісок. Може виникнути необхідність використання жовтого цукру, цукру-пудри чи цукрової вати.

Дріжджі
Після бродіння дріжджі виділятимуть вуглекислий газ. Вуглекислий газ підніме хліб і пом'якшить внутрішню клітковину. Однак, для швидкого розмноження дріжджів потрібні вуглеводи, що входять до складу цукру та борошна і є джерелом живлення.
1 чайна ложка активних сухих дріжджів = 3/4 чайної ложки розчинних дріжджів
1,5 чайної ложки активних сухих дріжджів = 1 чайна ложка розчинних дріжджів
2 чайні ложки активних сухих дріжджів = 1,5 чайної ложки розчинних дріжджів
Дріжджі необхідно зберігати в холодильнику, оскільки висока температура вбиває дріжджові гриби. Перед використанням перевіряйте дату виготовлення і термін зберігання дріжджів. Ставте дріжджі якомога швидше в холодильник після кожного використання. Зазвичай причиною того, що хліб не підростає, є погані дріжджі.
Подані нижче способи допоможуть перевірити, чи дріжджі свіжі та активні.
1) Налийте в мірну чашку 1/2 чашки теплої води (45-50 °C).
2) Насипте в чашку 1 чайну ложку цукру-піску та перемішайте, після чого висипте 2 чайні ложки дріжджів на воду.
3) Поставте мірну чашку в тепле місце приблизно на 10 хвилин. Не перемішуйте воду.
4) Має бути до 1 чашки піни. В іншому випадку дріжджі неактивні.

Сіль
Сіль необхідна для покращення смаку хліба та кольору скоринки. Проте, сіль може також затримувати підростання дріжджів. У жодному разі не додавайте надто багато солі. Без солі хліб був би більшим.

Яйце
Яйця можуть покращити текстуру хліба, зробити хліб поживнішим і великим; яйця потрібно перемішувати рівномірно.

Жир, масло та рослинна олія
Жир може пом'якшити хліб і подовжити термін зберігання. Перед використанням масло слід розтопити чи порізати на дрібні шматки.

Вода та інша рідина
Вода – це важливий продукт для випікання хліба. Загалом температура води від 20 °C до 25 °C є найкращою. Воду можна замінити свіжим молоком чи водою, змішаною із 2% сухого молока, що може покращити смак хліба та колір скоринки. Для покращення смаку хліба деякі рецепти можуть передбачати додавання соку, наприклад яблучного, апельсинового, лимонного чи іншого соку.

8 Навколишнє середовище

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

9 Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідне обслуговування чи інформація або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com чи зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у своїй країні. Номер телефону можна знайти у гарантійному талоні. Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.