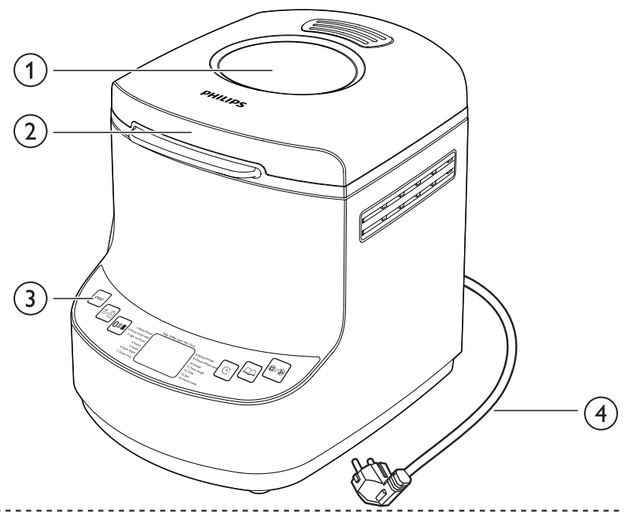
PHILIPS

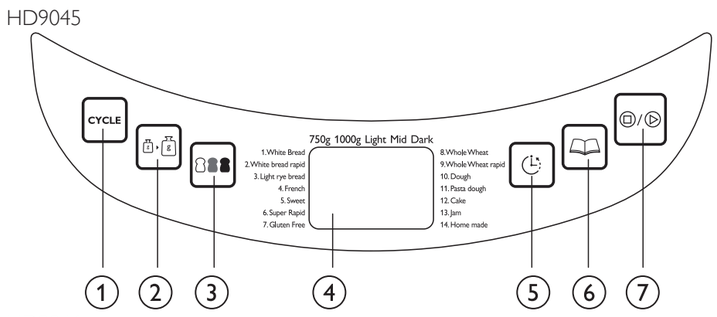
HD9045
HD9046

EN User manual

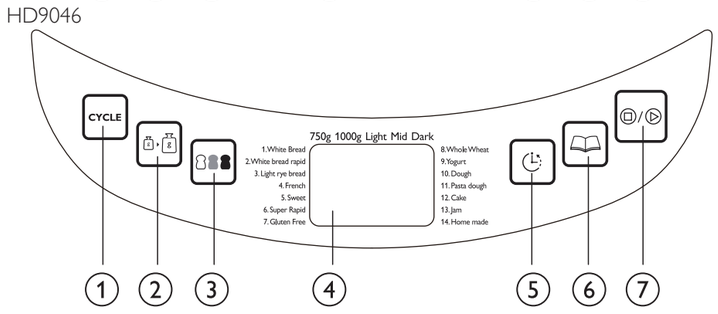
ID Buku Petunjuk Pengguna

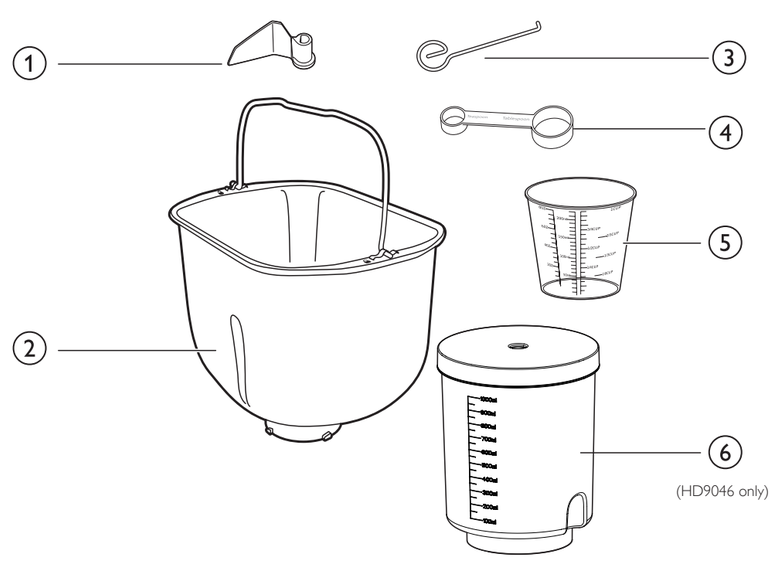


HD9045

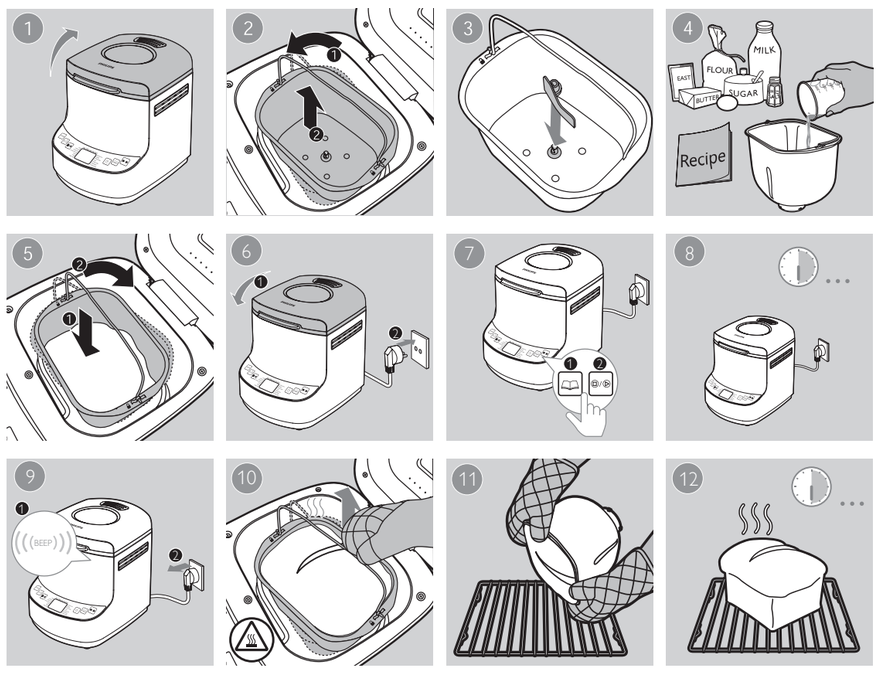


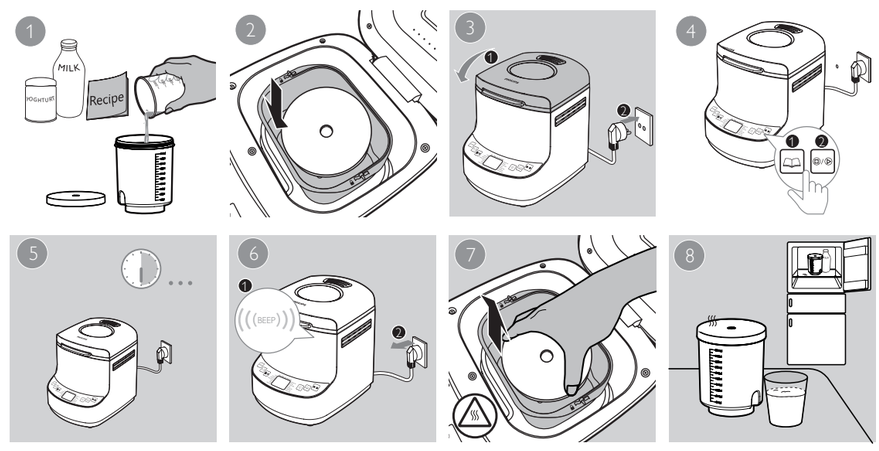
HD9046

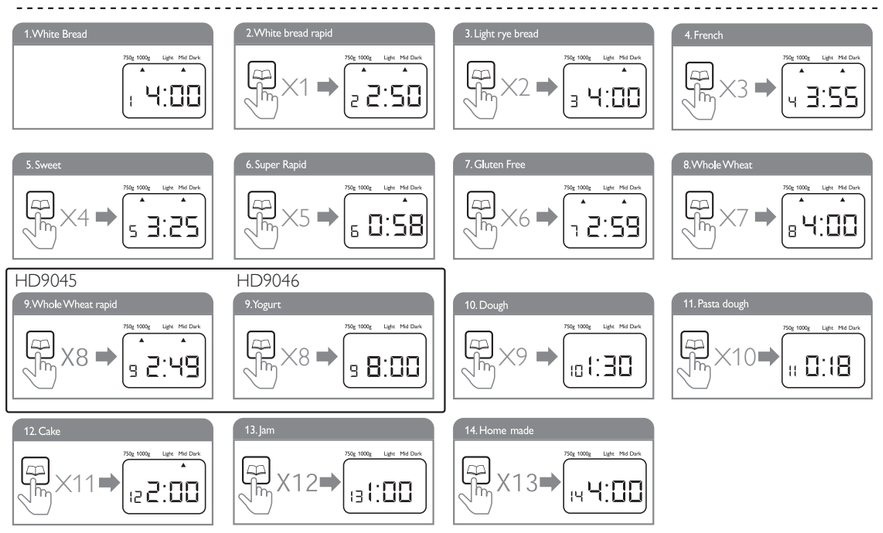




HD9045/HD9046







© 2018 Koninklijke Philips N.V.
Semua Hak Cipta.
3000 016 80551

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.

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 CYCLE	⑤ Preset timer: preset time for delayed baking
② Loaf weight: to select bread loaf weight	⑥ Program menu: to select a baking program
③ Crust color: to select a crust color (light/medium/dark)	⑦ Start/stop/cancel button: to start or stop bread making process
④ LCD status display	

CYCLE: cycle button allows you to select and set processing steps in the homemade mode. For details, see the homemade program in the recipe book.

Accessories

① Kneading blade	④ Measuring spoon
② Bread pan	⑤ Measuring cup
③ Hook	⑥ Yoghurt container with lid (HD9046 only)

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 the recipes booklet).
   - 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.
   - Always add liquid ingredient first, and then add dry ingredients.
   - Do not let the yeast touch the salt.

Note

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

   - Always use active dry yeast with this 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 (preset timer button) 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 (HD9046 only)

Note

- Ensure the yogurt 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.
   ↳ 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 food 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.

Yoghurt container with lid:
- Thoroughly wash with warm water and soap.
- Make sure it is dried before use.

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.

All purpose flour
It has weaker gluten than bread flour. In our recipes, it can be used for Easter cake, cake, steam bun and fried bread sticks.

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. For this breadmaker, please use active dry 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.

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 20°C and 25°C 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 Recycling

Do not throw away the product with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.
Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

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.

Indonesia

1 Penting

Baca buku petunjuk pengguna ini dengan seksama sebelum Anda menggunakan alat, dan simpan buku petunjuk ini untuk referensi yang akan datang.

Berbahaya

- Adaptor berisi pengatur daya. Jangan mengganti adaptor dengan steker lain, karena dapat menyebabkan situasi bahaya.
- Jangan menutup uap dan lubang udara ketika pembuat roti sedang beroperasi.

Peringatan

- Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak dibawah dari usia 8 tahun ke atas dan orang-orang dengankekurangan sik, sensorik atau kemampuan logamatau kurang berpengalaman dan pengetahuan jikamereka telah diberikan pengawasan atau petunjukmengenai penggunaan alat dengan cara yang amandan mengerti bahaya yang terlibat.
- Anak-anak tidak boleh bermain dengan alat tersebut,Pembersihan dan pemeliharaan pengguna tidakboleh dilakukan oleh anak-anak kecuali mereka lebihtua dari 8 tahun dan diawasi.
- Jaga alat dan kabelnya agar tidak terjangkau olehanak-anak kurang dari 8 tahun, Jangan biarkan kabelutama menggantung di tepi meja atau bagian atasdimana alat berdiri.
- Jika kabel utama rusak, Anda harus memintanyadiganti oleh Philips, pusat layanan yang disahkan oleh Philips atau orang-orang yang memiliki kualikasiserupa untuk menghindari bahaya.
- Alat tersebut tidak dimaksudkan untuk dioperasikandengan cara pengatur waktu eksternal atau sistemkendali jarak jauh terpisah.
- Permukaan yang dapat diakses tidak menjadi panasketika digunakan.
- Jangan masukkan lebih dari 560 g tepung, dan 9 g, 12g, 14 g ragi untuk masing-masing program roti umum,roti super cepat, dan kue paskah.
- Periksa jika tegangan yang diindikasikan pada alat sesuai dengan tegangan utama setempat sebelum Anda menyambungkan alat.
- Hanya sambungka alat ke soket stopkontak. Selalu pastikan bahwa stekerdimasukkan dengan kuat ke soket dinding.
- Jangan gunakan alat jika steker, kabel utama, badan alat atau pan roti rusak.
- Pastikan bahwa elemen pemanas, shaft yang berputas dari pan roti dan bagian luar pan roti bersih dan kering sebelum Anda memasukkan stekerke soket dinding.
- Jangan gunakan alat untuk tujuan selain dari yang dijelaskan dalam bukupetunjuk ini.
- Jangan masukkan steker ke alat atau mengoperasikan panel control dengan tangan basah.
- Jangan mendekat ke uap atau lubang udara dengan wajah atau tangan ketika alat sedang beroperasi.
- Jangan membuka tutup selama proses pembakaran, karena ini dapat menyebabkan adonan atau roti kempes.
- Selama proses pembakaran, alat itu sendiri dan tutup menjadi sangat panas. Berhati-hatilah untuk tidak membakar diri Anda sendiri.
- Jangan lepaskan pan roti dari alat selama penggunaan.
- Jangan gunakan perkakas untuk mencampur bahan dalam pan rotiselama program pembakaran.
- Hanya masukkan bahan kedalam pan roti. Jangan masukkan atau menumpahkan bahan dan/atau zat pengawet kedalam alat untuk menghindari kerusakan ke elemen pemanas.
- Ketika Anda melepaskan selai dari pan roti, angkat pan roti dengan kedua tangan di dalam sarung tangan oven untuk menuangkan selai panas.

Hati-hati

- Alat ini hanya dimaksudkan untuk penggunaan rumah tangga. Jika alat digunakan secara tidak tepat atau untuk tujuan profesional atau semi-profesional atau jika tidak digunakan menurut instruksi pada buku petunjuk pengguna, jaminan menjadi tidak berlaku dan Philips menolak kewajiban atas kerusakan yang diakibatkan.
- Jangan pernah menggunakan asesoris atau suku cadang dari produsen lain atau yang tidak direkomendasikan secara khusus oleh Philips. Jika Anda menggunakan asesoris atau suku cadang tersebut, jaminan Anda menjadi tidak berlaku.
- Jangan menyentuh pan roti dengan perkakas yang tajam untuk menghindarikerusakan.
- Jangan memaparkan alat ke suhu tinggi, atau tempatnya bekerja atau tungkuyang masih panas atau alat masak.
- Selalu tempatkan alat pada permukaan yang stabil, rata dan horisontal.
- Selalu tempatkan pan roti di dalam perangkat sebelum Anda memasukkansteker ke dinding soket dan nyalakan alat.
- Selalu lepaskan steker alat setelah digunakan.
- Selalu biarkan alat menjadi dingin sebelum Anda membersihkan atau memindahkannya.
- Jangan tempatkan pan roti dalam oven konvensional untuk memanggang roti.
- Permukaan yang dapat diakses mungkin menjadi panas ketika alat beroperasi. Selalu gunakan sarung tangan oven ketika Anda mengangkat pan roti dengangagangnya atau ketika Anda menangani pan roti yang panas, bilah pengocok atau roti panas.
- Hati-hati terhadap uap panas yang keluar dari lubang uang selamamemanggang atau yang keluar dari pembuat roti ketika Anda membuka tutupselama atau setelah proses pemanggangan.
- Jangan mengangkat dan memindahkan alat ketika sedang beroperasi.
- Jangan menyentuh bagian yang bergerak.
- Jangan memaparkan alat ke sinar matahari langsung.
- Jangan memasukkan obyek logam atau zat asing kedalam lubang uap.
- Jangan menggunakan pan roti jika rusak.
- Selalu bersihkan alat setelah penggunaan.
- Jangan bersihkan alat pada mesin pencuci piring.
- Jangan menggunakan alat di luar ruangan.
- Biarkan ruang bebas sekurangnya 10cm di atas, di belakang dan di kedua sisialat untuk mencegah kerusakan karena radiasi panas.
- Untuk menghindari kerusakan pada alat, jangan tempatkan pan roti atau obyeklain di atas alat.

Medan elektromagnetik (EMF)

Perangkat Philips ini mematuhi semua standar tentang medan elektromagnetik (EMF). Jika ditangani dengan benar dan menurut instruksi pada buku petunjuk pengguna, perangkat tersebut aman untuk digunakan berdasarkan bukti ilmu pengetahuan yang tersedia saat ini.

Cadangan kegagalan daya

Perangkat memiliki fungsi cadangan yang mengingat status sebelum kegagalan daya, dengan ketentuan pasokan daya berlangsung dengan 10 menit. Jika kegagalan daya terjadi selama proses pemasakan, hitungan mundur waktu memasak berlanjut dimana alat dibiarkan mati ketika pasoka daya berlanjut. Jika kegagalan daya berlangsung lebih lama dari 10 menit dan kegagalan terjadi selama proses pemasakan, pembuat roti secara otomatis mengatur ulang ketika pasokan daya berlanjut.
Buka pembuat roti, lepaskan isinya dan ulangi semua dari awal. Jika Anda telah mengatur waktu dan proses pemasakan yang diatur sebelumnya tidak berjalan ketika kegagalan daya terjadi, pembuat roti secara otomatis mengatur ulang ke pengaturan awal ketika pasokan daya berlanjut. Buka pembuat roti, keluarkan isinya dan ulangi semuanya dari awal kembali.

2 Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk mendapatkan keuntungan sepenuhnya dari dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di **www.philips.com/welcome**.

3 Pembuat roti Anda

Unit Utama

① Jendela pandang	③ Panel kontrol
② Penutup	④ Steker utama

Panel kontrol

① SIKLUS	⑤ Pengatur waktu yang diatur sebelumnya
② Berat roti	⑥ Menu program
③ Warna kerak	⑦ Tombol mulai/berhenti/batal
④ Tampilan status LCD	

Asesoris

① Bilah pengocok	④ Sendok pengukur
② Pan roti	⑤ Mangkuk pengukur
③ Kait	⑥ Pemuat yoghurt dengan penutup (hanya HD9046)

4 Menggunakan pembuat roti Anda

Sebelum penggunaan pertama

1 Lepaskan semua bahan kemasan dari perangkat. Berhati-hatilah untuk tidak melemparkan bilah pengocok.
2 Lepaskan semua label dari badan perangkat.
3 Untuk menghilangkan debu yang mungkin terakumulasi pada perangkat, usap bagian luar perangkat, pan roti dan bilah pengocok dengan kain lembab.

Catatan

- Jangan pernah menggunakan bantalan penggosok, agen pembersih abrasif atau cairan yang agresif seperti bensin atau aseton untuk membersihkan perangkat.

4 Keringkan semua bagian dengan seksama sebelum Anda mulai menggunakan perangkat.

Persiapkan pembuat roti dan bahan Anda

1 Tempatkan pembuat roti Anda di atas permukaan yang stabil, horisontal dan rata.
2 Putar pan roti berlawanan dengan arah jarum jam dan angkat keluar.
3 Dorong bilah pengocok dengan kuat kearah shaft.
4 Ukur bahan untuk resep yang ingin Anda persiapkan (lihat buklet resep).
   - Selalu ukur bahan secara akurat.
   - Semua bahan harus berada pada suhu ruangan kecuali resepnya meberitahukan lain.
5 Masukkan bahan ke dalam pan roti dengan urutan yang tercantum pada resep.
   - Selalu tambahkan bahan cair terlebih dahulu, dan kemudian tambahkanbahan kering.
   - Jangan biarkan ragi bersentuhan dengan garam.

Catatan

- Jangan tambahkan lebih banyak jumlah daripada yang disebutkan dalam resepkarena bisa merusak pembuat roti.

   - Selalu gunakan ragi kering bersama dengan pembuat roti ini.
   - Ragi harus kering dan terpisah dari bahan lain ketika ditambahkan ke pan roti.
   - Mentega dan lemak lain harus dipotong menjadi potongan kecil sebelummemasukkan kedalam pan roti untuk membantu pencampuran.
   - Jika perlu, gunakan spatula untuk mengikis sisi-sisi pan roti untukmendapatkan campuran yang lengket ke dinding kembali ke campuran.
   - Selama tahap pencampuran, aka nada suara beep yang mengingatkanAnda untuk menambahkan bahan tambahan seperti kacang jika Andamenginginkannya.
6 Masukan pan roti ke dalam perangkat. Putar pan roti searah jarum jam sampai ke posisi terkunci.

Catatan

- Jika pan roti tidak di rakit dengan benar, bilah pengocok tidak akan berputar.

7 Turunkan gagang ke pan roti dan tutup penutup perangkat.
8 Masukkan steker ke soket dinding.
   ↳ Perangkat berbunyi beep dan '1' dan '3:55' muncul pada tampilan, yang merujuk ke program 'Putih'.

Atur pembuat roti Anda

1 Tekan (tombol menu) secara berulang untuk memilih program.
   - Angka program pilih dan waktu pengolahan ditampilkan.
   - Untuk penjelasan program terinci, lihat bagian 'Resep roti' di bawahini.
2 Tekan (tombol warna kerak) secara berulang untuk memilih warna kerak.
   - Warna kerak yang dipilih bisa diubah dari terang ke gelap.
3 Tekan (tombol berat roti) secara berulang untuk memilih berat roti.
   - Pastikan bahwa berat yang dipilih sesuai untuk jumlah bahan resepyang dipilih. Lihat bagian 'Resep roti' di bawah ini.
4 Tekan (Tombol mulai/stop) untuk memulai proses pembuatan roti.

Hati-hati

- Selama proses pembakaran, pembuat roti itu sendiri dan penutupnyamenjadi sangat panas. Berhati-hatilan untuk tidak membakar diri Anda.

   ↳ Tampilan menghitung waktu pengolahan sampai roti siap.
   ↳ Ketika proses pemanggangan selesai, pembuat roti berbunyi beep untuk tetap menjalankan mode hangat (selama 60 menit).

Waktu yang diatur sebelumnya untuk pemanggangan tunda

Anda bisa menggunakan pengatur waktu jika Anda ingin roti siap pada waktu lebih lambat. Waktu penundaan maksimal bisa yang bisa ditetapkan adalah 13 jam.

Catatan

- Jangan menggunakan fungsi pengatur waktu dengan resep yang membutuhkanbahan segar yang mungkin bisa menjadi jelek, misalnya telur, susu segar, krimasam atau keju.

1 Masukkan semua bahan kedalam pan roti.
2 Pilih program yang sesuai, ukuran roti dan warna kerak untuk resep Anda.
   ↳ Jumlah waktu pengolahan ditunjukkan pada tampilan.
3 Tekan (tombol pengatur waktu yang ditetapkan sebelumnya) untuk memilih waktu pengaturan sebelumnya yang diinginkan.
   ↳ Pembuat roti memasuki mode pengaturan sebelumnya.
   - Misalnya, jika waktu saat ini adalah 19:00 dan Anda ingin roti siap padapukul 7:00 keesokan paginya (12 jam kemudian), Anda bisa mengaturwaktu yang ditetapkan sebelumnya ke 12:00.
   - Jika Anda tetap menekan tombo, waktu meningkat secara lebih cepat.
   - Jika waktu pada tampilah mencapai 13 jam dan Anda tetap menekantombol pengatur waktu, tampilan menjadi munduk ke waktupemanggangan dari program yang ditetapkan.
4 Tekan (tombol mulai/stop/batal).
   ↳ Pengatur waktu menghitung ke waktu yang ditetapkan dalam menit.
   ↳ Roti siap ketika pengatur waktu telah menghitung ke 0:00 dan pembuat roti berbunyi beep.

Menyelesaikan proses pemanggangan

Hati-hati

- Bagian dalam pembuat roti, pan roti, bilah pengocok dan roti sangat panas.
- Selalu gunakan sarung tangan oven ketika Anda mengeluarkan pan roti padaakhir siklus pemanggangan atau sewaktu-waktu selama mode tetap hangat.

1 Untuk mematikan pembuat roti, lepaskan steker utama dari soket dinding.
2 Menggunakan pemegang pot atau sarung tangan oven, buka penutup dan putar pan roti berlawanan dengan arah jarum jam.
3 Raih pan roti dengan gagangnya dan angkat keluar.
4 Balik pan, pegang gagangnya dan goyangkan untuk mengeluarkan roti.

Catatan

- Jangan gunakan perkakas logam untuk mengeluarkan roti, karena ini dapatmerusak lapisan anti lengket pada pan roti.
- Hati-hati, pan roti dan roti dalam keadaan panas.

5 Gunakan kait yang disediakan untuk melepaskan bilah pengocok dari shaft/roti.
   - Selalu pastikan bahwa bilah pengocok tidak tertinggal di dalam roti, kalautidak Anda bisa merusak bilah pengocok ketika Anda mengiris roti.
6 Biarkan pembuat roti dingin sebelum Anda membersihkannya.

Membuat Yoghurt (hanya HD9046)

Catatan

- Pastikan wadah yoghurt dicuci dengan seksama dengan air hangat dan sabun,dan dikeringkan sebelum membuat yoghurt.
- Lemak penuh, skim, atau susu 2% bisa digunakan.
- Pastikan bahwa yoghurt segar dan sehingga starter kultur aktif.

1 Proporsi campuran susu dan yoghurt adalah 10:1 (Misalnya: 400ml susu dengan 40ml yoghurt).
2 Tuangkan susu kedalam wadah yoghurt.
3 Tambahkan yoghurt kedalam wadah yoghurt, dan campurkan dengan baik.
4 Tutup dan kencangkan penutup.
5 Mulai program yoghurt.
   ↳ Yoghurt akan siap dalam waktu 8 jam.

5 Pembersihan dan Pemeliharaan

Catatan

- Lepaskan steker pembuat roti sebelum mulai membersihkannya
- Tunggu sampai pembuat roti menjadi cukup dingin sebelum membersihkannya.
- Jangan pernah membenamkan perangkat kedalam air atau cairan lain, janganmembilasnya di bawah keran.
- Jangan pernah gunakan bantalan penggosok, agen pembersih abrasif ataucairan yang keras seperti bensin atau aseton untuk membersihkan perangkat.
- Untuk keamanan maksimal, jaga perangkat tetap bersih dan bebas dari gemukdan sisa makanan.

Interior

Di dalam penutup dan badan utama:
- Lap dengan kain basah yang diperas.
- Pastikan untuk mengeluarkan semua sisa makanan yang tersangkut pada pembuat roti.

Unsur pemanas:
- Lap dengan kain basah yang diperas.
- Pastikan untuk mengeluarkan semua sisa makanan yang tersangkut pada pembuat roti.

Eksterior

Permukaan penutup tutup dan bagian luar badan utama:
- Lap dengan kain basah dan air sabun.
- HANYA gunakan kain yang lembut dan kering untuk mengelap panel kontrol.
- Pastikan untuk mengeluarkan sisa makanan di sekitar tombol kontrol.

Asesoris

Pan roti:
- Bersihkan pan roti dengan kain lembut yang dilembabkan dengan air panas ataucairan pencuci.
- Jangan membenamkan pan roti kedalam air dan jangan membersihkannya didalam mesin pencuci piring.

Bilah pengocok, sendok dan mangkuk pengukur, dan kait:
- Rendam dalam air panas dan bersihkan dengan spons.

Wadah yoghurt dengan penutup:
- Dicuci dengan seksama dengan air hangat dan sabun.
- Pastikan alat ini kering sebelum digunakan.

Tip

- Setelah memanggang, segera lepaskan bilah pengocok dari pan roti untukmencegahnya agar tidak tersangkut.

6 Penyimpanan

Simpan pembuat roti Anda di tempat yang aman dan kering.

7 Bahan roti

Tepung roti
Tepung roti memiliki kandungan gluten yang tinggi (sehingga bisa juga disebut tepung tinggi gluten yang mengandung protein tinggi), memiliki elastisitas yang baik dan dapa menjaga ukuran roti agar tidak kempes setelah naik. Karena kandungan gluten lebih tinggi dari tepung biasa, sehingga bisa digunakan untuk membuat roti dengan ukuran besar dan serat bagian dalam yang lebih baik. Tepung roti adalah bahan yang paling penting dalam pembuatan roti.

Tepung gandum utuh
Tepung gandum utuh adalah dasar dari gandum. Ini mengandung kulit gandum dan gluten. Tepung gandum utuh lebih berat dan lebih bergizi daripada tepung biasa. Roti yang terbuat dari tepung gandum utuh biasanya berukuran kecil. Begitu banyak resep yang biasanya menggabungkan tepung gandum utuh atau tepung roti untuk mencapai hasil terbaik.

Tepung gandum
Tepung gandum memiliki tingkat serat yang tinggi namun memiliki kandungan gluten yang lebih rendah daripada tepung terigu. Roti rye biasanya memiliki warna lebih gelap dan rasa yang lebih kuat daripada roti gandum putih. Ini harus digunakan dengan tepung roti dalam pembuat roti ini.

Tepung jagung dan tepung oatmeal
Tepung jagung dan tepung oatmeal adalah dasar dari jagung dan oatmeal secara terpusah. Tepung ini adalah bahan tambahan dari pembuatan roti kasar, yang digunakan untuk meningkatkan rasa dan tekstur.

Tepung untuk semua keperluan
Tepung ini lebih lemah dari gluten daripada tepung roti. Pada resep kami, tepung ini bisa digunakan untuk kue Paskah, kue, bun kukus dan stik roti goreng.

Gula
Gula adalah bahan yang sangat penting untuk meningkatkan rasa manis dan warna roti. Dan juga dianggap sebagai zat makanan dalam roti ragi. Gula putih banyak digunakan. Gula coklat, gula bubuk atau gula kapas dapat disebut dengan kebutuhan khusus.

Ragi
Setelah proses peragian, ragi akan menghasilkan karbondioksida. Karbondioksida akan memperluas roti dan melembutkan serat bagian dalam. Untuk pembuat roti ini, harap gunakan ragi aktif kering. Ragi harus disimpan dalam kulkas, karena jamur didalamnya akan terbunuh pada suhu tinggi, sebelum menggunakan, periksa tanggal produksi dan masa penyimpanan ragi Anda. Simpan kembali ke kulkas sesegera mungkin setelah setiap penggunaan. Biasanya kegagalan mengembangnya roti disebabkan oleh ragi yang buruk.

Garam
Garam diperlukan untuk meningkatkan rasa roti dan warna kerak, Namun garam juga bisa menahan ragi dari mengembang. Jangan pernah gunakan terlalu banyak garam dalam suatu resep. Namun roti akan menjadi lebih besar jika tanpa garam.

Telur
Telur bisa memperbaiki tekstur roti, membuat roti lebih bergizi dan besar ukurannya, telur harus dikocok merata.

Lemak, mentega dan minyak sayur
Lemak bisa melembutkan roti dan menunda masa penyimpanan. Mentega harus dilelehkan atau dicincang menjadi potongan kecil sebelum digunakan.

Air dan cairan lain
Air adalah bahan yang penting untuk membuat roti. Secara umum, suhu air antara 20°C dan 25°C adalah yang terbaik. Air dapat digantikan dengan susu segar atau air yang dicampur dengan 2% susu bubuk, yang dapat meningkatkan rasa roti dan memperbaiki warna kerak. Beberapa resep mungkin menggunakan jus untuk tujuan memperbaiki rasa roti, misalnya jus apel, jus jeruk, jus lemon dan sebagainya.

8 Mendaur ulang

Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkan ke titik pengumpulan atau daur ulang resmi. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan.
Patuhi peraturan mengenai pengumpulan terpisah produk-produk elektrik dan elektronik di negara Anda . Pembuangan produk secara benar akan membantu mencegah dampak negatif terhadap lingkungan dan kesehatan manusia.

9 Jaminan dan layanan

Jika Anda membutuhkan layanan atau informasi, atau jika Anda memiliki masalah, kunjungi situs web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda. Anda bisa menemukan nomor teleponnya pada leaet jaminan seluruh dunia. Jika tidak ada Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda, datangi dealer Philips setempat Anda.

PHILIPS
Pembuat Roti
Model: HD9045
600W
220-240 V~50-60Hz
Negara Pembuat: Cina
Diimpor oleh:
PT. Philips Indonesia Commercial
Jl. Buncit Raya Kav. 99, Jakarta, 12510