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

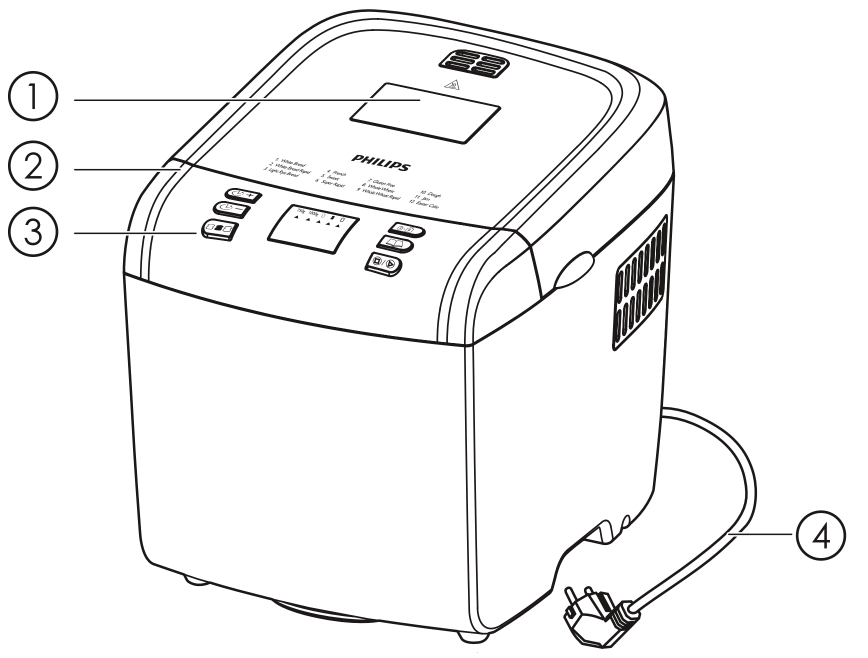
HD9015
HD9016

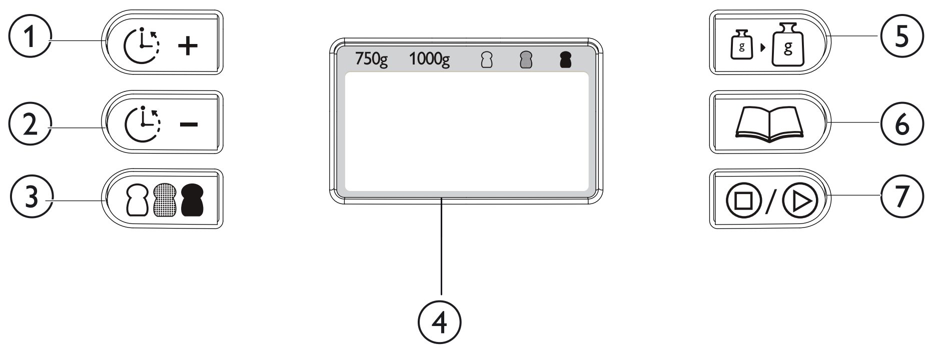
EN	User manual
LT	Vartotojo vadovas
PL	Instrukcja obsługi
RO	Manual de utilizare
SK	Príručka užívateľa
SL	Uporabniški priročnik
SR	Korisnički priručnik
BG	Ръководство за потребителя
CS	Příručka pro uživatele
ET	Kasutusjuhend
HR	Korisnički priručnik
HU	Felhasználói kézikönyv
KK	Қолданушының нұсқасы
LV	Lietotāja rokasgrāmata

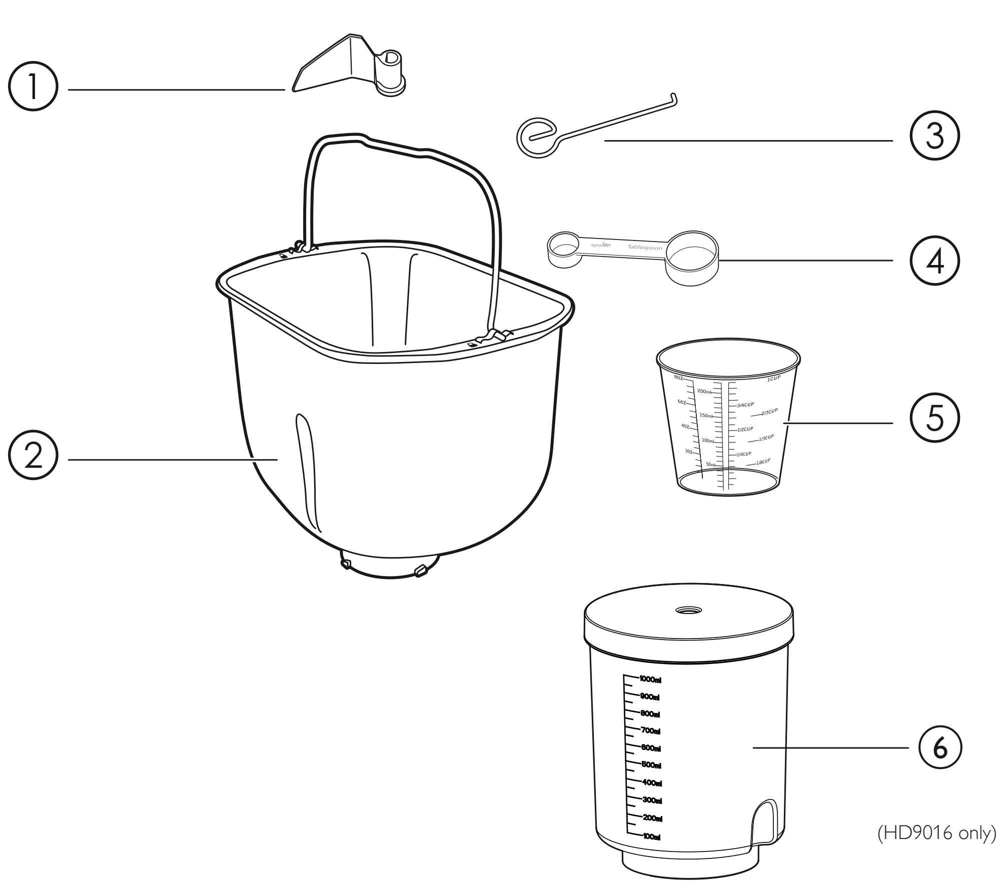
PHILIPS

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

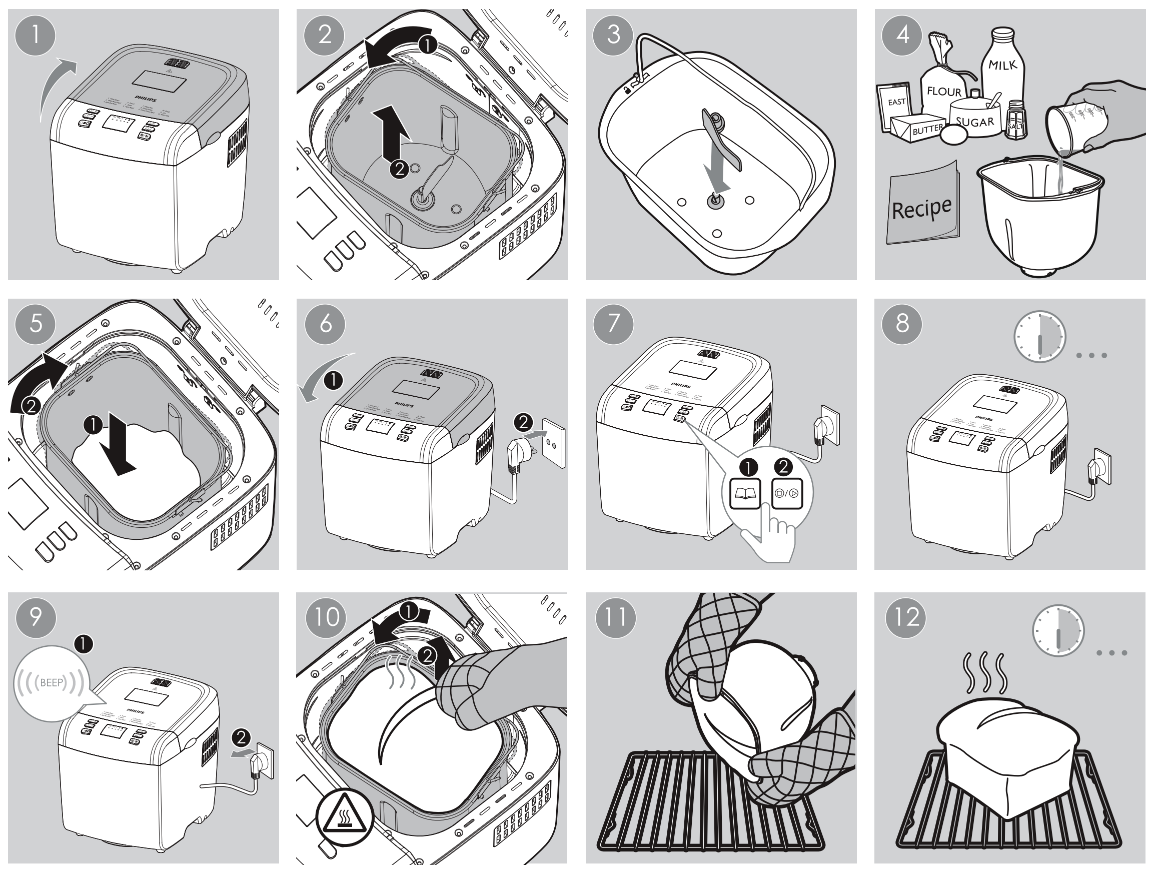
HD9015/HD9016_UM_01
314003533731

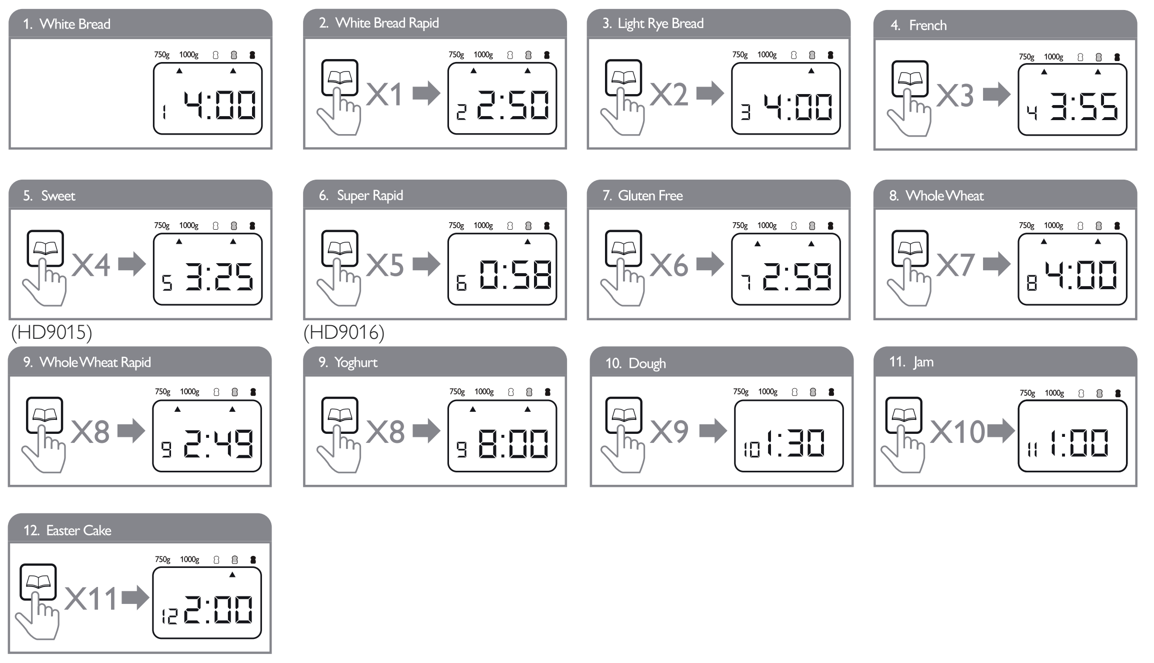


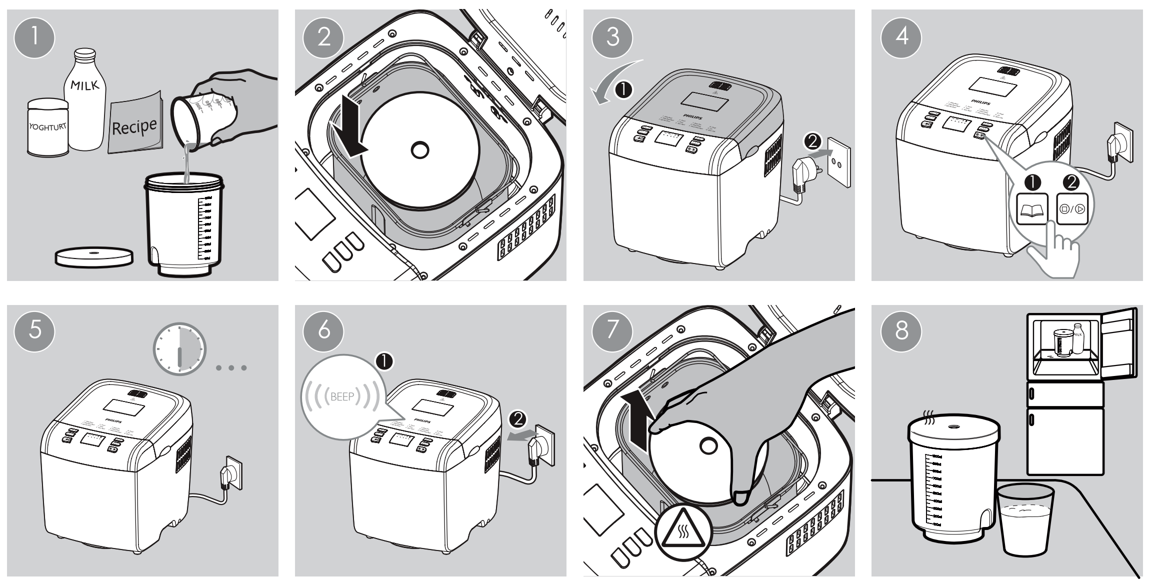




(HD9016 only)







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 Yoghurt container with lid (HD9016 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' supplied.
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' supplied.
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 yogurt container is thoroughly washed with warm water, 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 washed with warm water.
- 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 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.

Lietuviškai

1 Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Pavojus

- Niekada nemerkite duonkepės korpuso į vandenį ar kitą skystį ir neskalaukite jo po tekančiu vandeniu.
- Duonkepei veikiant neuždenkite garų ir oro išėjimo angų.

Įspėjimas

- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ir protiniai gebėjimai yra silpnesni, arba neturintieji patirties ir žinių su sąlyga, kad jie bus prižiūrimi ar išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supažindinti su susijusiais pavojais.
- Vaikai negali žaisti su šiuo prietaisu. Valyti ir taisyti prietaiso jaunesni nei 8 metų vaikai be suaugusiųjų priežiūros negali.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje. Nepalikite maitinimo laido kabančio nuo stalo ar pagrindo, ant kurio laikomas prietaisas, krašto.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti ,,Philips" darbuotojai, ,,Philips" įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip kyla pavojus.
- Prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema. ⚠
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.Nedėkite daugiau nei 560 g miltų ir 9 g, 12 g bei 14 g mielių naudodami atitinkamai įprastinės duonos, ypač greitai kepamos duonos ir velykinio pyrago programas.
- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą. Visada įsitikinkite, kad kištukas tvirtai įkištas į sieninį elektros lizdą.
- Prietaiso nenaudokite, jei maitinimo laidas, kištukas, prietaisas ar duonos keptuvas yra pažeisti.
- Prieš įjungdami kištuką į sieninį elektros lizdą įsitikinkite, kad kaitinimo elementas, duonos keptuvo sukamasis velenas ir išorinis duonos keptuvo paviršius yra švarūs ir sausi.
- Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, išskyrus nurodytus šiame vadove.
- Nejunkite prietaiso ir nesinaudokite valdymo pultu šlapiomis rankomis.
- Prietaisui veikiant nelaikykite veido ar rankų netoli garų išėjimo ir oro angų.
- Vykstant kepimo procesui neatidarykite dangčio, nes tešla arba duona gali subliūkšti.
- Vykstant kepimo procesui pats prietaisas ir dangtis labai įkaista. Būkite atsargūs, kad neapsidegintumėte.
- Prietaisui veikiant neišimkite iš jo duonos keptuvo.
- Veikiant kepimo programai niekuomet nenaudokite jokių įrankių produktams duonos keptuve maišyti.
- Tik sudėkite visus produktus į duonos keptuvą. Nedėkite ir nepilkite jokių produktų ir (arba) priedų į prietaiso vidų, kad nesugadintumėte kaitinimo elemento.
- Kai iš duonos keptuvo išpilate karštą džemą (uogienę), laikykite keptuvą abiem rankomis, mūvėdami virtuvines pirštines.

Dėmesio

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje. Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal vartotojo vadovo instrukcijas, garantija nebegalios ir ,,Philips" jokiomis aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.
- Nenaudokite jokių priedų ar dalių, pagamintų kitų bendrovių arba nerekomenduojamų ,,Philips". Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Nelieskite duonos keptuvo aštriais įrankiais, kad jo nepažeistumėte.
- Nelaikykite prietaiso aukštoje temperatūroje ir nedėkite jo ant veikiančios ar vis dar karštos viryklės.
- Prietaisą visada statykite ant stabilaus, lygaus ir horizontalaus paviršiaus.
- Visada įdėkite duonos keptuvą į prietaisą prieš įkišdami kištuką į sieninį elektros lizdą.
- Baigę naudoti, būtinai išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.

- Prieš valydami ar perkeldami prietaisą, palaukite, kol jis atvės.
- Nedėkite duonos keptuvo ir nekepkite juo duonos įprastoje orkaitėje.
- Prietaisui veikiant kai kurie prieinami jo paviršiai gali įkaisti. Visada mūvėkite virtuvines pirštines keldami duonos keptuvą už rankenos arba kitaip liesdami karštą duonos keptuvą, minkymo mentę arba karštą duoną.
- Saugokitės karštų garų, kurie kepant eina iš garų išėjimo angų arba iš duonos keptuvo, kai atidarote jo dangtį kepimo proceso metu arba jam jau pasibaigus.
- Nekilnokite ir nejudinkite prietaiso jam dirbant.
- Nelieskite judančių dalių.
- Nelaikykite prietaiso tiesioginėje saulės šviesoje.
- Nekiškite metalinių daiktų ar pašalinių medžiagų į garų išėjimo angas.
- Nesinaudokite duonos keptuvu, jei jis pažeistas.
- Baigę naudoti, būtinai išvalykite prietaisą.
- Neplaukite prietaiso indaplovėje.
- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Prietaiso viršuje, galinėje pusėje ir iš šonų palikite mažiausiai 10 cm tarpus, kad pro juos išeitų karštis.
- Kad nesugadintumėte prietaiso, ant jo viršaus nedėkite duonos keptuvo ar bet kokio kito daikto.

Perdirbimas

Gaminys sukurtas ir pagamintas naudojant aukštos kokybės medžiagas ir komponentus, kuriuos galima perdirbti ir naudoti pakartotinai.
Jei matote perbrauktos šiukšlių dėžės su ratukais simbolį, pritvirtintą prie produkto, tai reiškia, kad produktui galioja Europos Sąjungos direktyva 2002/96/EB:
Neišmeskite šio produkto su kitomis buitinėmis atliekomis. Sužinokite, kokios vietinės taisyklės taikomos atskiram elektrinių ir elektroninių produktų surinkimui. Tinkamas senų produktų išmetimas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

Elektromagnetiniai laukai (EMF)

Šis „Philips" prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus. Tinkamai pagal šiame naudotojo vadove pateiktus nurodymus eksploatuojamas prietaisas, remiantis dabartine moksline informacija, yra saugus naudoti.

Atmintis nutrūkus maitinimui

Šis prietaisas turi atminties funkciją, kuri įsimena būseną prieš dingstant maitinimui, jeigu maitinimas atnaujinamas per 10 minučių. Jeigu maitinimas dingsta vykstant kepimo procesui, kepimo laikas toliau skaičiuojamas nuo to momento, kai maitinimas vėl atnaujinamas. Jeigu maitinimo triktis kepimo proceso metu trunka ilgiau nei 10 minučių, atnaujinus maitinimą duonkepė automatiškai nusistato į pradinį nustatymą. Atidarykite duonkepę, išimkite jos turinį ir pradėkite viską iš pradžių. Jeigu maitinimas dingo, kai nustatėte laikmatį ir numatytas kepimo procesas dar neprasidėjo, duonkepė automatiškai atkurs pradinį nustatymą, kai maitinimas bus atnaujintas. Atidarykite duonkepę, išimkite jos turinį ir pradėkite viską iš pradžių.

2 Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips" gaminį ir sveiki atvykę! Jei norite pasinaudoti „Philips" siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu www.philips.com/welcome.

3 Jūsų duonkepė

Pagrindinis įrenginys

① Stebėjimo langelis	③ Valdymo pultas
② Dangtis	④ Maitinimo kištukas

Valdymo pultas

① Laikmačio trukmės didinimas	⑤ Kepalo svoris
② Laikmačio trukmės mažinimas	⑥ Programų meniu
③ Plutos spalva	⑦ Paleidimo / stabdymo / atšaukimo mygtukas
④ LCD būsenos ekranas	

Priedai

① Minkymo mentė	④ Dozavimo šaukštas
② Duonos keptuvas	⑤ Dozavimo indelis
③ Kablys	⑥ Jogurto indas su dangteliu (tik HD9016)

4 Duonkepės naudojimas

Prieš pirmąjį naudojimą

1 Nuimkite nuo prietaiso visas pakavimo medžiagas. Neišmeskite minkymo mentės.
2 Nuo prietaiso korpuso nuplėškite visas etiketes.
3 Dulkėms, kurios galėjo susikaupti ant prietaiso, pašalinti nuvalykite prietaiso išorę, duonos keptuvą ir minkymo mentę drėgna šluoste.

Pastaba

- Niekada įrenginiui valyti nenaudokite šveitimo kempinėlių, abrazyvinių valymo medžiagų arba stiprių skysčių, tokių kaip benzinas ar acetonas.

4 Prieš pradėdami naudotis prietaisu gerai išdžiovinkite visas dalis.

Paruoškite duonkepę ir produktus

1 Padėkite duonkepę ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus.
2 Pasukite duonos keptuvą prieš laikrodžio rodyklę ir iškelkite.
3 Tvirtai užstumkite minkymo mentę ant veleno.
4 Dozuokite produktus pagal receptą, kurį norite paruošti (žiūrėkite receptų knygelę).
   - Visada tiksliai dozuokite produktus.
   - Jeigu recepte nenurodyta kitaip, visi produktai turi būti kambario temperatūros.
5 Sudėkite produktus į duonos keptuvą recepte nurodyta tvarka.
   - Visada pirmiausia pilkite skystus produktus, o tada sausus.
   - Neleiskite, kad mielės liestųsi su druska.

Pastaba

- Nedėkite didesnių kiekių, nei nurodyta recepte, nes tai gali sugadinti duonkepę.

   - Šioje duonkepėje visada naudokite aktyvias sausas mieles.
   - Dedant į duonos keptuvą mielės turi būti sausos ir atskirtos nuo kitų produktų.
   - Prieš dedant į duonos keptuvą sviestą ir kitus riebalus reikia supjaustyti į smulkius gabalėlius, kad jie gerai išsimaišytų.
   - Jeigu reikia, mentele nugramdykite duonos keptuvo šonus, kad grąžintumėte prie sienelių prilipusį mišinį atgal į tešlą.
   - Vykstant maišymo fazei, pasigirs pyptelėjimas, įspėjantis, kad, norint galima pridėti papildomų produktų, pavyzdžiui, riešutų.

6 Įstatykite duonos keptuvą į prietaisą. Sukite duonos keptuvą pagal laikrodžio rodyklę, kol jis įsistatys į savo vietą.

Pastaba

- Jei duonos keptuvas nėra tinkamai įdėtas, minkymo mentės nesisuka.

7 Nuleiskite keptuvo rankeną žemyn ir uždarykite prietaiso dangtį.
8 Įkiškite maitinimo kištuką į sieninį elektros lizdą.
   ↳ Prietaisas pyptelės ir ekrane pasirodys skaičiai „1" ir „3:55", reiškiantys „Baltą" programą.

Duonkepės nustatymas

1 Paspausdami ⊟ (meniu mygtuką) keletą kartų, pasirinkite programą.
   - Rodomas pasirinktos programos numeris ir apdorojimo laikas.
   - Išsamesnis programų aprašymas pateiktas toliau esančiame skyriuje „Duonos receptai".
2 Paspausdami ⊟ (plutos spalvos mygtuką) keletą kartų, pasirinkite plutos spalvą.
   - Pasirinktą plutos spalvą galima keisti nuo šviesios iki tamsios.
3 Paspausdami ⊟ (kepalo svorio mygtuką) keletą kartų, pasirinkite kepalo svorį.
   - Įsitikinkite, kad pasirinktas svoris atitinka pasirinktame recepte nurodytų produktų kiekį. Žiūrėkite toliau esantį skyrių „Duonos receptai".
4 Paspauskite ⊟ (paleidimo / sustabdymo mygtuką), kad prasidėtų duonos kepimo procesas.

Atsargiai

- Vykstant kepimo procesui pati duonkepė ir dangtis labai įkaista. Būkite atsargūs, kad neapsidegintumėte.

   ↳ Ekrane rodomas mažėjantis laikas iki duonos kepimo proceso pabaigos.
   ↳ Kai kepimo procesas baigtas, duonkepė pypteli ir persijungia į šilumos palaikymo režimą (60 minučių).

Iš anksto nustatomas atidėto kepimo laikas

Galite naudoti laikmatį, jeigu norite, kad duona būtų iškepta vėliau. Maksimalus atidėjimo laikas gali būti nustatytas 13 valandų.

Pastaba

- Nesinaudokite laikmačio funkcija, jei pagal receptą reikalingi švieži produktai, kurie gali sugesti, pvz., kiaušiniai, šviežias pienas, grietinė arba sūris.

1 Sudėkite visus produktus į duonos keptuvą.
2 Pasirinkite receptą atitinkančią programą, kepalo dydį ir plutos spalvą.
   ↳ Iš anksto nustatytas ruošimo laikas rodomas ekrane.
3 Paspauskite ⏱+ / ⏱− (laikmačio trukmės didinimo ir mažinimo mygtuką), kad galėtumėte pasirinkti norimą numatytąjį laiką.
   ↳ Duonkepė persijungia į numatytojo laiko režimą.
   - Pavyzdžiui, jeigu dabar yra 19:00 valandų, ir norite, kad duona būtų iškepta 7:00 valandą ryte (po 12 valandų), galite nustatyti numatytąjį laiką 12:00 valandų.
   - Jeigu laikysite paspaudę mygtuką, laikas didės greičiau.
   - Jei laikas ekrane pasiekia 13 valandų ir vis tebespaudžiate didinimo mygtuką, ekrane vėl bus rodomas nustatytos programos kepimo laikas.
4 Paspauskite ⊟ (paleidimo / stabdymo / atšaukimo mygtuką).
   ↳ Laikmatis atbuline tvarka skaičiuoja nustatytą laiką minutėmis.
   ↳ Duona baigiama kepti, kai laikmatis pasiekia 0:00 ir duonkepė supypsi.

Kepimo proceso pabaiga

Atsargiai

- Duonkepės vidus, duonos keptuvas, minkymo mentė ir duona yra labai karšti.
- Visada naudokite virtuvines pirštines, kai pasibaigus kepimo ciklui išimate duonos keptuvą ar bet kada šilumos palaikymo režimu.

1 Duonkepės maitinimą išjunkite ištraukdami maitinimo kištuką iš elektros lizdo sienoje.
2 Naudodami puodkėles ar virtuvines pirštines, atidarykite dangtį ir pasukite duonos keptuvą prieš laikrodžio rodyklę.
3 Paimkite duonos keptuvą už rankenos ir iškelkite jį.
4 Apverskite keptuvą ir laikydami už rankenos iškratykite duoną.

Pastaba

- 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 Komplekte esančiu kabliu išimkite minkymo mentę iš veleno / duonos.
   - Visuomet patikrinkite, ar minkymo mentė neliko duonos kepale, nes vėliau pjaustydami duoną galite sugadinti mentę.
6 Prieš valydami duonkepę, leiskite jai atvėsti.

Jogurto ruošimas (tik HD9016)

Pastaba

- Prieš ruošdami jogurtą būtinai gerai išplaukite jogurto indą šiltu vandeniu su muilu ir išdžiovinkite.
- Gali naudoti nenugriebtą, nugriebtą arba 2 % pieną.
- Įsitikinkite, kad jogurtas šviežias ir jogurto kultūros aktyvios.

1 PPieno ir jogurto mišinio proporcijos yra 10:1 (pavyzdžiui, 400 ml pieno su 40 ml jogurto).
2 Supilkite pieną į jogurto indą.
3 Įpilkite į jogurto indą jogurto ir gerai sumaišykite.
4 Uždarykite ir užveržkite dangtelį.
5 Paleiskite jogurto programą.
   ↳ Jogurtas bus paruoštas po 8 valandų.

5 Valymas ir priežiūra

Pastaba

- Prieš pradėdami valyti atjunkite duonkepę nuo maitinimo tinklo.
- Prieš valydami palaukite, kol duonkepė pakankamai atvės.
- Niekada nemerkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį ir neskalaukite jo tekančiu vandeniu.
- Niekada įrenginiui valyti nenaudokite šveitimo kempinėlių, abrazyvinių valymo medžiagų arba stiprių skysčių, tokių kaip benzinas ar acetonas.
- Kuo didesnei saugai užtikrinti prižiūrėkite, kad prietaisas būtų švarus, nesuteptas riebalų ir maisto likučiais.

Vidus

Po dangčiu ir pagrindinio korpuso viduje:
   - Nušluostykite sudrėkinta ir išgręžta šluoste.
   - Būtinai pašalinkite visus prie duonkepės prilipusius maisto likučius.

Kaitinimo elementas:
   - Nušluostykite sudrėkinta ir išgręžta šluoste.
   - Pašalinkite maisto likučius sudrėkinta ir išgręžta šluoste arba dantų krapštukais.

Išorė

Dangčio paviršius ir pagrindinio korpuso išorė:
   - Nušluostykite muiluotu vandeniu sudrėkinta šluoste.
   - Valdymo skydelį valykite TIK sausa medžiagos skiaute.
   - Būtinai pašalinkite visus maisto likučius apie valdymo mygtukus.

Priedai

Duonos keptuvas:
   - Duonos keptuvą išplaukite švelnia šluoste, sudrėkinta karštu vandeniu arba plovimo skysčiu.
   - Nemerkite duonos keptuvo į vandenį ir neplaukite jo indaplovėje.

Minkymo mentė, dozavimo šaukštas ir indelis bei kablys:
   - Pamerkite į karštą vandenį ir nuplaukite kempine.

Jogurto indas su dangteliu:
   - Gerai išplaukite šiltu vandeniu su muilu.

Prieš naudodami būtinai išdžiovinkite.

Patarimas

- Po kepimo iškart išimkite minkymo mentę iš duonos keptuvo, kad ji neprikibtų.

6 Laikymas

Duonkepę laikykite saugioje ir sausoje vietoje.

7 Duonos produktai

Duonos miltai
Duonos miltuose yra didelis kiekis glitimo (todėl jie dar gali būti vadinami didelio glitumo miltais, kuriuose yra daug baltymų), jie pasižymi geru elastingumu ir išlaiko duonos formą, kad iškilusi ji nesubliukštų. Kadangi juose yra daugiau glitimo nei įprastiniuose miltuose, juos galima naudoti kepant didesnius duonos kepalus ir su didesniu skaidulų kiekiu. Duonos miltai yra svarbiausias produktas kepant duoną.

Nesijoti kvietiniai miltai
Nesijoti kvietiniai miltai yra sumalti grūdai. Juose yra kviečių odelių ir glitimo. Nesijoti kvietiniai miltai yra sunkesni ir maistingesni nei įprastiniai miltai. Iš nesijotų kvietinių miltų kepami duonos kepaliukai paprastai būna mažesni. Todėl daugelyje receptų, siekiant gauti geresnį rezultatą, naudojami nesijotų kviečių miltai arba duonos miltai.

Ruginiai miltai
Ruginiuose miltuose yra daug skaidulų, tačiau juose yra mažiau glitimo nei kvietiniuose miltuose. Ruginė duona paprastai būna tamsesnė ir pasižymi stipresniu skoniu nei balta kvietinė duona. Šioje duonkepėje juos reikėtų naudoti kartu su duonos miltais.

Kukurūzų miltai ir avižiniai miltai
Kukurūzų miltai ir avižiniai miltai yra atskirai sumalti kukurūzai ir avižos. Jie naudojami kepant rupią duoną kaip papildomi produktai, pagerinantys skonį ir tekstūrą.

Bendros paskirties miltai
Juose mažiau glitimo nei duonos miltuose. Mūsų receptuose juos galima naudoti velykiniam pyragui, pyragui, plikytoms bandelėms ir keptoms duonos lazdelėms.

Cukrus
Cukrus yra labai svarbus produktas, suteikiantis duonai saldų skonį ir spalvą. Be to, mielinėje duonoje jis naudojamas kaip maistinė medžiaga. Dažniausiai naudojamas baltasis cukrus. Rudasis cukrus, cukraus pudra arba cukraus vata gali būti panaudoti pagal specialius poreikius.

Mielės
Rūgstant mielėms išsiskiria anglies dioksidas. Anglies dioksidas išpučia duoną ir suminkština vidines skaidulas. Šioje duonkepėje naudokite aktyvias sausas mieles.
Mieles prieš naudojant reikia laikyti šaldytuve, nes aukštoje temperatūroje žūsta mielių bakterijos, patikrinkite mielių pagaminimo datą ir laikymo laiką. Po kiekvieno naudojimo kuo greičiau vėl padėkite jas į šaldytuvą. Paprastai duona blogai iškyla dėl netinkamų mielių.

Druska
Druska reikalinga duonos skoniui ir plutos spalvai pagerinti. Tačiau druska gali pabloginti mielių kilimą. Niekada recepte nenaudokite per daug druskos. Tačiau be druskos duonos kepalas bus didesnis.

Kiaušinis
Kiaušiniai gali pagerinti duonos tekstūrą, padaryti ją maistingesne ir labiau iškilusia. Kiaušinius reikia tolygiai išplakti.

Riebalai, sviestas ir augalinis aliejus
Riebalai gali paminkštinti duoną ir pailginti jos laikymo laiką. Sviestą prieš naudodami išlydykite arba susmulkinkite mažais gabaliukais.

Vanduo ir kiti skysčiai
Kepant duoną vanduo yra svarbus komponentas. Bendru atveju geriausia yra vandens temperatūra tarp 20 °C ir 25 °C. Vandenį galima pakeisti šviežiu pienu arba vandeniu, sumaišytu su 2 % pieno miltelių, tai pagerintų duonos skonį ir plutos spalvą. Kai kuriuose receptuose duonos skoniui pagerinti gali būti naudojamos sultys, pvz., obuolių sultys, apelsinų sultys, citrinų sultys ir t. t.

8 Aplinkosauga

Susidėvėjusio prietaiso nemeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis – atiduokite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos.

9 Garantija ir techninė priežiūra

Jeigu jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija, apsilankykite „Philips" svetainėje www.philips.com arba susisiekite su savo šalies „Philips" klientų aptarnavimo centru. Jo telefono numerį galite rasti visame pasaulyje galiojančios garantijos informaciniame lapelyje. Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Philips" platintoją.

Polski

1 Ważne

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

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj obudowy wypiekacza do chleba w wodzie ani innym płynie. Nie opłukuj jej pod bieżącą wodą.
- Nie przykrywaj otworów wentylacyjnych ani otworów wylotu pary podczas działania wypiekacza do chleba.

Ostrzeżenie

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie nie może być czyszczone ani obsługiwane przez dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia. Nie pozostawiaj przewodu sieciowego wiszącego ze stołu lub blatu kuchennego, na którym umieszczono urządzenie.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego zleć autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Z urządzenia nie należy korzystać za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia. ⚠
- Maksymalna ilość składników to 560 g mąki i odpowiednio: 9 g drożdży w przypadku ogólnych programów do wypieku chleba, 12 g drożdży w przypadku programów do superszybkiego wypieku chleba i 14 g drożdży w przypadku programu do wypieku chleba wielkanocnego.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego. Za każdym razem sprawdź, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy, obudowa urządzenia lub forma do chleba są uszkodzone.
- Przed umieszczeniem wtyczki w gniazdku elektrycznym upewnij się, że element grzejny, wałek obrotowy formy do chleba oraz zewnętrzna część formy do chleba są czyste i suche.
- Urządzenia używaj zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w tej instrukcji obsługi.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie zbliżaj twarzy ani rąk do otworów wentylacyjnych i otworów wylotu pary podczas działania urządzenia.
- Nie podnoś pokrywki podczas pieczenia, ponieważ może to doprowadzić do opadnięcia ciasta lub chleba.
- Podczas pieczenia urządzenie i jego pokrywka nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Uważaj, aby się nie oparzyć.
- Nie wyjmuj formy do chleba z urządzenia podczas jego działania.
- Nie korzystaj z przyborów kuchennych do mieszania składników w formie do chleba podczas programu pieczenia.
- Składniki umieszczaj wyłącznie w formie do chleba. Nie wkładaj ani nie wlewaj żadnych składników ani dodatków do wnętrza urządzenia. Pozwoli to uniknąć uszkodzenia elementu grzejnego.
- Aby wylać gorący dżem z formy do chleba, najpierw załóż rękawice kuchenne i unieś formę, trzymając ją obiema rękoma.

Uwaga!

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- Nie korzystaj z akcesoriów ani części innych producentów, ani takich, których nie zaleca w wyraźny sposób firma Philips. Wykorzystanie tego typu akcesoriów lub części spowoduje unieważnienie gwarancji.
- Nie dotykaj formy do chleba ostrymi przyborami kuchennymi, aby uniknąć powstania uszkodzeń.
- Nie wystawiaj urządzenia na działanie wysokich temperatur ani nie stawiaj go na włączonym lub gorącym palniku albo kuchence.
- Zawsze stawiaj urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni.
- Zawsze umieszczaj formę do chleba w urządzeniu przed jego podłączeniem do gniazdka elektrycznego oraz jego włączeniem.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed rozpoczęciem mycia lub przenoszenia urządzenia zawsze poczekaj, aż urządzenie zupełnie ostygnie.
- Nie umieszczaj formy do chleba w tradycyjnym piekarniku w celu wypiekania chleba.
- Powierzchnia urządzenia podczas pracy może się nagrzewać. Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas podnoszenia formy do chleba za uchwyt lub dotykania formy do chleba, ostrza do wyrabiania ciasta bądź gorącego chleba.
- Uważaj na gorącą parę, która wydostaje się z otworów wylotu pary podczas pieczenia lub z wypiekacza do chleba po otwarciu pokrywki podczas trwania lub po za kończeniu procesu pieczenia.
- Nie podnoś ani nie przesuwaj urządzenia podczas jego działania.
- Nie dotykaj ruchomych części urządzenia.
- Nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Nie wkładaj metalowych przedmiotów ani obcych substancji do otworów wylotu pary.
- Nie używaj formy do ciasta w przypadku jej uszkodzenia.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyczyść je.
- Nie myj urządzenia w zmywarce.
- Nie korzystaj z urządzenia na dworze.
- Aby zapobiec powstaniu uszkodzeń wynikających z działania ciepła emitowanego przez urządzenie, zostaw przynajmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i z obu stron urządzenia.
- Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie kładź na nim formy do chleba ani żadnych innych przedmiotów.

Recykling

To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania.
Jeśli produkt został opatrzony symbolem przekreślonego pojemnika na odpady, oznacza to, że podlega on postanowieniom dyrektywy europejskiej 2002/96/WE.
Nigdy nie należy wyrzucać tego produktu wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Należy zapoznać się z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowa utylizacja starych produktów pomaga zapobiegać zanieczyszczeniu środowiska naturalnego oraz utracie zdrowia.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Bezpieczna obsługa i korzystanie z urządzenia, zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, zapewnia bezpieczne użytkowanie urządzenia, według obecnego stanu wiedzy naukowej.

Zasilanie rezerwowe na wypadek przerwy w dostawie prądu

Urządzenie jest wyposażone w funkcję zapamiętywania stanu urządzenia sprzed przerwy w dostawie prądu w przypadku, gdy zasilanie zostanie ponownie podłączone w ciągu 10 minut. Jeśli przerwa w dostawie prądu ma miejsce podczas procesu pieczenia, odliczanie czasu pieczenia zostanie po ponownym podłączeniu zasilania wznowione od momentu, w którym zostało przerwane. Jeśli przerwa w dostawie prądu trwa dłużej niż 10 minut i jeśli ma ona miejsce podczas pieczenia, wypiekacz do chleba automatycznie powróci do wstępnie określonych ustawień, gdy zostanie przywrócone zasilanie. Otwórz wypiekacz do chleba, wyjmij jego zawartość i zacznij od nowa. Jeśli został ustawiony minutnik, a wstępnie ustawiony proces pieczenia nie rozpoczął się jeszcze przed wystąpieniem przerwy w dostawie prądu, wypiekacz do chleba automatycznie powróci do wstępnie określonych ustawień, gdy zostanie przywrócone zasilanie. Otwórz wypiekacz do chleba, wyjmij jego zawartość i zacznij od nowa.

2 Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy w firmie Philips! Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie www.philips.com/welcome.

3 Wypiekacz do chleba

Jednostka centralna

① Okienko umożliwiające obserwację	③ Panel sterowania
② Pokrywka	④ Wtyczka przewodu sieciowego

Panel sterowania

① Wydłużanie czasu	⑤ Waga bochenka
② Skracanie czasu	⑥ Menu programów
③ Kolor skórki	⑦ Przycisk uruchamiania/zatrzymywania/anulowania
④ Wyświetlacz LCD	

Akcesoria

① Ostrze do wyrabiania ciasta	④ Miarka
② Forma do chleba	⑤ Kubek z miarką
③ Haczyk	⑥Pojemnik na jogurt z pokrywką (tylko model HD9016)

4 Korzystanie z wypiekacza

Przed pierwszym użyciem

1 Usuń z urządzenia wszystkie elementy opakowania. Uważaj, aby nie wyrzucić ostrza do wyrabiania ciasta.
2 Zdejmij wszystkie etykiety z obudowy urządzenia.
3 Aby usunąć wszelki kurz, jaki mógł nagromadzić się na urządzeniu, przetrzyj obudowę urządzenia, formę do chleba oraz ostrze do wyrabiania ciasta wilgotną szmatką.

Uwaga

- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj czyścików, środków ściernych ani żrących płynów, takich jak benzyna lub aceton.

4 Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia osusz dokładnie wszystkie jego elementy.

Przygotowywanie wypiekacza i składników

1 Ustaw wypiekacz do chleba na płaskiej, stabilnej i równej powierzchni.
2 Obróć formę do chleba w lewo i wyjmij ją.
3 Załóż ostrze do wyrabiania ciasta na wałek, mocno je dociskając.
4 Odmierz potrzebne składniki według przepisu, z którego chcesz skorzystać (patrz broszura z przepisami).
   - Zawsze dokładnie odmierzaj składniki.
   - Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej, chyba że przepis sugeruje inaczej.
5 Umieść składniki w formie do chleba w kolejności wymienionej w przepisie.
   - Zawsze najpierw wlewaj płynne składniki, a następnie dodawaj składniki suche.
   - Nie dopuść do tego, aby drożdże dotknęły soli.

Uwaga

- Nie dodawaj większej ilości składników niż podana w przepisie, ponieważ może to uszkodzić wypiekacz.

   - W tym wypiekaczu zawsze używaj aktywnych suszonych drożdży.
   - Drożdże powinny być suche i oddzielone od innych składników przed dodaniem ich do formy do chleba.
   - Masło i inne tłuszcze należy pokroić na małe kawałki przed włożeniem do formy do chleba. To ułatwi ich wymieszanie.
   - W razie potrzeby użyj łopatki, aby zeskrobać ze ścianek formy przylegającą mieszankę.
   - Podczas mieszania emitowane są sygnały dźwiękowe informujące o tym, że można dosypać dodatkowe składniki, np. orzechy.

6 Umieść formę do chleba w urządzeniu. Obróć formę do chleba w prawo, aż zatrzaśnie się w odpowiedniej pozycji.

Uwaga

- Jeśli forma do chleba nie zostanie prawidłowo założona, ostrze do wyrabiania ciasta nie będzie się obracać.

7 Złóż uchwyt formy do chleba i zamknij pokrywkę urządzenia.
8 Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego.
   ↳ Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawią się oznaczenia „1" i „3:55", które odnoszą się do programu do wypieku białego chleba.

Ustawianie wypiekacza

1 Naciśnij kilkakrotnie przycisk ⊟ (menu), aby wybrać program.
   - Zostanie wyświetlony wybrany numer programu i czas przygotowania.
   - Szczegółowe opisy programów można znaleźć w części „Przepis na chleb" poniżej.
2 Naciśnij przycisk ⊟ (kolor skórki), aby wybrać kolor skórki.
   - Można wybrać jasny lub ciemny kolor skórki.
3 Naciśnij przycisk ⊟ (waga bochenka), aby wybrać wagę bochenka.
   - Upewnij się, że wybrana waga jest właściwa dla ilości składników z wybranego przepisu. Patrz część „Przepis na chleb" poniżej.
4 Naciśnij przycisk ⊟ (uruchamianie/zatrzymywanie), aby rozpocząć wypiek chleba.

Przestroga!

- Podczas pieczenia wypiekacz do chleba i jego pokrywka nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Uważaj, aby się nie oparzyć.

   ↳ Na wyświetlaczu odliczany jest czas, po upływie którego chleb będzie gotowy.
   ↳ Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i przełączy się w tryb utrzymywania ciepła (na 60 minut).

Czas opóźnienia dla opóźnionego pieczenia

Możesz użyć minutnika, jeśli chcesz, aby chleb był gotowy później. Maksymalny czas opóźnienia, jaki można ustawić, to 13 godzin.

Uwaga

- Nie korzystaj z funkcji minutnika w przypadku przepisów zawierających świeże składniki, które mogą się zepsuć, na przykład jajka, świeże mleko, kwaśna śmietana lub ser.

1 Umieść wszystkie składniki w formie do chleba.
2 Wybierz właściwy program oraz rozmiar bochenka i kolor skórki odpowiednie dla przepisu.
   ↳ Na wyświetlaczu pojawi się całkowity czas przygotowania.
3 Naciśnij przyciski ⏱+ / ⏱− (wydłużanie i skracanie czasu), aby wybrać żądany czas.
   ↳ Wypiekacz przejdzie w tryb wstępnie ustawionego programu.
   - Jeśli na przykład jest godzina 19:00, a chleb ma być gotowy na godzinę 7:00 następnego dnia (12 godzin później), można ustawić czas na 12:00.
   - Naciśnięcie i przytrzymanie tego przycisku umożliwia szybsze ustawienie czasu.
   - Gdy czas na wyświetlaczu dojdzie do 13 godzin, a przycisk minutnika będzie w dalszym ciągu naciskany, na wyświetlaczu ponownie pojawi się czas pieczenia dla ustawionego programu.
4 Naciśnij przycisk ⊟ (uruchamianie/zatrzymywanie/anulowanie).
   ↳ Minutnik odlicza ustawiony czas w minutach.
   ↳ Chleb jest gotowy, gdy licznik dojdzie do wartości 00:00, a wypiekacz wyemituje sygnał dźwiękowy.

Kończenie pieczenia

Przestroga!

- Wnętrze wypiekacza do chleba, forma do chleba, ostrze do wyrabiania ciasta oraz chleb są bardzo gorące.
- Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyjmowania formy do chleba po zakończeniu pieczenia oraz w każdym momencie w trybie utrzymywania ciepła.

1 Aby wyłączyć wypiekacz do chleba, wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka elektrycznego.
2 Załóż rękawice kuchenne, otwórz pokrywkę i obróć formę do chleba w lewo.
3 Chwyć formę do chleba za uchwyt, unieś i wyjmij ją.
4 Obróć formę do góry dnem, chwyć za uchwyt i wytrząśnij chleb.

Uwaga

- Do wyjmowania chleba nie należy używać metalowych przyborów kuchennych, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Uważaj — forma do chleba i chleb są gorące.

5 Za pomocą dołączonego do zestawu haczyka zdejmij ostrze do wyrabiania ciasta z wałka (wyjmij je z chleba).
   - Zawsze upewnij się, że ostrze do wyrabiania ciasta nie pozostało wewnątrz bochenka, ponieważ próba pokrojenia bochenka, w którym znajduje się ostrze, może spowodować uszkodzenie tego ostrza.
6 Przed czyszczeniem wypiekacza zaczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Przygotowywanie jogurtu (tylko model HD9016)

Uwaga

- Przed przygotowaniem jogurtu pojemnik na jogurt musi zostać dokładnie umyty w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła i wysuszony.
- Można użyć mleka pełnotłustego, odtłuszczonego lub z zawartością tłuszczu 2%.
- Upewnij się, że jogurt jest świeży, co oznacza, że kultury bakterii są aktywne.

1 Proporcja mleka do jogurtu powinna wynosić 10:1 (np. 400 ml mleka i 40 ml jogurtu).
2 Wlej mleko do pojemnika na jogurt.
3 Dodaj jogurt do pojemnika i dokładnie wymieszaj.
4 Zamknij i dociśnij pokrywkę.
5 Włącz program jogurtu.
   ↳ Jogurt będzie gotowy po 8 godzinach.

5 Czyszczenie i konserwacja

Uwaga

- Przed czyszczeniem wypiekacza wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia wypiekacza odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nie opłukuj go pod bieżącą wodą.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj czyścików, środków ściernych ani żrących płynów, takich jak benzyna lub aceton.
- W celu zachowania maksymalnego bezpieczeństwa utrzymuj urządzenie w czystości, w stanie nienatłuszczonym, bez osadów z resztek jedzenia.

Wnętrze

Wewnętrzna strona pokrywki i korpus urządzenia:
   - Przetrzyj wyciśniętą, wilgotną szmatką.
   - Pamiętaj, aby usunąć wszystkie pozostałości jedzenia, które przywarły do wypiekacza.

Element grzejny:
   - Przetrzyj wyciśniętą, wilgotną szmatką.
   - Usuń pozostałości jedzenia przy użyciu wyciśniętej, wilgotnej szmatki lub wykałaczek.

Obudowa

Zewnętrzna część pokrywki i korpusu urządzenia:
   - Przetrzyj szmatką zwilżoną wodą z dodatkiem mydła.
   - Do czyszczenia panelu sterowania używaj WYŁĄCZNIE miękkiej, suchej szmatki.
   - Pamiętaj, aby usunąć wszystkie pozostałości jedzenia znajdujące się wokół przycisków sterujących.

Akcesoria

Forma do chleba:
   - Wyczyść formę do chleba miękką szmatką zwilżoną gorącą wodą lub płynem do mycia naczyń.
   - Nie zanurzaj formy do chleba w wodzie i nie myj jej w zmywarce.

Ostrze do wyrabiania ciasta, miarka, kubek z miarką i haczyk:
   - Zamocz w gorącej wodzie i wyczyść za pomocą gąbki.

Pojemnik na jogurt z pokrywką:
   - Dokładnie umyj ciepłą wodą z dodatkiem mydła.
   - Przed użyciem upewnij się, że jest pojemnik jest suchy.

Wskazówka

- Po zakończeniu pieczenia natychmiast wyjmij ostrze do wyrabiania ciasta z formy do chleba, aby zapobiec jego utknięciu..

6 Przechowywanie

Przechowuj wypiekacz do chleba w suchym i bezpiecznym miejscu.

7 Składniki na chleb

Mąka na chleb
Mąka na chleb zawiera dużo glutenu (można ją również nazwać mąką wysokoglutenową, która zawiera dużo białka), jest elastyczna i sprawia, że chleb nie opada po wyrośnięciu. Ponieważ zawartość glutenu jest w niej wyższa niż w zwykłej mące, można jej używać do przygotowywania chleba o większych rozmiarach i o lepszej konsystencji. Mąka na chleb jest najważniejszym składnikiem chleba.

Mąka pszenna razowa
Mąka pszenna razowa powstaje ze zmielonego ziarna. Zawiera ona osłonkę ziarna oraz gluten. Mąka pszenna razowa jest cięższa i zawiera więcej substancji odżywczych niż zwykła mąka. Chleb przygotowany z mąki pszennej razowej jest zwykle mały. Dlatego wiele przepisów zaleca łączenie mąki pszennej razowej z mąką na chleb w celu uzyskania najlepszych rezultatów.

Mąka żytnia
Mąka żytnia zawiera więcej błonnika, ale mniej glutenu niż mąka pszenna. Chleb żytni zazwyczaj ma ciemniejszy kolor i wyraźniejszy smak niż chleb biały i pszenny. W tym wypiekaczu mąki tej należy używać w połączeniu z mąką na chleb.

Mąka kukurydziana i mąka owsiana
Mąkę kukurydzianą i mąkę owsianą robi się odpowiednio ze zmielonej kukurydzy i zmielonego owsa. Są to dodatkowe składniki chleba, które są używane w celu poprawy jego smaku i konsystencji.

Mąka uniwersalna
Zawiera mniej glutenu niż mąka na chleb. Korzystając z naszych przepisów, można jej użyć do wypieku chleba wielkanocnego, ciasta, bułek na parze i smażonych pałeczek chlebowych.

Cukier
Cukier jest bardzo ważnym składnikiem nadającym chlebowi słodyczy i poprawiającym jego kolor. Jest również pożywką dla drożdży. Cukier biały jest powszechnie stosowany. W szczególnych przypadkach może być również używany cukier brązowy, cukier puder lub cukier drobny.

Drożdże
Podczas wyrastania drożdże produkują dwutlenek węgla. Dwutlenek węgla powoduje powiększanie się chleba i sprawia, że jego wewnętrzna konsystencja staje się bardziej miękka. W tym wypiekaczu należy używać aktywnych suszonych drożdży.
Drożdże muszą być przechowywane w lodówce, ponieważ zawarte w nich grzyby giną w wysokiej temperaturze. Przed użyciem sprawdź datę produkcji i okres przechowywania drożdży. Po każdym użyciu jak najszybciej wkładaj drożdże z powrotem do lodówki. Jeśli chleb nie wyrasta, jest to zwykle spowodowane użyciem złych drożdży.

Sól
Sól jest niezbędna dla poprawy smaku chleba i koloru jego skórki. Jednak sól może również powstrzymać wyrastanie drożdży. Nigdy nie używaj zbyt dużo soli. Bez soli chleb byłby większy.

Jajko
Jajka mogą poprawić konsystencję chleba, a także sprawić, że chleb ma więcej składników odżywczych i jest większy. Jajka należy równomiernie wymieszać.

Tłuszcz, masło i olej roślinny
Tłuszcz może sprawić, że chleb będzie bardziej miękki, i przedłużyć okres jego przechowywania. Przed użyciem masło powinno zostać rozpuszczone lub pokrojone na małe kawałki.

Woda i inne płynny
Woda jest niezbędnym składnikiem podczas przygotowywania chleba. Ogólnie rzecz biorąc, najlepsza jest woda o temperaturze od 20°C do 25°C. Wodę można zastąpić świeżym mlekiem lub wodą z mlekiem w proszku o zawartości tłuszczu 2%, co może poprawić smak chleba i kolor skórki. Niektóre przepisy mogą wymagać użycia soku w celu poprawy smaku chleba, np. soku jabłkowego, soku pomarańczowego, soku z cytryny itp.

8 Środowisko

Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Postępując w powyższy sposób, pomagasz chronić środowisko.

9 Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy oraz w przypadku jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, zwróć się o pomoc do sprzedawcy produktów firmy Philips.

Română

1 Important

Citiţi cu atenţie acest manual de utilizare înainte de a utiliza aparatul şi păstraţi-l pentru consultare ulterioară.

Perico

- Nu introduceţi niciodată corpul aparatului de pâine în apă sau în alt lichid şi nici nu îl clătiţi sub jet de apă.
- Nu acoperiţi orificiile de ventilare şi de abur pe durata funcţionării aparatului de pâine.

Avertisment

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii începând de la vârsta de 8 ani şi persoane care au capacităţi fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experienţă şi cunoştinţe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în condiţii de siguranţă a aparatului şi înţeleg pericolele pe care le prezintă.
- Copii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curăţarea şi întreţinerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceştia au vârsta de peste 8 ani şi sunt supravegheaţi.
- Nu lăsaţi aparatul şi cablul acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani. Nu lăsaţi cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este aşezat aparatul.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Aparatul nu este destinat acţionării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de telecomandă.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării. ⚠
- Nu puneţi peste 560 g făină şi 9 g, 12 g, 14 g drojdie pentru pâine obişnuită, pâine super rapidă, respectiv pentru prăjitura de Paşti.
- Înainte de a conecta aparatul, verificaţi dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Conectaţi aparatul numai la o priză de perete cu împământare. Asiguraţi-vă întotdeauna că ştecherul este bine introdus în priza de perete.
- Nu utilizaţi aparatul dacă ştecherul, cablul de alimentare, corpul aparatului sau tava pentru pâine este deteriorată.
- Asiguraţi-vă că elementul de încălzire, tija rotativă a tăvii pentru pâine şi suprafaţa exterioară a acesteia sunt curate şi uscate înainte de a conecta ştecherul la priza de perete.
- Nu utilizaţi aparatul pentru alt scop decât cel descris în acest manual.
- Nu conectaţi cablul de alimentare al aparatul şi nu operaţi panoul de control cu mâinile ude.

- Nu apropiaţi faţa sau mâinile de orificiile de aerisire şi de abur pe durata funcţionării aparatului.
- Nu deschideţi capacul pe durata procesului de coacere, întrucât acest lucru poate face ca aluatul sau pâinea să se dezumfle.
- În timpul procesului de coacere, aparatul în sine şi capacul devin foarte fierbinţi. Aveţi grijă să nu vă ardeţi.
- Nu scoateţi tava pentru pâine din aparat pe durata utilizării.
- Nu utilizaţi niciodată ustensile pentru a amesteca ingredientele în tava pentru pâine pe durata unui program de coacere.
- Introduceţi doar ingredientele în tava pentru pâine. Nu puneţi şi nu vărsaţi ingrediente şi/sau aditivi în interiorul aparatului pentru a evita deteriorarea elementului de încălzire.
- La scoaterea marmeladei din tava pentru pâine, ridicaţi tava cu ambele mâini utilizând mănuşi de bucătărie şi vărsaţi marmelada caldă din aceasta.

Precauţie!

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semiprofesional sau fără respectarea instrucţiunilor din manualul de utilizare, garanţia poate fi anulată, iar Philips îşi va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.
- Nu utilizaţi niciodată accesorii sau componente de la alţi producători sau nerecomandate explicit de Philips. Dacă utilizaţi aceste accesorii sau componente, garanţia se anulează.
- Nu atingeţi tava pentru pâine cu ustensile ascuţite, pentru a evita deteriorarea.
- Nu expuneţi aparatul la temperaturi ridicate şi nu îl aşezaţi pe o sobă sau o maşină de gătit care funcţionează sau este încă fierbinte.
- Aşezaţi întotdeauna aparatul pe o suprafaţă stabilă, plată şi orizontală.
- Introduceţi întotdeauna tava pentru pâine în aparat înainte de conecta cablul de alimentare la priză şi de a porni aparatul.
- Scoateţi întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Lăsaţi întotdeauna aparatul să se răcească înainte de a-l curăţa sau de a-l muta.
- Nu introduceţi tava pentru pâine într-un cuptor convenţional pentru a coace pâine.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic atunci când aparatul este în funcţiune. Utilizaţi întotdeauna mănuşi de bucătărie atunci când ridicaţi tava pentru pâine de mâner sau când manipulaţi tava pentru pâine fierbinte, lama de frământare sau pâinea fierbinte.
- Feriţi-vă de aburul fierbinte degajat din orificiile pentru abur pe durata coacerii sau din aparatul de pâine, atunci când deschideţi capacul sau după procesul de coacere.
- Nu ridicaţi sau deplasaţi aparatul în timp ce funcţionează.
- Nu atingeţi piesele în mişcare.
- Nu expuneţi aparatul la lumina directă a soarelui.
- Nu introduceţi obiecte metalice sau substanţe străine în orificiile de abur.
- Nu utilizaţi tava de pâine dacă aceasta este deteriorată.
- Curăţaţi întotdeauna aparatul după utilizare.
- Nu curăţaţi aparatul în maşina de spălat vase.
- Nu folosiţi aparatul în aer liber.
- Lăsaţi un spaţiu liber de cel puţin 10 cm deasupra, în spatele şi de ambele laturi ale aparatului pentru a preveni deteriorările cauzate de căldura radiată.
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu aşezaţi tava pentru pâine sau alt obiect pe partea superioară a acestuia.

Recykling

Produsul dumneavoastră este proiectat şi fabricat din materiale şi componente de înaltă calitate, care pot fi reciclate şi reutilizate.
Când vedeţi simbolul unei pubele cu un X peste ea, aceasta înseamnă că produsul face obiectul Directivei europene CEE 2002/96/EC:
Nu evacuaţi niciodată acest produs împreună cu gunoiul menajer. Vă rugăm să vă informaţi despre regulamentele locale referitoare la colectarea separată a produselor electrice şi electronice. Scoaterea din uz corectă a produselor vechi ajută la prevenirea consecinţelor potenţial negative asupra mediului şi a sănătăţii umane.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător şi în conformitate cu instrucţiunile din acest manual de utilizare, aparatul este sigur, conform dovezilor ştiinţifice disponibile în prezent.

Funcţia de rezervă în caz de pană de curent

Acest aparat dispune de o funcţie de rezervă, care memorează starea anterioară unei pene de curent, cu condiţia ca alimentarea să fie reluată în decurs de 10 minute. Dacă pana de curent se produce pe durata unui proces de preparare, la reluarea alimentării cu energie, cronometrarea duratei de preparare continuă de la momentul întreruperii. Dacă pana de curent durează mai mult de 10 minute şi se produce pe durata unui proces de preparare, aparatul de pâine se reiniţializează automat la setarea prestabilită la reluarea alimentării cu energie. Deschideţi aparatul de pâine, scoateţi conţinutul şi începeţi de la capăt. Dacă aţi setat cronometrul şi procesul de preparare prestabilit nu a început încă în momentul producerii penei de curent, aparatul de pâine se reiniţializează automat la setarea prestabilită atunci când este reluată alimentarea cu energie. Deschideţi aparatul de pâine, scoateţi conţinutul şi începeţi de la capăt.

2 Introducere

Felicitări pentru achiziţie şi bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistenţa oferită de Philips, înregistraţi-vă produsul la www.philips.com/welcome.

3 Aparatul dvs. de pâine

Jednostka centralna

① Fereastră de vizualizare	③ Panou de control
② Capac	④ Ştecher de alimentare

Panou de control

① Creştere timp cronometru	⑤ Greutatea pâinii
② Reducere timp cronometru	⑥ Meniu de program
③ Culoarea crustei	⑦ Buton start/stop/anulare
④ Ecran de stare LCD	

Accesorii

① Lamă de frământare	④ Linguriţă de dozare
② Tavă pentru pâine	⑤ Pahar gradat
③ Cârlig	⑥Recipient pentru iaurt cu capac (doare pentru HD9016)

4 Utilizarea aparatului dvs. de pâine

Înainte de prima utilizare

1. Îndepărtaţi întregul ambalaj de pe aparat. Aveţi grijă să nu aruncaţi lama de frământare.
2. Îndepărtaţi orice etichete de pe corpul aparatului.
3. Pentru a îndepărta eventualele urme de praf acumulate pe aparat, ştergeţi suprafaţa exterioară a aparatului, tava pentru pâine şi lama de frământare cu o cârpă umedă.

Notă

- Nu folosiţi niciodată bureţi de sârmă, agenţi de curăţare abrazivi sau lichide agresive cum ar fi benzina sau acetona pentru a curăţa aparatul.

4. Uscaţi bine toate piesele înainte de a începe utilizarea aparatului.

Pregătirea aparatului de pâine şi a ingredientelor

1. Aşezaţi aparatul de pâine pe o suprafaţă stabilă, orizontală şi netedă.
2. Rotiţi tava pentru pâine în sens antiorar şi ridicaţi-o.
3. Împingeţi ferm lama de frământare pe ax.
4. Măsuraţi ingredientele pentru reţeta pe care doriţi să o pregătiţi (consultaţi cartea de reţete).
   - Măsuraţi întotdeauna ingredientele cu acurateţe.
   - Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei cu excepţia cazului în care reţeta vă sugerează altfel.
5. Introduceţi ingredientele în tava pentru pâine în ordinea în care sunt enumerate în reţetă.
   - Adăugaţi întotdeauna ingredientul lichid mai întâi şi apoi adăugaţi ingredientele uscate.
   - Nu lăsaţi drojdia să atingă sarea.

Notă

- Nu adăugaţi mai mult decât cantităţile menţionate în reţetă, deoarece puteţi defecta aparatul de pâine.

   - Utilizaţi întotdeauna drojdie uscată activă cu acest aparat de pâine.
   - Drojdia trebuie să fie uscată şi separată de alte ingredientele când este adăugată la tava pentru pâine.
   - Untul şi alte grăsimi trebuie tăiate în bucăţi mici înainte de a pune în tava pentru pâine pentru a stimula amestecarea.
   - Dacă este necesar, folosiţi o spatulă pentru a îndepărta depunerile pe perete pentru a le pune înapoi în aluat.
   - În faza de amestecare, vor fi emise semnale sonore pentru a vă anunţa să adăugaţi ingrediente suplimentare, precum nuci, dacă doriţi.

6. Puneţi tava pentru pâine în aparat. Rotiţi tava pentru pâine în sens orar până se fixează în poziţie.

Notă

- Dacă tava pentru pâine nu este asamblată în mod corect, lamele de frământare nu se rotesc.

7. Lăsaţi în jos mânerul tăvii pentru pâine şi închideţi capacul aparatului.
8. Introduceţi ştecherul în priză.
   ↳ Aparatul emite semnale sonore şi cifrele ,,1'' şi ,,3:55'' apar pe afişaj, care se referă la programul ,,Pâine albă''.

Setarea aparatului dvs. de pâine

1. Apăsaţi ▣ (butonul pentru meniu) în mod repetat pentru a selecta programul.
   - Sunt afişate numărul programului şi timpul de procesare selectate.
   - Pentru explicaţii detaliate despre program, consultaţi secţiunea ,,Reţetă de pâine'' de mai jos.
2. Apăsaţi ▣ (butonul pentru culoarea crustei) în mod repetat pentru a selecta culoarea crustei.
   - Culoarea selectată a crustei poate fi schimbată de la deschisă la închisă.
3. Apăsaţi ▣ (butonul pentru greutatea pâinii) în mod repetat pentru a selecta greutatea pâinii.
   - Asiguraţi-vă că greutatea selectată este adecvată pentru cantitatea de ingrediente a reţetei selectate. Consultaţi secţiunea ,,Reţetă de pâine'' de mai jos.
4. Apăsaţi ▣ (butonul Start/Stop) pentru a începe procesul de preparare a pâinii.

Precauţie!

- În timpul procesului de coacere, aparatul de pâine în sine şi capacul devin foarte fierbinţi. Aveţi grijă să nu vă ardeţi.

   ↳ Afişajul numără invers timpul de procesare până când pâinea este gata.
   ↳ Atunci când procesul de coacere este încheiat, aparatul de pâine emite un semnal sonor şi trece în modul de păstrare la cald (timp de 60 de minute).

Timp presetat pentru temporizator de coacere

Puteţi utiliza cronometrul dacă doriţi ca pâinea să fie gata la un moment ulterior. Timpul maxim de temporizare care poate fi setat este de 13 ore.

Notă

- Nu utilizaţi funcţia cronometrului cu reţetele care necesită ingrediente proaspete care se pot strica, precum ouă, lapte proaspăt, smântână sau brânză.

1. Introduceţi toate ingredientele în tava pentru pâine.
2. Selectaţi programul, dimensiunea pâinii şi culoarea crustei corespunzătoare pentru reţetă.
   ↳ Intervalul de procesare total este indicat pe afişaj.
3. Apăsaţi ◷+ / ◷− (butonul pentru creştere şi reducere timp al cronometrului) pentru a alege ora presetată dorită.
   ↳ Aparatul de pâine intră în modul presetare.
   - De exemplu, dacă ora actuală este 19:00 şi doriţi ca pâinea să fie gata la 7:00 a doua zi dimineaţă (12 ore mai târziu), puteţi seta timpul presetat la 12:00.
   - Dacă ţineţi apăsat butonul, durata creşte mai repede.
   - Dacă durata de pe afişaj ajunge la 13 ore şi ţineţi în continuare apăsat butonul cronometrului, afişajul revine la durata de coacere a programului setat.
4. Apăsaţi ▣ (butonul de pornire/oprire/anulare).
   ↳ Cronometrul numără invers durata stabilită, în minute.
   ↳ Pâinea este gata atunci când cronometrul a numărat invers până la 0:00 şi aparatul de pâine emite un semnal sonor.

Finalizarea procesului de coacere

Precauţie!

- Interiorul aparatului de pâine, tava pentru pâine, lama de frământare şi pâinea sunt foarte fierbinţi.
- Folosiţi întotdeauna mănuşi de bucătărie pentru a scoate tava pentru pâine la finalul ciclului de coacere sau în orice moment pe durata modului de păstrare la cald.

1. Pentru a opri aparatul de pâine, scoateţi ştecherul cablului de alimentare din priză.
2. Utilizând o cârpă sau mănuşi de bucătărie, deschideţi capacul şi rotiţi tava pentru pâine în sens antiorar.
3. Apucaţi tava pentru pâine de mâner şi ridicaţi-o.
4. Întoarceţi tava cu capul în jos, ţineţi de mâner, apoi agitaţi pentru a scoate pâinea.

Notă

- Nu utilizaţi ustensile de metal pentru scoaterea pâinii, întrucât acestea pot deteriora suprafaţa antiaderentă a tăvii pentru pâine.
- Aveţi grijă, tava pentru pâine şi pâinea sunt fierbinţi.

5. Utilizaţi cârligul furnizat pentru a îndepărta lama de frământare din ax/pâine.
   - Asiguraţi-vă întotdeauna că lamele de frământare nu rămân în pâine; în caz contrar, este posibil să deterioraţi lama de frământare la felierea pâinii.
6. Lăsaţi aparatul de pâine să se răcească înainte de a-l curăţa.

Prepararea iaurtului (doar HD9016)

Notă

- Asiguraţi-vă că recipientul pentru iaurt este spălat bine cu apă caldă şi săpun şi este uscat înainte de a prepara iaurt.
- Poate fi utilizat lapte integral, degresat sau cu 2% grăsime.
- Asiguraţi-vă că iaurtul este proaspăt şi, astfel, cultura bacteriologică este activă.

1. Proporţia de amestec lapte-iaurt este de 10:1 (de exemplu: 400 ml lapte cu 40 ml iaurt).
2. Turnaţi laptele în recipientul de iaurt.
3. Adăugaţi iaurt în recipientul de iaurt şi amestecaţi bine.
4. Închideţi şi strângeţi capacul.
5. Porniţi programul de iaurt.
   ↳ Iaurtul va fi pregătit în 8 ore.

5 Curăţare şi întreţinere

Notă

- Scoateţi din priză aparatul de pâine înainte de a începe să-l curăţaţi.
- Aşteptaţi până când aparatul de pâine s-a răcit suficient înainte de a-l curăţa.
- Nu introduceţi niciodată aparatul în apă sau în alt lichid şi nici nu-l clătiţi sub jet de apă.
- Nu folosiţi niciodată bureţi de sârmă, agenţi de curăţare abrazivi sau lichide agresive cum ar fi benzina sau acetona pentru a curăţa aparatul.
- Pentru siguranţă maximă, menţineţi aparatul curat, fără reziduuri de grăsime şi de alimente.

Interior

În interiorul capacului şi corpului principal:
   - Ştergeţi cu o cârpă stoarsă şi umedă.
   - Asiguraţi-vă că aţi îndepărtat toate reziduurile de alimente rămase pe aparatul de pâine.

Element de încălzire:
   - Ştergeţi cu o cârpă stoarsă şi umedă.
   - Îndepărtaţi reziduurile de alimente cu o cârpă stoarsă şi umedă sau cu scobitori.

Exterior

Suprafaţa capacului şi exteriorul corpului principal:
   - Ştergeţi cu o lavetă umedă cu apă cu săpun.
   - Ştergeţi panoul de control utilizând DOAR o cârpă moale şi uscată.
   - Asiguraţi-vă că aţi îndepărtat toate reziduurile de alimente din jurul butoanelor de control.

Accesorii

Tava pentru pâine:
   - Curăţaţi aparatul de pâine cu o cârpă moale umezită cu apă fierbinte sau cu detergent lichid.
   - Nu cufundaţi tava pentru pâine în apă şi nu o curăţaţi în maşina de spălat vase.

Lama de frământare, linguriţa de dozare, paharul gradat şi cârligul:
   - Înmuiaţi în apă fierbinte şi curăţaţi cu un burete.

Recipient de iaurt cu capac:
   - Spălat corespunzător cu apă caldă şi săpun.
   - Asiguraţi-vă că aceasta este uscat înainte de utilizare.

Sugestie

- După coacere, scoateţi imediat lama de frământare din tava pentru pâine, pentru a preveni lipirea acesteia..

6 Depozitarea

Depozitaţi aparatul dvs. de pâine într-un loc sigur şi uscat.

7 Ingrediente pentru pâine

Făina pentru pâine
Făina pentru pâine are un conţinut ridicat de gluten (aşadar poate fi denumită şi făină cu conţinut ridicat de gluten care conţine multe proteine), are o elasticitate bună şi poate păstra dimensiunea pâinii după creştere. Din moment ce conţinutul de gluten este mai mare decât la făina obişnuită, aceasta poate fi utilizată pentru a face pâine de dimensiuni mai mari, cu fibre interioare mai bune. Făina pentru pâine este cel mai important ingredient din pâine.

Făină integrală de grâu
Făina integrală de grâu este măcinată din grâu. Aceasta conţine coji de grâu şi gluten. Făina integrală de grâu este mai grea şi are proprietăţi nutritive mai bune decât făina obişnuită. Pâinea făcută din făină integrală de grâu este de obicei de dimensiuni reduse. Multe reţete de obicei combină făina integrală de grâu sau făina pentru pâine pentru a obţine cel mai bun rezultat.

Făina de secară
Făina de secară are un conţinut înalt de fibre, însă are mai puţin gluten decât făina de grâu. Pâinea de secară de obicei trebuie să fie mai închisă la culoare şi are un gust mai puternic decât pâinea albă sau de grâu. Trebuie să fie folosită cu făină pentru pâine în acest aparat de pâine.

Făina de porumb şi făina de ovăz
Făina de porumb şi făina de ovăz sunt măcinate din porumb şi ovăz, separat. Acestea sunt ingredientele suplimentare pentru prepararea pâinii aspre, care sunt utilizate pentru îmbunătăţirea gustului şi compoziţiei.

Făină universală
Aceasta conţine mai puţin gluten decât făina pentru pâine. În reţetele noastre, acesta poate fi utilizată pentru prăjituri de Paşti, prăjituri, pâine la aburi şi crochete de pâine prăjite.

Zahăr
Zahărul este un ingredient important pentru a spori gustul dulce şi culoarea pâinii. Şi este, de asemenea, considerat un element nutritiv din drojdia de pâine. În general se utilizează zahărul alb. Zahărul brun, zahărul pudră sau vata de zahăr pot fi utilizate în reţete speciale.

Drojdia
După procesul de fermentaţie, drojdia va produce dioxidul de carbon. Dioxidul de carbon se va extinde în interiorul pâinii şi va face ca fibra din interior să se înmoaie. Pentru acest aparat de pâine, vă rugăm să utilizaţi drojdia uscată activă.

Drojdia trebuie să fie păstrată în frigider, deoarece ciupercile din interior vor fi ucise la temperatură ridicată; înainte de utilizare, verificaţi data fabricaţiei şi termenul de depozitare al drojdiei. Depozitaţi-o înapoi în frigider cât de curând posibil după fiecare utilizare. De obicei, dacă aluatul nu creşte, acest lucru este din cauza drojdiei de calitate scăzută.

Sarea
Sare este necesară pentru a îmbunătăţi gustul pâinii şi culoarea crustei. Dar sarea poate, de asemenea, împiedica drojdia să crească. Nu utilizaţi prea multă sare într-o reţetă. Însă pâinea ar fi mai mare fără sare.

Ouă
Ouăle pot îmbunătăţi compoziţia pâinii, pot oferi calităţi nutritive pâinii şi dimensiuni mai mari; oul trebuie amestecat omogen.

Grăsimea, untul şi uleiul vegetal
Grăsimea poate să înmoaie pâinea şi poate prelungi perioada de păstrare. Untul trebuie să fie topit sau tăiat în bucăţi mici înainte de utilizare.

Apa şi alte lichide
Apa este un ingredient esenţial pentru prepararea pâinii. În general, temperatura apei trebuie să fie între 20 °C şi 25 °C. Apa poate fi înlocuită cu lapte proaspăt sau apă amestecată cu lapte praf 2%, care poate îmbunătăţi gustul şi culoarea crustei pâinii. Unele reţete pot utiliza suc pentru a spori gustul pâinii, de ex.: suc de mere, suc de portocale, suc de lămâie şi aşa mai departe.

8 Mediu

Nu aruncaţi aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârşitul duratei de utilizare, ci predaţi-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. Procedând astfel, veţi ajuta la protejarea mediului.

9 Garanţie şi service

Dacă aveţi nevoie de servicii sau informaţii sau întâmpinaţi probleme, vă rugăm să vizitaţi site-ul web Philips la adresa www.philips.com sau să contactaţi centrul Philips de asistenţă pentru clienţi din ţara dvs. Puteţi găsi numărul de telefon în broşura de garanţie internaţională. Dacă în ţara dvs. nu există niciun centru de asistenţă pentru clienţi, contactaţi distribuitorul Philips local.

Slovensky

1 Dôležité

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho na neskoršie použitie.

Nebezpečenstvo

- Telo domácej pekárne nikdy neponárajte do vody ani do inej kvapaliny, ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou.
- Kým je domáca pekáreň v prevádzke, otvory na odvádzanie pary a vetracie otvory nikdy nezakrývajte.

Varovanie

- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám.
- Deti sa nesmú hrať s týmto zariadením. Toto zariadenie smú čistiť a udržiavať iba deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dozorom.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Nedovoľte, aby sieťový kábel prevísal cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- V prípade poškodenia elektrického kábla je potrebné si ho dať vymeniť v spoločnosti Philips, servisnom stredisku spoločnosti Philips alebo u podobne kvalifikovaných osôb, aby sa predišlo možným rizikám.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prístupné povrchy sa počas prevádzky môžu zohriať na veľmi vysokú teplotu. ⚠
- V prípade programov na prípravu obyčajného chleba, super rýchlu prípravu chleba a prípravu veľkonočného koláča použite maximálne 560 g múky a 9 g, 12 g alebo 14 g droždia.
- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky. Vždy sa uistite, že je zástrčka správne zasunutá v elektrickej zásuvke.
- Ak sú zástrčka, sieťový kábel, telo zariadenia alebo nádoba na pečenie poškodené, zariadenie nepoužívajte.
- Pred pripojením do elektrickej zásuvky sa uistite, že sú ohrevné teleso, otočný hriadeľ nádoby na pečenie a vonkajšok nádoby na pečenie čisté a suché.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, ako tie, ktoré sú opísané v tomto návode na použitie.
- Ak máte mokré ruky, nepripájajte zariadenie do siete ani sa nedotýkajte ovládacieho panelu.
- Počas prevádzky zariadenia sa tvárou ani rukami nepribližujte k otvorom na odvádzanie pary ani k vetracím otvorom.
- Počas procesu pečenia neotvárajte veko. Mohlo by to mať za následok stratu objemu cesta alebo chleba.
- Počas procesu pečenia sa zariadenie a veko zohrejú na veľmi vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.
- Počas prevádzky nevyberajte zo zariadenia nádobu na pečenie.
- Počas programu pečenia nikdy nemiešajte suroviny v nádobe na pečenie kuchynským náčiním.
- Suroviny vkladajte len do nádoby na pečenie. Suroviny alebo prísady nepridávajte ani neprilievajte do vnútra zariadenia, aby ste nepoškodili ohrevné teleso.
- Pri vyberaní džemu z nádoby na pečenie zdvihnite pomocou kuchynských chňapiek nádobu oboma rukami a vylejte z nej horúci džem.

Upozornenie

- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie. V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani súčiastky od iných výrobcov ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo súčiastky použijete, záruka stráca platnosť.
- Nedotýkajte sa nádoby na pečenie ostrým kuchynským náčiním, aby ste ju nepoškodili.
- Zariadenie nevystavujte vysokým teplotám ani ho neukladajte na zapnutý alebo stále horúci sporák alebo varič.
- Zariadenie vždy postavte na stabilný a vodorovný povrch.
- Pred zapojením zástrčky do elektrickej zásuvky a zapnutím zariadenia vždy najskôr vložte do zariadenia nádobu na pečenie.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Pred čistením alebo presúvaním nechajte zariadenie vždy vychladnúť.
- Nádobu na pečenie nikdy nepoužívajte na pečenie chleba v bežnej rúre.
- Prístupné povrchy sa počas použitia zariadenia môžu zahriať na vysokú teplotu. Pri vyberaní nádoby na pečenie za jej rukoväť alebo pri manipulácii s horúcou nádobou na pečenie, lopatkou na miesenie alebo horúcim chlebom vždy používajte kuchynské chňapky.
- Dávajte pozor na horúcu paru, ktorá počas pečenia vychádza z otvorov na odvádzanie pary alebo priamo z domácej pekárne po otvorení veka počas pečenia alebo po jeho dokončení.
- Počas prevádzky zariadenie nedvíhajte ani nepresúvajte.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí.
- Nevystavujte zariadenie priamemu slnečnému žiareniu.
- Do otvorov na odvádzanie pary nestrkajte žiadne kovové ani cudzie predmety.
- Ak je nádoba na pečenie poškodená, nepoužívajte ju.
- Po použití vždy zariadenie očistite.
- Zariadenie nečistite v umývačke na riad.
- Zariadenie nepoužívajte v exteriéri.
- Nad zariadením, za ním a po oboch jeho stranách nechajte voľný priestor aspoň 10 cm, aby nedošlo k poškodeniu v dôsledku vyžarovaného tepla.
- Aby nedošlo k poškodeniu zariadenia, neukladajte na zariadenie nádobu na pečenie ani žiadne iné predmety.

Recyklácia

Pri navrhovaní a výrobe produktu sa použili vysokokvalitné materiály a súčasti, ktoré možno recyklovať a znova využiť.
Produkt označený symbolom preškrtnutého odpadkového koša je v súlade so smernicou EÚ č. 2002/96/EC:
Tento produkt sa nesmie nikdy likvidovať s iným domovým odpadom. Oboznámte sa s miestnymi predpismi pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správnou likvidáciou použitých produktov pomáhate znižovať potenciálne negatívne následky na životné prostredie a ľudské zdravie.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič od spoločnosti Philips je v súlade so všetkými normami v spojitosti s elektromagnetickými poľami (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

Ochrana v prípade výpadku napájania

Toto zariadenie je vybavené pamäťovou funkciou, vďaka ktorej si zariadenie zapamätá stav procesu pečenia za predpokladu, že sa napájanie obnoví do 10 minút. Ak počas procesu pečenia dôjde k výpadku napájania, po jeho obnovení bude odpočítavanie procesu pečenia pokračovať tam, kde skončilo pred výpadkom. Ak počas procesu pečenia dôjde k výpadku napájania, ktorý trvá dlhšie ako 10 minút, po obnovení napájania sa zariadenie automaticky vynuluje na predvolené nastavenie. Otvorte domácu pekáreň, vyberte jej obsah a zopakujte celý proces od začiatku. Ak ste nastavili časovač a v čase výpadku napájania sa predvolený proces pečenia ešte nezačal, po obnovení napájania sa zariadenie automaticky vynuluje na predvolené nastavenie. Otvorte domácu pekáreň, vyberte jej obsah a zopakujte celý proces od začiatku.

2 Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips. Ak chcete naplno využiť podporu ponúkanú spoločnosťou Philips, zaregistrujte svoj produkt na lokalite www.philips.com/welcome.

3 Vaša domáca pekáreň

Hlavná jednotka

① Priezorové okienko	③ Ovládací panel
② Veko	④ Sieťová zástrčka

Ovládací panel

① Predĺženie nastavenia časovača	⑤ Hmotnosť bochníka
② Skrátenie nastavenia časovača	⑥ Ponuka programovania
③ Opečenie kôrky	⑦ Tlačidlo štart/stop/zrušiť
④ Stavový LCD displej	

Príslušenstvo

① Lopatka na miesenie	④ Odmerka
② Nádoba na pečenie	⑤ Odmerná nádoba
③ Háčik	⑥Nádoba na prípravu jogurtu s vekom (len model HD9016)

4 Používanie domácej pekárne

Pred prvým použitím

1. Zo zariadenia odstráňte všetok baliaci materiál. Dávajte pozor, aby ste nezahodili lopatku na miesenie.
2. Z tela zariadenia odstráňte všetky nálepky.
3. Ak chcete zo zariadenia odstrániť nahromadený prach, utrite vonkajšok zariadenia, nádobu na pečenie a lopatku na miesenie vlhkou tkaninou.

Poznámka

- Na čistenie zariadenia nikdy nepoužívajte drsný materiál, drsné čistiace prostriedky ani agresívne kvapaliny ako benzín alebo acetón.

4. Pred použitím zariadenia dôkladne osušte všetky jeho časti.

Príprava domácej pekárne a surovín

1. Domácu pekáreň položte na stabilný, vodorovný a hladký povrch.
2. Nádobu na pečenie otočte proti smeru hodinových ručičiek a vyberte.
3. Lopatku na miesenie pevne nasaďte na hriadeľ.
4. Odmerajte suroviny na prípravu požadovaného receptu (pozrite si brožúrku s receptami).
   - Suroviny vždy odmerajte presne.
   - Ak v recepte nie je uvedené inak, všetky suroviny by mali mať izbovú teplotu.
5. Suroviny vložte do nádoby na pečenie v poradí, ktoré je uvedené v danom recepte.
   - Vždy najskôr pridajte tekuté prísady a potom suché suroviny.
   - Dávajte pozor, aby droždie neprišlo do kontaktu so soľou.

Poznámka

- Nepridávajte väčšie množstvá surovín ako je uvedené v recepte, pretože môže dôjsť k poškodeniu domácej pekárne.

   - Pri pečení v tejto domácej pekárni vždy používajte aktívne suché droždie.
   - Droždie pridávané do nádoby na pečenie musí byť suché a nesmie prísť do kontaktu s ostatnými surovinami.
   - Maslo a iné tuky musia byť pred pridaním do nádoby na pečenie nakrájané na malé kúsky, aby sa ľahšie rozmiešali.
   - V prípade potreby pomocou varešky zoškrabte zmes prichytenú na stenách nádoby na pečenie späť do zvyšku zmesi.
   - Počas miešania budete počuť pípnutie, ktoré vás upozorní, kedy môžete pridať ďalšie suroviny, ako napr. orechy.

6. Vložte nádobu na pečenie do zariadenia. Nádobu na pečenie otočte v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne na miesto.

Poznámka

- Ak nádoba na pečenie nie je správne nasadená, lopatka na miesenie sa nebude otáčať.

7. Zložte rukoväť nádoby na pečenie a zatvorte veko zariadenia.
8. Sieťovú zástrčku pripojte do elektrickej zásuvky.
   ↳ Zariadenie zapípa a na displeji sa zobrazia údaje ,,1" a ,,3:55" zodpovedajúce programu ,,Biely".

Nastavenie domácej pekárne

1. Opakovaným stlačením tlačidla ▣ (tlačidlo ponuky) vyberte program.
   - Zobrazí sa číslo zvoleného programu a čas spracovania.
   - Bližšie informácie o programoch nájdete v časti ,,Recept na prípravu chleba" nižšie.
2. Opakovaným stlačením tlačidla ▣ (tlačidlo opečenia kôrky) vyberte stupeň opečenia kôrky.
   - Vybraný stupeň opečenia kôrky možno meniť od svetlého po tmavý.
3. Opakovaným stlačením tlačidla ▣ (tlačidlo hmotnosti bochníka) vyberte hmotnosť bochníka.
   - Uistite sa, že zvolená hmotnosť zodpovedá množstvu surovín vybraného receptu. Pozrite si časť ,,Recept na prípravu chleba" nižšie.
4. Stlačením tlačidla ▣ (štart/stop) spustite proces prípravy chleba.

Výstraha

- Počas procesu pečenia sa domáca pekáreň a veko zohrejú na veľmi vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.

   ↳ Displej odpočítava čas spracovania, kým sa chlieb neupečie.
   ↳ Po dokončení procesu pečenia domáca pekáreň zapípa a prejde do režimu udržiavania teploty (po dobu 60 minút).

Nastavenie času odloženého pečenia

Ak chcete, aby sa chlieb upiekol neskôr, môžete nastaviť časovač. Čas pečenia môžete odložiť maximálne na 13 hodín.

Poznámka

- Funkciu časovača nepoužívajte pri receptoch s čerstvými surovinami, ktoré by sa mohli pokaziť, napr. vajíčka, čerstvé mlieko, kyslá smotana alebo syr.

1. Do nádoby na pečenie vložte všetky suroviny.
2. Podľa receptu zvoľte príslušný program, veľkosť bochníka a stupeň opečenia kôrky.
   ↳ Na displeji sa zobrazí celkový čas spracovania.
3. Stlačením ◷+ / ◷− (tlačidla predĺženia alebo skrátenia nastavenia časovača) zvoľte požadovaný predvolený čas.
   ↳ Domáca pekáreň sa prepne do režimu predvoleného času.
   - Napríklad: ak je práve 19:00 hod. a vy chcete, aby bol chlieb pripravený o 7:00 hod. nasledujúceho rána (o 12 hodín neskôr), môžete nastaviť predvolený čas na 12:00.
   - Ak podržíte tlačidlo stlačené, nastavenie času sa bude zvyšovať rýchlejšie.
   - Ak tlačidlo časovača budete držať aj potom ako čas na displeji dosiahne 13 hodín, displej sa vráti späť na čas pečenia nastaveného programu.
4. Stlačte tlačidlo ▣ (štart/stop/zrušiť).
   ↳ Časovač začne odpočítavať nastavený čas po minútach.
   ↳ Keď časovač dosiahne hodnotu 0:00 a domáca pekáreň zapípa, chlieb je pripravený.

Dokončenie procesu pečenia

Výstraha

- Vnútro domácej pekárne, nádoba na pečenie, lopatka na miesenie a chlieb sú veľmi horúce.
- Pri vyberaní nádoby na pečenie na konci cyklu pečenia alebo kedykoľvek v priebehu režimu udržiavania teploty vždy používajte kuchynské chňapky.

1. Domácu pekáreň vypnete odpojením sieťovej zástrčky z elektrickej zásuvky.
2. Pomocou kuchynských rukavíc alebo chňapiek otvorte veko a otočte nádobu na pečenie proti smeru hodinových ručičiek.
3. Nádobu na pečenie uchopte za rukoväť a vyberte.
4. Nádobu na pečenie obráťte, uchopte za rukoväť a potrasením z nej vyberte chlieb.

Poznámka

- Na odstránenie chleba nepoužívajte kovové kuchynské náčinie, aby ste nepoškodili nepriľnavý povrch nádoby na pečenie.
- Buďte opatrní, nádoba na pečenie aj chlieb sú horúce.

5. Pomocou dodaného háčika odstráňte z hriadeľa alebo z chleba lopatku na miesenie.
   - Vždy sa uistite, že lopatka na miesenie nezostala zachytená v chlebe. V opačnom prípade by ste ju mohli poškodiť pri krájaní chleba.
6. Pred čistením nechajte domácu pekáreň vychladnúť.

Príprava jogurtu (len model HD9016)

Poznámka

- Pred prípravou jogurtu dôkladne umyte nádobu na prípravu jogurtu v teplej vode s čistiacim prostriedkom a osušte ju.
- Môžete použiť plnotučné mlieko, odtučnené mlieko alebo mlieko s 2 % obsahom tuku.
- Uistite sa, že je jogurt čerstvý a aktívne mikrokultúry sú činné.

1. Pomer mlieka a jogurtovej zmesi je 10:1 (Napríklad: 400 ml mlieka a 40 ml jogurtu).
2. Do nádoby na prípravu jogurtu nalejte mlieko.
3. Pridajte do nádoby jogurt a dôkladne premiešajte.
4. Zatvorte a upevnite veko.
5. Spustite program na prípravu jogurtu.
   ↳ Jogurt bude hotový za 8 hodín.

5 Čistenie a údržba

Poznámka

- Pred čistením odpojte domácu pekáreň od siete.
- Pred čistením počkajte, kým domáca pekáreň dostatočne vychladne.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny, ani ho neoplachujte vodou.
- Na čistenie zariadenia nikdy nepoužívajte drsný materiál, drsné čistiace prostriedky ani agresívne kvapaliny ako benzín alebo acetón.
- Kvôli maximálnej bezpečnosti udržiavajte zariadenie čisté, bez mastnoty a zvyškov potravín.

Vnútorná časť zariadenia

Vnútro krytu a hlavného tela:
   - Očistite pomocou vyžmýkanej navlhčenej tkaniny.
   - Z domácej pekárne vždy odstráňte všetky zvyšky potravy.

Ohrevné teleso:
   - Očistite pomocou vyžmýkanej navlhčenej tkaniny.
   - Zvyšky potravy odstráňte pomocou vyžmýkanej navlhčenej tkaniny alebo špáradiel.

Vonkajšia časť zariadenia

Povrch veka a vonkajšok hlavného tela:
   - Očistite pomocou tkaniny navlhčenej vo vode s čistiacim prostriedkom.
   - Ovládací panel čistite LEN pomocou jemnej a suchej tkaniny.
   - Z ovládacích tlačidiel vždy odstráňte všetky zvyšky potravy.

Príslušenstvo

Nádoba na pečenie:
   - Nádobu na pečenie očistite pomocou jemnej tkaniny navlhčenej v horúcej vode alebo čistiacom prostriedku.
   - Nádobu na pečenie neponárajte do vody ani ju nečistite v umývačke na riad.

Lopatka na miesenie, odmerka, odmerná nádoba a háčik:
   - Ponorte do horúcej vody a vyčistite pomocou špongie.

Nádoba na prípravu jogurtu s vekom:
   - Dôkladne vyčistite v horúcej vode s čistiacim prostriedkom.
   - Pred použitím sa uistite, že je nádoba suchá.

Tip

- Po dokončení pečenia okamžite vyberte lopatku na miesenie z nádoby na pečenie, aby sa neprilepila.

6 Odkladanie

Domácu pekáreň odložte na bezpečné a suché miesto.

7 Suroviny na prípravu chleba

Chlebová múka
Chlebová múka má vysoký obsah lepku (z toho dôvodu ju taktiež možno nazvať múka s vysokým obsahom lepku a proteínov). Vytvára pružné cesto a dokáže udržať veľkosť chleba a zabrániť strate objemu po nakysnutí. Keďže má vyšší obsah lepku ako bežné múky, môžete ju použiť na prípravu veľkého chleba s lepšou vnútornou textúrou. Múka je najdôležitejšou surovinou pri príprave chleba.

Celozrnná múka
Celozrnná múka sa získava rozomletím celého zrna. Obsahuje pšeničnú otrubu a lepok. Celozrnná múka je hustejšia a obsahuje viac živín ako bežná múka. Chlieb pripravený z celozrnnej múky je zvyčajne menší. Z toho dôvodu na dosiahnutie čo najlepších výsledkov mnoho receptov kombinuje celozrnnú múku s chlebovou múkou.

Ražná múka
Ražná múka má vysoký obsah vlákniny, avšak nižší obsah lepku ako pšeničná múka. Ražný chlieb je zvyčajne tmavší a má výraznejšiu chuť ako biely a pšeničný chlieb. V tejto domácej pekárni by sa mala používať v kombinácii s chlebovou múkou.

Kukuričná alebo ovsená múka
Kukuričná a ovsená múka sa získavajú rozomletím kukuričných a ovsených zŕn. Používajú sa ako doplnková surovina pri príprave chleba s hustou textúrou a na zvýraznenie chuti a vylepšenie textúry.

Polohrubá múka
Má nižší obsah lepku ako chlebová múka. V našich receptoch ju môžete použiť na prípravu veľkonočného koláča, torty, buchiet na pare a opekaných chlebových tyčiniek.

Cukor
Cukor je veľmi dôležitou surovinou, ktorá zvyšuje sladkosť a zlepšuje farbu chleba. U kysnutého chleba sa taktiež považuje za výživovú látku. Väčšinou sa používa biely cukor. Niekedy sa v receptoch môže používať aj hnedý cukor, práškový cukor alebo cukor na prípravu cukrovej vaty.

Droždie
Po procese kvasenia začne droždie produkovať plynný oxid uhličitý. Vďaka plynnému oxidu uhličitému cesto kysne a získa jemnejšiu textúru. V tejto domácej pekárni používajte aktívne suché droždie.
Droždie sa musí skladovať v chladničke, pretože pri vysokých teplotách dochádza k ničeniu húb. Pred použitím skontrolujte dátum výroby a dobu trvanlivosti vášho droždia. Po každom použití droždie čo najskôr odložte späť do chladničky. Nedostatočné nakysnutie chleba je zvyčajne spôsobené nekvalitným droždím.

Soľ
Soľ je potrebná na vylepšenie chuti a farby kôrky chleba. Môže však zabrániť kysnutiu droždia. Pri receptoch nikdy nepoužívajte príliš veľa soli. Bez pridania soli získate väčší chlieb.

Vajce
Vajce môže vylepšiť textúru, zvýšiť výživnú hodnotu aj veľkosť chleba. Vajce je potrebné rovnomerne rozmiešať.

Tuk, maslo a rastlinný olej
Tuk zjemní chleba a predĺži jeho trvanlivosť. Maslo je potrebné pred použitím roztopiť alebo nakrájať na malé kúsky.

Voda a iné kvapaliny
Voda je základnou surovinou pri príprave každého chleba. Najlepšia teplota vody je medzi 20 °C a 25 °C. Vodu môžete nahradiť čerstvým mliekom alebo môžete zmiešať vodu s 2 % sušeným mliekom. Zvýrazníte tak chuť a vylepšíte farbu kôrky. V niektorých receptoch môže byť na zvýraznenie chuti chleba použitý ovocný džús, napr. jablkový, pomarančový, citrónový atď.

8 Životné prostredie

Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Môžete tak prispieť k ochrane životného prostredia.

9 Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips na adrese www.philips.com alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej krajine. Telefónne číslo strediska nájdete v celosvetovo platnom záručnom liste. Ak sa vo vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Slovenščina

1 Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Telo domácej pekárne nikdy neponárajte do vody ani do inej kvapaliny, ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou.
- Kým je domáca pekáreň v prevádzke, otvory na odvádzanie pary a vetracie otvory nikdy nezakrývajte.

Opozorilo

- Ta aparat lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom. Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati, če niso starejši od 8 in pod nadzorom.
- Aparat in kabel hranite izven dosega otrok pod 8. letom starosti. Omrežni kabel naj ne visi preko roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.

- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščeni servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
- Aparata ni mogoče upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Dostopne površine med delovanjem lahko postanejo vroče. ⚠
- Za programe za splošno peko kruha, hitro peko kruha in peko velikonočnega kolača ne dodajajte več kot 560 g moke in 9 g, 12 g, 14 g kvasa.
- Preden priključite aparat na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico. Vtikač mora biti pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
- Če so na vtikaču, kablu, ohišju aparata ali posodi za kruh vidne poškodbe, aparata ne uporabljajte.
- Preden vtikač priključite v stensko vtičnico, morajo biti grelni element, vrtljiva gred posode za kruh in zunanjost posode za kruh čisti in suhi.
- Aparat uporabljajte izključno v namene, ki so opisani v tem priročniku.
- Aparata ne priključite in ne upravljajte nadzorne plošče z mokrimi rokami.
- Ko aparat deluje, se ne približujte odprtinam za paro in zrak z obrazom ali rokami.
- Med postopkom peke ne odpirajte pokrova, ker se testo lahko posede.
- Med peko se aparat in pokrov močno segrejeta. Pazite, da se ne opečete.
- Ne odstranite posode za kruh z aparata med uporabo.
- Med programom peke ne uporabljajte pripomočkov za mešanje sestavin v posodi za kruh.
- V posodo za kruh dodajte samo sestavine. Pazite, da v notranjost naprave tudi po nesreči ne potresete sestavin ali dodatkov, saj lahko pride do poškodb grelnega elementa.
- Če iz posode odstranjujete vročo marmelado, posodo dvignite z obema rokama v rokavicah za pečico in izlijte marmelado.

Pozor

- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu. Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips izrecno ne priporoča. Uporaba takšnih nastavkov razveljavi garancijo.
- Posode za kruh se ne dotikajte z ostrimi pripomočki, da je ne poškodujete.
- Naprave ne izpostavljajte visokim temperaturam in je ne odlagajte na delujoč ali vroč štedilnik ali kuhalnik.
- Aparat vedno postavite na stabilno, ravno in vodoravno podlago.
- V aparat vedno postavite posodo za kruh, preden vstavite vtikač v stensko vtičnico in vklopite aparat.
- Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
- Pred čiščenjem počakajte, da se aparat ohladi.
- Posode za kruh ne postavite v običajno pečico, da bi spekli kruh.
- Med delovanjem aparata lahko dostopne površine postanejo vroče. Pri dvigovanju posode za kruh za ročaj, pri ravnanju z vročo posodo za kruh, lopatico za gnetenje ali vročim kruhom nosite rokavice za pečico.
- Pazite, da se ne opečete z vročo paro, ki med in po peki uhaja iz odprtin za paro in iz aparata, ko dvignete pokrov.
- Aparata med delovanjem ne dvigajte in ne premikajte.
- Ne dotikajte se gibljivih delov.
- Aparata ne izpostavljajte neposredni sončni svetlobi.
- V odprtine za paro ne vstavljajte kovinskih ali drugih predmetov.
- Če je posoda za kruh poškodovana, je ne uporabljajte.
- Aparat po uporabi očistite.
- Aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Aparata ne uporabljajte na prostem.
- Nad, za in na obeh straneh aparata pustite vsaj 10 cm prostora, da zaradi oddajanja toplote ne bi prišlo do škode.
- Posode za kruh ali drugih predmetov ne odlagajte na vrh naprave, da je ne poškodujete.

Recikliranje

Ta izdelek je narejen iz visokokakovostnih materialov in sestavnih delov, ki jih je mogoče reciklirati in uporabiti znova.
Če je na izdelku prečrtan simbol posode za smeti s kolesi, je izdelek zajet v evropski direktivi 2002/96/ES:
Izdelka ne zavrzite skupaj z ostalimi gospodinjskimi odpadki. Pozanimajte se o lokalnih pravilih za ločeno zbiranje električnih in elektronskih izdelkov. Pravilna odstranitev starega izdelka pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravnate pravilno in v skladu z navodili v tem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Ochrana v prípade výpadku napájania

Aparat je opremljen z varnostno funkcijo, ki si zapomni stanje pred izpadom električnega toka, če se oskrba z elektriko znova vzpostavi v 10 minutah. Če do izpada pride med peko, se odštevanje časa peke nadaljuje od trenutka izpada. Če je električna oskrba prekinjena za več kot 10 minut in do izpada pride med peko, avtomat za peko kruha samodejno ponastavi prejšnjo nastavitev, ko se oskrba z elektriko nadaljuje. Odprite aparat za peko kruha, odstranite vsebino in začnite znova. Če ste nastavili časovnik in postopek priprave, ki se ob izpadu še ni začel, aparat za peko kruha samodejno ponastavi prejšnjo nastavitev, ko se oskrba z elektriko nadaljuje. Odprite aparat za peko kruha, odstranite vsebino in začnite znova.

2 Uvod

Čestitamo vam ob nakupu. Dobrodošli pri Philipsu! Da bi izkoristili vse prednosti Philipsove podpore, izdelek registrirajte na www.philips.com/welcome.

3 Vaš aparat za peko kruha

Glavna enota

① Pregledno okence	③ Nadzorna plošča
② Pokrov	④ Omrežni vtikač

Nadzorna plošča

① Podaljšanje časovnika	⑤ Teža štruce
② Skrajšanje časovnika	⑥ Meni s programi
③ Barva skorje	⑦ Gumb za začetek/zaustavitev/preklic
④ Zaslon LCD s prikazom stanja	

Dodatna oprema

① Lopatica za gnetenje	④ Merilna žlička
② Posoda za kruh	⑤ Merilna posodica
③ Kavelj	⑥Posoda za jogurt s pokrovom (samo HD9016)

4 Uporaba aparata za peko kruha

Pred prvo uporabo

1 Z aparata odstranite vso embalažo. Pazite, da ne zavržete tudi lopatice za gnetenje.
2 Z ohišja aparata odstranite vse nalepke.
3 Obrišite zunanjost aparata, posodo za kruh in lopatico za gnetenje, da odstranite prah, ki se je morda nabral na aparatu.

Opomba

- Aparata ne čistite s čistilnimi gobicami, jedkimi čistili ali agresivnimi tekočinami, kot sta bencin ali aceton.

4 Pred začetkom uporabe temeljito osušite vse dele.

Priprava aparata za peko kruha in sestavin

1 Aparat za peko kruha postavite na stabilno, ravno in vodoravno površino.
2 Posodo za kruh obrnite v levo in dvignite iz aparata.
3 Lopatico za gnetenje trdno potisnite na gred.
4 Odmerite sestavine za recept, po katerem želite pripraviti testo (oglejte si knjižico z recepti).
   - Sestavine vedno odmerite natančno.
   - Vse sestavine morajo imeti sobno temperaturo, če recept ne zahteva drugače.
5 Sestavine dodajajte v posodo za kruh v takem zaporedju, kot so naštete v receptu.
   - Vedno najprej dodajte tekoče in nato suhe sestavine.
   - Kvas se ne sme dotikati soli.

Opomba

- Ne dodajajte večje količine vsebin, kot je navedeno v knjižici z recepti, ker lahko poškodujete aparat za peko kruha.

   - S tem aparatom za peko kruha uporabljajte samo suhi pivski kvas.
   - Ko kvas dodate v posodo za kruh, mora biti suh in ločen od drugih sestavin.
   - Preden v posodo za kruh dodate maslo in druge maščobe, jih za lažje mešanje narežite na majhne koščke.
   - Če se sestavine sprimejo na steno posode za kruh, jih postrgajte z lopatico in dodajte nazaj v mešanico.
   - Med mešanjem vas piskanje opozarja, da lahko po želji dodajate sestavine, kot so orehi.
6 Posodo za kruh postavite v aparat. Obrnite jo v desno, da se zaskoči.

Opomba

- Če posoda za kruh ni pravilno nameščena, se lopatica za gnetenje ne obrača.

7 Zložite ročaj posode za kruh in zaprite pokrov aparata.
8 Napajalni vtič vključite v stensko vtičnico.
   ↳ Aparat zapiska in na zaslonu se pojavita številki »1« in »3.55«, ki označujeta »Beli« program.

Nastavitev aparata za peko kruha

1 Pritiskajte ⊟ (gumb za meni), da izberete program.
   - Prikažeta se izbrana številka programa in čas priprave.
   - Podroben opis programa si oglejte v razdelku »Recept za kruh« spodaj.
2 Pritiskajte ⊟ (gumb za barvo skorje), da izberete barvo skorje.
   - Izberete lahko svetlo ali temno barvo skorje.
3 Pritiskajte ⊟ (gumb za težo štruce), da izberete težo štruce.
   - Preverite, ali izbrana teža ustreza količini sestavin za izbrani recept. Oglejte si razdelek »Recept za kruh« spodaj.
4 Pritisnite ⊟ (gumb za vklop/izklop), da začnete postopek peke kruha.

Pozor

- Med peko se aparat za peko kruha in pokrov močno segrejeta. Pazite, da se ne opečete.

   ↳ Na zaslonu se odšteva čas priprave, dokler kruh ni pečen.
   ↳ Ko je peka kruha končana, aparat za peko kruha zapiska in preklopi v način ohranjanja toplote (za 60 minut).

Prednastavljeni čas za peko z zamikom

Časovnik lahko uporabite, če želite, da bo kruh pripravljen pozneje. Nastavite lahko zamik do 13 ur.

Opomba

- Funkcije časovnika ne uporabljajte če pripravljate testo, za katerega so potrebne sveže sestavine, ki se hitro pokvarijo, kot so jajca, sveže mleko, kisla smetana ali kruh.

1 V posodo za kruh dodajte vse sestavine.
2 Izberite ustrezen program, velikost štruce in barvo skorje za izbrani recept.
   ↳ Na zaslonu je prikazan skupni čas priprave.
3 Pritisnite ⏲+ / ⏲– (gumb za podaljšanje in skrajšanje časa časovnika), da izberete želeni prednastavljeni čas.
   ↳ Aparat za peko kruha preklopi v prednastavljeni način.
   - Če je na primer trenutni čas 19.00, vi pa si želite, da bo kruh pripravljen naslednje jutro ob 7.00 (12 ur pozneje), lahko prednastavljeni čas nastavite na 12.00.
   - Če gumb držite pritisnjen, se čas daljša hitreje.
   - Če čas na zaslonu doseže 13 ur in še vedno držite gumb časovnika, se zaslon povrne na čas peke nastavljenega programa.
4 Pritisnite ⊟ (gumb za začetek/konec/preklic).
   ↳ Časovnik odšteva nastavljeni čas v minutah.
   ↳ Kruh je pripravljen, ko časovnik odšteje do 0.00 in aparat za peko kruha zapiska.

Končanje postopka peke

Pozor

- Notranjost aparata za peko kruha, posoda za kruh, lopatica za gnetenje in kruh so zelo vroči.
- Za odstranjevanje posode za kruh ob koncu cikla peke ali kadarkoli med načinom ohranjanja toplote vedno uporabite rokavice za pečico.

1 Če aparat za peko kruha želite izklopiti, izključite vtikač iz stenske vtičnice.
2 Z rokavicami za pečico ali prijemalkami odprite pokrov in obrnite posodo za kruh v levo.
3 Posodo za kruh primite za ročaj in dvignite iz aparata.
4 Posodo obrnite navzdol, primite za ročaj in iztresite kruh.

Opomba

- Za odstranjevanje kruha ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ker lahko poškodujejo premaz proti sprijemanju posode za kruh.
- Posoda za kruh in kruh sta vroča, zato z njima ravnajte previdno.

5 S priloženo kljuko odstranite lopatico za gnetenje z gredi/kruha.
   - Vedno se prepričajte, da lopatica ni ostala v kruhu, saj bi jo pri rezanju kruha lahko poškodovali.
6 Preden aparat za peko kruha očistite, ga pustite, da se ohladi.

Priprava jogurta (samo HD9016)

Opomba

- Pred pripravo jogurta morate posodo za jogurt temeljito oprati s toplo milnico in posušiti.
- Uporabite lahko polnomastno, posneto mleko ali mleko z 2 % maščobe.
- Jogurt mora biti svež, da je njegova kultura še sveža.

1 Razmerje mleka in jogurta v mešanici je 10:1 (na primer: 400 ml mleka s 40 ml jogurta).
2 V posodo za jogurt nalijte mleko.
3 Jogurt dodajte v posodo za jogurt in dobro premešajte.
4 Zaprite in privijte pokrov.
5 Zaženite program za jogurt.
   ↳ Jogurt bo pripravljen čez 8 ur.

5 Čiščenje in vzdrževanje

Opomba

- Aparat za peko kruha pred čiščenjem izklopite iz električnega omrežja.
- Pred čiščenjem počakajte, da se aparat za peko kruha dovolj ohladi.
- Aparata ne potapljajte v vodo ali drugo tekočino in ga ne spirajte pod tekočo vodo.
- Aparata ne čistite s čistilnimi gobicami, jedkimi čistili ali agresivnimi tekočinami, kot sta bencin ali aceton.
- Za največjo varnost aparat redno čistite in z njega redno odstranjujte ostanke maščob in hrane.

Notranjost

Notranjost pokrova in glavnega ohišja:
   - Obrišite z ožeto in vlažno krpo.
   - Odstranite vso preostalo hrano, ki se drži aparata za peko kruha.

Grelni element:
   - Obrišite z ožeto in vlažno krpo.
   - Ostanke hrane odstranite z ožeto in vlažno krpo ali zobotrebci.

Zunanjost

Površina pokrova in zunanja površina glavnega ohišja:
   - Obrišite s krpo, navlaženo z milnico.
   - Nadzorno ploščo brišite SAMO z mehko in suho krpo.
   - Odstranite vso preostalo hrano okoli upravljalnih gumbov.

Dodatna oprema

Posoda za kruh:
   - Posodo za kruh očistite z mehko krpo, navlaženo s toplo vodo ali tekočim čistilom.
   - Posode za kruh ne namakajte v vodi in je ne čistite v pomivalnem stroju.

Lopatica za gnetenje, merilna žlica in posodica, kavelj:
   - Namočite v vroči vodi in očistite z gobico.

Posoda za jogurt s pokrovom:
   - Temeljito operite s toplo milnico.
   - Pred uporabo zagotovite, da je popolnoma suha.

Nasvet

- Po peki lopatico za gnetenje takoj odstranite iz posode za kruh, da se ne bi zataknila..

6 Shranjevanje

Aparat za peko kruha hranite na varnem in suhem mestu.

7 Sestavine za kruh

Krušna moka
Krušna moka vsebuje veliko glutena (pravimo ji tudi visokoglutenska moka, ki vsebuje veliko beljakovin), je prožna in lahko ohrani velikost kruha, ki se po vzhajanju ne zmanjša. Ker vsebuje več glutena kot navadna moka, jo lahko uporabljate za peko večjega in gostejšega kruha. Krušna moka je najpomembnejša sestavina pri peki kruha.

Polnozrnata moka
Polnozrnata moka je zmleta iz zrna. Vsebuje olupke zrna in gluten. Polnozrnata moka je težja in bolj hranljiva od navadne moke. Kruh iz polnozrnate moke je običajno majhen. Pri številnih receptih morate za najboljši kruh uporabiti polnozrnato moko ali krušno moko.

Ržena moka
Ržena moka vsebuje veliko vlaken, vendar manj glutena kot pšenična moka. Rženi kruh je obicajno temnejši in močnejšega okusa kot beli in pšenični kruh. S tem aparatom za peko kruha ga morate pripraviti s krušno moko.

Koruzna in ovsena moka
Koruzna in ovsena moka sta zmleti iz koruze in ovsa. Sta dodatni sestavini pri pripravi zrnatega kruha, ki izboljšata okus in teksturo.

Vsenamenska moka
Vsebuje manj glutena kot krušna moka. Pri naših receptih jo lahko uporabljate za pripravo velikonočnega kolača, peciva, pogače in grisinov.

Sladkor
Sladkor je zelo pomembna sestavina za sladkejši in lepše obarvan kruh. Je tudi hranljiva sestavina kvašenega kruha. Večinoma se uporablja beli sladkor. Rjavi sladkor, sladkor v prahu ali kockah lahko uporabljate pri uporabi posebnih receptov.

Kvas
Kvas po vzhajanju proizvaja ogljikov dioksid. Ogljikov dioksid razširi kruh in omehča notranja vlakna. S tem aparatom za peko kruha uporabljajte samo suhi pivski kvas.

Kvas morate hraniti v hladilniku, ker glivice kvasovke ne preživijo visokih temperatur. Pred uporabo preverite datum proizvodnje in rok uporabe kvasa. Takoj po uporabi ga čim prej pospravite nazaj v hladilnik. Če kruh ne vzhaja, je vzrok za to običajno pokvarjen kvas.

Sol
Sol izboljša okus kruha in barvo skorje. Vendar pa sol lahko tudi ovira vzhajanje kvasa. Pri pripravi ne uporabljajte preveč soli. Vendar bi bil kruh brez soli večji.

Jajce
Jajca lahko izboljšajo teksturo kruha, ga naredijo hranljivejšega in večjega. Jajca morate zmešati enakomerno.

Maščoba, maslo in rastlinsko olje
Maščoba lahko omehča kruh in podaljša rok uporabe. Maslo morate pred uporabo stopiti ali narezati na majhne koščke.

Voda in druge tekočine
Voda je bistvena sestavina pri pripravi kruha. Na splošno je najboljša temperatura vode med 20 °C in 25 °C. Namesto vode lahko uporabite sveže mleko ali mešanico vode in mleka v prahu z 2 % maščobe, ki lahko izboljša okus kruha in barvo skorje. Pri nekaterih receptih boste mogoče morali uporabiti sok, ki izboljša okus kruha, na primer jabolčni, pomarančni, limonin itd.

8 Okolje

Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. S tem boste pripomogli k varovanju okolja.

9 Garancija in servis

Če potrebujete servis ali informacije ali imate težavo, obiščite Philipsovo spletno mesto na naslovu www.philips.com ali se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v vaši državi. Telefonsko številko centra najdete v mednarodnem garancijskem listu. Če v vaši državi ni centra za pomoč uporabnikom, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Srpski

1 Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Nikada ne uranjajte jedinicu aparata za pravljenje hleba u vodu niti neku drugu tečnost i ne ispirajte je pod slavinom.
- Nemojte da pokrivate ventilacione otvore za paru i za vazduh dok aparat za pravljenje hleba radi.

Upozorenje

- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti.
- Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje dopušteno je samo deci starijoj od 8 godina i uz nadzor odraslih.
- Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina. Nemojte ostavljati kabl za napajanje da visi preko ivice stola ili radne površine na koju je smešten aparat.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, uvek mora da ga zameni kompanija Philips, ovlašćeni Philips servisni centar ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegao rizik.
- Aparat nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi. ⚠
- Ne stavljajte više od 560 g brašna i 9 g kvasca za običan hleb, odnosno 12 g za hleb koji se veoma brzo priprema ili 14 g za Uskršnji hleb.
- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naveden na aparatu odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. Uvek proverite da li je utikač čvrsto umetnut u zidnu utičnicu.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje, jedinica aparata ili posuda za hleb.
- Proverite da li grejni element, rotaciona osovina posude za hleb i spoljašnjost posude za hleb čista i suva pre nego što utikač uključite u zidnu utičnicu.
- Aparat koristite isključivo u svrhu opisanu u ovom priručniku.
- Nemojte da priključujete aparat niti da rukujete kontrolnom tablom mokrim rukama.
- Nemojte da približavate lice niti ruke ventilacionim otvorima za paru i vazduh dok aparat radi.
- Nemojte da otvarate poklopac tokom procesa pečenja, pošto to može da dovede do toga da testo ili hleb splasne.
- Tokom procesa pečenja aparat i poklopac se jako zagrevaju. Pazite da se ne opečete.
- Nemojte da vadite posudu za hleb iz aparata tokom upotrebe.
- Za mešanje sastojaka u posudi za hleb tokom programa za pečenje nikada nemojte koristite pribor.
- Sastojke stavite isključivo u posudu za hleb. U unutrašnjost aparata nemojte da stavljate niti da sipate sastojke i/ili aditive da ne biste oštetili grejni element.
- Prilikom uklanjanja džema iz posude za hleb na obe ruke stavite kuhinjske rukavice, podignite posudu za hleb i istočite vrući džem.

Oprez

- Ovaj aparat namenjen je isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Ako se aparat upotrebljava nepropisno, za profesionalne ili poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost ni za kakva nastala oštećenja.
- Nikada nemojte da koristite dodatke niti delove drugih proizvođača koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Nemojte da dodirujete posudu za hleb oštrim priborom kako je ne biste oštetili.
- Nemojte da izlažete aparat visokim temperaturama niti da ga stavljate na uključenu ili još vruću ringlu.
- Uvek stavljajte uređaj na stabilnu, ravnu i horizontalnu površinu.
- Uvek stavite posudu za hleb u aparat pre nego što utikač uključite u zidnu utičnicu i uključite aparat.
- Nakon upotrebe aparat uvek isključite iz utičnice.
- Uvek ostavite aparat da se ohladi pre čišćenja ili pomeranja.
- Nemojte stavljati posudu za hleb u rernu da biste pekli hleb.
- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi. Prilikom podizanja posude za hleb za dršku ili prilikom rukovanja vrelom posudom za hleb, sečivom za mešenje ili vrućim hlebom obavezno koristite kuhinjske rukavice.
- Čuvajte se vrele pare koja izlazi iz ventilacionih otvora za paru tokom pečenja ili iz aparata za pravljenje hleba kada otvorite poklopac tokom procesa pečenja ili nakon njega.
- Ne podižite niti pomerajte aparat dok radi.
- Ne dodirujte pokretne delove.
- Nemojte izlagati aparat direktnoj sunčevoj svetlosti.
- Nemojte da stavljate metalne predmete niti strane supstance u ventilacione otvore za paru.
- Nemojte da koristite posudu za hleb ako je oštećena.
- Aparat očistite nakon svake upotrebe.
- Aparat nemojte prati u mašini za sudove.
- Nemojte koristiti aparat napolju.
- Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora iznad, ispod i sa obe strane aparata da biste sprečili oštećenja izazvana toplotom koja zrači.
- Nemojte da stavljate posudu za hleb niti druge predmete na uređaj kako ga ne biste oštetili.

Recikliranje

Proizvod je projektovan i proizveden uz upotrebu visokokvalitetnih materijala i komponenti koje mogu da se recikliraju i ponovo upotrebe.
Simbol precrtane kante za otpatke na proizvodu znači da se na taj proizvod odnosi Evropska direktiva 2002/96/EC.
Nikada nemojte da odlažete ovaj proizvod sa otpadom iz domaćinstva. Informišite se o lokalnoj regulativi u vezi sa zasebnim prikupljanjem otpadnih električnih i elektronskih proizvoda. Pravilno odlaganje starog proizvoda doprinosi sprečavanju potencijalno negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat usklađen je sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, on je bezbedan za upotrebu prema naučnim dokazima koji su danas dostupni.

Sistem rezervnog napajanja u slučaju nestanka struje

Ovaj aparat ima funkciju rezervnog napajanja koja omogućava pamćenje statusa pre nestanka struje, pod uslovom da struja ponovo dođe u roku od 10 minuta. Ako do nestanka struje dođe u toku procesa pečenja, nakon što ponovo dođe struja tajmer za vreme pečenja nastaviće da odbrojava tamo gde je stao. Ako nestanak struje bude trajao duže od 10 minuta, a do njega dođe u toku procesa pečenja, nakon što dođe struja aparat za pravljenje hleba će se automatski resetovati na unapred podešenu postavku. Otvorite aparat za pravljenje hleba, izvadite sadržaj iz njega i počnite ispočetka. Ako ste podesili tajmer, a zakazani proces pečenja nije počeo kada dođe do nestanka struje, aparat za pravljenje hleba će se automatski resetovati na unapred podešenu postavku nakon što dođe struja. Otvorite aparat za pravljenje hleba, izvadite sadržaj iz njega i počnite ispočetka.

2 Uvod

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips! Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudi kompanija Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

3 Vaš aparat za pravljenje hleba

Glavna jedinica

① Prozorčić za praćenje	③ Upravljačka ploča
② Poklopac	④ Utikač

Upravljačka ploča

① Povećavanje vrednosti tajmera	⑤ Težina vekne
② Smanjivanje vrednosti tajmera	⑥ Meni sa programima
③ Boja korice	⑦ Dugme za pokretanje/zaustavljanje/otkazivanje
④ LCD ekran za status	

Dodaci

① Sečivo za mešenje	④ Kašika za merenje
② Posuda za hleb	⑤ Merica
③ Kuka	⑥Posuda za jogurt sa poklopcem (samo za HD9016)

4 Upotreba aparata za pravljenje hleba

Pre prve upotrebe

1 Uklonite sav materijal za pakovanje sa aparata. Pazite da ne bacite sečivo za mešenje.
2 Skinite sve nalepnice sa tela aparata.
3 Da biste uklonili prašinu koja se možda nakupila na aparatu, spoljašnjost aparata, posudu za hleb i sečivo za mešenje obrišite vlažnom krpom.

Napomena

- Za čišćenje aparata nemojte da koristite jastučiće za ribanje i abrazivna sredstva za čišćenje niti agresivne tečnosti kao što su benzin ili aceton.

4 Dobro osušite sve delove pre nego što počnete da koristite aparat.

Priprema aparata za pravljenje hleba i sastojaka

1 Aparat stavite na stabilnu, ravnu i horizontalnu površinu.
2 Okrenite posudu za hleb u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke na satu i izvadite je.
3 Zatim čvrsto smestite sečivo za mešenje na osovinu.
4 Izmerite sastojke za recept koji želite da pripremite (pogledajte knjigu recepata).
   - Uvek precizno izmerite sastojke.
   - Svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi, osim ako recept nalaže drugačije.
5 Stavljajte sastojke u posudu za hleb redosledom koji je naveden u receptu.
   - Uvek prvo stavite tečne sastojke, a zatim dodajte suve sastojke.
   - Ne dozvolite da so dođe u kontakt sa kvascem.

Napomena

- Ne povećavajte količine navedene u receptu jer može da dođe do oštećenja aparata za pravljenje hleba.

   - Uvek koristite suvi kvasac kada pripremate hleb u aparatu.
   - Kvasac mora da bude potpuno suv i odvojen od drugih sastojaka prilikom dodavanja u posudu za hleb.
   - Maslac i ostale masne sastojke treba iseći na komadiće pre ubacivanja u posudu za hleb kako bi se olakšalo mešanje.
   - Ukoliko je potrebno, lopaticom vratite u smešu sastojke koji su se nalepili na zidove posude.
   - Tokom mešenja će se čuti zvučni signal da vas opomene da po želji ubacite dodatne sastojke, na primer koštunjavo voće.
6 Postavite posudu za hleb u aparat. Okrenite je u smeru kretanja kazaljke na satu dok ne legne na mesto.

Napomena

- Ako posuda za hleb nije ispravno postavljena, sečivo za mešenje neće raditi.

7 Sklopite dršku posude za hleb i zatvorite poklopac aparata.
8 Uključite kabl za napajanje u utičnicu.
   ↳ Aparat će se oglasiti, a na ekranu će se pojaviti „1“ i „3:55“, što označava program „Beli hleb“.

Nastavitev aparata za peko kruha

1 Izaberite program tako što ćete nekoliko puta da pritisnete ⊟ (dugme za meni).
   - Prikazaće se broj izabranog programa i vreme obrade.
   - Detaljniji opis programa potražite u odeljku „Recept za hleb“ u nastavku.
2 Izaberite boju korice tako što ćete nekoliko puta da pritisnete ⊟ (dugme za boju korice).
   - Možete izabrati neku od više boja korice, od svetle do tamne.
3 Izaberite težinu vekne tako što ćete nekoliko puta da pritisnete ⊟ (dugme za težinu vekne).
   - Proverite da li izabrana težina odgovara količini sastojaka u receptu koji ste koristili. Pogledajte odeljak „Recept za hleb“ u nastavku.
4 Pritisnite ⊟ (dugme za pokretanje/zaustavljanje) da bi proces pravljenja hleba započeo.

Oprez

- Tokom procesa pečenja, telo aparata i poklopac se jako zagrevaju. Pazite da se ne opečete.

   ↳ Na ekranu se odbrojava vreme obrade do završetka pravljenja hleba.
   ↳ Kada se završi proces pečenja, aparat za pravljenje hleba ispušta zvučni signal i prelazi u režim za održavanje temperature (u trajanju od 60 minuta).

Podešavanje vremena za odloženo pečenje

Upotrebite tajmer ako želite da hleb bude gotov kasnije. Maksimalno odloženo vreme početka koje se može podesiti iznosi 13 sati.

Napomena

- Nemojte da koristite funkciju tajmera za recepte koji zahtevaju upotrebu svežih sastojaka koji mogu da se pokvare, na primer, jaja, svežeg mleka, pavlake ili sira.

1 Stavite sve sastojke u posudu za hleb.
2 Izaberite odgovarajući program, veličinu vekne i boju korice za svoj recept.
   ↳ Na ekranu će se prikazati ukupno vreme obrade.
3 Pritisnite ⏲+ / ⏲– (dugme za povećavanje i smanjivanje vrednosti tajmera) da biste izabrali željeno vreme.
   ↳ Aparat za pravljenje hleba će aktivirati unapred podešeni režim.
   - Na primer, ako je trenutno vreme 19:00, a želite da vam hleb bude gotov sledećeg jutra u 7:00 (za 12 sati), podesite tajmer na 12:00.
   - Dok držite dugme pritisnutim, vreme za tajmer se brže menja.
   - Ako vreme tajmera dostigne 13 sati, a vi nastavite da držite dugme za tajmer, na ekranu će se ponovo prikazati vreme pečenja za izabrani program.
4 Pritisnite ⊟ (dugme za pokretanje/zaustavljanje/otkazivanje).
   ↳ Tajmer odbrojava vreme u minutima.
   ↳ Hleb je gotov kada tajmer stigne do vrednosti 0:00 i kada se aparat oglasi zvučnim signalom.

Dovršavanje procesa pečenja

Oprez

- Unutrašnjost aparata za pravljenje hleba, posuda za hleb, sečivo za mešenje i hleb se veoma zagrevaju.
- Prilikom vađenja posude za hleb na kraju ciklusa pečenja ili tokom režima za održavanje toplote uvek koristite kuhinjske rukavice.

1 Da biste isključili aparat, isključite utikač iz zidne utičnice.
2 Pomoću držača za posude ili kuhinjskih rukavica otvorite poklopac i okrenite posudu za hleb u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke na satu.
3 Zatim uhvatite posudu za hleb za dršku i izvadite je iz aparata.
4 Zatim okrenite posudu za hleb naopako i držeći za dršku istresite hleb.

Napomena

- Za vađenje hleba nemojte da koristite metalni pribor, pošto on može da ošteti teflonsku oblogu posude za hleb.
- Budite pažljivi pošto su posuda za hleb i hleb vreli.

5 Uklonite sečivo za mešenje sa osovine/hleba pomoću metalne kuke koju ste dobili uz aparat.
   - Uvek proverite da sečivo za mešenje nije ostalo u hlebu, pošto, u suprotnom, možete da ga oštetite tokom sečenja hleba.
6 Ostavite aparat za pravljenje hleba da se ohladi pre nego što ga očistite.

Priprema jogurta (samo za HD9016)

Napomena

- Operite posuda za jogurt toplom vodom i deterdžentom i osušite je pre pravljenja jogurta.
- Možete da koristite punomasno, obrano ili mleko sa 2 % mlečne masti.
- Proverite da li je jogurt svež, jer samo jogurtna kultura iz svežeg jogurta može da dâ dobar jogurt.

1 Mleko i jogurt se mešaju u odnosu 10:1 (na primer, 400 ml mleka i 40 ml jogurta).
2 Sipajte mleko u posudu za jogurt.
3 U posudu dodajte jogurt i dobro promešajte.
4 Dobro zatvorite poklopac.
5 Pokrenite program za jogurt.
   ↳ Jogurt će biti gotov za 8 sati.

5 Čišćenje i održavanje

Napomena

- Pre čišćenja isključite aparat iz struje.
- Sačekajte da se aparat za pravljenje hleba dovoljno ohladi pre čišćenja.
- Ne uranjajte aparat u vodu ili neku drugu tečnost i ne ispirajte ga pod slavinom.
- Za čišćenje aparata nemojte da koristite jastučiće za ribanje i abrazivna sredstva za čišćenje niti agresivne tečnosti kao što su benzin ili aceton.
- Radi maksimalne bezbednosti aparat održavajte čistim i uklanjajte ostatke masnoće i hrane iz njega.

Unutrašnjost

Ispod poklopca i unutar tela aparata:
   - Obrišite isceđenom, vlažnom krpom.
   - Očistite sve ostatke hrane koji su se zadržali na aparatu za pravljenje hleba.

Grejni element:
   - Obrišite isceđenom, vlažnom krpom.
   - Ostatke hrane uklonite isceđenom, vlažnom krpom ili čačkalicama.

Spoljašnjost

Spoljašnjost poklopca i tela aparata:
   - Obrišite krpom umočenom u rastvor deterdženta koju ste zatim iscedili.
   - Upravljačku ploču brišite SAMO mekom, suvom krpom.
   - Obavezno uklonite sve ostatke hrane sa dugmadi i oko njih.

Dodaci

Posuda za hleb:
   - Posudu za hleb očistite pomoću mekane tkanine navlažene vrućom vodom sa malo tečnosti za pranje sudova.
   - Nemojte da uranjate posudu za hleb u vodu i nemojte da je perete u mašini za sudove.

Sečivo za mešenje, kašika za merenje, merica i kuka:
   - Uronite u vruću vodu i operite sunđerom.

Posuda za jogurt sa poklopcem:
   - Dobro operite toplom vodom i deterdžentom.
   - Osušite je pre upotrebe.

Savet

- Nakon pečenja, odmah izvadite sečivo za mešenje iz posude za hleb kako se ne bi zalepilo..

6 Odlaganje

Aparat uvek odlažite na suvo i sigurno mesto.

7 Sastojci za hleb

Namensko brašno za hleb
Namensko brašno za hleb ima visok sadržaj glutena (zbog čega se naziva i visokoglutensko brašno, sa visokim sadržajem proteina), veoma je elastično i sprečava hleb da splasne nakon narastanja. Pošto je sadržaj glutena veći nego kod običnog brašna, može se koristiti za pravljenje većih hlebova sa boljom strukturom. Namensko brašno za hleb je najvažniji sastojak hleba.

Integralno brašno
Integralno brašno se dobija mlevenjem zrna pšenice. Sadrži mekinje i gluten. Integralno brašno je teže i hranljivije od običnog. Hleb od integralnog brašna obično ispadne manji. Stoga mnogi recepti preporučuju kombinovanje integralnog i namenskog brašna za hleb da bi se postigli najbolji rezultati.

Ražano brašno
Ražano brašno ima visok sadržaj vlakana, ali i manje glutena od pšeničnog brašna. Ražano brašno je obično tamnije i ima jači ukus od belog i pšeničnog hleba. Ako ga koristite u aparatu za pravljenje hleba, mešajte ga sa namenskim brašnom za hleb.

Kukuruzno i ovseno brašno
Kukuruzno i ovseno brašno se dobijaju odvojenim mlevenjem kukuruza i ovsa. Koriste se kao dodaci za pravljenje obogaćenog hleba, u svrhu poboljšavanja ukusa i teksture.

Višenamensko brašno
Ima manje glutena od namenskog brašna za hleb. U našim receptima se preporučuje da se koristi za Uskršnji hleb, kolače, testo spremano na pari i uštipke.

Šećer
Šećer je veoma važan sastojak koji daje slastan hleb lepe boje korice. Služi i kao ishrana kvascu u hlebu sa kvascem. Uglavnom se koristi beli šećer. Smeđi šećer, šećer u prahu ili šećerna pena se koriste samo u posebnim receptima.

Kvasac
Tokom narastanja kvasac proizvodi ugljen-dioksid. Ugljen-dioksid prouzrokuje narastanje hleba i omekšava mu strukturu. Ako pripremate hleb u aparatu, uvek koristite suvi kvasac. Kvasac mora da se čuva u frižideru, jer visoka temperatura ubija gljivice u njemu. Pre upotrebe proverite datum proizvodnje i rok trajanja. Nakon svake upotrebe, nepotrošenu količinu što pre vratite u frižider. Najčešći uzrok za nenarastanje ili loše narastanje hleba je loš kvasac.

So
So je neophodna za poboljšavanje ukusa hleba i boje korice. Međutim, so može i da ometa narastanje. Nikada ne stavljajte više soli nego što stoji u receptu. Hleb bez soli više narasta.

Jaja
Jaja mogu da poboljšaju strukturu hleba, učine ga hranljivijim i većim. Uvek ih ravnomerno umešajte u smesu.

Mast, maslac i biljno ulje
Masnoća čini hleb mekšim i produžava mu svežinu. Maslac treba istopiti ili iseckati na komadiće pre korišćenja.

Voda i druge tečnosti
Voda je ključni sastojak za spravljanje hleba. Uopšteno uzev, idealna temperatura vode je između 20 °C i 25 °C. Vodu možete da zamenite mlekom ili vodom sa 2 % mleka u prahu, što će poboljšati ukus hleba i dati lepšu koricu. Neki recepti predlažu ubacivanje soka (npr. soka od jabuke, narandže, limuna itd.) radi poboljšavanja ukusa.

8 Životna sredina

Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom prikupljalištu za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti životne sredine.

9 Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili ako imate neki problem, posetite Philips Web lokaciju na adresi www.philips.com ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji. Broj telefona se nalazi u međunarodnom garantnom listu. Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnim distributeru Philips proizvoda.

Български

1 Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за потребителя и го запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- Никога не потапяйте корпуса на уреда за хляб във вода или друга течност и не го мийте с течаща вода.
- Не покривайте парните и вентилационните отвори, когато уредът работи.

Предупреждение

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са под наблюдение с цел гарантиране на безопасна употреба и ако са им разяснени евентуалните опасности.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъп на деца под 8 години. Не оставяйте захранващия шнур да виси през ръба на масата или стойката, на която е поставен уредът.
- С оглед предотвратяване на опасност, при повреда в захранващия кабел той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- Уредът не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи. ⚠
- Не слагайте повече от 560 г брашно и 9, 12 или 14 г мая, когато използвате програмите

съответно за обикновен хляб, супер бърз хляб или козунак.

- Преди да включите уреда в електрически контакт, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на това на местната електрическа мрежа.
- Включвайте уреда само в заземен електрически контакт. Винаги проверявайте дали щепселът е включен стабилно в контакта.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел, корпусът на уреда или кофата за хляб са повредени.
- Проверете дали нагревателният елемент, въртящата се ос на кофата за хляб и външната страна на кофата за хляб са чисти и сухи, преди да включите щепсела в контакта.
- Не използвайте уреда за цели, различни от указаното в това ръководство.
- Не включвайте уреда в контакта и не работете с пулта за управление с мокри ръце.
- Не приближавайте лицето или ръцете си до вентилационните и парните отвори, когато уредът работи.
- Не отваряйте капака по време на печене, тъй като тестото или хлябът може да спаднат.
- По време на печене уредът и капакът се нагряват силно. Внимавайте да не се изгорите.
- Не изваждайте кофата за хляб от уреда по време на работа.
- Никога не разбърквайте продуктите в кофата за хляб с прибори по време на програма за печене.
- Слагайте продуктите само в кофата за хляб. Не слагайте и не разсипвайте продукти и/или добавки във вътрешността на уреда, за да не повредите нагревателния елемент.
- Когато вадите конфитюр от кофата за хляб, вдигнете я с две ръце, като си сложите кухненски ръкавици, за да излеете горещия конфитюр.

Внимание

- Този уред е предназначен само за битови цели. Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, както и ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в ръководството за потребителя, гаранцията става невалидна и Philips не поема отговорност за каквито и да било причинени щети.
- Nikada nemojte da koristite dodatke niti delove drugih proizvođača koje kompanija Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Не докосвайте кофата за хляб с остри прибори, за да не се повреди.
- Не излагайте уреда на високи температури и не го поставяйте върху работеща или все още гореща готварска печка.
- Винаги поставяйте уреда върху стабилна, равна и хоризонтална повърхност.
- Винаги слагайте кофата за хляб в уреда, преди да включите щепсела в контакта и да включите уреда.
- След употреба винаги изключвайте уреда от контакта.
- Винаги оставяйте уреда да изстине, преди да го почистите или преместите.
- Не слагайте кофата за хляб в обикновена фурна, за да изпечете хляб.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи. Винаги си слагайте кухненски ръкавици, когато повдигате кофата за хляб за дръжката или хващате горещата кофа за хляб, острието за месене или горещия хляб.
- Пазете се от горещата пара, която излиза от парните отвори по време на печене или от уреда за приготвяне на хляб, когато отворите капака по време на печене или след края му.
- Не вдигайте и не местете уреда по време на работа.
- Не докосвайте движещите се части.
- не излагайте уреда на пряка слънчева светлина.
- Не поставяйте метални предмети или несвойствени вещества в парните отвори.
- Не използвайте кофата за хляб, ако е повредена.
- Винаги почиствайте уреда след употреба.
- Не мийте уреда в съдомиялна машина.
- Не използвайте уреда на открито.
- Осигурете поне 10 см свободно пространство над и зад уреда и от двете му страни, за да не се повреди поради излъчваната топлина.
- За да не се повреди уредът, не поставяйте върху него кофата за хляб или друг предмет.

Рециклиране

Продуктът е разработен и произведен от висококачествени материали и компоненти, които могат да бъдат рециклирани и използвани повторно.
Когато видите символа на зачеркнатата кръгла кофа за боклук, прикрепен към продукта, това означава, че продуктът е обхванат от Директива 2002/96/EC:
Никога не изхвърляйте този продукт заедно с битовите отпадъци.
Информирайте се за местните правила относно разделното събиране на електрически и електронни продукти. С правилното изхвърляне на стария продукт се предотвратяват потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Електромагнитни излъчвания (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съобразно напътствията в Ръководството, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

Обезпечаване при спиране на тока

Уредът има функция за съхраняване, която запомня състоянието преди спирането на тока, ако захранването се възстанови в рамките на 10 минути. Ако токът спре по време на работа, обратното отброяване на времето за приготвяне продължава оттам, докъдето е стигнало, когато захранването се възстанови. Ако токът спре за повече от 10 минути по време на работа, уредът за хляб се връща автоматично към предварително зададената настройка, когато захранването се възстанови. Отворете уреда, извадете съдържанието и започнете отначало. Ако сте настроили таймера и предварително зададеният процес на приготвяне все още не е започнал, когато токът спре, уредът се връща автоматично към предварително зададената настройка, когато захранването се възстанови. Отворете уреда, извадете съдържанието и започнете отначало.

2 Въведение

Поздравяваме ви за покупката и добре дошли при Philips! За да се възползвате от поддръжката, която Philips предлага, регистрирайте продукта си на www.philips.com/welcome.

3 Вашият уред за хляб

Glavna jedinica

① Прозорче за наблюдение	③ Контролен панел
② Капак	④ Щепсел на захранващия кабел

Контролен панел

① Увеличаване на времето	⑤ Грамаж на хляба
② Намаляване на времето	⑥ Меню с програми
③ Цвят на коричката	⑦ Бутон за пуск/стоп/отмяна
④ LCD дисплей за състоянието	

Аксесоари

① Острие за месене	④ Мерителна лъжица
② Кофа за хляб	⑤ Мерителна чаша
③ Кука	⑥Контейнер за кисело мляко с капак (само за HD9016)

4 Използване на уреда за хляб

Преди първата употреба

1 Свалете от уреда всички опаковъчни материали. Внимавайте да не изхвърлите острието за месене.
2 Свалете всички етикети от корпуса на уреда.
3 За да почистите прахта, която може да се е събрала по уреда, избършете външната му страна, кофата за хляб и острието за месене с влажна кърпа.

Забележка

- Никога не почиствайте уреда с абразивни гъби, абразивни почистващи препарати или агресивни течности, като бензин или ацетон.

4 Изсушете щателно всички части, преди да започнете да използвате уреда.

Подготвяне на уреда за хляб и продуктите

1 Сложете уреда за хляб върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
2 Завъртете кофата за хляб обратно на часовниковата стрелка и я извадете.
3 Натиснете и закрепете здраво острието за месене към оста.
4 Измерете продуктите за рецептата, която искате да приготвите (вижте книжката с рецепти).
    - Винаги измервайте точно продуктите.
    - Всички продукти трябва да са със стайна температура, освен ако рецептата изисква друго.
5 Сложете продуктите в кофата за хляб по реда на изброяването им в рецептата.
    - Винаги слагайте първо течните, а след това сухите продукти.
    - Пазете маята от допир със солта.

Забележка

- Не слагайте по-големи количества от посочените в рецептата, за да не повредите уреда за хляб.

    - Използвайте уреда само с активна суха мая.
    - Маята трябва да е суха и отделно от останалите продукти, когато я слагате в кофата за хляб.
    - Нарязвайте маслото и други подобни на малки парченца, преди да ги сложите в кофата за хляб, за да улесните смесването.
    - Ако е необходимо, остържете стените на кофата за хляб с лопатка, за да върнете полепналите продукти в сместа.
    - По време на смесването се чуват кратки звукови сигнали, които ви подканват да добавите другите продукти, например ядки, ако желаете.

6 Сложете кофата за хляб в уреда. Завъртете кофата по часовниковата стрелка, докато се застопори на място.

Забележка

- Ако кофата за хляб не е поставена правилно, острието за месене няма да се върти.

7 Приберете надолу дръжката на кофата за хляб и затворете капака на уреда.
8 Включете щепсела на захранващия кабел в контакта.
    ↳ Уредът издава звуков сигнал и дисплеят показва „1“ и „3:55“, което е индикацията за програмата „Бял“.

Настройване на уреда за хляб

1 Натиснете ▤ (бутона за меню) неколкократно, за да изберете програмата.
    - Дисплеят показва избраната програма и времето за приготвяне.
    - За подробно описание на програмите вижте раздела „Рецепта за хляб“ по-долу.
2 Натиснете ▤ (бутона за цвят на коричката) неколкократно, за да изберете цвета на коричката.
    - Можете да промените избрания цвят на коричката от светъл на тъмен.
3 Натиснете ▤ (бутона за грамаж на хляба) неколкократно, за да изберете грамажа.
    - Уверете се, че избраният грамаж е подходящ за количеството продукти в избраната рецепта. Вижте раздела „Рецепта за хляб“ по-долу.
4 Натиснете ▤ (бутона за пуск/стоп), за да стартирате процеса на приготвяне.

Внимание

- По време на печене уредът за хляб и капакът се нагряват силно. Внимавайте да не се изгорите.

    ↳ Дисплеят показва обратното броене на времето за приготвяне, докато хлябът стане готов.
    ↳ Когато печенето приключи, уредът издава звуков сигнал и преминава в режим за поддържане на топлината (за 60 минути).

Задаване на време за отложен старт на печенето

Можете да използвате таймера, ако искате хлябът да е готов по-късно. Максималното време за отложен старт е 13 часа.

Забележка

- Не използвайте таймера с рецепти с пресни продукти, които може да се развалят, например яйца, прясно мляко, заквасена сметана или сирене.

1 Сложете всички продукти в кофата за хляб.
2 Изберете подходящите за вашата рецепта програма, размер на хляба и цвят на коричката.
    ↳ Дисплеят показва общото време за приготвяне.
3 Натиснете ⏲+ / ⏲− (бутона на таймера за увеличаване или намаляване), за да изберете времето за отложен старт.
    ↳ Уредът за хляб преминава в режим на отложен старт.
    - Например ако в момента е 19:00 ч. и искате хлябът да бъде готов в 7:00 ч. сутринта (след 12 часа), можете да зададете времето за отложен старт на 12:00.
    - Ако задържите бутона натиснат, времето се увеличава по-бързо.
    - Ако показаното на дисплея време достигне 13 часа и все още държите натиснат бутона на таймера, дисплеят се връща към времето за печене на зададената програма.
4 Натиснете ▤ (бутона за пуск/стоп/отмяна).
    ↳ Таймерът започва обратно броене на зададеното време в минути.
    ↳ Хлябът е готов, когато таймерът достигне 0:00 и уредът за хляб издаде звуков сигнал.

Край на процеса на печене

Внимание

- Вътрешността на уреда за хляб, кофата за хляб, острието за месене и хлябът са много горещи.
- Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато вадите кофата за хляб в края на цикъла на печене или по време на режима за поддържане на топлината.

1 За да изключите уреда за хляб, изключете щепсела на захранващия кабел от контакта.
2 Като използвате ръкохватки или кухненски ръкавици, отворете капака и завъртете кофата за хляб обратно на часовниковата стрелка.
3 Хванете кофата за дръжката и я извадете от уреда.
4 Обърнете кофата с дъното нагоре, хванете дръжката и изтръскайте хляба от кофата.

Забележка

- Не използвайте метални прибори за изваждане на хляба, за да не повредите незалепващото покритие на кофата за хляб.
- Внимавайте, кофата за хляб и хлябът са горещи.

5 Използвайте предоставената кука, за да махнете острието за месене от оста/хляба.
    - Винаги проверявайте дали острието за месене не е останало в хляба, за да не го повредите, докато режете хляба.
6 Изчакайте уредът за хляб да изстине, преди да го почистите.

Приготвяне на кисело мляко (само за HD9016)

Забележка

- Измийте добре контейнера за кисело мляко с топла сапунена вода и го подсушете, преди да пристъпите към приготвянето на кисело мляко.
- Можете да използвате пълномаслено, обезмаслено или 2% мляко.
- Киселото мляко трябва да е прясно, така че бактериите в него да са активни.

1 Количествата прясно и кисело мляко трябва да са в пропорция 10:1 (например: 400 мл прясно и 40 мл кисело мляко).
2 Изсипете прясното мляко в контейнера.
3 Добавете киселото мляко и разбъркайте добре.
4 Затворете и затегнете капака.
5 Пуснете програмата за кисело мляко.
    ↳ Киселото мляко ще бъде готово след 8 часа.

5 Почистване и поддръжка

Забележка

- Изключете уреда от контакта, преди да пристъпите към почистване.
- Изчакайте уредът да изстине достатъчно, преди да го почистите.
- Никога не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го мийте с течаща вода.
- Никога не почиствайте уреда с абразивни гъби, абразивни почистващи препарати или агресивни течности, като бензин или ацетон.
- За максимална безопасност, поддържайте уреда чист, без мазнина и хранителни остатъци по него.

Отвътре

Отвътре на капака и основното тяло:
    - Избършете с добре изцедена влажна кърпа.
    - Почистете всички хранителни остатъци, полепнали по уреда за хляб.
Нагревателен елемент:
    - Избършете с добре изцедена влажна кърпа.
    - Почистете хранителните остатъци с добре изцедена влажна кърпа или клечка за зъби.

Отвън

Повърхност на капака и основното тяло:
    - Избършете с кърпа, навлажнена със сапунена вода.
    - Използвайте САМО мека суха кърпа, когато бършете контролния панел.
    - Почистете всички хранителни остатъци, полепнали около бутоните за управление.

Аксесоари

Кофа за хляб:
    - Почистете кофата за хляб с мека кърпа, навлажнена с гореща вода или течен миещ препарат.
    - Не потапяйте кофата за хляб във вода и не я мийте в съдомиялна машина.
Острие за месене, мерителна лъжица, мерителна чаша и кука:
    - Накиснете в гореща вода и измийте с гъба.
Контейнер за кисело мляко с капак:
    - Измийте добре с топла сапунена вода.
Подсушете преди употреба.

Съвет

- Веднага след печене извадете острието за месене от кофата за хляб, за да не заседне..

6 Съхранение

Съхранявайте уреда за хляб на безопасно и сухо място.

7 Продукти за приготвяне на хляб

Брашно за хляб
Брашното за хляб е с високо съдържание на глутен и белтъчини и не позволява на хляба да спадне, след като е втасал. По-високото съдържание на глутен, в сравнение с обикновеното брашно, го прави подходящо за изпичане на по-големи хлябове с по-високо съдържание на фибри. Брашното за хляб е най-важният продукт, когато приготвяте хляб.

Пълнозърнесто брашно
Пълнозърнестото брашно се получава при смилане на целите зърна. То съдържа пшенични люспи и глутен. Пълнозърнестото брашно е по-тежко и по-хранително от обикновеното. Хлябът от пълнозърнесто брашно обикновено е с по-малки размери. Много рецепти съчетават пълнозърнесто и обикновено брашно за най-добър резултат.

Ръжено брашно
Ръженото брашно е с високо съдържание на фибри, но с по-ниско съдържание на глутен в сравнение с пшениченото. Ръженият хляб обикновено е с по-тъмен цвят и по-силен вкус от белия и пълнозърнестия. В този уред то трябва да се използва смесено с брашно за хляб.

Царевично и овесено брашно
Царевичното и овесеното брашно се получават от смилането на царевица и овес. Те се използват като добавка при приготвянето на хляб с по-богат вкус и не толкова фина текстура.

Обикновено брашно
То е с по-ниско съдържание на глутен в сравнение с брашното за хляб. В нашите рецепти се използва за козунак, кекс, пелмени на пара и пържени ленти хляб.

Захар
Захарта е много важна съставка, която придава на хляба сладък вкус и цвят. Тя прави по-хранителен хляба с мая. Най-често използвана е бялата захар. Някои специални рецепти може да изискват кафява захар, пудра захар или захарен памук.

Мая
В процеса на ферментация маята отделя въглероден диоксид. Въглеродният диоксид е причината хлябът да бухне и фибрите в него да омекнат. Използвайте този уред за хляб с активна суха мая.
Маята трябва да се съхранява в хладилник, тъй като дрождите в нея умират при високи температури. Преди да използвате маята, проверете датата на производство и срока на съхранение. След всяка употреба възможно най-бързо я прибирайте обратно в хладилника. Обикновено причината хлябът да не бухне е лошата мая.

Сол
Солта е необходима, тъй като подобрява вкуса на хляба и цвета на коричката. Но солта може да попречи на маята да втаса. Никога не слагайте прекалено много сол. Хлябът ще бухне повече, ако не сложите сол.

Яйца
Яйцата подобряват текстурата на хляба, правят го по-хранителен и по-бухнал. Те трябва да са разбити добре.

Мазнина, масло и олио
Мазнината прави хляба по-мек и по-траен. Маслото трябва предварително да се разтопи или нареже на малки парченца.

Вода и други течности
Водата е изключително важна, когато приготвяте хляб. Обикновено най-добрата температура на водата е между 20°C и 25°C. Можете да замените водата с прясно мляко или смес от вода и 2% сухо мляко, което може да подобри вкуса на хляба и цвета на коричката. Някои рецепти може да изискват сок с цел подобряване на вкуса, например ябълков, портокалов, лимонов сок и др.

8 Околна среда

След края на експлоатационния срок на уреда не го изхвърляйте заедно с обикновените битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин ще помогнете за опазване на околната среда.

9 Гаранция и сервиз

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете уеб сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във вашата страна. Телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта. Ако във вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди Philips.

Čeština

1 Důležité informace

Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Tělo pekárny nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny, ani je neoplachujte pod tekoucí vodou.
- Nezakrývejte otvory pro únik páry ani větrací otvory, když je pekárna v provozu.

Upozornění

- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud byly obeznámeny s příslušnými riziky.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu by neměly provádět děti, které jsou mladší než 8 let a jsou bez dozoru.
- Přístroj a jeho kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let. Nenechávejte přívodní kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Pokud by byl poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Při používání programů pro pečení normálního chleba, výjimečně rychlého chleba a mazanců nevsypávejte více než 560 g mouky a 9 g, respektive 12 g a 14 g kvasnic.
- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek. Vždy zkontrolujte řádné zapojení zástrčky do síťové zásuvky.
- Přístroj nepoužívejte, pokud je viditelně poškozena zástrčka, napájecí kabel, tělo přístroje nebo nádoba na chléb.
- Než zapojíte napájecí kabel do zásuvky, zkontrolujte, zda jsou topné těleso, otočná hřídel nádoby na chléb i vnější povrch nádoby na chléb čisté a suché.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné účely než uvedené v této příručce.
- Nezapojujte přístroj a nemanipulujte s ovládacím panelem, pokud máte mokré ruce.
- Nepřibližujte obličej ani ruce k otvorům pro únik páry a k větracím otvorům, když je přístroj v provozu.
- Neotevírejte víko během procesu pečení: těsto nebo chléb by mohly splasknout.
- Během procesu pečení se samotný přístroj i víko mimořádně zahřívají. Dejte pozor, abyste se nespálili.
- Během používání nevyjímejte z přístroje nádobu na chléb.
- Nikdy nemíchejte ingredience v nádobě na chléb kuchyňským náčiním během programu pečení.
- Ingredience dávejte pouze do nádoby na chléb. Nedávejte, nerozsypejte ani nevylijte žádné ingredience či přísady do vnitřních prostor přístroje, jinak by se mohlo poškodit topné těleso.
- Když z nádoby na chléb vyjímáte džem, zdvihněte nádobu na chléb oběma rukama (mějte přitom navlečeny kuchyňské chňapky) a horký džem vylijte.

Pozor

- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v této uživatelské příručce, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly doporučeny společností Philips. Použijete-li takové příslušenství nebo díly, pozbývá záruka platnosti.
- Nedotýkejte se nádoby na chléb ostrým kuchyňským náčiním, aby se nepoškodila.
- Nevystavujte přístroj vysokým teplotám, ani jej nepokládejte na sporák, který je v provozu nebo je stále ještě horký.
- Přístroj umístěte vždy na stabilní a vodorovnou podložku.
- Nádobu na chléb vložte do přístroje vždy předtím, než zapojíte zástrčku do zásuvky a zapnete přístroj.
- Po použití přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Než přístroj vyčistíte nebo přesunete, nechte jej vychladnout.
- Nepečte chléb v nádobě na chléb s použitím běžné trouby.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké. Při zvedání nádoby na chléb za rukojeť, při manipulaci s horkou nádobou na chléb, hnětacím nožem nebo horkým chlebem mějte vždy navlečeny kuchyňské chňapky.
- Otevíráte-li během procesu pečení nebo po jeho skončení víko, mějte na paměti, že z otvorů pro únik páry nebo z pekárny uniká horká pára.
- Nezdvihejte a nepřemísťujte přístroj, pokud je v provozu.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí.
- Nevystavujte přístroj přímému slunečnímu svitu.
- Nevkládejte do otvorů pro únik páry kovové předměty ani cizorodé látky.
- Nepoužívejte nádobu na chléb, pokud je poškozená.
- Po použití přístroj vždy vyčistěte.
- Nemyjte přístroj v myčce.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Nad přístrojem, za ním a po obou stranách přístroje ponechejte volný prostor nejméně 10 cm, aby vyzařované teplo nezpůsobilo škody.
- Zabraňte poškození přístroje a nepokládejte na něj nádobu na chléb ani žádný jiný předmět.

Recyklace

Výrobek je navržen a vyroben z vysoce kvalitního materiálu a součástí, které lze recyklovat a znovu používat.
Je-li výrobek označen tímto symbolem přeškrtnuté popelnice, znamená to, že se na něj vztahuje směrnice EU 2002/96/EC:
Nevyhazujte tento výrobek do běžného domácího odpadu. Informujte se o místních předpisech týkajících se odděleného sběru elektrických a elektronických výrobků. Správnou likvidací starého výrobku pomůžete předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví lidí.

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

Záloha pro případ výpadku napájení

Tento přístroj je vybaven funkcí zálohy: pamatuje si stav před výpadkem napájení za předpokladu, že se napájení obnoví během 10 minut. Pokud k výpadku napájení dojde během procesu vaření, po obnovení napájení pokračuje odpočítávání doby vaření tam, kde skončilo. Pokud je výpadek napájení delší než 10 minut a dojde k němu během procesu vaření, pekárna se po obnovení napájení automaticky resetuje na předem nastavené hodnoty. Otevřete pekárnu, vyjměte její obsah a začněte celý postup znovu. Pokud jste nastavili časovač a předem nastavený proces vaření v době výpadku napájení ještě nezačal, pekárna se po obnovení napájení automaticky resetuje na předem nastavené hodnoty. Otevřete pekárnu, vyjměte její obsah a začněte celý postup znovu.

2 Úvod

Gratulujeme k nákupu a vítáme Vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips! Chcete-li využívat všech výhod podpory nabízené společností Philips, zaregistrujte svůj výrobek na stránkách www.philips.com/welcome.

3 Pekárna

Hlavní jednotka

① Kontrolní okénko	③ Ovládací panel
② Víko	④ Zástrčka

Ovládací panel

① Zvýšení časovače	⑤ Hmotnost bochníku
② Snížení časovače	⑥ Nabídka programů
③ Barva kůrky	⑦ Tlačítko spuštění/zastavení/zrušení
④ Stavový displej LCD	

Příslušenství

① Hnětací nůž	④ Odměrka – lžička
② Nádoba na chléb	⑤ Odměrka – hrneček
③ Háček	⑥Nádoba na jogurt s víkem (pouze model HD9016)

4 Používání pekárny

Před prvním použitím

1 Z přístroje odstraňte veškerý obalový materiál. Pozor, abyste nevyhodili hnětací nůž.
2 Z těla přístroje odstraňte všechny štítky.
3 Otřete vnější povrch přístroje, nádoby na chléb a hnětacího nože navlhčeným hadříkem, abyste odstranili prach, který se na přístroji mohl usadit.

Poznámka

- K čištění přístroje nikdy nepoužívejte kovové žínky, abrazivní čisticí prostředky ani agresivní čisticí prostředky, jako je například benzín nebo aceton.

4 Než začnete přístroj používat, důkladně vysušte všechny jeho části.

Příprava pekárny a ingrediencí

1 Pekárnu umístěte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch.
2 Otočte nádobou na chléb proti směru hodinových ručiček a vytáhněte ji.
3 Zatlačte hnětací nůž pevně do hřídele.
4 Odměřte ingredience pro recept, který chcete připravit (viz kniha receptů).
    - Ingredience vždy odměřujte přesně.
    - Všechny ingredience by měly mít pokojovou teplotu, pokud není v receptu uvedeno jinak.
5 Ingredience vložte do nádoby na chléb v pořadí, které je uvedeno v receptu.
    - Nejprve vždy přidávejte tekuté ingredience a poté ingredience suché.
    - Dbejte na to, aby kvasnice nepřišly do styku se solí.

Poznámka

- Nepřidávejte větší množství, než jsou uvedena v receptu, jinak by se pekárna mohla poškodit.

    - V této pekárně vždy používejte aktivní suché kvasnice.
    - Když kvasnice přidáváte do nádoby na chléb, měly by být suché a oddělené od ostatních ingrediencí.
    - Máslo a jiné tuky by měly být před vložením do nádoby na chléb nakrájeny na kousky, aby podpořily míchání.
    - V případě potřeby setřete strany nádoby na chléb stěrkou, aby se ulpělá směs vrátila do těsta.
    - Během míchání se ozve pípnutí, které vás upozorní na možnost přidat další ingredience, například ořechy.

6 Vložte nádobu na chléb do přístroje. Otočte nádobou na chléb proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na místo.

Poznámka

- Pokud není nádoba na chléb řádně sestavena, nebude se hnětací nůž otáčet.

7 Sklopte rukojeť nádoby na chléb a zavřete víko přístroje.
8 Zapojte zástrčku do zásuvky.
    ↳ Přístroj pípne a na displeji se zobrazí údaj „1“ a „3:55“. Tento údaj označuje „Bílý“ program.

Nastavení pekárny

1 Opakovaným stisknutím tlačítka ▤ (tlačítko nabídky) zvolte program.
    - Zobrazí se číslo zvoleného programu a doba zpracování.
    - Podrobný popis programů naleznete v následující části „Recept na pečení chleba“.
2 Opakovaným stisknutím tlačítka ▤ (tlačítko pro nastavení barvy kůrky) zvolte barvu kůrky.
    - Zvolenou barvu kůrky lze změnit ze světlé na tmavou.
3 Opakovaným stisknutím tlačítka ▤ (tlačítko hmotnosti bochníku) zvolte hmotnost bochníku.
    - Ujistěte se, že zvolená hmotnost odpovídá množství ingrediencí ve zvoleném receptu. Viz následující část „Recept na pečení chleba“.
4 Stisknutím tlačítka ▤ (tlačítko spuštění/zastavení) zahajte proces přípravy chleba.

Výstraha

- Během procesu pečení se samotná pekárna i víko mimořádně zahřívají. Dejte pozor, abyste se nespálili.

    ↳ Na displeji se odpočítává doba zpracování, dokud není chléb připraven.
    ↳ Po dokončení procesu pečení pekárna pípne a přejde do režimu udržování teploty (na 60 minut).

Předvolba času pro odložené pečení

Chcete-li, aby byl chleba připraven později, můžete použít časovač. Můžete nastavit dobu odložení maximálně 13 hodin.

Poznámka

- Funkci časovače nepoužívejte s recepty vyžadujícími čerstvé přísady, které se mohou zkazit, jako jsou například vejce, čerstvé mléko, kysaná smetana nebo sýr.

1 Vložte přísady do nádoby na chléb.
2 Vyberte odpovídající program, hmotnost bochníku a barvu kůrky podle zvoleného receptu.
    ↳ Na displeji se zobrazí celková doba zpracování.
3 Stisknutím ⏲+ / ⏲− (tlačítko zvýšení a snížení časovače) vyberte požadovanou předvolbu času.
    ↳ Pekárna přejde do režimu předvolby.
    - Pokud je například právě 19:00 hodin a vy chcete mít chléb připravený druhý den v 7:00 ráno (o 12 hodin později), můžete nastavit dobu předvolby na 12:00.
    - Pokud ponecháte tlačítko stisknuté, čas bude přibývat rychleji.
    - Pokud čas na displeji dosáhne 13 hodin a budete stále držet tlačítko časovače, displej začne opět zobrazovat dobu pečení nastaveného programu.
4 Stiskněte tlačítko ▤ (tlačítko spuštění/zastavení/zrušení).
    ↳ Časovač odpočítává nastavený čas v minutách.
    ↳ Chléb je připraven, když časovač odpočítá čas na hodnotu 0:00 a pekárna pípne.

Dokončení procesu pečení

Výstraha

- Vnitřek pekárny, nádoba na chléb, hnětací nůž a chléb jsou velmi horké.
- Při vyjímání nádoby na chléb na konci cyklu pečení nebo kdykoli během režimu udržování teploty vyjímejte nádobu na chléb pouze s navléknutými kuchyňskými chňapkami.

1 Chcete-li pekárnu vypnout, vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.
2 Pomocí držáků na hrnce nebo kuchyňských chňapek otevřete víko a otočte nádobou na chléb proti směru hodinových ručiček.
3 Uchopte nádobu na chléb za rukojeť a vytáhněte ji.
4 Otočte nádobu dnem vzhůru, držte rukojeť a vyklepejte chléb.

Poznámka

- K vyjmutí chleba nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, protože by mohlo poškodit nepřilnavý povrch nádoby na chléb.
- Buďte opatrní, nádoba na chléb a chléb jsou horké.

5 Pomocí dodaného háčku vyjměte hnětací nůž z hřídele/chleba.
    - Vždy zkontrolujte, zda hnětací nůž nezůstal v chlebu, jinak byste jej při krájení chleba mohli poškodit.
6 Před čištěním nechte pekárnu vychladnout.

Příprava jogurtu (pouze model HD9016)

Poznámka

- Než začnete s přípravou jogurtu, ujistěte se, že je nádoba na jogurt důkladně umytá teplou vodou a mýdlem a vysušená.
- Lze použít plnotučné či odtučněné mléko nebo mléko s 2 % tuku.
- Zkontrolujte, zda je jogurt čerstvý a počáteční kultura je tedy aktivní.

1 Poměr směsi mléka a jogurtu je 10:1 (například 400 ml mléka se 40 ml jogurtu).
2 Nalijte mléko do nádoby na jogurt.
3 Přidejte do nádoby na jogurt také jogurt a dobře promíchejte.
4 Zavřete a utáhněte víko.
5 Spusťte program na přípravu jogurtu.
    ↳ Jogurt bude připraven za 8 hodin.

5 Čištění a údržba

Poznámka

- Před zahájením čištění pekárnu odpojte ze zásuvky.
- S čištěním počkejte, až pekárna dostatečně vychladne.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny ani jej neproplachujte pod tekoucí vodou.
- K čištění přístroje nikdy nepoužívejte kovové žínky, abrazivní čisticí prostředky ani agresivní čisticí prostředky, jako je například benzín nebo aceton.
- Kvůli zajištění maximální bezpečnosti udržujte přístroj v čistotě, bez zbytků tuku a potravin.

Vnitřní části

Vnitřní část krytu a tělo přístroje:
    - Otřete je vyždímaným a vlhkým hadříkem.
    - Dbejte na to, abyste odstranili všechny zbytky potravin přilnuté k pekárně.
Topné těleso:
    - Otřete je vyždímaným a vlhkým hadříkem.
    - Zbytky potravin otřete vyždímaným a vlhkým hadříkem nebo je odstraňte párátky.

Vnější části

Povrch víka a vnější strana těla přístroje:
    - Otřete je hadříkem navlhčeným v mýdlové vodě.
    - Ovládací panel otírejte POUZE měkkým a suchým hadříkem.
    - Dbejte na to, abyste odstranili všechny zbytky potravin z okolí ovládacích tlačítek.

Příslušenství

Nádoba na chléb:
    - Nádobu na chléb očistěte měkkým hadříkem navlhčeným v horké vodě nebo mycím prostředku.
    - Neponořujte nádobu na chléb do vody ani ji nemyjte v myčce.
Hnětací nůž, odměrná lžička a hrneček a háček:
    - Ponořte do horké vody a očistěte houbou.
Nádoba na jogurt s víkem:
    - Důkladně je omyjte teplou vodou a mýdlem.
    - Před použitím zkontrolujte, zda jsou suché.

Tip

- Po pečení ihned vyjměte hnětací nůž z nádoby na chléb, aby se nepřichytil.

6 Skladování

Pekárnu skladujte na bezpečném a suchém místě.

7 Přísady pro pečení chleba

Chlebová mouka
Chlebová mouka má vysoký obsah glutenu (takže ji lze označit také jako mouku s vysokým obsahem glutenu, která obsahuje hodně bílkovin), je hodně pružná a dokáže zachovat velikost chleba po vykynutí. Protože je obsah glutenu vyšší než u obyčejné mouky, lze ji použít k přípravě chleba větší velikosti a s lepší vnitřní strukturou. Chlebová mouka je nejdůležitější přísadou pro přípravu chleba.

Celozrnná pšeničná mouka
Celozrnná pšeničná mouka je namleta z celého obilí. Obsahuje obaly pšeničných zrn a gluten. Celozrnná pšeničná mouka je těžší a obsahuje více výživných látek než obyčejná mouka. Chléb připravený z celozrnné pšeničné mouky je obvykle malý. Z tohoto důvodu mnoho receptů využívá kombinaci celozrnné pšeničné mouky nebo chlebové mouky pro dosažení nejlepších výsledků.

Žitná mouka
Žitná mouka má vyšší obsah vlákniny, ale nižší obsah glutenu než pšeničná mouka. Žitná mouka je obvykle tmavší a má výraznější chuť než bílá a pšeničná mouka. V této pekárně by se měla používat s chlebovou moukou.

Kukuřičná mouka a ovesná mouka
Kukuřičná mouka a ovesná mouka se mele z kukuřice, respektive z ovsa. Jedná se o dodatečné ingredience pro přípravu celozrnného chleba, které zvýrazňují chuť a strukturu.

Hladká mouka
Má nižší obsah glutenu než chlebová mouka. V našich receptech ji lze použít pro pečení mazanců, koláčů, žemlí připravovaných v páře a smažených chlebových tyčinek.

Cukr
Cukr je velmi důležitá přísada, protože zlepšuje sladkou chuť a barvu chleba. Považuje se také za výživu v kvasnicovém chlebu. Obvykle se používá bílý cukr. V případě zvláštních požadavků může být třeba hnědý cukr, moučkový cukr nebo cukrová vata.

Kvasnice
Kvasnice po procesu kvašení produkují oxid uhličitý. Oxid uhličitý roztáhne těsto a změkčí vnitřní strukturu. V této pekárně používejte aktivní suché kvasnice.
Kvasnice musejí být skladovány v chladničce, protože při vysoké teplotě uhynou. Před použitím zkontrolujte datum výroby a dobu trvanlivosti kvasnic. Po každém použití je co nejdříve opět uložte do chladničky. Pokud chléb nevykyne, obvykle je to způsobeno nekvalitními kvasnicemi.

Sůl
Sůl je nezbytná pro zlepšení chuti chleba a barvy kůrky. Sůl však může také kvasnicím bránit v kynutí. Nepoužívejte v receptech příliš mnoho soli. Bez použití soli by však chléb byl větší.

Vejce
Vejce mohou zlepšit strukturu chleba, zvýšit jeho výživnou hodnotu a zvětšit jeho velikost. Vejce by mělo být rovnoměrně rozmícháno.

Tuk, máslo a rostlinný olej
Tuk může chléb změkčit a prodloužit jeho trvanlivost. Máslo by mělo být před použitím rozpuštěné nebo nakrájené na kousíčky.

Voda a jiné tekutiny
Voda je nezbytnou ingrediencí pro přípravu chleba. Obecně lze říci, že nejvhodnější je voda o teplotě od 20 °C do 25 °C. Vodu lze nahradit čerstvým mlékem nebo vodou smíchanou se sušeným mlékem s 2 % tuku. To může zlepšit chuť chleba a také barvu kůrky. V některých receptech může být třeba šťáva pro zlepšení chuti chleba, například jablečná šťáva, pomerančová šťáva, citrónová šťáva a podobně.

8 Životní prostředí

Až přístroj doslouží, neodkládejte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej k recyklaci do oficiálního sběrného dvora. Pomůžete tím zachovat životní prostředí.

9 Záruka a servis

Pokud potřebujete služby či informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte web společnosti Philips www.philips.com nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve vaší zemi. Telefonní číslo naleznete v záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky společnosti Philips nenachází, obraťte se na místního prodejce výrobků Philips.

Eesti

1 Tähtis

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ning hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles.

Oht

- Ärge kunagi kastke leivaküpsetaja korpust vette või muudesse vedelikesse ega loputage seda kraani all.
- Ärge blokeerige leivaküpsetaja töötamise ajal auru- ja õhuavasid.

Hoiatus

- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsiliste puuete ja vaimuhäiretega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.

- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja täiskasvanu järelevalve all.
- Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas. Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva, millel seade seisab.
- Kui toitejuhe on rikutud, siis ohtlike olukordade vältimiseks tuleb lasta toitejuhe vahetada Philipsis, Philipsi volitatud hoolduskeskuses või samasugust kvalifikatsiooni omaval isikul.
- See seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
- Seadme pinnad võivad kasutuse käigus kuumeneda.
- Ärge kasutage tavalise leiva, kiirleiva ja lihavõttesaia valmistamisel vastavalt üle 560 g jahu ja 9 g, 12 g, 14 g pärmi.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti. Veenduge alati, et pistik on kindlalt seinakontakti sisestatud.
- Ärge kasutage leivaküpsetajat, kui selle toitejuhe, pistik, korpus või kui see ise on kahjustatud.
- Veenduge, et enne pistiku sisestamist seinakontakti on küttekeha, leivavormi pöörlev võll ja leivavormi välispind puhas ja kuiv.
- Ärge kasutage seadet muuks, kui selles kasutusjuhendis kirjeldatud otstarbeks.
- Ärge ühendage seadet vooluvõrku ega käsitsege juhtpaneeli märgade kätega.
- Ärge minge seadme töötamise ajal oma näo või kätega auru- ja õhuavade juurde.
- Ärge avage küpsetamise ajal seadme kaant, kuna selle tulemusel võib tainas või leib kokku vajuda.
- Küpsetamise ajal läheb nii seade ise kui ka selle kaas äärmiselt kuumaks. Olge ettevaatlik, et te ennast ei kõrvetaks.
- Ärge eemaldage seadme töötamise ajal leivavormi seadme küljest.
- Ärge kunagi kasutage köögitarvikuid, et segada leivavormis koostisaineid leivaküpsetusprogrammi töötamise ajal.
- Pange leivavormi üksnes koostisained. Küttekeha kahjustumise vältimiseks ärge pange ega valage seadme sisse mingeid koostisaineid ja/või lisaaineid.
- Kui võtate leivavormist moosi välja, hoidke leivavormist moosi väljavalamiseks mõlema käega kinni ja kasutage pajakindaid.

Ettevaatust

- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises. Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida Philips ei ole eriliselt soovitanud. Selliste tarvikute või osade kasutamisel kaotab garantii kehtivuse.
- Seadme vigastamise vältimiseks ärge kasutage leivavormi käsitsemisel teravaid köögitarvikuid.
- Ärge laske seadmel kokku puutuda kõrgete kuumustega ega asetage seda sisse lülitatud või veel kuumale pliidile.
- Pange seade alati kindlale, tasasele ja horisontaalsele pinnale.
- Pange leivavorm alati seadmesse enne, kui sisestate pistiku pistikupesasse ja lülitate seadme sisse.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Laske seadmel alati enne puhastamist või selle liigutamist ära jahtuda.
- Ärge pange leivavormi tavalisse ahju, et selles leiba küpsetada.
- Seadme töötamisel võivad ligipääsetavad pinnad kuumeneda. Kasutage alati pajakindaid, kui tõstate ahjuvormi käepidemest või kui käsitsete kuuma ahjuvormi, sõtkumistera või kuuma leiba.
- Olge ettevaatlik auruavadest või leivaküpsetajast küpsetamise ajal või pärast seda tuleva kuuma auruga.
- Ärge tõstke ega liigutage seadet töötamise ajal.
- Ärge puudutage liikuvaid osasid
- Ärge jätke seadet päikese kätte.
- Ärge pange auruavadesse metallesemeid ega sobimatuid aineid.
- Ärge kasutage leivavormi, kui see on kahjustatud.
- Puhastage seadet alati pärast kasutamist.
- Ärge peske seadet nõudepesumasinas.
- Seade ei ole mõeldud õues kasutamiseks.
- Jätke seadme kohale, taha ja külgedele vähemalt 10 cm ruumi, et seadmest eralduv kuumus ei saaks kahju tekitada.
- Seadme kahjustumise vältimiseks ärge asetage seadme peale leivavormi ega muid esemeid.

Ringlussevõtt

Teie toode on kavandatud ja toodetud kvaliteetsetest materjalidest ja osadest, mida on võimalik ringlusse võtta ning uuesti kasutada.
Kui näete toote külge kinnitatud maha tõmmatud prügikasti sümbolit, siis kehtib tootele Euroopa direktiiv 2002/96/EÜ:
Ärge kunagi visake seda toodet muude majapidamisjäätmete hulka. Palun viige ennast kurssi elektriliste ja elektrooniliste toodete eraldi kogumist reguleerivate kohalike eeskirjadega. Toote õige kõrvaldamine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

Elektromagnetilised väljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitsetakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seda tänapäeval käibelolevate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

Varufunktsioon elektrivõrgu rikke korral

Käesoleval seadmel on spetsiaalne funktsioon, mille abil seade registreerib voolurikke-eelse seisundi eeldusel, et rike ei kesta kauem kui 10 minutit. Kui voolurike leiab aset küpsetamise ajal, jätkub valmistusaja loendamine poolelijäänud kohast niipea, kui energiavarustus taastub. Kui elekter on ära kauem kui 10 minutit ja küpsetamine on parasjagu pooleli, seadistab leivaküpsetaja end energiavarustuse taastudes automaatselt ümber eelmääratud seadistusele. Avage leivaküpsetaja, tehke nõu tühjaks ning alustage otsast peale. Kui olete taimeri seadistanud ja eelmääratud küpsetusaeg ei ole rikke ilmnemise ajal veel alanud, lülitub leivaküpsetaja energiavarustuse taastudes automaatselt ümber eelmääratud seadistusele. Avage leivaküpsetaja, tehke nõu tühjaks ning alustage otsast peale.

2 Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt! Philipsi pakutava tootetoe eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebisaidil www.philips.com/welcome.

3 Teie leivaküpsetaja

Põhiseade

① Vaatlusaken	③ Juhtpaneel
② Seadme katte kaas	④ Toitepistik

Juhtpaneel

① Taimeri näidu suurendamine	⑤ Leivapätsi kaal
② Taimeri näidu vähendamine	⑥ Programmimenüü
③ Kooriku värvus	⑦ Käivitus-/peatamis-/tühistamisnupp
④ LCD-ekraan	

Tarvikud

① Sõtkumistera	④ Mõõdulusikas
② Leivaalus	⑤ Mõõdunõu
③ Konks	⑥Kaanega jogurtinõu (ainult mudeli HD9016 puhul)

4 Leivaküpsetaja kasutamine

Enne esmakasutust

1. Eemaldage seadme küljest kõik pakkematerjalid. Hoolitsege selle eest, et te ei viskaks sõtkumistera minema.
2. Eemaldage seadme korpuselt kõik sildid.
3. Seadmele kogunenud tolmu eemaldamiseks pühkige seadme välispind, leivavorm ja sõtkumistera niiske lapiga puhtaks.

Märkus

- Ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks küürimiskäsnu, abrasiivseid puhastusvahendeid ega sööbivaid vedelikke, nagu bensiin või atsetoon.

4. Enne seadme kasutama hakkamist kuivatage kõik selle osad korralikult.

Seadke leivaküpsetaja leivaküpsetamiseks valmis ja otsige välja koostisained.

1. PPange leivaküpsetaja kindlale, horisontaalsele ja tasasele pinnale.
2. Keerake leivavormi vastupäeva ja tõstke see välja.
3. Lükake sõtkumistera kindlalt võlli külge.
4. Mõõtke välja koostisainete kogused vastavalt retseptile, mida soovite kasutada (vt retseptivihikut).
    - Olge koostisainete mõõtmisel alati täpne.
    - Kõik koostisained peaksid olema toatemperatuuril, v.a juhul, kui retseptis on kirjas teisiti.
5. Pange koostisained leivavormi retseptis loetletud järjekorras.
    - Kõigepealt pange vormi vedelad koostisained, seejärel kuivained.
    - Ärge laske pärmil soolaga kokku puutuda.

Märkus

- Ärge lisage retseptis kirjas olnud kogustele täiendavaid koguseid, kuna see võib leivaküpsetajat kahjustada.

    - Kasutage antud leivaküpsetajaga alati aktiivset kuivpärmi.
    - Pärm peab olema kuiv ja leivavormi lisamisel teistest koostisainetest eraldi.
    - Või ja teised rasvained tuleb segamise hõlbustamiseks lõigata väikesteks tükkideks enne, kui need leivavormi lisatakse.
    - Vajaduse korral kasutage leivavormi seintele kleepuva segu taina hulka kraapimiseks spaatlit.
    - Segamise ajal kuulete piiksuhelisid, mis annavad teile märku sellest, et lisaksite soovi korral täiendavad koostisained, näiteks pähklid.

6. Pange leivavorm seadmesse. Keerake leivavormi päripäeva, kuni see kindlalt paika lukustub.

Märkus

- Kui leivavorm pole õigesti kokku pandud, siis sõtkumistera ei pöörle.

7. Vajutage leivavormi käepide alla ja sulgege seadme kaas.
8. Pange pistik pistikupessa.
    ↳ Kuulete piiksuheli ning ekraanile kuvatakse "1" ja "3:55", mis viitavad programmi "Valge" kasutamisele.

Nastavení pekárny

1. Vajutage programmi valimiseks korduvalt nuppu ⊟ (menüünupp).
    - Ekraanile kuvatakse valitud programmi number ja programmi kestus.
    - Programmide üksikasjaliku kirjeldusega tutvumiseks vt allpool osa "Leivaretsept".
2. Vajutage kooriku värvuse valimiseks korduvalt nuppu ⊟ (kooriku värvuse nupp).
    - Valitud kooriku värvuse võib muuta heledast tumedaks.
3. Vajutage leivapätsi kaalu valimiseks korduvalt nuppu ⊟ (leivapätsi kaalu nupp).
    - Veenduge, et seadistatud kaal sobib teie valitud retseptis sisalduvate koostisainete kogustega. Tutvuge allpool osaga "Leivaretsept".
4. Leivaküpsetamise alustamiseks vajutage nuppu ⊟ (käivitus-/peatamisnupp).

Ettevaatust

- Küpsetamise ajal läheb nii seade ise kui ka selle kaas äärmiselt kuumaks. Olge ettevaatlik, et te ennast ei kõrvetaks.

    ↳ Ekraanil loendatakse küpsetusaega leiva valmimiseni.
    ↳ Kui küpsetamine on lõppenud, kuulete piiksuheli ja seade lülitub ümber soojana hoidmise režiimile (60 minutit).

Aja seadistamine hilisemaks küpsetamiseks

Taimeri abil saate seadistada leivaküpsetaja leiba hiljem küpsetama. Maksimaalne aeg, mille võrra saate leiva küpsetamise hilisemaks lükata, on 13 tundi.

Märkus

- ärge kasutage taimerit retseptidega, mis nõuavad värskeid koostisaineid ning võivad rikneda, nt munad, värske piim, rõõsk koor või juust.

1. Pange leivavormi kõik koostisained.
2. Valige retsepti jaoks sobiv programm, leivapätsi suurus ja kooriku värvus.
    ↳ Eelseadistatud valmistamisaeg kuvatakse ekraanile.
3. Soovitud eelseadistatud aja valimiseks vajutage ◷+ / ◷– (taimeri näidu suurendamise ja vähendamise nuppe).
    ↳ Leivaküpsetaja lülitub ümber eelseadistusrežiimile.
    - Näiteks kui kell on 19.00 ja te soovite, et leib saaks valmis järgmisel hommikul kell 7.00 (12 tundi hiljem), saate seadistada eelseadistusaja näiduks 12.00.
    - Nuppu all hoides suureneb seadistusaeg kiiremini.
    - Kui ekraanile kuvatud aeg jõuab 13 tunnini ja te ikkagi hoiate all aja seadistamise nuppu, siis lähtestatakse ekraanile kuvatud näit seadistatud programmi küpsetusajani.
4. Vajutage nuppu ⊟ (käivitus-/peatamis-/tühistamisnupp).
    ↳ Taimer hakkab seadistatud aega minutites loendama.
    ↳ Leib on valmis, kui taimer on jõudnud näiduni "0:00" ja kuulete piiksuheli.

Küpsetamisprotsessi lõpetamine

Ettevaatust

- Leivaküpsetaja sisemus, leivavorm, sõtkumistera ja leib on väga kuumad.
- Küpsetamistsükli lõppemisel ja soojana hoidmise režiimi ajal leivavormi seadmest väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid.

1. Leivaküpsetaja väljalülitamiseks tõmmake pistik pistikupesast välja.
2. Avage pajakindaid kasutades kaas ja keerake leivavormi vastupäeva.
3. Võtke leivavormi käepidemest kinni ja tõstke see välja.
4. Käepidemest kinni hoides keerake leivavorm tagurpidi ning raputage leib välja.

Märkus

- Ärge kasutage leiva eemaldamiseks metallist köögiriistu, sest need võivad kahjustada leivavormi nakkumatut pinda.
- Olge ettevaatlik, sest leivavorm ja leib on kuumad.

5. Kasutage komplektis olevat konksu, et eemaldada sõtkumisterad võlli/leiva küljest.
    - Veenduge alati, et sõtkumistera ei ole jäänud leiva sisse, sest muidu võite leiva viilutamisel sõtkumistera kahjustada.
6. Laske leivaküpsetajal enne puhastamist maha jahtuda.

Jogurti valmistamine (ainult mudeli HD9016 puhul)

Märkus

- Veenduge, et jogurtinõu on sooja vee ja nõudepesuvahendiga hoolikalt puhtaks pestud ja et see on enne jogurti valmistamist kuiv.
- Kasutada võib suure rasvasisaldusega, kooritud või 2% piima.
- Veenduge, et jogurt on värske ja jogurtikultuur aktiivne.

1. Piima ja jogurti vahekord segus on 10 : 1 (näiteks 400 ml piima ja 40 ml jogurtit).
2. Valage piim jogurtinõusse.
3. Lisage jogurt ning segage hoolikalt.
4. Sulgege kaas ja veenduge, et see on korralikult kinni.
5. Käivitage jogurti valmistamise programm.
    ↳ Jogurt on valmis 8 tunni pärast.

5 Puhastamine ja hooldus

Märkus

- Enne leivaküpsetaja puhastamist tõmmake pistik vooluvõrgust välja.
- Oodake, kuni leivaküpsetaja on piisavalt maha jahtunud.
- Ärge kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse ega loputage seda kraani all.
- Ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks küürimiskäsnu, abrasiivseid puhastusvahendeid ega sööbivaid vedelikke, nagu bensiin või atsetoon.
- Maksimaalse turvalisuse tagamiseks hoolitsege selle eest, et seade oleks puhas, et see ei oleks rasvane ning et selles ei oleks toidujääke.

Seadme sisemus

Kaane sisemus ja korpus
- Pühkige kaant ja korpust niiske, väljaväänatud lapiga.
- Veenduge, et leivaküpsetaja küljes ei ole toidujääke.

Küttekeha
- Pühkige küttekeha niiske, väljaväänatud lapiga.
- Eemaldage toidujäägid väljaväänatud niiske lapi või hambatikuga

Seadme välispind

Katte kaas ja korpuse välispind
- Pühkige kaas ja korpuse välispind puhtaks nõudepesuvahendit sisaldavas vees niisutatud lapiga.
- Juhtpaneeli pühkimiseks kasutage ÜKSNES pehmet ja kuiva lappi.
- Hoolitsege selle eest, et juhtpaneeli ümbrus oleks toidujääkidest puhas.

Tarvikud

Leivavorm
- Puhastage leivavormi kuumas vees või nõudepesuvahendit sisaldavas vees niisutatud pehme lapiga.
- Ärge leotage leivavormi vees ja ärge peske seda nõudepesumasinas.

Sõtkumistera, mõõtelusikas, mõõtenõu ja konks
- Leotage kuumas vees ja peske nuustikuga.

Kaanega jogurtinõu
- Peske põhjalikult puhtaks sooja vee ja nõudepesuvahendiga.
- Veenduge, et see on enne kasutamist täiesti kuiv.

Soovitus

- Pärast küpsetamist eemaldage sõtkumistera kinnijäämise ärahoidmiseks kohe leivavormist.

6 Hoiustamine

Hoiustage leivaküpsetajat turvalises ja kuivas kohas.

7 Leiva koostisained

Leivajahu
Leivajahu on suure gluteenisisaldusega (seda võib nimetada ka rohke gluteenisisaldusega jahuks, mis sisaldab suures koguses valke), hea elastsusega ega lase leival pärast kerkimist alla vajuda. Kuna gluteenisisaldus on suurem kui tavalisel jahul, võib seda kasutada suuremate leibade ja suurema kiudainesisaldusega leibade küpsetamiseks. Leivajahu on leiva valmistamise kõige olulisem komponent.

Täisteranisujahu
Täisteranisujahu on jahvatatud tervetest teradest. See sisaldab nisuterade kestasid ja gluteeni. Täisteranisujahu on raskem ja toitainerikkam kui tavaline jahu. Täisteranisujahust valmistatud leib on tavaliselt mahult väiksem. Paljudes retseptides kasutatakse parima tulemuse saamiseks nii täisteranisujahu kui ka leivajahu.

Riisijahu
Riisijahu sisaldab rikkalikult kiudaineid, kuid on nisujahust väiksema gluteenisisaldusega. Riisijahust valmistatud leib on tavaliselt värvilt tumedam ja tugevama maitsega kui hele nisujahust valmistatud leib. Selle leivaküpsetaja puhul tuleks riisijahu kasutada koos leivajahuga.

Maisijahu ja kaerajahu
Maisijahu ja kaerajahu jahvatatakse eraldi maisist ja kaerast. Neid kasutatakse jämedama tekstuuriga leibade valmsitamisel lisakomponentidena, kuna nad täiustavad leiva lõhna ja maitset ning tekstuuri.

Tavajahu
Tavajahu on väiksema gluteenisisaldusega kui leivajahu. Meie retseptides võib tavajahu kasutada lihavõttesaia, kookide, aurutatud saiakeste ja praetud leivapulkade valmistamiseks.

Suhkur
Suhkur on väga oluline koostisaine, mis suurendab leiva magusust ja annab sellele värvi. Seda peetakse ka pärmileiva n-ö toiduks. Enamasti kasutatakse valget suhkrut. Soovi korral võib kasutada ka pruuni suhkrut või tuhksuhkrut.

Pärm
Pärast kergitamisprotsessi tekitab pärm süsihappegaasi. Süsihappegaas annab leivale kohevust ja muudab selle kiud pehmemaks. Kasutage selle leivaküpsetaja puhul alati aktiivset kuivpärmi. Pärmi tuleb hoida külmkapis, kuna pärmiseened hävivad kõrgel temperatuuril. Enne kasutamist kontrollige pärmi valmistamis- ja säilivusaega. Pärast kasutamist pange ülejäänud pärm võimalikult kiiresti tagasi külmkappi. Kui leib ei taha kerkida, on enamasti põhjuseks kehv pärm.

Sool
Sool on vajalik leiva lõhna- ja maitseomaduste ning kooriku värvuse parandamiseks. Samas võib juhtuda, et sool ei lase pärmil paisuda. Ärge kunagi kasutage liiga palju soola. Ilma soolata oleks leib aga suurem.

Munad
Munad parandavad leiva tekstuuri, muudavad selle toitvamaks ja mahult suuremaks. Munad tuleb alati korralikult lahti kloppida.

Rasv, või ja taimeõli
Rasv võib muuta leiva pehmemaks ja pikendab selle säilivust. Või tuleks enne kasutamist üles sulatada või peeneks tükeldada.

Vesi ja muud vedelikud
Vesi on leiva valmistamisel esmatähtis koostisaine. Üldjuhul on kõige parem, kui vee temperatuur jääb vahemikku 20–25 °C. Vee asemel võib kasutada piima või 2% piimapulbriga segatud vett. See võib parandada leiva lõhna- ja maitseomadusi ning täiustada kooriku värvi. Mõnes retseptis soovitatakse leiva lõhna- ja maitseomaduste parandamiseks lisada mahla, näiteks õunamahla, apelsinimahla, sidrunimahla jne.

8 Keskkond

Tööea lõpus ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. Niimoodi toimides aitate hoida loodust.

9 Garantii ja hooldus

Kui vajate teenust või teavet või abi mõne probleemi lahendamisel, külastage palun Philipsi veebilehekülge aadressil www.philips.com või võtke ühendust kohaliku Philipsi klienditeeninduskeskusega. Telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiilehelt. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete edasimüüja poole.

Hrvatski

1 Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.

Opasnost
- Kućište aparata za kruh nikada nemojte uranjati u vodu ili neku drugu tekućinu i nemojte ga ispirati pod vodom.
- Dok aparat za kruh radi, nemojte pokrivati otvore za paru i ventilaciju.

Upozorenje

- Ovaj aparat mogu koristiti djeca iznad 8 godina starosti i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje smiju izvršavati djeca starija od 8 godina uz nadzor odrasle osobe.
- Aparat i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina. Mrežni kabel ne smije visjeti preko ruba stola ili radne površine na kojoj stoji aparat.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasne situacije.
- Aparat nije namijenjen korištenju u kombinaciji s vanjskim timerom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom korištenja.
- Nemojte stavljati više od 560 g brašna te 9 g kvasca za obični kruh, 12 g kvasca za kruh koji se vrlo brzo priprema i 14 g kvasca za uskršnji kolač.
- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. Obavezno provjerite je li utikač ispravno umetnut u zidnu utičnicu.
- Nemojte koristiti aparat ako su utikač, kabel za napajanje, kućište aparata ili posuda za kruh oštećeni.
- Prije ukopčavanja utikača u zidnu utičnicu, provjerite jesu li grijaći element, rotirajuća osovina posude za kruh i vanjska strana posude za kruh čisti i suhi.
- Aparat koristite isključivo za svrhu opisanu u ovim uputama.
- Nemojte ukopčavati aparat ili pritiskati gumbe na upravljačkoj ploči ako su vam ruke mokre.
- Nemojte lice ili ruke približavati otvorima za paru i ventilaciju dok aparat radi.
- Nemojte otvarati poklopac tijekom pečenja jer se u suprotnom tijesto ili kruh mogu spustiti.
- Tijekom pečenja aparat i poklopac jako se zagrijavaju. Nemojte se opeći.
- Nemojte vaditi posudu za kruh iz aparata tijekom uporabe.
- Nikada nemojte koristiti kuhinjski pribor za miješanje sastojaka u posudi za kruh tijekom programa pečenja.
- U posudu za kruh stavite samo sastojke. Nemojte stavljati niti prolijevati nikakve sastojke i/ili dodatke u unutrašnjost aparata kako se grijaći element ne bi oštetio.
- Kad iz posude za kruh vadite pekmez, koristite kuhinjske rukavice i obje ruke kako biste podigli posudu za kruh i izlili vrući pekmez.

Pažnja

- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu. Ako se aparat nepravilno koristi, ako se koristi za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi u skladu s uputama u korisničkom priručniku, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips neće biti odgovorna za nastalu štetu.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Nemojte dodirivati posudu za kruh oštrim kuhinjskim priborom kako se ne bi oštetila.
- Nemojte izlagati aparat visokim temperaturama i nemojte ga postavljati na štednjak ili kuhalo koji rade ili su još uvijek vrući.
- Aparat uvijek položite na ravnu i stabilnu površinu.
- Obavezno postavite posudu za kruh u aparat prije ukopčavanja utikača u zidnu utičnicu i uključivanja aparata.
- Aparat obavezno iskopčajte nakon korištenja.
- Prije čišćenja ili premještanja aparata obavezno pričekajte da se ohladi.
- Posudu za kruh nemojte stavljati u običnu pećnicu kako biste ispekli kruh.
- Dostupne površine aparata mogu postati vruće tijekom rada aparata. Obavezno koristite kuhinjske rukavice kad podižete posudu za kruh za ručku ili rukujete vrućom posudom za kruh, oštricom za miješanje ili vrućim kruhom.
- Čuvajte se vruće pare koja izlazi iz otvora za paru tijekom pečenja ili iz aparata za kruh kad otvorite poklopac tijekom ili nakon pečenja.
- Aparat nemojte podizati i premještati dok radi.
- Nemojte dirati pokretne dijelove.
- Ne izlažite aparat izravnom sunčevom svjetlu.
- U otvore za paru nemojte umetati metalne dijelove ili strane tvari.
- Nemojte koristiti posudu za kruh ako je oštećena.
- Aparat uvijek očistite nakon uporabe.
- Aparat nemojte prati u stroju za pranje posuđa.
- Aparat ne koristite na otvorenom.
- Iznad, iza i s obje strane aparata ostavite barem 10 cm slobodnog prostora kako biste spriječili oštećenja uzrokovana emitiranom toplinom.
- Nemojte na aparat postavljati posudu za kruh ili neki drugi predmet kako se aparat ne bi oštetio.

Recikliranje

Proizvod je proizveden od vrlo kvalitetnih materijala i komponenti, pogodnih za recikliranje i ponovno korištenje.
ada na proizvodu vidite simbol prekrižene kante za otpad, to znači da je uređaj obuhvaćen direktivom EU-a 2002/96/EC:
Proizvod nipošto nemojte odlagati s drugim kućanskim otpadom. Raspitajte se o lokalnim propisima o zasebnom prikupljanju električnih i elektroničkih proizvoda. Pravilno odlaganje starih proizvoda pridonosi sprječavanju potencijalno negativnih posljedica po okoliš i ljudsko zdravlje.

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj aparat tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete ispravno i u skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku, prema dostupnim znanstvenim dokazima aparat će biti siguran za korištenje.

Rezervno napajanje u slučaju nestanka struje

Ovaj aparat ima funkciju rezervnog napajanja koja pamti status prije nestanka električne energije, pod uvjetom da se električna energija vrati unutar 10 minuta. Ako do nestanka električne energije dođe tijekom pečenja, odbrojavanje vremena pečenja nastavlja se od mjesta gdje je stalo kad se električna energija vrati. Ako se električna energija ne vrati duže od 10 minuta, a do nestanka je došlo za vrijeme pečenja, aparat za kruh se automatski vraća na prethodno postavljenu postavku kad se električna energija vrati. Otvorite aparat za kruh, izvadite sadržaj i krenite ispočetka. Ako ste postavili timer, a postavljeni proces pečenja još nije počeo u trenutku nestanka električne energije, aparat za kruh automatski se vraća na prethodno postavljenu postavku kad se električna energija vrati. Otvorite aparat za kruh, izvadite sadržaj i krenite ispočetka.

2 Uvod

Čestitamo vam na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudi Philips, registrirajte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

3 Vaš aparat za kruh

Glavna jedinica

① Prozor za kontrolu	③ Upravljačka ploča
② Poklopac	④ Utikač

Upravljačka ploča

① Povećavanje vremena na timeru	⑤ Težina štruce
② Smanjivanje vremena na timeru	⑥ Izbornik programa
③ Boja korice	⑦ Gumb za pokretanje/zaustavljanje/poništavanje
④ LCD zaslon za status	

Dodatna oprema

① Oštrica za miješanje tijesta	④ Mjerna žlica
② Posuda za kruh	⑤ Mjerna šalica
③ Kuka	⑥Spremnik za jogurt s poklopcem (samo HD9016)

4 Uporaba aparata za kruh

Prije prvog korištena

1. Uklonite svu ambalažu s aparata. Pazite da ne bacite oštricu za miješanje tijesta.
2. Uklonite sve naljepnice s kućišta aparata.
3. Vlažnom krpom obrišite vanjski dio aparata, posudu za kruh i oštricu za miješanje kako biste obrisali prašinu koja se možda nakupila na aparatu.

Napomena

- Za čišćenje aparata nikada nemojte koristiti spužvice za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje ili agresivne tekućine poput benzina ili acetona.

4. Temeljito osušite sve dijelove prije početka uporabe aparata.

Priprema aparata za kruh i sastojaka

1. Aparat za kruh stavite na stabilnu, vodoravnu i ravnu površinu.
2. Okrenite posudu za kruh u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i zatim je izvadite.
3. Čvrsto pritisnite oštricu za miješanje na osovinu.
4. Izmjerite sastojke za recept koji želite pripremiti (pogledajte knjižicu s receptima).
    - Sastojke uvijek točno izmjerite.
    - Svi sastojci trebaju biti sobne temperature, osim ako se u receptu navodi suprotno.
5. Stavite sastojke u posudu za kruh redoslijedom navedenim u receptu.
    - Uvijek najprije dodajte tekuće, a zatim suhe sastojke.
    - Pazite da sol ne dođe u dodir s kvascem.

Napomena

- Nemojte dodavati količine veće od navedenih u receptu jer to može oštetiti aparat za kruh.

    - U ovom aparatu za kruh obavezno koristite aktivni suhi kvasac.
    - Kvasac treba biti suh i odvojen od ostalih sastojaka kada ga dodate u posudu za kruh.
    - Maslac i druge masnoće treba izrezati na male komade prije stavljanja u posudu za kruh kako bi se olakšalo miješanje.
    - Ako je potrebno, pomoću lopatice sastružite stjenke posude za kruh kako biste odvojili sastojke zalijepljene za stjenku i vratili ih u mješavinu.
    - Tijekom miješanja čut ćete zvučne signale koji upozoravaju da trebate dodati ostale sastojke kao što su orašasti plodovi, ako to želite.

6. Stavite posudu za kruh u aparat. Okrećite posudu za kruh u smjeru kazaljke na satu dok ne sjedne na mjesto.

Napomena

- Oštrica za miješanje neće se okretati ako posuda za kruh nije pravilno postavljena.

7. Spustite ručku posude za kruh i zatvorite poklopac aparata.
8. Priključite utikač u zidnu utičnicu.
    ↳ Aparat će se oglasiti zvučnim signalom i na zaslonu će se prikazati "1" i "3:55", što se odnosi na program "Bijeli kruh".

Postavljanje aparata za kruh

1. Pritišćite ⊟ (gumb izbornika) kako biste odabrali program.
    - Prikazuju se broj odabranog programa i vrijeme obrade.
    - Detaljan opis programa potražite u odjeljku "Recept za kruh" u nastavku.
2. Pritišćite ⊟ (gumb za boju korice) kako biste odabrali boju korice.
    - Boju korice možete mijenjati iz svijetle u tamnu.
3. Pritišćite ⊟ (gumb za težinu štruce) kako biste odabrali težinu štruce.
    - Pazite da odabrana težina odgovara količini sastojaka za odabrani recept. Pogledajte odjeljak "Recept za kruh" u nastavku.
4. Pritisnite ⊟ (gumb za pokretanje/zaustavljanje) kako biste započeli postupak pečenja kruha.

Oprez

- Tijekom pečenja aparat za kruh i poklopac jako će se zagrijati. Pazite da se ne opečete.

    ↳ Na zaslonu se odbrojava vrijeme obrade dok se kruh ne ispeče.
    ↳ Kada pečenje završi, aparat za kruh oglasit će se zvučnim signalom i prijeći u način rada održavanja topline (60 minuta).

Postavljanje vremena za odgođeno pečenje

Ako želite da se kruh ispeče kasnije, možete koristiti timer. Maksimalno vrijeme odgode koje možete postaviti je 13 sati.

Napomena

- Funkciju timera ne koristite u receptima koji zahtijevaju upotrebu svježih sastojaka kao što su jaja, svježe mlijeko, kiselo vrhnje ili sir.

1. Sve sastojke stavite u posudu za kruh.
2. Odaberite odgovarajući program, veličinu štruce i boju korice za svoj recept.
    ↳ Ukupno vrijeme obrade prikazuje se na zaslonu.
3. Pritisnite ◷+ / ◷– (gumb za povećavanje ili smanjivanje vremena na timeru) kako biste odabrali željeno vrijeme.
    ↳ Aparat za kruh ulazi u postavljeni način rada.
    - Na primjer, ako je trenutno vrijeme 19:00, a želite da kruh bude gotov u 7:00 sljedećeg jutra (12 sati poslije), vrijeme možete postaviti na 12:00.
    - Vrijeme se brže povećava ako gumb držite pritisnutim.
    - Dosegne li vrijeme na zaslonu 13 sati, a vi i dalje pritišćete gumb timera, na zaslonu se vraća vrijeme pečenja postavljenog programa.
4. Pritisnite ⊟ (gumb za pokretanje/zaustavljanje/poništavanje).
    ↳ Timer odbrojava postavljeno vrijeme u minutama.
    ↳ Kruh je spreman kada timer odbroji do 0:00, a aparat za kruh ispusti zvučni signal.

Završetak pečenja

Oprez

- Unutrašnjost aparata za kruh, posuda za kruh, oštrica za miješanje tijesta i kruh vrlo su vrući.
- Obavezno koristite kuhinjske rukavice prilikom vađenja posude za kruh po završetku ciklusa pečenja ili u bilo koje vrijeme tijekom načina rada održavanja topline.

1. Kako biste isključili aparat za kruh, iskopčajte utikač iz zidne utičnice.
2. Pomoću kuhinjske krpe ili rukavice otvorite poklopac i okrenite posudu s kruhom u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
3. Uhvatite posudu za kruh za njezinu ručku i izvadite je iz aparata.
4. Izvrnite posudu naopako, držite ručku i istresite kruh.

Napomena

- Nemojte koristiti metalna pomagala kako biste izvadili kruh jer ona mogu oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane u posudi za kruh.
- Budite oprezni jer su posuda za kruh i kruh vrući.

5. Koristite isporučenu kuku za vađenje oštrice za miješanje tijesta iz osovine/kruha.
    - Uvijek pazite na to da oštrica za miješanje ne ostane u kruhu jer tako biste je mogli oštetiti dok režete kruh.
6. Prije čišćenja aparat za kruh ostavite da se ohladi.

Priprema jogurta (samo HD9016)

Napomena

- Prije pripreme jogurta provjerite je li spremnik za jogurt temeljito opran toplom vodom i sredstvom za pranje te je li suh.
- Možete koristiti punomasno, obrano ili mlijeko s 2% mliječne masti.
- Provjerite je li jogurt svjež, tj. je li starter kultura aktivna.

1. Omjer mlijeka i jogurta je 10:1 (na primjer: 400 ml mlijeka s 40 ml jogurta).
2. Ulijte mlijeko u spremnik za jogurt.
3. Dodajte jogurt u spremnik za jogurt i dobro promiješajte.
4. Zatvorite i zategnite poklopac.
5. Pokrenite program za jogurt.
    ↳ Jogurt će biti spreman za 8 sati.

5 Čišćenje i održavanje

Napomena

- Iskopčajte aparat za kruh prije početka njegovog čišćenja.
- Prije čišćenja pričekajte da se aparat za kruh dovoljno ohladi.
- Aparat nikada nemojte uranjati u vodu ili neku drugu tekućinu niti ispirati pod mlazom vode.
- Za čišćenje aparata nikada nemojte koristiti spužvice za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje ili agresivne tekućine poput benzina ili acetona.
- Radi maksimalne sigurnosti aparat održavajte čistim i uklanjajte iz njega ostatke masnoće i hrane.

Unutrašnjost

Unutrašnjost poklopca i glavnog kućišta:
- Obrišite dobro iscijeđenom vlažnom krpom.
- Pazite da uklonite sve ostatke hrane zalijepljene za aparat za kruh.

Grijaći element:
- Obrišite dobro iscijeđenom vlažnom krpom.
- Uklonite ostatke hrane pomoću dobro iscijeđene vlažne krpe ili čačkalica.

Vanjski dio

Površina poklopca i vanjski dio glavnog kućišta:
- Obrišite krpom navlaženom vodom sa sredstvom za pranje.
- Za brisanje upravljačke ploče koristite ISKLJUČIVO meku i suhu krpu.
- Pazite da uklonite sve ostatke hrane oko gumba za upravljanje.

Dodatna oprema

Posuda za kruh:
- Posudu za kruh očistite mekom krpom navlaženom vrućom vodom ili sredstvom za pranje posuđa.
- Posudu za kruh nemojte uranjati u vodu niti prati u stroju za pranje posuđa.

Oštrica za miješanje, mjerna žlica i šalica te kuka:
- Namočite u vrućoj vodi i operite spužvicom.

Spremnik za jogurt s poklopcem:
- Temeljito operite toplom vodom i sredstvom za pranje.
- Prije korištenja provjerite je li suh.

Savjet

- Nakon pečenja odmah izvadite oštricu za miješanje iz posude za kruh kako biste spriječili zaglavljivanje.

6 Spremanje

Aparat za kruh spremite na sigurno i suho mjesto.

7 Sastojci za kruh

Namjensko brašno za kruh
Namjensko brašno za kruh sadrži veliku količinu glutena (brašno s velikom količinom glutena koje sadrži veliku količinu proteina), dosta je elastično i omogućava održavanje veličine kruha nakon dizanja. Budući da je količina glutena veća u odnosu na obično brašno, može se koristiti za pečenje većeg kruha s većom količinom vlakana. Namjensko brašno za kruh najvažniji je sastojak za pravljenje kruha.

Integralno brašno
Integralno brašno dobiva se mljevenjem zrna žitarice. Sadrži opnu žitarice i gluten. Integralno brašno teže je i sadrži više nutrijenata u odnosu na obično brašno. Kruh napravljen od integralnog brašna obično je manji. U mnogim receptima kombinira se integralno brašno i namjensko brašno za kruh kako bi se postigli najbolji rezultati.

Raženo brašno
Raženo brašno ima visoku razinu vlakana, ali nižu razinu glutena u odnosu na pšenično brašno. Raženi kruh obično je tamnije boje i intenzivnijeg okusa u odnosu na bijeli i pšenični kruh. U ovom aparatu za kruh treba se koristiti s namjenskim brašnom za kruh.

Kukuruzno i zobeno brašno
Kukuruzno i zobeno brašno zasebno se melju od kukuruza i zobi. Oni su dodatni sastojci za kruh od cjelovitih žitarica, a koriste se za poboljšavanje okusa i teksture.

Višenamjensko brašno
Ima manje glutena od namjenskog brašna za kruh. U našim receptima može se koristiti za Uskršnji kolač, torte, parena peciva i pečene štapiće od kruha.

Šećer
Šećer je vrlo važan sastojak za pojačavanje slatkog okusa i boje kruha. Koristi se i kao hrana za kvasac u kruhu s kvascem. Uvelike se koristi bijeli šećer. Po potrebi se mogu koristiti smeđi šećer, šećer u prahu ili šećerna vuna

Kvasac
Nakon procesa fermentacije kvasac će proizvesti ugljični dioksid. Ugljični dioksid će proširiti kruh i dovesti do omekšavanja unutarnjih vlakana. U ovom aparatu za kruh koristite aktivni suhi kvasac.
Kvasac se mora spremiti u hladnjak jer visoka temperatura ubija gljivice u njemu pa prije spremanja provjerite datum proizvodnje i rok trajanja kvasca. Nakon svake uporabe spremite ga u hladnjak što je moguće prije. Kruh se obično ne uspijeva dignuti kada je kvasac loš.

Sol
Sol je nužna za poboljšanje okusa kruha i boje korice. No sol može spriječiti dizanje kvasca. Nikada nemojte koristiti previše soli. No kruh bi bez soli bio veći.

Jaje
Jaja mogu poboljšati teksturu kruha, učiniti kruh hranjivijim i većim, a potrebno ih je ravnomjerno umutiti u tijesto.

Mast, maslac i biljno ulje
Mast može omekšati kruh i produžiti njegov rok trajanja. Maslac treba istopiti ili izrezati na male komade prije uporabe.

Voda i druga tekućina
Voda je ključan sastojak pravljenja kruha. Općenito, najbolja je temperatura vode između 20 °C i 25 °C. Voda se može zamijeniti svježim mlijekom ili vodom pomiješanom s 2% mlijeka u prahu, što može poboljšati okus kruha i boju korice. Neki recepti obuhvaćaju sok za poboljšanje okusa kruha, npr. sok od jabuke, naranče, limuna i slično.

8 Okoliš

Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša.

9 Jamstvo i servis

Ako vam treba servis, informacija ili ako imate problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips www.philips.com ili se obratite centru za korisničku podršku tvrtke Philips u svojoj državi. Telefonski broj možete pronaći u međunarodnom jamstvu. Ako u vašoj državi ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Magyar

1 Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

Vigyázat!
- Ne merítse a kenyérsütő készülékházát vízbe, vagy más folyadékba, és ne öblítse le folyó vízzel sem.
- A kenyérsütő működése közben ne takarja le a gőzkieresztő és szellőzőnyílásokat.

Figyelmeztetés

- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven

aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti el ezeket.

- A készüléket és a vezetéket tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról, amelyiken a készülék áll.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében azt egy Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készüléket ne használja külső időzítővel illetve külön távvezérlőrendszerrel.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak. ⚠
- A készülékbe ne helyezzen 560 g lisztnél, valamint 9 g, 12 g, és 14 g élesztőnél többet, az általános kenyér, szupergyors kenyér és húsvéti kalács programok esetében.
- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatéval.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket. Mindig gondoskodjon arról, hogy a csatlakozódugót szilárdan helyezze be a fali aljzatba.
- Ne használja a készüléket, ha a dugó, a hálózati kábel, a készülék vagy az edény sérült.
- Mielőtt a dugót csatlakoztatja a fali aljzatba, győződjön meg róla, hogy a fűtőelem, az edény forgótengelye és külső felülete tiszta és száraz.
- Csak a kézikönyvben meghatározott rendeltetés szerint használja a készüléket.
- Ne csatlakoztassa a készüléket az aljzatba és ne használja a kezelőfelületet nedves kézzel.
- A készülék működése közben ne tegye az arcát vagy a kezét a gőzkieresztő és szellőzőnyílások közelébe.
- A sütési folyamat alatt ne nyissa fel a fedelet, mivel az a tészta vagy kenyér összeesését okozhatja.
- A sütési folyamat során maga a készülék és a fedele rendkívül forró lehet. Ügyeljen, hogy ne égesse meg magát.
- Ne vegye ki az edényt a készülékből használat közben.
- Ne keverjen összetevőket az edényben evőeszközzel sütés közben.
- A hozzávalókat csak az edénybe helyezze el. A fűtőelem sérülésének elkerülése érdekében ne helyezzen vagy öntsön semmilyen hozzávalót a készülék belsejébe.
- Ha lekvárt készít, két kézzel, konyhai kesztyűben emelje ki az edényt, és óvatosan öntse ki a forró lekvárt.

Figyelem

- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték. A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.
- Ne használjon más gyártótól származó, vagy a Philips által jóvá nem hagyott tartozékot vagy alkatrészt. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- Ne érjen az edényhez éles evőeszközökkel, mert felsértheti azt.
- Ne tegye ki a készüléket magas hőmérsékletnek, és ne helyezze azt működő vagy még meleg sütőbe vagy tűzhelyre.
- A készüléket mindig stabil, egyenes és vízszintes felületre helyezze.
- Mindig helyezze az edényt a készülékbe a konnektorba csatlakoztatás és bekapcsolás előtt.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból.
- Tisztítás vagy mozgatás előtt mindig hagyja, hogy a készülék lehűljön.
- Ne helyezze az edényt kenyérsütéshez hagyományos sütőbe.
- Az elérhető felületi elemek működés közben felforrósodhatnak. Mindig használjon konyhai kesztyűt, amikor a fogantyújánál fogva felemeli a kenyérsütőt vagy amikor a forró kenyérsütő edényt, dagasztókart vagy kenyeret fogja meg.
- Ügyeljen a sütés során a gőzkieresztő nyílásokon, vagy a sütési folyamat közben vagy után a fedél felemelésekor kiáramló forró gőzre.
- Használat közben ne emelje és ne mozgassa a készüléket.
- Ne érintse meg a mozgó alkatrészeket.
- Ne tegye ki a készüléket közvetlen napfénynek.
- Ne helyezzen fémből készült tárgyakat vagy idegen anyagokat a gőzkieresztő nyílásokba.
- Ne használja az edényt, ha megsérült.
- Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket.
- Ne tisztítsa a készüléket mosogatógépben.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- A kisugárzott hő okozta károk elkerülése érdekében a készülék felett, mögött és mindkét oldalán hagyjon legalább 10 cm-es szabad helyet.
- A készülék sérülésének elkerülése érdekében ne tegye az edényt vagy bármely más tárgyat a készülék tetejére.

Újrafelhasználás

Ez a termék kiváló minőségű anyagok és alkatrészek felhasználásával készült, amelyek újrahasznosíthatók és újra felhasználhatók.
A terméken található áthúzott kerekes kuka szimbólum azt jelenti, hogy a termék megfelel a 2002/96/EK európai irányelvnek.
Ne kezelje a készüléket háztartási hulladékként. Tájékozódjon az elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelésére vonatkozó helyi törvényekről. A feleslegessé vált készülék helyes kiselejtezésével segít megelőzni a környezet és az emberi egészség károsodását.

Elektromágneses mezők (EMF)

Jelen Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

Tartalék áramforrás áramszünet esetére

A készülék rendelkezik tartalék áramforrással, amely segítségével a készülék emlékezni fog az áramszünet előtti állapotra, feltéve, hogy az áramellátás 10 percen belül ismét beindul. Ha az áramszünet főzés vagy sütés közben történik, akkor az áramellátás visszatértével a főzési vagy sütési idő visszaszámlálása ott folytatódik, ahol az abbamaradt. Ha az áramszünet 10 percnél hosszabb ideig tart és főzés vagy sütés közben történik, akkor az áramellátás visszatértekor a kenyérsütő automatikusan visszaáll az előre meghatározott beállításra. Nyissa fel a kenyérsütőt, vegye ki a tál tartalmát, majd kezdje újra a folyamatot. Ha beállította az időzítőt és az előre beállított főzési vagy sütési folyamat még nem kezdődött meg az áramszünet bekövetkeztekor, akkor az áramellátás visszatértekor a kenyérsütő automatikusan visszaáll az előre meghatározott beállításra. Nyissa fel a kenyérsütőt, vegye ki a tál tartalmát, majd kezdje újra a folyamatot.

2 Bevezetés

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz! A Philips által biztosított támogatás teljes körű igénybevételéhez regisztrálja a terméket a www.Philips.com/welcome címen.

3 A kenyérsütő

Főegység

① Betekintőablak	③ Kezelőpanel
② Fedél	④ Hálózati csatlakozódugó

Control panel

① Időtartam-növelő	⑤ Kenyér tömege
② Időtartam-csökkentő	⑥ Program menü
③ Héjszín	⑦ Indítás/leállítás/szüneteltetés gomb
④ LCD állapotjelző	

Tartozékok

① Dagasztókar	④ Mérőkanál
② Kenyérsütő edény	⑤ Mérőpohár
③ Horog	⑥Joghurttartó fedéllel (csak HD9016)

4 A kenyérsütő használata

Az első használat előtt

1 Távolítsa el a készülékről a teljes csomagolást. Ügyeljen, hogy ne dobja el véletlenül a dagasztókart.
2 Távolítson el minden címkét a készülék házáról.
3 Egy nedves ruhával áttörölve távolítsa el az esetleges port a készülék külsejéről, az edényről és a dagasztókarról.

Megjegyzés

- A készülék tisztításához ne használjon dörzsszivacsot és súrolószert (pl. mosószert, benzint vagy acetont).

4 A készülék használatba vétele előtt alaposan szárítson meg minden alkatrészt.

A kenyérsütő és a hozzávalók előkészítése

1 A kenyérsütőt stabil, vízszintes és sík felületen helyezze el.
2 A kenyérsütő tálat forgassa el az óramutató járásával ellentétesen és emelje ki.
3 Nyomja erősen a dagasztókart a tengelyre.
4 Mérje ki a hozzávalókat az elkészíteni kívánt recept szerint (lásd a receptfüzetet).
  - Mindig pontosan mérje ki a hozzávalókat.
  - Ha a receptben nincs másképpen feltüntetve, a hozzávalók mindig szobahőmérsékletűek legyenek.
5 Tegye be a hozzávalókat az edénybe a recept szerinti sorrendben.
  - Először mindig a folyékony hozzávalókat helyezze az edénybe, aztán a száraz hozzávalókat.
  - Ügyeljen, hogy az élesztő ne érintkezzen a sóval.

Megjegyzés

- Ne helyezzen be a receptben megadottnál több hozzávalót, mivel azzal kárt okozhat a kenyérsütőben.

  - Ehhez a kenyérsütőhöz mindig aktív, száraz élesztőt használjon.
  - Az élesztőnek száraznak kell lennie, és az edénybe való behelyezéskor ügyelni kell, hogy a többi hozzávalótól el legyen különítve.
  - A vajat és egyéb zsiradékokat kis darabokra kell felvágni a behelyezés előtt, hogy egyszerűbb legyen az elkeverésük.
  - Szükség esetén spatula használatával válassza le a kenyérsütő edény oldalfalára ragadt keveréket, visszajuttatva azt a keverésbe.
  - A keverési szakaszban a készülék hangjelzésekkel figyelmeztet a további hozzávalók, például dió hozzáadására, ha szeretne ilyen további hozzávalókat hozzáadni.

6 Helyezze a kenyérsütő edényt a készülékbe. Forgassa az edény az óramutató járásával megegyező irányba, amíg nem rögzül a helyére.

Megjegyzés

- Ha az edényt nem megfelelően helyezi be, a dagasztókar nem fog működni.

7 Hajtsa le az edény fogantyúját és csukja be a készülék fedelét.
8 Dugja a hálózati csatlakozódugót a fali konnektorba.
  ↳ A készülék hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik az „1" és a „3:55" felirat, amely a „Fehér" programnak felel meg.

A kenyérsütő beállítása

1 A ▤ (menü gomb) egymás utáni többszöri megnyomásával válassza ki a kívánt programot.
  - A kijelzőn megjelenik a kiválasztott program száma és az elkészítési idő.
  - A programok részletes leírását lásd az alábbi „Kenyérsütési receptek" részben.
2 A ▣ (héjszín gomb) egymás utáni többszöri megnyomásával válassza ki a héjszínt.
  - A kiválasztott héjszín világos és sötét között váltakozhat.
3 A ▣ (kenyér tömege gomb) egymás utáni többszöri megnyomásával válassza ki a kenyér tömegét.
  - Ügyeljen, hogy a kiválasztott tömeg megfeleljen a kiválasztott recept hozzávalói mennyiségének. Lásd az alábbi „Kenyérsütési receptek" részt.
4 A kenyérsütési folyamat megkezdéséhez nyomja meg a ▣ (Indítás/leállítás gombot).

Vigyázat

- A sütési folyamat során maga a kenyérsütő és a fedele rendkívül forró lehet. Ügyeljen, hogy ne égesse meg magát.

  ↳ A kijelzőn látható az idő visszaszámlálása a kenyér elkészültéig.
  ↳ A sütés végeztével a kenyérsütő hangjelzést ad és a melegen tartás funkcióba lép (60 percig).

Előre beállított időtartam késleltetett sütéshez

Ha azt szeretné, hogy a kenyér később készüljön el, használhatja az időzítőt. A leghosszabb beállítható késleltetési idő 13 óra.

Megjegyzés

- Ne használja az időzítő funkciót, ha a recept olyan friss hozzávalókat ír elő, amelyek megromolhatnak, például tojás, friss tej, tejföl vagy sajt.

1 Tegye be az összes hozzávalót az edénybe.
2 Válassza ki a receptnek megfelelő programot, a kenyér méretét és héjszínt.
  ↳ Az előre beállított teljes elkészítési idő a kijelzőn látható.
3 Nyomja le ◷+ / ◷− (az időtartam-növelő és időtartam-csökkentő gombot) a kívánt előre beállított idő kiválasztásához.
  ↳ A kenyérsütő előre beállított üzemmódba lép.
  - Például, ha az aktuális idő 19:00 óra, és Ön azt szeretné, hogy a kenyér másnap reggel 7:00 órakor legyen kész (12 órával később), akkor az előre beállított időt 12:00 órára állítsa be.
  - Ha a gombot lenyomva tartja, akkor gyorsabban növekszik az időérték.
  - Ha az idő a kijelzőn eléri a 13 órát, és továbbra is nyomva tartja az időzítő gombot, a kijelző visszavált a beállított program sütési idejére.
4 Nyomja meg az ▣ (Indítás/leállítás/szüneteltetés) gombot.
  ↳ Az időzítő percekben számol vissza a beállított időig.
  ↳ A kenyér akkor van készen, amikor az időzítő eléri a 0:00 jelzést, és a készülék hangjelzést ad.

A sütési folyamat befejezése

Vigyázat

- A kenyérsütő belseje, a kenyérsütő tál, a dagasztókar és a kenyér nagyon forró.
- Amikor a sütési szakasz végén vagy a melegen tartási szakasz közben bármikor kiveszi a kenyérsütő tálat, mindig viseljen konyhai kesztyűt.

1 A kenyérsütő kikapcsolásához húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból.
2 Edényfogót vagy konyhai kesztyűt használva nyissa fel a fedelet és forgassa a kenyérsütő tálat az óramutató járásával ellentétes irányba.
3 Fogja meg a kenyérsütő tálat a fogantyújánál fogva és emelje ki a készülékből.
4 Fordítsa fejjel lefelé a tálat, fogja meg a fogantyút és rázza ki a kenyeret.

Megjegyzés

- Ne használjon fém eszközöket a kenyér meglazításához, mert ezekkel megsértheti az edény tapadásgátló bevonatát.
- Legyen óvatos, az edény és kenyér nagyon forró.

5 A dagasztókar kenyérből történő eltávolításához használja a mellékelt horgot.
  - Mindig ellenőrizze, hogy a dagasztókar nem maradt-e a kenyér aljában, ellenkező esetben megsérülhet, amikor felvágja a kenyeret.
6 A tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni a kenyérsütőt.

Joghurt készítése (csak HD9016)

Megjegyzés

- Alaposan mossa el a joghurttartót meleg, szappanos vízzel, majd szárítsa meg, mielőtt joghurtot készítene.
- Zsíros, lefelezett vagy 2%-os tej használható.
- Ügyeljen, hogy a joghurt friss, azaz a kultúra beindítója aktív legyen.

1 A tej / joghurt keverék aránya 10:1 (Például: 400 ml tej és 40 ml joghurt).
2 Öntse a tejet a joghurttartóba.
3 Öntse a joghurtot a joghurttartóba és jól keverje el.
4 Zárja be és szorítsa rá a fedelet a tartóra.
5 Indítsa el a joghurtkészítő programot.
  ↳ A joghurt 8 órán belül készen van.

5 Tisztítás és karbantartás

Megjegyzés

- A tisztítás megkezdése előtt húzza ki a készülék csatlakozóját a hálózati aljzatból.
- Tisztítás előtt várjon, amíg a kenyérsütő megfelelően kihűl.
- Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le folyóvíz alatt.
- A készülék tisztításához ne használjon dörzsszivacsot és súrolószert (pl. mosószert, benzint vagy acetont).
- A maximális biztonság érdekében tartsa a készüléket tisztán, zsír és ételmaradványoktól mentesen.

Belső rész

A fedél alatt és a fő készülékházon belül.
  - Törölje le kicsavart, nedves ruhával.
  - Ügyeljen, hogy a kenyérsütőre ragadt minden ételmaradványt eltávolítson.

Fűtőelem:
  - Törölje le kicsavart, nedves ruhával.
  - Távolítsa el az ételmaradványokat kicsavart, nedves ruhával vagy fogpiszkálóval.

Külső rész

A fedél és a fő készülékház külső felülete:
  - Törölje le szappanos vízzel megnedvesített ronggyal.
  - A kezelőpanel letörléséhez CSAK puha és száraz rongyot használjon.
  - Ügyeljen, hogy a vezérlőgombok körül minden ételmaradványt eltávolítson.

Tartozékok

Kenyérsütő edény:
  - A kenyérsütő edényt forró vízzel vagy mosogatószerrel megnedvesített puha ronggyal tisztítsa meg.
  - Ne merítse az edényt vízbe, és ne tegye mosogatógépbe.

Dagasztókar, mérőkanál és -pohár és a horog:
  - Forró vízben áztassa és szivaccsal tisztítsa meg őket.

Joghurttartó és a fedele:
  - Alaposan mossa el meleg, szappanos vízben.
  - Ügyeljen, hogy használat előtt száraz legyen.

Tanács

- A sütés után azonnal távolítsa el a dagasztókart az edényből, mielőtt beleragadna az edénybe.

6 Tárolás

Tárolja a kenyérsütőt száraz, biztonságos helyen.

7 Hozzávalók kenyérhez

Kenyérliszt
A kenyérliszt gluténtartalma magas (azaz magas gluténtartalmú lisztnek is nevezhető, amelynek magas a fehérjetartalma), kellően rugalmas és a segítségével a kenyér a kelés után megtartja a méretét. Mivel a gluténtartalma magasabb, mint a normál lisztté, nagyobb méretű és jobb belső szerkezetű kenyér süthető belőle. A kenyérsütéshez a kenyérliszt a legfontosabb hozzávaló.

Teljes kiőrlésű liszt
A teljes kiőrlésű liszt a magok őrléséből származik. Búza-maghéjat és glutént tartalmaz. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb és nagyobb tápértékű, mint a normál liszt. A teljes kiőrlésű lisztből készített kenyér általában kisebb méretű. Ezért a legjobb eredmény elérése érdekében sok recept általában kombinálja a teljes kiőrlésű lisztet és a kenyérlisztet.

Rozsliszt
A rozsliszt magas rosttartalmú, de a búzalisztnél alacsonyabb gluténtartalmú. A rozskenyér általában sötétebb színű és erőteljesebb ízű a fehér- és búzakenyereknél. Ebben a kenyérsütőben a rozslisztet búzaliszttel együtt kell használni.

Kukoricaliszt és zabliszt
A kukoricaliszt és a zabliszt a kukorica és a zabpehely külön-külön történő őrléséből származik. Adalékanyagként használatosak a durva szerkezetű kenyerekhez, javítva azok ízét és textúráját.

Háztartási liszt
Kevesebb glutént tartalmaz, mint a kenyérliszt. A receptjeinkben a húsvéti kalácshoz, kalácshoz, gőzölt zsemléhez és sült kenyérrudakhoz használjuk.

Cukor
A cukor igen fontos hozzávaló a kenyér édes ízének és színének fokozásához. Továbbá az élesztős kenyér esetében az élesztőgombák tápanyagául is szolgál. Általánosságban a fehér cukor használatos. Barna cukor, porcukor vagy nádcukor speciális igények esetén használható.

Élesztő
A kelesztési folyamat során az élesztő szén-dioxidot termel. A szén-dioxid megnöveli a kenyér térfogatát és lágyabbá teszi a belső rostokat. Ehhez a kenyérsütőhöz aktív száraz élesztőt használjon.
Az élesztőt hűtőszekrényben kell tárolni, mivel a benne található gombák magas hőmérsékleten elpusztulnak. A használat előtt ellenőrizze a gyártás dátumát és az élesztő lejáratának idejét. Minden egyes használat után a lehető leghamarabb tegye vissza a hűtőszekrénybe. Általában a kenyér nem megfelelő megkelését a nem megfelelő élesztő okozza.

Só
A só a kenyér ízének és héjszínének javításához szükséges. De a só meg is akadályozhatja az élesztő felfutását. Soha ne használjon túl sok sót a receptben. Azonban só nélkül a kenyér nagyobb méretű lenne.

Tojás
A tojások javíthatják a kenyér textúráját, a kenyeret táplálóbbá és nagyobbá téve. A tojásokat simára kell keverni.

Zsír, vaj és növényi olaj
A zsír lágyabbá és tovább eltarthatóvá teszi a kenyeret. A vajat használat előtt fel kell olvasztani vagy apró darabokra kell vágni.

Víz és egyéb folyadékok
A víz a kenyérsütés nélkülözhetetlen hozzávalója. Általánosságban a 20°C és 25°C közötti hőfokú víz a legjobb. A víz kiváltható friss tejjel vagy 2%-os tejporral kevert vízzel, ami javíthatja a kenyér ízét és a héj színét. Egyes receptek gyümölcslevek hozzáadását írják elő a kenyér ízének javítása érdekében, például almalé, narancslé, citromlé stb.

8 Környezetvédelem

A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le. Ezáltal Ön is hozzájárulhat környezete védelméhez.

9 Jótállás és szerviz

Ha szervizelésre vagy információra van szüksége, vagy valamilyen probléma merül fel, látogasson el a Philips weboldalára a www.philips.com címen, vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához. A vevőszolgálat telefonszámát a világszerte érvényes garancialevélen találja meg. Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi termékforgalmazójához.

Қазақша

1 Маңызды ақпарат

Құралды қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығып, болашақта анықтама ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті жағдайлар

- Нан пешінің корпусын суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз я болмаса кран суының астында шаймаңыз.
- Нан пеші жұмыс істеп тұрғанда бу және ауа тесіктерін жаппаңыз.

Ескерту

- Бақылау астында болса немесе құралды қауіпсіз түрде пайдалану туралы нұсқаулар алған болса және байланысты қауіптерді түсінсе, бұл құралды 8 бен одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, білімі мен тәжірибесі аз адамда пайдалана алады.
- Балалар құралмен ойнамауы керек. 8 жасқа толмаған балалар ересектің қадағалауынсыз тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізбеуі тиіс.
- Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тоқ сымы стөл жиегінен немесе құрал жұмыс жасап жатқан беттің жиегінен салбырап тұрмауы тиіс.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны тек Philips компаниясында, Philips мақұлдаған қызмет орталығында немесе білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару құралымен басқарылмайды.
- Пайдалану барысында құралдың ұстауға келетін жерлері ысып кетуі мүмкін. ⚠
- Әдеттегі нан, өте тез нан және Пасха бәліші бағдарламалары үшін 560 г-нан артық ұн және 9 г, 12 г, 14 г-нан артық ашытқы салмаңыз
- Құралды қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Құрылғыны тек жерге қосылған розеткаға жалғаңыз. Әрдайым ашаның розеткаға жақсылап кіргенін тексеріңіз.
- Аша, сым, құрылғының корпусы немесе нан табасы зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Ашаны розеткаға қосу алдында қыздыру элементі, нан табасының айналдыру білігі және нан табасының сырты таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.
- Құралды осы нұсқаулықта көрсетілмеген басқа мақсаттарға пайдаланбаңыз.
- Су қолмен құралды розеткаға жалғауға және басқару тақтасымен жұмыс істеуге болмайды.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда бетіңізді немесе қолдарыңызды буға және ауа тесіктеріне жақындатпаңыз.
- Пісіру барысында қақпақты ашпаңыз, себебі қамыр немесе нан кішіреюі мүмкін.
- Пісіру барысында құрылғының өзі және қақпақ қатты қызады. Күйіп қалмаңыз.
- Пайдаланып жатқанда нан табасын құрылғыдан алмаңыз.
- Пісіру бағдарламасы кезінде нан табасында ингредиенттерді араластыру үшін ешқашан ешбір асхана құралдарын пайдаланбаңыз.
- Ингредиенттерді тек нан табасына салыңыз. Қыздыру элементін зақымдамау үшін құрылғының ішіне ешбір ингредиенттерді және/немесе қоспаларды салмаңыз немесе төгіп алмаңыз.
- Нан табасынан кептелуді кетіргенде, ыстық кептелуді төгу үшін нан табасын пеш қолғабын киген екі қолмен көтеріңіз.

Figyelem

- Бұл құрал тек үйде қолдануға арналған. Құрылғыны дұрыс қолданбаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарда қолданса, пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.
- Басқа өндірушілер шығарған немесе Philips компаниясы нақты ұсынбаған қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдаланушы болмаңыз. Ондай қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдалансаңыз, құралдың кепілдігі өз күшін жояды.
- Зақымдамау үшін нан табасына үшкір заттармен тимеңіз.
- Құрылғыны жоғары температурада ұстамаңыз немесе оны жұмыс істеп тұрған я болмаса әлі де болса ыстық плитаның немесе пісіргіштің үстіне қоймаңыз.
- Құрылғыны әрдайым тұрақты, тегіс жерге орнату қажет.
- Ашаны розеткаға қосу және құрылғыны қосу алдында әрқашан нан табасын құрылғыға салыңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін, құралды ток көзінен ажыратыңыз.
- Тазалау немесе жылжыту алдында әрқашан құрылғыны суытыңыз.
- Нан табасын нан пісіру үшін әдеттегі пешке салмаңыз.
- Құрал жұмыс істеп тұрғанда, оның қол жетімді беттері ысып кетуі мүмкін. Нан табасын тұтқасынан көтергенде немесе ыстық нан табасын, араластыру жүзін немесе ыстық нанды ұстағанда әрқашан пеш қолғабын пайдаланыңыз.
- Пісіру кезінде бу тесіктерінен немесе пісіру барысында немесе одан кейін қақпақты ашқанда нан пешінен шығатын ыстық будан сақтаныңыз.
- Жұмыс істеп жатқан кезде құралды көтермеңіз және жылжытпаңыз.
- Қозғалатын бөліктерге тимеңіз.
- Құралды күн сәулесі тікелей түсетін жерге қоймаңыз.
- Бу тесіктеріне металл заттарды немесе бөгде заттарды салмаңыз.
- Зақымдалған болса, нан табасын пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны қолданып болғаннан соң, оны міндетті түрде тазалаңыз.
- Құрылғыны ыдыс жуғышта тазаламаңыз.
- Құрылғыны сыртта пайдаланбаңыз.
- Шығатын қызуға байланысты зақымды болдырмау үшін құрылғының үстінде, артында және екі жағында кемінде 10 см бос орынды қалдырыңыз.
- Құрылғыны зақымдамау үшін нан табасын немесе кез келген басқа затты құрылғы үстіне қоймаңыз.

Қайта өңдеу

Бұл өнім қайта өңдеп, қайта пайдалануға болатын жоғары сапалы материалдар мен бөлшектерден жасалған.
Өнімде үсті сызылған дөңгелекті қоқыс жәшігінің белгісі болса, өнім Европалық 2002/96/EC директивасына кіретінін білдіреді.
Өнімді еш уақытта басқа тұрмыстық қоқыспен бірге тастамаңыз. Электр және электрондық өнімдердің бөлек жиналуы туралы жергілікті ережелермен танысыңыз. Ескі өнімді қоқысқа дұрыс әдіспен тастау арқылы қоршаған ортаны және адам денсаулығын сақтап қалуға болады.

Электро магниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы Philips құрылғысы электромагниттік өрістерге (EMF) қатысты барлық талаптарға сәйкес келеді. Нұсқаулықта көрсетілгендей және ұқыпты қолданылған жағдайда, құралды пайдалану қазіргі ғылыми дәлелдер негізінде қауіпсіз болып табылады.

Қуат үзілісі жағдайындағы сақтық көшірме

Құрылғыда қуатпен қамту 10 минут ішінде жалғасатын болса, қуат үзілісінің алдындағы күйді есте сақтайтын сақтық көшірме функциясы бар. Егер қуат үзілісі пісіру барысында орын алса, пісіру уақытын кері санау қуатпен қамту жалғасқанда бұрынғы орыннан басталады. Егер қуат үзілісі 10 минуттан көбірек жалғасса және пісіру барысында орын алса, нан пеші қуатпен қамту жалғасқанда алдын ала орнатылған параметрлерді автоматты түрде қалпына келтіреді. Нан пешін ашыңыз, оның құрамын алыңыз және барлығын қайтадан бастаңыз. Егер таймерді орнатсаңыз және қуат үзілісі орын алғанда пісіру процесі әлі басталмаса, нан пеші қуатпен қамту жалғасқанда нан пеші автоматты түрде алдын ала орнатылған параметрді қалпына келтіреді. Нан пешін ашыңыз, оның құрамын алыңыз және барлығын қайтадан бастаңыз.

2 Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді www.philips.com/welcome торабында тіркеңіз.

3 Нан пеші

Негізгі бөлік

① Бақылау терезесі	③ Басқару панелі
② Қақпақ	④ Аша

Басқару панелі

① Таймерді көбейту	⑤ Бөлке салмағы
② Таймерді азайту	⑥ Бағдарлама мәзірі
③ Қабық түсі	⑦ Бастау/Тоқтату түймесі
④ СКД күйінің дисплейі	

Қосалқы құралдар

① Араластыру жүзі	④ Мөлшерлеу қасығы
② Нан табасы	⑤ Өлшеуіш шыны аяқ
③ Ілгек	⑥Қақпағы бар йогурт ыдысы (HD9016 ғана)

4 Нан пешін пайдалану

Бірінші рет пайдалану алдында

1 Құралдан бүкіл орауышты алыңыз. Араластыру жүзін лақтырып жібермеңіз.
2 Құрылғының корпусынан барлық жапсырмаларды алыңыз.
3 Құрылғыны шаңнан тазарту үшін, құрылғы сыртын, нан табасын және араластыру жүзін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Ескертпе

- Құралды тазалағанда, қыратын шүберектерді, қырғыш тазалау құралдарын, жанармай немесе ацетон сияқты сұйықтықтарды қолданбаңыз.

4 Құралды пайдалануды бастамай тұрып бүкіл бөліктерді мұқият құрғатыңыз.

Нан пешін және ингредиенттерді дайындау

1 Нан пешін тегіс, тұрақты және көлденең жерге қойыңыз.
2 Нан табасын сағат тіліне кері бұрып, көтеріп шығарыңыз.
3 Араластыру жүзін білікке басыңыз.
4 Дайындайын деп жатқан рецепт үшін ингредиенттерді өлшеңіз (рецепттер кітапшасын қараңыз).
  - Әрқашан ингредиенттерді дәл өлшеңіз.
  - Рецептте басқаша көрсетілген болмаса, барлық ингредиенттер бөлме температурасында болуы керек.
5 Ингредиенттерді нан табасына рецептте тізілген ретпен салыңыз.
  - Әрқашан алдымен сұйық ингредиентті, содан кейін құрғақ ингредиенттерді қосыңыз.
  - Ашытқының тұзға тиюіне жол бермеңіз.

Ескертпе

- Рецептте көрсетілгеннен көбірек мөлшерді салмаңыз, өйткені бұл нан пешін зақымдауы мүмкін.

  - Бұл нан пешінде әрқашан белсенді құрғақ ашытқыны пайдаланыңыз.
  - Нан табасына қосқанда ашытқы құрғақ және басқа ингредиенттерден бөлек болуы керек.
  - Араластыруға көмектесу үшін нан науасына салу алдында майды және басқа майларды шағын бөліктерге кесу керек.
  - Қажет болса, қабырғаға жабысқан қоспаны қайтадан араластыру үшін қалақшаны пайдаланып бүйірлерді қырыңыз.
  - Қаласаңыз, араластыру кезеңінде дыбыстық сигналдар жаңғақтар сияқты қосымша ингредиенттерді қосу туралы ескертеді.

6 Нан табасын құрылғыға салыңыз. Нан табасын орнында құлыпталғанша сағат тілімен бұрыңыз.

Ескертпе

- Егер нан табасы дұрыстап орнатылмаса, араластыру жүзі іске қосылмайды.

7 Нан табасының тұтқасын түсіріп, құрылғының қақпағын жабыңыз.
8 Штепсельдік ұшты қабырғадағы розеткаға қосыңыз.
  ↳ Құрылғыны дыбыстық сигнал шығарады, сөйтіп дисплейде «1» және «3:55» пайда болады. Бұл «White» (Ақ) бағдарламасын білдіреді.

Нан пешінің параметрлерін орнату

1 Бағдарламаны таңдау үшін ▤ (мәзір түймесі) түймесін қайта-қайта басыңыз.
  - Таңдалған бағдарламаның нөмірі және өңдеу уақыты көрсетіледі.
  - Егжей-тегжейлі бағдарлама сипаттамасын төмендегі «Нан рецепті» бөлімінен қараңыз.
2 Қабық түсін таңдау үшін ▣ (қабық түсінің түймесі) түймесін қайта-қайта басыңыз.
  - Таңдалған қабық түсін ашықтан күңгіртке өзгертуге болады.
3 Бөлке салмағын таңдау үшін ▣ (бөлке салмағы түймесі) түймесін қайта-қайта басыңыз.
  - Таңдалған салмақ таңдалған рецепттің ингредиенттер мөлшеріне сәйкес екенін тексеріңіз. Төмендегі «Нан рецепті» бөлімін қараңыз.
4 Нан пісіру процесін бастау үшін ▣ (Бастау/тоқтату түймесі) түймесін басыңыз.

Ескерту

- Пісіру барысында нан пешінің өзі және қақпақ өте ыстық болады. Күйіп қалмаңыз.

  ↳ Дисплейде нан дайын болғанға дейінгі уақыт кері саналады.
  ↳ Пісіру процесі аяқталғанда, нан пеші дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау режиміне өтеді (60 минут бойы).

Кідіртілген пісіру үшін уақытты алдын ала орнату

Нан кейінірек дайын болуын қаласаңыз, таймерді пайдалана аласыз. Орнатуға болатын ең көп уақыт — 13 сағат.

Ескертпе

- Бұзылуы мүмкін балғын ингредиенттерді, мысалы, жұмыртқаларды, балғын сүтті, қаймақты немесе ірімшікті, қажет ететін рецепттерде таймер функциясын пайдаланбаңыз.

1 Бүкіл ингредиенттерді нан табасына салыңыз.
2 Рецепт бойынша қажетті бағдарламаны, бөлке салмағын және қабық түсін таңдаңыз.
  ↳ Жалпы өңдеу уақыты дисплейде көрсетіледі.
3 Керекті алдын ала орнатылған уақытты таңдау үшін ◷+ / ◷− (таймерді көбейту және таймерді азайту түймесін) басыңыз.
  ↳ Нан пеші алдын ала орнатылған режимге өтеді.
  - Мысалы, ағымдағы уақыт 19:00 болса және нан келесі күні таңертең 7:00 уақытында (12 сағат кейін) дайын болуы керек болса, алдын ала орнатылған уақытты 12:00 деп орнатуға болады.
  - Егер түймені басып тұрсаңыз, уақыт тезірек артады.
  - Егер дисплейдегі уақыт 13 сағатқа жетіп, таймер түймесі әлі де басылып тұрса, дисплей орнатылған бағдарламаның пісіру уақытына қайтады.
4 ▣ (бастау/тоқтату/болдырмау түймесі) түймесін басыңыз.
  ↳ Таймер орнатылған уақытты минуттармен кері санайды.
  ↳ Нан таймер 0:00-ге дейін кері санағанда және нан пеші дыбыстық сигнал шығарғанда дайын болады.

Пісіру процесін аяқтау

Ескерту

- Нан пешінің іші, нан табасы, араластыру жүзі және нан өте ыстық.
- Пісірудің соңында немесе жылы ұстау режимінің кез келген уақытында нан табасын алғанда әрқашан пеш қолғабын пайдаланыңыз.

1 Нан пешін өшіру үшін, ашаны розеткадан суырыңыз.
2 Құмыра ұстағыштарды немесе пеш қолғабын пайдаланып, қақпақты ашыңыз және нан табасын сағат тіліне кері бұрыңыз.
3 Нан табасын тұтқасынан ұстап, көтеріп шығарыңыз.
4 Табаны аударып, тұтқаны ұстап, нанды сілкіп шығарыңыз.

Ескертпе

- Нанды алу үшін металл заттарды пайдаланбаңыз, өйткені бұл нан табасының жабыспайтын қабатын зақымдауы мүмкін.
- Сақ болыңыз, нан табасы және нан ыстық.

5 Араластыру жүзін біліктен/наннан алу үшін қамтамасыз етілген ілгекті пайдаланыңыз.
   - Әрқашан араластыру жүзінің нан ішінде қалмауын тексеріңіз, әйтпесе нанды кескенде араластыру жүзін зақымдауыңыз мүмкін.

6 Тазалау алдында нан пешін суытыңыз.

Йогурт жасау (HD9016 ғана)

Ескертпе

- Йогурт жасау алдында йогурт ыдысын жылы сумен және сабынмен мұқият жуыңыз, сөйтіп құрғатыңыз.
- Майды, көбікті немесе 2% сүтті пайдалануға болады.
- Йогурт балғын екенін және осылайша культура бастағыш белсенді екенін тексеріңіз..

1 Сүт және йогурт қоспасының пропорциясы — 10:1 (мысалы: 400 мл сүт және 40 мл йогурт).
2 Йогурт ыдысына сүтті құйыңыз.
3 Йогурт ыдысына йогуртты қосып, жақсылап араластырыңыз.
4 Қақпақты жауып, бекемдеңіз.
5 Йогурт бағдарламасын бастаңыз.
   ↳ Йогурт 8 сағатта дайын болады.

5 Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Ескертпе

- Тазалау алдында нан пешінің ашасын суырыңыз.
- Нан пешін тазалау алдында жеткілікті суытыңыз.
- Құралды суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз және ағын сумен шаймаңыз.
- Құралды тазалағанда, қыратын шүберектерді, қырғыш тазалау құралдарын, жанармай немесе ацетон сияқты сұйықтықтарды қолданбаңыз.
- Ең жоғары қауіпсіздік үшін құрылғыны май мен тамақ қалдықтарынан таза ұстаңыз.

Іші

Қақпақтың және корпустың іші:
   - Сығылған, ылғалды шүберекпен сүртіңіз.
   - Нан пешіне жабысқан бүкіл тамақ қалдықтарын кетіріңіз.

Қыздыру элементі:
   - Сығылған, ылғалды шүберекпен сүртіңіз.
   - Сығылған, ылғалды шүберекпен немесе тіс тазалағыштармен тамақ қалдықтарын кетіріңіз.

Сырты

Қақпақтың беті және корпус сырты:
   - Сабынды сумен ылғалдандырылған шүберекпен сүртіңіз.
   - Басқару тақтасын сүрту үшін ТЕК жұмсақ және құрғақ шүберекті пайдаланыңыз.
   - Басқару түймелерінің айналасындағы бүкіл тамақ қалдықтарын кетіріңіз.

Қосалқы құралдар

Нан табасы:
   - Нан табасын ыстық сумен немесе жуу сұйықтығымен ылғалдандырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
   - Нан табасын суға батырмаңыз және ыдыс жуғыш машинамен жумаңыз.

Араластыру жүзі, өлшеу қасығы және шынаяғы және ілгек:
   - Ыстық суға малып, губкамен тазалаңыз.

Йогурт ыдысы мен қақпақ:
   - Жылы сумен және сабынмен мұқият жуылған.
   - Пайдалану алдында оны құрғатыңыз.

Кеңес

- Пісіргеннен кейін жабысып қалуын болдырмау үшін араластыру жүзін нан табасынан бірден алыңыз.

6 Сақтау

Нан пешін қауіпсіз құрғақ жерде сақтаңыз.

7 Нан ингредиенттері

Нан ұны
Нан ұнының құрамында ұлпа көп (сондықтан оны ұлпасы көп ұн деп атауға болады. Ол көп протеинді қамтиды), ол жақсы созылады және көтерілгеннен кейін нанның өлшемін сақтайды. Ұлпа құрамы әдеттегі ұннан жоғарырақ болғандықтан, оны өлшемі үлкен және ішкі талшығы жақсырақ нанды жасау үшін пайдалануға болады. Нан ұны — нан пісірудегі ең маңызды ингредиент.

Тұтас дәннен жасалған ұн
Тұтас дәннен жасалған ұн — дәннен тартылған. Ол дән қабығын және ұлпаны қамтиды. Тұтас дәннен жасалған ұн әдеттегі ұннан ауырлау және құндылығы көбірек. Тұтас дәннен жасалған ұннан пісірілген нанның өлшемі әдетте шағын болады. Сондықтан көп рецепттерде әдетте ең жақсы нәтижеге жету үшін әдетте тұтас дәннен жасалған ұн немесе нан ұны бірге пайдаланылады.

Қарабидай ұны
Қарабидай ұнындағы талшық деңгейі жоғары, бірақ оның құрамында бидай ұнымен салыстырғанда ұлпа азырақ. Қарабидай ұнының түсі әдетте ақ, бидай нанымен салыстырғанда күңгірттеу және дәмі қаттырақ шығады. Оны осы нан пешінде нан ұнымен бірге пайдалану керек.

Жүгері ұны және сұлы ұны
Жүгері ұны және сұлы ұны жүгеріден және сұлыдан бөлек тартылады. Олар — дәм мен құрылымды жақсарту үшін пайдаланылатын, қатты нанды жасаудың қосымша ингредиенттері.

Барлық мақсатқа арналған ұн
Оның құрамындағы ұлпа нан ұнынан азырақ. Біздің рецептерде ол Пасха бәліші, бәліш, бумен пісірілген тоқашта және қуырылған нан тілімдерінде пайдаланылады.

Қант
Қант нанның тәтті дәмін және түсір арттырудың өте маңызды ингредиенті болып табылады. Сондай-ақ, ол ашытқымен жасалған нанда қолдау болып табылады. Ақ қант кеңінен пайдаланылады. Арнайы талап бойынша қоңыр қант, құмшекер немесе мақта қанты пайдаланылуы мүмкін.

Ашытқы
Ашытудан кейін ашытқы көмірқышқыл газды тудырады. Көмірқышқыл газ нанды үлкейтеді және ішкі талшықты жұмсартады. Осы нан пеші үшін белсенді құрғақ ашытқыны пайдаланыңыз.
Ашытқышы тоңазытқышта сақтау керек, өйткені оның ішіндегі саңырауқұлақтар жоғары температурада өледі, пайдалану алдында ашытқының өндірілген күнін және сақтау мерзімін тексеріңіз. Оны әр пайдаланудан кейін мүмкіндігінше тез тоңазытқышқа сақтаңыз. Әдетте қамыр нашар ашытқыдан көтерілмейді.

тұз.
Нанның дәмін және қабық түсін жақсарту үшін тұз қажет. Бірақ тұз сонымен бірге ашытқының көтеруін шектейді. Рецептте ешқашан тым көп тұз пайдаланбаңыз. Бірақ тұзсыз нан үлкенірек болады.

Жұмыртқа
Жұмыртқалар нан құрылымын жақсартады, нанды құндырақ және өлшемін үлкен етеді, жұмыртқаны біркелкі араластыру керек.

Май, және өсімдік майы
Май нанды жұмсартады және сақтау мерзімін ұзартады. Пайдалану алдында майды еріту немесе кесу керек.

Су және басқа сұйықтық
Су нан пісіру үшін өте маңызды ингредиент болып табылады. Әдетте, 20°C және 25°C арасындағы су температурасы ең жақсы. Суды балғын сүтпен немесе 2% сүт ұнтағымен араластырылған сумен ауыстыруға болады. Бұл нан дәмін және қабық түсін жақсартады. Кейбір рецепттерде нанның дәмін жақсарту мақсатында шырын, мысалы, алма шырыны, апельсин шырыны, лимон шырыны және т.с.с. қажет болады.

8 Қоршаған орта

Құралды өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құралды арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Осылайша қоршаған ортаны қорғауға көмектесесіз.

9 Кепілдік және қызмет көрсету

Қызмет немесе ақпарат қажет болса, я болмаса мәселе болса, www.philips.com Philips веб-торабына кіріңіз немесе еліңіздегі Philips тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Оның телефон нөмірін дүние жүзілік кепілдік парақшасында табуға болады. Егер еліңізде тұтынушыларға қолдау көрсету орталығы болмаса, онда жергілікті Philips компаниясының дилеріне барыңыз.

Latviešu

1 Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju, un saglabājiet lietošanas instrukciju turpmākai uzziņai.

Briesmas

- Nekādā gadījumā nelieciet maizes cepšanas ierīces korpusu ūdenī vai kādā citā šķidrumā un neskalojiet to zem krāna.
- Nenosedziet tvaika un gaisa atveres, kamēr maizes cepšanas ierīce darbojas.

Brīdinājums!

- Šo ierīci var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien tie nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- Novietojiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tai nevar piekļūt par 8 gadiem jaunāki bērni. Neļaujiet elektrības vadam karāties pāri galda vai darba virsmas malai, uz kuras stāv ierīce.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no bīstamām situācijām, jums tas jānomaina Philips pilnvarotā servisa centrā vai pie līdzīgi kvalificētam personām.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.
- Neievietojiet vairāk par 560 g miltu un 9 g, 12 g vai 14 g mīklas attiecīgi vispārīgajai maizes cepšanas, īpaši ātrajai maizes cepšanas un kēksu cepšanas programmai.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei. Vienmēr pārliecinieties, vai kontaktdakša ir stingri pievienota sienas kontaktligzdā.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāta kontaktdakša, elektrības vads, ierīces korpuss vai pati maizes cepšanas ierīce.
- Pirms pievienot kontaktdakšu sienas kontaktligzdā, pārliecinieties, vai sildīšanas elements, maizes cepšanas rotējošā vārpsta un maizes cepšanas pannas ārpuse ir tīri un sausi.
- Neizmantojiet ierīci citiem nolūkiem, kas nav aprakstīti šajā rokasgrāmatā.
- Neieslēdziet ierīci un nepieskarieties vadības panelim ar slapjām rokām.
- Kamēr ierīce darbojas, nevērsiet seju vai rokas pret tvaika un gaisa atverēm.
- Neatveriet vāku cepšanas laikā, jo mīkla vai maize var saplakt.
- Cepšanas laikā ierīce un vāks ļoti uzkarst. Uzmanieties, lai neapdedzinātos.
- Nenoņemiet maizes cepšanas pannu no ierīces cepšanas laikā.
- Nekādā gadījumā nelietojiet piederumus, lai samaisītu sastāvdaļas maizes cepšanas pannā cepšanas programmas laikā.
- Sastāvdaļas drīkst likt tikai maizes cepšanas pannā. Nelieciet vai neizšļakstiet kādu no sastāvdaļām un/vai piedevām ierīces iekšpusē, lai nesabojātu sildīšanas elementu.
- Izlejot no maizes cepšanas pannas ievārījumu, pannu celiet, turot ar abām rokām un lietojot virtuves cimdus.

Ievērībai

- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai. Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/ pusprofesionālā nolūkā, vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamiem bojājumiem.
- Nepieskarieties maizes cepšanas pannai ar asiem priekšmetiem, lai to nesabojātu.
- Nepakļaujiet ierīci augstu temperatūru iedarbībai, kā arī nenovietojiet to uz strādājošas vai karstas krāsniņas vai plīts.
- Vienmēr novietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas un horizontālas virsmas.
- Pirms kontaktdakšas pievienošanas sienas kontaktligzdā un pirms ierīces ieslēgšanas vienmēr ievietojiet maizes cepšanas pannu ierīcē.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no sienas kontaktligzdas.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai pārvietošanas vienmēr uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- Nelieciet maizes cepšanas pannu parastajā cepeškrāsnī.
- Ierīcei darbojoties, pieejamās virsmas var sakarst. Kad satverat maizes cepšanas pannu aiz tās rokturiem vai kad aizskarat karstu pannu, mīcīšanas asmeni vai karstu maizi, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.
- Uzmanieties no karsta tvaika, kas izplūst pa tvaika atverēm cepšanas laikā, vai no maizes cepšanas ierīces, kad atverat vāku cepšanas laikā vai kad cepšanas process ir beidzies.
- Neceliet un nekustiniet ierīci, kad tā ir ieslēgta.
- Nepieskarieties kustīgajām detaļām.
- Nepakļaujiet ierīci tiešai saules staru iedarbībai.
- Nelieciet tvaika atverēs metāla objektus vai citus svešķermeņus.
- Nelietojiet maizes cepšanas pannu, ja tā ir bojāta.
- Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.
- Nemazgājiet ierīci trauku mazgāšanas mašīnā.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Virs ierīces, aiz tās un tās abās pusēs jābūt vismaz 10 cm brīvai vietai, lai tā netiktu bojāta izstarotā karstuma dēļ.
- Lai nejauši nesabojātu ierīci, nenovietojiet uz tās maizes cepšanas pannu vai citus priekšmetus.

Otrreizējā pārstrāde

Jūsu produkts ir konstruēts un izgatavots no augstas kvalitātes materiāliem un sastāvdaļām, kuras ir iespējams pārstrādāt un izmantot atkārtoti.
Ja redzat pārsvītrotu atkritumu urnas simbolu uz produkta, tas nozīmē, ka uz šo produktu attiecas ES direktīva 2002/96/EK:
Nekad neutilizējiet šo produktu kopā ar pārējiem sadzīves atkritumiem. Lūdzam iepazīties ar vietējiem noteikumiem attiecībā uz elektrisko un elektronisko produktu atsevišķu savākšanu. Pareiza jūsu vecā produkta utilizācija palīdz novērst potenciālo negatīvo ietekmi uz vidi un cilvēka veselību.

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskajiem laukiem (EMF). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar šīs rokasgrāmatas instrukcijām, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

Saglabāšanas funkcija elektroapgādes traucējumu gadījumā

Ierīce ir aprīkota ar saglabāšanas funkciju, kas saglabā ierīces statusu pirms elektroapgādes traucējuma rašanās, ja elektroapgāde tiek atjaunota 10 minūšu laikā. Ja elektroapgādes traucējums notiek cepšanas laikā, kad elektroapgāde tiek atjaunota, cepšanas laika skaitīšana tiek turpināta no laika, kad notika elektroapgādes traucējums. Ja elektroapgādes traucējums ir ilgāks par 10 minūtēm un ja šāds traucējums notiek cepšanas laikā, kad elektroapgāde tiek atjaunota, maizes cepšanas ierīce automātiski atiestata iepriekšnoteikto iestatījumu. Atveriet maizes cepšanas ierīci, izņemiet no tās produktus un sāciet cept no jauna. Ja iestatījāt taimeri, bet, notiekot elektroapgādes traucējumam, cepšanas process vēl nebija sācies, kad elektroapgāde tiek atjaunota, maizes cepšanas ierīce automātiski atiestata iepriekšnoteikto iestatījumu. Atveriet maizes cepšanas ierīci, izņemiet no tās produktus un sāciet cept no jauna.

2 Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvāto atbalstu, reģistrējiet savu izstrādājumu www.philips.com/welcome.

3 Jūsu maizes cepšanas ierīce

Galvenais bloks

① Caurspīdīgais lodziņš	③ Vadības panelis
② Vāks	④ Elektrības kontaktdakša

Vadības panelis

① Taimera laika palielināšana	⑤ Maizes klaipa svars
② Taimera laika samazināšana	⑥ Programmu izvēlne
③ Garozas brūnums	⑦ Iedarbināšanas/apturēšanas/atcelšanas poga
④ LCD statusa displejs	

Piederumi

① Mīcīšanas asmens	④ Mērkarote
② Maizes cepšanas panna	⑤ Mērglāze
③ Āķis	⑥ Jogurta tvertne ar vāku (tikai modelim HD9016)

4 Maizes cepšanas ierīces lietošana

Pirms pirmās lietošanas

1 Noņemiet visus iepakojuma materiālus no ierīces. Uzmanieties, lai nejauši neizmestu mīcīšanas asmeni.
2 Noņemiet no ierīces visas uzlīmes.
3 Lai tīrītu uz ierīces, tās iekšpusē, uz maizes cepšanas pannas un mīcīšanas asmens sakrājušos putekļus, izmantojiet mitru drāniņu.

Piezīme

- Ierīces tīrīšanai nekādā gadījumā nelietojiet skrāpjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai agresīvus šķidrumus, piemēram, benzīnu vai acetonu.

4 Pirms sākt lietot ierīci, rūpīgi izžāvējiet visas tās daļas.

Maizes cepšanas ierīces un sastāvdaļu sagatavošana

1 Novietojiet maizes cepšanas ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzenas virsmas.
2 Pagrieziet maizes cepšanas pannu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un izņemiet to no ierīces.
3 Viegli uzspiediet mīcīšanas asmeni uz vārpstas.
4 Nomēriet receptei nepieciešamās sastāvdaļas (skatiet recepšu grāmatiņu).
   - Sastāvdaļas vienmēr mēriet precīzi.
   - Visām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā, ja vien receptē nav norādīts citādi.
5 Ielieciet sastāvdaļas maizes cepšanas pannā tādā secībā, kāda norādīta receptē.
   - Vispirms pievienojiet šķidrās sastāvdaļas un pēc tam – sausās.
   - Neļaujiet raugam nokļūt saskarē ar sāli.

Piezīme

- Nepievienojiet lielāku daudzumu nekā norādīts receptē, jo varat sabojāt maizes cepšanas ierīci.

   - Šajā maizes cepšanas ierīcē vienmēr izmantojiet aktīvo raugu.
   - Raugam jābūt sausam un atdalītam no citām sastāvdaļām, kad tas tiek pievienots maizes cepšanas pannā.
   - Sviests un citas taukvielas jāsagriež mazos gabaliņos pirms ievietošanas maizes cepšanas pannā, lai atvieglotu maisīšanu.
   - Ja nepieciešams, izmantojiet lāpstiņu, lai notīrītu maizes cepšanas pannas malas no pielipušā maisījuma.
   - Maisīšanas fāzē atskanēs pīkstieni, lai brīdinātu par to, ka jāpievieno papildu sastāvdaļas, piemēram, rieksti, ja to vēlaties.

6 Ielieciet maizes cepšanas pannu ierīcē. Pagrieziet pannu pulksteņa rādītāja kustības virzienā, līdz tā nonāk savā vietā.

Piezīme

- Ja maizes cepšanas panna būs samontēta nepareizi, mīcīšanas asmens nedarbosies.

7 Nolokiet maizes cepšanas pannas rokturus un aizveriet ierīces vāku.
8 Ievietojiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.
   ↳ Atskanēs pīkstiens un displejā tiks parādīts ziņojums "1" un "3:55", kas apzīmē programmu "White" (Baltmaize).

Maizes cepšanas ierīces iestatīšana

1 Vairākkārt nospiediet pogu ⊟ (izvēlnes poga), lai izvēlētos programmu.
   - Tiek parādīts izvēlētās programmas numurs un apstrādes laiks.
   - Detalizētu programmu aprakstu skatiet tālāk sadaļā "Maizes recepte".
2 Vairākkārt nospiediet pogu ⊟ (garozas brūnuma poga), lai izvēlētos garozas krāsu.
   - Izvēlēto garozas krāsu var mainīt no gaišas uz tumšu.
3 Vairākkārt nospiediet pogu ⊟ (maizes klaipa svara poga), lai izvēlētos maizes klaipa svaru.
   - Pārliecinieties, vai izvēlētais svars atbilst izvēlētās receptes sastāvdaļu daudzumam. Skatiet tālāk sadaļu "Maizes recepte".
4 Nospiediet pogu ⊟ (Ieslēgšanas/izslēgšanas poga), lai sāktu maizes cepšanas procesu.

Ievērībai

- Cepšanas laikā maizes cepšanas ierīce un vāks ļoti uzkarst. Uzmanieties, lai neapdedzinātos.

   ↳ Displejā tiek rādīta apstrādes laika skaitīšana, līdz maize ir gatava.
   ↳ Kad cepšanas process ir pabeigts, maizes cepšanas ierīce atskaņo pīkstienu un pāriet siltuma saglabāšanas režīmā (60 minūtes).

Laika iestatīšana aizkavētai cepšanai

Izmantojiet taimeri, ja vēlaties, lai maizes cepšana tiktu sākta vēlāk. Maksimālais pieejamais aiztures laiks ir 13 stundas.

Piezīme

- Neizmantojiet taimera funkciju receptēm, kuru pagatavošanai nepieciešamas svaigas sastāvdaļas, kuras var sabojāties, piemēram, olas, svaigs piens, skābais krējums vai siers.

1 Ielieciet visas sastāvdaļas maizes cepšanas pannā.
2 Izvēlieties receptei atbilstošu programmu, maizes klaipa izmēru un garozas brūnumu.
   ↳ Displejā tiek parādīts kopējais apstrādes laiks.
3 Nospiediet ◷+ / ◷− (taimera laika palielināšanas un samazināšanas pogu), lai izvēlētos iestatījuma laiku.
   ↳ Maizes cepšanas ierīce pāriet iepriekšējā iestatījuma režīmā.
   - Piemēram, ja pašreizējais laiks ir 19:00, un jūs vēlaties, lai maize būtu gatava 7:00 nākamajā rītā (12 stundas vēlāk), varat iestatīt laiku uz 12:00.
   - Ja pogu turēsiet nospiestu, laiks tiks palielināts ar ātrāku soli.
   - Ja displejā parādītais laiks sasniedz 13 stundas un taimera poga joprojām tiek turēta nospiesta, displejā atkal tiks parādīts iestatītās programmas cepšanas laiks.
4 Nospiediet ⊟ (iedarbināšanas/apturēšanas/atcelšanas poga).
   ↳ Taimeris skaita iestatīto laiku minūtēs.
   ↳ Maize ir gatava, kad taimera laiks tiek rādīts 00:00 un kad atskan pīkstiens.

Cepšanas procesa pabeigšana

Ievērībai

- Maizes cepšanas ierīces iekšpuse, maizes cepšanas panna, mīcīšanas asmens un maize ir ļoti karsti.
- Izņemot maizes cepšanas pannu cepšanas procesa beigās vai jebkurā laikā siltuma uzturēšanas režīmā, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.

1 Lai izslēgtu maizes cepšanas ierīci, izvelciet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.
2 Izmantojot katla turētājus vai virtuves cimdus, atveriet vāku un pagrieziet maizes cepšanas pannu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.
3 Satveriet maizes cepšanas pannas rokturus un izņemiet to no ierīces.
4 Turot otrādi apgrieztu maizes cepšanas pannu aiz rokturiem, izkratiet maizi ārā.

Piezīme

- Nelietojiet metāla priekšmetus, lai izņemtu maizi, jo tie var sabojāt maizes cepšanas pannas nepiedegošo pārklājumu.
- Uzmanieties, jo maizes cepšanas panna un maize ir karsta.

5 Lai izņemtu mīcīšanas asmeni no spala/maizes, izmantojiet piegādāto āķi.
   - Vienmēr pārliecinieties, vai mīcīšanas asmens nav palicis maizē, citādi griežot maizi, to var sabojāt.
6 Pirms tīrīšanas ļaujiet maizes cepšanas ierīcei atdzist.

Jogurta gatavošana (tikai modelim HD9016)

Piezīme

- Pirms jogurta gatavošanas pilnībā izmazgājiet jogurta tvertni ar siltu ūdeni un ziepēm un to izžāvējiet.
- Var izmantot pienu ar pilnu tauku saturu, vājpienu vai 2% pienu.
- Pārliecinieties, vai jogurts ir svaigs un vai ir aktīvs kultūras aizsācējs.

1 Piena un jogurta proporcijas ir 10:1 (Piemērs: 400 ml piena uz 40 ml jogurta).
2 Ielejiet pienu jogurta tvertnē.
3 Jogurta tvertnē pievienojiet jogurtu un rūpīgi samaisiet.
4 Aizveriet un noslēdziet vāku.
5 Sāciet jogurta programmu.
   ↳ Jogurts tiks pagatavots pēc 8 stundām.

5 Tīrīšana un apkope

Piezīme

- Pirms maizes cepšanas ierīces tīrīšanas atvienojiet to no strāvas.
- Pirms tīrīšanas uzgaidiet, līdz maizes cepšanas ierīce ir pietiekami atdzisusi.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai kādā citā šķidrumā, un neskalojiet to tekošā krāna ūdenī.
- Ierīces tīrīšanai nekādā gadījumā nelietojiet skrāpjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai agresīvus šķidrumus, piemēram, benzīnu vai acetonu.
- Lai nodrošinātu maksimālu drošību, ierīcei vienmēr jābūt tīrai, kā arī vienmēr jānotīra taukvielu vai ēdiena pārpalikumi.

Ārpuse

Pārsega iekšpuse un galvenais korpuss:
   - Noslaukiet ar izspiestu un mitru drānu.
   - Noteikti notīriet visus ēdienu pārpalikumus, kas pielipuši maizes cepšanas ierīcei.

Sildīšanas elements:
   - Noslaukiet ar izspiestu un mitru drānu.
   - Notīriet ēdienu pārpalikumus ar izspiestu un mitru drānu vai zobu bakstāmajiem.

Ārpuse

Vāka virsma un galvenā korpusa ārpuse:
   - Noslaukiet ar ziepjūdenī samitrinātu drānu.
   - Vadības paneļa noslaucīšanai izmantojiet TIKAI mīkstu un sausu drānu.
   - Noteikti notīriet ēdienu pārpalikumus no vadības pogām.

Piederumi

Maizes cepšanas panna:
   - Maizes cepšanas pannu notīriet, izmantojot mīkstu drānu, kas samērcēta karstā ūdenī vai mazgāšanas līdzeklī.
   - Neiegremdējiet maizes cepšanas ierīci ūdenī un nemazgājiet to trauku mazgāšanas mašīnā.

Mīcīšanas asmens, mērkarote un krūze, un āķis:
   - Iegremdējiet karstā ūdenī un notīriet ar sūkli.

Jogurta tvertne ar vāku:
   - Viscaur nomazgājiet ar siltu ūdeni un ziepēm.
   - Pirms lietošanas noteikti pārbaudiet, vai tā ir izžuvusi.

Padoms

- Nekavējoties noņemiet mīcīšanas asmeni no maizes cepšanas pannas, lai tas nepiekalstu.

6 Uzglabāšana

Glabājiet maizes cepšanas ierīci drošā un sausā vietā.

7 Maizes sastāvdaļas

Maizes milti
Maizes miltiem ir augsts glutēna saturs (tāpēc tos var dēvēt par miltiem ar augstu glutēna saturu, kuros ir daudz proteīnu), tie ir ļoti staipīgi un var saglabāt maizes formu, novēršot saplakšanu. Tā kā glutēna saturs ir lielāks nekā parastajiem miltiem, tos var izmantot, lai pagatavotu maizi ar lielāku izmēru un labāku šķiedrvielu līmeni. Maizes milti ir visnozīmīgākā maizes sastāvdaļa.

Pilngraudu kviešu milti
Pilngraudu kviešu milti tiek malti no graudiem. Tie satur kviešu apvalku un glutēnu. Pilngraudu kviešu milti ir smagāki nekā parastie milti, un tajos ir vairāk barības vielu. No pilngraudu kviešu miltiem pagatavotā maize parasti ir mazāka izmēru ziņā. Lai iegūtu vislabāko rezultātu, daudzās receptes tiek apvienoti pilngraudu kviešu milti vai maizes milti.

Rudzu milti
Rudzu miltiem ir augsts šķiedrvielu līmenis, taču zemāks glutēna līmenis nekā kviešu miltiem. Rudzu maize parasti ir tumšākā krāsā un ar izteiktāku garšu nekā baltā un kviešu maize. Šajā maizes cepšanas ierīcē tos jāizmanto kopā ar maizes miltiem.

Kukurūzas milti un auzu milti
Kukurūzas milti un auzu milti tiek atsevišķi malti no kukurūzas un auzām. Tās ir papildu sastāvdaļas, lai pagatavotu rupju maizi – tie uzlabo garšu un tekstūru.

Universālie milti
Tiem ir mazāks glutēna saturs nekā maizes miltiem. Mūsu receptēs tos var izmantot kēksiem, kūkām, pīrāgiem un maizes standziņām.

Cukurs
Cukurs ir ļoti svarīga sastāvdaļa, lai palielinātu saldumu un uzlabotu maizes krāsu. Tas tiek uzskatīts arī par barojošu piedevu rauga mīklā. Pamatā tiek izmantots baltais cukurs. Ja nepieciešams, var izmantot brūno cukuru, pūdercukuru vai niedru cukuru.

Raugs
Pēc raudzēšanas procesa raugs radīs oglekļa dioksīdu. Oglekļa dioksīds padarīs maizi apjomīgāku un mīkstinās tās pildījumu. Šajā maizes cepšanas ierīcē, lūdzu, izmantojiet aktīvo sauso raugu.
Raugs ir jāglabā ledusskapī, jo tajā esošā sēnīte iet bojā pie augstas temperatūras. Pirms lietošanas pārbaudiet rauga derīguma termiņu un uzglabāšanas laiku. Pēc lietošanas iespējami ātrāk ievietojiet to atpakaļ ledusskapī. Parasti sliktu mīklas briešanu izraisa slikts raugs.

Sāls
Sāls ir nepieciešams, lai uzlabotu maizes garšu un garozas krāsu. Taču sāls var arī aizkavēt mīklas briešanu. Nekad neizmantojiet pārāk lielu sāls daudzumu. Taču maize būs apjomīgāka, ja neizmantosiet sāli.

Olas
Olas var uzlabot maizes tekstūru, padarīt maizi barojošu un apjomīgāku; olas ir jāizmaisa vienmērīgi.

Tauki, sviests un dārzeņu eļļa
Tauki var padarīt maizi mīkstāku un samazināt uzglabāšanas laiku. Sviests pirms lietošanas ir jāizkausē vai jāsagriež mazos gabaliņos.

Ūdens un citi šķidrumi
Ūdens ir ļoti svarīga sastāvdaļa maizes pagatavošanā. Vispārīgi runājot, vislabākā temperatūra ir no 20°C līdz 25°C. Ūdeni var aizstāt ar svaigu pienu vai ūdens un 2% piena pulvera maisījumu, kas var uzlabot maizes garšu un garozas krāsu. Dažās receptēs var tikt izmantota sula, piemēram, ābolu sula, apelsīnu sula, citronu sula u. c., lai uzlabotu maizes garšu.

8 Vides aizsardzība

Neizmetiet ierīci kopā ar sadzīves atkritumiem tā dzīves cikla beigās, bet aiznesiet to uz oficiālu pārstrādes savākšanas punktu. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi.

9 Garantija un apkalpošana

Ja nepieciešama apkope vai informācija, vai radusies problēma, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī. Tā tālruņa numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā. Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips izplatītāja.