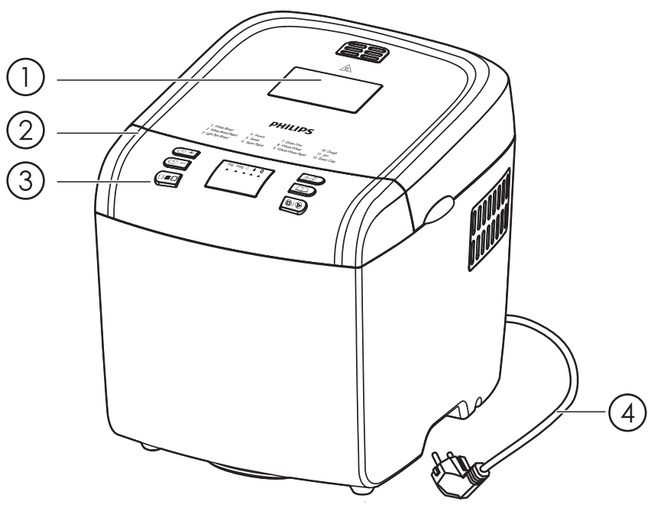
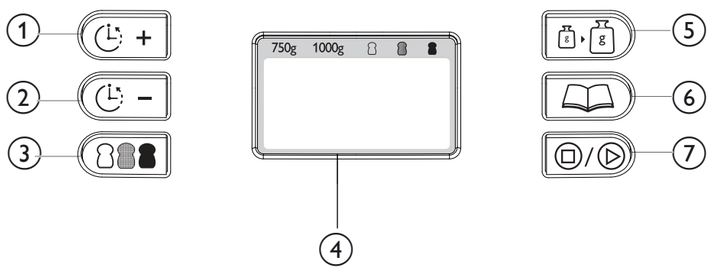
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

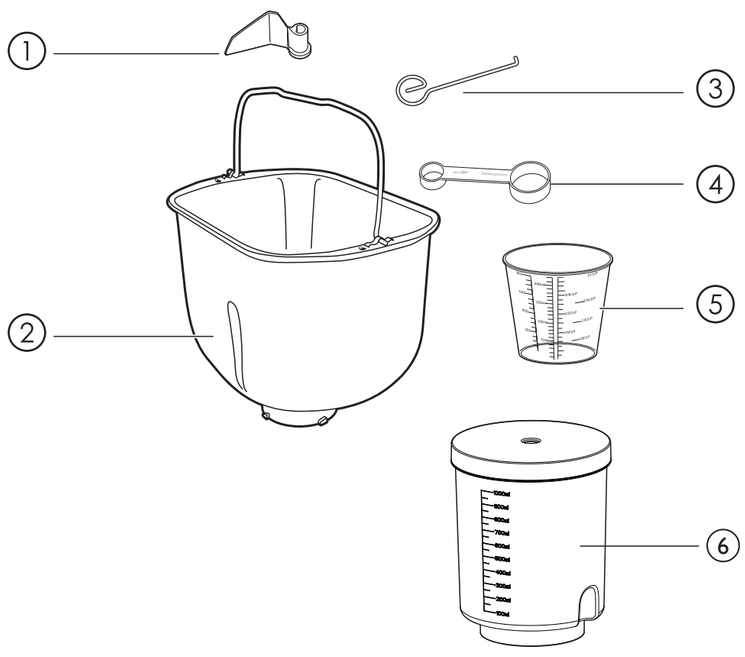
HD9015
HD9016

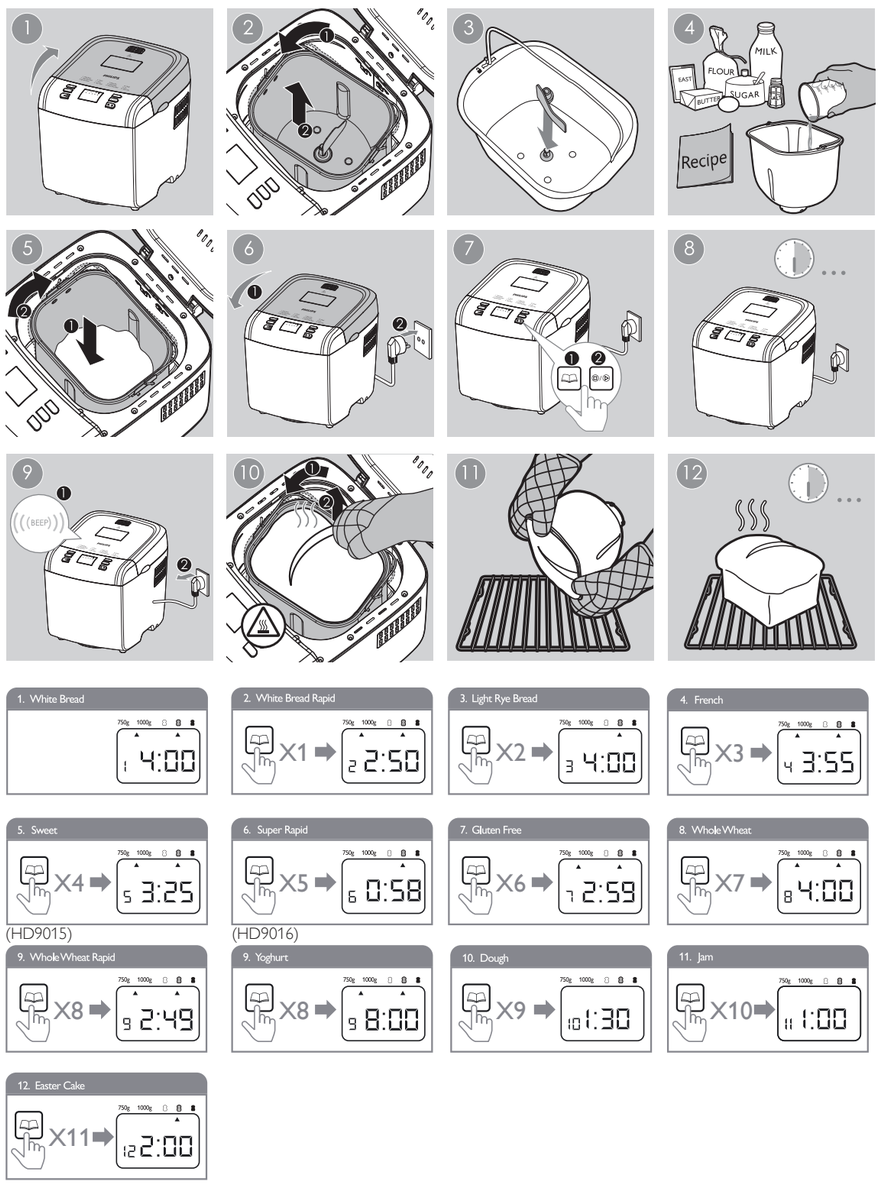
EN	User manual	FR	Mode d'emploi
DA	Brugervejledning	NL	Gebruiksaanwijzing
DE	Benutzerhandbuch	ES-AR	Manual del usuario
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	NO	Brukerhåndbok
FI	Käyttöopas	SV	Användarhandbok

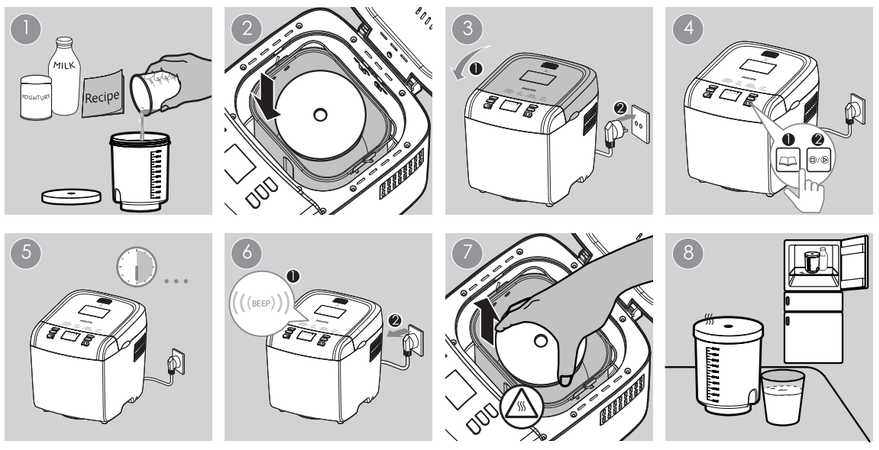
PHILIPS











Specifications are subject to change without notice
© 2013 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

HD9015_HD9016_WEU_UM_V1.0 3140 035 33721

EN

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	⑥Yoghurt 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 the Breadmaker 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 the Breadmaker 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 button) to choose the desired preset time.
↳ The breadmaker enters preset mode.
- For example, if the current time is 19:00 and you want your bread ready at 7:00 next morning (12 hours later), you can set the preset time to 12:00.
- If you keep the button pressed, the time increases more quickly.
- If the time on the display reaches 13 hours and you still keep the timer button pressed, the display goes back to the baking time of the set program.

4 Press (start/stop/cancel button).
↳ The timer counts down the set time in minutes.
↳ The bread is ready when the timer has counted down to 0:00 and the breadmaker beeps.

Finish the baking process

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

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

Note

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

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

Making Yoghurt (HD9016 only)

Note

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

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

5 Cleaning and Maintenance

Note

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

Interior

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

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

Exterior

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

Accessories

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

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

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

Tip

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

6 Storage

Store your breadmaker in a safe and dry place.

7 Bread ingredients

Bread flour

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

Whole-wheat flour

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

Rye flour

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

Corn flour and oatmeal flour

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

All purpose flour

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

Sugar

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

Yeast

After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. For this breadmaker, please use active dry yeast.

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

Salt

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

Egg

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

Grease, butter and vegetable oil

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

Water and other liquid

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

8 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.

DA

1 Vigtigt

Læs denne brugervejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug. Gem brugervejledningen til eventuel senere brug.

Fare

- Selve bagemaskinen må aldrig kommes i vand eller i anden væske eller skylles under vandhanen.
- Dæk ikke damp- og luftventilationshuller, mens bagemaskinen er i brug.

Advarsel

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.
- Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år. Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af det bord eller den plads, som apparatet står på.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent vha. en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- Kom ikke mere end 560 g mel og henholdsvis 9 g, 12 g 14 g gær i til programmerne for almindeligt brød, superhurtigt brød og påskekage.
- Kontroller, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse. Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, netledning eller selve apparatet eller brødformen er beskadiget.
- Kontroller, at varmelegemet, brødformens roterende skaft og yderside er rene og tørre, før du sætter stikket i stikkontakten.
- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i vejledningen.
- Undgå at sætte apparatet i stikkontakten eller betjene betjeningspanelet med våde hænder.
- Undlad at komme i nærheden af damp- og luftventilationshullerne med ansigtet eller hænderne, mens apparatet er i brug.
- Undlad at åbne låget under bageprocessen, da dette kan medføre, at dejen eller brødet falder sammen.
- Under bageprocessen kan selve apparatet og låget blive ekstremt varme. Pas på ikke at brænde dig.
- Fjern ikke brødformen fra apparatet under brug.
- Brug aldrig nogen køkkenredskaber til at blande ingredienserne i brødformen under et bageprogram.
- Kom kun ingredienser i brødformen. Undlad at tilsætte eller spilde ingredienser og/eller tilsætningsstoffer ned på indersiden af apparatet. Det kan beskadige varmelegemet.
- Når du fjerner marmelade fra brødformen, skal du løfte brødformen op med begge hænder iført grillhandsker for at hælde den varme marmelade ud.

NB!

- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug. Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter eller tilbehør/dele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips. Hvis du anvender en sådan type tilbehør eller dele, annulleres garantien.
- Undlad at berøre brødformen med skarpe køkkenredskaber. Det kan beskadige den.
- Apparatet må ikke udsættes for høje temperaturer eller placeres på ovne eller komfurer, som er i brug, eller som stadig er varme.
- Anbring altid apparatet på et stabilt, plant og vandret underlag.
- Sæt altid brødformen i apparatet, før du sætter stikket i en stikkontakt og tænder for apparatet.
- Tag altid stikket ud, efter du har brugt apparatet.
- Lad altid apparatet køle ned, inden du rengør eller flytter det.
- Placer ikke brødformen i en almindelig ovn for at bage brød.
- Ydersiden kan blive varm, når apparatet er i brug. Brug altid grillhandsker, når du løfter brødformen i håndtaget, eller når du håndterer den varme brødform, ælteblad et eller det varme brød.
- Vær opmærksom på den varme damp, der kommer ud af dampventilationshullerne under bagningen eller ud af bagemaskinen, når du åbner låget under eller efter bageprocessen.
- Undlad at flytte eller løfte apparatet under brug.
- Rør ikke ved de bevægelige dele.
- Apparatet bør ikke udsættes for direkte sollys.
- Indfør ikke metalliske genstande eller fremmede stoffer i dampventilationshullerne.
- Brug ikke brødformen, hvis den er beskadiget.
- Rengør altid apparatet efter brug.
- Apparatet må ikke rengøres i opvaskemaskinen.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Sørg for, at der er en ledig plads på mindst 10 cm over, bagved og på begge sider af apparatet for at undgå skader forårsaget af strålevarme.
- For at undgå beskadigelse af apparatet skal du undlade at placere brødformen eller andre genstande oven på det.

Genanvendelse

Dit produkt er udviklet og fremstillet med materialer og komponenter af høj kvalitet, som kan genbruges.

Når et produkt bærer et affaldsspandssymbol med et kryds på, betyder det, at produktet er underlagt det europæiske direktiv 2002/96/EC:

Bortskaf aldrig produktet sammen med andet husholdningsaffald. Sørg for at kende de lokale regler om separat indsamling af elektriske og elektroniske produkter. Korrekt bortskaffelse af udtjente produkter er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder i forhold til elektromagnetiske felter (EMF). Hvis apparatet håndteres korrekt i henhold til instruktionerne i denne brugervejledning, er det sikkert at bruge baseret på de forskningsresultater, der er adgang til på nuværende tidspunkt.

Backup ved strømsvigt

Dette apparat har en backup-funktion, der husker status før strømsvigt, forudsat at strømforsyningen genoptages inden for 10 minutter. Hvis der forekommer strømsvigt under en tilberedningsproces, fortsætter nedtællingen af tilberedningstiden, hvor den slap, når strømforsyningen genoptages. Hvis strømsvigtet varer mere end 10 minutter, og strømudfaldet forekommer under en tilberedningsproces, nulstilles bagemaskinen automatisk til den forudindstillede indstilling, når strømforsyningen genoptages. Åbn bagemaskinen, fjern dens indhold, og start forfra. Hvis du har indstillet timeren, og den forudindstillede tilberedningsproces endnu ikke er startet, når der forekommer et strømsvigt, nulstilles bagemaskinen automatisk til den forudindstillede indstilling, når strømforsyningen genoptages. Åbn bagemaskinen, fjern dens indhold, og start forfra.

2 Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips! Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, kan du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

3 Din bagemaskine

Hovedenhed

① Visningsvindue	③ Kontrolpanel
② Låg	④ Strømstik

Betjeningspanel

① Timer op	⑤ Brødvægt
② Timer ned	⑥ Programmenu
③ Skorpefarve	⑦ Start/stop/annuller-knap
④ LCD-statusdisplay	

Tilbehør

① Ælteblad	④ Måleske
② Brødform	⑤ Målebæger
③ Krog	⑥ Yoghurtbeholder med låg (kun HD9016)

4 Brug af din bagemaskine

Før første brug

1 Fjern al emballage fra apparatet. Pas på, du ikke kommer til at smide ælteblad et væk.
2 Fjern eventuelle etiketter fra selve apparatet.
3 Fjern eventuelt støv, der har samlet sig på apparatet, ved at aftørre ydersiden af apparatet, brødformen og ælteblad ene med en fugtig klud.

Bemærk

- Brug aldrig skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler som f.eks. benzin, acetone eller lignende til rengøring af apparatet.

4 Tør alle dele grundigt, før apparatet tages i brug.

Klargør din bagemaskine og ingredienserne

1 Stil bagemaskinen på et stabilt, plant og vandret underlag.
2 Drej brødformen mod uret, og løft den ud.
3 Skub ælteblad et fast på skaftet.
4 Afmål ingredienserne til den opskrift, du vil lave (se hæftet med opskrifter).
  - Afmål altid ingredienserne nøjagtigt.
  - Alle ingredienserne bør have stuetemperatur, medmindre andet er angivet i opskriften.
5 Kom ingredienserne i brødformen i den rækkefølge, de er nævnt i opskriften.
  - Tilsæt altid de flydende ingredienser først, og tilsæt derefter tørre ingredienser.
  - Lad ikke gæren komme i kontakt med saltet.

Bemærk

- Tilføj ikke større mængder end angivet i opskriften, da det kan beskadige bagemaskinen.

  - Brug altid aktivt tørgær med denne bagemaskine.
  - Gæren skal være tør og adskilt fra de andre ingredienser, når den kommes i brødformen.
  - Smør og andre fedtstoffer skal skæres i små stykker, inden det kommes i brødformen, så det er nemmere at blande.
  - Brug om nødvendigt en spatel til at skrabe den del af massen, der klæber til siderne af brødformen, ned i blandingen igen.
  - Under blandingen af ingredienser høres biplyde for at gøre dig opmærksom på at tilsætte yderligere ingredienser som f.eks. nødder, hvis du ønsker det.
6 Sæt brødformen i apparatet. Drej brødformen med uret, indtil den låser på plads.

Bemærk

- Hvis brødformen ikke monteres korrekt, virker ælteblad et ikke.

7 Tryk brødformens håndtag ned, og luk låget på apparatet.
8 Sæt stikket i en stikkontakt.
  ↳ Apparatet bipper, og "1" og "3:55" vises i displayet, hvilket refererer til "hvidt" program.

Indstil din bagemaskine

1 Tryk på (menu-knap) gentagne gange for at vælge programmet.
  - Det valgte programnummer og tilberedningstiden vises.
2 Tryk på (skorpefarve-knap) gentagne gange for at vælge skorpefarve.
  - Den valgte skorpefarve kan ændres fra lys til mørk.
3 Tryk på (brødvægt-knap) gentagne gange for at vælge brødets vægt.
  - Sørg for, at den valgte vægt passer til mængden af ingredienser i den valgte opskrift.
4 Tryk på (start/stop-knap) for at starte brødbagningsprocessen.

Advarsel

- Under bageprocessen kan selve bagemaskinen og låget blive ekstremt varme. Pas på ikke at brænde dig.

  ↳ Displayet tæller nedad i tilberedningstid, indtil brødet er færdigt.
  ↳ Når bageprocessen er afsluttet, bipper bagemaskinen og går til hold varm-tilstand (i 60 minutter).

Forudindstillet tidspunkt for forsinket bagning

Du kan bruge timeren, hvis du ønsker, at brødet skal være færdigt på et senere tidspunkt. Den maksimale forsinkelsestid er 13 timer.

Bemærk

- Brug ikke timerfunktionen med opskrifter, der kræver friske ingredienser, som kan blive dårlige, f.eks. æg, frisk mælk, cremefraiche eller ost.

1 Kom alle ingredienser i brødformen.
2 Vælg passende program, brødvægt og skorpefarve til din opskrift.
  ↳ Den samlede tilberedningstid vises på displayet.
3 Tryk på + / – (timer op- og timer ned-knap) for at vælge den ønskede forudindstillede tid.
  ↳ Bagemaskinen går i forudindstillet-tilstand.
  - Hvis det aktuelle tidspunkt f.eks. er 19:00, og du gerne vil have brød klart kl. 7:00 næste morgen (12 timer senere), kan du indstille den forudindstillede tid til 12:00.
  - Hvis du holder knappen trykket ind, øges tiden hurtigere.
  - Hvis tiden på displayet når til 13 timer, og du stadig holder knappen til øgning af tiden inde, går displayet tilbage til det indstillede programs bagetid.
4 Tryk på (start/stop/annuller-knap).
  ↳ Timeren tæller den indstillede tid ned i minutter.
  ↳ Brødet er klar, når timeren har talt ned til 0:00, og bagemaskinen bipper.

Afslut bageprocessen

Advarsel

- Indersiden af bagemaskinen, brødformen, ælteblad et og brødet er meget varme.
- Brug altid grillhandsker, når du fjerner brødformen til sidst i bagecyklussen eller på et hvilket som helst tidspunkt under hold varm-tilstanden.

1 Tag stikket ud af stikkontakten for at slukke bagemaskinen.
2 Brug grydeholdere eller grillhandsker, når du åbner låget og drejer brødformen mod uret.
3 Tag fat i brødformen ved håndtaget, og løft den ud.
4 Vend gryden på hovedet, hold i håndtaget, og ryst brødet ud.

Bemærk

- Brug ikke metalgenstande til at fjerne brødet, da de kan beskadige brødformens slip-let-belægning.
- Vær forsigtig, brødformen og brødet er meget varme.

5 Brug den medfølgende krog til at fjerne ælteblad et fra skaftet/brødet.
  - Kontroller altid, at ælteblad et ikke sidder inde i brødet, da det ellers kan blive beskadiget, når du skærer brødet i skiver.
6 Lad bagemaskinen køle af, før du rengør den.

Sådan laver du yoghurt (kun HD9016)

Bemærk

- Sørg for, at yoghurtbeholderen er vasket grundigt med varmt vand og sæbe og tørret af, før du laver yoghurt.
- Sødmælk, skummetmælk eller 2 % mælk kan anvendes.
- Sørg for, at yoghurten er frisk, og dermed at starterkulturen er aktiv.

1 Blandingen af mælk og yoghurt er 10:1 (f.eks. 400 ml mælk med 40 ml yoghurt).
2 Hæld mælken i yoghurtbeholderen.
3 Kom yoghurt i yoghurtbeholderen, og bland godt.
4 Luk låget, og skru det fast.
5 Start yoghurtprogrammet.
  ↳ Yoghurten vil være klar om 8 timer.

5 Rengøring og vedligeholdelse

Bemærk

- Tag bagemaskinen ud af stikket, før du påbegynder rengøringen.
- Vent, til bagemaskinen er kølet tilstrækkeligt af, før du rengør den.
- Apparatet må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker eller skylles under vandhanen.
- Brug aldrig skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler så som benzin, acetone eller lignende til rengøring af apparatet.
- Hold apparatet rent og frit for fedt og madrester for at øge sikkerheden.

Indvendigt

Indersiden af dækslet og selve apparatet:
- Tør med en opvredet og fugtig klud.
- Sørg for at fjerne alle madrester, der sidder fast i bagemaskinen.

Varmelegeme:
- Tør med en opvredet, fugtig klud.
- Fjern rester af mad med en opvredet, fugtig klud eller tandstikker.

Udvendigt

Overfladen af låget og ydersiden af selve apparatet:
- Tør med en fugtig klud med sæbevand.
- Brug KUN en blød og tør klud til at tørre betjeningspanelet.
- Sørg for at fjerne alle madrester rundt om betjeningsknapperne.

Tilbehør

Brødform:
- Rengør brødformen med en blød klud fugtet med varmt vand eller opvaskemiddel.
- Kom ikke brødformen ned i vand eller i opvaskemaskinen.

Ælteblad, måleske og -bæger og krog:
- Læg i blød i varmt vand, og rengør med en svamp.

Yoghurtbeholderen med låg:
- Vask grundigt med varmt vand og sæbe.
- Kontroller, at den er tør før brug.

Tip

- Fjern straks ælteblad et fra brødformen efter bagning, da det ellers kan sætte sig fast..

6 Opbevaring

Opbevar bagemaskinen et sikkert og tørt sted.

7 Brødingredienser

Brødmel

Brødmel har et højt indhold af gluten (udover meget gluten indeholder det også meget protein), det er meget elastisk og bibeholder størrelsen af brødet, så det ikke falder sammen efter endt hævning. Da glutenindholdet er højere end i almindeligt mel, kan det bruges til store brød med bedre krumme. Brødmel er den vigtigste ingrediens, når du skal bage brød.

Fuldkornshvedemel

Fuldkornshvedemel males af hele korn. Det består hvedeskaller og gluten. Fuldkornshvedemel er tungere og mere nærende end almindeligt mel. Brød bagt med fuldkornshvedemel er normalt små. Mange opskrifter kombinerer fuldkornshvedemel og brødmel for at få det bedste resultat.

Rugmel

Rugmel har et meget højt indhold af fibre, men et lavt indhold af gluten i forhold til hvedemel. Brød bagt med rug er normalt mørkere i farven og har en kraftigere smag end hvidt brød og hvedebrød. Det skal anvendes sammen med brødmel i denne bagemaskine.

Majsmel og havremel

Majsmel og havremel males af henholdsvis majs og havre. De fungerer som tilsætningsstoffer i groft brød for at fremhæve smagen og konsistensen.

Hvidt mel

Det har et lavere indhold af gluten end brødmel. I vores opskrifter kan det bruges til påskekage, kage, dumplings og friturestegte brødstave.

Sukker

Sukker er en meget vigtig ingrediens, der fremhæver den søde smag og brødets farve. Det regnes også for et næringsstof i gærbrød. Hvidt sukker anvendes i vidt omfang. Brunt sukker, puddersukker eller rørsukker kan anvendes, hvis det særligt er angivet.

Gær

Efter gæringsprocessen producerer gæren kuldioxid. Kuldioxiden får brødet til at vokse og blødgør selve krummen. Til denne bagemaskine skal du bruge aktivt tørgær.

Gær skal opbevares i køleskabet, da svampen i det dør ved høje temperaturer. Før brug bør du kontrollere fremstillingsdatoen og udløbsdatoen. Læg gæren tilbage i køleskabet så hurtigt som muligt efter brug. Det er normalt dårlig gær, der forårsager mislykket brødbagning.

Salt

Salt er nødvendigt for at forbedre brødets smag og skorpens farve. Men salt kan også begrænse gærens hæveevne. Brug aldrig for meget salt i en opskrift. Brødet ville være større uden salt.

Æg

Æg kan forbedre brødets struktur, gøre brødet mere næringsrigt og større. Ægget skal røres jævnt ud.

Fedt, smør og vegetabilsk olie

Fedt kan blødgøre brød og forlænge holdbarheden. Smør bør smeltes eller hakkes i små stykker før brug.

Vand og andre væsker

Vand er en afgørende ingrediens ved brødbagning. Som hovedregel skal vandet helst have en temperatur mellem 20°C og 25°C. Vandet kan udskiftes med frisk mælk eller vand blandet med 2 % mælkepulver, hvilket kan forbedre brødets smag og skorpens farve. I nogle opskrifter er juice påkrævet for at forbedre brødets smag, f.eks. æblejuice, appelsinjuice, citronsaft osv.

8 Miljø

Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet.

9 Garanti og service

Hvis du har brug for service eller oplysninger, eller hvis du oplever et problem, kan du gå ind på www.philips.com eller kontakte Philips Kundecenter i dit land. Du kan finde telefonnummeret i folderen "World-Wide Guarantee". Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

DE

1 Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie das Gehäuse des Brotbackautomaten niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Decken Sie die Dampf- und Entlüftungsschlitze nicht ab, während der Brotbackautomat in Betrieb ist.

Warnhinweis

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer Sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der das Gerät steht.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Das Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden. (Symbol für heiße Oberfläche)
- Verwenden Sie bei den Programmen für normales Brot, extra schnelles Brot und Osterbrot nicht mehr als 560 g Mehl und 9 g bzw. 12 g oder 14 g Hefe.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel, das Gerätegehäuse oder die Backform beschädigt sind.
- Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement, die Antriebswelle der Backform und die Außenseite der Backform sauber und trocken sind, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke.
- Trocknen Sie Ihre Hände sorgfältig ab, bevor Sie das Gerät anschließen oder das Bedienfeld betätigen.
- Kommen Sie mit Ihrem Gesicht oder Ihren Händen nicht zu nah an die Dampf- und Entlüftungsschlitze, während das Gerät in Betrieb ist.
- Öffnen Sie den Deckel nicht während des Backvorgangs, da sonst der Teig bzw. das Brot zusammenfallen könnte.
- Während des Backvorgangs werden das Gerät und der Deckel äußerst heiß. Vorsicht vor Verbrennungen.
- Entfernen Sie die Backform nicht während des Betriebs aus dem Gerät.
- Verwenden Sie während eines Backprogramms niemals Gegenstände zum Mischen von Zutaten in der Backform.
- Geben Sie Zutaten nur in die Backform. Achten Sie darauf, dass keine Zutaten oder Zusätze in das Innere des Geräts gelangen, um eine Beschädigung des Heizelements zu vermeiden.
- Wenn Sie Marmelade aus der Backform nehmen möchten, heben Sie die Backform mit beiden Händen an, um die heiße Marmelade auszugießen. Tragen Sie dabei Ofenhandschuhe.

Vorsicht

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Berühren Sie die Backform nicht mit scharfen Gegenständen, um Schäden an der Backform zu vermeiden.
- Setzen Sie das Gerät keinen hohen Temperaturen aus, und stellen Sie es auch nicht auf einen eingeschalteten oder noch heißen Herd.
- Stellen Sie das Gerät stets auf eine stabile, ebene und waagerechte Unterlage.
- Setzen Sie immer die Backform in das Gerät ein, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät stets abkühlen, bevor Sie es reinigen oder bewegen.
- Stellen Sie die Backform nicht in einen herkömmlichen Backofen, um Brot zu backen.
- Die zugänglichen Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden! Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie die Backform am Griff anheben bzw. die heiße Backform, den Knethaken oder das heiße Brot anfassen.
- Vorsicht: Während oder nach Abschluss des Backvorgangs kann heißer Dampf aus den Dampfschlitzen oder beim Öffnen des Deckels aus dem Brotbackautomat entweichen!
- Heben Sie das Gerät nicht an, und bewegen Sie es nicht, während es in Betrieb ist.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile.
- Setzen Sie das Gerät nicht direktem Sonnenlicht aus.
- Führen Sie keine Metallgegenstände oder Fremdkörper in die Dampfschlitze ein.
- Benutzen Sie die Backform nicht, wenn sie beschädigt ist.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie das Gerät nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Halten Sie hinter dem Gerät und an beiden Seiten mindestens 10 cm Platz frei. Auf diese Weise vermeiden Sie Beschädigungen durch Strahlungswärme.
- Stellen Sie weder die Backform noch andere Gegenstände auf das Gerät, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.

Recycling

Ihr Gerät wurde unter Verwendung hochwertiger Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.
Befindet sich das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Gerät, bedeutet dies, dass für dieses Gerät die Europäische Richtlinie 2002/96/EG gilt.
Entsorgen Sie dieses Produkt nie mit dem restlichen Hausmüll. Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Durch die korrekte Entsorgung Ihrer Altgeräte werden Umwelt und Menschen vor möglichen negativen Folgen geschützt.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder. Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch gehandhabt wird.

Stromausfallsicherung

Dieses Gerät verfügt über eine Sicherungsfunktion, die den Status des Geräts vor einem Stromausfall speichert, sofern der Stromausfall nicht länger als 10 Minuten dauert. Tritt der Stromausfall während des Backvorgangs auf, läuft die Backzeit bei Wiederherstellung der Stromversorgung ab dem Zeitpunkt weiter, zu dem der Backvorgang unterbrochen wurde. Wenn der Stromausfall während des Backvorgangs auftritt und länger als 10 Minuten dauert, wird der Brotbackautomat bei Wiederherstellung der Stromversorgung automatisch auf die voreingestellte Einstellung zurückgesetzt. Öffnen Sie den Brotbackautomaten, entfernen Sie den Inhalt, und beginnen Sie von vorn. Wenn Sie den Timer eingestellt haben und der Stromausfall vor dem eingestellten Startzeitpunkt auftritt, wird der Brotbackautomat bei Wiederherstellung der Stromversorgung automatisch auf die voreingestellte Einstellung zurückgesetzt. Öffnen Sie den Brotbackautomaten, entfernen Sie den Inhalt, und beginnen Sie von vorn.

2 Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips. Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.

3 Ihr Brotbackautomat

Hauptgerät

① Sichtfenster	③ Bedienfeld
② Deckel	④ Netzstecker

Bedienfeld

① Erhöhung der Zeit	⑤ Brotlaibgröße
② Reduzierung der Zeit	⑥ Programmmenü
③ Krustenfarbe	⑦ Start-/Stopp-/Abbruchtaste
④ LCD-Statusanzeige	

Zubehör

① Knethaken	④ Messlöffel
② Backform	⑤ Messbecher
③ Haken	⑥ Joghurtbehälter mit Deckel (nur HD9016)

4 Verwenden des Brotbackautomaten

Vor dem ersten Gebrauch

1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial vom Gerät. Achten Sie darauf, den Knethaken nicht zu entsorgen.
2 Entfernen Sie alle Aufkleber vom Gerätegehäuse.
3 Wischen Sie die Außenseite des Geräts, die Backform und den Knethaken mit einem feuchten Tuch ab, um Staubpartikel zu entfernen, die sich möglicherweise auf dem Gerät angesammelt haben.

Hinweis

- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

4 Alle Teile müssen sorgfältig abgetrocknet werden, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

Vorbereiten des Brotbackautomaten und der Zutaten

1 Stellen Sie den Brotbackautomaten auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage.
2 Drehen Sie die Backform gegen den Uhrzeigersinn, und heben Sie sie heraus.
3 Drücken Sie den Knethaken fest auf den Schaft.
4 Messen Sie die Zutaten für das gewünschte Rezept ab (siehe Rezeptheft).
- Messen Sie Zutaten immer genau ab.
- Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben, sofern im Rezept nicht anders angegeben.

5 Geben Sie die Zutaten entsprechend der im Rezept genannten Reihenfolge in die Backform.
- Geben Sie flüssige Zutaten immer zuerst, d. h. vor den trockenen Zutaten, hinzu.
- Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit dem Salz in Berührung kommt.

Hinweis

- Geben Sie keine größeren Mengen als im Rezept angegeben hinzu, da der Brotbackautomat dadurch beschädigt werden könnte.

- Verwenden Sie in diesem Brotbackautomaten nur aktive Trockenhefe.
- Die Hefe sollte beim Einfüllen in die Backform trocken und von anderen Zutaten getrennt sein.
- Butter und andere Fette sollten in kleine Stücke geschnitten werden, bevor sie in die Backform gegeben werden, sodass sie leichter vermengt werden können.
- Verwenden Sie bei Bedarf einen Teigschaber, um den Teig an den Seitenwänden der Backform wieder zur Mischung zu geben.
- Während des Mischvorgangs sind akustische Signale zu hören, die Sie zur Zugabe weiterer Zutaten (z. B. Nüsse – sofern Sie dies wünschen) auffordern.

6 Setzen Sie die Backform in das Gerät ein. Drehen Sie die Backform im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

Hinweis

- Wenn die Backform nicht richtig eingesetzt wird, dreht sich der Knethaken nicht.

7 Klappen Sie den Griff der Backform ein, und schließen Sie den Deckel des Geräts.
8 Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
↳ Das Gerät gibt ein akustisches Signal aus und zeigt auf dem Display „1“ und „3:55“ an. Dabei handelt es sich um das Programm „Weiß“.

Einstellen des Brotbackautomaten

1 Drücken Sie mehrmals ⊟ (Menütaste), um ein Programm auszuwählen.
- Die ausgewählte Programmnummer und die Backzeit werden angezeigt.

2 Drücken Sie mehrmals ⊡ (Taste für die Krustenfarbe), um die Krustenfarbe auszuwählen.
- Die ausgewählte Krustenfarbe lässt sich von hell bis dunkel anpassen.

3 Drücken Sie mehrmals ⊡ (Taste für die Brotlaibgröße), um die Brotlaibgröße auszuwählen.
- Vergewissern Sie sich, dass die ausgewählte Größe für die Zutatenmenge des ausgewählten Rezepts geeignet ist.

4 Drücken Sie ⊡ (Start-/Stopptaste), um den Brotbackvorgang zu starten.

Achtung

- Während des Backvorgangs werden der Brotbackautomat und der Deckel äußerst heiß. Vorsicht vor Verbrennungen.

↳ Auf dem Display wird die Backzeit rückwärts gezählt, bis das Brot fertig ist.
↳ Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, gibt der Brotbackautomat ein akustisches Signal aus und wechselt in den Warmhaltemodus (60 Minuten lang).

Einstellen der Zeit für zeitverzögertes Backen

Wenn Sie möchten, dass das Brot erst zu einem späteren Zeitpunkt fertig ist, verwenden Sie den Timer. Sie können eine maximale Verzögerungszeit von 13 Stunden einstellen.

Hinweis

- Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht bei Rezepten, für die frische Zutaten benötigt werden, da diese verderben könnten, z. B. Eier, frische Milch, saure Sahne oder Käse.

1 Geben Sie alle Zutaten in die Backform.
2 Wählen Sie das gewünschte Programm, die Brotlaibgröße und die Krustenfarbe für Ihr Rezept aus.
↳ Die Gesamtbackzeit wird auf dem Display angezeigt.
3 Drücken Sie ⏲+ / ⏲– (Taste zur Erhöhung/Reduzierung der Zeit), um die gewünschte voreingestellte Zeit auszuwählen.
↳ Der Brotbackautomat wechselt in den Voreinstellungsmodus.
- Wenn es beispielsweise derzeit 19:00 Uhr ist, und Ihr Brot um 7:00 Uhr am nächsten Morgen (12 Stunden später) zubereitet sein soll, können Sie die Voreinstellungszeit auf 12:00 stellen.
- Wenn Sie die Taste gedrückt halten, erhöht sich die Zeit schneller.
- Wenn die Zeitanzeige auf dem Display 13 Stunden erreicht hat und Sie die Timer-Taste weiterhin gedrückt halten, kehrt die Anzeige zur Backzeit des eingestellten Programms zurück.

4 Drücken Sie ⊡ (Start-/Stopp-/Abbruchtaste).
↳ Der Timer zählt die eingestellte Zeit in Minuten herunter.
↳ Das Brot ist fertig, wenn der Timer bis 0:00 heruntergezählt hat und der Brotbackautomat ein akustisches Signal ausgibt.

Abschließen des Backvorgangs

Achtung

- Das Innere des Brotbackautomaten sowie die Backform, der Knethaken und das Brot sind sehr heiß.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie die Backform am Ende des Backzyklus oder während des Warmhaltemodus herausnehmen.

1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um den Brotbackautomaten auszuschalten.
2 Öffnen Sie den Deckel des Geräts mit Topflappen oder Ofenhandschuhen, und drehen Sie die Backform gegen den Uhrzeigersinn.
3 Greifen Sie den Griff der Backform, und nehmen Sie die Backform aus dem Gerät.
4 Drehen Sie die Backform um, halten Sie den Griff fest, und stürzen Sie das Brot aus der Form.

Hinweis

- Verwenden Sie keine Metallgegenstände zum Ablösen des Brots, da dadurch die Antihaftbeschichtung der Backform beschädigt werden kann.
- Vorsicht: Die Backform und das Brot sind heiß!

5 Verwenden Sie den mitgelieferten Haken, um den Knethaken vom Schaft/Brot zu entfernen.
- Achten Sie stets darauf, dass der Knethaken nicht im Brot verbleibt, da dieser beim Schneiden des Brots beschädigt werden kann.

6 Lassen Sie den Brotbackautomaten abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

Herstellen von Joghurt (nur HD9016)

Hinweis

- Stellen Sie sicher, dass der Joghurtbehälter vor der Joghurtherstellung gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt wurde und vollständig trocken ist.
- Verwendet werden können Vollmilch, Magermilch oder Milch mit 2 % Fettgehalt.
- Vergewissern Sie sich, dass der Joghurt frisch ist und die Kulturen damit aktiv sind.

1 Das Verhältnis zwischen Milch und Joghurtmischung beträgt 10:1 (Beispiel: 400 ml Milch mit 40 ml Joghurt).
2 Gießen Sie Milch in den Joghurtbehälter.
3 Geben Sie Joghurt hinzu, und mischen Sie alles gut durch.
4 Schließen Sie den Deckel sorgfältig.
5 Starten Sie das Joghurtprogramm.
↳ Der Joghurt ist in 8 Stunden fertig.

5 Reinigung und Wartung

Hinweis

- Stecken Sie den Brotbackautomaten aus, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Warten Sie mit dem Reinigen, bis der Brotbackautomat ausreichend abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.
- Halten Sie das Gerät sauber und frei von Fett und Lebensmittelresten, um maximale Sicherheit zu gewährleisten.

Geräteinnenseite

Innenseite der Abdeckung und des Gehäuses:
- Wischen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch ab.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Lebensmittelreste entfernen, die am Brotbackautomaten haften.

Heizelement:
- Wischen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch ab.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem feuchten Tuch oder mit Zahnstochern.

Geräteaußenseite

Oberfläche des Deckels und Außenseite des Gehäuses:
- Wischen Sie die Flächen mit einem leicht mit Spülwasser angefeuchteten Tuch ab.
- Wischen Sie das Bedienfeld NUR mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Lebensmittelreste um die Bedientasten entfernt werden.

Zubehör

Backform:
- Reinigen Sie die Backform mit einem weichen Tuch, das Sie mit heißem Wasser oder ein wenig Spülmittel angefeuchtet haben.
- Tauchen Sie die Backform nicht in Wasser, und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine.

Knethaken, Messlöffel und -becher sowie Haken:
- Weichen Sie diese in heißem Wasser ein, und reinigen Sie sie mit einem Schwamm.

Joghurtbehälter mit Deckel:
- Waschen Sie die Teile gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel.

Vergewissern Sie sich, dass die Teile vor dem Gebrauch trocken sind.

Tipp

- Entfernen Sie den Knethaken nach dem Backvorgang sofort aus der Backform, damit er nicht stecken bleibt.

6 Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät an einem sicheren und trockenen Ort auf.

7 Brotzutaten

Brotmehl
Brotmehl hat einen hohen Anteil an Gluten (kann auch als Mehl mit einem hohen Gluten- und Eiweißanteil bezeichnet werden), gute elastische Eigenschaften und kann dafür sorgen, dass das Brot nach dem Aufgehen nicht mehr zusammenfällt. Da der Glutengehalt im Vergleich zu normalem Mehl höher ist, kann dieses Mehl auch zum Backen von größeren Broten mit verbesserter Konsistenz verwendet werden. Brotmehl ist die wichtigste Zutat beim Brotbacken.

Vollkornweizenmehl
Vollkornweizenmehl wird aus Getreide gemahlen. Es enthält Weizenschale und Gluten. Vollkornweizenmehl ist schwerer und nährstoffreicher als herkömmliches Mehl. Brot aus Vollkornweizenmehl ist für gewöhnlich etwas kleiner. Für beste Ergebnisse werden in den meisten Rezepten sowohl Vollkornweizenmehl als auch Brotmehl verwendet.

Roggenmehl
Roggenmehl hat einen hohen Faseranteil und einen niedrigeren Glutengehalt als Weizenmehl. Roggenbrot ist für gewöhnlich dunkler und schmeckt intensiver als weißes und Weizenbrot. In diesem Backautomaten sollte es zusammen mit Brotmehl verwendet werden.

Maismehl und Hafermehl
Maismehl und Hafermehl werden aus Mais und Hafer separat gemahlen. Dabei handelt es sich um die zusätzlichen Zutaten zur Herstellung von dunklem Brot, die zur Verbesserung des Geschmacks und der Struktur verwendet werden.

Allzweckmehl
Allzweckmehl verfügt über einen geringeren Glutengehalt als Brotmehl. In unseren Rezepten kann es für Ostergebäck, Kuchen, Dampfbrötchen und frittierte Grissini verwendet werden.

Zucker
Zucker ist eine sehr wichtige Zutat, um ein süßeres und farbintensiveres Brot zu erhalten. Außerdem gilt er als Nahrung im Hefebrot. Größtenteils wird weißer Zucker verwendet. Brauner Zucker oder Puderzucker können für bestimmte Rezepte herangezogen werden.

Hefe
Nach der Gärung stellt die Hefe Kohlendioxid her. Das Kohlendioxid breitet sich im Brot aus und sorgt für eine weiche Konsistenz. Verwenden Sie für diesen Brotbackautomaten bitte nur aktive Trockenhefe.
Hefe muss im Kühlschrank gelagert werden, da der darin enthaltene Pilz bei hohen Temperaturen abstirbt. Überprüfen Sie vor der Verwendung das Herstellungsdatum und das Mindesthaltbarkeitsdatum. Legen Sie die Hefe nach der Verwendung so schnell wie möglich wieder in den Kühlschrank zurück. Wenn das Brot nicht aufgeht, lässt sich das in der Regel auf schlechte Hefe zurückführen.

Salz
Salz ist notwendig, um den Brotgeschmack und die Krustenfarbe zu verbessern. Salz kann jedoch auch dafür sorgen, dass die Hefe nicht aufgeht. Verwenden Sie also nie zu viel Salz in einem Rezept. Brot wäre ohne den Zusatz von Salz größer.

Ei
Eier können die Brotkonsistenz verbessern, dem Brot mehr Nährstoffe verleihen und das Brot größer machen. Eier müssen gleichmäßig gerührt werden.

Fett, Butter und pflanzliches Öl
Fett kann Brot weich machen und die Haltbarkeit verlängern. Butter sollte vor der Verwendung geschmolzen oder in kleine Stücke geschnitten werden.

Wasser und andere Flüssigkeiten
Wasser ist eine wesentliche Zutat beim Brotbacken. In der Regel beträgt die ideale Wassertemperatur zwischen 20 °C und 25 °C. Das Wasser kann mit frischer Milch oder mit Wasser vermischt mit 2-prozentigem Milchpulver ersetzt werden, wodurch der Geschmack des Brotes und die Krustenfarbe verbessert werden können. Bei einigen Rezepten wird der Brotgeschmack mithilfe von Saft verstärkt, z. B. Apfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft usw.

8 Umgebung

Entsorgen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll, sondern geben Sie es zum Recycling bei einer offiziellen Sammelstelle ab. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen.

9 Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website unter www.philips.com, oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung. Die entsprechende Telefonnummer finden Sie in der Garantieschrift. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Philips Händler.

EL

1 Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε το σώμα του αρτοπαρασκευαστή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην το ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.
- Μην καλύπτετε τις οπές εξαερισμού και εξαγωγής ατμού όταν ο αρτοπαρασκευαστής βρίσκεται σε λειτουργία.

Προειδοποίηση

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή παρά μόνον αν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω από 8 ετών. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου στον οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Αν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, από κάποιο κέντρο επισκευών εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προς αποφυγή κινδύνου.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε πάνω από 560 γρ. αλεύρι και πάνω από 9 γρ. μαγιά για το πρόγραμμα παρασκευής ψωμιού, 12 γρ. μαγιά για το πρόγραμμα εξαιρετικά γρήγορου ψωμιού και 14 γρ. μαγιά για το πρόγραμμα τσουρεκιού.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
- Να συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση. Να βεβαιώνεστε πάντα ότι το φις είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το φις, το καλώδιο, το σώμα της συσκευής ή η φόρμα ψωμιού έχουν υποστεί φθορά.
- Προτού συνδέσετε το φις στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η αντίσταση, ο περιστρεφόμενος άξονας της φόρμας ψωμιού και το εξωτερικό τμήμα της φόρμας ψωμιού είναι καθαρά και στεγνά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Μην συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα και μην χειρίζεστε τον πίνακα ελέγχου με υγρά χέρια.
- Μην πλησιάζετε το πρόσωπο ή τα χέρια σας στις οπές εξαερισμού και εξαγωγής ατμού όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του ψησίματος, καθώς ενδέχεται να μην φουσκώσει η ζύμη ή το ψωμί.
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η συσκευή και το καπάκι αποκτούν πολύ υψηλή θερμοκρασία. Προσέξτε να μην καείτε.
- Μην αφαιρείτε τη φόρμα ψωμιού από τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη κουζίνας για να ανακατέψετε τα υλικά στη φόρμα ψωμιού κατά τη διάρκεια ενός προγράμματος ψησίματος.
- Να τοποθετείτε τα υλικά μόνο στη φόρμα ψωμιού. Για να μην προκληθεί ζημιά στην αντίσταση, μην τοποθετείτε και μην ρίχνετε υλικά ή/και προσθετικά στο εσωτερικό της συσκευής.
- Όταν αφαιρείτε μαρμελάδα από τη φόρμα ψωμιού, φορέστε γάντια φούρνου και σηκώστε τη φόρμα ψωμιού και με τα δύο σας χέρια για να αδειάσετε την καυτή μαρμελάδα.

Προσοχή

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο. Αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημιεπαγγελματικούς σκοπούς ή αν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιαδήποτε ευθύνη για τυχόν ζημίες που θα προκληθούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips δεν συνιστά ρητώς. Αν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Μην αγγίζετε τη φόρμα ψωμιού με αιχμηρά σκεύη, ώστε να μην προκληθεί ζημιά.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή σε υψηλές θερμοκρασίες και μην την τοποθετείτε πάνω σε φούρνο ή κουζίνα που λειτουργούν ή είναι ακόμα ζεστά.
- Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε σταθερή, επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια.
- Να τοποθετείτε πάντα τη φόρμα ψωμιού στη συσκευή πριν συνδέσετε το φις στην πρίζα και ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα μετά τη χρήση.
- Να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε ή τη μετακινήσετε.
- Μην τοποθετείτε τη φόρμα ψωμιού σε συμβατικό φούρνο για να ψήσετε ψωμί.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν σηκώνετε τη φόρμα ψωμιού από τη λαβή της ή όταν πιάνετε την καυτή φόρμα ψωμιού, τη λεπίδα ζύμωσης ή το καυτό ψωμί.
- Προσέχετε τον καυτό ατμό που βγαίνει από τις οπές εξαγωγής ατμού κατά τη διάρκεια του ψησίματος ή από τον αρτοπαρασκευαστή όταν ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια ή μετά τη διαδικασία ψησίματος.
- Μην ανασηκώνετε και μην μετακινείτε τη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή σε άμεσο ηλιακό φως.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα ή ξένες ουσίες στις οπές εξαγωγής ατμού.
- Μην χρησιμοποιείτε τη φόρμα ψωμιού αν έχει υποστεί βλάβη.
- Να καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Να αφήνετε τουλάχιστον 10 εκ. ελεύθερο χώρο πάνω, πίσω και γύρω από τις δύο πλευρές της συσκευής, για αποφύγετε τυχόν ζημιά εξαιτίας της θερμότητας που εκπέμπεται.
- Για να μην προκληθεί ζημιά στη συσκευή, μην τοποθετείτε πάνω της τη φόρμα ψωμιού ή κάποιο άλλο αντικείμενο.

Ανακύκλωση

Το προϊόν είναι σχεδιασμένο και κατασκευασμένο από υψηλής ποιότητας υλικά και εξαρτήματα, τα οποία μπορούν να ανακυκλωθούν και να επαναχρησιμοποιηθούν.
Όταν δείτε το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου με ρόδες πάνω σε προϊόν, τότε αυτό το προϊόν καλύπτεται από την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ:
Μην απορρίπτετε ποτέ αυτό το προϊόν μαζί με άλλα απορρίμματα του σπιτιού σας. Ενημερωθείτε για τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με την ξεχωριστή συλλογή ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη του παλιού σας προϊόντος θα βοηθήσει στην αποτροπή τυχόν αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνος με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Εφεδρική ισχύς σε περίπτωση διακοπής ρεύματος

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία εφεδρικής λειτουργίας, η οποία θυμάται την κατάσταση πριν τη διακοπή ρεύματος, με την προϋπόθεση ότι το ρεύμα θα επανέλθει μέσα σε 10 λεπτά. Αν η διακοπή ρεύματος σημειωθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, όταν επανέλθει το ρεύμα η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος θα συνεχίσει από το σημείο που σταμάτησε. Αν η διακοπή ρεύματος σημειωθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και διαρκέσει πάνω από 10 λεπτά, όταν επανέλθει το ρεύμα ο αρτοπαρασκευαστής θα επιστρέψει αυτόματα στην προκαθορισμένη ρύθμιση. Ανοίξτε τον αρτοπαρασκευαστή, αφαιρέστε τα περιεχόμενά του και ξεκινήστε από την αρχή. Αν έχετε ρυθμίσει το χρονόμετρο και η προκαθορισμένη διαδικασία μαγειρέματος δεν έχει ξεκινήσει ακόμη όταν σημειωθεί η διακοπή ρεύματος, όταν επανέλθει το ρεύμα ο αρτοπαρασκευαστής θα επιστρέψει αυτόματα στην προκαθορισμένη ρύθμιση. Ανοίξτε τον αρτοπαρασκευαστή, αφαιρέστε τα περιεχόμενά του και ξεκινήστε από την αρχή.

2 Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλωσορίσατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.philips.com/welcome.

3 Αρτοπαρασκευαστής

Κύρια μονάδα

① Παραθυράκι παρακολούθησης	③ Πίνακας ελέγχου
② Καπάκι	④ Φις

Πίνακας ελέγχου

① Αύξηση χρονομέτρου	⑤ Βάρος φραντζόλας
② Μείωση χρονομέτρου	⑥ Μενού προγραμμάτων
③ Χρώμα κόρας	⑦ Κουμπί έναρξης/διακοπής/ακύρωσης
④ Οθόνη κατάστασης LCD	

Αξεσουάρ

① Λεπίδα ζύμωσης	④ Κουτάλι μέτρησης
② Φόρμα ψωμιού	⑤ Δοσομετρητής
③ Άγκιστρο	⑥ Δοχείο γιαουρτιού με καπάκι (μόνο στο HD9016)

4 Χρήση του αρτοπαρασκευαστή

Πριν από την πρώτη χρήση

1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας από τη συσκευή. Προσέξτε να μην πετάξετε τη λεπίδα ζύμωσης.
2 Αφαιρέστε τυχόν ετικέτες από το σώμα της συσκευής.
3 Για να αφαιρέσετε τη σκόνη που ίσως έχει συσσωρευτεί στη συσκευή, σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής, τη φόρμα ψωμιού και τη λεπίδα ζύμωσης με ένα υγρό πανί.

Σημείωση

- Μην καθαρίζετε τη συσκευή με συρμάτινα σφουγγαράκια, στιλβωτικά καθαριστικά ή υγρά όπως πετρέλαιο ή ασετόν.

4 Στεγνώστε πολύ καλά όλα τα εξαρτήματα πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Προετοιμασία του αρτοπαρασκευαστή και των υλικών

1 Τοποθετήστε τον αρτοπαρασκευαστή σε μια σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια.
2 Γυρίστε τη φόρμα ψωμιού προς τα αριστερά και σηκώστε την για να την βγάλετε.
3 Σπρώξτε τη λεπίδα ζύμωσης σταθερά πάνω στον άξονα.
4 Μετρήστε τα υλικά για τη συνταγή που θέλετε να φτιάξετε (ανατρέξτε στο βιβλίο συνταγών).
   - Να μετράτε πάντα με ακρίβεια τα υλικά.
   - Όλα τα υλικά θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία δωματίου, εκτός και αν η συνταγή προτείνει διαφορετική θερμοκρασία.
5 Βάλτε τα υλικά στη φόρμα ψωμιού με τη σειρά που αναφέρεται στη συνταγή.
   - Να προσθέτετε πάντα πρώτα τα υγρά και μετά τα στερεά υλικά.
   - Προσέξτε να μην ακουμπήσει η μαγιά το αλάτι.

Σημείωση

- Μην προσθέτετε μεγαλύτερες ποσότητες από αυτές που αναφέρει η συνταγή, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στον αρτοπαρασκευαστή.

   - Να χρησιμοποιείτε πάντα ενεργή ξηρή μαγιά σε αυτόν τον αρτοπαρασκευαστή.
   - Η μαγιά θα πρέπει να είναι ξηρή και να προστίθεται στη φόρμα ψωμιού ξεχωριστά από τα υπόλοιπα υλικά.
   - Κόψτε το βούτυρο και τα άλλα λίπη σε κομματάκια πριν τα ρίξετε στη φόρμα ψωμιού, ώστε να αναμειχθούν καλύτερα.
   - Αν χρειαστεί, ξύστε με μια σπάτουλα τις πλευρές της φόρμας ψωμιού, ώστε το μείγμα που κολλάει στα τοιχώματα να ενσωματωθεί με το υπόλοιπο μείγμα.
   - Κατά την ανάμειξη ακούγονται διάφορες ηχητικές ειδοποιήσεις για να προσθέσετε αν θέλετε επιπλέον υλικά, όπως π.χ. ξηρούς καρπούς.
6 Τοποθετήστε τη φόρμα ψωμιού στη συσκευή. Γυρίστε τη φόρμα ψωμιού προς τα δεξιά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της.

Σημείωση

- Αν η φόρμα ψωμιού δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά, οι λεπίδες ζύμωσης δεν θα λειτουργήσουν.

7 Κατεβάστε τη λαβή της φόρμας ψωμιού και κλείστε το καπάκι της συσκευής.
8 Συνδέστε το φις στην πρίζα.
   ↳ Η συσκευή παράγει ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζονται στην οθόνη οι ενδείξεις «1» και «3:55», οι οποίες αντιστοιχούν στο πρόγραμμα «Λευκό».

Ρύθμιση του αρτοπαρασκευαστή

1 Πατήστε επανειλημμένα το (κουμπί μενού) για να επιλέξετε πρόγραμμα.
   - Εμφανίζονται ο αριθμός του επιλεγμένου προγράμματος και ο χρόνος επεξεργασίας.
2 Πατήστε επανειλημμένα το (κουμπί χρώματος κόρας) για να επιλέξετε το χρώμα της κόρας.
   - Το επιλεγμένο χρώμα κόρας μπορεί να αλλάξει από ανοιχτό σε σκούρο.
3 Πατήστε επανειλημμένα το (κουμπί βάρους φραντζόλας) για να επιλέξετε το βάρος της φραντζόλας.
   - Βεβαιωθείτε ότι το επιλεγμένο βάρος είναι κατάλληλο για την ποσότητα των υλικών της συνταγής.
4 Πατήστε το (κουμπί έναρξης/διακοπής) για να ξεκινήσετε την παρασκευή του ψωμιού.

Προσοχή

- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, ο αρτοπαρασκευαστής και το καπάκι αποκτούν πολύ υψηλή θερμοκρασία. Προσέξτε να μην καείτε.

   ↳ Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου επεξεργασίας, μέχρι το ψωμί να είναι έτοιμο.
   ↳ Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, ο αρτοπαρασκευαστής παράγει ένα ηχητικό σήμα και μεταβαίνει στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας (για 60 λεπτά).

Προεπιλογή χρόνου καθυστέρησης ψησίματος

Αν θέλετε το ψωμί να ετοιμαστεί κάποια στιγμή αργότερα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο. Ο μέγιστος χρόνος καθυστέρησης που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 13 ώρες.

Σημείωση

- Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονομέτρου για συνταγές οι οποίες απαιτούν φρέσκα υλικά που μπορεί να χαλάσουν, όπως αυγά, φρέσκο γάλα, sour cream ή τυρί.

1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά στη φόρμα ψωμιού.
2 Επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα, το βάρος φραντζόλας και το χρώμα κόρας για τη συνταγή σας.
   ↳ Ο συνολικός χρόνος επεξεργασίας εμφανίζεται στην οθόνη.
3 Πατήστε το +/ – (κουμπί αύξησης και μείωσης χρονομέτρου) για να επιλέξετε την επιθυμητή διάρκεια.
   ↳ Ο αρτοπαρασκευαστής μεταβαίνει στη λειτουργία της προεπιλογής.
   - Για παράδειγμα, αν η τρέχουσα ώρα είναι 19:00 και θέλετε το ψωμί να είναι έτοιμο στις 7:00 το επόμενο πρωί (12 ώρες μετά), μπορείτε να ορίσετε τον προκαθορισμένο χρόνο σε 12:00.
   - Αν κρατήσετε το κουμπί πατημένο, ο χρόνος αυξάνεται πιο γρήγορα.
   - Αν η ώρα στην οθόνη φτάσει στις 13 ώρες και συνεχίζετε να κρατάτε πατημένο το κουμπί χρονομέτρου, η οθόνη επανέρχεται στο χρόνο ψησίματος του καθορισμένου προγράμματος.
4 Πατήστε το (κουμπί έναρξης/διακοπής/ακύρωσης).
   ↳ Το χρονόμετρο αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση μέχρι την καθορισμένη ώρα σε λεπτά.
   ↳ Το ψωμί είναι έτοιμο μόλις η αντίστροφη μέτρηση του χρονομέτρου φτάσει στο 0:00 και ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από τον αρτοπαρασκευαστή.

Ολοκλήρωση διαδικασίας ψησίματος

Προσοχή

- Το εσωτερικό του αρτοπαρασκευαστή, η φόρμα ψωμιού, η λεπίδα ζύμωσης και το ψωμί καίνε.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν βγάζετε τη φόρμα ψωμιού, είτε κατά την ολοκλήρωση του κύκλου ψησίματος είτε οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας

1 Για να απενεργοποιήσετε τον αρτοπαρασκευαστή, αποσυνδέστε το φις από την πρίζα.
2 Φορέστε γάντια φούρνου, ανοίξτε το καπάκι και γυρίστε τη φόρμα ψωμιού προς τα αριστερά.
3 Πιάστε τη φόρμα ψωμιού από τη λαβή της και σηκώστε την για να την βγάλετε.
4 Γυρίστε τη φόρμα ανάποδα, κρατήστε τη λαβή και κουνήστε την για να βγει το ψωμί.

Σημείωση

- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να αφαιρέσετε το ψωμί, καθώς ενδέχεται να καταστρέψουν την αντικολλητική επιφάνεια της φόρμας ψωμιού.
- Να είστε προσεκτικοί, καθώς η φόρμα ψωμιού και το ψωμί καίνε.

5 Χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο άγκιστρο για να αφαιρέσετε τη λεπίδα ζύμωσης.
   - Να βεβαιώνεστε πάντα ότι η λεπίδα ζύμωσης δεν έχει παραμείνει στο ψωμί, διαφορετικά ενδέχεται να καταστραφεί όταν κόψετε το ψωμί.
6 Αφήστε τον αρτοπαρασκευαστή να κρυώσει πριν τον καθαρίσετε.

Παρασκευή γιαουρτιού (μόνο στο HD9016)

Σημείωση

- Πριν ξεκινήσετε να φτιάχνετε γιαούρτι, φροντίστε να πλύνετε πολύ καλά το δοχείο γιαουρτιού με ζεστό νερό και σαπούνι, και στη συνέχεια να το στεγνώσετε.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πλήρες γάλα, αποβουτυρωμένο ή με 2% λιπαρά.
- Βεβαιωθείτε ότι το γιαούρτι είναι φρέσκο, έτσι ώστε η μαγιά γιαουρτιού να είναι ενεργή.

1 Η αναλογία του μείγματος γάλακτος και γιαουρτιού είναι 10:1 (για παράδειγμα: 400 ml γάλα με 40 ml γιαούρτι).
2 Ρίξτε το γάλα στο δοχείο γιαουρτιού.
3 Προσθέστε το γιαούρτι στο δοχείο γιαουρτιού και ανακατέψτε καλά τα υλικά.
4 Κλείστε σφιχτά το καπάκι.
5 Ξεκινήστε το πρόγραμμα παρασκευής γιαουρτιού.
   ↳ Το γιαούρτι θα είναι έτοιμο σε 8 ώρες.

5 Καθαρισμός και συντήρηση

Σημείωση

- Πριν αρχίσετε να καθαρίζετε τον αρτοπαρασκευαστή, αποσυνδέστε τον από την πρίζα.
- Περιμένετε μέχρι ο αρτοπαρασκευαστής να κρυώσει αρκετά πριν τον καθαρίσετε.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή με συρμάτινα σφουγγαράκια, στιλβωτικά καθαριστικά ή υγρά όπως πετρέλαιο ή ασετόν.
- Για μέγιστη ασφάλεια, διατηρήστε τη συσκευή καθαρή και χωρίς υπολείμματα λίπους και τροφών.

Εσωτερικό

Εσωτερικό καλύμματος και κυρίως σώματος:
   - Σκουπίστε με ένα υγρό (πολύ καλά στυμμένο) πανί.
   - Βεβαιωθείτε ότι έχετε απομακρύνει όλα τα υπολείμματα φαγητού από τον αρτοπαρασκευαστή.

Αντίσταση:
   - Σκουπίστε με ένα υγρό (πολύ καλά στυμμένο) πανί.
   - Απομακρύνετε όλα τα υπολείμματα φαγητού με ένα υγρό (πολύ καλά στυμμένο) πανί ή με οδοντογλυφίδες.

Εξωτερικό

Επιφάνεια καλύμματος και εξωτερικό κυρίως σώματος:
   - Σκουπίστε με ένα πανί βρεγμένο με νερό και σαπούνι.
   - Σκουπίστε τον πίνακα ελέγχου ΜΟΝΟ με ένα μαλακό, στεγνό πανί.
   - Βεβαιωθείτε ότι έχετε απομακρύνει όλα τα υπολείμματα φαγητού γύρω από τα κουμπιά ελέγχου.

Αξεσουάρ

Φόρμα ψωμιού:
   - Καθαρίστε τη φόρμα ψωμιού με ένα μαλακό πανί που έχετε βρέξει με ζεστό νερό ή με υγρό απορρυπαντικό.
   - Μην βυθίζετε τη φόρμα ψωμιού στο νερό και μην την πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

Λεπίδα ζύμωσης, κουτάλι μέτρησης, δοσομετρητής και άγκιστρο:
   - Μουλιάστε σε ζεστό νερό και καθαρίστε με σφουγγάρι.

Δοχείο γιαουρτιού με καπάκι:
   - Πλύνετε πολύ καλά με ζεστό νερό και σαπούνι.
   - Βεβαιωθείτε ότι έχει στεγνώσει πριν τη χρήση.

Συμβουλή

- Μετά το ψήσιμο, βγάλτε αμέσως τη λεπίδα ζύμωσης από τη φόρμα ψωμιού για να μην κολλήσει.

6 Αποθήκευση

Φυλάξτε τον αρτοπαρασκευαστή σε ασφαλές και ξηρό μέρος.

7 Υλικά για ψωμί

Αλεύρι για ψωμί
Το αλεύρι για ψωμί έχει υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη (για αυτό και αποκαλείται επίσης αλεύρι υψηλής περιεκτικότητας σε γλουτένη με μεγάλη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες), κάνει τη ζύμη πολύ ελαστική και βοηθά το ψωμί να διατηρήσει το σχήμα του αφού φουσκώσει. Δεδομένου ότι έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε γλουτένη σε σύγκριση με το κοινό αλεύρι, χρησιμοποιείται για παρασκευή ψωμιού που φουσκώνει πολύ και έχει πολλές ίνες στο εσωτερικό του. Το αλεύρι για ψωμί αποτελεί το πιο σημαντικό συστατικό στην παρασκευή ψωμιού.

Αλεύρι ολικής άλεσης
Το αλεύρι ολικής άλεσης παράγεται από την άλεση ολόκληρου του καρπού. Περιέχει πίτουρο και γλουτένη. Το αλεύρι ολικής άλεσης είναι πιο πλούσιο και θρεπτικό σε σύγκριση με το κοινό αλεύρι. Το ψωμί που παρασκευάζεται με αλεύρι ολικής άλεσης συνήθως δεν φουσκώνει πολύ. Έτσι, πολλές συνταγές συνήθως συνδυάζουν το αλεύρι ολικής άλεσης με το αλεύρι για ψωμί ή με κάποιο άλλο αλεύρι, για καλύτερα αποτελέσματα.

Αλεύρι σίκαλης
Το αλεύρι σίκαλης είναι πλούσιο σε ίνες, αλλά έχει χαμηλότερη περιεκτικότητα σε γλουτένη σε σύγκριση με το αλεύρι σιταριού. Το ψωμί σίκαλης έχει συνήθως πιο σκούρο χρώμα και πιο έντονη γεύση σε σύγκριση με το λευκό ή το σταρένιο ψωμί. Σε αυτόν τον αρτοπαρασκευαστή, θα πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με αλεύρι για ψωμί.

Αλεύρι καλαμποκιού και βρώμη
Το αλεύρι καλαμποκιού και η βρώμη παράγονται από την άλεση καλαμποκιού και βρώμης αντίστοιχα. Χρησιμοποιούνται ως πρόσθετα για την παρασκευή σφιχτού ψωμιού, ενώ ενισχύουν τη γεύση και την υφή.

Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
Περιέχει λιγότερη γλουτένη σε σύγκριση με το αλεύρι για ψωμί. Στις συνταγές μας, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τσουρέκι, κέικ, στρογγυλά ψωμάκια και τηγανητά μπαστούνια ψωμιού.

Ζάχαρη
Η ζάχαρη είναι πολύ σημαντικό συστατικό, καθώς προσφέρει γλυκιά γεύση και ενισχύει το χρώμα του ψωμιού. Επίσης, θεωρείται ότι προσφέρει τροφή για τη μαγιά του ψωμιού. Η λευκή ζάχαρη χρησιμοποιείται ευρέως. Αν θέλετε, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μαύρη ζάχαρη, ζάχαρη άχνη ή ακατέργαστη ζάχαρη.

Μαγιά
Κατά τη ζύμωση, η μαγιά παράγει διοξείδιο του άνθρακα. Το διοξείδιο του άνθρακα κάνει τη ζύμη να φουσκώνει και να είναι πιο αφράτη. Σε αυτόν τον αρτοπαρασκευαστή, χρησιμοποιήστε ενεργή ξηρή μαγιά.
Η μαγιά θα πρέπει να φυλάσσεται στο ψυγείο, καθώς η υψηλή θερμοκρασία σκοτώνει τους μύκητες. Πριν τη χρήση, ελέγξτε την ημερομηνία παρασκευής και λήξης της μαγιάς. Τοποθετήστε την ξανά στο ψυγείο αμέσως μετά τη χρήση. Αν το ψωμί δεν φουσκώσει, συνήθως αυτό σημαίνει πως η μαγιά δεν ήταν καλή.

Αλάτι
Το αλάτι είναι απαραίτητο για τη βελτίωση της γεύσης και την ενίσχυση του χρώματος της κόρας. Ωστόσο, το αλάτι μπορεί να αναστείλει την ανάπτυξη της μαγιάς. Μην χρησιμοποιείτε πολύ αλάτι σε καμία συνταγή. Το ψωμί θα φουσκώσει περισσότερο εάν δεν ρίξετε καθόλου αλάτι.

Αυγά
Τα αυγά βελτιώνουν την υφή του ψωμιού, το κάνουν πιο θρεπτικό και το βοηθούν να φουσκώσει, εφόσον ανακατευτούν ομοιόμορφα.

Λίπος, βούτυρο και λάδι
Το λίπος κάνει το ψωμί πιο μαλακό, ενώ το διατηρεί φρέσκο για μεγαλύτερο διάστημα. Το βούτυρο θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί λιωμένο ή κομμένο σε κομματάκια.

Νερό και άλλα υγρά
Το νερό είναι βασικό συστατικό στην παρασκευή ψωμιού. Σε γενικές γραμμές, η καταλληλότερη θερμοκρασία του νερού είναι μεταξύ 20°C και 25°C. Μπορείτε να αντικαταστήσετε το νερό με φρέσκο γάλα ή να το αναμείξετε με γάλα σε σκόνη (2% λιπαρά), για να ενισχύσετε τη γεύση του ψωμιού και το χρώμα της κόρας. Για ενίσχυση της γεύσης, ορισμένες συνταγές συμπεριλαμβάνουν κάποιο χυμό φρούτων, όπως χυμό μήλου, πορτοκαλιού, λεμονιού κ.λπ.

8 Περιβάλλον

Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο, θα συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος.

9 Εγγύηση και επισκευή

Αν χρειάζεστε επισκευή ή πληροφορίες ή αν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφθείτε την τοποθεσία της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας. Θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο της διεθνούς εγγύησης. Αν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips.

FI

1 Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se tulevaa käyttöä varten.

Vaara
- Älä upota leipäkoneen runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtele sitä vesihanan alla.
- Älä peitä höyry- ja ilma-aukkoja, kun leipäkone on toiminnassa.

Varoitus
- Laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
- Lasten ei pidä leikkiä laitteella. Lasten ei saa antaa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Älä jätä virtajohtoa roikkumaan sen pöydän tai työtason reunan yli, jonka päällä laite on.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
- Älä käytä tavalliseen leipätaikinaan, pikataikinaan tai kakkutaikinaan yli 560 g jauhoja äläkä tässä järjestyksessä enempää kuin 9 g, 12 g ja 14 g hiivaa.
- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista aina, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, virtajohto, laitteen runko tai leipävuoka on vaurioitunut.
- Varmista, että lämmitysvastus, leipävuoan pyörivä akseli ja leipävuoan ulkopuoli ovat puhtaat ja kuivat, ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin tässä oppaassa kuvattuun tarkoitukseen.
- Älä liitä pistoketta pistorasiaan tai käytä ohjauskytkintä märillä käsillä.
- Älä laita kasvojasi tai käsiäsi lähelle höyry- ja ilma-aukkoja, kun laite on toiminnassa.
- Älä avaa kantta paistamisen aikana, koska taikina tai leipä voi painua kokoon.
- Paistamisen aikana laite ja sen kansi kuumenevat voimakkaasti. Varo polttamasta itseäsi.
- Älä poista leipävuokaa laitteesta käytön aikana.
- Älä käytä mitään välineitä leipävuoassa olevien raaka-aineiden sekoittamiseksi leivontaohjelman aikana.
- Laita leipävuokaan vain raaka-aineita. Älä aseta tai läiskytä raaka-aineita ja/tai muita aineita laitteen sisälle, jotta lämmitysvastus ei vaurioidu.
- Kun poistat hilloa leipävuoasta, käytä molemmissa käsissäsi uunikintaita. Nosta vuokaa ja kaada kuuma hillo pois vuoasta.

Varoitus
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-) ammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Vaurioiden välttämiseksi leipävuokaa ei saa koskettaa terävillä välineillä.
- Älä altista laitetta korkealle lämpötilalle tai aseta sitä kuumalle liedelle.
- Aseta laite aina tukevalle, tasaiselle ja vaakasuoralle pinnalle.
- Aseta aina leipävuoka laitteeseen, ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan ja kytket virran laitteeseen.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Anna laitteen aina jäähtyä, ennen kuin puhdistat tai siirrät sitä.
- Älä käytä leipävuokaa leivän leipomiseen tavallisessa uunissa.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana. Käytä aina uunikintaita nostaessasi leipävuokaa kahvasta tai käsitellessäsi kuumaa leipävuokaa, vaivausterää tai kuumaa leipää.
- Varo kuumaa höyryä, jota purkautuu höyryaukoista paistamisen aikana ja leipäkoneesta avatessasi kannen paistamisen aikana tai sen jälkeen.
- Älä nosta tai siirrä laitetta toiminnan aikana.
- Älä kosketa liikkuvia osia.
- Älä jätä laitetta suoraan auringonpaisteeseen.
- Älä työnnä höyryaukkoihin metalliesineitä tai asiaankuulumattomia aineita.
- Älä käytä leipävuokaa, jos se on vaurioitunut.
- Puhdista laite aina käytön jälkeen.
- Älä pese laitetta astianpesukoneessa.
- Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
- Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen yläpuolelle, taakse ja molemmille sivuille, jotta heijastuva lämpö ei vahingoita laitetta.
- Älä aseta laitteen päälle leipävuokaa tai mitään muutakaan esinettä, jotta laite ei vaurioidu.

Kierrätys

Tuotteen suunnittelussa ja valmistuksessa on käytetty laadukkaita materiaaleja ja osia, jotka voidaan kierrättää ja käyttää uudelleen.
Jos tuotteeseen on merkitty roskasäiliö, jonka yli on vedetty rasti, se tarkoittaa, että tuotetta koskee EU-direktiivi 2002/96/EY:
Älä hävitä tuotetta muun kotitalousjätteen mukana. Ota selvää paikallisista sähkölaitteiden ja elektronisten laitteiden erillistä keräystä koskevista säädöksistä. Hävittämällä vanhan tuotteen oikein voit ehkäistä mahdollisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

Varmistus sähkökatkosten varalta

Laitteessa on muistitoiminto, joka muistaa laitteen tilan ennen sähkökatkosta, mikäli virta palautuu alle 10 minuutissa. Jos sähkökatkos sattuu kesken paistamisen, aikalaskuri käynnistyy edellisestä kohdasta, kun virta palautuu. Jos virtakatkos kestää yli 10 minuuttia, ja sähkökatkos sattuu paistamisen aikana, leipäkoneen ajastin palautuu esimääritettyyn asetukseen, kun virta palautuu. Avaa leipäkone, poista sisältö ja aloita alusta. Jos olet asettanut ajastimen, eikä esiasetettu paisto-ohjelma ole vielä alkanut sähkökatkoksen sattuessa, leipäkone palaa automaattisesti esimääritettyyn asetukseen, kun virta palautuu. Avaa leipäkone, poista sisältö ja aloita alusta.

2 Johdanto

Onnittelut tekemäsi ostoksen johdosta ja tervetuloa Philipsin käyttäjäksi! Saat parhaan mahdollisen hyödyn Philipsin palveluista rekisteröimällä tuotteen osoitteessa www.philips.com/welcome.

3 Leipäkone

Päälaite

① Katseluikkuna	③ Ohjauspaneeli
② Suojakansi	④ Virtapistoke

Ohjauspaneeli

① Lisää aikaa	⑤ Leivän paino
② Vähennä aikaa	⑥ Ohjelmavalikko
③ Kuoren värin ilmaisimet	⑦ Käynnistys-/pysäytys-/peruutuspainike
④ Tilanäyttö	

Lisätarvikkeet

① Vaivausterä	④ Mittalusikka
② Leipävuoka	⑤ Mittamuki
③ Koukku	⑥ Kannellinen jogurttisäiliö (vain HD9016)

4 Leipäkoneen käyttäminen

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1 Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit. Varo, ettet vahingossa heitä pois vaivausterää.
2 Poista mahdolliset tarrat laitteen rungosta.
3 Poista mahdollisesti kertynyt pöly pyyhkimällä laitteen ulkopinnat, leipävuoka ja vaivausterä kostealla liinalla.

Huomautus

- Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä laitteen puhdistamiseen (kuten bensiiniä tai asetonia).

4 Kuivaa kaikki osat huolellisesti, ennen kuin alat käyttää laitetta.

Valmistele leipäkone ja raaka-aineet

1 Aseta leipäkone tukevalle, tasaiselle ja vaakasuoralle alustalle.
2 Käännä leipävuokaa vastapäivään ja nosta se pois laitteesta.
3 Työnnä vaivausterä tiukasti akselin päälle.
4 Mittaa valitsemasi reseptin raaka-aineet (tutustu reseptivihkoon).
   - Mittaa raaka-aineet tarkasti.
   - Kaikkien ainesten on oltava huoneenlämpöisiä, ellei reseptissä toisin mainita.
5 Laita raaka-aineet leipävuokaan siinä järjestyksessä, kuin ne luetellaan reseptissä.
   - Lisää aina ensin estemäiset aineosat ja sitten kuivat aineet.
   - Älä päästä hiivaa kosketuksiin suolan kanssa.

Huomautus

- Älä lisää suurempia määriä kuin reseptissä on mainittu, jottei leipäkone vahingoitu.

   - Käytä tässä leipäkoneessa vain kuivahiivaa.
   - Hiivan on oltava kuivaa ja erillään muista aineksia, kun se lisätään leipävuokaan.
   - Pilko voi ja muut rasvat pieniksi paloiksi ennen kuin laitat ne leipävuokaan, jotta ne sekoittuvat kunnolla.
   - Kaavi tarvittaessa leipävuoan reunoihin tarttunut seos lastalla takaisin taikinaan.
   - Sekoitusvaiheessa koneesta kuuluu merkkiääni silloin, kun voit lisätä taikinaan haluamasi muut aineet, esimerkiksi pähkinät.
6 Aseta leipävuoka laitteeseen. Käännä leipävuokaa myötäpäivään, kunnes se napsahtaa paikoilleen.

Huomautus

- Jos leipävuokaa ei ole asennettu oikein, vaivausterä ei toimi.

7 Laske leipävuoan kahva alas ja sulje laitteen kansi.
8 Työnnä pistoke pistorasiaan.
   ↳ Laitteesta kuuluu merkkiääni ja näyttöön tulee 1–3:55, joka viittaa valkoisen leivän ohjelmaan.

Leipäkoneen asetusten määrittäminen

1 Valitse ohjelma painamalla (valikko) -painiketta toistuvasti.
   - Valitun ohjelman numero ja valmistusaika näkyvät näytössä.
2 Valitse haluamasi leivän kuoren tummuusaste painamalla (kuoren väri) -painiketta toistuvasti.
   - Kuoren väriä voi muuttaa vaaleasta tummaan.
3 Valitse haluamasi leivän paino painamalla (leivän paino) -painiketta toistuvasti.
   - Varmista, että valittu paino sopii valitsemasi reseptin raaka-ainemääriin.
4 Aloita leivänteko painamalla (käynnistys/pysäytys/peruutus) -painiketta.

Varoitus

- Paistamisen aikana leipäkone ja sen kansi kuumenevat voimakkaasti. Varo polttamasta itseäsi.

   ↳ Näytössä näkyy jäljellä oleva käsittelyaika leivän valmistumiseen saakka.
   ↳ Kun on paisto-ohjelma on päättynyt, leipäkone antaa äänimerkin ja siirtyy lämpimänäpitotilaan (60 minuuttia).

Ajastettu paistaminen

Voit käyttää ajastinta, jos haluat leivän valmistuvan myöhempänä ajankohtana. Ajaksi voi valita enintään 13 tuntia.

Huomautus

- Älä käytä ajastintoimintoa, jos valitsemasi resepti sisältää tuoreita, helposti pilaantuvia raaka-aineita (esimerkiksi kananmunat, tuore maito, hapankerma, juusto).

1 Laita kaikki raaka-aineet leipävuokaan.
2 Valitse reseptiä vastaava ohjelma, leivän koko ja kuoren väri.
   ↳ Kokonaispaistoaika näkyy näytössä.
3 Valitse haluamasi esiasetusaika painamalla +/ – (ajastin) -painikkeita.
   ↳ Leipäkone siirtyy asetustilaan.
   - Jos nykyinen aika on esimerkiksi 19:00 ja haluat leivän valmiiksi klo 7:00 seuraavana aamuna (12 tuntia myöhemmin), voit valita esimääritetyn ajan 12:00.
   - Voit selata numeroita nopeammin pitämällä painiketta painettuna.
   - Jos aikalukema saavuttaa arvon 13 tuntia ja jatkat aikaa pidentävän ajastinpainikkeen painamista, näyttöön palaa asetetun ohjelman paistoaika.
4 Paina (käynnistys-/pysäytys-/peruutus) -painiketta.
   ↳ Ajastin laskee asetettua jäljellä olevaa aikaa minuutteina.
   ↳ Leipä on valmis, kun ajastin saavuttaa lukeman 0:00 ja leipäkoneesta kuuluu merkkiääni.

Leivonnan jälkeen

Varoitus

- Leipäkoneen sisäpuoli, leipävuoka, vaivausterä ja leipä ovat hyvin kuumia.
- Käytä aina uunikintaita, kun poistat leipävuoan leivontaohjelman loputtua tai lämpimänäpitotilan aikana.

1 Katkaise virta leipäkoneesta irrottamalla virtapistoke pistorasiasta.
2 Avaa kansi ja käännä leipävuokaa vastapäivään patalappujen tai uunikintaiden avulla.
3 Tartu leipävuoan kahvaan ja nosta vuoka pois laitteesta.
4 Käännä vuoka ylösalaisin, pidä kiinni kahvasta ja ravistele leipä ulos.

Huomautus

- Älä käytä metallivälineitä leivän irrotukseen, koska ne saattavat vahingoittaa leipävuoan tarttumatonta pinnoitetta.
- Ole varovainen, leipävuoka ja leipä ovat kuumia.

5 Irrota terä akselista/leivästä laitteen mukana tulleella metallikoukulla.
   - Varmista aina, ettei vaivausterä jää leivän sisään ja vaurioidu leipää leikattaessa.
6 Anna leipäkoneen jäähtyä ennen puhdistamista.

Jogurtin valmistaminen (vain HD9016)

Huomautus

- Varmista, että jogurttisäiliö on pesty huolellisesti lämpimällä saippuavedellä ja että se on kuivattu ennen jogurtin valmistamista.
- Voit käyttää täysrasvaista, rasvatonta tai 2-prosenttista maitoa.
- Käytä vain tuoretta jogurttia, jonka hiiva on aktiivinen.

1 Maidon ja jogurtin sekoitussuhde on 10:1 (esimerkiksi 400 ml maitoa ja 40 ml jogurttia).
2 Kaada maito jogurttisäiliöön.
3 Lisää jogurtti jogurttisäiliöön ja sekoita hyvin.
4 Sulje ja kiristä kansi.
5 Käynnistä jogurttiohjelma.
   ↳ Jogurtti on valmis 8 tunnissa.

5 Puhdistus ja hoito

Huomautus

- Irrota leipäkone pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Odota, että leipäkone on jäähtynyt tarpeeksi, ennen kuin puhdistat sen.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtele sitä vesihanan alla.
- Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä laitteen puhdistamiseen (kuten bensiiniä tai asetonia).
- Pidä laite puhtaana rasvasta ja ruoantähteistä turvallisuuden varmistamiseksi.

Sisustus

Kannen ja rungon sisäpuoli:
   - Pyyhi kostealla liinalla.
   - Muista irrottaa kaikki ruoantähteet leipäkoneesta.

Lämmitysvastus:
   - Pyyhi kostealla liinalla.
   - Puhdista taikinan jäänteet kostealla liinalla tai hammastikuilla.

Ulkopuoli

Suojakannen ja rungon pinta:
   - Pyyhi saippuaveteen kostutetulla liinalla.
   - Pyyhi ohjauspaneeli VAIN pehmeällä ja kuivalla liinalla.
   - Muista irrottaa kaikki ruoantähteet ohjauspaneelin painikkeista.

Lisätarvikkeet

Leipävuoka:
   - Puhdista leipävuoka pehmeällä liinalla. Kostuta liina ensin kuumalla vedellä, jossa on hieman astianpesuainetta.
   - Älä upota leipävuokaa veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa.

Vaivausterä, mittalusikka ja kuppi ja koukku:
   - Liota kuumassa vedessä ja puhdista sienellä.

Kannellinen jogurttisäiliö:
   - Pese huolellisesti lämpimällä saippuavedellä.
   - Kuivaa huolellisesti ennen käyttöä.

Vihje

- Poista vaivausterä leipävuoasta välittömästi leivonnan jälkeen, jotta terä ei juutu.

6 Säilytys

Säilytä leipäkone turvallisessa ja kuivassa paikassa.

7 Leivän ainekset

Leipäjauho
Leipäjauhossa on paljon gluteenia (joten sitä voidaan kutsua myös runsasgluteeniseksi), siinä on hyvä sitko, joka pitää leivän muodossaan nostatuksen jälkeenkin. Koska leipäjauhon gluteenipitoisuus on korkeampi kuin tavallisissa jauhoissa, siitä voidaan leipoa myös suurikokoisia ja koostumukseltaan parempia leipiä. Leipäjauho on leivän tärkein ainesosa.

Kokojyvävehnäjauho
Kokojyvävehnäjauho jauhetaan jyvistä, joten se sisältää vehnän kuorta ja gluteenia. Kokojyvävehnäjauho on painavampaa ja sisältää enemmän ravintoaineita tavallinen jauho. Kokojyväjauhosta leivotaan yleensä pienikokoisia leipiä. Paras lopputulos saadaankin usein sekoittamalla kokojyvävehnäjauhoa ja leipäjauhoa.

Ruisjauho
Ruisjauhossa on paljon kuitua mutta vähemmän gluteenia kuin vehnäjauhossa. Ruisleipä on yleensä tummempaa ja voimakkaamman makuista kuin vehnäjauhoista tai muista valkoisista jauhoista leivotuissa leivissä. Tässä leipäkoneessa ruisjauhoa käytetään leipäjauhoon sekoitettuna.

Maissi- ja kaurajauho
Maissijauho jauhetaan maissista ja kaurajauho kaurasta. Niitä käytetään lisäaineksina karkean leivän leivonnassa, ja ne parantavat leivän makua ja koostumusta.

Yleisjauho
Sisältää vähemmän gluteenia kuin leipäjauho. Resepteissämme yleisjauhoa käytetään kakkujen, höyrytettyjen sämpylöiden ja paistettujen leipätikkujen valmistamiseen.

Sokeria
Sokeri on erittäin tärkeä ainesosa, joka tuo leipään makeutta ja väriä. Sitä tarvitaan myös leivässä käytettävän hiivan ravintoaineena. Yleensä käytetään valkoista sokeria. Ruskeaa sokeria, tomusokeria tai hattarasokeria voi käyttää, jos ohjeessa niin kehotetaan.

Hiiva
Nostatuksen yhteydessä hiiva tuottaa hiilidioksidia, joka nostattaa leivän ja tekee sen rakenteesta pehmeän. Käytä tässä leipäkoneessa vain kuivahiivaa.
Hiiva on säilytettävä jääkaapissa, sillä sen sisältämät hiivasolut kuolevat korkeassa lämpötilassa. Tarkista ennen käyttöä hiivan valmistuspäivä ja käyttöaika. Laita leivonnassa käyttämättä jäänyt hiiva takaisin jääkaappiin mahdollisimman pian. Leivän nostatuksen epäonnistuminen johtuu yleensä vanhentuneesta hiivasta.

Suola
Suola parantaa leivän makua ja kuoren väriä. Se voi kuitenkin myös estää hiivan toiminnan, joten älä käytä liikaa suolaa. Suolaton leipä nousee suuremmaksi.

Kananmuna
Kananmunat parantavat leivän koostumusta, ravitsevuutta ja kokoa, mutta ne on sekoitettava taikinaan huolellisesti.

Rasva, voi ja kasviöljy
Rasva tekee leivästä pehmeämmän ja parantavat säilyvyyttä. Voi on sulatettava tai pilkottava pieniksi paloiksi ennen lisäämistä taikinaan.

Vesi ja muut nesteet
Vesi on olennainen osa leipätaikinaa. Yleisesti ottaen veden lämpötilan on hyvä olla 20–25 °C. Veden voi korvata tuoreella maidolla tai veden ja 2-prosenttisen maitojauheen seoksella, mikä parantaa leivän makua ja kuoren väriä. Joissakin resepteissä saatetaan luoda uusia makuvivahteita käyttämällä esimerkiksi omena-, appelsiini-, sitruunamehua.

8 Ympäristö

Älä hävitä vanhaa laitetta tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita se valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia.

9 Takuu ja huolto

Jos tarvitset lisätietoja tai laitteen käytössä ilmenee ongelmia, siirry Philipsin verkkosivustoon osoitteeseen www.philips.com tai ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun. Luettelo puhelinnumeroista on maailmanlaajuisessa takuulehtisessä. Jos maassasi ei ole kuluttajapalvelukeskusta, ota yhteys paikalliseen Philips-jälleenmyyjään.

FR

1 Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le corps de la machine à pain dans l'eau ou tout autre liquide, et ne les rincez pas sous le robinet.
- Ne couvrez par les orifices de ventilation lorsque la machine à pain est en cours de fonctionnement.

Avertissement

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne mettez pas plus de 560 g de farine et respectivement 9 g, 12 g, 14 g de levure pour les programmes de pain classique, pain ultrarapide et gâteau de Pâques.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation, l'appareil ou le moule à pain est endommagé.
- Assurez-vous que la résistance chauffante, l'axe rotatif du moule à pain et l'extérieur du moule à pain sont propres et secs avant de brancher la machine sur le secteur.
- N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui qui est indiqué dans ce manuel.
- Ne branchez pas l'appareil et ne touchez pas au panneau de commande avec les mains humides.
- N'approchez pas votre visage ou vos mains des orifices de ventilation lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson car la pâte ou le pain risquerait de retomber.
- Pendant la cuisson, l'appareil et le couvercle deviennent extrêmement chauds. Prenez garde de ne pas vous brûler.
- N'ôtez pas le moule à pain de la machine en cours de fonctionnement.
- N'utilisez jamais d'ustensiles pour mélanger les ingrédients dans le moule à pain pendant un programme de fabrication de pain.
- Versez les ingrédients dans le moule à pain uniquement. Ne faites pas tomber d'ingrédients et/ou d'additifs à l'intérieur de l'appareil-même afin de ne pas endommager la résistance chauffante.
- Lorsque vous videz la confiture brûlante du moule à pain, soulevez ce dernier à deux mains en utilisant des gants de cuisine.

Attention

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Ne touchez pas le moule à pain avec des ustensiles coupants pour éviter de l'endommager.
- N'exposez pas l'appareil à des températures élevées, ne le placez pas sur une plaque chauffante ou une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- Placez toujours l'appareil sur une surface stable, plane et horizontale.
- Insérez toujours le moule à pain dans l'appareil avant de le brancher sur le secteur et de l'allumer.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne cuisez pas de pain en plaçant le moule à pain dans un four traditionnel.
- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes. Utilisez impérativement des gants de cuisine pour soulever le moule à pain par son anse ou pour manipuler le moule à pain, la lame de pétrissage ou le pain lorsqu'ils sont chauds.
- Faites attention à la vapeur brûlante s'échappant des évents lors de la cuisson ou s'échappant de la machine à pain lorsque vous ouvrez le couvercle pendant ou après la cuisson.
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Ne touchez pas aux pièces mobiles.
- N'exposez pas l'appareil directement aux rayons du soleil.
- N'insérez pas d'objets métalliques ou de substances étrangères dans les évents.
- N'utilisez pas le moule à pain s'il est abîmé.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne lavez pas l'appareil au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Dégagez un espace d'au moins 10 cm au-dessus, à l'arrière et sur les côtés de l'appareil pour éviter tout endommagement dû à la chaleur émise par ce dernier.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne placez pas le moule à pain ou tout autre objet sur l'appareil.

Recyclage

Cet appareil a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de haute qualité pouvant être recyclés et réutilisés.
La présence du symbole de poubelle barrée indique que le produit est conforme à la directive européenne 2002/96/CE :
Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères ordinaires. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut citoyenne de votre ancien produit permet de protéger l'environnement et la santé.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation.

Sauvegarde en cas de coupure de courant

Cet appareil est doté d'une fonction de sauvegarde mémorisant l'étape atteinte au moment de la coupure de courant, dès lors que le courant est rétabli dans les 10 minutes. Si la coupure de courant a lieu en cours de cuisson, le programmateur reprend là où il s'était arrêté, une fois le courant rétabli. Si la coupure de courant dure plus de 10 minutes et qu'elle a lieu en cours de cuisson, la machine à pain retourne automatiquement au réglage prédéfini une fois le courant rétabli. Ouvrez la machine à pain, videz-la et recommencez. Si vous avez réglé le programmateur et que la cuisson programmée n'avait pas encore démarré au moment de la coupure de courant, la machine à pain retourne automatiquement au réglage prédéfini une fois le courant rétabli. Ouvrez la machine à pain, videz-la et recommencez.

2 Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

3 Votre machine à pain

Unité principale

① Hublot	③ Panneau de commande
② Couvercle	④ Cordon d'alimentation

Panneau de commande

① Augmentation du programmateur	⑤ Poids du pain
② Diminution du programmateur	⑥ Menu de programmation
③ Coloration de la croûte	⑦ Bouton marche/arrêt/annulation
④ Afficheur LCD	

Accessoires

① Lame de pétrissage	④ Cuillère de mesure
② Moule à pain	⑤ Mesure graduée
③ Crochet	⑥ Récipient à yaourt avec couvercle (HD9016 uniquement)

4 Utilisation de votre machine à pain

Avant la première utilisation

1 Retirez l'appareil de l'emballage. Veillez à ne pas jeter la lame de pétrissage.
2 Retirez toutes les étiquettes collées sur l'appareil.
3 Pour retirer la poussière qui a pu s'accumuler sur l'appareil, essuyez l'extérieur de l'appareil, le moule à pain et la lame de pétrissage à l'aide d'un chiffon humide.

Remarque

- N'utilisez jamais d'éponges à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.

4 Séchez soigneusement tous les éléments avant d'utiliser l'appareil.

Préparation de votre machine à pain et ingrédients

1 Placez votre machine à pain sur une surface horizontale, stable et plane.
2 Tournez le moule à pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis sortez-le.
3 Fixez fermement la lame de pétrissage sur l'axe.
4 Mesurez les ingrédients pour la recette de votre choix (voir le livret de recettes).
   - Mesurez toujours soigneusement les ingrédients.
   - Tous les ingrédients doivent être à température ambiante sauf mention contraire dans la recette.
5 Versez les ingrédients dans le moule à pain en respectant l'ordre indiqué dans la recette.
   - Commencez toujours par ajouter les ingrédients liquides, puis ajoutez les ingrédients secs.
   - Évitez le contact de la levure avec le sel.

Remarque

- N'ajoutez pas plus de quantités que celles indiquées dans la recette car cela pourrait endommager la machine à pain.

   - Utilisez toujours de la levure active déshydratée avec cette machine à pain.
   - La levure doit être sèche et séparée des autres ingrédients lorsqu'elle ajoutée dans le moule à pain.
   - Le beurre et les autres graisses doivent être coupés en petits morceaux avant d'être ajoutés dans le moule à pain, et ce afin de faciliter le mélange.
   - Si nécessaire, utilisez une spatule pour détacher le mélange collant à la paroi du moule.
   - Pendant l'étape de mélange, des signaux sonores vous indiqueront d'ajouter des ingrédients supplémentaires, par exemple des noix, si vous le souhaitez.
6 Placez le moule à pain dans l'appareil. Tournez le moule à pain dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque.

Remarque

- Si le moule à pain n'est pas correctement inséré, la lame de pétrissage ne fonctionnera pas.

7 Repliez l'anse du moule à pain, puis fermez le couvercle de l'appareil.
8 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
   ↳ L'appareil sonne et « 1 » et « 3:55 » apparaissent sur l'afficheur, ce qui correspond au programme « Blanc ».

Réglage de votre machine à pain

1 Appuyez sur (bouton de menu) à plusieurs reprises pour sélectionner le programme.
   - Le numéro de programme sélectionné et le temps de préparation s'affichent.
2 Appuyez sur (bouton de coloration de la croûte) à plusieurs reprises pour sélectionner la coloration de la croûte.
   - Vous pouvez choisir une coloration de croûte allant du clair au foncé.
3 Appuyez sur (bouton de poids du pain) à plusieurs reprises pour sélectionner le poids du pain.
   - Assurez-vous que le poids sélectionné correspond à la quantité d'ingrédients de la recette sélectionnée.
4 Appuyez sur (bouton marche/arrêt) pour lancer le processus de fabrication du pain.

Attention

- Pendant la cuisson, la machine à pain et le couvercle deviennent extrêmement chauds. Prenez garde de ne pas vous brûler.

   ↳ L'afficheur décompte le temps de préparation jusqu'à ce que le pain soit cuit.
   ↳ Une fois la cuisson terminée, la machine à pain émet un signal sonore et passe en mode de maintien au chaud (pendant 60 minutes).

Programmation pour une cuisson ultérieure

Vous pouvez utiliser le programmateur si vous souhaitez que votre pain soit prêt à une heure ultérieure. Le décalage maximal est de 13 heures.

Remarque

- N'utilisez pas le programmateur avec des recettes contenant des ingrédients risquant de se gâter, tels que des œufs, du lait, de la crème fraîche ou du fromage.

1 Versez tous les ingrédients dans le moule à pain.
2 Sélectionnez le programme, le poids du pain et la coloration de la croûte correspondant à votre recette.
   ↳ Le temps de cuisson total apparaît sur l'afficheur.
3 Appuyez sur + / – (bouton d'augmentation et de diminution du programmateur) pour choisir la durée souhaitée.
   ↳ La machine à pain passe en mode de programmation.
   - Par exemple, si l'heure actuelle est 19h00 et que vous souhaitez que votre pain soit prêt à 7h00 le lendemain (12 heures plus tard), vous pouvez régler l'heure de programmation sur 12h00.
   - Si vous maintenez le bouton enfoncé, l'heure augmente plus rapidement.
   - Si la durée indiquée sur l'afficheur atteint 13 heures et que vous continuez à appuyer sur le bouton du programmateur, elle retourne au temps de cuisson du programme défini.
4 Appuyez sur (bouton marche/arrêt/annulation).
   ↳ Le programmateur commence à décompter la durée sélectionnée minute par minute.
   ↳ Le pain est prêt lorsque le programmateur atteint 00:00 et que la machine à pain émet un signal sonore.

Fin de la cuisson

Attention

- L'intérieur de la machine à pain, le moule à pain, la lame de pétrissage et le pain sont brûlants.
- Utilisez impérativement des gants de cuisine pour retirer le moule à pain à la fin de la cuisson ou pendant le mode de maintien au chaud.

1 Pour éteindre la machine à café, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.
2 À l'aide de maniques ou de gants de cuisine, ouvrez le couvercle et tournez le moule à pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3 Ensuite retirez le moule à pain de l'appareil en le soulevant par son anse.
4 Retournez le moule et secouez-le en tenant l'anse.

Remarque

- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour détacher le pain car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif du moule à pain.
- Attention : le moule à pain et le pain sont brûlants.

5 Utilisez le crochet fourni pour retirer la lame de pétrissage de l'axe/du pain.
   - Veillez toujours à ne pas laisser la lame de pétrissage dans le pain car vous pourriez l'endommager en coupant le pain.
6 Laissez toujours refroidir la machine à pain avant de la ranger.

Préparation de yaourt (HD9016 uniquement)

Remarque

- Assurez-vous que le récipient à yaourt a été soigneusement lavé à l'au chaude savonneuse et est sec avant de faire du yaourt.
- Vous pouvez utiliser du lait entier, écrémé ou avec 2 % de matière grasse.
- Assurez-vous que le yaourt est frais et, donc, que les ferments lactiques sont actifs.

1 La proportion de lait et de yaourt dans le mélange est de 10:1 (par exemple : 400 ml de lait pour 40 ml de yaourt).
2 Versez le lait dans le récipient à yaourt.
3 Ajoutez du yaourt dans le récipient à yaourt et mélangez bien.
4 Fermez et serrez le couvercle.
5 Démarrez le programme de yaourt.
   ↳ Le yaourt sera prêt en 8 heures.

5 Nettoyage et entretien

Remarque

- Débranchez la machine à pain avant de commencer à la nettoyer.
- Attendez que la machine à pain ait suffisamment refroidi avant de la nettoyer.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas sous le robinet.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.
- Pour une sécurité optimale, gardez l'appareil propre et exempt de graisse ou de tout résidu alimentaire.

Intérieur

À l'intérieur du couvercle et du corps de l'appareil :
- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide bien essoré.
- Veillez à enlever tous les résidus d'aliments collés à la machine à pain.

Résistance chauffante :
- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide bien essoré.
- Enlevez les résidus d'aliments à l'aide d'un chiffon humide bien essoré ou de cure-dents.

Extérieur

Surface du couvercle et extérieur du corps de l'appareil :
- Essuyez à l'aide d'un chiffon humidifié avec de l'eau savonneuse.
- Utilisez UNIQUEMENT un chiffon doux et sec pour essuyer le panneau de commande.
- Veillez à enlever tous les résidus d'aliments autour des boutons de commande.

Accessoires

Moule à pain :
- Nettoyez le moule à pain à l'aide d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau chaude ou savonneuse.
- Ne plongez pas le moule à pain dans l'eau et ne le passez pas au lave-vaisselle.

Lame de pétrissage, cuillère de mesure, mesure graduée et crochet :
- Trempez dans de l'eau chaude et nettoyez à l'aide d'une éponge.

Récipient à yaourt avec couvercle :
- Lavez soigneusement à l'eau chaude savonneuse.
- Assurez-vous qu'il est sec avant de l'utiliser.

Conseil

- Une fois la cuisson terminée, retirez immédiatement la lame de pétrissage afin d'éviter qu'elle n'attache au pain.

6 Rangement

Placez votre machine à pain dans un endroit sûr et sec.

7 Ingrédients du pain

Farine à pain
La farine à pain contient beaucoup de gluten (elle peut donc être également appelée farine à haute teneur en gluten et contient beaucoup de protéines), elle est assez élastique et permet d'empêcher le pain de retomber. Sa teneur en gluten étant plus élevée que dans la farine traditionnelle, elle peut donc être utilisée pour faire de plus grands pain avec une meilleure fibre intérieure. La farine à pain est l'ingrédient le plus important de la préparation du pain.

Farine de blé complet
La farine de blé complet est à base de grain. Elle contient du blé et du gluten. La farine de blé complet est plus lourde et plus nutritive que la farine traditionnelle. Le pain préparé à base de farine de blé complet a généralement une petite taille. Nombre de recettes associent habituellement la farine de blé complet ou la farine à pain pour obtenir les meilleurs résultats.

Farine de seigle
La farine de seigle contient beaucoup de fibres, mais moins de gluten que la farine de blé. Le pain de seigle a généralement une couleur plus foncée et un goût plus prononcé que le pain blanc et le pain de blé. La farine de seigle devrait être utilisée avec la farine à pain dans cette machine à pain.

Farine de maïs et farine d'avoine
La farine de maïs et la farine d'avoine sont à base de maïs et d'avoine respectivement. Elles sont les ingrédients supplémentaires d'un pain rugueux et sont utilisées pour améliorer le goût et la texture.

Farine blanche
Elle contient moins de gluten que la farine à pain. Dans nos recettes, elle peut être utilisée pour le gâteau de Pâques, le gâteau, le pain vapeur et les bâtons de pain frits.

Sucre
Le sucre est un ingrédient très important pour améliorer la douceur de goût et la couleur du pain. Il est également considéré comme nourrissant dans le pain de levure. L'utilisation du sucre blanc est très répandue. La cassonade, le sucre en poudre et le sucre à barbe à papa peuvent être utilisés pour des applications particulières.

Levure
À l'issue du processus de levurage, la levure produit du dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone permet au pain de s'étendre et adoucit la fibre intérieure. Pour cette machine à pain, veuillez utilisée de la levure active déshydratée.
La levure doit être conservée au réfrigérateur car une température élevée détruirait les champignons qu'elle contient. Avant de l'utiliser, vérifiez la date de production et la durée de conservation de votre levure. Rangez-le dans le réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation. Une pâte à pain qui ne monte pas est généralement due à une mauvaise levure.

Sel
Le sel est nécessaire pour améliorer le goût du pain et la coloration de la croûte. Mais le sel peut aussi empêcher la levure de monter. N'utilisez jamais trop de sel dans une recette. Le pain sera cependant plus grand s'il ne contient pas de sel.

Œuf
Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, rendre le pain plus nourrissant et plus grand en taille. L'œuf doit être mélangé de manière homogène.

Graisse, beurre et huile végétale
La graisse peut adoucir le pain faire du pain et prolonger la durée de conservation. Le beurre doit être fondu ou coupé en petits morceaux avant d'être utilisé.

Eau et autres liquides
L'eau est un ingrédient essentiel dans la fabrication du pain. En règle générale, une température comprise entre 20 °C et 25 °C est idéale pour l'eau. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée à du lait en poudre 2 %, ce qui permet d'améliorer le goût du pain et la coloration de la croûte. Certaines recettes peuvent intégrer du jus dans le but de donner plus de goût au pain, par exemple du jus de pommes, du jus d'orange, du jus de citron, etc.

8 Environnement

Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le dans un centre de collecte agréé afin qu'il puisse être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

9 Garantie et service

Si vous rencontrez un problème ou si vous souhaitez obtenir des informations ou faire réparer votre appareil, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez son numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

NL

1 Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de behuizing van de broodbakmachine nooit onder in water of een andere vloeistof en spoel deze ook niet af onder de kraan.
- Bedek de stoom- en ventilatieopeningen niet wanneer de broodbakmachine is ingeschakeld.

Let op

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 en alleen onder toezicht.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar oud. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen waarop het apparaat staat.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Voor de bakprogramma's voor algemeen brood, supersnel brood en paascake mag u niet meer dan 560 gram meel en respectievelijk 9, 12 en 14 gram gist in de broodbakmachine doen.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer, de apparaatbehuizing of de broodpan beschadigd is.
- Zorg ervoor dat het verwarmingselement en de as en buitenkant van de broodpan schoon en droog zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Steek de stekker niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet als uw handen nat zijn.
- Houd uw gezicht en handen uit de buurt van de stoom- en ventilatieopeningen wanneer het apparaat is ingeschakeld.
- Open het deksel niet tijdens het bakken: hierdoor kan het deeg of brood inzakken.
- Tijdens het bakproces worden het apparaat zelf en het deksel bijzonder heet. Pas op dat u zich niet brandt.
- Verwijder de broodpan tijdens gebruik niet uit het apparaat.
- Gebruik nooit keukengerei om de ingrediënten in de broodpan te mengen tijdens een bakprogramma.
- Doe alleen ingrediënten in de broodpan. Plaats of mors geen ingrediënten en/of toevoegingen in de binnenkant van het apparaat om schade aan het verwarmingselement te voorkomen.
- Wanneer u jam uit de broodpan verwijdert, til dan de broodpan met beide handen gehuld in ovenwanten uit het apparaat om de hete jam uit de pan te gieten.

Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Raak de broodpan niet aan met scherp keukengerei om beschadiging te voorkomen.
- Stel het apparaat niet bloot aan hoge temperaturen en plaats het niet op een kachel, gasfornuis of kookplaat als deze ingeschakeld of nog heet is.
- Plaats het apparaat altijd op een stabiele, vlakke en horizontale ondergrond.
- Plaats de broodpan altijd in het apparaat voordat u de stekker in het stopcontact steekt en het apparaat inschakelt.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u het schoonmaakt of verplaatst.
- Plaats de broodpan niet in een traditionele oven om brood te bakken.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is. Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u de broodpan aan het handvat optilt of wanneer u de hete broodpan, de kneedhaak of het hete brood aanraakt.
- Pas op voor de hete stoom die uit de stoomopeningen komt tijdens het bakken, of uit de broodbakmachine als u het deksel tijdens of na het bakken opent.
- Til het apparaat niet op en verplaats het niet wanneer het is ingeschakeld.
- Raak bewegende onderdelen niet aan.
- Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht.
- Stop geen metalen voorwerpen of vreemde stoffen in de stoomopeningen.
- Gebruik de broodpan niet als deze beschadigd is.
- Maak het apparaat na gebruik altijd schoon.
- Maak het apparaat niet schoon in de vaatwasmachine.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.
- Laat boven, achter en aan weerszijden van het apparaat een ruimte van minstens 10 cm vrij om schade als gevolg van stralingswarmte te voorkomen.
- Plaats de broodpan of een ander voorwerp nooit boven op het apparaat. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken.

Recycling

Uw product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen die kunnen worden gerecycled en hergebruikt.
Wanneer een product is voorzien van een symbool van een afvalcontainer met een kruis erdoorheen, valt het product onder de Europese richtlijn 2002/96/EG:
Gooi het product nooit weg met ander huishoudelijk afval. Informeer u over de lokale regels inzake gescheiden afvalophaling van elektrische en elektronische toestellen.
Een goede afvalverwerking van uw oude product draagt bij tot het voorkomen van mogelijke schade voor het milieu en de volksgezondheid.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Back-up bij stroomstoringen

Dit apparaat heeft een back-upfunctie die de status voorafgaand aan een stroomstoring onthoudt, op voorwaarde dat de stroomvoorziening binnen 10 minuten wordt hervat. Als de stroomstoring optreedt tijdens een bakproces, gaat de aftelprocedure van de kooktijd verder waar deze was gestopt op het moment dat de stroomvoorziening wordt hervat.
Als de stroomstoring langer aanhoudt dan 10 minuten, en de storing is opgetreden tijdens een bakproces, worden automatisch de standaardinstellingen van de broodbakmachine teruggezet wanneer de stroomvoorziening wordt hervat. Open de broodbakmachine, verwijder de inhoud en begin helemaal opnieuw. Als u de timer had ingesteld en het vooraf ingestelde bakproces nog niet was begonnen toen de stroomstoring optrad, wordt de broodbakmachine automatisch teruggezet op de vooraf ingestelde instelling op het moment dat de stroomvoorziening wordt hervat. Open de broodbakmachine, verwijder de inhoud en begin helemaal opnieuw.

2 Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Registreer uw product op www.philips.com/welcome om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

3 Uw broodbakmachine

Apparaat

① Kijkglas	③ Bedieningspaneel
② Deksel	④ Stekker

Configuratiescherm

① Tijd verlengen	⑤ Gewicht van brood
② Tijd verkorten	⑥ Programmamenu
③ Korstkleur	⑦ Start-/stop-/annuleerknop
④ LCD-statusdisplay	

Accessoires

① Kneedhaak	④ Maatschepje
② Broodpan	⑤ Maatbeker
③ Haak	⑥ Yoghurthouder met deksel (alleen HD9016)

4 Uw broodbakmachine gebruiken

Voor het eerste gebruik

1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat. Let erop dat u de kneedhaak niet per ongeluk weggooit.
2 Verwijder eventuele etiketten van de behuizing van het apparaat.
3 Om stof te verwijderen dat zich eventueel op het apparaat heeft verzameld, kunt u de buitenkant van het apparaat, de broodpan en het kneedblad afvegen met een vochtige doek.

Opmerking

- Gebruik nooit schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.

4 Droog alle onderdelen zorgvuldig af voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Uw broodbakmachine en ingrediënten voorbereiden

1 Plaats uw broodbakmachine op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
2 Draai de broodpan linksom en til deze uit de machine.
3 Duw de kneedhaak stevig op de as.
4 Meet de ingrediënten af voor het recept dat u wilt voorbereiden (zie het receptboekje).
   - Meet ingrediënten altijd nauwkeurig af.
   - Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn, tenzij in het recept iets anders wordt vermeld.
5 Doe ingrediënten in de broodpan in de volgorde waarin ze in het recept worden genoemd.
   - Voeg vloeibare ingrediënten altijd als eerste toe en voeg daarna pas de droge ingrediënten toe.
   - Laat de gist niet in aanraking komen met het zout.

Opmerking

- Gebruik geen grotere hoeveelheden ingrediënten dan in het recept wordt vermeld. Dit zou de broodbakmachine kunnen beschadigen.

- Gebruik altijd actieve droge gist met deze broodbakmachine.
- De gist moet droog zijn, en gescheiden worden gehouden van de andere ingrediënten wanneer deze aan de broodpan wordt toegevoegd.
- Snij boter of andere harde vetsoorten in kleine stukjes voordat u deze in de broodpan doet. Hierdoor kan het deeg gemakkelijker worden vermengd.
- Schraap zo nodig de zijkanten van de broodpan met een spatel af om mengsel dat aan de zijkanten kleeft weer terug te doen bij de rest van het mengsel.
- Tijdens het mengen klinkt er een pieptoon om u eraan te herinneren dat u naar wens extra ingrediënten zoals noten kunt toevoegen.

6 Plaats de broodpan in het apparaat. Draai de broodpan rechtsom tot deze op zijn plaats klikt.

Opmerking

- Als de broodpan niet goed is geplaatst, draait de kneedhaak niet.

7 Vouw het handvat van de broodpan naar beneden en sluit het deksel van het apparaat.
8 Steek de stekker in het stopcontact.
↳ Het apparaat piept en op het display verschijnt "1" en "3:55", wat betrekking heeft op het programma "Basic White".

Uw broodbakmachine instellen

1 Druk herhaaldelijk op ▤ (menuknop) om het programma te selecteren.
- Het geselecteerde programmanummer en de verwerkingstijd worden getoond.

2 Druk herhaaldelijk op ▨ (knop voor korstkleur) om de korstkleur te selecteren.
- De gekozen korstkleur kunt u variëren van licht naar donker.

3 Druk herhaaldelijk op ⚖ (knop voor broodgewicht) om het gewicht van het brood te selecteren.
- Zorg ervoor het geselecteerde gewicht geschikt is voor de hoeveelheid ingrediënten van het gekozen recept.

4 Druk op ⏯ (start-/stopknop) om het broodbakproces te beginnen.

Let op

- Tijdens het bakproces worden de broodbakmachine zelf en het deksel bijzonder heet. Pas op dat u zich niet brandt.

↳ Op het display wordt de verwerkingstijd afgeteld totdat het brood klaar is.
↳ Wanneer het bakproces klaar is, piept de broodbakmachine en schakelt deze over in de warmhoudmodus (gedurende 60 minuten).

Instelbare timer voor uitgesteld bakken

Als u het brood op een later tijdstip wilt bakken, kunt u daarvoor de timer gebruiken. De maximale uitsteltijd die kan worden ingesteld is 13 uur.

Opmerking

- Als u het brood op een later tijdstip wilt bakken, kunt u daarvoor de timer gebruiken. De maximale uitsteltijd die kan worden ingesteld is 13 uur.

1 Doe alle ingrediënten in de broodpan.
2 Kies het programma, het broodgewicht en de korstkleur voor uw recept.
↳ De totale verwerkingstijd verschijnt op het display.
3 Druk op ◷+ / ◷– (de timerknop voor het verlengen/verkorten van de tijd) om de gewenste tijd te kiezen.
↳ De timermodus wordt ingeschakeld voor de broodbakmachine.
- Als het nu bijvoorbeeld 19:00 uur is, en u wilt dat uw brood morgenvroeg om 7:00 uur (12 uur later) klaar is, stelt u de timer in op 12:00.
- Als u de knop ingedrukt houdt, gaat de timer sneller lopen.
- Als de tijd op het display '13:00' uur heeft bereikt en u de timerknop ingedrukt blijft houden, verschijnt de baktijd van het ingestelde programma weer op het display.

4 Druk op ⏯ (de start-/stop-/annuleerknop).
↳ De ingestelde tijd wordt door de timer in minuten afgeteld.
↳ Het brood is klaar wanneer de timer heeft afgeteld tot '00:00' en de broodbakmachine piept.

Het bakproces voltooien

Let op

- De binnenkant van de broodbakmachine, de broodpan, het kneedblad en het brood zijn heel heet.
- Draag altijd ovenhandschoenen wanneer u de broodpan aan het einde van de bakcyclus of tijdens de warmhoudmodus uitneemt.

1 Om de broodbakmachine uit te schakelen haalt u de stekker uit het stopcontact.
2 Open het deksel met pannenlappen of ovenhandschoenen, en draai de broodpan linksom.
3 Pak de broodpan vast bij het handvat en til deze uit de machine.
4 Draai de pan ondersteboven, houd het handvat vast en schud het brood eruit.

Opmerking

- Gebruik geen metalen keukengerei om het brood te verwijderen: hierdoor kan de antiaanbaklaag van de broodpan beschadigd raken.
- Pas op: de broodpan en het brood zijn heet.

5 Gebruik de meegeleverde haak om de kneedhaak van de as/uit het brood te verwijderen.
- Laat de kneedhaak nooit in het brood zitten. Anders kan de kneedhaak beschadigd raken wanneer u het brood snijdt.

6 Laat de broodbakmachine afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

Yoghurt maken (alleen mogelijk met de HD9016)

Opmerking

- Zorg er, voordat u yoghurt gaat maken, voor dat de yoghurthouder grondig is afgewassen met warm water en afwasmiddel, en droog is.
- U kunt volle melk, halfvolle melk of magere melk gebruiken.
- De gebruikte yoghurt moet vers zijn, zodat de yoghurtcultuur nog actief is.

1 De mengverhouding van de delen melk en yoghurt is 10:1 (Bijvoorbeeld: 400 ml melk met 40 ml yoghurt).
2 Giet de melk in de yoghurthouder.
3 Voeg yoghurt toe aan de yoghurthouder en meng alles goed door elkaar.
4 Sluit het deksel en draai het vast.
5 Begin het yoghurtprogramma.
↳ Na 8 uur is de yoghurt klaar.

5 Schoonmaken en onderhoud

Opmerking

- Haal de stekker van de broodbakmachine eerst uit het stopcontact voordat u de machine gaat schoonmaken.
- Wacht totdat de broodbakmachine voldoende is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.
- Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof en spoel het ook niet af onder de kraan.
- Gebruik nooit schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.
- Houd het apparaat voor maximale veiligheid schoon en vrij van vet en etensresten.

Binnenkant

Binnenkant van het deksel en de behuizing:
- Afvegen met uitgewrongen vochtige doek.
- Zorg ervoor dat u alle etensresten verwijdert die aan de broodbakmachine zijn blijven zitten.

Verwarmingselement:
- Afvegen met uitgewrongen vochtige doek.
- Verwijder etensresten met een uitgewrongen vochtige doek of met tandenstokers.

Buitenkant

Oppervlak van het deksel en buitenkant van de behuizing:
- Afvegen met een doek die vochtig is gemaakt in een sopje.
- Gebruik ALLEEN een zachte, droge doek voor het afvegen van het bedieningspaneel.
- Zorg ervoor dat u alle etensresten rond de bedieningsknoppen verwijdert.

Accessoires

Broodpan:
- Veeg de broodpan schoon met een zachte doek die is bevochtigd met warm water of wat afwasmiddel.
- Dompel de broodpan niet in water en maak deze niet schoon in de vaatwasmachine.

Kneedhaak, maatlepel en -kopje, en haak:
- Laten weken in heet water en reinigen met een spons.

Yoghurthouder met deksel:
- Grondig afwassen met een sopje van warm water en afwasmiddel.
- Zorg ervoor dat de houder voor gebruik goed droog is.

Tip

- Verwijder na het bakken onmiddellijk het kneedblad uit de broodpan om te voorkomen dat de kneedhaak vast komt te zitten.

6 Opbergen

Berg uw broodbakmachine op een veilige en droge plaats op.

7 Broodingrediënten

Broodmeel
Broodmeel of bloem heeft een hoog gehalte aan gluten (dus het kan ook glutenrijk meel worden genoemd, met veel proteïne), het heeft een goede elasticiteit, wat voorkomt dat het brood weer inzakt nadat het is gerezen. Doordat het glutengehalte hoger is dan bij gewone bloem, kan het worden gebruikt als ingrediënt voor het bakken van broden met een groter volume en een betere structuur. Broodmeel is het belangrijkste ingrediënt bij het maken van brood.

Volkorenbloem
Volkorenbloem is gemaakt van gemalen hele graankorrels. Dit soort bloem bevat het vliesje van de tarwekorrel en gluten. Volkorenbloem is zwaarder en voedzamer dan gewone bloem. Brood dat met volkorenbloem is gebakken, is gewoonlijk kleiner. In veel recepten worden volkorenbloem of broodmeel gecombineerd om het beste resultaat te bereiken.

Roggemeel
Roggemeel heeft een hoog vezelgehalte, maar een lager glutengehalte dan tarwebloem. Roggebrood heeft gewoonlijk een donkerder kleur en sterkere smaak dan witbrood en tarwebrood. Roggemeel zou in deze broodbakmachine met broodmeel moeten worden gecombineerd.

Maïzena en havermoutmeel
Maïzena en havermoutmeel bestaan respectievelijk uit gemalen maïs en gemalen havermout. Deze meelsoorten zijn toegevoegde ingrediënten bij het maken van grof brood, die de smaak en structuur versterken.

Patentbloem
Deze bloemsoort heeft een lager glutengehalte dan broodmeel. In onze recepten kan patentbloem worden gebruikt voor paascake, cake, stoombroodje en gebakken broodsticks.

Suiker
Suiker is een heel belangrijk ingrediënt om de zoete smaak en kleur van brood te versterken. En het wordt ook beschouwd als voedingsstof in het gistbrood. Meestal wordt witte suiker gebruikt. Bruine suiker, poedersuiker of rietsuiker kunnen als speciaal ingrediënt worden gebruikt.

Gist
Na het gistingsproces zal de gist kooldioxide produceren. Door het kooldioxide wordt het brood groter en de binnenkant zachter. Gebruik voor deze broodbakmachine actieve droge gist.
Gist moet worden bewaard in de koelkast, aangezien de schimmelcellen in de gist zullen worden gedood bij een hoge temperatuur. Controleer voor gebruik de productiedatum en houdbaarheidsduur van uw gist. Plaats de gist direct na elk gebruik weer terug in de koelkast. Als het brood niet wil rijzen, wordt dit gewoonlijk veroorzaakt door slechte gist.

Zout
Zout is noodzakelijk om de broodsmaak en de korstkleur te verbeteren. Maar zout kan er ook voor zorgen dat de gist niet meer goed werkt als rijsmiddel. Gebruik nooit te veel zout in een recept. Maar een brood wordt groter als het zonder zout wordt gebakken.

Ei
Eieren kunnen de broodstructuur verbeteren, maken het brood voedzamer en groter qua afmeting. Het ei moet gelijkmatig door het deeg worden geroerd.

Vet, boter en plantaardige olie
Vet kan brood verzachten en zorgt voor een langere houdbaarheid. Boter moet voor gebruik worden gesmolten of in kleine stukjes worden gesneden.

Water en andere vloeistof
Water is een essentieel ingrediënt voor het maken van brood. In het algemeen is een watertemperatuur tussen de 20°C en 25°C ideaal. Het water kan worden vervangen door verse melk of water vermengd met 2% melkpoeder, wat de broodsmaak versterkt en de korstkleur verbetert. Voor bepaalde recepten is sap geschikt om de broodsmaak te versterken, bijv. appelsap, sinaasappelsap, citroensap, enzovoort.

8 Milieu

Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving.

9 Garantie en service

Als u een serviceverzoek hebt of informatie wenst, ga dan naar de Philips-website op www.philips.com of neem contact op met het Philips Consumer Care Center in uw land. U kunt het telefoonnummer vinden in de folder met info over de wereldwijde garantie. Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

ES

1 Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro
- No sumerja nunca la pieza principal de la panificadora en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo.
- No cubra los orificios de salida del vapor ni las rejillas de ventilación mientras la panificadora esté en funcionamiento.

Advertencia
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento a menos que tengan más de 8 años o sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. No deje que el cable de red cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por Philips, por un centro de servicio autorizado por Philips o por personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- El aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- No ponga más de 560 g de harina y 9 g, 12 g o 14 g de levadura para los programas de pan generales, el pan súper rápido y el pastel de Pascua respectivamente.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra. Asegúrese siempre de que la clavija esté bien insertada en la toma de corriente.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación, la pieza principal del aparato o el recipiente para pan están dañados.
- Asegúrese de que la resistencia, el eje de rotación del recipiente para pan y la parte externa de éste estén limpios y secos antes de enchufar el aparato a la toma de corriente.
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual.
- No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
- No acerque la cara o las manos a los orificios de salida del vapor ni a las rejillas de ventilación cuando el aparato esté en funcionamiento.
- No abra la tapa durante el proceso de cocción, ya que esto puede provocar que la masa o el pan bajen.
- Durante el proceso de cocción, el aparato y la tapa se calentarán mucho. Tenga cuidado de no quemarse.
- No extraiga el recipiente para pan del aparato durante el uso.
- Nunca utilice ningún utensilio para mezclar los ingredientes en el recipiente para pan durante un programa de cocción.
- Introduzca los ingredientes únicamente en el recipiente para pan. No meta ni vierta ningún ingrediente ni aditivo en el interior del aparato para evitar que la resistencia se dañe.
- Cuando extraiga mermelada del recipiente para pan, levante el recipiente con ambas manos y con manoplas para verter la mermelada caliente.

Precaución
- Este aparato es sólo para uso doméstico. Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- No toque el recipiente para pan con utensilios afilados para evitar daños.
- No exponga el aparato a altas temperaturas ni lo coloque sobre una cocina o fogón encendido o aún caliente.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie estable, plana y horizontal.
- Coloque siempre el recipiente para pan en el aparato antes de enchufarlo a la toma de corriente y encenderlo.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o moverlo.
- No coloque el recipiente para pan en un horno convencional para cocer pan.
- Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando. Utilice siempre manoplas para levantar el recipiente para pan por el asa o cuando manipule el recipiente para pan caliente, la cuchilla amasadora o el pan caliente.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale por los orificios de salida del vapor durante la cocción, o con el vapor que salga de la panificadora cuando abra la tapa durante el proceso de cocción o después del mismo.
- No levante ni mueva el aparato mientras está en funcionamiento.
- No toque las piezas móviles.
- No exponga el aparato a la luz solar directa.
- No introduzca objetos metálicos ni sustancias extrañas por los orificios de salida del vapor.
- No utilice el recipiente para pan si está dañado.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- No limpie el aparato en el lavavajillas.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Deje un espacio libre de al menos 10 cm por encima, por detrás y a ambos lados del aparato para evitar daños debidos a la emisión de calor.
- Para evitar que el aparato se deteriore, no coloque el recipiente para pan ni ningún otro objeto en la parte superior del aparato.

Reciclaje

El producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse.
Cuando vea el símbolo de cubo de basura tachado en un producto, significa que cumple la Directiva europea 2002/96/EC:
Nunca se deshaga del producto con el resto de la basura doméstica. Infórmese de la legislación local sobre la recogida selectiva de productos eléctricos y electrónicos. El desecho correcto de un producto usado ayuda a evitar consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Función de recordatorio en caso de corte en el suministro eléctrico

Este aparato dispone de una función de recordatorio que recuerda el estado anterior al corte del suministro eléctrico, siempre y cuando éste se reanude en un plazo de 10 minutos. Si el corte en el suministro ocurre durante un proceso de cocción, la cuenta atrás de dicho tiempo continúa desde donde se quedó cuando se reanuda el suministro. Si el corte eléctrico dura más de 10 minutos y se produce durante un proceso de cocción, la panificadora se reinicia automáticamente en el ajuste establecido cuando se reanuda el suministro. Abra la panificadora, extraiga el contenido y comience todo el proceso de nuevo. Si ya había configurado el temporizador pero el proceso de cocción establecido aún no había comenzado cuando sucedió el corte en el suministro, la panificadora se reinicia automáticamente en el ajuste establecido cuando se reanuda el suministro. Abra la panificadora, extraiga el contenido y comience todo el proceso de nuevo.

2 Introducción

Enhorabuena por su compra y bienvenido a Philips. Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en www.philips.com/welcome.

3 Panificadora

Unidad principal

① Ventana de control	③ Panel de control
② Tapa de la cubierta	④ Enchufe de alimentación

Panel de control

① Aumento del temporizador	⑤ Peso de la pieza de pan
② Disminución del temporizador	⑥ Menú de programas
③ Color de la corteza	⑦ Botón de inicio/parada/cancelación
④ Pantalla de estado LCD	

Accesorios

① Cuchilla amasadora	④ Cacito dosificador
② Recipiente para pan	⑤ Vaso medidor
③ Gancho	⑥ Recipiente para yogur con tapa (solo modelo HD9016)

4 Uso de la panificadora

Antes del primer uso

1 Quite el material de embalaje del aparato. Tenga cuidado de no tirar la cuchilla amasadora.
2 Quite cualquier etiqueta de la pieza principal del aparato.
3 Para eliminar cualquier resto de polvo que pueda haberse acumulado en el aparato, limpie la parte exterior del mismo, el recipiente para pan y la cuchilla amasadora con un paño húmedo.

Nota

- No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

4 Seque bien todas las piezas antes de comenzar a utilizar el aparato.

Prepare la panificadora y los ingredientes

1 Coloque la panificadora sobre una superficie estable, horizontal y plana.
2 Gire el recipiente para pan hacia la izquierda y levántelo para extraerlo.
3 Coloque firmemente la cuchilla amasadora en el eje.
4 Calcule la cantidad de los ingredientes para preparar la receta que desee (consulte el libro de recetas).
- Mida siempre los ingredientes con precisión.
- Todos los ingredientes deben estar a a temperatura ambiente a menos que la receta sugiera lo contrario.

5 Introduzca los ingredientes en el recipiente para pan en el orden que se indica en la receta.
- Añada siempre los ingredientes líquidos primero y, a continuación, los secos.
- No deje que la levadura toque la sal.

Nota

- No añada más cantidades de las que se mencionan en la receta ya que podría dañar la panificadora.

- Utilice siempre levadura seca activa en esta panificadora.
- La levadura debe estar seca y separada del resto de los ingredientes cuando se añada al recipiente para pan.
- La mantequilla y otras grasas se deben cortar en trozos pequeños antes de colocarlas en el recipiente para pan para añadirlas a la masa.
- Si es necesario, utilice una espátula para raspar los laterales del recipiente para pan y conseguir que la masa pegada a las paredes se vuelva a mezclar.
- Durante la fase de mezclado oirá un pitido que le indica que puede añadir más ingredientes como frutos secos, si lo desea.

6 Coloque el recipiente para pan en el aparato. Gire el recipiente para pan hacia el lado de las agujas del reloj hasta que encaje en su posición.

Nota

- Si el recipiente para pan no se monta correctamente, la cuchilla amasadora no gira.

7 Baje el asa del recipiente para pan y cierre la tapa del aparato.
8 Enchufe la clavija de red a la toma de corriente.
↳ El aparato emite un pitido y en la pantalla aparece "1" y "3:55", que se refieren al programa "Pan blanco".

Ajuste de la panificadora

1 Pulsé ▤ (botón de menú) varias veces para seleccionar el programa.
- Se muestran el número de programa seleccionado y el tiempo de procesamiento.

2 Pulse ▨ (botón de color de la corteza) varias veces para seleccionar el color de la corteza.
- El color de la corteza seleccionado se puede cambiar de claro a oscuro.

3 Pulse ⚖ (botón de peso de la pieza de pan) varias veces para seleccionar el peso de la pieza de pan.
- Asegúrese de que el peso seleccionado sea adecuado para la cantidad de ingredientes de la receta seleccionada.

4 Pulse ⏯ (botón de inicio/parada) para iniciar el proceso de preparación del pan.

Precaución

- Durante el proceso de cocción, la panificadora y la tapa se calentarán mucho. Tenga cuidado de no quemarse.

↳ En la pantalla se muestra la cuenta atrás del tiempo de procesamiento hasta que el pan está listo.
↳ Cuando termina el proceso de cocción, la panificadora emite un pitido y activa el modo de conservación del calor (durante 60 minutos).

Tiempo programado para la cocción retardada

Puede utilizar el temporizador si desea que el pan esté listo más tarde. El tiempo máximo de retardo que se puede establecer es de 13 horas.

Nota

- No utilice la función de temporizador con recetas que requieran ingredientes frescos que se puedan estropear, por ejemplo, huevos, leche fresca, crema agria o queso.

1 Coloque todos los ingredientes en el recipiente para pan.
2 Seleccione el programa, el tamaño de la pieza de pan y el color de la corteza adecuados.
↳ El tiempo de cocción total aparece en la pantalla.
3 Pulse ◷+ / ◷– (botón de aumento y disminución del temporizador) para elegir el tiempo programado que desee.
↳ La panificadora activa el modo programado.
- Por ejemplo, si ahora son las 19:00 y desea que el pan esté listo a las 7:00 la mañana siguiente (12 horas más tarde), puede ajustar el tiempo programado en 12:00.
- Si mantiene pulsado el botón, el tiempo aumenta más rápido.
- Si el tiempo que se muestra en la pantalla alcanza las 13 horas y aún sigue manteniendo pulsado el botón del temporizador, la pantalla vuelve al tiempo de cocción del programa establecido.

4 Pulse ⏯ (botón de inicio/parada/cancelación).
↳ Se inicia el tiempo de cuenta atrás en minutos establecido para el temporizador.
↳ El pan estará listo cuando el temporizador haya llegado a 0:00 y la panificadora emita un sonido.

Finalización del proceso de cocción

Precaución

- El interior de la panificadora, el recipiente para pan, la cuchilla amasadora y el pan están muy calientes.
- Utilice siempre manoplas cuando saque el pan al final del ciclo de cocción o en cualquier momento durante el modo de mantenimiento del calor.

1 Para apagar la panificadora, desenchúfelo de la toma de corriente.
2 Utilizando los agarradores y las manoplas, abra la tapa y gire el recipiente para pan hacia la izquierda.
3 Agarre el recipiente para pan por el asa y levántelo para extraerlo.
4 Ponga el pan boca abajo, sujete el asa y sacuda el pan para sacarlo.

Nota

- No utilice utensilios metálicos para extraer el pan, ya que éstos pueden dañar la capa antiadherente del recipiente para pan.
- Tenga cuidado, el recipiente para pan y el pan están calientes.

5 Utilice el gancho incluido para sacar la cuchilla amasadora del eje/pan.
- Asegúrese siempre de que la cuchilla amasadora no se queda dentro del pan, de lo contrario podría dañarla al cortar el pan en rebanadas.

6 Deje que la panificadora se enfríe antes de guardarla.

Preparación de yogur (solo modelo HD9016)

Nota

- Asegúrese de lavar bien el recipiente para yogur con agua tibia y jabón, y secarlo antes de preparar el yogur.
- Se puede utilizar leche entera, desnatada o 2%.
- Asegúrese de que el yogur es fresco y, por tanto, el fermento base está activo.

1 La proporción de la mezcla de leche y yogur es de 10:1 (por ejemplo: 400 ml de leche y 40 ml de yogur).
2 Vierta la leche en el recipiente para yogur.
3 Añada el yogur al recipiente y mezcle bien.
4 Cierre la tapa y apriétela.
5 Inicie el programa de yogur.
↳ El yogur estará listo en 8 horas.

5 Limpieza y mantenimiento

Nota

- Desenchufe la panificadora antes de empezar a limpiarla.
- Espere a que la panificadora se haya enfriado lo suficiente antes de limpiarla.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos, ni lo enjuague bajo el grifo.
- No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato.
- Para la máxima seguridad, mantenga el aparato limpio y sin grasa ni restos de alimentos

Interior

Interior de la cubierta y el cuerpo:
- Frote con un paño húmedo escurrido.
- Asegúrese de eliminar todos los restos de ingredientes pegados a la panificadora.

Resistencia:
- Frote con un paño húmedo escurrido.
- Elimine los restos de ingredientes con un paño húmedo escurrido o palillos de dientes.

Exterior

Superficie de la tapa de la cubierta y exterior del cuerpo:
- Frote con un paño humedecido con agua y jabón.
- Utilice SOLO un paño suave y seco para limpiar el panel de control.
- Asegúrese de eliminar todos los restos de ingredientes alrededor de los botones de control.

Accesorios

Recipiente para pan:
- Limpie el recipiente para pan con un paño suave humedecido con agua caliente o detergente líquido.
- No sumerja el recipiente para pan en agua ni lo lave en el lavavajillas.

Cuchilla amasadora, cacito y vaso medidor, y gancho:
- Póngalos a remojo en agua caliente y límpielos con una esponja.

Recipiente para yogur con tapa:
- Lávelo bien con agua tibia y jabón.
- Asegúrese de secarlo antes de su uso.

Consejo

- Después de preparar el pan, extraiga inmediatamente la cuchilla amasadora del recipiente para pan para evitar que se quede atascada.

6 Almacenamiento

Guarde la panificadora en un lugar seco y seguro.

7 Ingredientes del pan

Harina para hacer pan
La harina para pan tiene un alto contenido en gluten (por lo que se puede denominar harina con alto contenido en gluten, que contiene muchas proteínas), tiene una buena elasticidad y permite conservar el tamaño del pan después de que suba. Debido a que el contenido de gluten es superior al de la harina normal, se puede utilizar para preparar pan de gran tamaño y mejorar la fibra interior. La harina para pan es el ingrediente más importante para preparar pan.

Harina integral
La harina integral se muele a partir del grano. Contiene cáscara y gluten de trigo. La harina integral es más pesada y más nutritiva que la harina normal. El pan hecho con harina integral es normalmente más pequeño. Por tanto, muchas recetas suelen combinar harina integral y harina para pan para obtener los mejores resultados.

Harina de centeno
La harina de centeno tiene un alto nivel de fibra y menos gluten que la harina de trigo. El pan de centeno suele tener un color más oscuro y un sabor más intenso que el pan blanco o integral. En esta panificadora, debe utilizarse con harina para pan.

Harina de maíz y harina de avena
La harina de maíz y la harina de avena se muelen por separado a partir de maíz y avena. Son los aditivos que se suelen usar para preparar pan tosco y se utilizan para mejorar el sabor y la textura.

Harina normal
Tiene menos gluten que la harina para pan. En nuestras recetas, se puede utilizar para el pastel de Pascua, bizcochos y pasteles, bollos cocidos y palitos de pan frito.

Azúcar
El azúcar es un ingrediente muy importante para realzar el sabor dulce y el color del pan. También se considera un nutriente de la levadura. El azúcar blanco se suele utilizar mucho. El azúcar moreno, el azúcar en polvo y el azúcar de algodón se pueden utilizar para requisitos especiales.

Levadura
Después de la fermentación, la levadura produce dióxido de carbono. El dióxido de carbono expande el pan y suaviza la fibra interior. En esta panificadora, utilice levadura seca activa. La levadura debe guardarse en el frigorífico, ya que el hongo que contiene muere a temperaturas elevadas. Antes de usarla, compruebe la fecha de producción y la caducidad de la levadura. Vuelva a guardarla en el frigorífico lo antes posible después de utilizarla. Normalmente el pan no sube debido a que la levadura se ha estropeado.

Sal
La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Pero la sal también puede evitar que la levadura suba. Nunca utilice demasiada sal en una receta. El pan tendrá mayor tamaño si no utiliza sal.

Huevo
Los huevos pueden mejorar la textura del pan y hacer que sea más nutritivo y grande. Debe batir los huevos de forma uniforme.

Grasa, mantequilla y aceite vegetal
La grasa puede hacer que el pan sea más suave y prolongar su duración. Es necesario fundir o picar la mantequilla en trozos pequeños antes de usarla.

Agua y otros líquidos
El agua es un ingrediente esencial para preparar pan. Por lo general, la mejor temperatura del agua es entre 20 °C y 25 °C. El agua se puede sustituir por leche fresca o agua mezclada con leche en polvo al 2%, lo que puede mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Algunas recetas pueden utilizar zumo para mejorar el sabor del pan. Por ejemplo, zumo de manzana, zumo de limón, etc.

8 Medioambiental

Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera, ayudará a conservar el medio ambiente.

9 Garantía y servicio

Si necesita asistencia o información, o si tiene un problema, visite el sitio Web de Philips en www.philips.com o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial. Si no hay Servicio de Atención al Cliente en su país, diríjase al distribuidor Philips local.

NO

1 Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for bruk senere.

Fare

- Ikke senk selve brødbakemaskinen ned i vann eller annen væske, og ikke skyll den under springen.
- Ikke dekk til damp- og luftventilene mens brødbakemaskinen er i bruk.

Advarsel

- Dette apparatet kan brukes av barn over åtte år og av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke rengjøre eller vedlikeholde apparatet med mindre de er over 8 år, og har tilsyn.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år. Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken der apparatet står.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.
- Ikke bruk mer enn 560 g mel og 9, 12 og 14 g gjær for henholdsvis programmene for vanlige brød, superhurtige brød og kaker.
- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet. Pass alltid på at støpselet er satt ordentlig inn i vegguttaket.
- Ikke bruk apparatet hvis støpselet, ledningen, selve apparatet eller brødpannen er skadet.
- Pass på at varmeelementet, det roterende skaftet på brødpannen og utsiden av brødpannen er rene og tørre før du setter støpselet inn i vegguttaket.
- Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det som beskrives i denne veiledningen.
- Ikke sett støpselet til apparatet inn i stikkontakten eller bruk kontrollpanelet med våte hender.
- Ikke kom i nærheten av damp- og luftventilene med ansiktet eller hendene mens apparatet er i gang.
- Ikke åpne lokket under steking. Dette kan føre til at deigen eller brødet faller sammen.
- Under stekeprosessen blir selve apparatet og lokket svært varmt. Vær forsiktig så du ikke brenner deg.
- Ikke fjern brødpannen fra apparatet under bruk.
- Ikke bruk redskaper til å blande samme ingrediensene i brødpannen under et stekeprogram.
- Bare ha ingredienser i brødpannen. Ikke sett eller søl ingrediensene og/eller andre tilsetningsstoffer på innsiden av apparatet for å unngå skade på varmeelementet.
- Når du skal fjerne syltetøy fra brødpannen, må du løfte brødpannen med begge hendene i grytekluter for å helle ut syltetøyet.

Forsiktig

- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen. Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter eller som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker slikt tilbehør eller slike deler, blir garantien ugyldig.
- Ikke berør brødpannen med skarpe redskaper for å unngå skade.
- Ikke utsett apparatet for høye temperaturer, og plasser det heller ikke på en varm stekeplate eller komfyr.
- Plasser alltid apparatet på en stabil, jevn og vannrett overflate.
- Sett alltid brødpannen inn i apparatet før du setter støpselet inn i vegguttaket og slår på apparatet.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- La alltid apparatet avkjøles før du rengjør eller flytter det.
- Ikke plasser brødpannen i en vanlig stekeovn for å steke brød.
- Overflatene kan bli varme når apparatet er i bruk. Bruk alltid grytekluter når du løfter brødpannen i håndtaket, eller når du håndterer den varme brødpannen, eltebladet eller det varme brødet.
- Pass deg for den varme dampen som kommer ut av dampventilene under steking, eller ut av brødbakemaskinen når du åpner lokket under eller etter stekingen.
- Ikke løft og flytt på apparatet når det er i bruk.
- Ikke berør bevegelige deler.
- Ikke utsett apparatet for direkte sollys.
- Ikke stikk metallgjenstander eller fremmede stoffer inn i dampventilene.
- Ikke bruk brødpannen hvis den er skadet.
- Rengjør alltid apparatet etter bruk.
- Ikke rengjør apparatet i oppvaskmaskinen.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- La det være minst 10 cm ledig plass over, bak og på begge sider av apparatet for å forhindre skade på grunn av utstrålende varme.
- For å unngå skade på apparatet må du ikke plassere brødpannen eller andre gjenstander oppå apparatet

Resirkulering

Produktet er utformet og produsert med materialer og deler av svært høy kvalitet som kan resirkuleres og gjenbrukes.
Når et produkt er merket med en søppeldunk med kryss over, betyr det at produktet dekkes av EU-direktiv 2002/96/EF:
Produktet skal ikke kastes sammen med annet husholdningsavfall. Gjør deg kjent med lokale bestemmelser om avfallsdeponering av elektriske og elektroniske produkter. Hvis du deponerer gamle produkter riktig, bidrar du til å forhindre negative konsekvenser for helse og miljø.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philipsapparatet overholder alle standarder som gjelder elektromagnetiske felt (EMF). Hvis apparatet håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerhåndboken, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Ekstrafunksjon ved strømbrudd

Dette apparatet har en ekstrafunksjon som husker statusen før et strømbrudd, forutsatt at strømmen kommer tilbake i løpet av 10 minutter. Hvis det forekommer strømbrudd under stekeprosessen, fortsetter nedtellingen av steketiden der den stoppet når strømmen kommer tilbake igjen. Hvis strømbruddet varer i mer enn 10 minutter og oppstår under steking, tilbakestiller brødbakemaskinen seg automatisk til forhåndsinnstillingen når strømmen kommer tilbake. Åpne brødbakemaskinen, ta ut innholdet, og begynn på nytt igjen. Hvis du har angitt timeren, og den forhåndsinnstilte stekeprosessen ennå ikke har startet når strømbruddet oppstår, tilbakestiller brødbakemaskinen seg automatisk til forhåndsinnstillingen når strømmen kommer tilbake. Åpne brødbakemaskinen, ta ut innholdet, og begynn på nytt igjen.

2 Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips! Hvis du vil dra full nytte av støtten som Philips tilbyr, kan du registrere produktet ditt på www.philips.com/welcome.

3 Brødbakemaskinen

Hovedenhet

① Visningsvindu	③ Kontrollpanel
② Lokk	④ Støpsel

Kontrollpanel

① Øke timeren	⑤ Brødvekt
② Redusere timeren	⑥ Programmeny
③ Skorpefarge	⑦ Knapp for å starte/stoppe/avbryte
④ LCD-statusskjerm	

Tilbehør

① Elteblad	④ Måleskje
② Brødpanne	⑤ Målebeger
③ Krok	⑥ Yoghurtbeholder med lokk (kun HD9016)

4 Bruke brødbakemaskinen

Før første bruk

1 Fjern all emballasjen fra apparatet. Vær forsiktig slik at du ikke kaster eltebladet.
2 Fjern eventuelle etiketter fra apparatet.
3 Fjern støv som kan ha samlet seg på apparatet, ved å tørke av utsiden av apparatet, brødpannen og eltebladet med en fuktig klut.

Merknad
- Bruk aldri skurebørster, skuremidler eller væsker som bensin eller aceton til å rengjøre apparatet.

4 Tørk alle delene grundig før du begynner å bruke apparatet.

Klargjør brødbakemaskinen og ingrediensene

1 Plasser apparatet på en stabil, vannrett og jevn overflate.
2 Vri brødpannen mot klokken og løft den ut.
3 Skyv eltebladet godt ned på skaftet.
4 Mål opp ingrediensene til oppskriften du vil tilberede (se oppskriftsheftet).
   - Mål opp ingrediensene nøye.
   - Alle ingrediensene bør ha romtemperatur med mindre oppskriften foreslår noe annet.
5 Ha ingrediensene i brødpannen i den rekkefølgen de er oppført i oppskriften.
   - Ha alltid i flytende ingredienser først, og tilsett deretter de tørre ingrediensene.
   - Ikke la gjæren berøre saltet.

Merknad
- Ikke ha i større mengder enn det som er oppgitt i oppskriften, ettersom dette kan skade brødbakemaskinen.

   - Bruk alltid aktiv tørrgjær med denne brødbakemaskinen.
   - Gjæren bør være tørr og separert fra andre ingredienser når den legges i brødpannen.
   - Smør og andre fettyper bør skjæres opp i mindre biter før det legges i brødpannen.
   - Hvis det er nødvendig, kan du bruke en slikkepott på sidene av brødpannen for å samle all deigen.
   - Når deigen blandes sammen, vil det komme pipelyder som varsler deg om å ha i flere ingredienser, som nøtter, hvis du ønsker det.
6 Sett brødpannen i apparatet. Vri brødpannen med klokken til den klikker på plass.

Merknad
- Hvis brødpannen ikke settes sammen på riktig måte, fungerer ikke eltebladet.

7 Legg ned håndtaket til brødpannen, og lukk lokket på apparatet.
8 Sett støpselet i stikkontakten.
   ↳ Apparatet piper og 1 og 3:55 vises på skjermen, noe som henviser til det hvite programmet.

Stille inn brødbakemaskinen

1 Trykk på (menyknappen) gjentatte ganger for å velge program.
   - Det valgte programnummeret og tilberedningstiden vises.
2 Trykk på (skorpefargeknappen) gjentatte ganger for å velge skorpefarge.
   - Den valgte skorpefargen kan endres fra lys til mørk.
3 Trykk på (brødvektknappen) gjentatte ganger for å velge brødvekt.
   - Pass på at den valgte vekten passer til mengde ingredienser i den valgte oppskriften.
4 Trykk på (start/stopp-knappen) for å starte brødbakeprosessen.

Forsiktig
- Under stekeprosessen blir selve brødbakemaskinen og lokket svært varmt. Vær forsiktig så du ikke brenner deg.

   ↳ Skjermen teller ned tilberedningstiden til brødet er klart.
   ↳ Når stekingen er ferdig, piper brødbakemaskinen og går til keep-warm-modusen (i 60 minutter).

Forhåndsinnstilt tid for forsinket steking

Du kan bruke timeren hvis du vil at brødet skal bli klart på et senere tidspunkt. Den maksimale forsinkelsestiden som kan angis, er 13 timer.

Merknad
- Ikke bruk timerfunksjonen med oppskrifter som krever ferske ingredienser som kan bli dårlige, for eksempel egg, fersk melk, rømme eller ost.

1 Ha alle ingrediensene i brødpannen.
2 Velg riktig program, brødvekt og skorpefarge for oppskriften.
   ↳ Den totale tilberedningstiden vises på skjermen.
3 Trykk på +/ – (knapp for å øke eller redusere timeren) for å velge ønsket forhåndsinnstilt tid.
   ↳ Brødbakemaskinen går i forhåndsinnstillingsmodus.
   - Hvis for eksempel det gjeldende klokkeslettet er 19.00 og du vil at brødet skal være klart til 07.00 neste morgen (12 timer senere), kan du angi den forhåndsinnstilte tiden til 12:00.
   - Hvis du holder knappen inne, økes tiden raskere.
   - Hvis tiden på skjermen når 13 timer, og du fremdeles holder inne timerknappen, går skjermen tilbake til steketiden for det angitte programmet.
4 Trykk på (knappen for å starte/stoppe/avbryte).
   ↳ Timeren teller ned den angitte tiden i minutter.
   ↳ Brødet er klart når timeren har telt ned til 0:00 og brødbakemaskinen piper.

Avslutte stekingen

Forsiktig
- Innsiden av brødbakemaskinen, brødpannen, eltebladet og brødet er svært varme.
- Bruk alltid grytekluter når du tar av brødpannen når steketiden er over, eller når som helst under keep-warm-modusen.

1 For å slå av brødbakemaskinen må du ta støpselet ut av vegguttaket.
2 Bruk gryteholdere eller grytekluter når du skal åpne lokket, og vri brødpannen mot klokken.
3 Ta tak i brødpannen i håndtaket, og løft den ut.
4 Snu pannen opp-ned, hold i håndtaket, og rist brødet ut.

Merknad
- Ikke bruk metallredskaper til å fjerne brød, siden disse kan skade det klebefrie belegget på brødpannen.
- Vær forsiktig siden brødpannen og brødet er svært varme.

5 Bruk kroken som følger med, til å ta ut eltebladet fra skaftet/brødet.
   - Kontroller alltid at eltebladet ikke blir igjen inne i brødet, ellers kan du skade det når du skjærer opp brødet.
6 La brødbakemaskinen avkjøles før du rengjør den.

Lage yoghurt (kun HD9016)

Merknad
- Kontroller at yoghurtbeholderen vaskes grundig med varmt vann og såpe, og at den er tørr før du lager yoghurt.
- Helmelk, skummet melk eller melk med 2 % fett kan brukes.
- Pass på at yoghurten er fersk, og at modningsstarteren er aktiv.

1 Forholdet mellom melk og yoghurt er 10:1 (for eksempel 400 ml melk med 40 ml yoghurt).
2 Hell melk i yoghurtbeholderen.
3 Tilsett yoghurt i yoghurtbeholderen, og bland godt.
4 Lukk og stram lokket.
5 Start yoghurtprogrammet.
   ↳ Yoghurten er klar om 8 timer.

5 Rengjøring og vedlikehold

Merknad
- Koble fra brødbakemaskinen før du begynner å rengjøre den.
- Vent til brødbakemaskinen har kjølt seg ordentlig ned før du rengjør den.
- Apparatet må ikke senkes ned i vann eller annen væske, og det må heller ikke skylles under rennende vann.
- Bruk aldri skurebørster, skuremidler eller væsker som bensin eller aceton til å rengjøre apparatet.
- For å oppnå maksimal sikkerhet må du holde apparatet rent og fritt for fett og matrester..

Interno

Innsiden av dekselet og hoveddelen:
- Tørk med en fuktig klut.
- Pass på at du fjerner alle matrester som sitter fast til brødbakemaskinen.

Varmeelement:
- Tørk med en fuktig klut.
- Fjern matrester med en fuktig klut eller tannpirkere.

På yttersiden

Overflaten på lokket og utsiden av hoveddelen:
- Tørk med klut som er fuktet i såpevann.
- Bruk BARE en myk og tørr klut til å tørke av kontrollpanelet.
- Pass på at du fjerner alle matrestene rundt kontrollknappene.

Tilbehør

Brødpanne:
- Rengjør brødpannen med en myk klut fuktet med varmt vann eller oppvaskmiddel.
- Brødpannen må ikke legges i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.

Elteblad, måleskje og -beger og krok:
- Legg i varmt vann, og rengjør med svamp.

Yoghurtbeholder med lokk:
- Vaskes grundig med varmt vann og såpe.
- Sørg for at den er tørket før bruk.

Tips
- Etter steking må du straks ta eltebladet ut av brødpannen, slik at det ikke setter seg fast.

6 Oppbevaring

Oppbevar brødbakemaskinen på et trygt og tørt sted.

7 Brødingredienser

Brødmel
Brødmel, som inneholder mye gluten (så det kan også kalles glutenmel med mye proteiner), er elastisk og forhindrer at brødet faller sammen etter heving. Siden gluteninnholdet er høyere enn i vanlig mel, kan det brukes til å lage større brød med mer fiber. Brødmel er den viktigste ingrediensen i brødbaking.

Sammalt mel
Sammalt mel er malt fra hele korn. Det inneholder hvetekli og gluten. Sammalt mel er tyngre og mer næringsrikt enn vanlig hvetemel. Brød laget av sammalt mel, blir vanligvis mindre. Så mange oppskrifter kombinerer vanligvis sammalt mel eller brødmel for å oppnå best mulig resultat.

Rugmel
Rugmel inneholder mye fiber, men inneholder mindre gluten enn hvetemel. Rugbrød har vanligvis mørkere farge og sterkere smak enn loff og hvetebrød. Det bør brukes sammen med brødmel i denne brødbakemaskinen.

Maismel og havremel
Maismel og havremel er malt fra henholdsvis mais og havre. De er tilsetningsingredienser som brukes til å lage grovbrød, og som fremhever smaken og teksturen.

Flerbruksmel
Har mindre gluten enn brødmel. I våre oppskrifter kan det brukes til kaker, bunner og stekte brødpinner.

Sukker
Sukker er en svært viktig ingrediens for å gi brødet en søtere smak og mer farge. Og det blir også sett på som næring til gjæret i brødet. Hvitt sukker er stort sett brukt. Brunt sukker, melis eller sukkerspinn kan brukes ved spesielle anledninger.

Gjær
Etter gjæringsprosessen vil gjæren produsere karbondioksid. Karbondioksidet utvider brødet og gjør de indre fibrene mykere. For denne brødbakemaskinen må du bruke aktiv tørrgjær. Gjær må oppbevares i kjøleskapet, siden soppen i det vil bli drept ved høy temperatur. Før bruk må du kontrollere produksjonsdatoen og best før-datoen til gjæret. Legg det tilbake i kjøleskapet så snart som mulig etter hver bruk. Dårlig gjær er den vanligste grunnen til at brød ikke heves.

Salt
Salt er nødvendig for å forbedre brødsmaken og skorpefargen. Men salt kan også forhindre at gjær hever. Bruk aldri for mye salt i en oppskrift. Men brød ville blitt større uten salt.

Egg
Egg kan forbedre brødteksturen og gjøre brødet mer næringsrikt og større. Egg må røres inn jevnt.

Smørfett, smør og vegetabilsk olje
Smørfett kan gjøre brød mykere og forlenge oppbevaringstiden. Smør bør smeltes eller hakkes i små biter før det brukes.

Vann og andre væsker
Vann er en viktig ingrediens i brødbaking. Vanntemperatur på mellom 20 og 25 °C er vanligvis det beste. Vannet kan byttes ut med fersk melk eller vann blandet med melkepulver med 2 % fett, noe som kan forbedre brødsmaken og skorpefargen. Noen oppskrifter foreslår å bruke juice for å forbedre brødsmaken, f.eks. eplejuice, appelsinjuice, sitronjuice og så videre.

8 Miljø

Ikke kast apparatet som restavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det inn til en gjenvinningsstasjon. Ved å gjøre dette hjelper du til med å ta vare på miljøet.

9 Garanti og service

Hvis du trenger informasjon, eller hvis det har oppstått problemer, kan du besøke webområdet til Philips på www.philips.com eller ta kontakt med Philips' kundestøtte der du bor. Du finner telefonnummeret i garantiheftet. Hvis det ikke er noen kundestøtte der du bor, kan du gå til den lokale Philips-forhandleren.

SV

1 Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara
- Sänk aldrig ned bakmaskinen i vatten eller annan vätska och skölj den inte heller under kranen.
- Täck inte ång- och luftventilerna medan bakmaskinen används.

Varning
- Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre och av personer med olika funktionshinder, eller som inte har kunskap om hur apparaten används, så länge de övervakas och får instruktioner angående säker användning och förstår riskerna som medföljer.
- Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll bör inte göras av barn under 8 år om de inte är under tillsyn av vuxen.
- Se till att apparaten och dess sladd är utom räckhåll för barn under 8 år. Se till att nätsladden inte hänger över kanten på bordet eller arbetsbänken där apparaten står.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollssystem.
- Ytorna kan bli varma när apparaten används.
- Använd inte mer än 560 g mjöl och 9 g, 12 g, 14 g jäst för de respektive programmen vanligt bröd, supersnabbt bröd och söta bröd.
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag. Se alltid till att kontakten sitter ordentligt i vägguttaget.
- Använd inte apparaten om kontakten, nätsladden, bakmaskinen eller brödformen är skadade.
- Se till att värmeelementet, brödformens roterande axel och utsidan av brödformen är rena och torra innan du sätter kontakten i vägguttaget.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i den här användarhandboken.
- Ha inte våta händer när du ansluter apparaten eller hanterar kontrollpanelen.
- Kom inte nära ång- och luftventilerna med ansikte eller händer när apparaten används.
- Öppna inte locket under bakning eftersom det kan göra att degen eller brödet sjunker ihop.
- Apparaten och locket blir mycket heta under bakningen. Se upp så att du inte bränner dig.
- Ta inte bort brödformen från apparaten under användning.
- Använd aldrig några verktyg för att blanda ingredienserna i brödformen under ett bakprogram.
- Lägg bara ingredienser i brödformen. Lägg inga ingredienser och/eller tillsatser på insidan av apparaten. Detta kan skada värmeelementet.
- När du ska ta bort sylt från brödformen använder du grytlappar/-vantar och lyfter brödformen med båda händerna för att hälla ut den heta sylten.

Varning
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller delar som inte uttryckligen har rekommenderats av Philips. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Vidrör inte brödformen med vassa verktyg för att undvika att den skadas.
- Utsätt inte apparaten för höga temperaturer. Placera den inte på en spis eller kokplatta som är påslagen eller fortfarande varm.
- Ställ alltid apparaten på en stabil, jämn och horisontell yta.
- Placera alltid brödformen i apparaten innan du sätter kontakten i vägguttaget och slår på apparaten.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Låt alltid apparaten svalna innan du rengör eller flyttar den.
- Ställ inte brödformen i en vanlig ugn för att baka bröd.
- Ytorna kan bli varma när apparaten används. Använd alltid grytvantar när du lyfter brödformen vid dess handtag eller när du hanterar den heta brödformen, knådningsbladet eller det heta brödet.
- Se upp för den heta ångan som kommer ur ångöppningarna under bakningen, eller ur bakmaskinen när du öppnar locket under eller efter bakningen.
- Flytta och lyft inte apparaten medan den arbetar.
- Vidrör inte rörliga delar.
- Utsätt inte apparaten för direkt solljus.
- För inte in metallföremål eller andra främmande föremål i ångöppningarna.
- Använd inte brödformen om den är skadad.
- Rengör alltid apparaten efter användning.
- Rengör inte apparaten i diskmaskinen.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Lämna ett fritt utrymme på minst 10 cm ovanför, bakom och på båda sidor av apparaten så att den inte skadas av strålande värme.
- För att undvika skador på apparaten bör du inte ställa brödformen eller andra föremål ovanpå apparaten.

Återvinning

Produkten är utvecklad och tillverkad av högkvalitativa material och komponenter som både kan återvinnas och återanvändas.
Symbolen med en överkryssad soptunna som finns på produkten innebär att produkten följer EU-direktivet 2002/96/EG:
Kassera aldrig produkten med annat hushållsavfall. Ta reda på de lokala reglerna om separat insamling av elektriska och elektroniska produkter. Genom att kassera dina gamla produkter på rätt sätt kan du bidra till att minska möjliga negativa effekter på miljö och hälsa.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Backup-funktion vid strömavbrott

Den här apparaten har en backup-funktion som memorerar statusen före ett strömavbrott, förutsatt att strömförsörjningen återupptas inom 10 minuter. Om strömavbrott inträffar under bakning fortsätter nedräkningen av tillagningstiden när strömförsörjningen fungerar igen, från den punkt där den stoppades. Om strömavbrottet varar längre än 10 minuter och har inträffat under bakning återställs bakmaskinen automatiskt till förinställningarna när strömförsörjningen återupptas. Öppna bakmaskinen, ta bort innehållet och börja om från början. Om du har ställt in timern och den förinställda bakningen ännu inte har börjat då ett strömavbrott inträffar, återställs bakmaskinen automatiskt till förinställningen när strömförsörjningen återupptas. Öppna bakmaskinen, ta bort innehållet och börja om från början.

2 Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips! Genom att registrera din produkt på www.philips.com/welcome kan du dra nytta av Philips support.

3 Bakmaskinen

Huvudenhet

① Visningsfönster	③ Kontrollpanel
② Täcklock	④ Nätkontakt

Kontrollpanel

① Ökning på timern	⑤ Limpans vikt
② Minskning på timern	⑥ Programmeny
③ Skorpfärg	⑦ Start-/stopp-/avbryt-knapp
④ LCD-statusskärm	

Tillbehör

① Knådningsblad	④ Måttsked
② Brödform	⑤ Mätbägare
③ Krok	⑥ Yoghurtbehållare med lock (endast HD9016)

4 Använda bakmaskinen

Före den första användningen

1 Ta bort allt förpackningsmaterial från apparaten. Var försiktig så att du inte kastar knådningsbladet.
2 Ta bort eventuella etiketter från apparaten.
3 Om du vill ta bort damm som har samlats på apparaten torkar du utsidan av apparaten, brödformen och knådningsbladet med en fuktig trasa.

Kommentar
- Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som bensin eller aceton till att rengöra enheten.

4 Torka alla delar ordentligt innan du börjar använda apparaten.

Förbereda bakmaskinen och ingredienserna

1 Placera bakmaskinen på en stabil, plan och jämn yta.
2 Vrid brödformen moturs och lyft ut den.
3 Applicera knådningsbladet på axeln så att det sitter ordentligt.
4 Mät upp ingredienserna för det recept som du vill förbereda (se recepthäftet).
   - Mät alltid upp ingredienserna exakt.
   - Alla ingredienser ska ha rumstemperatur om inget annat anges i receptet.
5 Lägg ingredienserna i brödformen i den ordning som anges i receptet.
   - Lägg alltid till flytande ingredienser först, följt av torra ingredienser.
   - Låt inte jästen komma i kontakt med saltet.

Kommentar
- Lägg inte till större mängder än vad som anges i receptet eftersom det kan skada bakmaskinen.

   - Använd alltid aktiv torrjäst med den här bakmaskinen.
   - Jästen ska vara torr och åtskild från andra ingredienser när den läggs till i brödformen.
   - Smör och annat fett bör skäras i små bitar innan det läggs till ingredienserna i brödformen.
   - Om det är nödvändigt använder du en slickepott för att skrapa av deg som fastnat på brödformens sidor för att få ned den till resten av blandningen.
   - Under blandningsfasen kommer du att höra pipljud som betyder att du kan lägga till ytterligare ingredienser, exempelvis nötter, om du önskar.
6 Lägg brödformen i apparaten. Vrid brödformen medurs tills den blir låst i position.

Kommentar
- Om brödformen inte sätts fast ordentligt kommer knådningsbladet inte att kunna rotera korrekt.

7 Sänk brödformens handtag och stäng apparatens lock.
8 Sätt in stickkontakten i vägguttaget.
   ↳ Apparaten piper och värdena "1" och "3:55" visas på skärmen, vilka är relaterade till det "vita" programmet.

Ställa in bakmaskinen

1 Tryck på (menyknapp) upprepade gånger för att välja program.
   - Nummer för programval och bakningstid visas.
2 Tryck på (skorpfärgknapp) upprepade gånger för att välja skorpfärgen.
   - Den valda skorpfärgen kan ändras från ljus till mörk.
3 Tryck på (limpviktknapp) upprepade gånger för att välja limpvikten.
   - Se till att den valda vikten är lämplig för mängden ingredienser i det valda receptet.
4 Tryck på (start-/stoppknapp) för att starta bakningen.

Var försiktig
- Under bakprocessen blir bakmaskinen och locket mycket heta. Se upp så att du inte bränner dig.

   ↳ Skärmen räknar ned bakningstiden tills brödet är färdigt.
   ↳ När bakningen är klar piper bakmaskinen och går till varmhållningsläget (som varar 60 minuter).

Förinställa tid för fördröjd bakning

Du kan använda timern om du vill att brödet att vara klart vid en senare tidpunkt. Den maximala fördröjningstiden du kan ställa in är 13 timmar.

Kommentar
- Använd inte timerfunktionen med recept som kräver färska ingredienser som kan bli skämda, till exempel ägg, färsk mjölk, gräddfil eller ost.

1 Lägg alla ingredienser i brödformen.
2 Välj lämpligt program, limpstorlek och skorpfärg för receptet.
   ↳ Den förinställda baktiden visas på skärmen.
3 Tryck +/ – (på timerknapparna för ökning respektive minskning) för att välja önskad förinställd tid.
   ↳ Bakmaskinen går till förinställt läge.
   - Om klockan till exempel är 19:00 och du vill att brödet ska vara klart vid 7:00 nästa morgon (12 timmar senare) kan du förinställa tiden till 12:00.
   - Om du håller knappen nedtryckt ökar tiden snabbare.
   - Om tiden i teckenfönstret når 13 timmar och du fortsätter att hålla timerknappen nedtryckt återgår skärmen till bakningstiden för det inställda programmet.
4 Tryck på (start-/stopp-/avbryt-knapp).
   ↳ Timern räknar ned den inställda tiden i minuter.
   ↳ Brödet är klart när timern har räknat ned till 0:00 och bakmaskinen piper.

Avsluta bakprocessen

Var försiktig

- Insidan av bakmaskinen, brödformen, knådningsbladet och brödet är mycket heta.
- Använd alltid grytvantar när du tar bort brödformen i slutet av bakcykeln eller när som helst under varmhållningsläget.

1 För att stänga av bakmaskinen kopplar du bort nätkontakten från vägguttaget.
2 Öppna locket och vrid brödformen moturs med hjälp av grytlappar eller -vantar.
3 Greppa brödformen vid dess handtag och lyft ut den.
4 Vänd formen upp och ned, håll i handtaget och skaka ut brödet.

Kommentar

- Använd inte metallverktyg för att ta bort brödet eftersom de kan skada brödformens teflonbehandlade yta.
- Var försiktig. Brödformen och brödet är heta.

5 Använd den medföljande kroken för att ta bort knådningsbladet från axeln/brödet.
    - Se alltid till att knådningsbladet inte fastnar inuti brödet, eftersom det kan leda till att knådningsbladet skadas när du skär brödet.
6 Låt bakmaskinen svalna innan du rengör den.

Göra yoghurt (endast HD9016)

Kommentar

- Se till yoghurtbehållaren är ordentligt rengjord med varmt vatten och diskmedel och att den är torr innan du gör yoghurt.
- Standardmjölk, skummjölk eller mjölk med 2 % fett kan användas.
- Se till att yoghurten är färsk, dvs. att bakteriekulturen är aktiv.

1 Blandningsproportionen för mjölk och yoghurt är 10:1 (till exempel 400 ml mjölk med 40 ml yoghurt).
2 Häll mjölk i yoghurtbehållaren.
3 Tillsätt yoghurt i yoghurtbehållaren och blanda väl.
4 Stäng och sätt på locket ordentligt.
5 Starta yoghurtprogrammet.
    ↳ Tillverkningstiden för yoghurt är 8 timmar.

5 Rengöring och underhåll

Kommentar

- Koppla ur bakmaskinen innan du börjar rengöra den.
- Vänta tills bakmaskinen har svalnat ordentligt innan du rengör den.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller någon annan vätska och skölj den inte under kranen.
- Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som bensin eller aceton till att rengöra enheten.
- För maximal säkerhet ska apparaten vara rengjord och fri från fett- och matrester.

Insida

Insidan av locket och huvuddelen:
- Torka av med en urvriden och fuktig trasa.
- Se till att ta bort alla matrester som fastnat i bakmaskinen.

Värmeelement:
- Torka av med en urvriden och fuktig trasa.
- Ta bort matrester med en urvriden och fuktig trasa eller tandpetare.

Utsida

Ytan av täcklocket och utsidan av huvuddelen:
- Torka med en trasa som fuktats med tvålvatten.
- Använd ENDAST en mjuk och torr trasa till att torka av kontrollpanelen.
- Se till att du tar bort alla matrester omkring kontrollknapparna.

Tillbehör

Brödform:
- Rengör brödformen med en mjuk trasa fuktad med hett vatten eller diskmedel.
- Doppa aldrig brödformen i vatten och diska den aldrig i diskmaskinen.

Knådningsblad, mätsked och -bägare, krok:
- Blöt i hett vatten och rengör med en tvättsvamp.

Yoghurtbehållare med lock:
- Grundligt rengjord med varmt vatten och diskmedel.
- Se till att den är torr före användning.

Tips

- När du har bakat lossar du genast knådningsbladet från brödformen så att den inte fastnar.

6 Förvaring

Förvara bakmaskinen på en säker och torr plats.

7 Brödingredienser

Vetemjöl special
Vetemjöl special har ett högt gluteninnehåll (varför det också kan kallas högglutenmjöl med hög proteinhalt). Det har goda elastiska egenskaper och gör att brödet behåller formen utan att sjunka ihop efter att det har rest sig. Eftersom gluteninnehållet är högre än för vanligt mjöl kan det användas för att göra större bröd som har bättre fibrer på insidan. Vetemjöl special är den viktigaste ingrediensen vid bakning av bröd.

Fullkornsmjöl
Fullkornsmjöl mals av spannmål. Det innehåller skal av spannmål och gluten. Fullkornsmjöl är tyngre och mer näringsrikt än vanligt mjöl. Bröd som görs av fullkornsmjöl är vanligtvis mindre till storleken. Många recept kombinerar därför ofta fullkornsmjöl och vetemjöl för bästa resultat.

Rågmjöl
Rågmjöl har hög fiberhalt men innehåller mindre gluten än vetemjöl. Rågbröd har vanligtvis en mörkare färg och starkare smak än vitt bröd och vetebröd. Det bör användas tillsammans med vetemjöl i den här bakmaskinen.

Majsmjöl och havremjöl
Majsmjöl och havremjöl mals av majs respektive havre. De används som extra ingredienser för att göra grovt bröd och används för att förbättra smaken och konsistensen.

Vetemjöl
Vetemjöl innehåller mindre gluten än vetemjöl special. I våra recept kan det användas för söta bröd, kakor, ångkokta bullar och friterade brödpinnar.

Socker
Socker är en mycket viktig ingrediens för brödets sötma och färg. Det används också som näring i bröd som innehåller jäst. Vitt socker är vanligt. Råsocker, florsocker eller spunnet socker kan behöva bearbetas på särskilda sätt.

Jäst
Efter jäsningen kommer jästen att producera koldioxid. Koldioxiden gör att brödet expanderar och mjukar upp de inre fibrerna. För den här bakmaskinen bör aktiv torrjäst användas.
Jästen måste förvaras i kylskåpet eftersom jästsvamparna dör vid höga temperaturer. Kontrollera tillverkningsdatum och bäst före-datum innan du använder jästen. Lägg tillbaka jästen i kylskåpet så fort som möjligt efter användning. Om brödet inte reser sig beror det ofta på dålig jäst.

Salt
Salt är nödvändigt för brödets smak och skorpans färg. Men salt kan också göra att jästen i brödet inte expanderar lika mycket. Använd aldrig för mycket salt i ett recept. Ju mindre salt som används, desto större blir brödet.

Ägg
Ägg kan förbättra brödets konsistens och storlek och gör det mer näringsrikt. Äggen bör vispas till jämn konsistens.

Fett, smör och vegetabiliska oljor
Fett kan göra brödet mjukare och förlänga förvaringstiden. Smöret bör smältas eller delas upp i mindre bitar innan det används.

Vatten och annan vätska
Vatten är en central ingrediens vid brödbakning. Vattentemperaturer mellan 20 °C och 25 °C är generellt lämpligast. Vattnet kan ersättas med färsk mjölk eller vatten blandat med mjölkpulver med en fetthalt på 2 %, vilket kan förbättra brödets smak och förbättra skorpans färg. En del recept kan innehålla juice i syfte att förbättra brödets smak, t.ex. äppeljuice, apelsinjuice, citronjuice och så vidare.

8 Miljö

Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation. Genom att göra detta hjälper du till att skydda miljön.

9 Garanti och service

Om du behöver information eller om du har problem med produkten kan du gå till Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land. Telefonnumret finns i garantibroschyren. Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land kan du vända dig till din lokala Philips-återförsäljare.