

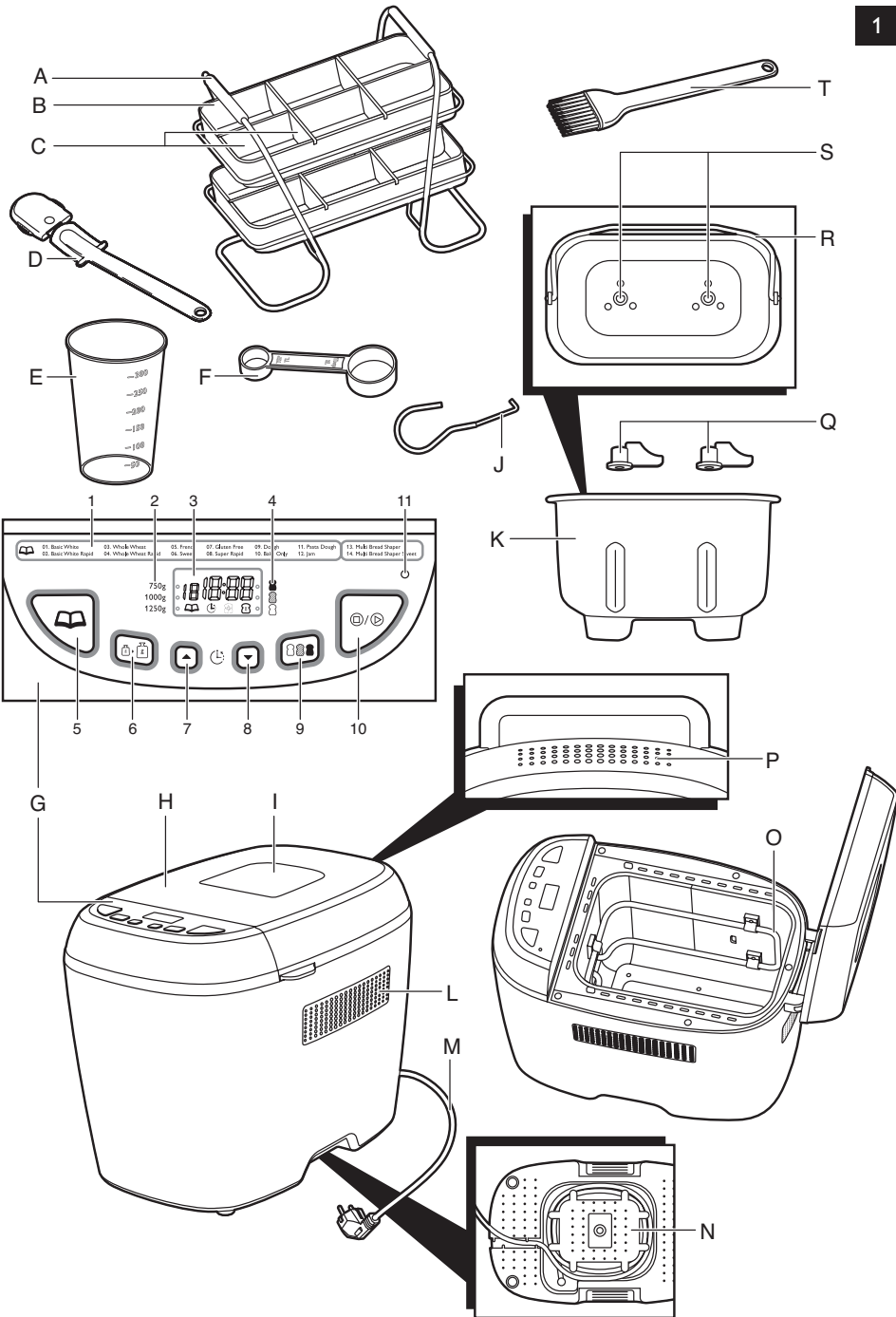
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9040



PHILIPS







ENGLISH	6
DANSK	15
DEUTSCH	24
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	34
ESPAÑOL	45
SUOMI	55
FRANÇAIS	64
NEDERLANDS	74
NORSK	84
PORTUGUÊS	94
SVENSKA	103
TÜRKÇE	113

HD9040

6 ENGLISH

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.

General description (Fig. 1)

- A Baking rack
- B Baking tray
- C Separators (2 long separators and 4 short ones)
- D Slitter
- E Measuring cup
- F Measuring spoon
- G Control panel
 - 1 Program list
 - 2 Weight indications
 - 3 Display
 - 4 Crust colour indications
 - 5 Program selector
 - 6 Weight selector
 - 7 Timer increase button
 - 8 Timer decrease button
 - 9 Crust colour selector
 - 10 Start/stop/cancel button
 - 11 On/off light
- H Lid
- I Viewing window
- J Metal hook
- K Bread pan with non-stick coating
- L Steam vents
- M Mains cord and plug
- N Cord storage facility
- O Heating element
- P Steam vent
- Q Kneading blades with non-stick coating
- R Handle of bread pan
- S Shafts for kneading blades
- T Brush

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it 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

- 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.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. 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.
- Make sure that the heating element, the shafts 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.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- 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

- 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.
- 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.
- 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.

8 ENGLISH

- 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.
- Be careful when you handle the slitter supplied. Its blade is very sharp.
- Put the sheath back on the slitter after use and store the slitter in a safe place.

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 7 minutes. If the power failure occurs during a baking process, the countdown of the baking time continues where it left off when the power supply resumes. If the power failure lasts longer than 7 minutes and the failure occurs during a baking 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 baking 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.

Before first use

- 1** Remove all packaging material from the appliance. Be careful not to throw away the kneading blades.
- 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 blades with a damp cloth.

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.

Control panel

Display

The display shows the following things:

- Program number (1-14)
- Program icon when a program number has been selected
- Timer icon when timer is set
- Progress icon as long as a program is active
- Keep-warm icon when the program is finished and as long as the keep-warm mode is active. The display simultaneously shows the keep-warm time (counting up in minutes up to one hour).
- Selected weight and selected crust colour
- Baking time countdown in minutes
- 'Fin' when the program finished
- 'OFF' when the program has been cancelled or reset
- 'Err' when there is an error

- 'Add' when extra solid ingredients (e.g. fruits or nuts) can be added

Timer buttons

You can use the timer increase and decrease buttons when you want the bread to be ready at a later time. The maximum delay time that can be set is 15 hours.

For example, set the timer to 15 hours at 17:00 hours to have the bread ready at 08:00 hours the next morning.

Start/stop/cancel button

- Press this button to start a program or to start timer countdown
- Press this button for 2 seconds until you hear 1 long beep and the message 'OFF' appears on the display. This cancels the current program and the appliance goes back to the default setting (i.e. program 1 - Basic White, 1000g, medium crust colour). This does not switch off the appliance.

Programs

With the program selector, you can select one of 14 different menus. The number of the selected menu and the optimal processing time for this menu is shown on the display.

Crust colour

With the crust colour selector, you can select one of three crust colours: light, medium or dark. The selected crust colour is shown on the display.

Loaf weight

With the weight selector, you can select one of three weights: 750g, 1000g or 1250g. The loaf weight is shown on the display.

On/off light

When the breadmaker is on, the on/off light is on.

Using the appliance

Preparing the appliance and ingredients

- 1 Put the appliance on a stable, horizontal and level surface.
- 2 Grab the handle of the bread pan and pull the bread pan to the left or right to unlock it. Then lift the bread pan out of the appliance. (Fig. 2)

Note: Always remove the bread pan before you put ingredients in it, to avoid spilling ingredients into the appliance.

- 3 Make sure the holes in the kneading blades and the shafts inside the bread pan are entirely clean.

Note: If these parts are not clean, you may not be able to assemble the kneading blades properly.

- 4 Align the flat side of the holes in the kneading blades with the flat side of the shafts in the bread pan. Then push the kneading blades firmly onto the shafts (Fig. 3).

Note: Make sure you push the kneading blades properly into place, otherwise they may come off during use, which affects the mixing or kneading process.

Note: When the kneading blades are assembled properly onto the shafts, they have some horizontal play on the shafts. This is normal.

- 5 Measure the ingredients for the recipe you want to prepare (see chapter 'Standard bread recipes' in the Additional Baking Information booklet).

Note: Always measure ingredients accurately. See section 'Measuring ingredients' in chapter 'Ingredients' in the Additional Baking Information booklet.

10 ENGLISH

6 Put ingredients in the bread pan in the order they are listed in the recipe.

- Always add yeast last. Make a hollow in the centre of the flour and sprinkle the yeast in it.

Do not mix the yeast with any of the wet ingredients, otherwise the bread may not rise properly, especially when you use the timer.

- If an ingredient has to be added during the baking process, the appliance gives a short and long beep three times and the message 'ADD' appears on the display. If you do not add an ingredient, the appliance simply continues with the baking process.

7 Put the bread pan in the appliance. Push the bread pan firmly down to make it lock into position (Fig. 4).

If the bread pan is not assembled properly, the kneading blades do not work.

8 Fold down the handle of the bread pan and close the lid of the appliance.

Note: Lower the lid slowly. It is heavy.

9 Put the mains plug in the wall socket.

- ▶ The appliance beeps and '1' appears on the display, which refers to the 'Basic White' program.

Selecting settings

1 Press the program selector until the display shows the number of the program that is appropriate for the recipe you want to prepare (Fig. 5).

- ▶ Each time you press the program selector, the number on the display increases by 1.
- ▶ The display alternately shows the selected program number and the processing time.

Note: The appliance beeps when you accidentally press a wrong button, for instance when you press the weight button during the Dough program.

2 Press the weight selector one or more times to select the appropriate loaf weight (Fig. 6).

Note: Weight selection is possible in programs 1-7. Three weight choices are available in programs 1-6 (750g, 1000g and 1250g) and two choices are available in program 7 (1000g and 1250g). The preset weight for programs 1 to 8 is 1000g.

Make sure the selected weight is appropriate for the amount of ingredients of the selected recipe, to prevent the bread from becoming too big or burning. See chapter 'Standard bread programs and recipes' in the Additional Baking Information booklet.

For instance, when you select a weight of 1000g, the preset weight for white bread, use 600g or 4 cups of white flour.

- ▶ The dot on the left side of the display indicates the selected weight. The display also shows the number of the selected program (Fig. 7).

3 If desired, press the crust colour selector one or more times to select the appropriate crust colour (Fig. 8).

For programs 1 to 8, the preset crust colour is medium.

- ▶ The dot on the right side of the display indicates the selected crust colour (Fig. 9).
- ▶ The baking time for the selected program, weight and crust colour appears on the display. The baking time is shown in hours and minutes (Fig. 10).

4 Press the start/stop/cancel button to start the bread making process. (Fig. 11)

Note: In programs 3, 4 and 7, the appliance does not start mixing immediately, but preheats first.

- ▶ The progress icon flashes (Fig. 12).

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

Note: You can watch the mixing, kneading and baking process through the viewing window. Occasionally, some moisture may develop on the inside of the window. You can lift the lid to look inside during the mixing and kneading stages, but DO NOT OPEN THE LID DURING THE BAKING PROCESS (approximately the last hour of the entire processing time), as this may cause the bread to collapse.

- ▶ The display counts down the processing time in steps of 1 minute until the bread is ready.
- ▶ Each three seconds, the display shows the progress animation (Fig. 13).
- ▶ When the baking process is finished, the appliance beeps. Alternately, the message 'Fin' is shown on the display for 1 second and the keep-warm time is shown for 1 second (the keep-warm time counts up in minutes up to 1 hour). (Fig. 14)
- ▶ During the keep-warm time, the keep-warm icon is visible on the display. The program icon is not visible during the keep-warm time. (Fig. 15)

Note: The keep-warm mode does not work in the Dough program, Pasta Dough, Multi Bread Shaper and Multi Bread Shaper Sweet programs. If you leave finished dough in the appliance too long, it may over-ripen and produce poor baking results. For the best results, remove the dough at the end of the program and follow the instructions in the recipe for shaping, resting and baking.

Note: If you do not remove the bread during or immediately after the keep-warm mode is finished, the crust gets moist and loses its crispiness. The keep-warm mode DOES NOT overbake the bread or make it darker.

Using the timer

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 15 hours.

For example, set the timer to 15 hours at 17:00 hours to have the bread ready at 08:00 hours the next morning.

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.

Note: The timer does not work in programs 7, 8, 9 and 11 to 14.

To use the timer:

- 1** Put all ingredients in the bread pan.
- 2** Select the appropriate program, loaf size and crust colour for your recipe.
 - ▶ The total processing time for the selected settings is shown on the display.
- 3** Calculate the time difference (in hours) between the present time and the time you want the bread to be ready.

For instance, if the current time is 17:00 hours and you want the bread to be ready the next morning at 08:00 hours, the time difference is 15 hours.

- 4** Press the timer increase or decrease button until the display shows the correct time difference (Fig. 16).
 - ▶ Every time you press the timer increase or decrease button, the time increases or decreases by 10 minutes. If you keep the buttons pressed, the time increases or decreases more quickly.

Note: If the time on the display reaches 15 hours and you still keep the timer increase button pressed, the display goes back to the baking time of the set program.

Note: If you pass the time you want to set, press the opposite button to increase or decrease the time.

- 5** Press the start/stop/cancel button.
 - ▶ The progress icon starts to flash when the breadmaker starts operating.
 - ▶ The timer counts down the set time in minutes and every three seconds the progress animation is shown.
 - ▶ The bread is ready when the timer has counted down to 00:01. 'Fin' appears on the display and the appliance beeps.

12 ENGLISH

After the baking process

The inside of the breadmaker, the bread pan, the kneading blades 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 stop the keep-warm mode, press the start/stop/cancel button for 2 seconds. The display shows "OFF", the current program is cancelled and the appliance goes back to the default setting.
- 2** To switch off the appliance, remove the mains plug from the wall socket.
- 3** Using pot holders or oven mitts, open the lid and grab the handle of the bread pan. Pull the bread pan to the left or right to unlock it and lift it out of the appliance by its handle.
- 4** For easy bread removal, let the bread sit upright in the bread pan for 5 minutes. Then turn the pan upside down, hold the handle and shake the bread out onto a wire cooling rack to release heat and moisture from the bread faster.

If necessary, slide a flat rubber or plastic spatula along the sides of the pan to loosen the loaf.

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** If one or both kneading blades is/are lodged in the bottom of the bread, use the metal hook supplied with the appliance to remove it/them.

Always make sure that the kneading blades do not stay inside the bread, otherwise you may damage the kneading blades when you slice the bread.

Do not use other metal utensils to remove the kneading blades, as other metal utensils may damage the non-stick coating of the kneading blades.

Be careful, the kneading blades and the bread are hot.

- 6** Immediately remove the kneading blades from the bread pan to prevent them from getting stuck.

Note: If the blades are stuck, fill the bread pan with water to a level above the kneading blades and let the bread pan soak for 30 minutes. Then remove the kneading blades from the shafts.

- 7** Let the bread cool down on the wire cooling rack for 30-60 minutes before you slice it with a bread knife or electric knife.
- 8** Let the appliance cool down before you clean it or before you bake another loaf of bread.

Storing bread

- Bread should be eaten while fresh, as it does not contain any preservatives. It can only be stored for 1 or 2 days.
- Store the bread at room temperature in a tightly sealed plastic bag or an airtight container.
- Sliced bread loses its freshness and dries out more quickly than unsliced bread.
- Store French-style bread in a paper bag or exposed to the air to retain the crisp crust. This type of bread is best eaten on the same day on which it was baked.

Freezing/defrosting bread

- Bread can be frozen in an airtight container for 4-6 weeks.
- You can slice the bread before freezing, to be able to use only a few slices at a time.
- If you defrost the entire loaf, let it defrost in the same container, to allow the moisture to be reabsorbed by the bread.
- Let bread defrost at room temperature or at a low setting in the microwave.

Cleaning and maintenance

For maximum safety, keep the appliance clean and free of grease and food residues.

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.

- 1** Unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
- 2** After baking, immediately remove the kneading blades from the bread pan to prevent them from getting stuck.

Note: If the blades are stuck, fill the bread pan with water to a level above the kneading blades and let the bread pan soak for 30 minutes. Then remove the kneading blades from the shaft.

- 3** Clean the kneading blades in hot water with some washing-up liquid. Clean the hole in the kneading blades with a wooden toothpick or a nylon cleaning brush.
- 4** Clean the bread pan, the baking rack, the baking trays and the separators with a soft cloth moistened with hot water with some washing-up liquid.

Do not immerse the bread pan in water and do not clean it in the dishwasher.

The baking rack, the baking trays and the separators are not dishwasher-proof.

- 5** Clean the shafts inside the bread pan with a soft cloth.
- 6** Rinse the inside of the bread pan with fresh water.
- 7** Wipe the lid with a moist cloth.
- 8** Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

Do not use chemical oven cleaners.

- 9** Dry all parts thoroughly with a soft dry cloth before you reassemble the appliance.

Note: The measuring spoon, the brush and the measuring cup are dishwasher-proof. The bread pan, the kneading blades, the metal hook, the slitter, the baking rack, the baking trays and the separators are not dishwasher-safe.

Storage

- 1** Wind the mains cord round the cord storage hooks in the bottom of the appliance (Fig. 17).
- 2** Put the 2 baking trays on top of each other (Fig. 18).
- 3** Turn the baking rack upside down (Fig. 19).
- 4** Place the stacked baking trays in the baking rack (Fig. 20).
- 5** Place the inverted baking rack with the baking trays in the bread pan and close the lid (Fig. 21).
- 6** Store the appliance in a safe, dry place.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 22).

Guarantee and service

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

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problems with the breadmaker

Problem	Possible cause	Solution
The buttons do not work.	The plug is not in the wall socket.	Put the plug in the wall socket. If the problem persists, contact the Consumer Care Centre in your country.
The appliance produces noise during operation.	The motor produces noise during the kneading process. This is normal.	No action required.
The appliance rattles during operation.	The bread pan is not installed properly.	To install the bread pan properly, press it down firmly to make it lock into position.
Some smoke comes out of the steam vents and the appliance produces a burning smell.	Ingredients or bread crumbs have collected on the heating element or inside the appliance.	Always clean the appliance after use. Unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
The appliance does not start operating when I press the start/stop/cancel button and 'ERR' appears on the display.	The appliance is overheated.	Let the appliance cool down for approx. 1 hour.

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A Bagestativ
- B Bagebakke
- C Separatorer (2 lange separatorer og 4 korte)
- D Skærevalse
- E Målebæger
- F Måleske
- G Betjeningspanel
 - 1 Programoversigt
 - 2 Vægtangivelser
 - 3 Display
 - 4 Angivelse af brødkorpens farve
 - 5 Programvælger
 - 6 Vægtvælger
 - 7 Knap til at mindske tid
 - 8 Knap til at øge tid
 - 9 Skorpevælger
 - 10 Start/stop/annuller-tast
 - 11 Til/fra-indikator
- H Låg
- I Vindue
- J Metalkrog
- K Brødform med slip-let-belægning
- L Dampventiler
- M Ledning og stik
- N Ledningsopbevaring
- O Varmelegeme
- P Dampventil
- Q Ælteblade med slip-let-belægning
- R Håndtag til brødform
- S Aksler til ælteblade
- T Børste

Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

Fare

- Selve bagemaskinen må aldrig komme i vand eller i anden væske og må aldrig skylles under vandhanen.
- Damp- og luftventiler må ikke dækkes til, når bagemaskinen er i brug.

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Apparatet må kun slutes til en stikkontakt med jordforbindelse. Kontrollér altid, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, netledning eller hovedenheden eller brødformen er beskadiget.

16 DANSK

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner; nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Hold netledningen uden for børns rækkevidde. Lad aldrig netledningen hænge ud over kanten af (køkken)bordet, hvor apparatet er placeret.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Kontroller, at varmelegemet, brødformens aksler og brødformens yderside er rene og tørre, før du sætter stikket i stikkontakten.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i denne vejledning.
- Undgå at sætte apparatet i stikkontakten eller betjene betjeningspanelet med våde hænder.
- For at undgå farlige situationer må du aldrig slutte dette apparat til en ekstern timerkontakt.
- Kom ikke i nærheden af damp- og luftventilerne med ansigt eller hænder, når apparatet er i brug.
- Åbn ikke låget under bagning, da dette kan få dejen eller brødet til at falde sammen.
- Selve bagemaskinen og låget bliver meget varme under bagningen. Pas på ikke at brænde dig.
- Fjern ikke brødformen fra apparatet under brug.
- Brug aldrig nogen køkkenredskaber til at blande ingredienserne i brødformen undervejs i et bageprogram.
- Kom kun ingredienser i brødformen. Hvis ingredienser og/eller tilsætningsstoffer kommer ind i apparatet, kan det beskadige varmelegemet.
- Når du fjerner marmelade fra brødformen, skal du løfte brødformen med begge hænder iført grillhandsker for at hælde den varme marmelade ud.

Forsigtig

- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter, eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da reklamationsretten i så fald bortfalder.
- Rør ikke ved brødformen med skarpe køkkenredskaber, da det kan beskadige brødformen.
- 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 stikkontakten og tænder for apparatet.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Lad apparatet køle af, inden det rengøres eller flyttes.
- Brug ikke brødformen til at bage brød i en almindelig ovn.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis det 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.
- De tilgængelige flader kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Brug altid grillhandsker, når du løfter brødformen i håndtaget eller i øvrigt håndterer den varme brødform, æltebladet eller det varme brød.
- Pas på den meget varme damp, der kommer ud af dampventilerne under bagning eller ud af bagemaskinen, når du åbner låget under eller efter bagning.
- Løft og flyt ikke apparatet under brug.
- Rør ikke ved dele, der kan bevæge sig.
- Apparatet bør ikke udsættes for direkte sollys.
- Stik ikke genstande af metal eller fremmedlegemer ind i dampventilerne.
- Brug ikke brødformen, hvis den er beskadiget.
- Rengør altid apparatet efter brug.
- Apparatet må ikke rengøres i opvaskemaskine.
- Brug ikke apparatet udendørs.

- Sørg for, at der er mindst 10 cm luft over, bag og på begge sider af apparatet for at forhindre beskadigelse på grund af udstrålet varme.
- Anbring ikke brødformen eller nogen anden genstand direkte oven på apparatet, da det kan beskadige apparatet.
- Pas på, når du håndterer den medfølgende skærevalse. Bladene er meget skarpe.
- Sæt hylsteret tilbage på skærevalsen efter brug, og opbevar skærevalsen på et sikkert sted.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning, er apparatet sikkert at anvende ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Huskefunktion ved strømsvigt

Dette apparat har en sikkerhedsfunktion, der husker status før et strømsvigt, hvis strømmen kommer igen inden for 7 minutter. Hvis strømsvigtet finder sted under en bageproces, fortsætter nedtællingen for bageperioden, hvorefter den slapper, når strømmen kommer igen. Hvis strømsvigtet varer mere end 7 minutter, og det finder sted under en bageproces, nulstiller bagemaskinen automatisk til forudindstillingen, når strømmen kommer igen. Åbn bagemaskinen, fjern indholdet, og start helt forfra. Hvis du har indstillet timeren, og den forudindstillede bageproces ikke er gået i gang, når strømsvigtet indtræffer, nulstiller bagemaskinen automatisk til den forudindstillede indstilling, når strømmen kommer igen. Åbn bagemaskinen, fjern indholdet, og start helt forfra.

Før apparatet tages i brug

- 1 Fjern al emballage fra apparatet. Pas på, du ikke kommer til at smide æltebladene væk.
- 2 Fjern eventuelle etiketter fra selve apparatet.
- 3 Fjern eventuelt støv på apparatet ved at aftørre ydersiden af apparatet, brødformen og æltebladene med en fugtig klud.

Brug aldrig skuresvampe eller skræppe rengøringsmidler så som benzin, acetone eller lignende til rengøring af apparatet.

- 4 Alle dele skal være helt tørre, før du går i gang med at bruge apparatet.

Betjeningspanel

Display

Displayet viser følgende:

- Programnummer (1-14)
- Programikon, når der er valgt et programnummer
- Timer-ikon, når timeren er indstillet
- Procesikon, mens programmet er aktivt
- Hold varm-ikon når programmet er afsluttet, og så længe hold varm-tilstanden er aktiv. Displayet viser samtidig hold varm-tiden (tæller opad i minutter, op til en time).
- Angivet vægt og angivet farve på brødkorpen
- Bagetidsnedtælling i minutter
- "Fin", når programmet er afsluttet
- "OFF", når programmet er blevet annulleret eller nulstillet
- "Err", når der er opstået en fejl
- "Add", når der kan tilsættes ekstra faste ingredienser (f.eks. frugter eller nødder)

Timer-taster

Du kan bruge plus-/minus-knapperne til timeren, hvis du ønsker, at brødet skal være færdigt på et senere tidspunkt. Den maksimale indstillingstid er 15 timer.

F.eks. kan timeren indstilles til 15 timer kl. 17:00, hvis brødet ønskes klart kl. 08:00 næste morgen.

18 DANSK

Start/stop/annuller-tast

- Tryk på denne knap for at starte et program eller starte timernedtællingen
- Tryk på denne knap i 2 sekunder, indtil du hører 1 lang biplyd, og "OFF" vises på displayet. Herved annulleres det aktuelle program, og apparatet går tilbage til standardindstillingen (dvs. program 1 - Alm. hvidt, 1000 g, mellemfarvet skorpe). Apparatet slukkes ikke.

Programmer

Med programvælgeren kan du vælge en af 14 forskellige menuer. Nummeret på den valgte menu og den optimale tilberedningstid for denne menu vises på displayet.

Brødskorpefarve

Med skorpevælgeren kan du vælge en af tre farver: lys, mellem eller mørk. Den valgte skorpefarve vises på displayet.

Brødets vægt

Med vægtvælgeren kan du vælge en af tre vægte: 750 g, 1000 g eller 1250 g. Brødets vægt vises på displayet.

Til/fra-indikator

Når bagemaskinen er tændt, lyser til/fra-indikatoren.

Sådan bruges apparatet

Klargøring af apparatet og ingredienserne

- 1** Stil apparatet på et stabilt, plant og vandret underlag.
- 2** Tag fat i håndtaget, og drej brødformen til venstre eller højre for at låse op. Løft derefter brødformen ud af apparatet. (fig. 2)

Bemærk: Tag altid brødformen ud, før du kommer ingredienserne i, så du ikke risikerer at spilde ned i apparatet.

- 3** Kontroller, at hullerne i æltebladene og akslerne inde i brødformen er helt rene.

Bemærk: Hvis disse dele ikke er rene, kan du muligvis ikke samle æltebladene korrekt.

- 4** Juster den flade side af hullerne i æltebladene med den flade side af akslerne i brødformen. Skub derefter æltebladene godt fast på akslerne (fig. 3).

Bemærk: Sørg for, at æltebladene skubbes helt på plads, da de ellers kan gå løs under brug, hvilket påvirker blandings- eller æltningsprocessen.

Bemærk: Når æltebladene er samlet korrekt på akslerne, er der en anelse horisontal frigang i forhold til akslerne. Dette er helt normalt.

- 5** Afmål ingredienserne til opskriften (se kapitlet "Standard brødsopskrifter" i hæftet med yderligere bageoplysninger).

Bemærk: Afmål altid ingredienserne nøjagtigt. Se afsnittet "Afmåling af ingredienser" i kapitlet "Ingredienser" i hæftet med yderligere bageoplysninger.

- 6** Kom ingredienserne i brødformen i samme rækkefølge, som de står i opskriften.
 - Kom altid gæren i til sidst. Lav et hul i midten af melet, og drys gæren ned i det.

Bland ikke gæren med nogen af de våde ingredienser, da brødet så muligvis ikke hæver ordentligt, især ved brug af timeren.

- Hvis en ingrediens skal tilsættes under bageprocessen, giver apparatet en kort og en lang biplyd tre gange, og "ADD" vises på displayet. Hvis du ikke tilsætter en ingrediens, fortsætter apparatet bare med bageprocessen.

- 7** Placer brødformen i apparatet. Skub brødformen ned med et fast tryk, så den låser på plads (fig. 4).

Hvis brødformen ikke monteres korrekt, virker æltebladene ikke.

- 8** Fold brødformens håndtag ned, og luk apparatets låg.

Bemærk: Sænk låget langsomt. Det er tungt.

- 9** Sæt stikket i en stikkontakt.

- ▶ Apparatet bipper, og "1", der henviser til programmet "Alm. hvidt", vises på displayet.

Valg af indstillinger

- 1** Tryk på programvælgeren, indtil displayet viser nummeret på det program, der passer til den ønskede opskrift (fig. 5).

- ▶ Hver gang du trykker på programvælgeren, stiger nummeret med 1.
- ▶ Displayet viser skiftevis det valgte programnummer og tilberedningstiden.

Bemærk: Apparatet bipper, hvis du ved en fejltagelse trykker på en forkert knap, f.eks. vægtnappen under de jprogrammet.

- 2** Tryk på vægtvælgeren en eller flere gange for at vælge den rette vægt (fig. 6).

Bemærk: Vægtvalg er tilgængeligt for program 1-7. Der er tre tilgængelige vægtvalg for program 1-6 (750 g, 1000 g og 1250 g) og to tilgængelige valg for program 7 (1000 g og 1250 g). Den forudindstillede vægt for program 1 til 8 er 1000 g.

Sørg for, at den valgte vægt passer til mængden af ingredienser i den valgte opskrift, for at undgå, at brødet bliver for stort eller brænder på. Se kapitlet "Standard brødprogrammer og opskrifter" i hæftet med yderligere bageoplysninger.

Når du f.eks. vælger en vægt på 1000 g, som er den forudindstillede vægt for hvidt brød, skal du bruge 600 g eller 4 kopper hvidt mel.

- ▶ Prikken i displayets venstre side angiver den valgte vægt. Displayet viser også nummeret på det valgte program (fig. 7).

- 3** Tryk eventuelt på skorpevælgeren en eller flere gange for at vælge den ønskede farve på brødskorpen (fig. 8).

Ved program 1 til 8 er farven forudindstillet til mellem.

- ▶ Prikken i displayets højre side angiver den valgte farve på brødskorpen (fig. 9).
- ▶ Bagetiden for det valgte program, den valgte vægt og den valgte skorpefarve vises på displayet. Bagetiden vises i timer og minutter (fig. 10).

- 4** Tryk på start/stop/annuller-knappen for at starte brødtilberedningen. (fig. 11)

Bemærk: I programmerne 3, 4 og 7 begynder apparatet ikke at blande med det samme, men forvarmes først.

- ▶ Procesikonet blinker (fig. 12).

Selve bagemaskinen og låget bliver meget varme under bagningen. Pas på ikke at brænde dig.

Bemærk: Du kan følge med i blande-, ælte- og bageprocessen gennem vinduet. Der kan af og til udvikles fugt på indersiden af vinduet. Du kan løfte låget for at kigge ind i apparatet i løbet af blande- og ælteprocessen, men **LÅGET MÅ IKKE ÅBNES UNDER BAGEPROCESSEN** (ca. den sidste time af tilberedningstiden), da det kan få brødet til at falde sammen.

- ▶ Displayet viser en nedtælling af tilberedningstiden i trin af 1 minut, indtil brødet er færdigt.
- ▶ Hvert tredje sekund viser displayet procesanimeringen (fig. 13).
- ▶ Når bageprocessen er afsluttet, bipper apparatet. Meddelelsen "Fin" og hold varm-tiden vises skiftevis på displayet i 1 sekund (hold varm-tiden tæller opad i minutter i op til 1 time). (fig. 14)

- ▶ I løbet af hold varm-perioden er hold varm-ikonet synligt på displayet. Programikonet er ikke synligt i løbet af hold varm-perioden. (fig. 15)

Bemærk: Hold varm-tilstand fungerer ikke i programmerne Dej, Pastadej, Multibrødform og Multibrødform Sødt. Hvis du lader færdig dej ligge for lang tid i apparatet, kan det overhæve og medføre et dårligt bageresultat. Du opnår det bedste resultat ved at fjerne dejen, når programmet er slut, og derefter følge instruktionerne i opskriften for formning, hævning og bagning.

Bemærk: Hvis du ikke fjerner brødet i løbet af eller umiddelbart efter holde-varm-tilstanden, bliver skorpen blød og mister sin sprødhed. Holde-varm-tilstanden overbager IKKE brødet eller gør det mørkere.

Brug af timeren

Du kan bruge timeren, når du ønsker, at brødet skal være færdigt på et senere tidspunkt. Den maksimale indstillingstid er 15 timer.

F.eks. kan timeren indstilles til 15 timer kl. 17:00, hvis brødet ønskes klart kl. 08:00 næste morgen.

Bemærk: Timerfunktionen bør ikke bruges til opskrifter med friske ingredienser, som kan blive dårlige, f.eks. æg, frisk mælk, creme fraiche eller ost.

Bemærk: Timeren fungerer ikke for program 7, 8, 9 og 11 til 14.

Sådan bruges timeren:

- 1** Kom alle ingredienserne i brødformen.
- 2** Vælg passende program, brødstørrelse og skorpefarve til din opskrift.
 - ▶ Den samlede tilberedningstid ved de valgte indstillinger vises på displayet.
- 3** Beregn tidsforskellen (i timer) mellem det aktuelle klokkeslæt og det tidspunkt, hvor du ønsker, at brødet skal være færdigt.

Hvis klokken f.eks. er 17:00, og brødet skal være færdigt næste morgen kl. 08:00, er tidsforskellen 15 timer.
- 4** Tryk på plus-/minus-knappen til timeren, indtil displayet viser den korrekte tidsforskel (fig. 16).
 - ▶ Hver gang du trykker på plus-/minus-knappen til timeren, øges eller mindskes tiden med 10 minutter. Hvis du holder knappen inde, øges eller mindskes tiden hurtigere.

Bemærk: Hvis tiden på displayet når til 15 timer, og du stadig holder knappen til øgning af tiden inde, går displayet tilbage til det indstillede programs bagetid.

Bemærk: Hvis du passerer den ønskede tid, skal du trykke på den modsatte knap for at øge eller mindske tiden.
- 5** Tryk på start/stop/annuller-knappen.
 - ▶ Procesikonet begynder at blinke, når bagemaskinen går i gang.
 - ▶ Timeren tæller ned i minutter, og hvert tredje sekund vises procesanimeringen.
 - ▶ Brødet er klar, når timeren har talt ned til 00:01. "Fin" vises på displayet, og apparatet bipper.

Efter bageprocessen

Indersiden af bagemaskinen, brødformen, æltebladene 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** Hvis du vil stoppe hold varm-tilstanden, skal du trykke på start/stop/annuller-knappen i 2 sekunder. Displayet viser "OFF", og apparatet annullerer det aktuelle program og går tilbage til standardindstillingen.
- 2** Tag stikket ud af stikkontakten for at slukke for apparatet.

- 3** Åbn låget, og tag fat i brødformens håndtag med en grydeholder eller ovnhandske. Drej brødformen til venstre eller højre for at låse den op, og løft den ud af apparatet ved hjælp af håndtaget.
- 4** Brødet tages nemmest ud ved at lade det stå i brødformen i 5 minutter og derefter vende bunden i vejret på brødformen og ryste brødet ud af formen, mens du holder fast i håndtaget. Brødet stilles til afkøling på en rist, så varme og fugt frigives hurtigt fra brødet.

Hvis det er nødvendigt, kan du bruge en flad paletkniv af gummi eller plastik til at løsne brødet langs formens sider.

Brug ikke køkkenredskaber af metal til at tage brødet ud, da de kan beskadige brødformens slip-let-belægning.

Brødformen og brødet er meget varme.

- 5** Hvis det ene eller begge ælteblade sidder fast i bunden af brødet, skal du bruge den medfølgende metalkrog til at fjerne det/dem.

Kontroller altid, at æltebladene ikke sidder inde i brødet, da de ellers kan blive beskadiget, når du skærer brødet i skiver.

Du må ikke bruge andre metalgenstande til at fjerne æltebladene, da dette kan beskadige slip-let-belægningen på æltebladene.

Vær forsigtig, da æltebladene og brødet er meget varme.

- 6** Fjern straks æltebladene fra brødformen, da de ellers kan sætte sig fast.

Bemærk: Hvis æltebladene sidder fast, skal du fylde brødformen med vand, så det dækker æltebladene, og lade brødformen stå i blød i 30 minutter. Derefter fjernes æltebladene fra akslerne.

- 7** Lad brødet køle af på risten i 30-60 minutter, før du skærer det med en brødkniv eller en elektrisk kniv.

- 8** Lad apparatet køle af, før du rengør det eller bager endnu et brød.

Opbevaring af brød

- Brød skal helst spises, mens det er friskt, da det ikke indeholder konserveringsmidler. Det kan kun gemmes i 1 eller 2 dage.
- Opbevar brødet ved stuetemperatur i en tæt lukket plastikpose eller en lufttæt beholder.
- Skiveskåret brød mister hurtigere friskheden og bliver hurtigere tørt end brød, der ikke er skåret i skiver.
- Brød med sprød skorpe opbevares bedst i en papirpose eller i fri luft for at bevare den sprøde skorpe. Denne type brød skal helst spises den dag, det bliver bagt.

Nedfrysning/optøning af brød

- Frosset brød i en lufttæt beholder kan holde i 4-6 uger.
- Du kan skære brødet i skiver, før du fryser det ned, så du kan bruge nogle få skiver ad gangen.
- Hvis du tør et helt brød op, skal du lade det tø op i beholderen, så fugtigheden kan optages i brødet.
- Lad brødet tø op ved stuetemperatur eller ved en lav temperatur i mikrobølgeovnen.

Rengøring og vedligeholdelse

Hold apparatet rent og frit for fedt og madrester for at opnå størst mulig sikkerhed.

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.

22 DANSK

- 1 Tag altid stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før det rengøres.
- 2 Fjern straks æltebladene fra brødformen efter bagning, da de ellers kan sætte sig fast.

Bemærk: Hvis æltebladene sidder fast, skal du fylde brødformen med vand, så det dækker æltebladene, og lade brødformen stå i blød i 30 minutter. Derefter fjernes æltebladene fra akslerne.

- 3 Rengør æltebladene i varmt vand med opvaskemiddel. Rengør hullet i æltebladene med en tandstik af træ eller en børste af nylon.
- 4 Rengør brødformen, bagestativet, bagebakken og separatorerne med en blød klud, der er vredet op i varmt vand med opvaskemiddel.

Kom ikke brødformen ned i vand eller i opvaskemaskinen.

Bagestativet, bagebakkerne og separatorerne kan ikke tåle opvaskemaskine.

- 5 Rengør akslerne inde i brødformen med en blød klud.
- 6 Skyl indersiden af brødformen med koldt vand.
- 7 Tør låget af med en fugtig klud.
- 8 Tør apparatets inderside og yderside af med en fugtig klud.

Brug ikke kemisk ovenrens.

- 9 Tør alle delene grundigt med en blød, tør klud, inden du samler apparatet igen.

Bemærk: Måleskeen, børsten og målebægeret kan gå i opvaskemaskinen. Brødformen, æltebladene, metalkroen, skærevælsen, bagestativet, bagebakkerne og separatorerne kan ikke gå i opvaskemaskinen.

Opbevaring

- 1 Rul ledningen rundt om tappene nederst på apparatet (fig. 17).
- 2 Sæt de to bagebakker oven i hinanden (fig. 18).
- 3 Vend bagestativet på hovedet (fig. 19).
- 4 Sæt de stablede bagebakker i bagestativet (fig. 20).
- 5 Sæt det omvendte bagestativ med bagebakkerne ned i brødformen, og luk låget (fig. 21).
- 6 Opbevar apparatet et sikkert og tørt sted.

Miljøhensyn

- 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 (fig. 22).

Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips' hjemmeside på adressen www.philips.com eller det nærmeste Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "Worldwide Guarantee"-folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din nærmeste Philips-forhandler.

Fejlfinding

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer, du kan støde på ved brug af apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, bedes du kontakte Philips Kundecenter:

Problemer med bagemaskinen

Problem	Mulig årsag	Løsning
Knapperne fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten. Hvis der stadig er problemer; skal du kontakte dit lokale Philips Kundeservice.
Apparatet støjer, når det er i brug.	Motoren støjer under æltningen. Det er helt normalt.	Der kræves ingen handling.
Apparatet rasler, når det er i brug.	Brødformen er ikke sat korrekt i.	For at installere brødformen korrekt skal du trykke den helt i bund for at sikre, at den låser på plads.
Der kommer lidt røg ud af dampventilerne, og apparatet afgiver en brændt lugt.	Der har samlet sig ingredienser eller brødkrummer på varmelegemet eller inde i apparatet.	Rengør altid apparatet efter brug. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før det rengøres.
Apparatet starter ikke, når jeg trykker på start/stop/ annuller-knappen, og "ERR" vises på displayet.	Apparatet er overophedet.	Lad apparatet køle af i ca. 1 time.

Einführung

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

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A Backaufsatz
- B Backblech
- C Trennelemente (2 x lang und 4 x kurz)
- D Schneider
- E Messbecher
- F Messlöffel
- G Bedienfeld
 - 1 Programmliste
 - 2 Gewichtsanzeige
 - 3 Display
 - 4 Anzeige Krustenfarbe
 - 5 Programmauswahl
 - 6 Gewichtsauswahl
 - 7 Timer-Taste (Zeit erhöhen)
 - 8 Timer-Taste (Zeit verringern)
 - 9 Auswahl Krustenfarbe
 - 10 Start-/Stopp-/Abbruchtaste
 - 11 Betriebsanzeige
- H Deckel
- I Sichtfenster
- J Metallhaken
- K Antihafbeschichtete Backform
- L Dampfschlitze
- M Netzkabel mit Stecker
- N Kabelaufwicklung
- O Heizelement
- P Dampfventil
- Q Antihafbeschichtete Knethaken
- R Backformgriff
- S Antriebswellen für Knethaken
- T Pinsel

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

- 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.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie es nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement, die Antriebswellen 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.
- Schließen Sie das Gerät nie an einen externen Zeitschalter an, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 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 der Deckel und das Gerät selbst sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Nehmen Sie die Backform während des Betriebs nicht aus dem Gerät.
- Während eines Backprogramms dürfen keinerlei Gegenstände zum Mischen von Zutaten in der Backform verwendet werden.
- Geben Sie Zutaten ausschließlich in die Backform. Verschütten Sie keine Zutaten oder Zusätze ins Geräteinnere, um Schäden am Heizelement zu vermeiden.
- Wenn Sie Marmelade aus der Backform entfernen möchten, heben Sie die Backform mit beiden Händen an, um die heiße Marmelade auszugießen. Tragen Sie dabei Ofenhandschuhe.

Achtung

- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die 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.
- 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.
- Die zugänglichen Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden! Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um die Backform an ihrem Haltegriff anzuheben oder die heiße Backform, den Knethaken oder das heiße Brot anzufassen.

- 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 Hitzeabstrahlung.
- Stellen Sie weder die Backform noch andere Gegenstände auf das Gerät, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit der mitgelieferten Schneidevorrichtung. Die Klingen sind sehr scharf.
- Stecken Sie den Schneider wieder in die Schutzhülle, und bewahren Sie ihn an einem sicheren Ort auf.

Elektromagnetische Felder

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

Stromausfallsicherung

Das Gerät verfügt über eine Sicherungsfunktion, die den Status des Geräts vor einem Stromausfall speichert, sofern der Stromausfall nicht länger als 7 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 7 Minuten dauert, wird der Brotbackautomat bei Wiederherstellung der Stromversorgung automatisch auf die voreingestellten Einstellungen 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 voreingestellten Einstellungen zurückgesetzt. Öffnen Sie den Brotbackautomaten, entfernen Sie den Inhalt, und beginnen Sie von vorn.

Vor dem ersten Gebrauch

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

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.

Bedienfeld

Display

Auf dem Display wird Folgendes angezeigt:

- Programmnummer (1 bis 14)
- Programmsymbol bei ausgewählter Programmnummer
- Timer-Symbol bei eingestelltem Timer
- Fortschrittsanzeige bei aktivem Programm
- Warmhaltesymbol bei beendetem Programm und aktivem Warmhaltemodus. Auf dem Display wird gleichzeitig die Warmhaltezeit angezeigt (sie wird in Minuten bis zu einer Stunde hochgezählt).
- Ausgewähltes Gewicht und ausgewählte Krustenfarbe
- Verbleibende Backzeit in Minuten
- "Fin" (Fertig) nach Abschluss des Programms
- "OFF" (AUS) bei Abbruch oder Zurücksetzen des Programms
- "Err" (Fehler) beim Auftreten eines Fehlers
- "Add" (Hinzufügen), wenn weitere feste Zutaten (z. B. Früchte oder Nüsse) hinzugefügt werden können

Timer-Tasten

Wenn das Brot zu einem späteren Zeitpunkt fertig gebacken sein soll, können Sie über die Timer-Tasten die Zeitverzögerung erhöhen oder verringern. Die maximal einstellbare Verzögerung beträgt 15 Stunden.

Sie können beispielsweise um 17.00 Uhr eine Verzögerung von 15 Stunden einstellen, wenn das Brot am nächsten Morgen um 8.00 Uhr fertig gebacken sein soll.

Start-/Stopp-/Abbruchtaste

- Drücken Sie diese Taste, um ein Programm oder den Timer zu starten.
- Halten Sie diese Taste zwei Sekunden lang gedrückt, bis Sie einen langen Signalton hören und die Meldung "OFF" (AUS) auf dem Display angezeigt wird. Dadurch wird das aktuelle Programm abgebrochen, und das Gerät kehrt zu den Standard-Einstellungen zurück (d. h. Programm 1 (Weißbrot), 1.000 g, Krustenfarbe "Mittel"). Das Gerät wird dadurch jedoch nicht ausgeschaltet.

Programme

Über die Programmauswahl stehen Ihnen 14 verschiedene Menüs zur Verfügung. Die Nummer des ausgewählten Menüs und die optimale Zubereitungszeit für dieses Menü werden auf dem Display angezeigt.

Krustenfarbe

Zur Auswahl der Krustenfarbe zwischen "Hell", "Mittel" oder "Dunkel". Die ausgewählte Krustenfarbe wird auf dem Display angezeigt.

Brotlaibgröße

Zur Auswahl der Brotlaibgröße zwischen 750 g, 1.000 g und 1.250 g. Die Brotlaibgröße wird auf dem Display angezeigt.

Betriebsanzeige

Wenn der Brotbackautomat eingeschaltet ist, leuchtet die Betriebsanzeige.

Das Gerät benutzen

Gerät und Zutaten vorbereiten

- 1** Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage.
- 2** Halten Sie den Griff der Backform fest, und ziehen Sie sie zum Entsperrern nach links oder nach rechts. Entfernen Sie die Backform anschließend aus dem Gerät. (Abb. 2)

Hinweis: Nehmen Sie die Backform stets aus dem Gerät, bevor Sie Zutaten einfüllen. So vermeiden Sie, dass Zutaten in das Gerät gelangen.

- 3** Stellen Sie sicher, dass die Löcher in den Knethaken und die Antriebswellen in der Backform vollkommen sauber sind.

Hinweis: Wenn diese Teile verschmutzt sind, können die Knethaken möglicherweise nicht korrekt eingesetzt werden.

- 4** Richten Sie die flache Seite der Löcher in den Knethaken an der flachen Seite der Antriebswellen in der Backform aus. Drücken Sie die Knethaken dann fest auf die Antriebswellen (Abb. 3).

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass die Knethaken gut einrasten, da sie sich sonst während des Betriebs lösen und den Misch- oder Knetvorgang beeinträchtigen könnten.

Hinweis: Wenn die Knethaken ordnungsgemäß auf die Antriebswellen gesetzt wurden, bleibt ein kleiner waagerechter Spielraum zwischen Knethaken und Wellen. Das ist normal.

- 5** Messen Sie die für das gewünschte Rezept benötigten Zutaten ab (siehe Kapitel "Standardbrotrezepte" im Rezeptheft mit zusätzlichen Backinformationen).

Hinweis: Messen Sie Zutaten immer exakt ab (siehe Abschnitt "Zutaten abmessen" im Kapitel "Zutaten" im Rezeptheft mit zusätzlichen Backinformationen).

- 6** Geben Sie die Zutaten entsprechend der im Rezept genannten Reihenfolge in die Backform.
- Hefe sollte immer zuletzt hinzugegeben werden. Formen Sie eine Mulde in der Mitte des Mehls, in die Sie die zerbröckelte Hefe streuen.

Vermischen Sie die Hefe nicht mit flüssigen Zutaten, da das Brot sonst möglicherweise nicht richtig aufgeht, vor allem, wenn Sie den Timer verwenden.

- Wenn bestimmte Zutaten während des Backvorgangs hinzugefügt werden müssen, ertönt dreimal ein kurzer und ein langer Signalton, und die Meldung "ADD" (HINZUFÜGEN) wird auf dem Display angezeigt. Wenn Sie keine weiteren Zutaten hinzufügen, setzt das Gerät den Backvorgang fort.

- 7** Setzen Sie die Backform in das Gerät. Drücken Sie die Backform fest nach unten, damit sie einrasten kann (Abb. 4).

Wenn die Backform nicht richtig eingesetzt wird, funktionieren die Knethaken nicht.

- 8** Klappen Sie den Griff der Backform ein, und schließen Sie den Deckel des Geräts.

Hinweis: Schließen Sie langsam den schweren Deckel.

- 9** Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

- Das Gerät piept, und die Ziffer "1" erscheint auf dem Display (entspricht dem Programm "Weißbrot").

Einstellungen auswählen

- 1** Drücken Sie die Taste zur Auswahl des Programms, bis auf dem Display das für das gewünschte Rezept passende Programm angezeigt wird (Abb. 5).
- Mit jedem Drücken der Auswahltaste erhöht sich die Programmnummer auf dem Display um 1.
 - Auf dem Display werden abwechselnd das ausgewählte Programm und die Zubereitungszeit angezeigt.

Hinweis: Wenn Sie versehentlich die falsche Taste drücken (z. B. wenn Sie während des Programms "Teig" die Gewichtstaste drücken), piept das Gerät.

- 2** Drücken Sie die Gewichtstaste einmal oder mehrmals, um die richtige Brotlaibgröße auszuwählen (Abb. 6).

Hinweis: Die Gewichtsauswahl steht Ihnen in den Programmen 1 bis 7 zur Verfügung. In den Programmen 1 bis 6 stehen Ihnen drei (750 g, 1.000 g und 1.250 g) und im Programm 7 zwei Auswahlmöglichkeiten (1.000 g und 1.250 g) zur Verfügung. Für die Programme 1 bis 8 gilt ein voreingestelltes Gewicht von 1.000 g.

Stellen Sie sicher, dass die gewählte Brotlaibgröße der Menge der Zutaten des ausgewählten Rezepts entspricht, um zu verhindern, dass das Brot zu groß wird oder anbrennt. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel zu Standardbrotprogrammen und -rezepten im Rezeptheft mit zusätzlichen Backinformationen.

Wenn Sie z. B. die Brotlaibgröße 1.000 g wählen (die voreingestellte Standardgröße für Weißbrot), verwenden Sie 600 g bzw. 4 Messbecher Weizenmehl.

- ▶ Der Punkt links auf dem Display zeigt das ausgewählte Gewicht an. Außerdem wird auf dem Display die Nummer des ausgewählten Programms angezeigt (Abb. 7).

- 3** Drücken Sie bei Bedarf die Taste zur Auswahl der Krustenfarbe einmal oder mehrmals, um die gewünschte Krustenfarbe einzustellen (Abb. 8).

Für die Programme 1 bis 8 ist die Krustenfarbe "Mittel" voreingestellt.

- ▶ Der Punkt rechts auf dem Display zeigt die ausgewählte Krustenfarbe an (Abb. 9).
- ▶ Auf dem Display werden die Backzeit des ausgewählten Programms, das Gewicht und die Krustenfarbe angezeigt. Die Backzeit wird in Stunden und Minuten angezeigt (Abb. 10).

- 4** Drücken Sie die Start-/Stopp-/Abbruchtaste, um den Backvorgang zu starten. (Abb. 11)

Hinweis: Bei den Programmen 3, 4 und 7 fängt das Gerät nicht sofort an zu mixen, sondern es heizt zuerst vor.

- ▶ Die Fortschrittsanzeige blinkt (Abb. 12).

Während des Backvorgangs werden der Deckel und das Gerät selbst sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen.

Hinweis: Durch das Sichtfenster können Sie den Misch-, Knet- und Backvorgang beobachten. Gelegentlich kann die Innenseite des Sichtfensters beschlagen. Sie können den Deckel während des Misch- und Knetvorgangs öffnen, um in das Gerät hineinzusehen. WÄHREND DES BACKVORGANGS DARF DER DECKEL HINGEGEN NICHT GEÖFFNET WERDEN (ca. die letzte halbe Stunde der gesamten Zubereitungszeit), da dadurch das Brot in sich zusammenfallen könnte.

- ▶ Die Zubereitungszeit wird auf dem Display in 1-Minuten-Schritten heruntergezählt, bis das Brot fertig gebacken ist.
- ▶ Auf dem Display wird alle drei Sekunden eine Verlaufgrafik angezeigt (Abb. 13).
- ▶ Nach Abschluss des Backvorgangs piept das Gerät. Auf dem Display werden im Wechsel die Meldung "Fin" (Fertig) und die Warmhaltezeit eine Sekunde lang angezeigt (die Warmhaltezeit wird in Minuten bis zu einer Stunde hochgezählt). (Abb. 14)
- ▶ Während der Warmhaltezeit wird das Warmhaltesymbol auf dem Display angezeigt. Das Programmsymbol ist während der Warmhaltezeit nicht sichtbar. (Abb. 15)

Hinweis: Der Warmhaltemodus funktioniert nicht bei den Programmen "Teig", "Pastateig", "Multi-Brotformer" und "Multi-Brotformer (Süß)", da Teig, der zu lange im Gerät bleibt, zu sehr aufgehen und zu schlechten Backergebnissen führen kann. Um optimale Backergebnisse zu erzielen, sollten Sie den Teig nach Abschluss des Programms aus der Backform entfernen und ihn wie im Rezept angegeben formen, ruhen lassen und backen.

Hinweis: Wird das Brot nicht während oder direkt nach Abschluss des Warmhaltemodus entfernt, wird die Kruste feucht und verliert ihre Knusprigkeit. Durch den Warmhaltemodus wird das Brot NICHT über die Backzeit hinaus gebacken und wird nicht dunkler.

Den Timer verwenden

Wenn das Brot zu einem späteren Zeitpunkt fertig gebacken sein soll, können Sie über den Timer eine Verzögerung einstellen. Die maximale einstellbare Verzögerung beträgt 15 Stunden. Sie können beispielsweise um 17.00 Uhr eine Verzögerung von 15 Stunden einstellen, wenn das Brot am nächsten Morgen um 8.00 Uhr fertig gebacken sein soll.

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

Hinweis: Der Timer kann bei den Programmen 7, 8, 9 und 11 bis 14 nicht eingestellt werden.
So verwenden Sie die Timer-Funktion:

- 1** Geben Sie alle Zutaten in die Backform.
- 2** Wählen Sie das gewünschte Programm, die Brotlaibgröße und die Krustenfarbe für Ihr Rezept aus.
 - ▶ Auf dem Display wird die gesamte Zubereitungszeit für die gewählten Einstellungen angezeigt.
- 3** Berechnen Sie die Zeitdifferenz (in Stunden) zwischen der aktuellen Uhrzeit und der Uhrzeit, zu der das Brot fertig gebacken sein soll.
Beispiel: Die aktuelle Uhrzeit ist 17.00 Uhr, und Sie möchten, dass das Brot am nächsten Morgen um 8.00 Uhr fertig gebacken ist. Die Zeitdifferenz beträgt demnach 15 Stunden.
- 4** Drücken Sie die Timer-Taste zur Verringerung bzw. Erhöhung der Zeit, bis auf dem Display die gewünschte Zeitdifferenz angezeigt wird (Abb. 16).
 - ▶ Die Zeit erhöht bzw. verringert sich mit jedem Drücken der Timer-Taste zur Verringerung bzw. Erhöhung der Zeit um zehn Minuten. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit schneller einzustellen.

Hinweis: Wenn die Zeitanzeige auf dem Display 15 Stunden erreicht hat und Sie die Timer-Taste zur Erhöhung der Zeit weiterhin gedrückt halten, kehrt die Anzeige zur Backzeit des eingestellten Programms zurück.

Hinweis: Wenn Sie die gewünschte Zeit über-/unterschreiten, drücken Sie die Timer-Taste, um die Zeit vor- oder zurückzustellen.

- 5** Drücken Sie die Start-/Stopp-/Abbruchtaste.
 - ▶ Die Fortschrittsanzeige blinkt, wenn der Brotbackautomat beginnt zu arbeiten.
 - ▶ Der Timer zählt die eingestellte Zeit in Minuten herunter, und alle drei Sekunden wird eine Verlaufsgrafik angezeigt.
 - ▶ Das Brot ist fertig, wenn der Timer bis 00:01 heruntergezählt hat. Auf dem Display wird "Fin" (Fertig) angezeigt, und das Gerät piept.

Nach dem Backvorgang

Das Innere des Brotbackautomats sowie die Backform, die Knethaken und das Brot sind sehr heiß. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um die Backform nach Abschluss des Backvorgangs oder während des Warmhaltemodus herauszunehmen.

- 1** Um den Warmhaltemodus zu beenden, halten Sie die Start-/Stopp-/Abbruchtaste zwei Sekunden lang gedrückt. Auf dem Display wird die Meldung "OFF" (AUS) angezeigt, das aktuelle Programm wird abgebrochen, und das Gerät kehrt zu den Standard-Einstellungen zurück.
- 2** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät auszuschalten.
- 3** Öffnen Sie den Deckel des Geräts mit Topflappen oder Ofenhandschuhen, und halten Sie den Griff der Backform fest. Ziehen Sie die Backform zum Entsperren nach links oder nach rechts, und entnehmen Sie sie am Griff aus dem Gerät.

- 4** Belassen Sie das Brot fünf Minuten lang aufrecht in der Backform, um es leichter herausnehmen zu können. Drehen Sie dann die Backform um, halten Sie den Griff fest, und stürzen Sie das Brot auf ein Gitter, damit Hitze und Feuchtigkeit schneller aus dem Brot entweichen können.

Führen Sie, wenn nötig, einen flachen Teigschaber aus Gummi oder Kunststoff an den Rändern entlang, um den Brotlaib von der Backform zu lösen.

Verwenden Sie keine Metallgegenstände zum Entfernen des Brotes, um die Antihftbeschichtung der Backform nicht zu beschädigen.

Vorsicht: Die Backform und das Brot sind heiß!

- 5** Sollten die Knethaken noch im Brot stecken, entfernen Sie sie mit dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Metallhaken.

Achten Sie stets darauf, dass die Knethaken nicht im Brot verbleiben, da sie beim Schneiden des Brotes beschädigt werden können.

Verwenden Sie keine sonstigen Metallgegenstände zum Entfernen der Knethaken, da sie die Antihftbeschichtung der Knethaken beschädigen können.

Vorsicht: Die Knethaken und das Brot sind heiß!

- 6** Entfernen Sie die Knethaken sofort aus der Backform, damit sie nicht stecken bleiben.

Hinweis: Wenn die Knethaken fest kleben, füllen Sie die Backform mit Wasser, bis die Knethaken ganz bedeckt sind, und lassen Sie die Backform 30 Minuten lang einweichen. Ziehen Sie dann die Knethaken von den Wellen.

- 7** Lassen Sie das Brot 30 bis 60 Minuten auf dem Gitter abkühlen, bevor Sie es mit einem Brotmesser oder einem elektrischen Messer schneiden.

- 8** Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es reinigen oder einen weiteren Brotlaib backen.

Brot aufbewahren

- Das Brot sollte verzehrt werden, solange es frisch ist, da es keine Konservierungsstoffe enthält. Es kann nur ein bis zwei Tage aufbewahrt werden.
- Bewahren Sie das Brot bei Raumtemperatur in einer fest verschlossenen Plastiktüte oder einem luftdichten Behälter auf.
- Geschnittenes Brot bleibt nicht so lange frisch und trocknet schneller aus als ungeschnittenes Brot.
- Baguette-Brot sollte in einer Papiertüte aufbewahrt und Luft ausgesetzt werden, damit es seine knusprige Kruste beibehält. Dieses Brot schmeckt am besten, wenn es am selben Tag verzehrt wird, an dem es gebacken wurde.

Brot einfrieren/auftauen

- Brot kann in einem luftdichten Behälter vier bis sechs Wochen lang eingefroren werden.
- Sie können das Brot vor dem Einfrieren schneiden, um einzelne Scheiben aufzutauen.
- Wenn Sie den gesamten Brotlaib auftauen, belassen Sie das Brot im Gefrierbehälter, damit es die Feuchtigkeit wieder aufnehmen kann.
- Lassen Sie das Brot bei Raumtemperatur oder bei niedrigen Temperaturen in der Mikrowelle auftauen.

Reinigung und Wartung

Halten Sie das Gerät sauber und frei von Fett und Lebensmittelresten, um maximale Sicherheit zu gewährleisten.

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.

- 1** Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2** Entfernen Sie die Knethaken nach dem Backvorgang sofort aus der Backform, damit sie nicht festkleben.

Hinweis: Wenn die Knethaken fest kleben, füllen Sie die Backform mit Wasser, bis die Knethaken ganz bedeckt sind, und lassen Sie die Backform 30 Minuten lang einweichen. Ziehen Sie dann die Knethaken von den Wellen.

- 3** Reinigen Sie die Knethaken mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Reinigen Sie das Loch in den Knethaken mit einem Zahnstocher aus Holz oder einer Reinigungsbürste aus Nylon.
- 4** Reinigen Sie die Backform, den Backaufsatz, die Backbleche und die Trennelemente mit einem weichen Tuch, das Sie mit heißem Wasser und ein wenig Spülmittel angefeuchtet haben.

Tauchen Sie die Backform nicht in Wasser, und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine.

Der Backaufsatz, die Backbleche und die Trennelemente sind nicht spülmaschinenfest.

- 5** Reinigen Sie die Wellen in der Backform mit einem weichen Tuch.
- 6** Spülen Sie das Innere der Backform mit frischem Wasser aus.
- 7** Wischen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch ab.
- 8** Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Verwenden Sie keinen chemischen Ofenreiniger.

- 9** Trocknen Sie alle Teile sorgfältig mit einem weichen, trockenen Tuch ab, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen.

Hinweis: Der Messlöffel, die Bürste und der Messbecher sind spülmaschinenfest. Die Backform, die Knethaken und der Metallhaken, die Schneidevorrichtung, der Backaufsatz, die Backbleche und die Trennelemente sind nicht spülmaschinenfest.

Aufbewahrung

- 1** Legen Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung am Boden des Geräts (Abb. 17).
- 2** Stellen Sie die 2 Backbleche aufeinander (Abb. 18).
- 3** Drehen Sie den Backaufsatz um (Abb. 19).
- 4** Setzen Sie die gestapelten Backbleche in den Backaufsatz (Abb. 20).
- 5** Setzen Sie den umgedrehten Backaufsatz mit den Backblechen in die Backform, und schließen Sie den Deckel (Abb. 21).
- 6** Bewahren Sie das Gerät an einem sicheren und trockenen Ort auf.

Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 22).

Garantie und Kundendienst

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

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Probleme mit dem Brotbackautomaten

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Tasten funktionieren nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.
Das Gerät erzeugt Geräusche beim Betrieb.	Der Motor erzeugt Geräusche beim Knetvorgang. Dies ist normal.	Sie brauchen nichts zu unternehmen.
Das Gerät klappert während des Betriebs.	Die Backform ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Um die Backform richtig einzusetzen, drücken Sie sie fest nach unten, damit sie einrasten kann.
Aus den Entlüftungsschlitzen tritt Rauch aus, und es entsteht ein Brandgeruch.	Zutaten oder Brotkrümel haben sich auf dem Heizelement oder im Geräteinnern angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie zuvor den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Das Gerät startet nicht, wenn ich die Start-/Stopp-/Abbruchtaste drücke, und es wird die Meldung "ERR" (Fehler) auf dem Display angezeigt.	Das Gerät ist überhitzt.	Lassen Sie das Gerät ca. 1 Stunde abkühlen.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A Σχάρα ψησίματος
- B Δίσκος ψησίματος
- C Διαχωριστές (2 μεγάλοι και 4 μικροί διαχωριστές)
- D Μαχαίρι
- E Δοσομετρητής
- F Κουτάλι μέτρησης
- G Πίνακας ελέγχου
 - 1 Κατάλογος προγραμμάτων
 - 2 Ενδείξεις βάρους
 - 3 Οθόνη
 - 4 Ενδείξεις χρώματος κόρας
 - 5 Επιλογέας προγράμματος
 - 6 Επιλογέας βάρους
 - 7 Κουμπί αύξησης χρονόμετρου
 - 8 Κουμπί μείωσης χρονόμετρου
 - 9 Επιλογέας χρώματος κόρας
 - 10 Κουμπί έναρξης/διακοπής/ακύρωσης
 - 11 Λυχνία ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- H Καπάκι
- I Παραθυράκι παρακολούθησης
- J Μεταλλικό άγκιστρο
- K Φόρμα ψωμιού με αντικολλητική επιφάνεια
- L Οπές εξαγωγής ατμού
- M Καλώδιο και φιλς
- N Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- O Θερμαντικό στοιχείο
- P Διέξοδος ατμού
- Q Λεπίδες ζύμωσης με αντικολλητική επιφάνεια
- R Λαβή φόρμας ψωμιού
- S Αξονες για λεπίδες ζύμωσης
- T Βούρτσα

Σημαντικό

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε ποτέ το σώμα του αρτοποιασκευαστή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Μην καλύπτετε τις οπές εξαερισμού και εξαγωγής ατμού κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του αρτοποιασκευαστή.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση. Να σιγουρεύεστε πάντα ότι έχετε εισάγει καλά το φις μέσα στην πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φις, το καλώδιο, το σώμα της συσκευής ή η φόρμα ψωμιού έχουν υποστεί φθορά.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από παιδιά. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου πάνω στον οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο, οι άξονες της φόρμας ψωμιού και το εξωτερικό τμήμα της φόρμας ψωμιού είναι καθαρά και στεγνά προτού συνδέσετε το φις στην πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κανένα άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Μην συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα ή χειρίζεστε τον πίνακα ελέγχου με υγρά χέρια.
- Μην συνδέετε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων.
- Μην πλησιάζετε το πρόσωπο ή τα χέρια σας στις οπές εξαερισμού και εξαγωγής ατμού κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψησίματος, καθώς αυτό ενδέχεται να έχει ως αποτέλεσμα να "πέσει" η ζύμη ή το ψωμί.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψησίματος, η ίδια η συσκευή και το καπάκι ζεσταίνονται πολύ. Προσέξτε να μην καείτε.
- Μην αφαιρείτε τη φόρμα ψωμιού από τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ κανένα σκεύος κουζίνας για να αναμειξτε τα υλικά στη φόρμα ψωμιού κατά τη διάρκεια ενός προγράμματος ψησίματος.
- Τοποθετείτε υλικά μόνο στη φόρμα ψωμιού. Μην τοποθετείτε ή χύνετε υλικά και/ή προσθετικά στο εσωτερικό της συσκευής για να μην προκληθεί ζημιά στο θερμαντικό στοιχείο.
- Όταν αφαιρείτε μαρμελάδα από τη φόρμα ψωμιού, σηκώστε τη φόρμα ψωμιού με γάντια φούρνου και στα δύο χέρια για να αδειάσετε την καυτή μαρμελάδα.

Προσοχή

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Μην αγγίζετε τη φόρμα ψωμιού με αιχμηρά σκεύη για να μην προκληθεί ζημιά.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή σε υψηλές θερμοκρασίες και μην την τοποθετείτε πάνω σε φούρνο ή κουζίνα που λειτουργεί ή που είναι ακόμα ζεστά.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε σταθερή, επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια.
- Τοποθετείτε πάντα τη φόρμα ψωμιού στη συσκευή πριν συνδέσετε το φις στην πρίζα και ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε ή τη μετακινήσετε.
- Μην τοποθετείτε τη φόρμα ψωμιού σε συμβατικό φούρνο για να ψήσετε ψωμί.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται

άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.

- 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 χρησιμοποιείτε 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 αρτοποιασκευαστή όταν ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια ή μετά τη διαδικασία ψησίματος.
- Μην ανασκώνεται και μην μετακινείτε τη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή σε άμεσο ηλιακό φως.
- Μην εισαγάγετε μεταλλικά αντικείμενα ή ξένες ουσίες στις οπές εξαγωγής ατμού.
- Μην χρησιμοποιείτε τη φόρμα ψωμιού, εάν έχει προκληθεί ζημιά.
- Καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Αφήνετε τουλάχιστον 10 εκ. ελεύθερο χώρο πάνω, πίσω και από τα πλαϊνά (και από τις δύο πλευρές) της συσκευής για να μην προκληθεί ζημιά εξαιτίας της θερμότητας που εκπέμπεται.
- Για να μην προκληθεί ζημιά στη συσκευή, μην τοποθετείτε τη φόρμα ψωμιού ή κάποιο άλλο αντικείμενο επάνω στη συσκευή.
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε το μαχαίρι. Η λεπίδα του είναι πολύ αιχμηρή.
- Μετά τη χρήση ξανατοποθετήστε τη θήκη στο μαχαίρι και αποθηκεύστε το σε ασφαλές μέρος.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

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

Εφεδρική ενέργεια σε περίπτωση διακοπής ρεύματος

Η συσκευή διαθέτει μία λειτουργία εφεδρικής λειτουργίας που θυμάται την κατάσταση πριν τη διακοπή ρεύματος, με την προϋπόθεση το ρεύμα να επανέλθει μέσα σε 7 λεπτά. Εάν η διακοπή ρεύματος σημειωθεί κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψησίματος, η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου ψησίματος θα συνεχίσει από το σημείο που σταμάτησε μόλις επανέλθει το ρεύμα. Εάν η διακοπή ρεύματος διαρκέσει περισσότερο από 7 λεπτά και σημειωθεί κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψησίματος, ο αρτοποιασκευαστής επανέρχεται αυτόματα στην προκαθορισμένη ρύθμιση μόλις επανέλθει το ρεύμα. Ανοίξτε τον αρτοποιασκευαστή, αφαιρέστε τα περιεχόμενά του και ξεκινήστε από την αρχή. Εάν έχετε ρυθμίσει το χρονομέτρο και η προκαθορισμένη διαδικασία ψησίματος δεν έχει ξεκινήσει ακόμη όταν σημειωθεί η διακοπή ρεύματος, ο αρτοποιασκευαστής αυτόματα επανέρχεται στην προκαθορισμένη ρύθμιση μόλις επανέλθει το ρεύμα. Ανοίξτε τον αρτοποιασκευαστή, αφαιρέστε τα περιεχόμενά του και ξεκινήστε από την αρχή.

Πριν την πρώτη χρήση

- 1** Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας από τη συσκευή. Προσέξτε να μην πετάξετε τις λεπίδες ζύμωσης.
- 2** Αφαιρέστε τυχόν ετικέτες από το σώμα της συσκευής.
- 3** Για να αφαιρέσετε τυχόν σκόνης που ενδέχεται να έχουν συσσωρευτεί στη συσκευή, σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής, τη φόρμα ψωμιού και τις λεπίδες ζύμωσης με ένα υγρό πανί.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινα σφουγγαράκια, σπλιβωτικά καθαριστικά ή υγρά όπως πετρέλαιο ή ασετόν για τον καθαρισμό της συσκευής.

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

Πίνακας ελέγχου

Οθόνη

Στην οθόνη εμφανίζονται τα εξής στοιχεία:

- Αριθμός προγράμματος (1-14)
- Εικονίδιο προγράμματος όταν έχει επιλεγεί ένας αριθμός προγράμματος
- Εικονίδιο χρονοδιακόπτη όταν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης
- Εικονίδιο εξέλιξης εφόσον είναι ενεργό ένα πρόγραμμα
- Εικονίδιο διατήρησης θερμοκρασίας όταν το πρόγραμμα ολοκληρωθεί και εφόσον είναι ενεργή η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Η οθόνη εμφανίζει συγχρόνως το χρόνο διατήρησης θερμοκρασίας (μετρώντας σε λεπτά έως και μία ώρα).
- Επιλεγμένο βάρος και επιλεγμένο χρώμα κόρας
- Αντίστροφη μέτρηση χρόνου ψησίματος σε λεπτά
- Το μήνυμα 'Fin' (Τέλος) όταν το πρόγραμμα ολοκληρωθεί
- Το μήνυμα 'OFF' (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ) όταν το πρόγραμμα ακυρωθεί ή επαναρυθμιστεί
- Το μήνυμα 'Err' (Σφάλμα) όταν σημειωθεί σφάλμα
- Το μήνυμα 'Add' (Προσθήκη) όταν μπορείτε να προσθέσετε επιπλέον στερεά υλικά (π.χ. φρούτα ή ξηρούς καρπούς)

Κουμπιά χρονόμετρου

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε τα κουμπιά αύξησης και μείωσης χρονόμετρου όταν επιθυμείτε το ψωμί να είναι έτοιμο κάποια στιγμή αργότερα. Ο μέγιστος χρόνος καθυστέρησης που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 15 ώρες.

Για παράδειγμα, ρυθμίστε το χρονόμετρο στις 15 ώρες στις 17:00 για να είναι έτοιμο το ψωμί στις 08:00 το επόμενο πρωί.

Κουμπί έναρξης/διακοπής/ακύρωσης

- Πατήστε αυτό το κουμπί για να ξεκινήσετε ένα πρόγραμμα ή να ξεκινήσετε την αντίστροφη μέτρηση του χρονόμετρου
- Πατήστε αυτό το κουμπί για 2 δευτερόλεπτα μέχρι να ακούσετε 1 παρατεταμένο ήχο και να εμφανιστεί το μήνυμα 'OFF' (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ) στην οθόνη. Αυτό ακυρώνει το τρέχον πρόγραμμα και η συσκευή επανέρχεται στην προεπιλεγμένη ρύθμιση (δηλ. πρόγραμμα 1 - Βασικό Λευκό, 1000 γρ., μεσαίο χρώμα κόρας). Αυτό δεν απενεργοποιεί τη συσκευή.

Προγράμματα

Με τον επιλογή προγράμματος, μπορείτε να επιλέξετε ένα από 14 διαφορετικά μενού. Ο αριθμός των επιλεγμένων μενού και του βέλτιστου χρόνου επεξεργασίας για το συγκεκριμένο μενού εμφανίζεται στην οθόνη.

Χρώμα κόρας

Με τον επιλογή χρώματος κόρας, μπορείτε να επιλέξετε ένα από τα τρία χρώματα κόρας: ανοικτό, μεσαίο ή σκούρο. Το επιλεγμένο χρώμα κόρας εμφανίζεται στην οθόνη.

Βάρος φραντζόλας

Με τον επιλογή βάρους, μπορείτε να επιλέξετε ένα από τα τρία βάρη: 750 γρ., 1000 γρ. ή 1250 γρ. Το βάρος φραντζόλας εμφανίζεται στην οθόνη.

Λυχνία ενεργοποίησης/απενεργοποίησης

Όταν ο αρτοποιασκευαστής είναι σε λειτουργία, η λυχνία ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ανάβει.

Χρήση της συσκευής**Προετοιμασία της συσκευής και των υλικών**

- 1** Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια.
- 2** Κρατήστε τη λαβή της φόρμας ψωμιού και τραβήξτε τη φόρμα προς τα αριστερά ή τα δεξιά για να την απασφαλίσετε. Κατόπιν, ανασηκώστε τη φόρμα για να την αφαιρέσετε από τη συσκευή. (Εικ. 2)

Σημείωση: Να αφαιρείτε πάντα τη φόρμα ψωμιού πριν τοποθετήσετε υλικά σε αυτήν για να μην χύσετε υλικά στη συσκευή.

- 3** Βεβαιωθείτε ότι οι οπές στις λεπίδες ζύμωσης και οι περιστρεφόμενοι άξονες στο εσωτερικό της φόρμας ψωμιού είναι απολύτως καθαροί.

Σημείωση: Εάν αυτά τα εξαρτήματα δεν είναι καθαρά, ενδέχεται να μην μπορέσετε να συναρμολογήσετε σωστά τις λεπίδες ζύμωσης.

- 4** Ευθυγραμμίστε την επίπεδη πλευρά των οπών στις λεπίδες ζύμωσης με την επίπεδη πλευρά των άξόνων στη φόρμα ψωμιού. Έπειτα, σπρώξτε τις λεπίδες ζύμωσης σταθερά στους άξονες (Εικ. 3).

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει καλά στις θέσεις τους τις λεπίδες ζύμωσης, διαφορετικά ενδέχεται να βγουν κατά τη διάρκεια της χρήσης, το οποίο επηρεάζει τη διαδικασία ανάμειξης ή ζύμωσης.

Σημείωση: Όταν οι λεπίδες ζύμωσης έχουν συναρμολογηθεί σωστά στους άξονες, υπάρχει κάποιο οριζόντιο διάκενο στους άξονες. Αυτό είναι φυσιολογικό.

- 5** Μετρήστε τα υλικά για τη συνταγή που επιθυμείτε να ετοιμάσετε (βλ. κεφάλαιο 'Τυπικές συνταγές ψωμιού' στο βιβλίο Επιπλέον πληροφορίες ψησίματος).

Σημείωση: Μετράτε πάντα με ακρίβεια τα υλικά. Δείτε την ενότητα 'Μέτρηση υλικών' στο κεφάλαιο 'Υλικά' στο βιβλίο Επιπλέον Πληροφορίες Ψησίματος.

- 6** Βάλτε τα υλικά στη φόρμα ψωμιού με τη σειρά που αναγράφεται στη συνταγή.
 - Προσθέτετε πάντα τη μαγιά τελευταία. Δημιουργήστε ένα κοίλωμα στο αλεύρι (κέντρο) και πασπαλίστε τη μαγιά σε αυτό.

Μην αναμειγνύετε τη μαγιά με κανένα από τα υγρά υλικά, διαφορετικά το ψωμί ενδέχεται να μην φουσκώσει σωστά, κυρίως εάν χρησιμοποιείτε το χρονόμετρο.

- Εάν ένα υλικό πρέπει να προστεθεί κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψησίματος, η συσκευή εκπέμπει ένα σύντομο και παρατεταμένο ήχο τρεις φορές και εμφανίζεται το μήνυμα 'ADD' (ΠΡΟΣΘΗΚΗ) στην οθόνη. Εάν δεν προσθέσετε κάποιο υλικό, η συσκευή απλά συνεχίζει τη διαδικασία ψησίματος.

- 7** Τοποθετήστε τη φόρμα ψωμιού στη συσκευή. Πιέστε τη φόρμα ψωμιού προς τα κάτω ώστε να ασφαλίσει στη σωστή θέση (Εικ. 4).

Εάν η φόρμα ψωμιού δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά, οι λεπίδες ζύμωσης δεν λειτουργούν.

- 8** Διπλώστε προς τα κάτω τη λαβή της φόρμας ψωμιού και κλείστε το καπάκι της συσκευής.

Σημείωση: Κατεβάστε αργά το καπάκι. Είναι βαρύ.

- 9** Συνδέστε το φισ στην πρίζα.
 - ▶ Η συσκευή παράγει ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται το μήνυμα '1' στην οθόνη, το οποίο αναφέρεται στο πρόγραμμα 'Βασικό Λευκό'.

Επιλογή ρυθμίσεων

- 1** Πατήστε τον επιλογέα προγράμματος μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ο αριθμός του προγράμματος που είναι κατάλληλος για τη συνταγή που επιθυμείτε να ετοιμάσετε (Εικ. 5).
 - ▶ Κάθε φορά που πατάτε τον επιλογέα προγράμματος, ο αριθμός στην οθόνη αυξάνεται κατά 1.
 - ▶ Εμφανίζεται εναλλάξ στην οθόνη ο αριθμός του επιλεγμένου προγράμματος και ο χρόνος επεξεργασίας.

Σημείωση: Η συσκευή παράγει ένα ηχητικό σήμα εάν κατά λάθος δεν πατήσετε το σωστό κουμπί, για παράδειγμα εάν πατήσετε το κουμπί βάρους κατά τη διάρκεια του προγράμματος Ζύμη.

- 2** Πατήστε τον επιλογέα βάρους μία ή περισσότερες φορές για να επιλέξετε το κατάλληλο βάρος φραντζόλας (Εικ. 6).

Σημείωση: Η επιλογή βάρους είναι πιθανή στα προγράμματα 1-7. Στα προγράμματα 1-6 είναι διαθέσιμες τρεις επιλογές βάρους (750 γρ., 1000 γρ. και 1250 γρ.), ενώ στο πρόγραμμα 7 είναι διαθέσιμες δύο επιλογές (1000 γρ. και 1250 γρ.). Το προκαθορισμένο βάρος για τα προγράμματα 1 έως 8 είναι 1000 γρ.

Βεβαιωθείτε ότι το επιλεγμένο βάρος είναι κατάλληλο για την ποσότητα των υλικών της επιλεγμένης συνταγής, ώστε να μην γίνει το ψωμί πολύ μεγάλο ή να μην καεί. Δείτε το κεφάλαιο 'Τυπικά προγράμματα και συνταγές για ψωμί' στο βιβλίο Επιπλέον Πληροφορίες Ψησίματος.

Για παράδειγμα, εάν επιλέξετε το βάρος 1000 γρ., το προκαθορισμένο βάρος για το λευκό ψωμί, χρησιμοποιήστε 600 γρ. ή 4 φλιτζάνια λευκό αλεύρι.

- ▶ Η κουκκίδα στην αριστερή πλευρά της οθόνης υποδεικνύει το επιλεγμένο βάρος. Στην οθόνη, επίσης, εμφανίζεται ο αριθμός του επιλεγμένου προγράμματος (Εικ. 7).
- 3** Εάν επιθυμείτε, πατήστε τον επιλογέα χρώματος κόρας μία ή περισσότερες φορές για να επιλέξετε το επιθυμητό χρώμα κόρας (Εικ. 8).

Για τα προγράμματα 1 - 8, το προκαθορισμένο χρώμα κόρας είναι το μεσαίο.

 - ▶ Η κουκκίδα στο δεξί μέρος της οθόνης υποδεικνύει το επιλεγμένο χρώμα της κόρας (Εικ. 9).
 - ▶ Ο χρόνος ψησίματος για το επιλεγμένο πρόγραμμα, βάρος και χρώμα κόρας εμφανίζεται στην οθόνη. Ο χρόνος ψησίματος εμφανίζεται σε ώρες και σε λεπτά (Εικ. 10).
 - 4** Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής/ακύρωσης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία ψησίματος ψωμιού. (Εικ. 11)

Σημείωση: Στα προγράμματα 3, 4 και 7 η συσκευή δεν ξεκινά αμέσως την ανάμιξη, αλλά προθερμαίνεται πρώτα.

- ▶ Αναβοσβήνει το εικονίδιο εξέλιξης (Εικ. 12).

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψησίματος, η ίδια η συσκευή και το καπάκι ζεσταίνονται πολύ. Προσέξτε να μην καείτε.

Σημείωση: Μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία ανάμιξης, ζύμωσης και ψησίματος από το παραθυράκι παρακολούθησης. Κατά διαστήματα, ενδέχεται να εμφανιστεί υγρασία στο εσωτερικό του παραθύρου. Μπορείτε να σηκώσετε το καπάκι για να δείτε στο εσωτερικό κατά τη διάρκεια των σταδίων ανάμιξης και ζύμωσης, αλλά ΜΗΝ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (περίπου την τελευταία ώρα ολόκληρου του χρόνου επεξεργασίας), καθώς έτσι ενδέχεται να "πέσει" η ζύμη.

- ▶ Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου επεξεργασίας σε βήματα του 1 λεπτού μέχρι το ψωμί να είναι έτοιμο.
- ▶ Η οθόνη εμφανίζει την εικόνα εξέλιξης ανά τρία δευτερόλεπτα (Εικ. 13).

- ▶ Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία του ψησίματος, η συσκευή εκπέμπει ηχητικό σήμα. Εναλλακτικά, εμφανίζεται το μήνυμα 'Fin' (Τέλος) στην οθόνη για 1 δευτερόλεπτο και ο χρόνος διατήρησης θερμοκρασίας για 1 δευτερόλεπτο (ο χρόνος διατήρησης θερμοκρασίας μετράται σε λεπτά έως 1 ώρα). (Εικ. 14)
- ▶ Κατά τη διάρκεια του χρόνου διατήρησης θερμοκρασίας, εμφανίζεται στην οθόνη το εικονίδιο διατήρησης θερμοκρασίας. Το εικονίδιο προγράμματος δεν εμφανίζεται κατά το χρόνο διατήρησης θερμοκρασίας. (Εικ. 15)

Σημείωση: Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας δεν λειτουργεί στα προγράμματα Ζύμη, Ζύμη Ζυμαρικών, Φόρμα για ψωμί και Φόρμα για γλυκά. Εάν αφήσετε έτοιμη ζύμη στη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, ενδέχεται να φουσκώσει υπερβολικά και το αποτέλεσμα ψησίματος να μην είναι ικανοποιητικό. Για βέλτιστα αποτελέσματα, βγάλτε τη ζύμη κατά την ολοκλήρωση του προγράμματος και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή για τη διαμόρφωση, την εναπόθεση και το ψήσιμο.

Σημείωση: Εάν δεν βγάλετε το ψωμί κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας, η κόρα υγραίνει και χάνει την τραγανότητά της. Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας ΔΕΝ παραψήνει το ψωμί ούτε το κάνει σκουρότερο.

Χρήση χρονόμετρου

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το χρονόμετρο όταν επιθυμείτε το ψωμί να είναι έτοιμο κάποια στιγμή αργότερα. Ο μέγιστος χρόνος καθυστέρησης που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 15 ώρες. Για παράδειγμα, ρυθμίστε το χρονόμετρο στις 15 ώρες στις 17:00 για να είναι έτοιμο το ψωμί στις 08:00 το επόμενο πρωί.

Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονόμετρου με συνταγές που απαιτούν φρέσκα υλικά που ενδέχεται να χαλάσουν, για παράδειγμα αυγά, φρέσκο γάλα, ξινή κρέμα ή τυρί.

Σημείωση: Ο χρονοδιακόπτης δεν λειτουργεί στα προγράμματα 7, 8, 9 και 11 έως 14.

Για να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο:

- 1** Βάλτε όλα τα υλικά στη φόρμα ψωμιού.
- 2** Επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα, μέγεθος φραντζόλας και χρώμα κόρας για τη συνταγή σας.
 - ▶ Ο συνολικός χρόνος επεξεργασίας για τις επιλεγμένες ρυθμίσεις εμφανίζεται στην οθόνη.
- 3** Υπολογίστε τη διαφορά ώρας (σε ώρες) μεταξύ της τρέχουσας ώρας και την ώρας που επιθυμείτε να είναι έτοιμο το ψωμί.

Για παράδειγμα, εάν η τρέχουσα ώρα είναι 17:00 και επιθυμείτε το ψωμί να είναι έτοιμο το επόμενο πρωί στις 08:00, η διαφορά ώρας είναι 15 ώρες.
- 4** Πατήστε το κουμπί αύξησης ή μείωσης χρονόμετρου μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η σωστή διαφορά ώρας (Εικ. 16).
 - ▶ Κάθε φορά που πατάτε το κουμπί αύξησης ή μείωσης χρονόμετρου, ο χρόνος αυξάνεται ή μειώνεται κατά 10 λεπτά. Εάν κρατήσετε τα κουμπιά πατημένα, ο χρόνος αυξάνεται ή μειώνεται γρηγορότερα.

Σημείωση: Εάν η ώρα στην οθόνη φτάσει στις 15 ώρες και συνεχίσετε να κρατάτε πατημένο το κουμπί αύξησης χρονόμετρου, η οθόνη επανέρχεται στο χρόνο ψησίματος του καθορισμένου προγράμματος.

Σημείωση: Εάν περάσετε την ώρα που επιθυμείτε να ορίσετε, πατήστε το αντίθετο κουμπί για να αυξήσετε ή να μειώσετε την ώρα.

- 5** Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής/ακύρωσης.
 - ▶ Το εικονίδιο εξέλιξης αρχίζει να αναβοσβήνει όταν ξεκινά η λειτουργία του αρτοποιαστικού.

- ▶ Ο χρονοδιακόπτης μετρά αντίστροφα τον καθορισμένο χρόνο σε λεπτά και ανά τρία δευτερόλεπτα εμφανίζεται η εικόνα εξέλιξης.
- ▶ Το ψωμί είναι έτοιμο όταν ο χρονοδιακόπτης έχει φτάσει στο 00:01. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 'Fin' (Τέλος) και η συσκευή εκπέμπει ηχητικό σήμα.

Μετά τη διαδικασία ψησίματος

Το εσωτερικό του αρτοποιητικού, η φόρμα ψωμιού, οι λεπίδες ζύμωσης και το ψωμί είναι εξαιρετικά καυτά. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν βγάξετε τη φόρμα ψωμιού κατά την ολοκλήρωση του κύκλου ψησίματος ή οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας.

- 1** Για να διακόψετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, πατήστε το κουμπί έναρξης/ διακοπής/ακύρωσης για 2 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα "OFF", ακυρώνεται το τρέχον πρόγραμμα και η συσκευή επανέρχεται στην προεπιλεγμένη ρύθμιση.
- 2** Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε το φις από την πρίζα.
- 3** Χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου, ανοίξτε το καπάκι και πιάστε τη λαβή της φόρμας ψωμιού. Γυρίστε τη λαβή της φόρμας ψωμιού προς τα αριστερά ή τα δεξιά για να την απασφαλίσετε και ανασηκώστε την για να τη βγάλετε από τη συσκευή.
- 4** Για να αφαιρέσετε με ευκολία το ψωμί, αφήστε το ψωμί μέσα στη φόρμα ψωμιού για 5 λεπτά. Στη συνέχεια, γυρίστε τη φόρμα ανάποδα, κρατήστε τη λαβή και κουνήστε την για να βγει το ψωμί επάνω σε μία σχάρα ψύξης για να αποδεσμευθεί η θερμότητα και να στεγνώσει η υγρασία από το ψωμί γρηγορότερα.

Εάν χρειαστεί, περάστε μια επίπεδη λαστιχένια ή πλαστική σπάτουλα κατά μήκος των πλευρών της φόρμας για να χαλαρώσετε τη φραντζόλα.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να αφαιρέσετε το ψωμί, καθώς ενδέχεται να καταστρέψουν την αντικολητική επιφάνεια της φόρμας ψωμιού.

Προσέξτε, η φόρμα ψωμιού και το ψωμί καίνε.

- 5** Εάν μία ή δύο λεπίδες ζύμωσης έχουν σφηνώσει στον πάτο του ψωμιού, χρησιμοποιήστε το μεταλλικό γάντζο που παρέχεται μαζί με τη συσκευή για να την/τις αφαιρέσετε.

Να βεβαιώνετε πάντα ότι οι λεπίδες ζύμωσης δεν έχουν παραμείνει στο ψωμί, διαφορετικά ενδέχεται να καταστραφούν όταν κόψετε το ψωμί.

Μην χρησιμοποιείτε άλλα μεταλλικά σκεύη για να αφαιρέσετε τις λεπίδες ζύμωσης, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν βλάβη στην αντικολητική επιφάνεια των λεπίδων ζύμωσης.

Προσέξτε, οι λεπίδες ζύμωσης και το ψωμί καίνε.

- 6** Βγάλτε αμέσως τις λεπίδες ζύμωσης από τη φόρμα ψωμιού για να μην κολλήσουν.

Σημείωση: Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, γεμίστε τη φόρμα ψωμιού με νερό τόσο ώστε να καλύπτει τις λεπίδες ζύμωσης και αφήστε τη φόρμα να μουλιάσει για 30 λεπτά. Έπειτα, βγάλτε τη λεπίδα ζύμωσης από τους άξονες.

- 7** Αφήστε το ψωμί να κρυώσει στη σχάρα ψύξης για 30-60 λεπτά πριν το κόψετε με ένα μαχαίρι ψωμιού ή ένα ηλεκτρικό μαχαίρι.
- 8** Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε ή πριν ψήσετε κάποια άλλη φραντζόλα ψωμιού.

Φύλαξη ψωμιού

- Το ψωμί πρέπει να καταναλωθεί ενώ είναι φρέσκο, καθώς δεν περιέχει καθόλου συντηρητικά. Μπορεί να φυλαχθεί μόνο για 1 ή 2 ημέρες.
- Φυλάξτε το ψωμί σε θερμοκρασία δωματίου σε πολύ καλά σφραγισμένη πλαστική σακούλα ή σε αεροστεγές δοχείο.
- Οι κομμένες φέτες χάνουν τη φρεσκάδα τους και στεγνώνουν γρηγορότερα σε σύγκριση με το μη τεμαχισμένο ψωμί.
- Φυλάξτε το ψωμί γαλλικού τύπου σε χάρτινη σακούλα ή αφήστε το εκτεθειμένο στον αέρα για να διατηρηθεί η τραγανή του κόρα. Αυτός ο τύπος ψωμιού καταναλώνεται καλύτερα την ημέρα ψησίματος.

Ψύξη/απόψυξη ψωμιού

- Το ψωμί μπορεί να καταψυχθεί σε αεροστεγές δοχείο για 4-6 εβδομάδες.
- Μπορείτε να κόψετε το ψωμί σε φέτες πριν το καταψύξετε, ώστε να μπορείτε να χρησιμοποιείτε μόνο λίγες φέτες κάθε φορά.
- Εάν αποψύξετε ολόκληρη τη φραντζόλα, αφήστε την να αποψυχθεί στο ίδιο δοχείο, ώστε να αφήσετε την υγρασία να απορροφηθεί εκ νέου από το ψωμί.
- Αφήστε το ψωμί να αποψυχθεί σε θερμοκρασία δωματίου ή σε χαμηλή ρύθμιση στο φούρνο μικροκυμάτων.

Καθαρισμός και συντήρηση

Για μέγιστη ασφάλεια, διατηρήστε τη συσκευή καθαρή και χωρίς υπολείμματα λίπους και τροφών.

Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινα σφουγγαράκια, στιλβωτικά καθαριστικά ή υγρά όπως πετρέλαιο ή ασετόν για τον καθαρισμό της συσκευής.

- 1** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει προτού την καθαρίσετε.
- 2** Μετά το ψήσιμο, βγάλτε αμέσως τις λεπίδες ζύμωσης από τη φόρμα ψωμιού για να μην κολλήσουν.

Σημείωση: Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, γεμίστε τη φόρμα ψωμιού με νερό τόσο ώστε να καλύπτει τις λεπίδες ζύμωσης και αφήστε τη φόρμα να μουλιάσει για 30 λεπτά. Έπειτα, βγάλτε τη λεπίδα ζύμωσης από τον άξονα.

- 3** Καθαρίστε τις λεπίδες ζύμωσης σε καυτό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό. Καθαρίστε την οπή στις λεπίδες ζύμωσης με μια ξύλινη οδοντογλυφίδα ή ένα νάιλον βουρτσάκι καθαρισμού.
- 4** Καθαρίστε τη φόρμα ψωμιού, τη σχάρα ψησίματος, τους δίσκους ψησίματος και τους διαχωριστές με ένα μαλακό πανί, που έχετε μουσκέψει προηγουμένως σε καυτό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό.

Μην βυθίζετε τη φόρμα ψωμιού στο νερό και μην την πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

Η σχάρα ψησίματος, οι δίσκοι ψησίματος και οι διαχωριστές δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

- 5** Καθαρίστε τους άξονες στο εσωτερικό της φόρμας ψωμιού με ένα μαλακό πανί.
- 6** Ξεπλύνετε το εσωτερικό της φόρμας ψωμιού με φρέσκο νερό.
- 7** Σκουπίστε το καπάκι με ένα υγρό πανί.

8 Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό τμήμα της συσκευής με ένα υγρό πανί.

Μην χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά φούρνου.

9 Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα προσεκτικά με ένα μαλακό στεγνό πανί πριν ξανασυναρμολογήσετε τη συσκευή.

Σημείωση: Το κουτάλι μέτρησης, η βούρτσα και ο δοσομετρητής πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Η φόρμα ψωμιού, οι λεπίδες ζύμωσης, ο μεταλλικός γάντζος, το μαχαίρι, η σχάρα ψησίματος, οι δίσκοι ψησίματος και οι διαχωριστές δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Συστήματα αποθήκευσης

- 1** Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τα γαντζάκια αποθήκευσης καλωδίου στο κάτω μέρος της συσκευής (Εικ. 17).
- 2** Τοποθετήστε τους 2 δίσκους ψησίματος τον έναν πάνω από τον άλλον (Εικ. 18).
- 3** Γυρίστε ανάποδα τη σχάρα ψησίματος (Εικ. 19).
- 4** Τοποθετήστε τους στοιβαγμένους δίσκους ψησίματος στη σχάρα (Εικ. 20).
- 5** Τοποθετήστε την αναποδογυρισμένη σχάρα ψησίματος με τους δίσκους στη φόρμα ψωμιού και κλείστε το καπάκι (Εικ. 21).
- 6** Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ασφαλές και στεγνό μέρος.

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 βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 22).

Εγγύηση και σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα 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 διεθνούς εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπό σας της Philips.

Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα βάσει των παρακάτω πληροφοριών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Προβλήματα με τον αρτοπαρασκευαστή

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Τα κουμπιά δεν λειτουργούν.	Το φις δεν έχει συνδεθεί στην πρίζα.	Συνδέστε το φις στην πρίζα. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.
Η συσκευή κάνει θόρυβο όταν λειτουργεί.	Το μοτέρ κάνει θόρυβο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ζύμωσης. Αυτό είναι φυσιολογικό.	Δεν απαιτείται καμία ενέργεια.
Η συσκευή παράγει ένα θόρυβο σαν κροτάλισμα όταν λειτουργεί.	Η φόρμα ψωμιού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Για να τοποθετήσετε σωστά τη φόρμα ψωμιού, πιέστε την προς τα κάτω για να ασφαλίσει στην κατάλληλη θέση.
Βγαίνει λίγος καπνός από τις οπές εξαγωγής ατμού και η συσκευή αναδίδει μυρωδιά καμένου.	Υλικά ή ψίχουλα ψωμιού έχουν συγκεντρωθεί στο θερμαντικό στοιχείο ή στο εσωτερικό της συσκευής.	Καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση. Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
Η συσκευή δεν αρχίζει να λειτουργεί όταν πατώ το κουμπί έναρξης/διακοπής/ακύρωσης και εμφανίζεται το μήνυμα 'ERR' (ΣΦΑΛΜΑ) στην οθόνη.	Η συσκευή υπερθερμάνθηκε.	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 1 ώρα.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

- A Rejilla para hornear
- B Bandeja para hornear
- C Separadores (2 largos y 4 cortos)
- D Hoja de panadero
- E Vaso medidor
- F Cacito dosificador
- G Panel de control
 - 1 Lista de programas
 - 2 Indicaciones de peso
 - 3 Pantalla
 - 4 Indicaciones del color de la corteza
 - 5 Selector de programas
 - 6 Selector de peso
 - 7 Botón de aumento del temporizador
 - 8 Botón de disminución del temporizador
 - 9 Selector de color de la corteza
 - 10 Botón de inicio/parada/cancelación
 - 11 Luz de encendido/apagado
- H Tapa
- I Ventana de control
- J Gancho metálico
- K Recipiente para pan con capa antiadherente
- L Orificios de salida del vapor
- M Clavija y cable de alimentación
- N Recogecable
- O Resistencia
- P Orificio de salida del vapor
- Q Cuchillas amasadoras con capa antiadherente
- R Asa del recipiente para pan
- S Ejes para las cuchillas amasadoras
- T Cepillo

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

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de 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.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- Mantenga el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Asegúrese de que la resistencia, los ejes 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 conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador externo para evitar situaciones de peligro.
- 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

- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- 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.
- Este aparato está diseñado únicamente 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.
- 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.
- Tenga mucho cuidado al manipular la hoja de panadero suministrada. Está muy afilada.
- Vuelva a colocar la funda en la hoja de panadero después de utilizarla y almacénela en un lugar seguro.

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 que recuerda el estado en el que estaba el aparato después de producirse un corte en el suministro eléctrico, siempre y cuando este corte se restablezca antes de 7 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 7 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.

Antes de utilizarlo por primera vez

- 1** Quite el material de embalaje del aparato. Tenga cuidado de no tirar las cuchillas amasadoras.
- 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 las cuchillas amasadoras con un paño húmedo.

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.

Panel de control

Pantalla

En la pantalla aparece lo siguiente:

- Número de programa (1-14)
- Icono de programa cuando se ha seleccionado un número de programa
- Icono del temporizador cuando este se ha configurado
- Icono de progreso mientras el programa está activo

- Icono de mantenimiento del calor cuando el programa ha finalizado y mientras el modo de mantenimiento del calor está activo. En el display aparece simultáneamente el tiempo de mantenimiento del calor (desde varios minutos hasta una hora).
- Peso y color de la corteza seleccionados
- Cuenta atrás del tiempo de cocción en minutos
- "Fin" cuando ha finalizado el programa
- "OFF" cuando el programa se ha cancelado o reiniciado
- "Err" cuando hay un error
- "Add" cuando se pueden añadir ingredientes sólidos adicionales (por ejemplo, frutas o frutos secos)

Botones del temporizador

Puede utilizar los botones de aumento o disminución del temporizador cuando desee que el pan esté listo más tarde. El retraso máximo que se puede establecer es de 15 horas.

Por ejemplo, establezca el temporizador en 15 horas a las 17:00 horas para tener el pan listo a las 08:00 horas de la mañana siguiente.

Botón de inicio/parada/cancelación

- Pulse este botón para iniciar un programa o para iniciar la cuenta atrás del temporizador
- Pulse este botón durante 2 segundos hasta que escuche 1 pitido largo y aparezca el mensaje "OFF" (Cancelado) en el display. Esto cancela el programa actual y el aparato vuelve al ajuste predeterminado (por ejemplo, programa 1: Pan blanco, 1000 g, color de la corteza medio). Pero esto no apaga el aparato.

Programas

Con el selector de programa, puede seleccionar uno de los 14 menús diferentes. El número de menús seleccionados y el tiempo de procesado óptimo para este menú aparecen en la pantalla.

Color de la corteza

Con el selector de color de la corteza, puede seleccionar uno de los tres colores de corteza: claro, medio u oscuro. El color de corteza seleccionado aparece en la pantalla.

Peso de la pieza de pan

Con el selector de peso, puede seleccionar uno de los tres pesos: 750 g, 1000 g o 1250 g. El peso de la pieza de pan aparece en el display.

Luz de encendido/apagado

Cuando la panificadora está encendida, la luz de encendido/apagado también está encendida.

Uso del aparato

Preparación del aparato y de los ingredientes

- 1** Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- 2** Coja el asa del recipiente para pan y muévelo a la izquierda o a la derecha para desbloquearlo. A continuación, levántelo y sáquelo del aparato. (fig. 2)

Nota: Extraiga siempre el recipiente para pan antes de introducir ingredientes en él para evitar derramar ingredientes en el aparato.

- 3** Asegúrese de que los orificios de las cuchillas amasadoras y los ejes del interior del recipiente para pan estén completamente limpios.

Nota: Si estas piezas no están limpias, puede que no sea capaz de montar las cuchillas amasadoras correctamente.

- 4** Alinee el lado liso de los orificios de las cuchillas amasadoras con el lado liso de los ejes del recipiente para pan. A continuación, coloque firmemente las cuchillas amasadoras en los ejes (fig. 3).

Nota: Asegúrese de que coloca las cuchillas amasadoras correctamente en su sitio, de lo contrario podrían salirse durante el uso, lo que afectaría al proceso de mezcla o amasado.

Nota: Cuando las cuchillas amasadoras están montadas correctamente en los ejes, se desvían un poco de forma horizontal hacia los ejes. Esto es normal.

- 5** Calcule la cantidad de los ingredientes para preparar la receta que desee (consulte el capítulo “Recetas de pan estándar” del folleto de información adicional sobre cocción).

Nota: Calcule siempre la cantidad de los ingredientes de forma precisa. Consulte el apartado “Cómo calcular las cantidades de los ingredientes” del capítulo “Ingredientes” del folleto de información adicional sobre cocción.

- 6** Introduzca los ingredientes en el recipiente para pan en el orden que se indica en la receta.
- Añada siempre la levadura en último lugar: Haga un orificio en la harina y espolvoree la levadura en él.

No mezcle la levadura con ninguno de los ingredientes húmedos, de lo contrario puede que la masa del pan no suba correctamente, especialmente si utiliza el temporizador.

- Si ha de añadir un ingrediente durante el proceso de cocción, puede hacerlo cuando el aparato emita un pitido largo o corto tres veces y el mensaje “ADD” (Añadir) aparezca en el display. Si no lo añade, el aparato continuará con el proceso de cocción.

- 7** Coloque el recipiente para pan en el aparato. Presione firmemente el recipiente para pan hacia abajo para colocarlo en su sitio (fig. 4).

Si el recipiente para pan no se monta correctamente, las cuchillas amasadoras no funcionan.

- 8** Baje el asa del recipiente para pan y cierre la tapa del aparato.

Nota: Baje la tapa lentamente. Pesa mucho.

- 9** Enchufe la clavija de red a la toma de corriente.

- El aparato emite un pitido y en la pantalla aparece “1”, que se refiere al programa “Pan blanco”.

Selección de ajustes

- 1** Pulse el selector de programa hasta que aparezca en la pantalla el número del programa correcto para la receta que desea preparar (fig. 5).

- Cada vez que pulse el selector de programa, el número que aparece en el display aumenta en 1.
- El display muestra de forma alternativa el número del programa seleccionado y el tiempo de procesado.

Nota: El aparato emite un pitido cuando pulsa un botón incorrecto accidentalmente, por ejemplo cuando pulsa el botón de peso durante el programa “Masa”.

- 2** Pulse el selector de peso una o más veces para seleccionar el peso correcto de la pieza de pan (fig. 6).

Nota: La selección del peso es posible en los programas del 1 al 7. Puede elegir entre tres pesos en los programas del 1 al 6 (750 g, 1000 g y 1250 g) y entre dos pesos en el programa 7 (1000 g y 1250 g). Para los programas del 1 al 8, el peso establecido es de 1000 g.

Asegúrese de que el peso seleccionado sea adecuado para la cantidad de ingredientes de la receta seleccionada para evitar que el pan crezca demasiado o se queme. Consulte el capítulo de programas y recetas de pan estándar del folleto de información adicional sobre cocción.

Por ejemplo, cuando seleccione un peso de 1000 g, el peso establecido para el pan blanco, utilice 600 g o 4 tazas de harina.

- ▶ El punto de la parte izquierda del display indica el peso seleccionado. El display también muestra el número de programa seleccionado (fig. 7).
- 3** Si lo desea, pulse el selector de color de la corteza una o más veces para seleccionar el color de corteza adecuado (fig. 8).

Para los programas del 1 al 8, el color de la corteza establecido es el medio.

- ▶ El punto de la parte derecha del display indica el color de corteza seleccionado (fig. 9).
- ▶ El tiempo de cocción para el programa, el peso y el color de corteza seleccionados aparecen en la pantalla. El tiempo de cocción aparece en horas y minutos (fig. 10).

- 4** Pulse el botón de inicio/parada/cancelación para iniciar el proceso de elaboración del pan. (fig. 11)

Nota: En los programas 3, 4 y 7, el aparato precalienta antes de comenzar a batir.

- ▶ El icono de progreso parpadea (fig. 12).

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

Nota: Puede ver el proceso de mezcla, amasado y cocción a través de la ventana de control.

Ocasionalmente, puede formarse algo de vaho en el interior de la ventana. En ese caso, levante la tapa para mirar en el interior durante los procesos de mezcla y amasado, pero NO ABRA LA TAPA DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN (aproximadamente la última hora de todo el proceso), ya que puede hacer que la masa del pan baje.

- ▶ En la pantalla se muestra la cuenta atrás del tiempo de procesado en pasos de 1 minuto hasta que el pan está listo.
- ▶ Cada tres segundos, en el display aparece la animación de progreso (fig. 13).
- ▶ Cuando el proceso de cocción acaba, el aparato emite un pitido. En el display aparecen de forma alternativa el mensaje “Fin” durante 1 segundo y el tiempo de mantenimiento del calor durante otro segundo (el tiempo de mantenimiento del calor puede durar desde varios minutos hasta 1 hora). (fig. 14)
- ▶ Durante el tiempo de mantenimiento del calor, el icono correspondiente aparece de forma visible en el display. El icono de programa no está visible durante el tiempo de mantenimiento del calor. (fig. 15)

Nota: El modo de mantenimiento del calor no funciona en los programas “Masa”, “Masa pasta”, “Molde multi” y “Molde multi dulce”. Si deja la masa ya hecha en el aparato durante demasiado tiempo, puede que suba demasiado y produzca resultados de poca calidad. Para obtener los mejores resultados, saque la masa al final del programa y siga las instrucciones de la receta para darle forma, dejarla reposar y cocerla.

Nota: Si no saca el pan durante o inmediatamente después de que finalice el modo de mantenimiento del calor, la corteza se humedece y deja de estar crujiente. El modo de mantenimiento del calor NO sigue cocinando el pan ni lo hace más oscuro.

Uso del temporizador

Puede utilizar el temporizador si desea que el pan esté listo más tarde. El retraso máximo que se puede establecer es de 15 horas.

Por ejemplo, establezca el temporizador en 15 horas a las 17:00 horas para tener el pan listo a las 08:00 horas de la mañana siguiente.

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.

Nota: El temporizador no funciona en los programas 7, 8, 9 y del 11 al 14.

Para utilizar el temporizador:

- 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 procesado total para los ajustes seleccionados se muestra en la pantalla.
- 3** Calcule la diferencia de tiempo (en horas) entre la hora actual y la hora a la que desea que el pan esté listo.

Por ejemplo, si ahora son las 17.00 horas y desea que el pan esté listo a las 08.00 horas del día siguiente, la diferencia en horas es de 15 horas.

- 4** Pulse el botón de aumento o disminución del temporizador hasta que aparezca la diferencia de tiempo correcta en la pantalla (fig. 16).
 - ▶ Cada vez que pulse el botón de aumento o disminución del temporizador, el tiempo aumenta o disminuye en 10 minutos. Si mantiene los botones pulsados, el tiempo aumenta o disminuye más rápido.

Nota: Si el tiempo que se muestra en el display alcanza las 15 horas y aún sigue manteniendo pulsado el botón de aumento del temporizador, el display vuelve al tiempo de cocción del programa establecido.

Nota: Si se pasa del tiempo que deseaba establecer, pulse el botón contrario para aumentar o disminuir el tiempo.

- 5** Pulse el botón de inicio/parada/cancelación.
 - ▶ El icono de progreso comienza a parpadear cuando la panificadora comienza a funcionar.
 - ▶ Se inicia el tiempo de cuenta atrás establecido para el temporizador en minutos y la animación de progreso aparece cada tres segundos.
 - ▶ El pan estará listo cuando el temporizador haya llegado a 00:01. En el display aparece el mensaje "Fin" y el aparato empezará a emitir pitidos.

Después del proceso de cocción

El interior de la panificadora, el recipiente para pan, las cuchillas amasadoras 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 detener el modo de mantenimiento del calor, pulse el botón de inicio/parada/cancelación durante 2 segundos. El display mostrará "OFF" (Cancelado), se cancelará el programa actual y el aparato volverá al ajuste predeterminado.
- 2** Para apagar el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente.
- 3** Utilizando los agarradores y las manoplas, abra la tapa y coja el asa del recipiente para pan. Muévelo a la izquierda o a la derecha para desbloquearlo y sáquelo del aparato por el asa.
- 4** Para sacar el pan de forma fácil, deje el pan en posición vertical en el recipiente para pan durante 5 minutos. A continuación, ponga el pan boca abajo, sujete el asa y sacuda el pan para sacarlo y ponerlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe y suelte el calor y la humedad de forma más rápida.

Si es necesario, pase una espátula plana de goma o plástico por los lados del pan para despegarlo.

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 Si una o ambas cuchillas amasadoras se quedan atrapadas en la parte inferior del pan, utilice el gancho metálico proporcionado con el aparato para extraerlas.

Asegúrese siempre de que las cuchillas amasadoras no se quedan dentro del pan, de lo contrario podría dañarlas al cortar el pan en rebanadas.

No utilice otros utensilios metálicos para extraer las cuchillas amasadoras ya que éstos pueden dañar la capa antiadherente de las mismas.

Tenga cuidado, las cuchillas amasadoras y el pan están calientes.

6 Extraiga inmediatamente las cuchillas amasadoras del recipiente para pan para evitar que se queden atascadas.

Nota: Si las cuchillas están atascadas, llene el recipiente para pan con agua hasta un nivel por encima de las cuchillas amasadoras y deje en remojo el recipiente para pan durante 30 minutos. A continuación, extraiga las cuchillas amasadoras de los ejes.

7 Deje que el pan se enfríe en la rejilla metálica entre 30 y 60 minutos antes de cortarlo con un cuchillo para pan o uno eléctrico.

8 Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o antes de preparar otra pieza de pan.

Almacenamiento del pan

- El pan debería comerse mientras esté recién hecho ya que no contiene ningún conservante y sólo puede almacenarse durante 1 o 2 días.
- Guarde el pan a temperatura ambiente en una bolsa de plástico bien cerrada o en un recipiente hermético.
- El pan cortado en rebanadas pierde su frescura y se seca más rápido que si no se corta.
- Guarde el pan francés en una bolsa de papel o al aire para que se mantenga crujiente. Es mejor comer este tipo de pan en el mismo día en que se hizo.

Cómo congelar o descongelar el pan

- Se puede congelar el pan en un recipiente hermético durante 4 ó 6 semanas.
- Puede cortar el pan en rebanadas antes de congelarlo para poder consumir únicamente las rebanadas que desee cada vez.
- Si descongela la pieza de pan entera, deje que se descongele en el mismo recipiente para que el pan pueda volver a absorber la humedad.
- Deje que el pan se descongele a temperatura ambiente o en el microondas a un ajuste de temperatura bajo.

Limpieza y mantenimiento

Para la máxima seguridad, mantenga el aparato limpio y sin grasa ni restos de alimentos.

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.

1 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

2 Después de preparar el pan, extraiga inmediatamente las cuchillas amasadoras del recipiente para pan para evitar que se queden atascadas.

Nota: Si las cuchillas están atascadas, llene el recipiente para pan con agua hasta un nivel por encima de las cuchillas amasadoras y deje en remojo el recipiente para pan durante 30 minutos. A continuación, extraiga las cuchillas amasadoras de los ejes.

- 3 Lave las cuchillas amasadoras con agua caliente y un poco de detergente líquido. Limpie el orificio de las cuchillas amasadoras con un palillo de madera o con un cepillo de limpieza de nylon.
- 4 Limpie el recipiente para pan, la rejilla para hornear, las bandejas para hornear y los separadores con un paño suave humedecido con agua caliente y un poco de detergente líquido.

No sumerja el recipiente para pan en agua ni lo lave en el lavavajillas.

La rejilla para hornear, las bandejas para hornear y los separadores no se pueden lavar en el lavavajillas.

- 5 Limpie los ejes del interior del recipiente para pan con un paño suave.
- 6 Enjuague el interior del recipiente para pan con agua fresca.
- 7 Limpie la tapa con un paño húmedo.
- 8 Limpie el interior y exterior del aparato con un paño húmedo.

No utilice productos de limpieza químicos para hornos.

- 9 Seque bien todas las piezas con un paño seco y suave antes de volver a montar el aparato.

Nota: El cacito dosificador, el cepillo y el vaso medidor pueden lavarse en el lavavajillas. El recipiente para pan, las cuchillas amasadoras, el gancho metálico, la hoja de panadero, la rejilla para hornear, las bandejas para hornear y los separadores no se pueden lavar en el lavavajillas.

Almacenamiento

- 1 Recoja el cable de alimentación enrollándolo alrededor de los ganchos situados en la parte inferior del aparato (fig. 17).
- 2 Coloque las dos bandejas para hornear una sobre la otra (fig. 18).
- 3 Dé la vuelta a la rejilla para hornear (fig. 19).
- 4 Coloque las bandejas para hornear apiladas en la rejilla para hornear (fig. 20).
- 5 Coloque la rejilla para hornear puesta al revés con las bandejas para hornear en el recipiente para pan y cierre la tapa (fig. 21).
- 6 Guarde el aparato en un lugar seco y seguro.

Medio ambiente

- 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 (fig. 22).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en www.philips.com, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

Problemas con la panificadora

Problema	Posible causa	Solución
Los botones no funcionan.	La clavija no se ha enchufado a la toma de corriente.	Enchufe el aparato a la toma de corriente. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips de su país.
El aparato hace ruido mientras está en funcionamiento.	La unidad motora hace ruido durante el proceso de amasado. Esto es normal.	No tiene que preocuparse de nada.
El aparato vibra mientras está en funcionamiento.	El recipiente para pan no se ha instalado correctamente.	Para instalar el recipiente para pan correctamente, presiónelo firmemente hacia abajo para colocarlo en su sitio.
Sale humo de los orificios de salida del vapor y el aparato desprende un olor a quemado.	Se han acumulado algunos ingredientes o migas de pan en la resistencia o en el interior del aparato.	Limpie siempre el aparato después de su uso. Desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
El aparato no funciona cuando pulso el botón de inicio/parada/cancelación y aparece el mensaje "ERR" en la pantalla.	El aparato se ha sobrecalentado.	Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 1 hora.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Laitteen osat (Kuva 1)

- A Teline
- B Pelti
- C Erottimet (2 pitkää ja 4 lyhyttä erotinta)
- D Leikkuri
- E Mittamuki
- F Mittalusikka
- G Ohjauspaneeli
 - 1 Ohjelmaluettelo
 - 2 Painon ilmaisimet
 - 3 Näyttö
 - 4 Kuoren värin ilmaisimet
 - 5 Ohjelman valitsin
 - 6 Painon valitsin
 - 7 Aikaa lisäävä ajastinpainike
 - 8 Aikaa vähentävä ajastinpainike
 - 9 Kuoren värin valitsin
 - 10 Käynnistys/pysäytys/peruutus-painike
 - 11 Virran merkkivalo
- H Kansi
- I Kannessa ikkuna
- J Metallikoukku
- K Leipävuoka, jossa tarttumaton pinnoite
- L Höyryaukot
- M Virtajohto ja pistoke
- N Virtajohdon säilytystila
- O Lämmitysvastus
- P Höyryaukko
- Q Vaivausterät, joissa tarttumaton pinnoite
- R Leipävuoan kahva
- S Vaivausterien akselit
- T Harja

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se vastaisen varalle.

Vaara

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

Tärkeää

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, virtajohto, laitteen runko tai leipävuoka on vaurioitunut.

- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Pidä virtajohto poissa lasten ulottuvilta. Älä jätä virtajohtoa roikkumaan pöydän tai työpöydän reunan yli.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Varmista, että lämmitysastus, leipävuoaan akselit ja leipävuoaan 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 märeillä käsillä.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi laitetta ei saa liittää ulkoiseen aikakytkimeen.
- Älä laita kasvojesi 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 leipävuoaassa olevien raaka-aineiden sekoittamiseksi leivontaohjelman aikana.
- Aseta raaka-aineet vain leipävuokaan. Älä aseta tai läiskytä raaka-aineita ja/tai muita aineita laitteen sisälle, jotta lämmitysastus ei vaurioidu.
- Kun poistat hilloa leipävuoaasta, käytä molemmissa käsissäsi uunikintaita. Nosta vuokaa ja kaada kuuma hillo pois vuoaasta.

Varoitus

- Älä koskaan käytä osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu raukeaa.
- 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.
- 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.
- Laitteen pinnat voivat kuumentua käytön aikana. Käytä aina uunikintaita nostaessasi leipävuokaa kahvasta tai käsitellessäsi kuumaa leipävuokaa, vaivasterää 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.

- Käsittele laitteen mukana toimitettua leikkuria varovasti. Sen terä on erittäin terävä.
- Laita leikkurin suojus paikalleen käytön jälkeen ja säilytä leikkuria turvallisessa paikassa.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laitte 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

Tässä laitteessa on varmistustoiminto, joka muistaa sähkökatkosta edeltäneen tilan siinä tapauksessa, että sähkövirta palautuu 7 minuutin kuluessa. Jos katkos tapahtuu kypsennyksen aikana, sähkövirran palautuessa jäljellä olevan kypsennysajan mittaus jatkuu siitä, mihin se oli jäänyt katkoksen alkaessa. Jos katkos tapahtuu kypsennyksen aikana ja kestää yli 7 minuuttia, sähkövirran palaututtua leipäkone palaa automaattisesti esimääritettyihin asetuksiin. Avaa leipäkone, poista sen sisältö ja aloita alusta. Jos olet säätänyt ajastimen eikä esimääritetty kypsennys ole vielä käynnistynyt katkoksen alkaessa, sähkövirran palattua leipäkone palaa automaattisesti esimääritettyihin asetuksiin. Avaa leipäkone, poista sen sisältö ja aloita alusta.

Käyttöönotto

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaalit laitteesta. Varo hukkaamasta vaivausteriä.
- 2 Poista mahdolliset tarrat laitteen rungosta.
- 3 Poista mahdollisesti kertynyt pöly pyyhkimällä laitteen ulkopinnat, leipävuoka ja vaivausterät kostealla liinalla.

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

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

Ohjauspaneeli

Näyttö

Näytössä on seuraavia tietoja:

- Ohjelman numero (1–14)
- Ohjelmakuvake, kun ohjelman numero on valittu
- Ajastinkuvake, kun ajastus on määritetty
- Edistymiskuvake ohjelman toiminnan ajan
- Lämpimänäpidon kuvake, kun ohjelma on valmis ja lämpimänäpito toiminto on toiminnassa. Näytössä on samalla myös lämpimänäpitoaika (laskee minuitteja tuntiin asti).
- Valittu paino ja valittu kuoren väri
- Jäljellä oleva paistoaika minuitteina
- Fin-teksti, kun ohjelma on valmis
- OFF-teksti, kun ohjelma on peruutettu tai nollattu
- Err-teksti, kun on tapahtunut virhe
- Add-teksti, kun kiinteitä lisäraaka-aineita (esim. hedelmiä tai pähkinöitä) voidaan lisätä

Ajastinpainikkeet

Jos haluat leivän valmistuvan myöhempänä ajankohtana, voit käyttää ajastinpainikkeita (aikaa lisäävä ja aikaa vähentävä painike). Pisin mahdollinen viiveaika on 15 tuntia.

Jos haluat esimerkiksi, että leipä on valmis seuraavana aamuna klo 8, säädä illalla klo 17 ajastimen asetukseksi 15 tuntia.

Käynnistys/pysäytys/peruutus-painike

- Käynnistä ohjelma tai ajastintoiminto painamalla tätä painiketta

- Jos haluat peruuttaa käynnissä olevan ohjelman, paina tätä painiketta 2 sekunnin ajan, kunnes kuulet pitkän äänimerkin ja näyttöön tulee teksti OFF. Laitte palaa oletusasetuksiin [eli ohjelmaan nro 1 - Valkoisen leivän perusohje, 1000 g, keskitumma kuori]. Tämä toiminto ei katkaise laitteesta virtaa.

Ohjelmat

Ohjelman valitsimen avulla voit valita jonkin 14 erilaisesta menusta. Valitun menun numero ja optimaalinen käsittelyaika näkyvät näytössä.

Kuoren väri

Kuoren värin valitsimen avulla voit valita yhden kolmesta kuoren väristä: vaalea, keskitumma tai tumma. Valittu kuoren väri näkyy näytössä.

Leivän paino

Painon valitsimen avulla voit valita yhden kolmesta painosta: 750 g, 1000 g tai 1250 g. Leivän paino näkyy näytössä.

Virran merkkivalo

Kun leipäkone käy, virran merkkivalo palaa.

Käyttö

Laitteen ja raaka-aineiden valmistelu

- 1** Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja vaakasuoralle alustalle.
- 2** Tartu leipävuolan kahvaan ja avaa vuolan lukitus vetämällä sitä vasemmalle tai oikealle. Nosta vuoka sitten laitteesta. (Kuva 2)

Huomautus: Poista leipävuoka, ennen kuin laitat siihen raaka-aineita, jotta aineita ei läiky laitteen sisään.

- 3** Varmista, että vaivausterien reiät ja leipävuolan sisällä olevat akselit ovat täysin puhtaat.

Huomautus: Jos nämä osat eivät ole puhtaita, vaivausterien asennus ei välttämättä onnistu oikealla tavalla.

- 4** Kohdista vaivausterien reikien tasaiset sivut leipävuossa olevien akselien tasaisiin sivuihin. Paina sitten vaivausterät tiukasti akselien päälle (Kuva 3).

Huomautus: Varmista, että vaivausterät ovat kunnolla paikoillaan. Muutoin ne saattavat irrota käytön aikana, mikä vaikuttaa sekoittamiseen tai vaivaamiseen.

Huomautus: Kun vaivausterät on asennettu oikein, niillä on hieman liikkumavaraa vaakatasossa akselien päällä. Tämä on normaalia.

- 5** Mittaa valitsemasi reseptin raaka-aineet (katso Lisätietoja leipomisesta -vihkosien kohtaa Perusleipäreseptejä).

Huomautus: Mittaa raaka-aineet täsmällisesti. Katso Lisätietoja leipomisesta -vihkosien luvun Raaka-aineet kohtaa Raaka-aineiden mittaaminen.

- 6** Laita raaka-aineet leipävuokaan siinä järjestyksessä, kuin ne luetellaan reseptissä.

- Lisää hiiva aina viimeiseksi. Tee taikinan keskelle kuoppa ja ripottele hiiva siihen.

Älä sekoita hiivaa nestepitoisiin raaka-aineisiin, koska silloin leipä ei välttämättä kohoa kunnolla, erityisesti käyttäessäsi ajastinta.

- Jos raaka-ainetta on lisättävä leivonnan aikana, laitteesta kuuluu lyhyt ja pitkä merkkiääni kolmesti ja näyttöön tulee teksti ADD. Jos et lisää raaka-ainetta, laite jatkaa leivontaa.

- 7** Aseta leipävuoka laitteeseen. Lukitse vuoka paikalleen työntämällä sitä tiukasti alas (Kuva 4).

Jos leipävuokaa ei ole asennettu oikein, vaivausterät eivät toimi.

- 8** Laske leipävuoaan kahva alas ja sulje laitteen kansi.

Huomautus: Laske kansi hitaasti. Se on raskas.

- 9** Työnnä pistoke pistorasiaan.

- ▶ Laitteesta kuuluu merkkiääni ja näyttöön tulee numero 1, joka viittaa Valkoisen leivän perusohje -ohjelmaan.

Asetusten valitseminen

- 1** Paina ohjelman valitsinta, kunnes näytössä on haluamaasi reseptiä vastaava ohjelman numero (Kuva 5).

- ▶ Jokaisella ohjelman valitsimen painalluksella näytön numero kasvaa yhden numeron verran.
- ▶ Näytössä näkyy vuorotellen valitun ohjelman numero ja käsittelyaika.

Huomautus: Laitteesta kuuluu merkkiääni, jos painat vahingossa väärää painiketta (esimerkiksi jos painat painopainiketta Dough (Taikina) -ohjelman aikana).

- 2** Valitse sopiva leivän paino painamalla painon valitsinta yhden tai useamman kerran (Kuva 6).

Huomautus: Painon valitseminen on mahdollista ohjelmissa 1–7. Kolme painovaihtoehtoa on valittavissa ohjelmissa 1–6 (750 g, 1000 g ja 1250 g) ja kaksi vaihtoehtoa ohjelmassa 7 (1000 g ja 1250 g). Ohjelmien 1–8 oletuspaino on 1000 g.

Varmista, että valitsemasi paino sopii valitsemasi reseptin raaka-ainemääriin. Näin vältät leivän kohoamisen liian suureksi tai sen palamisen. Katso Lisätietoja leipomisesta -vihkosien lukua Tavalliset leipäohjelmat ja -reseptit.

Jos valitset painoksi esimerkiksi 1000 g (esimääritetty vaalean leivän paino), käytä 600 g vehnä jauhoja.

- ▶ Näytön vasemmassa reunassa oleva piste osoittaa valitun painon. Näytössä on myös valitun ohjelman numero (Kuva 7).

- 3** Halutessasi voit valita sopivan kuoren värin painamalla kuoren värin valitsinta yhden tai useamman kerran (Kuva 8).

Ohjelmissa 1–8 esimääritetty kuoren väri on keskitumma.

- ▶ Näytön oikeassa laidassa oleva piste osoittaa valitun kuoren värin (Kuva 9).
- ▶ Näytössä ovat valitun ohjelman leivonta-aika, paino ja kuoren väri. Leivonta-aika näkyy tunteina ja minuutteina (Kuva 10).

- 4** Aloita leivänteko painamalla käynnistys/pysäytys/peruutus-painiketta. (Kuva 11)

Huomautus: Ohjelmissa 3, 4 ja 7 laite ei aloita sekoittamista heti, vaan lämpenee ensin.

- ▶ Edistymiskuvake vilkkuu (Kuva 12).

Paistamisen aikana laite ja sen kansi kuumenevat voimakkaasti. Varo polttamasta itseäsi.

Huomautus: Voit seurata sekoitusta, vaivausta ja paistoa kannessa olevasta ikkunasta. Joskus ikkunan sisäpuolelle tiivistyy hieman kosteutta. Voit nostaa kannen ja kurkistaa sisään sekoitus- ja vaivausvaiheiden aikana, mutta ÄLÄ AVAA KANTTA PAISTAMISEN AIKANA (suunnilleen leivonnan viimeinen tunti).

Avaaminen paistamisen aikana voi aiheuttaa leivän kokoonpääntymisen.

- ▶ Näytössä näkyy jäljellä oleva käsittelyaika 1 minuutin tarkkuudella leivän valmistumiseen saakka.
- ▶ Näytössä näkyy kolmen sekunnin välein edistymisanimaatio (Kuva 13).
- ▶ Kun leivonta on loppunut, laitteesta kuuluu merkkiääni. Näytössä vuorottelevat teksti Fin (1 sekunnin ajan) ja lämpimänäpitoaika (1 sekunnin ajan) (lämpimänäpitoaika laskee minuutteja tuntiin asti).
- ▶ Lämpimänäpidon aikana näytössä näkyy lämpimänäpito kuvake. Ohjelmakuvake ei näy lämpimänäpidon aikana. (Kuva 15)

Huomautus: Lämpimänäpitoila ei toimi Dough (Taikina)-, Pasta Dough (Pastataikina)-, Multi Bread Shaper (Leivän muotoilu)- ja Multi Bread Shaper Sweet (Muotoiluosa makea) -ohjelmissa. Jos jätät valmiin taikinan laitteeseen liian pitkäksi aikaa, se saattaa kohota liikaa ja seurauksena on huono leivontatuloks. Parhaan tuloksen saamiseksi poista taikina ohjelman lopussa ja noudata reseptissä annettuja muotoilu-, lepo- ja paisto-ohjeita.

Huomautus: Jos et poista leipää lämpimänäpitoilan aikana tai välittömästi sen jälkeen, kuori kostuu ja menettää rapeutensa. Lämpimänäpitoila EI ylikypsennä tai tummenneta leipää.

Ajastimen käyttö

Jos haluat leivän valmistuvan myöhempänä ajankohtana, voit käyttää ajastinta. Pisin mahdollinen viiveaika on 15 tuntia.

Jos haluat esimerkiksi, että leipä on valmis seuraavana aamuna klo 8, säädä illalla klo 17 ajastimen asetukseksi 15 tuntia.

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

Huomautus: Ajastin ei toimi ohjelmissa 7, 8, 9 ja 11–14.

Näin käytät ajastinta:

1 Laita kaikki raaka-aineet leipävuokaan.

2 Valitse reseptiä vastaava ohjelma, leivän koko ja kuoren väri.

► Valittujen asetusten mukainen kokonaiskäsitteilyaika näkyy näytössä.

3 Laske aikaero (tunteina) nykyhetken ja sen hetken välillä, jolloin haluat leivän olevan valmis.

Jos kello on nyt esimerkiksi 17, ja haluat leivän olevan valmis seuraavana aamuna klo 8, aikaero on 15 tuntia.

4 Valitse aikaero ajastinpainikkeilla (aikaa vähentävä ja aikaa lisäävä) (Kuva 16).

► Jokainen aikaa lisäävän tai vähentävän painikkeen painallus lisää tai vähentää aikaa 10 minuuttia. Voit nopeuttaa aikalukeman selaamista pitämällä painiketta painettuna.

Huomautus: Jos aikalukema saavuttaa arvon 15 tuntia ja jatkat aikaa pidentävän ajastinpainikkeen painamista, näyttöön palaa asetetun ohjelman leivonta-aika.

Huomautus: Jos ohitat haluamasi aikalukeman, voit palata takaisin päin painamalla vastakkaista ajastinpainiketta.

5 Paina käynnistys/pysäytys/peruutus-painiketta.

► Edistymiskuvake alkaa vilkkua, kun leipäkone alkaa toimia.

► Ajastin laskee määritetyn jäljellä olevan ajan minuutteina. Edistymisanimaatio näytetään joka kolmas sekunti.

► Leipä on valmis, kun ajastin saavuttaa lukeman 00:01. Näytössä näkyy teksti Fin, ja laitteesta kuuluu äänimerkki.

Leivonnan jälkeen

Leipäkoneen sisäpuoli, leipävuoka, vaivausterät ja leipä ovat hyvin kuumia. Käytä aina uunikintaita, kun poistat leipävuoa leivontaohjelman loputtua tai lämpimänäpitoilan aikana.

1 Voit pysäyttää lämpimänäpitoilan painamalla käynnistys/pysäytys/peruutus-painiketta 2 sekunnin ajan. Näyttöön ilmestyy teksti OFF, ohjelma keskeytyy ja laite palautuu oletusasetuksiin.

2 Katkaise laitteesta virta irrottamalla virtapistoke pistorasiasta.

3 Avaa kansi käyttäen patalappuja tai uunikintaita ja tartu vuoaan kahvaan. avaa vuoaan lukitus vetämällä sitä vasemmalle tai oikealle. Nosta vuoka sitten laitteesta..

- 4** Leipä irtoaa vuoasta helposti, jos annat sen vetäytyä vuoassa oikeinpäin 5 minuutin ajan. Käännä sitten vuoka ylösalaisin, pidä kiinni kahvasta ja ravistele leipä ulos jäähtymisritilän päälle, jotta kuuminen ja kosteus haihtuvat leivästä nopeammin.

Irrota leipä tarvittaessa vuoan reunoista litteällä kumi- tai muovilastalla.

Älä käytä metallivälineitä leivän irrotukseen, koska ne saattavat vahingoittaa leipävuoan tarttumaton pinoitetta.

Ole varovainen, leipävuoaka ja leipä ovat kuumia.

- 5** Jos jompikumpi vaivausterä tai molemmat ovat leivän pohjassa, käytä laitteen mukana tullutta metallikoukku terän tai terien irrottamiseen.

Varmista aina, että vaivausterät eivät jää leivän sisään ja vaurioidu leipää leikattaessa.

Älä käytä metallivälineitä vaivausterien irrottamiseen, koska ne saattavat vahingoittaa vaivausterien tarttumaton pinoitetta.

Ole varovainen, vaivausterät ja leipä ovat kuumia.

- 6** Poista vaivausterät leipävuoasta välittömästi, jotta ne eivät juutu.

Huomautus: Jos terät ovat juuttuneet, täytä leipävuoaka vedellä niin, että vaivausterät peittyvät, ja anna vuoan liota 30 minuuttia. Poista sitten vaivausterät akselista.

- 7** Anna leivän jäähtyä ritilän päällä 30–60 minuutin ajan ennen sen viipaloimista leipä- tai sähköveitsellä.

- 8** Anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistamista tai uuden leivän leipomista.

Leivän säilytys

- Leipä on syötävä tuoreena, koska se ei sisällä lainkaan säilöntäaineita. Se säilyy vain 1–2 päivää.
- Säilytä leipä huoneenlämmössä tiivisti suljetussa muovipussissa tai ilmatiiviissä astiassa.
- Viipaloitu leipä menettää tuoreutensa ja kuivuu nopeammin kuin viipaloimaton leipä.
- Säilytä ranskalaistyylinen leipä paperipussissa tai kosketuksessa ilman kanssa, jotta se säilyttää rapean kuorensa. Tämän tyyppinen leipä on parhaimmillaan leipomispäivänä.

Leivän pakastus/sulatus

- Leipä säilyy pakastettuna ilmatiiviissä astiassa 4–6 viikon ajan.
- Voit viipaloida leivän ennen pakastusta, jotta voit käyttää siitä vain muutaman viipaleen kerrallaan.
- Jos sulatat kokonaisen leivän, anna sen sulaa pakastusastiassa, jotta leipä imee kosteuden uudelleen itseensä.
- Sulata leipä huoneenlämmössä tai pienellä teholla mikroaaltouunissa.

Puhdistus ja hoito

Pidä laite puhtaana rasvasta ja ruoantähteistä turvallisuuden varmistamiseksi.

Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtele sitä vesihanalla.

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

- 1** Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

- 2** Poista vaivausterät leipävuoasta välittömästi leivonnan jälkeen, jotta terät eivät juutu.

Huomautus: Jos terät ovat juuttuneet, täytä leipävuoaka vedellä niin, että vaivausterät peittyvät, ja anna vuoan liota 30 minuuttia. Poista sitten vaivausterät akselista.

- 3** Puhdista vaivausterät kuumalla vedellä, jossa on hieman astianpesuainetta. Puhdista vaivausterien reiät puisella hammastikulla tai nailonharjalla.

62 SUOMI

- 4 Puhdista leipävuoka, teline, pellit ja erottimet pehmeällä liinalla. Kostuta liina ensin kuumalla vedellä, jossa on hieman astianpesuainetta.

Älä upota leipävuokaa veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa.

Teline, pellit ja erottimet eivät ole konepesunkestäviä.

- 5 Puhdista leipävuoan sisällä olevat akselit pehmeällä liinalla.
- 6 Huuhtelee leipävuoan sisäpuoli puhtaalla vedellä.
- 7 Pyyhi kansi kostealla liinalla.
- 8 Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.

Älä käytä kemiallisia uuninpuhdistusaineita.

- 9 Kuivaa kaikki osat huolellisesti pehmeällä liinalla, ennen kuin kokoat laitteen.

Huomautus: Mittalusikka, harja ja mittakuppi ovat konepesunkestäviä. Leipävuoka, vaivausterät, metallikoukku, leikkuri, teline, pellit ja erottimet eivät ole konepesunkestäviä.

Säilytys

- 1 Kierrä virtajohto laitteen pohjassa olevan johtokelan ympärille (Kuva 17).
- 2 Aseta 2 uunipeltiä päällekkäin (Kuva 18).
- 3 Käännä teline ylösalaisin (Kuva 19).
- 4 Aseta uunipellit telineeseen (Kuva 20).
- 5 Aseta käännetty teline, jossa uunipellit ovat, leipävuokaan ja sulje kansi (Kuva 21).
- 6 Säilytä laitetta turvallisessa ja kuivassa paikassa.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 22).

Takuu ja huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin kuluttajapalvelukeskuksesta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole kuluttajapalvelukeskusta, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

Vianmääritys

Tässä luvussa kuvataan tavallisimmat laitteen käyttöön liittyvät ongelmat. Ellet onnistu ratkaisemaan ongelmaa alla olevien ohjeiden avulla, ota yhteys Philipsin maakohtaiseen asiakaspalveluun.

Leipäkoneen ongelmat

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Painikkeet eivät toimi.	Pistoke ei ole pistorasiassa.	Liitä pistoke pistorasiaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Laitteesta kuuluu kovaa ääntä käytön aikana.	Moottori pitää kovaa ääntä vaivausprosessin aikana. Tämä on normaalia.	Toimenpiteitä ei vaadita.
Laitte kolisee käytön aikana.	Leipävuokaa ei ole asennettu oikein.	Lukitse leipävuoka paikalleen kunnolla painamalla sitä tiukasti.
Höyryaukoista nousee hieman savua ja laitteesta tulee palaneen hajua.	Raaka-aineita tai leivänmuruja on kerääntynyt lämmitysvastuksen päälle tai laitteen sisälle.	Puhdista laite aina käytön jälkeen. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistamista.
Laitte ei käynnisty, kun painan käynnistys/pysäytys/peruutus-painiketta, ja näyttöön tulee teksti ERR.	Laitte ylikuumenee.	Anna laitteen jäähtyä noin 1 tunnin ajan.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

- A Grille de cuisson
- B Plaque de cuisson
- C Séparateurs (2 longs et 4 petits)
- D Trancheuse
- E Verre mesureur
- F Cuillère de mesure
- G Bloc de commande
 - 1 Liste des programmes
 - 2 Poids
 - 3 Afficheur
 - 4 Coloration de la croûte
 - 5 Sélecteur de programme
 - 6 Sélecteur de poids
 - 7 Bouton d'augmentation du programmeur
 - 8 Bouton de diminution du programmeur
 - 9 Sélecteur de coloration de la croûte
 - 10 Bouton marche/arrêt/annulation
 - 11 Voyant marche/arrêt
- H Couvercle
- I Hublot
- J Crochet métallique
- K Moule à pain avec revêtement antiadhésif
- L Évents
- M Fiche et cordon d'alimentation
- N Rangement du cordon
- O Résistance chauffante
- P Évents à vapeur
- Q Lames de pétrissage avec revêtement antiadhésif
- R Anse du moule à pain
- S Axes pour les lames de pétrissage
- T Brosse

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

- 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 sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation, l'appareil ou le moule à pain est endommagé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Maintenez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne le laissez pas dépasser 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.
- Assurez-vous que la résistance chauffante, les axes 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 bloc de commande avec des mains humides.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur externe.
- 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 risqueraient 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

- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- 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 l'appareil refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Ne cuisez pas de pain en plaçant le moule à pain dans un four traditionnel.
- 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.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir brûlantes lorsque l'appareil fonctionne. 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 événements 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 événements.
- N'utilisez pas le moule à pain s'il est abîmé.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne nettoyez 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.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez la trancheuse fournie. Sa lame est très coupante.
- Remettez le système d'incision dans son étui après utilisation et rangez-le en lieu sûr.

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 mode d'emploi.

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 7 minutes. Si la coupure de courant a lieu en cours de cuisson, le programmeur reprend là où il s'était arrêté, une fois le courant rétabli. Si la coupure de courant dure plus de 7 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, retirez son contenu, puis recommencez. Si vous avez réglé le programmeur 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, retirez son contenu, puis recommencez.

Avant la première utilisation

- 1** Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Veillez à ne pas jeter les lames 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 les lames de pétrissage à l'aide d'un chiffon humide.

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

- 4** Séchez soigneusement toutes les pièces avant d'utiliser l'appareil.

Bloc de commande

Afficheur

L'afficheur indique les informations suivantes :

- Numéro du programme (1-14)
- Icône du programme lorsqu'un numéro de programme est sélectionné
- Icône du programmeur lorsque le programmeur est réglé
- Icône de progression pendant toute la durée du programme

- Icône de maintien au chaud lorsque le programme est terminé et tant que le mode de maintien au chaud est actif. L'afficheur indique simultanément la durée de maintien au chaud (comprise entre quelques minutes et une heure).
- Poids et coloration de la croûte sélectionnés
- Décompte du temps de cuisson exprimé en minutes
- « Fin » lorsque le programme est terminé
- « OFF » (Arrêt) lorsque le programme a été annulé ou réinitialisé
- « Err » en cas d'erreur
- « Add » (Ajouter) lorsque vous pouvez ajouter des ingrédients secs supplémentaires (fruits ou noix, par exemple)

Boutons du programmateur

Utilisez les boutons d'augmentation et de diminution du programmateur lorsque vous souhaitez reculer l'heure à laquelle le pain doit être prêt. L'heure peut être différée de 15 heures au maximum. Par exemple, réglez le programmateur sur 15 heures à 17 h 00 pour que le pain soit prêt à 8 h 00 le lendemain matin.

Bouton marche/arrêt/annulation

- Appuyez sur ce bouton pour lancer un programme ou démarrer le décompte du programmateur.
- Appuyez sur ce bouton pendant 2 secondes, jusqu'à ce que l'appareil émette un long signal sonore et que le message « OFF » (Arrêt) apparaisse sur l'afficheur. Le programme en cours est alors annulé et l'appareil retourne au réglage par défaut (c'est à dire le programme 1 - Basic White (Pain blanc classique), 1 000 g, coloration de croûte moyenne). L'appareil n'est pas éteint.

Programmes

Le sélecteur de programme vous permet d'opter pour l'un des 14 menus différents proposés. L'afficheur indique le numéro du menu sélectionné et son temps de traitement optimal.

Coloration de la croûte

Le sélecteur de coloration de la croûte vous permet d'opter pour l'une des trois colorations proposées : claire, moyenne ou foncée. L'afficheur indique la coloration de la croûte sélectionnée.

Poids du pain

Le sélecteur de poids vous permet d'opter pour l'un des trois poids proposés : 750 g, 1 000 g ou 1 250 g. L'afficheur indique le poids du pain.

Voyant marche/arrêt

Lorsque la machine à pain est sous tension, le voyant marche/arrêt est allumé.

Utilisation de l'appareil

Préparation de l'appareil et des ingrédients

- 1 Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane.
- 2 Saisissez l'anse du moule à pain et tirez le moule à pain vers la gauche ou la droite pour le débloquer. Retirez ensuite le moule à pain de l'appareil. (fig. 2)

Remarque : Ôtez toujours le moule à pain avant d'y verser des ingrédients pour éviter d'en faire tomber dans l'appareil.

- 3 Assurez-vous que les trous des lames de pétrissage et les axes dans le moule à pain sont parfaitement propres.

Remarque : Si ces pièces ne sont pas propres, il se peut que vous ne parveniez pas à monter correctement les lames de pétrissage.

- 4** Alignez la partie plane des trous des lames de pétrissage avec celle des axes du moule à pain. Fixez ensuite fermement les lames de pétrissage sur les axes (fig. 3).

Remarque : Veillez à ce que les lames de pétrissage soient bien en place, afin d'éviter qu'elles ne se détachent en cours d'utilisation, ce qui affecterait le mélange ou le pétrissage.

Remarque : Lorsque les lames de pétrissage sont correctement fixées aux axes, un certain jeu horizontal peut être observé, ce qui est parfaitement normal.

- 5** Mesurez les ingrédients pour la recette de votre choix (voir le chapitre « Recettes de pain classiques » dans la brochure d'informations sur la cuisson fournie).

Remarque : Mesurez toujours soigneusement les ingrédients. Reportez-vous à la section « Mesure des ingrédients » au chapitre « Ingrédients » de la brochure d'informations sur la cuisson fournie.

- 6** Versez les ingrédients dans le moule à pain en respectant l'ordre indiqué dans la recette.
- Ajoutez toujours la levure en dernier. Creusez un puits dans la farine, puis versez-y la levure.

Ne mélangez pas la levure aux ingrédients humides ou liquides, car le pain risquerait de ne pas lever correctement, notamment lorsque vous utilisez le programmateur.

- Si un ingrédient doit être ajouté en cours de préparation, l'appareil émet un signal sonore court suivi d'un signal sonore long trois fois de suite et le message « ADD » (Ajouter) apparaît sur l'afficheur. Si vous n'ajoutez pas d'ingrédient, l'appareil poursuit tout simplement le processus de préparation du pain.

- 7** Placez le moule à pain dans l'appareil. Poussez fermement le moule à pain vers le bas jusqu'à ce qu'il se bloque (fig. 4).

Si le moule à pain n'est pas correctement inséré, les lames de pétrissage ne fonctionneront pas.

- 8** Repliez l'anse du moule à pain, puis fermez le couvercle de l'appareil.

Remarque : Abaissez le couvercle doucement car il est lourd.

- 9** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
▶ L'appareil émet un signal sonore et le chiffre « 1 », correspondant au programme du Basic White (Pain blanc classique) apparaît sur l'afficheur.

Sélection des réglages

- 1** Appuyez sur le sélecteur de programme jusqu'à ce que l'afficheur indique le numéro du programme adapté à la recette que vous avez choisie (fig. 5).
▶ Le numéro indiqué sur l'affichage augmente de 1 à chaque fois que vous appuyez sur le sélecteur de programme.
▶ L'afficheur indique successivement le numéro de programme sélectionné et le temps de traitement.

Remarque : L'appareil émet un signal sonore lorsque vous appuyez sur un mauvais bouton, par exemple lorsque vous appuyez sur le sélecteur de poids pendant le programme Dough (Pâte).

- 2** Appuyez sur le sélecteur de poids autant de fois que nécessaire pour sélectionner le poids de pain approprié (fig. 6).

Remarque : Il est également possible de sélectionner le poids dans les programmes 1-7. Trois sélections de poids sont disponibles dans les programmes 1-6 (750 g, 1 000 g et 1 250 g) et deux sélections sont disponibles dans le programme 7 (1 000 g et 1 250 g). Le poids prédéfini pour les programmes 1 à 8 est de 1 000 g.

Veillez à ce que le poids sélectionné corresponde aux ingrédients de la recette choisie, afin d'éviter que le pain ne gonfle trop ou ne brûle. Reportez-vous au chapitre « Programmes et recettes de pain classiques » de la brochure d'informations sur la cuisson fournie.

Par exemple, si vous sélectionnez un poids de pain de 1 000 g (le poids prédéfini pour le pain blanc), utilisez 600 g (4 tasses) de farine blanche.

► Le point à gauche de l'afficheur indique le poids sélectionné. L'afficheur indique également le numéro du programme sélectionné (fig. 7).

3 Si vous le souhaitez, appuyez sur le sélecteur de coloration de la croûte autant de fois que nécessaire pour sélectionner la coloration de votre choix (fig. 8).

Pour les programmes 1 à 8, la coloration de croûte prédéfinie est moyenne.

► Le point à droite de l'afficheur indique la coloration de croûte sélectionnée (fig. 9).

► L'afficheur indique le temps de cuisson pour le programme, le poids et la coloration de la croûte sélectionnés. Il est exprimé en heures et minutes (fig. 10).

4 Appuyez sur le bouton marche/arrêt/annulation pour lancer le processus de fabrication du pain. (fig. 11)

Remarque : Dans les programmes 3, 4 et 7, l'appareil préchauffe avant de commencer à mélanger.

► L'icône de progression clignote (fig. 12).

Pendant la cuisson, l'appareil et le couvercle deviennent extrêmement chauds. Prenez garde de ne pas vous brûler.

Remarque : Vous pouvez observer le mélange, le pétrissage et la cuisson par le hublot. Il est possible que de la buée se forme sur la face interne du hublot. Vous pouvez soulever le couvercle pour regarder à l'intérieur de l'appareil pendant les étapes de mélange et de pétrissage, mais N'OUVREZ PAS LE COUVERCLE PENDANT LA CUISSON (la dernière heure environ du temps total de traitement), car cela pourrait faire retomber le pain.

► L'afficheur décompte le temps de traitement par intervalles de 1 minute jusqu'à ce que le pain soit cuit.

► Toutes les 3 secondes, l'animation de progression s'affiche (fig. 13).

► Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore. L'afficheur indique successivement le message « Fin » pendant 1 seconde puis la durée de maintien au chaud pendant 1 seconde (la durée de maintien au chaud est comprise entre quelques minutes et 1 heure). (fig. 14)

► Pendant la durée de maintien au chaud, l'icône de maintien au chaud est affichée. L'icône du programme n'est pas visible pendant la durée de maintien au chaud. (fig. 15)

Remarque : Le mode de maintien au chaud ne fonctionne pas avec le programme Dough (Pâte), Pasta Dough (Base pour pâtes), Multi Bread Shaper (Multi-pain) et Multi Bread Shaper Sweet (Multi-pain sucré). Si vous laissez de la pâte prête trop longtemps dans l'appareil, elle pourrait trop lever, ce qui affecterait le résultat final. Pour un résultat optimal, retirez la pâte à la fin du programme, puis suivez les instructions figurant dans la recette pour modeler la pâte, la laisser reposer et la cuire.

Remarque : Si vous ne retirez pas le pain pendant que l'appareil est en mode de maintien au chaud ou juste après, la croûte prend l'humidité et ramollit. Le mode de maintien au chaud NE poursuit PAS la cuisson du pain et ne fait pas fonder la croûte.

Utilisation du programmateur

Vous pouvez utiliser le programmateur si vous souhaitez reculer l'heure à laquelle le pain doit être prêt. L'heure peut être différée de 15 heures au maximum.

Par exemple, réglez le programmateur sur 15 heures à 17 h 00 pour que le pain soit prêt à 8 h 00 le lendemain matin.

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.

Remarque : Le programmateur ne fonctionne pas pour les programmes 7, 8, 9 et 11 à 14.

Pour utiliser le programmateur :

- 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.
 - L'afficheur indique le temps de traitement total correspondant aux réglages sélectionnés.
- 3 Calculez la différence horaire (exprimée en heures) entre l'heure actuelle et l'heure à laquelle vous souhaitez que le pain soit prêt.

Par exemple, s'il est actuellement 17 h 00, et que vous souhaitez que le pain soit prêt le lendemain matin à 8 h 00, la différence horaire est de 15 heures.
- 4 Appuyez sur les boutons d'augmentation ou de diminution du programmeur jusqu'à ce que l'afficheur indique la bonne différence horaire (fig. 16).
 - À chaque fois que vous appuyez sur les boutons d'augmentation ou de diminution du programmeur, la durée indiquée augmente ou diminue de 10 minutes. Le processus est plus rapide si vous maintenez ces boutons enfoncés.

Remarque : Si la durée indiquée sur l'afficheur atteint 15 h et que vous continuez à appuyer sur le bouton d'augmentation, elle retourne au temps de cuisson du programme défini.

Remarque : Si vous avez dépassé la durée que vous souhaitez définir, appuyez sur le bouton contraire pour augmenter ou diminuer la durée.

- 5 Appuyez sur le bouton marche/arrêt/annulation.
 - L'icône de progression se met à clignoter lorsque la machine à pain démarre son programme.
 - Le programmeur commence à décompter la durée sélectionnée en minutes et l'animation de progression s'affiche toutes les trois secondes.
 - Le pain est prêt lorsque le programmeur atteint 00:01. Le message « Fin » apparaît sur l'afficheur et l'appareil émet un signal sonore.

Après la cuisson

L'intérieur de la machine à pain, le moule à pain, les lames 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 arrêter le mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton marche/arrêt/annulation pendant 2 secondes. L'afficheur indique « OFF » (Arrêt), le programme actuel est annulé et le réglage par défaut est rétabli.
- 2 Éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur.
- 3 À l'aide de maniques ou de gants de cuisine, ouvrez le couvercle et saisissez l'anse du moule à pain. Tirez le moule à pain vers la gauche ou la droite pour le débloquer puis retirez-le de l'appareil à l'aide de son anse.
- 4 Pour démouler facilement le pain, laissez le pain reposer à la verticale dans le moule pendant 5 minutes. Retournez ensuite le moule, et secouez-le en tenant l'anse afin de démouler le pain sur une grille à pâtisserie qui permettra à la chaleur et à la vapeur de s'échapper plus rapidement du pain.

Si nécessaire, introduisez une spatule plate en caoutchouc ou en plastique le long du moule pour détacher le pain.

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 Si une ou les deux lames de pétrissage sont implantées sous le pain, retirez-les à l'aide du crochet métallique fourni avec l'appareil.

Veillez toujours à ne pas laisser les lames de pétrissage dans le pain, car vous pourriez les endommager en coupant le pain.

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques autres que le crochet métallique pour retirer les lames de pétrissage car ils pourraient endommager leur revêtement antiadhésif.

Attention, les lames de pétrissage et le pain sont brûlants.

6 Retirez immédiatement les lames de pétrissage du pain afin d'éviter qu'elles n'attachent au pain.

Remarque : Si les lames ne se détachent pas, versez de l'eau dans le moule à pain de manière à immerger les lames de pétrissage, puis laissez tremper pendant 30 minutes. Détachez ensuite les lames de pétrissage des axes.

7 Laissez le pain refroidir sur la grille pendant 30 à 60 minutes avant de le couper à l'aide d'un couteau à pain ou d'un couteau électrique.

8 Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de refaire un pain.

Conservation du pain

- Le pain doit être mangé frais car il ne contient pas de conservateurs. Il ne se conserve que 1 ou 2 jours.
- Conservez le pain à température ambiante dans un sac en plastique bien fermé ou dans une boîte hermétique.
- Le pain en tranches rassit et sèche plus vite que le pain entier.
- Conservez le pain français dans un sac en papier ou à l'air libre pour que la croûte ne ramollisse pas. Ce type de pain est meilleur le jour-même.

Congélation/décongélation du pain

- Vous pouvez conserver le pain au congélateur pendant 4 à 6 semaines dans une boîte hermétique.
- Vous pouvez trancher le pain avant de le congeler afin de ne prélever que quelques tranches à la fois.
- Si vous décongelez un pain entier, laissez-le dans sa boîte afin de permettre à l'humidité de réintégrer le pain.
- Laissez le pain se décongeler à température ambiante ou utilisez le micro-ondes à un réglage bas.

Nettoyage et entretien

Pour une sécurité optimale, gardez l'appareil propre et exempt de graisse ou de tout résidu alimentaire.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas sous le robinet.

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

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

2 Une fois la cuisson terminée, retirez immédiatement les lames de pétrissage afin d'éviter qu'elles n'attachent au pain.

Remarque : Si les lames ne se détachent pas, versez de l'eau dans le moule à pain de manière à immerger les lames de pétrissage, puis laissez tremper pendant 30 minutes. Détachez ensuite les lames de pétrissage de l'axe.

- 3 Nettoyez les lames de pétrissage à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Nettoyez le trou des lames de pétrissage à l'aide d'une pique en bois ou d'une brosse à vaisselle en nylon.
- 4 Nettoyez le moule à pain, la grille de cuisson, les plaques de cuisson et les séparateurs à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.

Ne plongez pas le moule à pain dans l'eau et ne le passez pas au lave-vaisselle.

La grille de cuisson, les plaques de cuisson et les séparateurs ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle.

- 5 Nettoyez les axes dans le moule à pain à l'aide d'un chiffon doux.
- 6 Rincez l'intérieur du moule à pain à l'eau propre.
- 7 Essuyez le couvercle à l'aide d'un chiffon humide.
- 8 Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

N'utilisez pas de décapant pour four.

- 9 Séchez soigneusement toutes les pièces avec un chiffon doux avant de remonter l'appareil.

Remarque : La cuillère de mesure, la brosse et la mesure graduée passent au lave-vaisselle. Le moule à pain, les lames de pétrissage, le crochet métallique, la trancheuse, la grille de cuisson, les plaques de cuisson et les séparateurs ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle.

Rangement

- 1 Enroulez le cordon d'alimentation autour des crochets de rangement à la base de l'appareil (fig. 17).
- 2 Mettez les 2 plateaux de cuisson l'un au-dessus de l'autre (fig. 18).
- 3 Retournez le support de cuisson (fig. 19).
- 4 Placez les plateaux de cuisson empilés sur le support de cuisson (fig. 20).
- 5 Placez le support de cuisson retourné et les plateaux de cuisson dans le moule à pain et fermez le couvercle (fig. 21).
- 6 Placez l'appareil dans un endroit sûr et sec.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 22).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, 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 le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problèmes avec la machine à pain

Problème	Cause possible	Solution
Les boutons ne fonctionnent pas.	L'appareil n'est pas branché sur la prise secteur.	Insérez la fiche électrique dans la prise secteur. Si le problème persiste, contactez le Service Consommateurs Philips.
L'appareil est bruyant lorsqu'il fonctionne.	Le moteur produit du bruit lors du pétrissage. Ce phénomène est normal.	Aucune action n'est requise.
Les pièces de l'appareil s'entrechoquent pendant le fonctionnement.	Le moule à pain est mal monté.	Pour installer le moule à pain correctement, appuyez dessus fermement jusqu'à ce qu'il se bloque.
De la fumée s'échappe des événements et l'appareil émet une odeur de brûlé.	Des ingrédients ou des miettes de pain se sont accumulés sur la résistance chauffante ou à l'intérieur de l'appareil.	Nettoyez toujours l'appareil après chaque utilisation. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de commencer à le nettoyer.
L'appareil ne fonctionne pas lorsque j'appuie sur le bouton marche/arrêt/annulation et l'afficheur indique « ERR ».	L'appareil surchauffe.	Laissez l'appareil refroidir pendant 1 heure environ.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A Bakrek
- B Bakschaal
- C Scheiders (2 lange scheiders en 4 korte)
- D Snijder
- E Maatbeker
- F Maatschepje
- G Bedieningspaneel
 - 1 Programmalijst
 - 2 Gewichtsindicaties
 - 3 Display
 - 4 Korstkleurindicaties
 - 5 Programmaselectieknop
 - 6 Gewichtskeuzeknop
 - 7 Timerknop voor verlengen van tijd
 - 8 Timerknop voor verkorten van tijd
 - 9 Keuzeknop voor korstkleur
 - 10 Start-/stop-/annuleerknop
 - 11 Aan/uitlampje
- H Deksel
- I Kijkglas
- J Metalen haak
- K Broodpan met antiaanbaklaag
- L Stoomopeningen
- M Netsnoer en stekker
- N Snoeropbergvoorziening
- O Verwarmingselement
- P Stoomuitlaat
- Q Kneedbladen met antiaanbaklaag
- R Handvat van broodpan
- S Assen voor kneedbladen
- T Borstel

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 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.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit het apparaat alleen 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.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Houd het netsnoer buiten het bereik van kinderen. Laat het netsnoer 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.
- Zorg ervoor dat het verwarmingselement, de assen van de broodpan en de 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 gebruik het bedieningspaneel niet als uw handen nat zijn.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- 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 bakken worden het apparaat en het deksel zeer 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 ingrediënten alleen in de broodpan. Doe of mors geen ingrediënten en/of toevoegingen in het binnenste van het apparaat. Hierdoor kan het verwarmingselement beschadigd raken.
- 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

- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. 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 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.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is. Gebruik altijd ovenwanten wanneer u de broodpan aan het handvat optilt of wanneer u de hete broodpan, het kneedblad of het hete brood hanteert.
- 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.

76 NEDERLANDS

- 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.
- Wees voorzichtig met de meegeleverde snijder; want het mes van de snijder is erg scherp.
- Plaats na gebruik de beschermkap op de snijder en berg de snijder veilig op.

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 vóór een stroomstoring onthoudt, mits de stroomtoevoer binnen 7 minuten wordt hersteld. Als de stroomstoring tijdens een bakproces optreedt, begint de baktijd weer te lopen vanaf het punt waar de tijd gestopt was op het moment dat de stroomtoevoer wordt hersteld. Als de stroom tijdens een bakproces langer dan 7 minuten uitvalt, wordt de broodbakmachine automatisch gereset naar de vooraf ingestelde baktijd zodra de stroomtoevoer wordt hersteld. Open de broodbakmachine, verwijder de inhoud en begin opnieuw. Als u de timer hebt ingesteld en het vooraf ingestelde bakproces nog niet is begonnen wanneer een stroomstoring optreedt, wordt de broodbakmachine automatisch gereset naar de vooraf ingestelde baktijd zodra de stroomtoevoer wordt hersteld. Open de broodbakmachine, verwijder de inhoud en begin opnieuw.

Voor het eerste gebruik

- 1** Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat. Pas op dat u de kneedbladen niet weggooit.
- 2** Verwijder eventuele etiketten van de behuizing van het apparaat.
- 3** Om stof te verwijderen dat zich eventueel op het apparaat heeft verzameld, veegt u de buitenkant van het apparaat, de broodpan en de kneedbladen af met een vochtige doek.

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

- 4** Droog alle onderdelen grondig af voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Bedieningspaneel

Display

Op het display is het volgende te zien:

- Programmanummer (1-14)
- Programmapictogram voor wanneer een nummer is geselecteerd
- Timerpictogram voor wanneer de timer is ingesteld
- Voortgangspictogram voor zolang het programma actief is
- Warmhoudpictogram voor wanneer het programma is voltooid en voor zolang de warmhoudmodus actief is. Het display geeft tegelijkertijd de warmhoudtijd weer (telt op in minuten tot maximaal één uur).
- Gekozen gewicht en gekozen korstkleur
- Resterende baktijd in minuten

- 'Fin' (Voltooid) wanneer het programma is afgelopen
- 'OFF' (Uit) wanneer het programma is geannuleerd of gereset
- 'Err' (Fout) als er sprake is van een fout
- 'Add' (Toevoegen) wanneer extra vaste ingrediënten (bijvoorbeeld fruit of noten) kunnen worden toegevoegd

Timerknoppen

U kunt de timerknoppen gebruiken voor het verlengen en verkorten van de tijd, als u wilt dat het brood op een later tijdstip versgebakken klaar staat. De maximale vertragingstijd die kan worden ingesteld is 15 uur.

Stel de timer bijvoorbeeld om 17:00 uur in op 15 uur om te zorgen dat het brood de volgende ochtend om 8:00 uur klaar is.

Start-/stop-/annuleerknop

- Druk op deze knop om een programma te starten of de afteltijd voor de timer te starten.
- Houd deze knop 2 seconden ingedrukt tot u 1 lange pieptoon hoort en het bericht 'OFF' (Uit) op het display verschijnt. Hierdoor wordt het huidige programma geannuleerd en wordt de standaardinstelling van het apparaat hersteld (programma 1: Basic White, 1000 g, gemiddelde korstkleur). Het apparaat wordt hierdoor niet uitgeschakeld.

Programma's

Met de programmaselectieknop kunt u een keuze maken uit 14 verschillende menu's. Het nummer van het gekozen menu en de optimale verwerkingstijd voor dit menu verschijnen op het display.

Korstkleur

Met de keuzeknop voor korstkleur kunt u uit drie korstkleuren kiezen: licht, gemiddeld en donker. Het display toont de ingestelde korstkleur.

Gewicht van brood

Met de gewichtskeuzeknop kunt u kiezen uit drie gewichten: 750 g, 1000 g en 1250 g. Het display toont het gewicht van het brood.

Aan/uitlampje

Het aan/uitlampje brandt wanneer de broodbakmachine is ingeschakeld.

Het apparaat gebruiken

Het apparaat en de ingrediënten voorbereiden

- 1** Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
- 2** Trek de broodpan met behulp van het handvat naar links of naar rechts om deze te ontgrendelen. Til de broodpan vervolgens uit het apparaat. (fig. 2)

Opmerking: Verwijder de broodpan altijd voordat u de ingrediënten erin doet, om te voorkomen dat u ingrediënten in het apparaat morst.

- 3** Zorg dat de gaten in de kneedbladen en de assen in de broodpan helemaal schoon zijn.

Opmerking: Als deze onderdelen niet schoon zijn, kunt u de kneedbladen misschien niet correct bevestigen.

- 4** Plaats de platte kant van de gaten in de kneedbladen boven de platte kant van de assen in de broodpan. Duw de kneedbladen vervolgens stevig op de assen (fig. 3).

Opmerking: Zorg dat u de kneedbladen goed vastdrukt, anders kunnen deze tijdens gebruik losraken, wat een negatief effect heeft op het meng- of kneedproces.

Opmerking: Wanneer de kneedbladen goed op de assen zijn bevestigd, hebben deze enige horizontale speling op de assen. Dit is normaal.

- 5** Meet de ingrediënten voor het te maken recept af (zie hoofdstuk 'Standaardbroodrecepten' in het boekje Extra Bakinformatie).

Opmerking: Meet ingrediënten altijd zorgvuldig af. Zie 'Ingrediënten afmeten' in hoofdstuk 'Ingrediënten van het boekje Extra Bakinformatie.

- 6** Doe ingrediënten in de broodpan in de volgorde waarin ze in het recept worden genoemd.
- Voeg gist altijd het laatste toe. Maak een kuiltje in het midden van de bloem en strooi de gist erin.

Vermeng de gist niet met natte ingrediënten. Als u dit doet, bestaat de kans dat het brood niet goed rijst, met name bij gebruik van de timer.

- Als tijdens het bakproces een ingrediënt moet worden toegevoegd, hoort u driemaal achtereenvolgend een korte en een lange pieptoon en verschijnt het bericht 'ADD' (Toevoegen) op het display. Als u niets toevoegt, gaat het apparaat gewoon verder met het bakproces.

- 7** Plaats de broodpan in het apparaat. Duw de broodpan stevig naar beneden tot deze vastklikt (fig. 4).

Als de broodpan niet goed is geplaatst, werken de kneedbladen niet.

- 8** Klap het handvat van de broodpan naar beneden en sluit het deksel van het apparaat.

Opmerking: Sluit het deksel voorzichtig, want dit is zwaar.

- 9** Steek de stekker in het stopcontact.

- ▶ Het apparaat piept en u ziet '1' op het display, wat betrekking heeft op het programma 'Basic White'.

Instellingen kiezen

- 1** Druk op de programmaselectieknop tot u op het display het nummer ziet van het programma dat geschikt is voor het recept dat u wilt maken (fig. 5).
- ▶ Telkens wanneer u op de programmaselectieknop drukt, wordt het nummer op het display met 1 verhoogd.
 - ▶ Het gekozen programmanummer en de verwerkingstijd verschijnen beurtelings op het display.

Opmerking: Als u per ongeluk op een verkeerde knop drukt (als u tijdens het programma Dough bijvoorbeeld op de gewichtskeuzeknop drukt), hoort u een pieptoon.

- 2** Druk een of meerdere keren op de gewichtskeuzeknop om het gewenste broodgewicht te kiezen (fig. 6).

Opmerking: Bij de programma's 1-7 kunt u het gewicht selecteren. De programma's 1-6 bieden de keuze uit drie verschillende gewichten (750 g, 1000 g en 1250 g) en bij het programma 7 kunt u uit twee opties kiezen (1000 g en 1250 g). Het vooraf ingestelde gewicht voor programma 1 tot en met 8 is 1000 g.

Zorg dat het gekozen gewicht overeenstemt met de hoeveelheid ingrediënten van het gekozen recept. Als dit niet het geval is, wordt het brood namelijk te groot of brandt het aan. Zie 'Standaardbroodprogramma's en -recepten' in het boekje Extra Bakinformatie.

Als u het gewicht bijvoorbeeld instelt op 1000 g, het vooraf ingestelde gewicht voor witbrood, moet u 600 g (4 kopjes) witte bloem gebruiken.

- ▶ De stip aan de linkerkant van het display geeft het gekozen gewicht aan. Op het display ziet u ook het nummer van het gekozen programma (fig. 7).
- 3** Druk desgewenst een of meerdere keren op de keuzeknop voor korstkleur om de juiste korstkleur te kiezen (fig. 8).

In programma 1 tot en met 8 wordt uitgegaan van een gemiddelde korstkleur.

- De stip aan de rechterkant van het display geeft de gekozen korstkleur aan (fig. 9).
- De baktijd voor het gekozen programma, het gewicht en de korstkleur verschijnen op het display. De baktijd wordt aangegeven in uren en minuten (fig. 10).

4 Druk op de start-/stop-/annuleerknop om het broodmaakproces te starten. (fig. 11)

Opmerking: In de programma's 3, 4 en 7 begint het apparaat niet direct met mengen, maar verwarmt het eerst voor.

- Het voortgangspictogram knippert (fig. 12).

Tijdens het bakken worden het apparaat en het deksel zeer heet. Pas op dat u zich niet brandt.

Opmerking: U kunt het meng-, kneed- en bakproces volgen via het kijkvenster. Nu en dan kan er wat vocht ontstaan op de binnenkant van het kijkvenster. Tijdens het mengen en kneden kunt u het deksel optillen om in de pan te kijken, maar OPEN HET DEKSEL NIET TIJDENS HET BAKPROCES (ongeveer het laatste uur van de totale verwerkingstijd). Hierdoor kan het brood namelijk inzakken.

- Het display telt de verwerkingstijd af in stappen van 1 minuut tot het brood klaar is.
- Elke drie seconden geeft het display de voortgangsanimatie weer (fig. 13).
- Wanneer het bakproces is afgelopen, piept het apparaat. Het bericht 'Fin' (Voltooid) en de warmhoudtijd verschijnen afwisselend 1 seconde op het display (de warmhoudtijd telt op in minuten tot maximaal 1 uur). (fig. 14)
- Tijdens de warmhoudtijd is het warmhoudpictogram zichtbaar op het display. Het programmapictogram is niet zichtbaar tijdens de warmhoudtijd. (fig. 15)

Opmerking: De warmhoudmodus werkt niet in de programma's Dough, Pasta Dough, Multi Bread Shaper en Multi Bread Shaper Sweet. Als u gekneet deeg te lang in het apparaat laat staan, kan het te ver doorrijzen, wat tot een slecht bakresultaat leidt. Verwijder het deeg aan het einde van het programma voor een optimaal resultaat en volg dan de instructies in het recept om het deeg te vormen, te laten rusten en te bakken.

Opmerking: Als u het brood niet tijdens of direct na het uitschakelen van de warmhoudmodus verwijdert, raakt de korst vochtig en verliest deze zijn knapperigheid. In de warmhoudmodus wordt het brood NIET te doorgebakken of donkerder gebakken.

De timer gebruiken

U kunt de timer gebruiken als u het brood op een later tijdstip klaar wilt hebben. De maximale vertragingstijd die kan worden ingesteld is 15 uur.

Stel de timer bijvoorbeeld om 17:00 uur in op 15 uur om te zorgen dat het brood de volgende ochtend om 8:00 uur klaar is.

Opmerking: Gebruik de timerfunctie niet voor recepten met verse, bederfelijke ingrediënten, bijvoorbeeld eieren, verse melk, zure room of kaas.

Opmerking: De timer werkt niet bij de programma's 7, 8 en 9, en 11 tot en met 14.

U gebruikt de timer als volgt:

1 Doe alle ingrediënten in de broodpan.

2 Kies het programma, het broodformaat en de korstkleur voor uw recept.

- De totale verwerkingstijd voor de gekozen instellingen verschijnt op het display.

3 Bereken het tijdsverschil (in uren) tussen de huidige tijd en de tijd waarop het brood klaar moet zijn.

Als het bijvoorbeeld 17:00 uur is en het brood de volgende morgen om 8:00 uur klaar moet zijn, is het tijdsverschil 15 uur.

4 Druk op de timerknoppen voor het verlengen en verkorten van de tijd tot het juiste tijdsverschil zichtbaar is op het display (fig. 16).

- ▶ Telkens wanneer u op de timerknop voor het verlengen of verkorten van de tijd drukt, wordt de tijd met 10 minuten verlengd of verkort. Als u de knoppen ingedrukt houdt, wordt de tijd sneller gewijzigd.

Opmerking: Als de tijd op het display 15 uur bereikt en u de timerknop voor het verlengen van de tijd ingedrukt blijft houden, verschijnt de baktijd van het ingestelde programma weer op het display.

Opmerking: Als u voorbij de in te stellen tijd gaat, drukt u op de andere knop om de tijd te verlengen of verkorten.

- 5** Druk op de start-/stop-/annuleerknop.
 - ▶ Het voortgangspictogram gaat knipperen zodra de broodbakmachine begint te werken.
 - ▶ De ingestelde tijd wordt door de timer in minuten afgeteld en elke drie seconden wordt de voortgangsanimatie weergegeven.
 - ▶ Het brood is klaar wanneer de timer heeft afgeteld tot 00:01. 'Fin' (Voltooid) verschijnt op het display en het apparaat piept.

Na het bakproces

De binnenzijde van de broodbakmachine, de broodpan, de kneedbladen en het brood zijn erg heet. Gebruik altijd ovenwanten wanneer u de broodpan verwijdert aan het einde van de bakcyclus of tijdens de warmhoudmodus.

- 1** Om de warmhoudmodus uit te schakelen, houdt u de start-/stop-/annuleerknop 2 seconden lang ingedrukt. Op het display verschijnt 'OFF' (Uit), het huidige programma wordt geannuleerd en het apparaat gaat terug naar de standaardinstelling.
- 2** Om het apparaat uit te schakelen haalt u de stekker uit het stopcontact.
- 3** Open het deksel met pannenlappen of ovenwanten en pak de broodpan bij het handvat. Trek de broodpan naar links of rechts om deze te ontgrendelen en til de broodpan vervolgens aan het handvat uit het apparaat.
- 4** Laat het brood 5 minuten rechtop in de broodpan staan. Het is dan gemakkelijker te verwijderen. Draai de pan vervolgens ondersteboven, houd het handvat vast en schud het brood uit de pan op een afkoelrooster, zodat de warmte en het vocht uit het brood sneller vrijkomen.

Beweeg zo nodig een rubberen of kunststof spatel langs de rand van de pan om het brood los te maken.

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** Als één of beide kneedbladen vastzitten in de onderkant van het brood, gebruik dan de meegeleverde metalen haak om het/de kneedblad(en) te verwijderen.

Laat de kneedbladen nooit in het brood zitten. Anders kunnen de kneedbladen beschadigd raken wanneer u het brood snijdt.

Gebruik geen ander metalen keukengerei om de kneedbladen te verwijderen: hierdoor kan de antiaanbaklaag van de kneedbladen beschadigd raken.

Pas op, de kneedbladen en het brood zijn heet.

- 6** Verwijder onmiddellijk de kneedbladen uit de broodpan om te voorkomen dat de kneedbladen vast komen te zitten.

Opmerking: Als de kneedbladen vastzitten, vult u de broodpan met water tot boven de kneedbladen en laat u de pan 30 minuten weken. Haal de kneedbladen vervolgens van de assen.

- 7** Laat het brood 30-60 minuten op het afkoelrooster afkoelen voordat u het snijdt met een broodmes of een elektrisch mes.
- 8** Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt of voordat u een ander brood bakt.

Brood bewaren

- Eet brood wanneer het vers is, omdat het geen conserveringsmiddelen bevat. U kunt het 1 à 2 dagen bewaren.
- Bewaar het brood op kamertemperatuur in een goed afgesloten plastic zak of een luchtdicht afsluitbare bewaardoos.
- Sneetjes brood worden sneller oud en droog dan ongesneden brood.
- Bewaar Frans brood in een papieren zak of op een plaats waar er lucht bij kan komen, om te zorgen dat de korst knapperig blijft. Dit soort brood smaakt het best op de dag waarop het is gebakken.

Brood invriezen/ontdooien

- U kunt brood 4 tot 6 weken in de vriezer bewaren in een luchtdicht afsluitbare bewaardoos.
- Vóór u het brood invriest, kunt u het snijden, zodat u desgewenst een paar sneetjes tegelijk uit de vriezer kunt halen.
- Als u het hele brood ontdooit, laat het dan in de oorspronkelijke bewaardoos zitten. Hierdoor kan het vocht opnieuw worden geabsorbeerd door het brood.
- Laat brood op kamertemperatuur of in de magnetron (op een lage stand) ontdooien.

Schoonmaken en onderhoud

Houd het apparaat voor maximale veiligheid schoon en vrij van vet en etensresten.

Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof en spoel het ook niet af onder de kraan.

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

- 1** Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.
- 2** Verwijder de kneedbladen onmiddellijk na het bakken uit de broodpan om te voorkomen dat de kneedbladen vast komen te zitten.

Opmerking: Als de kneedbladen vastzitten, vult u de broodpan met water tot boven de kneedbladen en laat u de pan 30 minuten weken. Haal de kneedbladen vervolgens van de assen.

- 3** Maak de kneedbladen schoon in warm water met wat afwasmiddel. Maak het gat in de kneedbladen schoon met een houten tandenstoker of een nylon schoonmaakborsteltje.
- 4** Maak de broodpan, het bakrek, de bakschalen en de scheiders schoon met een zachte doek die is bevochtigd met een sopje van warm water met wat afwasmiddel.

Dompel de broodpan niet in water en maak deze niet schoon in de vaatwasmachine.

Het bakrek, de bakschalen en de scheiders zijn niet vaatwasmachinebestendig.

- 5** Maak de assen in de broodpan schoon met een zachte doek.
- 6** Spoel de binnenzijde van de broodpan uit met schoon water.
- 7** Veeg het deksel schoon met een vochtige doek.
- 8** Veeg de binnen- en buitenzijde van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Gebruik geen chemische ovenreinigers.

82 NEDERLANDS

- 9 Droog alle onderdelen grondig af met een zachte, droge doek voordat u het apparaat weer in elkaar zet.

Opmerking: Het maatschepje, de borstel en de maatbeker zijn vaatwasmachinebestendig. De broodpan, de kneedbladen, de metalen haak, de snijder, het bakrek, de bakschalen en de scheidings zijn niet vaatwasmachinebestendig.

Opbergen

- 1 Wind het snoer rond de snoeropberghaken in de onderzijde van het apparaat (fig. 17).
- 2 Plaats de 2 bakschalen boven op elkaar (fig. 18).
- 3 Draai het bakrek ondersteboven (fig. 19).
- 4 Plaats de op elkaar gestapelde bakschalen in het bakrek (fig. 20).
- 5 Plaats het omgedraaide bakrek met de bakschalen in de broodpan en sluit het deksel (fig. 21).
- 6 Berg het apparaat op een veilige, droge plaats op.

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 (fig. 22).

Garantie en service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (www.philips.nl), of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide garantie'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Problemen met de broodbakmachine

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De knoppen werken niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.
Het apparaat maakt geluid tijdens gebruik.	De motor produceert geluid tijdens het kneedproces. Dit is normaal.	U hoeft niets te doen.
Het apparaat rammelt tijdens gebruik.	De broodpan is niet goed geplaatst.	Plaats de broodpan goed in het apparaat door deze stevig naar beneden te drukken tot deze vastklikt.
Er komt rook uit de stoomopeningen en het apparaat produceert een brandlucht.	Er hebben zich ingrediënten of broodkrumels opgehoopt op het verwarmingselement of in de binnenkant van het apparaat.	Maak het apparaat na gebruik altijd schoon. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.
Het apparaat gaat niet aan als ik op de start-/stop-/annuleerknop druk en 'ERR' (Fout) verschijnt op het display.	Het apparaat is oververhit.	Laat het apparaat ongeveer 1 uur afkoelen.

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A Stekerist
- B Stekebrett
- C Skillere (2 lange skillere og 4 korte)
- D Skjærevalse
- E Målebeger
- F Måleskje
- G Kontrollpanel
 - 1 Programliste
 - 2 Vektindikasjoner
 - 3 Skjerm
 - 4 Skorpefargeindikasjoner
 - 5 Programvelger
 - 6 Vektvelger
 - 7 Øk timer-knapp
 - 8 Reduser timer-knapp
 - 9 Skorpefargevelger
 - 10 Start/stopp/avbryt-knapp
 - 11 Av/på-lampe
- H Lokk
- I Visningsvindu
- J Metallkrok
- K Brødpanne med klebefritt belegg
- L Dampventiler
- M Strømledning og støpsel
- N Ledningsholder
- O Varmeelement
- P Dampventil
- Q Elteblader med klebefritt belegg
- R Håndtak på brødpanne
- S Aksler for elteblader
- T Børste

Viktig

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

Fare

- Ikke senk kabinettet til brødbakemaskinen ned i vann eller annen væske, og ikke skyll det under springen.
- Ikke dekk til damp- og luftventilene når brødbakemaskinen er i bruk.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Du må ikke koble apparatet til annet enn en jordet stikkontakt. Pass alltid på at støpselet er ordentlig koblet til stikkontakten.
- Ikke bruk apparatet hvis kontakten, ledningen, apparatkabinettet eller brødpannen er skadet.

- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar alltid ledningen utilgjengelig for barn. Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller benken.
- 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.
- Pass på at varmeelementet, akslene i brødpannen og utsiden av brødpannen er rene og tørre før du setter støpselet inn i stikkkontakten.
- Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det som beskrives i denne veiledningen.
- Ikke sett støpselet til apparatet inn i stikkkontakten eller bruk kontrollpanelet med våte hender.
- For å unngå farlige situasjoner skal dette apparatet aldri kobles til en eksternt timerbryter.
- Ikke kom nær damp- og luftventilene med ansiktet eller hendene når apparatet er i bruk.
- Ikke åpne lokket under steking, siden dette kan føre til at deigen eller brødet faller sammen.
- Under steking blir selve apparatet og lokket svært varmt. Pass på så du ikke brenner deg.
- Ikke ta ut brødpannen fra apparatet mens det er i bruk.
- Bruk aldri redskaper til å blande ingrediensene i brødpannen under et bakeprogram.
- Ha bare ingredienser i brødpannen. Ikke tilsett eller søl ingredienser og/eller tilsetningsstoffer inne i apparatet for å unngå skade på varmeelementet.
- Når du tar ut syltetøy fra brødpannen, må du løfte ut brødpannen med begge hender mens du bruker grytekluter for å helle ut det varme syltetøyet.

Viktig

- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.
- Ikke berør brødpannen med skarpe redskaper, da unngår du skade.
- Ikke utsett apparatet for høye temperaturer eller plasser den på en stekeovn eller komfyr, uansett om den er i bruk eller ikke.
- Plasser alltid apparatet på en stabil, jevn og vannrett overflate.
- Plasser alltid brødpannen i apparatet før du setter støpselet i kontakten og slår på apparatet.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- La alltid apparatet kjøle seg ned før du rengjør eller flytter det.
- Ikke plasser brødpannen i en vanlig stekeovn for å bake brød.
- Dette apparatet skal bare brukes i husholdningen. Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, vil ikke garantien være gyldig lenger, og Philips vil da ikke påta seg noe ansvar for eventuelle skader.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme når apparatet er i bruk. Bruk alltid grytekluter når du løfter brødpannen etter håndtaket, eller når du tar i den varme brødpannen, eltebladet eller det varme brødet.
- Pass deg for den varme dampen som kommer ut av dampventilene under steking, eller som kommer ut av brødbakemaskinen når du åpner lokket under eller etter steking.
- Ikke løft eller flytt på apparatet når det er i bruk.
- Ikke rør deler som beveger seg.
- Ikke utsett apparatet for direkte sollys.
- Ikke stikk metallgjenstander eller fremmedlegemer inn i dampventilene.
- Ikke bruk brødpannen hvis den er skadet.
- Rengjør alltid apparatet etter bruk.
- Ikke rengjør apparatet i oppvaskmaskin.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- La det være minst 10 cm ledig plass over, bak og på begge sider av apparatet for å unngå skader på grunn av varmeutstråling.

- For å unngå skade på apparatet må du aldri sette brødpannen eller andre gjenstander oppå apparatet.
- Vær forsiktig når du håndterer skjærevalsen som følger med. Bladet er svært skarpt.
- Sett hylsen tilbake på skjærevalsen etter bruk, og oppbevar skjærevalsen på et trygt sted.

Elektromagnetiske felt (EMF)

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

Reservesystem ved strømbrudd

Apparatet har en reservefunksjon som husker statusen før et strømbrudd, forutsatt at strømmen kommer tilbake i løpet av sju minutter. Hvis strømbruddet inntreffer under stekeprosessen, fortsetter nedtellingen av steketiden der den slapp, når strømmen kommer tilbake. Hvis strømbruddet varer lenger enn sju minutter og bruddet inntreffer under stekeprosessen, stilles brødbakemaskinen automatisk tilbake til forhåndsinnstillingen når strømmen kommer tilbake. Åpne brødbakemaskinen, ta ut innholdet, og start helt på nytt. Hvis du har stilt inn timeren, og den forhåndsinnstilte stekeprosessen ikke har startet ennå når et strømbrudd inntreffer, stilles brødbakemaskinen automatisk tilbake til forhåndsinnstillingen når strømmen kommer tilbake. Åpne brødbakemaskinen, ta ut innholdet, og start helt på nytt.

Før første gangs bruk

- 1 Fjern all emballasje fra apparatet. Pass på at du ikke kaster eltebladene.
- 2 Fjern alle etiketter fra apparatet.
- 3 Fjern støv som kan ha samlet seg på apparatet, ved å tørke av utsiden av apparatet, brødpannen og eltebladene med en fuktig klut.

Bruk aldri skurebørster, skuremidler eller væsker som bensin eller acetone, til å rengjøre apparatet.

- 4 Tørk alle deler nøye før du begynner å bruke apparatet.

Kontrollpanel

Skjerm

Skjermen viser følgende:

- Programnummer (1–14)
- Programikon når et programnummer er valgt.
- Timerikon når timeren er stilt inn.
- Fremdriftsikon så lenge et program er i gang.
- Hold varm-ikon når programmet er ferdig, og så lenge hold varm-modusen er i gang. Skjermen viser samtidig hold varm-tiden (ved å telle i minutter opp til én time).
- Valgt vekt og valgt skorpefarge.
- Nedtelling av steketid i minutter.
- Fin når programmet er ferdig.
- OFF når programmet er avbrutt eller tilbakestilt.
- Err når det har oppstått en feil.
- Add når du kan tilsette mer faste ingredienser (f.eks. frukt eller nøtter).

Timer-knapper

Du kan bruke knappene for å øke timeren og redusere timeren når du vil at brødet skal være ferdig på et senere tidspunkt. Den maksimale forsinkelsestiden som kan angis, er 15 timer:

Du kan for eksempel sette timeren til 15 timer kl. 17.00 for å få brødet klart til kl. 08.00 neste morgen.

Start/stopp/avbryt-knapp

- Trykk på denne knappen for å starte et program eller nedtellingstiden
- Trykk på denne knappen i to sekunder til du hører et langt pip og meldingen OFF vises på skjermen. Da avbrytes det gjeldende programmet, og apparatet går tilbake til standardinnstillingen (dvs. program 1 – Enkelt hvitt, 1000 g, medium skorpefarge). Apparatet blir ikke slått av.

Programmer

Med programvelgeren kan du velge én av 14 forskjellige menyer. Nummeret til den valgte menyen og den optimale tilberedningstiden for denne menyen vises på skjermen.

Skorpefarge

Med fargevelgeren for skorpen kan du velge én av tre skorpefarger: lys, medium eller mørk. Den valgte skorpefargen vises på skjermen.

Brødvekt

Med vektvelgeren kan du velge én av tre vektverdier: 750 g, 1000 g eller 1250 g. Brødvekten vises på skjermen.

Av/på-lampe

Når brødbakemaskinen er på, lyser av/på-lampen.

Bruke apparatet

Klargjøre apparatet og ingrediensene

- 1** Plasser apparatet på en stabil, vannrett og jevn overflate.
- 2** Ta tak i håndtaket på brødpannen, og dra brødpannen til venstre eller høyre for å løsne den. Løft deretter brødpannen ut av apparatet. (fig. 2)

Merk: Ta alltid ut brødpannen før du tilsetter ingredienser i den for å unngå å søle ingredienser i apparatet.

- 3** Kontroller at hullene i eltebladene og akslene inni brødpannen er helt rene.

Merk: Hvis disse delene ikke er rene, er det ikke sikkert at du klarer å sette eltebladene ordentlig sammen.

- 4** Plasser den flate siden av hullene i eltebladene mot den flate siden av akslene i brødpannen. Skyv deretter eltebladene godt ned på akslene (fig. 3).

Merk: Pass på at du skyver eltebladene ordentlig på plass, ellers kan de falle av under bruk, noe som vil påvirke blande- eller elteprosessen.

Merk: Når eltebladene er satt ordentlig på akslene, har de litt horisontalt spillerom på akslene. Dette er normalt.

- 5** Mål opp ingrediensene til oppskriften du vil tilberede (se kapittelet Vanlige oppskrifter på brød i heftet Mer informasjon om baking).

Merk: Mål alltid opp ingrediensene nøyaktig. Se avsnittet Måle opp ingredienser i kapittelet Ingredienser i heftet Mer informasjon om baking.

- 6** Legg ingrediensene i brødpannen i den rekkefølgen de har i oppskriften.
 - Ha alltid i gjæren til slutt. Lag en grop i midten av melet, og dryss gjæren ned i den.

Ikke bland gjæren med noen av de våte ingrediensene, ellers kommer kanskje ikke brødet til å heves ordentlig, spesielt hvis du bruker timeren.

- Hvis en ingrediens må tilsettes under stekeprosessen, avgir apparatet et kort og et langt pip tre ganger og meldingen ADD vises på skjermen. Hvis du ikke tilsetter en ingrediens, fortsetter apparatet stekeprosessen.

7 Sett brødpannen ned i apparatet. Skyv den godt ned, slik at den låses på plass (fig. 4).

Hvis brødpannen ikke settes sammen på riktig måte, fungerer ikke eltebladene.

8 Slå ned håndtaket på brødpannen, og lukk lokket på apparatet.

Merk: Senk lokket langsomt. Det er tungt.

9 Sett støpselet i stikkkontakten.

▶ Apparatet piper, og skjermen viser 1, som henviser til programmet Enkelt hvitt.

Velge innstillinger

1 Trykk på programvelgeren til skjermen viser nummeret til programmet som passer for oppskriften du vil tilberede (fig. 5).

▶ Hver gang du trykker på programvelgeren, øker nummeret på skjermen med 1.

▶ Skjermen veksler mellom å vise det valgte programnummeret og tilberedingstiden.

Merk: Apparatet piper hvis du ved et uhell trykker på feil knapp, for eksempel hvis du trykker på vektknappen mens deigprogrammet kjører.

2 Trykk på vektvelgeren én eller flere ganger for å velge riktig brødvækt (fig. 6).

Merk: Vektvalg er mulig i programmene 1–7. Det er tre tilgjengelige vektvalg i programmene 1–6 (750 g, 1000 g og 1250 g), og to tilgjengelige valg i program 7 (1000 g og 1250 g). Den forhåndsinnstilte vekten for programmene 1 til 8 er 1000 g.

Kontroller at den valgte vekten egner seg for mengden ingredienser i den valgte oppskriften for å forhindre at brødet blir for stort eller brent. Se kapittelet Vanlige brødprogrammer og oppskrifter på brød i heftet Mer informasjon om baking.

Når du for eksempel velger en vekt på 1000 g, som er den forhåndsinnstilte vekten for loff, bruker du 600 g eller 4 kopper fint hvetemel.

▶ Prikken til venstre på skjermen indikerer den valgte vekten. Skjermen viser også nummeret til det valgte programmet (fig. 7).

3 Hvis du vil, kan du trykke på fargevelgeren for skorpe én eller flere ganger for å velge riktig skorpefarge (fig. 8).

For programmene 1 til 8 er den forhåndsinnstilte skorpefargen medium.

▶ Prikken til høyre på skjermen indikerer den valgte skorpefargen (fig. 9).

▶ Steketiden for valgt program, vekt og skorpefarge vises på skjermen. Steketiden vises i timer og minutter (fig. 10).

4 Trykk på start/stopp/avbryt-knappen for å starte brødbakeprosessen. (fig. 11)

Merk: I programmene 3, 4 og 7 begynner ikke apparatet å blande umiddelbart, siden det forvarmes først.

▶ Fremdriftsikonet blinker (fig. 12).

Under steking blir selve apparatet og lokket svært varmt. Pass på så du ikke brenner deg.

Merk: Du kan se blande-, elte- og stekeprosessen gjennom vinduet. Iblant kan det dannes fuktighet på innsiden av vinduet. Du kan løfte lokket for å se oppi apparatet under blandingen og eltingen, men DU MÅ IKKE ÅPNE LOKKET UNDER STEKINGEN (omtrent den siste timen av hele tilberedingstiden), siden det kan føre til at brødet faller sammen.

▶ Skjermen teller ned tilberedingstiden i trinn på ett minutt til brødet er klart.

▶ Hvert tredje sekund viser skjermen en fremdriftsanimasjon (fig. 13).

- ▶ Når stekeprosessen er over, piper apparatet. Skjermen veksler mellom å vise meldingen Fin i ett sekund og hold varm-tiden i ett sekund (hold varm-tiden teller i minutter opp til en time). (fig. 14)
- ▶ Under hold varm-tiden vises hold varm-ikonet på skjermen. Programikonet vises ikke under hold varm-tiden. (fig. 15)

Merk: Hold varm-modusen fungerer ikke i programmene for deig, pastadeig, forming av flere brød og forming av flere søte brød. Hvis du lar ferdig deig ligge i apparatet for lenge, kan den heve for mye og føre til et dårlig stekerresultat. For å få det beste resultatet må du ta ut deigen når programmet er ferdig, og deretter følge instruksjonene i oppskriften for forming, hvile og steking.

Merk: Hvis du ikke tar ut brødet under eller rett etter at hold varm-modusen er ferdig, kommer skorpen til å bli fuktig og miste sprøheten. Hold varm-modusen KAN IKKE oversteke brødet eller gjøre det mørkere.

Bruke timeren

Du kan bruke timeren hvis du vil at brødet skal være ferdig på et senere tidspunkt. Den maksimale forsinkelsestiden som kan angis, er 15 timer.

Du kan for eksempel sette timeren til 15 timer kl. 17.00 for å få brødet klart til kl. 08.00 neste morgen.

Merk: Ikke bruk timerfunksjonen med oppskrifter som inneholder ferske ingredienser som kan bli dårlige, for eksempel egg, fersk melk, rømme eller ost.

Merk: Timeren fungerer ikke i programmene 7, 8, 9 og 11 til 14.

Slik bruker du timeren:

- 1** Tilsett alle ingrediensene i brødpannen.
- 2** Velg riktig program, brødstørrelse og skorpefarge for oppskriften.
 - ▶ Den totale tilberedningstiden for de valgte innstillingene vises på skjermen.
- 3** Beregn tidsforskjellen (i timer) mellom nåværende tidspunkt og når du vil at brødet skal være klart.

Hvis for eksempel klokken er 17.00 og du vil at brødet skal være klart neste morgen kl. 08.00, er tidsforskjellen 15 timer.

- 4** Trykk på knappene øk timer eller reduser timer til skjermen viser riktig tidsforskjell (fig. 16).
 - ▶ Hver gang du trykker på knappene øk timer eller reduser timer, økes eller reduseres tiden med 10 minutter. Hvis du holder knappene inne, økes eller reduseres tiden raskere.

Merk: Hvis tiden på skjermen når 15 timer og du fremdeles holder inne knappen for å øke timeren, går skjermen tilbake til steketiden til det angitte programmet.

Merk: Hvis du går forbi tiden du vil angi, trykker du på den motsatte knappen for å øke eller redusere tiden.

- 5** Trykk på start/stopp/avbryt-knappen.
 - ▶ Fremdriftsikonet begynner å blinke når brødbakemaskinen begynner å arbeide.
 - ▶ Timeren teller ned den angitte tiden i minutter, og fremdriftsanimasjonen vises hvert tredje sekund.
 - ▶ Brødet er klart når timeren har telt ned til 00.01. Skjermen viser Fin, og apparatet piper.

Etter stekeprosessen

Innsiden av brødbakemaskinen, brødpannen, eltebladene og brødet er svært varm. Bruk alltid gryteklater når du tar ut brødpannen når brødet er ferdig, eller når apparatet er i hold varm-modus.

- 1** Du stopper hold varm-modusen ved å trykke på start/stopp/avbryt-knappen i to sekunder. Skjermen viser OFF, det gjeldende programmet avbrytes, og apparatet går tilbake til standardinnstillingen.
- 2** Slå av apparatet ved å ta støpselet ut av vegguttaket.
- 3** Bruk grytekluter eller grytevotter, åpne lokket, og ta tak i håndtaket på brødpannen. Dra brødpannen til venstre eller høyre for å løsne den, og deretter løfter du den ut av apparatet ved hjelp av håndtaket.
- 4** Du bør la brødet stå oppreist i brødpannen i fem minutter. Det gjør det enkelt å ta ut brødet. Snu deretter pannen opp-ned, hold i håndtaket, og rist brødet ut på en avkjølingsrist for at varmen og fuktigheten skal gå raskere ut av brødet.

Om nødvendig kan du dra en flat slikkepott av gummi eller plast langs sidene av pannen for å løsne brødet.

Ikke bruk metallredskaper for å ta ut brødet, siden disse kan skade det klebefrie belegget i brødpannen.

Vær forsiktig, brødpannen og brødet er svært varme.

- 5** Hvis ett av eller begge eltebladene sitter fast i bunnen av brødet, bruker du den medfølgende metallkroken for å fjerne det/dem.

Kontroller alltid at eltebladet ikke blir igjen inne i brødet, ellers kan du skade eltebladet når du skjærer opp brødet.

Ikke bruk andre metallredskaper til å fjerne eltebladene, ettersom dette kan skade det klebefrie belegget på eltebladene.

Vær forsiktig, eltebladene og brødet er svært varme.

- 6** Ta straks eltebladene ut av brødpannen, slik at de ikke setter seg fast.

Merk: Hvis bladene sitter fast, kan du fylle brødpannen med vann som når over eltebladene, og la brødpannen stå i bløt i 30 minutter. Ta deretter eltebladene av akselen.

- 7** La brødet avkjøles på risten i 30–60 minutter før du skjærer det opp med en brødkniv eller elektrisk kniv.
- 8** La apparatet avkjøles før du rengjør det, eller før du baker et nytt brød.

Oppbevare brød

- Brød bør spises mens det er ferskt, siden det ikke inneholder noen konserveringsstoffer. Det kan bare oppbevares i én eller to dager.
- Oppbevar brødet i romtemperatur i en lufttett plastpose eller beholder.
- Oppskåret brød mister ferskheten og tørker ut raskere enn uoppskåret brød.
- Franske brød bør oppbevares i papirpose eller utsettes for luft for å bevare den sprø skorpen. Denne typen brød skal helst spises samme dag som det ble bakt.

Fryse/tine brød

- Brød kan fryses i en lufttett beholder i 4–6 uker.
- Du kan skjære opp brødet før du fryser det, slik at du kan tine noen få skiver om gangen.
- Hvis du tiner hele brødet, bør du la det tine i den samme beholderen, slik at fuktigheten kan absorberes av brødet igjen.
- La brødet tine i romtemperatur eller på lav innstilling i mikrobølgeovn.

Rengjøring og vedlikehold

For maksimal sikkerhet må du holde apparatet rent og fritt for fett og matrester.

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.

- 1 Trekk støpslet ut av kontakten, og la apparatet kjøles ned før rengjøring.
- 2 Etter baking må du straks ta eltebladene ut av brødpannen, slik at de ikke setter seg fast.

Merk: Hvis bladene sitter fast, kan du fylle brødpannen med vann som når over eltebladene, og la brødpannen stå i bløt i 30 minutter. Ta deretter eltebladene av akselen.

- 3 Rengjør eltebladene med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Rengjør hullet i eltebladene med en tannpirker av tre eller en vaskebørste av nylon.
- 4 Rengjør brødpannen, stekeristen, stekebrettene og skillerne med en myk klut fuktet med varmt vann og litt oppvaskmiddel.

Brødpannen må ikke legges i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.

Stekeristen, stekebrettene og skillerne kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

- 5 Rengjør akslene inni brødpannen med en myk klut.
- 6 Skyll innsiden av brødpannen med rent vann.
- 7 Tørk av lokket med en fuktig klut.
- 8 Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut.

Ikke bruk kjemiske rengjøringsmidler for ovn.

- 9 Tørk alle delene grundig med en myk, tørr klut før du setter apparatet sammen igjen.

Merk: Måleskjeen, børsten og målekoppen kan vaskes i oppvaskmaskin. Brødpannen, eltebladene, metallkroken, skjærevalsen, stekeristen, stekebrettene og skillerne kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Lagring

- 1 Tvinn strømledningen rundt krokene for oppbevaring av ledningen under apparatet (fig. 17).
- 2 Plasser de to stekebrettene oppå hverandre (fig. 18).
- 3 Snu stekeristen opp-ned (fig. 19).
- 4 Plasser stekebrettene i stekeristen (fig. 20).
- 5 Plasser stekeristen som ligger opp-ned med stekebrettene, i brødpannen, og lukk lokket (fig. 21).
- 6 Oppbevar apparatet på et trygt og tørt sted.

Miljø

- Ikke kast apparatet som restavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det inn til en gjenvinningsstasjon. Ved å gjøre dette bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 22).

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettsidene til Philips på www.philips.com. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Feilsøking

Dette avsnittet oppsummerer de vanligste problemene som kan oppstå med apparatet. Hvis du ikke klarer å løse problemet med informasjonen nedenfor, kan du ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor.

Problemer med brødbakemaskinen

Problem	Mulig årsak	Løsning
Knappene virker ikke.	Støpselet er ikke satt inn i stikkkontakten.	Sett støpselet inn i stikkkontakten. Hvis problemet vedvarer, må du ta kontakt med forbrukerstøtten der du bor.
Det kommer støy fra apparatet under drift.	Motoren avgir støy under elteprosessen. Dette er normalt.	Ingen handling er nødvendig.
Apparatet skrangler under drift.	Brødpannen er ikke satt riktig inn.	Installer brødpannen ved å skyve den godt ned, slik at den låses på plass.
Litt røyk kommer ut av dampventilene, og apparatet avgir en brent lukt.	Ingredienser eller brødsmuler har samlet seg på varmeelementet eller inne i apparatet.	Rengjør alltid apparatet etter bruk. Koble fra apparatet, og la det avkjøles før du rengjør det.
Apparatet starter ikke når jeg trykker på start/stopp/avbryt-knappen, og ERR vises på skjermen.	Apparatet er overopphetet.	La apparatet avkjøles i ca. én time.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

- A Armação de cozedura
- B Tabuleiro de cozedura
- C Separadores (2 separadores compridos e 4 curtos)
- D Cortador
- E Copo medidor
- F Colher de medição
- G Painel de controlo
 - 1 Lista de Programas
 - 2 Indicações de peso
 - 3 Visor
 - 4 Indicações da cor da cõdea
 - 5 Selector do programa
 - 6 Selector do peso
 - 7 Botão de aumento do temporizador
 - 8 Botão de diminuição do temporizador
 - 9 Selector da cor da cõdea
 - 10 Botão iniciar/parar/cancelar
 - 11 Indicador de ligado/desligado
- H Tampa
- I Janela de controlo
- J Gancho metálico
- K Forma de pão com revestimento anti-aderente
- L Saídas de vapor
- M Cabo de alimentação e ficha
- N Arrumação do fio
- O Placa de aquecimento
- P Ventilação do vapor
- Q Pás de amassar com revestimento anti-aderente
- R Pega da forma de pão
- S Véios para as pás de amassar
- T Escova

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe o corpo da máquina de fazer pão em água ou qualquer outro líquido, nem o enxagúe debaixo da torneira.
- Não cubra as saídas de vapor e as aberturas de ventilação enquanto a máquina de fazer pão estiver em funcionamento.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Este aparelho só deve ser ligado a uma tomada com terra. Verifique sempre se a ficha fica bem introduzida na tomada.

- Não utilize o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação, o corpo do aparelho ou a forma de pão estiverem danificados.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha o fio de alimentação fora do alcance das crianças. Não deixe o fio de alimentação suspenso na mesa ou na bancada da cozinha onde o aparelho estiver colocado.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Certifique-se de que a placa de aquecimento, os veios da forma de pão e o exterior da forma estão limpos e secos antes de ligar a ficha à tomada eléctrica.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito neste manual.
- Não ligue o aparelho nem utilize o painel de controlo com as mãos húmidas.
- Nunca ligue este aparelho a um temporizador de forma a evitar situações de perigo.
- Não aproxime o rosto ou as mãos das saídas de vapor e das aberturas de ventilação, quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Não abra a tampa durante o processo de cozedura, visto que isto pode causar o abatimento da massa ou do pão.
- Durante o processo de cozedura, o próprio aparelho e a tampa aquecem muito. Tenha cuidado para não se queimar.
- Não retire a forma do pão do aparelho durante o funcionamento.
- Nunca utilize utensílios para misturar ingredientes dentro da forma do pão durante o programa de cozedura.
- Coloque ingredientes apenas na forma do pão. Não coloque ou verta ingredientes e/ou aditivos no interior do aparelho para evitar danificar a placa de aquecimento.
- Quando retirar compota da forma do pão, levante a forma utilizando luvas de cozinha em ambas as mãos para esvaziar a compota quente.

Cuidado

- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.
- Não toque na forma de pão com utensílios afiados para evitar danos.
- Não exponha o aparelho a temperaturas altas nem o pouse num forno ou fogão em funcionamento ou ainda quentes.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície estável, plana e horizontal.
- Coloque sempre a forma do pão no aparelho antes de encaixar a ficha na tomada eléctrica e ligar o aparelho.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Deixe sempre o aparelho arrefecer antes de o limpar ou deslocar.
- Não coloque a forma de pão num forno convencional para cozer pão.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. Se for utilizado incorrectamente ou para fins profissionais ou semi-profissionais, ou se for utilizado de uma forma que não esteja nas instruções de utilização no manual do utilizador; a garantia é considerada inválida e a Philips recusa qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- As superfícies acessíveis podem aquecer, quando o aparelho estiver em funcionamento. Utilize sempre as luvas de cozinha quando levantar a forma do pão pela sua pega ou quando manusear a forma quente, a pá de amassar ou o pão quente.
- Tenha cuidado com o vapor quente libertado pelas saídas de vapor durante a cozedura ou pela máquina de fazer pão quando abre a tampa durante ou após o processo de cozedura.

- Não levante nem mova o aparelho durante o seu funcionamento.
- Não toque nas peças móveis.
- Não exponha o aparelho à luz solar directa.
- Não insira objectos metálicos ou substâncias estranhas nas saídas de vapor.
- Não use a forma de pão se esta estiver danificada.
- Limpe sempre o aparelho após cada utilização.
- Não lave o aparelho na máquina de lavar loiça.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Deixe um espaço livre de, no mínimo, 10 cm nas partes superior, posterior e laterais do aparelho para evitar danos devido ao calor irradiado.
- Para evitar danos no aparelho, não coloque a forma do pão ou qualquer outro objecto em cima do aparelho.
- Tenha muito cuidado ao manusear o cortador fornecido. A sua lâmina é muito afiada.
- Volte a colocar o revestimento no cortador após a utilização e guarde-o num local seguro.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips cumpre com todas as normas correspondentes a campos electromagnéticos (CEM). Se manuseado correctamente e de acordo com as instruções fornecidas neste manual do utilizador, o aparelho pode ser utilizado em segurança com base em provas científicas disponíveis actualmente.

Sistema auxiliar para falhas de energia

Este aparelho tem uma função auxiliar que memoriza o estado antes de uma falha de energia, com a condição de que o fornecimento de energia seja repostado num intervalo de 7 minutos. Se a falha de energia ocorrer durante o processo de cozedura, a contagem decrescente do tempo de cozedura recomeça no ponto em que foi interrompida, quando o fornecimento de energia for repostado. Se a falha de energia for superior a 7 minutos e ocorrer durante um processo de cozedura, a máquina de fazer pão repõe automaticamente a regulação predefinida quando o fornecimento de energia for repostado. Abra a máquina de fazer pão, retire o seu conteúdo e recomeça do início. Se tiver regulado o temporizador e o processo de cozedura predefinido ainda não tiver sido iniciado quando a falha de energia ocorrer, a máquina de fazer pão repõe automaticamente a regulação predefinida quando o fornecimento de energia for repostado. Abra a máquina de fazer pão, retire o seu conteúdo e recomeça do início.

Antes da primeira utilização

- 1** Retire todo o material da embalagem do aparelho. Preste atenção para não deitar fora as pás de amassar.
- 2** Retire as etiquetas do corpo do aparelho.
- 3** Elimine a sujidade que possa estar acumulada no aparelho, limpe o exterior do aparelho, a forma do pão e as pás de amassar com um pano húmido.

Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como petróleo ou acetona, para limpar o aparelho.

- 4** Seque todas as peças cuidadosamente antes de começar a utilizar o aparelho.

Painel de controlo

Visor

O visor apresenta as seguintes indicações:

- Número do programa (1-14)
- Ícone do programa quando estiver seleccionado um programa
- Ícone do temporizador quando o temporizador está activo
- Ícone de progresso enquanto estiver activo um programa

- Ícone de conservação do calor quando o programa já terminou e enquanto o modo de conservação do calor está activo. O visor apresenta, em simultâneo, o tempo de conservação do calor (contagem em minutos até uma hora).
- Peso e cor da cõdea seleccionados
- Contagem decrescente do tempo de cozedura em minutos
- "Fin" (Terminado) quando o programa terminar
- "OFF" (Desligado) quando o programa for cancelado ou repostado
- "Err" quando existir um erro
- "Add" (Adicionar) quando for possível adicionar ingredientes sólidos extra (p. ex. frutas ou frutos secos)

Botões do temporizador

Pode utilizar os botões de diminuição e aumento do temporizador quando quiser que o pão esteja pronto mais tarde. O tempo máximo de adiamento que pode ser definido é de 15 horas. Por exemplo, às 17:00 horas defina 15 horas no temporizador para ter o pão pronto às 8:00 horas da manhã seguinte.

Botão iniciar/parar/cancelar

- Prima este botão para começar um programa ou para iniciar a contagem decrescente do temporizador
- Prima este botão durante 2 segundos até ouvir 1 sinal sonoro longo e a mensagem "OFF" ser apresentada no visor. Isto cancela o programa actual e o aparelho volta à regulação predefinida (i.e. programa 1 - Básico branco, 1000 g, cor média da cõdea). Isto não desliga o aparelho.

Programas

Com o selector de programas, pode seleccionar um de 14 menus diferentes. O número do menu seleccionado e o tempo de processamento ideal para este menu são apresentados no visor.

Cor da cõdea

Com o selector da cor da cõdea pode seleccionar uma das três cores da cõdea: clara, média ou escura. A cor da cõdea seleccionada é apresentada no visor.

Peso do pão

Com o selector de peso, pode seleccionar um de três pesos: 750 g, 1000 g ou 1250 g. O peso do pão é apresentado no visor.

Indicador de ligado/desligado

Quando a máquina de fazer pão está ligada, o indicador de ligado/desligado está aceso.

Utilizar o aparelho

Preparação do aparelho e dos ingredientes

- 1** Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e plana.
- 2** Agarre na pega da forma do pão e puxe-a para a esquerda ou para a direita para a desbloquear. De seguida, levante a forma do pão do aparelho. (fig. 2)

Nota: Retire sempre a forma do pão antes de colocar os ingredientes dentro desta, para evitar derramá-los no aparelho.

- 3** Os orifícios nas pás de amassar e os veios dentro da forma do pão têm de estar completamente limpos.

Nota: Se estas peças não estiverem limpas, poderá não conseguir montar correctamente as pás de amassar.

- 4** Alinhe o lado liso dos orifícios das pás de amassar com o lado liso dos veios na forma do pão. De seguida, empurre as pás de amassar encaixando-as firmemente nos veios (fig. 3).

Nota: Certifique-se de que encaixa as pás de amassar correctamente, caso contrário, estas podem sair durante a utilização, afectando o processo para misturar ou amassar.

Nota: Quando as pás de amassar estão correctamente montadas nos veios, elas têm alguma folga horizontal. Isto é normal.

5 Meça os ingredientes para a receita que pretende preparar (ver capítulo “Receitas de pão convencionais” no folheto Informações Adicionais de Cozedura).

Nota: Meça sempre os ingredientes com precisão. Consulte a secção “Medição de ingredientes”, no capítulo “Ingredientes”, no folheto Informações Adicionais de Cozedura.

6 Coloque os ingredientes na forma do pão de acordo com a ordem indicada na receita.

- Adicione o fermento sempre no final. Faça um buraco no centro da farinha e polvilhe o fermento para dentro de este.

Não misture o fermento com os ingredientes húmidos, caso contrário o pão poderá não crescer de forma adequada, especialmente se utilizar o temporizador.

- Se for necessário adicionar um ingrediente durante o processo de cozedura, o aparelho emite três vezes um sinal sonoro curto e um longo e é apresentada a mensagem “ADD” (Adicionar) no visor. Se não adicionar nenhum ingrediente, o aparelho continua o processo de cozedura.

7 Coloque a forma do pão no aparelho. Pressione a forma de pão firmemente para baixo para esta encaixar na posição correcta (fig. 4).

Se a forma do pão não for montada correctamente, as pás de amassar não funcionam.

8 Dobre a pega da forma do pão para baixo e feche a tampa do aparelho.

Nota: Baixe a tampa lentamente. Ela é pesada.

9 Introduza a ficha de alimentação na tomada eléctrica.

- ▶ O aparelho emite um sinal sonoro e é apresentado “1” no visor, que se refere ao programa “Basic White” (Básico Branco).

Seleccionar as regulações

1 Prima o selector de programas até o visor apresentar o número do programa que se adequa à receita que pretende preparar (fig. 5).

- ▶ Cada vez que prime o selector de programa, o número no ecrã aumenta 1 unidade.
- ▶ O visor apresenta alternadamente o número do programa seleccionado e o tempo de processamento.

Nota: O aparelho emite um sinal sonoro se premir acidentalmente o botão errado, por exemplo, se premir o botão do peso durante o programa “Dough” (Massa).

2 Prima o selector do peso uma ou várias vezes para seleccionar o peso apropriado do pão (fig. 6).

Nota: A selecção do peso é possível nos programas 1 a 7. Estão disponíveis três opções de peso nos programas 1 a 6 (750 g, 1000 g e 1250 g) e no programa 7 estão disponíveis duas opções (1000 g e 1250 g). O peso predefinido para os programas 1 a 8 é de 1000 g.

Certifique-se de que o peso seleccionado é adequado para a quantidade de ingredientes da receita seleccionada, para evitar que o pão cresça ou toste demasiado. Consulte o capítulo “Programas e receitas de pão convencionais” no folheto Informações Adicionais de Cozedura.

Por exemplo, se seleccionar um peso de 1000 g, o peso predefinido para pão branco, utilize 600 g ou 4 chávenas de farinha refinada.

- ▶ O ponto do lado esquerdo do visor indica o peso seleccionado. O visor também indica o número do programa seleccionado (fig. 7).

- 3** Se desejar, prima o selector da cor da cõdea uma ou várias vezes para seleccionar a cor apropriada da cõdea (fig. 8).

Para os programas 1 a 8, a cor predefinida da cõdea é média.

- ▶ O ponto do lado direito do visor indica a cor da cõdea seleccionada (fig. 9).
- ▶ O tempo de cozedura do programa seleccionado, o peso e a cor da cõdea são apresentados no visor. O tempo de cozedura é apresentado em horas e minutos (fig. 10).

- 4** Prima o botão iniciar/parar/cancelar para iniciar o processo de preparação do pão. (fig. 11)

Nota: Nos programas 3, 4 e 7, o aparelho não inicia a mistura de imediato. Ele pré-aquece primeiro.

- ▶ O ícone de progresso fica intermitente (fig. 12).

Durante o processo de cozedura, o próprio aparelho e a tampa aquecem muito. Tenha cuidado para não se queimar.

Nota: Pode observar o processo para misturar, amassar e cozer através da janela de controlo.

Ocasionalmente, pode formar-se alguma humidade no interior da janela. Pode levantar a tampa para olhar lá para dentro durante as fases para misturar e amassar, mas NÃO ABRA A TAMP A DURANTE O PROCESSO DE COZEDURA (aprox. a última hora do tempo de processamento completo), visto que isto pode provocar o abatimento do pão.

- ▶ O visor apresenta a contagem decrescente do tempo de processamento em intervalos de 1 minuto até o pão estar pronto.
- ▶ A cada três segundos, o visor apresenta a animação relativa ao progresso (fig. 13).
- ▶ Quando o processo de cozedura está concluído, o aparelho emite um sinal sonoro. A mensagem “Fin” (Terminado) no visor é apresentada durante 1 segundo alternadamente com o tempo da conservação de calor apresentado também durante 1 segundo (o tempo de conservação do calor é contado em minutos até atingir 1 hora). (fig. 14)
- ▶ Durante o período de conservação de calor, o respectivo ícone é visível no visor. O ícone do programa não é visível durante o tempo de conservação do calor. (fig. 15)

Nota: O modo de conservação do calor não funciona nos programas “Dough” (Massa), “Pasta Dough” (Preparar massa fresca), “Multi Bread Shaper” (Forma para vários pães) e “Multi Bread Shaper Sweet” (Forma para vários pães doces). Se deixar a massa pronta no aparelho durante demasiado tempo, ela pode crescer em demasia e apresentar maus resultados de cozedura. Para conseguir os melhores resultados, retire a massa no final do programa e siga as instruções da receita para moldar, repousar e cozer a massa.

Nota: Se não retirar o pão durante ou imediatamente após o modo de conservação do calor terminar, a cõdea fica húmida e não estaladiça. O modo de conservação do calor NÃO coze excessivamente o pão, nem escurece a sua cõdea.

Utilização do temporizador

Pode utilizar o temporizador quando quiser que o pão fique pronto mais tarde. O tempo máximo de adiamento que pode ser definido é de 15 horas.

Por exemplo, às 17:00 horas defina 15 horas no temporizador para ter o pão pronto às 8:00 horas da manhã seguinte.

Nota: Não utilize a função do temporizador com receitas que necessitam de ingredientes frescos que possam estragar-se, por exemplo: ovos, leite fresco, natas ácidas ou queijo.

Nota: O temporizador não funciona nos programas 7, 8, 9 e 11 a 14.

Para utilizar o temporizador:

- 1** Coloque todos os ingredientes na forma do pão.

- 2** Selecciono o programa adequado, o tamanho do pão e a cor da cõdea para a sua receita.

- ▶ O tempo de processamento total para as regulações seleccionadas é apresentado no visor.

- 3** Calcule a diferença de tempo (em horas) entre a hora actual e a hora a que deseja que o pão esteja pronto.

Por exemplo, se a hora actual for 17:00 horas e quiser que o pão esteja pronto na manhã seguinte, às 8:00 horas, a diferença de tempo é de 15 horas.

- 4** Prima o botão de diminuição ou de aumento do temporizador até ser apresentada a diferença de tempo correcta no visor (fig. 16).
- ▶ Cada vez que prime o botão de aumento ou diminuição do temporizador, o tempo aumenta ou diminui 10 minutos. Se mantiver os botões premidos, o tempo aumenta ou diminui mais rapidamente.

Nota: Se o tempo no visor atingir as 15 horas e continuar a manter o botão de aumento do temporizador premido, o visor volta ao tempo de cozedura do programa definido.

Nota: Se ultrapassar o tempo que pretende definir, prima o botão contrário para aumentar ou diminuir o tempo.

- 5** Prima o botão iniciar/parar/cancelar.
- ▶ O ícone do progresso fica intermitente quando a máquina de fazer pão começa a trabalhar.
 - ▶ O temporizador faz a contagem decrescente do tempo definido em minutos e a cada três segundos é apresentada a animação relativa ao progresso.
 - ▶ O pão está pronto quando o temporizador tiver contado até 00:01. É apresentado "Fin" (Terminado) no visor e o aparelho emite um sinal sonoro.

Depois do processo de cozedura

O interior da máquina de fazer pão, a forma do pão, as pás de amassar e o pão estão muito quentes. Utilize sempre luvas de cozinha quando retirar a forma do pão no final do ciclo de cozedura ou em qualquer momento do modo de conservação do calor.

- 1** Para parar o modo de conservação do calor, prima o botão iniciar/parar/cancelar durante 2 segundos. O visor apresenta "OFF" (Desligado), o programa actual é cancelado e o aparelho volta à regulação predefinida.
- 2** Para desligar o aparelho, retire a ficha de alimentação da tomada eléctrica.
- 3** Utilizando pegas ou luvas de cozinha, abra a tampa e agarre na pega da forma do pão. Puxe a forma de pão para a esquerda ou para a direita para a desbloquear e levante-a para fora do aparelho agarrando-a pela pega.
- 4** Para facilitar a remoção do pão, deixe-o repousar na forma durante 5 minutos. De seguida, vire a forma ao contrário, segure pela pega e abane para desenformar o pão para uma grelha de arrefecimento para libertar mais rapidamente o calor e a humidade do pão.

Se necessário, deslize uma espátula em borracha ou plástico ao longo dos lados da forma para soltar o pão.

Não utilize utensílios de metal para soltar o pão, pois estes podem danificar o revestimento anti-aderente da forma.

Tenha cuidado, a forma do pão e o próprio pão estão quentes.

- 5** Se uma ou ambas as pás de amassar estiverem presas no fundo do pão, utilize o gancho metálico fornecido com o aparelho para as remover.

Certifique-se sempre de que as pás de amassar não permanecem dentro do pão, caso contrário pode danificá-las quando cortar o pão.

Não utilize outros utensílios de metal para retirar as pás de amassar, visto que outros utensílios de metal podem danificar o revestimento anti-aderente das pás de amassar.

Tenha cuidado, as pás de amassar e o pão estão quentes.

- 6** Retire imediatamente as pás de amassar da forma do pão para evitar que estas fiquem presas.

Nota: Se as pás ficarem presas, encha a forma do pão com água até um nível acima das pás de amassar e deixe de molho durante 30 minutos. De seguida, retire as pás de amassar dos veios.

- 7** Deixe o pão arrefecer na grelha de arrefecimento durante 30 a 60 minutos antes de o cortar com uma faca de pão ou uma faca eléctrica.
- 8** Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar ou antes de cozer outro pão.

Conservar pão

- O pão deve ser comido enquanto estiver fresco, visto que não contém conservantes. Ele só pode ser conservado durante 1 ou 2 dias.
- Conserve o pão à temperatura ambiente, num saco de plástico bem fechado ou num recipiente hermético.
- O pão fatiado perde a sua frescura e seca mais rapidamente do que o pão não fatiado.
- Guarde pão do tipo francês num saco de papel ou exposto ao ar para conservar a côdea estaladiça. Este tipo de pão deve ser comido no mesmo dia em que é cozido.

Congelar/descongelar pão

- O pão pode ser congelado num recipiente hermético durante 4 a 6 semanas.
- Pode fatiar o pão antes de o congelar, para poder utilizar apenas algumas fatias de cada vez.
- Se descongelar um pão inteiro, deixe-o descongelar no mesmo recipiente para permitir que o pão reabsorva a humidade.
- Deixe o pão descongelar à temperatura ambiente ou numa regulação baixa do microondas.

Limpeza e manutenção

Para maior segurança, mantenha o aparelho limpo e sem gordura ou resíduos de comida.

Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido, nem o enxagúe à torneira.

Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como petróleo ou acetona, para limpar o aparelho.

- 1** Antes de limpar o aparelho, desligue-o da corrente e deixe-o arrefecer.
- 2** Após a cozedura, retire imediatamente as pás de amassar da forma do pão para evitar que estas fiquem presas.

Nota: Se as pás ficarem presas, encha a forma do pão com água até um nível acima das pás de amassar e deixe de molho durante 30 minutos. De seguida, retire as pás de amassar do veio.

- 3** Lave as pás de amassar em água quente com detergente líquido. Limpe o orifício nas pás de amassar com um palito de madeira ou uma escova de limpeza em nylon.
- 4** Limpe a forma do pão, a armação de cozedura, os tabuleiros de cozedura e os separadores com um pano macio humedecido com água quente e algum detergente líquido.

Não mergulhe a forma do pão em água, nem a lave na máquina de lavar loiça.

A armação de cozedura, os tabuleiros de cozedura e os separadores não podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

- 5** Limpe os veios dentro da forma do pão com um pano macio.
- 6** Enxagúe o interior da forma do pão com água limpa.
- 7** Limpe a tampa com um pano húmido.
- 8** Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Não utilize produtos limpa-fornos.

- 9** Seque todas as peças cuidadosamente com um pano macio seco antes de voltar a montar o aparelho.

Nota: A colher de medição, a escova e o copo medidor podem ser lavados na máquina de lavar loiça. A forma do pão, as pás de amassar, o gancho em metal, o cortador, a armação de cozedura, os tabuleiros de cozedura e os separadores não podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Armazenamento

- 1** Enrole o fio de alimentação à volta dos suportes de arrumação do fio na parte inferior do aparelho (fig. 17).
- 2** Coloque os 2 tabuleiros de cozedura um sobre o outro (fig. 18).
- 3** Volte a armação de cozedura ao contrário (fig. 19).
- 4** Coloque os tabuleiros de cozedura empilhados na armação de cozedura (fig. 20).
- 5** Coloque a armação de cozedura invertida com os tabuleiros de cozedura dentro da forma e feche a tampa (fig. 21).
- 6** Arrume o aparelho num local seguro e seco.

Meio ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente (fig. 22).

Garantia e assistência

Se necessitar de assistência ou informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em www.philips.com ou contacte o Centro de Apoio ao Consumidor da Philips no seu país (pode encontrar os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Apoio no seu país, visite o seu representante Philips local.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode ter com o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, contacte o Centro de Assistência ao Cliente do seu país.

Problemas com a máquina de fazer pão

Problema	Causa provável	Solução
Os botões não funcionam.	A ficha não está ligada à tomada eléctrica.	Ligue a ficha à tomada. Se o problema persistir, contacte o Centro de Assistência ao Consumidor do seu país.
O aparelho produz ruído durante a utilização.	O motor produz ruído durante o processo para amassar. Isto é normal.	Não é necessária qualquer acção.
O aparelho agita-se durante a operação.	A forma do pão não está instalada de forma correcta.	Para instalar correctamente a forma do pão, pressione-a firmemente para esta encaixar na respectiva posição.
Sai fumo pelas saídas de vapor e o aparelho liberta um cheiro a queimado.	Acumularam-se ingredientes ou migalhas de pão na placa de aquecimento ou dentro do aparelho.	Limpe sempre o aparelho após a utilização. Desligue a ficha do aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
O aparelho não começa a funcionar quando eu primo o botão iniciar/parar/cancelar e é apresentado "ERR" no visor.	O aparelho sobreaqueceu.	Deixe o aparelho arrefecer durante aprox. 1 hora.

Inledning

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning (Bild 1)

- A Galler
- B Bakplåt
- C Separatorer (2 långa separatorer och 4 korta)
- D Skärare
- E Mätbägare
- F Matskedmått
- G Kontrollpanel
 - 1 Programlista
 - 2 Viktindikatorer
 - 3 Teckenfönster
 - 4 Indikationer för färg på brödskorpa
 - 5 Programväljare
 - 6 Viktväljare
 - 7 Minskingsknapp för timern
 - 8 Ökningsknapp för timern
 - 9 Väljare för färg på brödskorpa
 - 10 Start/stopp/avbryt-knapp
 - 11 På/av-lampa
- H Lock
- I Tittfönster
- J Metallkrok
- K Brödform med non-stick-beläggning
- L Ångöppning
- M Nätsladd och stickkontakt
- N Sladdhållare
- O Värmeelement
- P Ångöppning
- Q Knådningsblad med non-stick-beläggning
- R Brödförshandtag
- S Axlar för knådningsblad
- T Borste

Viktigt

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

Fara

- Sänk aldrig ned bakmaskinen i vatten eller annan vätska. Skölj den inte heller under kranen.
- Täck inte över ång- och lufthålen när bakmaskinen är igång.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspanningen innan du ansluter apparaten.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag. Se alltid till att kontakten är ordentligt isatt i uttaget.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden, apparatens huvuddel eller brödförmen är skadad.

- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn. Låt inte sladden hänga ned över bordskanten eller arbetsytan 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.
- Se till att värmeelementet, brödformens axlar och utsidan av brödformen är rena och torra innan du ansluter till 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.
- Anslut aldrig apparaten till en extern timer eftersom det kan leda till fara.
- Kom inte i närheten av ång- eller lufthålen med ansiktet eller händerna när apparaten är igång.
- Öppna inte locket under bakningsprocessen, eftersom det kan leda till att degen eller brödet sjunker ihop.
- Under bakningsprocessen blir apparaten och locket mycket varma. Var försiktig så att du inte bränner dig.
- Ta inte bort brödformen från apparaten under användningen.
- Använd aldrig några redskap till att blanda ingredienserna i brödformen under ett bakningsprogram.
- Håll endast ingredienser i brödformen. Spill inga ingredienser och/eller tillsatser inuti apparaten för att undvika skador på värmeelementet.
- När du tar bort sylt från brödformen lyfter du brödformen med båda händerna skyddade av grytlappar för att hålla ut den varma sylten.

Varning!

- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Rör inte vid brödformen med vassa redskap för att undvika skada.
- Utsätt inte bakmaskinen för höga temperaturer. Placera den inte heller på en spis eller kokplatta som är påslagen eller som fortfarande är varm.
- Ställ alltid apparaten på en stabil, jämn och horisontell yta.
- Sätt alltid fast brödformen i apparaten innan du ansluter till vägguttaget och slår på apparaten.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Låt alltid apparaten svalna innan du rengör eller flyttar på den.
- Sätt inte in brödformen i en vanlig ugn för att baka bröd.
- 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.
- Ytorna kan bli varma när apparaten används. Använd alltid grytlappar när du lyfter brödformen i handtaget eller när du hanterar den varma brödformen, knädningsbladet eller det varma brödet.
- Se upp med den varma ånga som kommer ur ångöppningarna under bakningen, ur bakmaskinen när du öppnar locket eller efter bakningsprocessen.
- Lyft eller flytta inte apparaten medan den är igång.
- Rör inte vid delar som rör sig.
- Utsätt inte apparaten för direkt solljus.
- Sätt inte in några metallföremål eller främmande substanser i ångöppningarna.
- Använd inte brödformen om den är skadad.
- Rengör alltid apparaten efter användning.
- Diska inte apparaten i diskmaskin.

- Använd inte apparaten utomhus.
- Lämna ett fritt utrymme på minst 10 cm ovanför, bakom och på båda sidorna av apparaten för att förhindra skador till följd av utstrålad värme.
- Undvik att skada apparaten genom att inte ställa brödformen eller något annat föremål ovanpå apparaten.
- Var försiktig när du håller i skäraren eftersom bladet är väldigt vasst.
- Förvara skäraren i fodralet när du inte använder den och förvara den på ett säkert ställe.

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 vid strömavbrott

Apparaten har en backup-funktion som kommer ihåg statusen före ett strömavbrott, förutsatt att strömförsörjningen återställs inom 7 minuter. Om strömavbrottet sker under en bakningsprocess fortsätter nedräkningen av bakningstiden där den avbröts när strömförsörjningen återkommer. Om strömavbrottet pågår i mer än 7 minuter och avbrottet sker under en bakningsprocess återställs bakmaskinen automatiskt till den förinställda inställningen när strömmen kommer tillbaka. Öppna bakmaskinen, ta ur innehållet och börja om. Om du har ställt in timern och den förinställda bakningsprocessen inte har börjat när strömavbrottet sker återställs bakmaskinen automatiskt till förinställningen när strömmen återkommer. Öppna bakmaskinen, ta bort innehållet och börja om.

Före första användningen

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

Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som bensen eller aceton till att rengöra enheten.

- 4 Torka alla delar noggrant innan du börjar använda apparaten.

Kontrollpanel

Teckenfönster

I teckenfönstret visas följande:

- Programnummer (1–14)
- Programikon när ett programnummer har valts
- Tidtagarikon när tidtagningen är inställd
- Förloppsikon så länge ett program är aktivt
- Värmehållningsikon när programmet är avslutat och så länge värmehållningsläget är aktivt. Värmehållningstiden visas samtidigt i teckenfönstret (räknar minuter i upp till en timme).
- Vald vikt och vald färg på brödskorpa
- Nedräkning av bakningstid i minuter
- "Fin" när programmet avslutas
- "OFF" när programmet har avbrutits eller återställts
- "Err" när det finns ett fel
- "Add" när extra fasta ingredienser (t.ex. frukt eller nötter) kan tillsättas

Timerknappar

Du kan använda timerns knappar för ökning och minskning när du vill att brödet ska bli klart senare. Den maximala fördröjningstiden som kan ställas in är 15 timmar.

Ställ exempelvis in timern på 15 timmar klockan 17:00 om du vill att brödet ska vara färdigt klockan 08:00 morgonen därpå.

Start/stopp/avbryt-knapp

- Tryck på den här knappen för att starta ett program eller starta timerns nedräkning
- Tryck på den här knappen i 2 sekunder tills du hör 1 långt pip och meddelandet "OFF" visas i teckenfönstret. Det gör att det aktuella programmet avbryts och apparaten återgår till standardinställningen (dvs. program 1 - vitt bröd, 1 000 g, mediumfärg på brödskorpan). Det här gör inte att apparaten stängs av.

Program

Med programväljaren kan du välja en av 14 olika menyer: Numret på den valda menyn och den optimala tillredningstiden för menyn visas i teckenfönstret.

Färg på brödskorpan

Med väljaren för brödskorpan färg kan du välja en av tre färger: ljus, medium eller mörk. Den valda färgen visas i teckenfönstret.

Limpan vikt

Med viktväljaren kan du välja en av tre vikter: 750 g, 1 000 g eller 1 250 g. Limpan vikt visas i teckenfönstret.

På/av-lampa

När på/av-lampan är påslagen är bakmaskinen på.

Använda apparaten

Förbereda apparaten och ingredienserna

- 1 Placera apparaten på en stabil, plan och jämn yta.
- 2 Ta tag i brödformens handtag och skjut brödformen åt vänster eller höger för att låsa upp den. Lyft sedan upp brödformen ur apparaten. (Bild 2)

Obs! Ta alltid bort brödformen innan du tillsätter ingredienser i den så att du inte spiller ingredienser i apparaten.

- 3 Se till att hålen i knådningsbladen och axlarna i brödformen är helt rena.

Obs! Om delarna inte är rena kanske du inte kan montera knådningsbladen ordentligt.

- 4 Rikta in hålets släta sida i knådningsbladen mot axlarnas släta sida i bakmaskinen. Tryck sedan på knådningsbladen på axlarna (Bild 3).

Obs! Se till att du sätter knådningsbladen på plats ordentligt, annars kan de lossna vid användningen, vilket påverkar blandnings- eller knådningsprocessen.

Obs! När knådningsbladen sitter fast ordentligt på axlarna ligger de i horisontellt läge på axlarna. Det är normalt.

- 5 Mät upp ingredienserna för det recept du vill förbereda (läs avsnittet Standardbrödrecept i häftet Extra information om bakning).

Obs! Mät alltid upp ingredienserna noggrant. Läs avsnittet Mäta upp ingredienser i kapitlet Ingredienser i häftet Extra information om bakning.

- 6 Lägg ingredienserna i brödformen i den ordning som de står i receptet.
 - Tillsätt alltid jästen sist. Gör ett hål i mitten av mjölet och strö i jästen.

Blanda inte jästen med någon av de flytande ingredienserna. Det kan leda till att brödet inte jäser ordentligt, speciellt när du använder timern.

- Om en ingrediens måste tillsättas under baktingsprocessen avger apparaten ett kort och ett långt pip ljud tre gånger och meddelandet "ADD" visas i teckenfönstret. Om du inte lägger till någon ingrediens fortsätter baktingsprocessen.

7 Sätt in brödformen i apparaten. Tryck sedan ned den ordentligt så att den låses på plats (Bild 4).

Om brödformen inte sätts fast ordentligt fungerar inte knådningsbladen.

8 Vik ihop brödformens handtag och stäng apparatens lock.

Obs! Tänk på att sätta på locket långsamt eftersom det är tungt.

9 Sätt in stickkontakten i vägguttaget.

- ▶ Apparaten piper, och siffran 1 visas i teckenfönstret, vilket hänvisar till programmet för vitt bröd.

Välja inställningar

1 Tryck på programväljaren tills teckenfönstret visar numret för det program som passar för det recept du vill förbereda (Bild 5).

- ▶ Varje gång du trycker på programväljaren ökar siffran i teckenfönstret med 1.
- ▶ I teckenfönstret visas växelvis det valda programnumret och tillredningstiden.

Obs! Apparaten piper när du råkar trycka på fel knapp, till exempel om du trycker på viktknappen under degprogrammet.

2 Tryck på viktväljaren en eller flera gånger för att välja lämplig vikt för limpan (Bild 6).

Obs! Viktväljaren finns tillgänglig för program 1–7. Det finns tre vikter att välja bland i programmen 1–6 (750 g, 1 000 g och 1250 g) och i program 7 finns det två alternativ (1 000 g och 1 250 g). Den förinställda vikten för program 1 till 8 är 1 000 g.

Se till att den valda vikten är lämplig för mängden ingredienser i det valda receptet, så att brödet inte blir för stort eller bränt. Se avsnittet Standardbrödrecept i häftet Extra information om bakning).

När du till exempel väljer vikten 1 000 g, den förinställda vikten för vitt bröd, ska du använda 600 g eller 4 bägare vitt mjöl.

- ▶ Pricken på teckenfönstrets vänstra sida indikerar den valda vikten. I teckenfönstret visas också numret på det valda programmet (Bild 7).

3 Om du vill kan du trycka på väljaren för brödskorpan färg en eller flera gånger för att välja lämplig skorpfärg (Bild 8).

För program 1 till 8 är den förinställda skorpfärgen medium.

- ▶ Pricken på teckenfönstrets högra sida indikerar den valda skorpfärgen (Bild 9).
- ▶ Bakningstiden för det valda programmet, vikt och skorpfärg visas i teckenfönstret. Bakningstiden visas i timmar och minuter (Bild 10).

4 Tryck på start/stopp/avbryt-knappen för att starta baktingsprocessen. (Bild 11)

Obs! I program 3, 4 och 7 börjar inte apparaten att blanda omedelbart, utan förvärmer först.

- ▶ Förloppsikonen blinkar (Bild 12).

Under baktingsprocessen blir apparaten och locket mycket varma. Var försiktig så att du inte bränner dig.

Obs! Du kan se blandnings-, knådnings- och baktingsprocessen genom visningsfönstret. Ibland kan lite fukt utvecklas innanför fönstret. Du kan lyfta locket och titta in under blandnings- och

knådningsprocessen, men **ÖPPNA INTE LOCKET UNDER BAKNINGSPROCESSEN** (ungefär den sista timmen av hela tillredningstiden), eftersom det kan leda till att brödet sjunker ihop.

- I teckenfönstret räknas tillredningstiden ned i steg om 1 minut tills brödet är klart.
- Var tredje sekund visas bearbetningsförloppet (Bild 13).
- När bakningsprocessen är avslutad piper apparaten. Meddelandet "Fin" visas växelvis i teckenfönstret i 1 sekund och värmehållningsanimeringen visas i 1 sekund (värmehållningstiden räknar minuter i upp till en timme). (Bild 14)
- Under värmehållningstiden visas värmehållningsikonen i teckenfönstret. Programikonen visas inte under värmehållningstiden. (Bild 15)

Obs! Värmehållningsläget fungerar inte i programmen för deg, pizzadeg, brödförningstillbehör och brödförningstillbehör, sött. Om du lämnar färdig deg i apparaten för länge, kan den överjäsa och ge ett dåligt bakningsresultat. Du får bäst resultat om du tar bort degen i slutet av varje program och följer instruktionerna i receptet för formning, vila och bakning.

*Obs! Om du inte tar ut brödet under eller omedelbart efter att värmehållningsläget har slutförts blir brödskorpan fuktig och förlorar sin krispighet. Värmehållningsläget **GÖR INTE** att brödet blir övergräddat eller mörkare.*

Använda timern

Du kan använda timern när du vill att brödet ska bli klart senare. Den maximala fördröjningstiden som kan ställas in är 15 timmar.

Ställ exempelvis in timern på 15 timmar klockan 17:00 om du vill att brödet ska vara färdigt klockan 08:00 morgonen därpå.

Obs! Använd inte timerfunktionen till recept som kräver färiska ingredienser som kan bli dåliga, till exempel ägg, färsk mjölk, gräddfil eller ost.

Obs! Timern fungerar inte i programmen 7, 8, 9 och 11 till 14.

Så här använder du timern:

- 1** Lägg alla ingredienser i brödformen.
- 2** Välj lämpligt program, limpstorlek och skorpfärg.
 - Den totala tillredningstiden för de valda inställningarna visas i teckenfönstret.
- 3** Beräkna tidsskillnaden (i timmar) mellan den aktuella tiden och den tid då du vill att brödet ska vara färdigt.

Om klockan är 17:00 till exempel, och du vill att brödet ska vara färdigt nästa morgon klockan 08:00 blir tidsskillnaden 15 timmar.

- 4** Tryck på timerns knappar för ökning eller minskning tills teckenfönstret visar rätt tidsskillnad (Bild 16).
 - Varje gång du trycker på timerns knappar för ökning eller minskning ökar eller minskar tiden med 10 minuter. Om du håller ned knapparna ändras tiden snabbare.

Obs! Om tiden i teckenfönstret kommer till 15 timmar och du fortsätter att hålla ned timerns ökningsknapp återgår teckenfönstret till det inställda programmets bakningstid.

Obs! Om du passerar den tid du vill ange trycker du på motsatt knapp för att minska eller öka tiden.

- 5** Tryck på start/stopp/avbryt-knappen.
 - Förloppsikonen börjar blinka när bakmaskinen startar.
 - Timern räknar ned den inställda tiden i minuter och var tredje sekund visas bearbetningsförloppet.
 - Brödet är klart när timern har räknat ned till 00:01. Sedan visas "Fin" i teckenfönstret och apparaten börjar pipa.

Efter bakningsprocessen

Bakmaskinens insida, brödformen, knådningsbladen och brödet är mycket varma. Använd alltid grytlappar när du tar ut brödformen i slutet av bakningscykeln eller under värmehållningsläget.

- 1** Om du vill avbryta värmehållningsläget trycker du på start/stopp/avbryt-knappen i 2 sekunder. I teckenfönstret visas "OFF", och det aktuella programmet avbryts och apparaten återgår till standardinställningen.
- 2** Om du vill stänga av apparaten drar du ut nätsladden ur vägguttaget.
- 3** Öppna locket med hjälp av grytvantar eller grytlappar och fatta tag i brödformens handtag. Skjut brödformen åt vänster eller höger så att den låses upp och lyft den sedan ur apparaten i handtaget.
- 4** Du tar enkelt ut brödet genom att låta det stå upprätt i brödformen i 5 minuter. Ställ sedan formen oppchned, håll i handtaget och skaka ut brödet på ett avsvainingsrädgaller för att snabbare frigöra värme och fukt.

Om det behövs kan du dra en slät stekspade i gummi eller plast längs formens sidor så att limpan lossnar.

Använd inte metallredskap när du lossar brödet, eftersom de kan förstöra brödformens non-stick-beläggning.

Var försiktig. Brödformen och brödet är varmt.

- 5** Om det ena eller båda knådningsbladen skulle sitta fast under brödet kan du använda den medföljande metallkroken för att ta bort den/dem.

Se alltid till att knådningsbladen inte fastnar inuti brödet, eftersom det kan leda till att knådningsbladen skadas när du skär brödet.

Använd inte metallredskap när du lossar knådningsbladen, eftersom andra metallredskap kan förstöra knådningsbladens non-stick-beläggning.

Var försiktig. Knådningsbladen och brödet är varma.

- 6** Lossa genast knådningsbladen från brödformen så att de inte fastnar.

Obs! Om bladen sitter fast fyller du brödformen med vatten till en nivå ovanför knådningsbladen och låter brödformen stå i 30 minuter. Ta sedan bort knådningsbladen från axlarna.

- 7** Låt brödet kallna på trådgallret i 30-60 minuter innan du delar det med en brödkniv eller en elektrisk kniv.
- 8** Låt apparaten svalna innan du rengör den eller innan du bakar en ny limpa.

Förvara bröd

- Brödet ska ätas färskt, eftersom det inte innehåller konserveringsmedel. Det kan bara lagras i 1 eller 2 dagar.
- Förvara brödet i rumstemperatur i en tät försluten plastpåse eller en lufttät behållare.
- Skivat bröd förlorar färskheten och torkar snabbare än oskivat bröd.
- Förvara franskbröd i en papperspåse eller så att det utsätts för luft, så att den krispiga skorpan behålls. Den här typen av bröd ska helst ätas samma dag som det bakades.

Frysa/tina bröd

- Bröd kan frysas i en lufttät behållare i 4-6 veckor.
- Du kan skiva brödet innan du fryser det, så att du kan använda några skivor i taget.
- Om du vill tina upp hela limpan låter du det tina upp i samma behållare, så att fukten återabsorberas av brödet.
- Låt brödet tina upp i rumstemperatur eller vid en låg inställning i mikrovågsugnen.

Rengöring och underhåll

För maximal säkerhet ska du hålla apparaten ren och fri från fett och livsmedelsrester.

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 acetone till att rengöra enheten.

- 1** Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna innan du rengör den.
- 2** När du har bakat lossar du genast knådningsbladen från brödformen så att de inte fastnar.
Obs! Om bladen sitter fast fyller du brödformen med vatten till en nivå ovanför knådningsbladen och låter brödformen stå i 30 minuter. Ta sedan bort knådningsbladen från axeln.
- 3** Rengör knådningsbladen i varmt vatten med lite diskmedel. Rengör hålet i knådningsbladen med en tandpetare av trä eller en nylonborste.
- 4** Rengör brödformen, gallret, bakplåtarna och separatorerna med en mjuk trasa som fuktats i varmt vatten och lite diskmedel.

Doppa aldrig brödformen i vatten och diska den aldrig i diskmaskinen.

Gallret, bakplåtarna och separatorerna får inte diskas i diskmaskin.

- 5** Rengör axlarna i brödformen med en mjuk trasa.
- 6** Skölj brödformens insida med rent vatten.
- 7** Torka av locket med en fuktig trasa.
- 8** Torka av apparatens insida och utsida med en fuktig trasa.

Använd inte kemiska ugnrengöringsmedel.

- 9** Torka alla delar försiktigt med en mjuk, torr trasa innan du monterar apparaten igen.

Obs! Matskedsmättet, borsten och mätbägaren tål maskindisk. Brödformen, knådningsbladen, metallkroken, skäraren, gallret, bakplåtarna och separatorerna får inte diskas i diskmaskin.

Förvaring

- 1** Linda nätsladden runt sladdförvaringskrokarna på apparatens undersida (Bild 17).
- 2** Lägg de 2 bakplåtarna ovanpå varandra (Bild 18).
- 3** Vänd gallret upp och ner (Bild 19).
- 4** Ställ de staplade bakplåtarna på gallret (Bild 20).
- 5** Ställ det upp och nedvända gallret med bakplåtarna i brödformen och stäng locket (Bild 21).
- 6** Förvara apparaten på en säker, torr plats.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 22).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Felsökning

I det här kapitlet finns en översikt över de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av nedanstående information kan du kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem som kan uppstå med bakmaskin

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Knapparna fungerar inte.	Stickkontakten har inte satts in i vägguttaget.	Sätt i kontakten i vägguttaget. Om problemet kvarstår kontaktar du kundtjänst i ditt land.
Det kommer oljud från apparaten när den är påslagen.	Det låter om motorn under knådningsprocessen. Det är normalt.	Ingen åtgärd krävs.
Det skramlar om apparaten när den används.	Brödformen är inte ordentligt fastsatt.	Sätt fast brödformen ordentligt genom att trycka den nedåt tills den låses på plats.
Det kommer lite rök ur ångöppningarna och apparaten luktar bränt.	Ingredienser eller brödsmlor har samlats på värmeelementet eller inuti apparaten.	Rengör alltid apparaten efter användning. Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna innan du rengör den.
Apparaten reagerar inte när jag trycker start/stopp/avbryt-knappen och "ERR" visas i teckenfönstret.	Apparaten är överhettad.	Låt apparaten svalna i ungefär en timme.

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: www.philips.com/welcome.

Genel açıklamalar (Şek. 1)

- A Pişirme rafı
- B Pişirme tepsi
- C Ayırıcılar (2 uzun ve 4 kısa ayırıcı)
- D Dilici
- E Ölçme kabı
- F Ölçüm kaşığı
- G Kontrol paneli
 - 1 Program listesi
 - 2 Ağırlık göstergeleri
 - 3 Görüntü
 - 4 Kabuk renk göstergeleri
 - 5 Program seçici
 - 6 Ağırlık seçici
 - 7 Zamanlayıcı azaltma düğmesi
 - 8 Zamanlayıcı azaltma düğmesi
 - 9 Kabuk renk seçici
 - 10 Çalıştır/durdur/iptal düğmesi
 - 11 Açma/kapama ışığı
- H Kapak
- I Kontrol penceresi
- J Metal kanca
- K Yapışmaz kaplamalı ekmek tavası
- L Buhar delikleri
- M Elektrik kablosu ve fişi
- N Kordon saklama bölmesi
- O Isıtma elemanı
- P Buhar deliği
- Q Yapışmaz kaplamalı yoğurma bıçakları
- R Ekmek tavası sapı
- S Yoğurma bıçakları milleri
- T Fırça

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Ekmek yapma makinesinin gövdesini kesinlikle suya veya başka bir sıvıya batırmayın veya muslukta durulamayın.
- Ekmek yapma makinesi çalışırken buhar ve hava deliklerini kapatmayın.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazın fişini sadece topraklı prize takın. Fişin prize doğru takıldığından mutlaka emin olun.
- Cihazın fişi, elektrik kablosu, gövdesi veya ekmek tavası hasarlıysa cihazı kesinlikle kullanmayın.

- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Elektrik kablosunu çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun. Elektrik kablosunun cihazın bulunduğu masanın veya tezgahın kenarından sarkmasına izin vermeyin.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Cihazı prize takmadan önce ısıtma elemanının, ekmeğin tavasını milinin ve ekmeğin tavasının dışının temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Cihazı bu kılavuzda açıklanan dışında bir amaç için kullanmayın.
- Ellerinizi ıslakken cihazı fişe takmayın ya da kontrol panelini çalıştırmayın.
- Tehlikeli bir durum yaratmamak için, bu cihazı kesinlikle harici bir zamanlayıcı düğmesine bağlamayın.
- Cihaz çalışırken yüzünüzü veya ellerinizi buhar ve hava deliklerinin yanına yaklaştırmayın.
- Pişirme işlemi sırasında kapağı açmayın; bu, hamur veya ekmeğin kabanklığının inmesine neden olabilir.
- Pişirme işlemi sırasında cihazın kendisi ve kapak son derece sıcak hale gelir. Yanmamaya dikkat edin.
- Kullanım sırasında ekmeğin tavasını cihazdan çıkarmayın.
- Pişirme programı sırasında ekmeğin tavasındaki malzemeleri kanırtmak için mutfak aleti kullanmayın.
- Malzemeleri yalnızca ekmeğin tavasına koyun. Isıtma elemanının zarar görmemesi için cihazın içine malzeme ve/veya katkı maddesi koymayın.
- Ekmeğin tavasındaki reçeli alırken, ekmeğin tavasını her iki elinizle ve fırın eldivenleriyle kaldırarak sıcak reçeli dökün.

Dikkat

- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız takdirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.
- Zarar görmemesi için ekmeğin tavasına keskin mutfak aletleri ile dokunmayın.
- Cihazı yüksek sıcaklıklara maruz bırakmayın ya da çalışan ya da sıcak soba veya ocak üzerine koymayın.
- Cihazı her zaman düz, sabit bir zemine yerleştirin.
- Fişi prize takmadan ve cihazı açmadan önce ekmeğin tavasını mutlaka cihaza takın.
- Kullanım sonrasında, cihazı her zaman prizden çekin.
- Cihazı temizleyip saklamadan önce mutlaka soğumasını bekleyin.
- Ekmeğin tavasını klasik bir fırında ekmeğin yapmak için kullanmayın.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanıma yöneliktir. Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yan profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararlar için her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Cihaz çalışırken açık yüzeyleri ısınabilir. Ekmeğin tavasını sapından tutarken veya sıcak ekmeğin tavasını, yoğurma bıçağını veya sıcak ekmeğin tutarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Ekmeğin yapma makinesi ile pişirme sırasında veya sonrasında kapağı açtığınızda buhar deliklerinden çıkabilecek sıcak buhara karşı dikkatli olun.
- Çalışırken cihazı kaldırmayın veya hareket ettirmeyin.
- Hareketli parçalara dokunmayın.
- Cihazı doğrudan güneş ışığına maruz bırakmayın.
- Buhar deliklerine metal nesnelere ya da yabancı maddeler takmayın.
- Hasarlıysa ekmeğin tavasını kullanmayın.
- Kullandıktan sonra cihazı her zaman temizleyin.

114 TÜRKÇE

- Cihazı bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Cihazı açık alanlarda kullanmayın.
- Yayılan ısıdan kaynaklanacak zarar engellemek için cihazın üstünde, arkasında ve her iki yanında en az 10 cm boşluk bırakın.
- Cihazın zarar görmesini engellemek için, ekmek tavasını ya da başka bir nesneyi cihazın üzerinde bırakmayın.
- Birlikte verilen diliciyi kullanırken dikkatli olun. Bıçağı çok keskindir.
- Kullandıktan sonra dilicinin kınını tekrar takın ve diliciyi güvenli bir yerde saklayın.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlara uygundur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

Elektrik kesintisi yedeklemesi

Bu cihaz, elektrik kesintisinin 7 dakika içinde ortadan kalkması durumunda, elektrik kesintisi öncesindeki durumu hatırlayan bir yedekleme işlevine sahiptir. Pişirme işlemi sırasında elektrik kesintisi durumunda, elektrik geldiğinde pişirme süresi geri sayımı kaldığı yerden devam eder. Eğer elektrik kesintisi 7 dakikadan daha uzun sürerse ve kesinti pişirme sırasında gerçekleşirse, elektrik geldiğinde ekmek yapma makinesi ayarları otomatik olarak ön ayarlara sıfırlanır. Ekmek yapma makinesini açın, içindekileri çıkarın ve baştan başlayın. Eğer elektrik kesintisi sırasında zamanlayıcı ayarlanmış ancak pişirme işlemi henüz başlamamışsa, elektrik geldiğinde ekmek yapma makinesi ayarları otomatik olarak ön ayarlara sıfırlanır. Ekmek yapma makinesini açın, içindekileri çıkarın ve baştan başlayın.

İlk kullanımdan önce

- 1** Tüm ambalaj malzemesini cihazdan çıkarın. Yoğurma bıçaklarını atmamaya dikkat edin.
- 2** Cihaz gövdesindeki tüm etiketleri çıkarın.
- 3** Cihazda biriken tozu almak için cihaz, ekmek tavası ve yoğurma bıçaklarının dışını nemli bir bezle silin.

Cihazı temizlemek için bulaşık süngeri, aşındırıcı temizlik malzemeleri veya benzin ya da aseton gibi zarar verebilecek sıvılar kullanmayın.

- 4** Cihazı kullanmaya başlamadan önce tüm parçaları iyice kurulaşın.

Kontrol paneli

Görüntü

Ekranında aşağıdakiler görüntülenir:

- Program numarası (1-14)
- Bir program numarası seçildiğinde program simgesi
- Zamanlayıcı ayarlandığında zamanlayıcı simgesi
- Program etkin olduğu sürece ilerleme simgesi
- Program bittiğinde ve sıcak tutma modu etkin olduğu sürece sıcak tutma simgesi. Ekran aynı zamanda sıcak tutma süresini gösterir (bir saate kadar dakika olarak sayma).
- Seçilen ağırlık ve seçilen kabuk rengi
- Dakika olarak pişirme geri sayım zamanı
- Program tamamlandığında 'Fin'
- Program iptal edildiğinde ya da sıfırlandığında 'OFF'
- Hata olduğunda 'Err'
- Fazladan katı malzeme (örn. meyve ya da kuruyemiş) eklenebileceğinde 'Add'

Zamanlayıcı düğmeleri

Ekmegin daha geç bir saatte hazır olmasını istediğinizde zamanlayıcı artırma ve azaltma düğmelerini kullanabilirsiniz. Ayarlanabilecek maksimum gecikme süresi 15 saattir.

Örneğin, ekmeğin ertesi sabah 08:00'da hazır olması için zamanlayıcıyı saat 17:00'da 15 saate ayarlayın.

Çalıştır/durdur/iptal düğmesi

- Program aşlatmak veya zamanlayıcı geri sayımını başlatmak için bu düğmeye basın
- Uzun bir bip sesi duyana kadar 2 saniye bu düğmeye basın, ekranda 'OFF' mesajı görüntülenir. Bu, geçerli programı iptal eder ve cihaz varsayılan ayara geri döner (yani program 1 - Standart Beyaz, 1000 gr; orta kabuk rengi). Bu, cihazı kapatmaz.

Programlar

Program seçici ile 14 menüden birini seçebilirsiniz. Seçilen menünün numarası ve bu menü için optimum işlem süresi ekranda görüntülenir.

Kabuk rengi

Kabuk rengi seçici ile üç kabuk renginden birini seçebilirsiniz: açık, orta veya koyu. Seçilen kabuk rengi ekranda görüntülenir.

Somun ağırlığı

Ağırlık seçici ile ağırlıktan birini seçebilirsiniz: 750 gr; 1000 gr veya 1250 gr. Somun ağırlığı ekranda görüntülenir.

Açma/kapama ışığı

Ekmek yapma makinesi açırken, açma/kapama ışığı yanar.

Cihazın kullanımı

Cihazın ve malzemelerin hazırlanması

- 1 Cihazı, sabit, düz ve yatay bir zemin üzerine yerleştirin.
- 2 Ekmek tavasının sapını tutun ve kilidini açmak için ekmek tavasını sola veya sağa doğru çekin. Ardından ekmek tavasını kaldırarak cihazdan çıkarın. (Şek. 2)

Dikkat: Malzemelerin cihaza dökülmesini engellemek için malzeme koymadan önce ekmek tavasını mutlaka çıkarın.

- 3 Yoğurma bıçaklarındaki deliklerin ve ekmek tavasının içindeki milin tamamen temiz olduğundan emin olun.

Dikkat: Bu parçalar temiz değilse, yoğurma bıçaklarını uygun şekilde takamayabilirsiniz.

- 4 Yoğurma bıçaklarındaki deliklerin düz tarafını ekmek tavasındaki millerin düz tarafıyla hizalayın. Ardından yoğurma bıçaklarını millere sıkıca bastırın (Şek. 3).

Dikkat: Yoğurma bıçaklarını uygun şekilde yerine ittiğinizden emin olun, aksi taktirde kullanılırken çıkabilir ve karıştırma veya yoğurma işlemi etkilenebilir.

Dikkat: Yoğurma bıçakları millere uygun şekilde takıldığında miller üzerinde yatay olarak bir miktar oynayabilirler. Bu normaldir.

- 5 Hazırlamak istediğiniz tarifi malzemelerini ölçün (bkz. Ek Pişirme Bilgileri kitapçığındaki 'Standart ekmek tarifleri' bölümü).

Dikkat: Malzemeleri doğru şekilde ölçün. Bkz. Ek Pişirme Bilgileri kitapçığındaki 'Malzemeler' bölümü, 'Malzemelerin ölçülmesi' kısmı.

- 6 Malzemeleri ekmek tavasına tarifedeki sırayla koyun.

- Mayayı her zaman en son ekleyin. Unun ortasında bir çukur açın ve mayayı içine serpin.

Mayayı ıslak malzemelerden hiçbiri ile karıştırmayın; aksi taktirde ekmeğe, özellikle zamanlayıcı kullanıldığında uygun şekilde kabarmayabilir.

- Pişirme işlemi sırasında malzeme eklenmesi gerektiğinde cihaz üç kez kısa ve uzun bip sesi çıkarır ve ekranda 'ADD' mesajı görüntülenir; Eğer malzeme eklemeszeniz, cihaz pişirme işlemine devam eder.

7 Ekmeğe tavasını cihaza yerleştirin.Yerine oturması için ekmeğe tavasını aşağı doğru sıkıca bastırın (Şek. 4).

Eğer ekmeğe tavası uygun şekilde takılmazsa, yoğurma bıçakları çalışmaz.

8 Ekmeğe tavasının sapını aşağıya katlayın ve cihazın kapağını kapatın.

Dikkat:Ağır olduğundan, kapağı yavaşça indirin.

9 Elektrik fişini prize takın.

- Cihaz bip sesi verir ve ekranda '1' görüntülenir; bu 'Standart Beyaz' programı anlamına gelir.

Ayarların seçilmesi

1 Hazırlamak istediğiniz tarife uygun olan numara ekranda görüntülenene kadar program seçiciye basın (Şek. 5).

- Program seçiciye her bastığınızda ekrandaki numara 1 artar.

- Ekranda seçilen program numarası ve işlem süresi sırayla görüntülenir.

Dikkat: Bir düğmeye yanlışlıkla düğmeye bastığınızda, örneğin Hamur programı sırasında ağırlık düğmesine basıldığında, cihaz bip sesi verir.

2 Uygun somun ağırlığın seçmek için ağırlık seçiciye bir ya da daha fazla kez basın (Şek. 6).

Dikkat: 1-7 arası programlarda ağırlık seçimi mümkündür. 1-6 arası programlarda üç ağırlık seçeneği (750 gr, 1000 gr ve 1250 gr) kullanılabilir, program 7'de ise iki seçenek bulunmaktadır (1000 gr ve 1250 gr). 1 - 8 arası programlar için önceden ayarlanmış ağırlık 1000 gr'dır.

Ekmeğin çok büyük olmasını ya da yanmasını engellemek için, seçilen ağırlığın tarifteki malzeme miktarlarına uygun olduğundan emin olun. Bkz. Ek Pişirme Bilgileri kitapçığındaki 'Standart ekmeğe programları ve tarifleri' bölümü.

Örneğin, beyaz ekmeğe için önceden ayarlanmış ağırlık olan 1000 gr'ı seçtiğinizde, 600 gr veya 4 fincan beyaz un kullanın.

- Ekranın sol tarafındaki nokta seçilen ağırlığı gösterir. Ekranda aynı zamanda seçilen program numarası gösterilir (Şek. 7).

3 Eğer isterseniz, kabuk rengini seçmek için kabuk rengi seçiciye bir ya da birkaç defa basın (Şek. 8).

1 - 8 programları için ayarlanmış kabuk rengi orta şekindedir.

- Ekranın sağ tarafındaki nokta, seçilen kabuk rengini gösterir (Şek. 9).

- Seçilen programın pişirme süresi, ağırlığı ve kabuk rengi ekranda görüntülenir. Pişirme süresi saat ve dakika olarak gösterilir (Şek. 10).

4 Ekmeğe yapma işlemi başlatmak için çalıştır/durdur/iptal düğmesine basın. (Şek. 11)

Dikkat: 3, 4 ve 7 numaralı programlarda cihaz karıştırmaya başlamadan önce ön ısıtma yapar.

- İlerleme simgesi yanıp sönüyor (Şek. 12).

Pişirme işlemi sırasında cihazın kendisi ve kapak son derece sıcak hale gelir.Yanmamaya dikkat edin.

Dikkat: Gözetleme penceresinden karıştırma, yoğurma ve pişirme işlemlerini izleyebilirsiniz. Pencerenin iç kısmında nem oluşabilir. Karıştırma ve yoğurma aşamaları sırasında içine bakmak için kapağı

kaldırabilirsiniz, ancak PİŞİRME İŞLEMİ SIRASINDA KAPAĞI AÇMAYIN (işlemin tamamının hemen hemen son saati); bu ekmeğin kabarıklığının inmesine neden olabilir.

- Ekmek hazır olana kadar ekranda, işlem süresi 1 dakikalık aralıklarla geriye doğru sayılır.
- Her üç saniyede bir ekranda ilerleme animasyonu gösterilir (Şek. 13).
- Pişirme işlemi tamamlandığında cihaz bip sesi çıkarır. Ekranda sırayla, 1 saniye süreyle 'Fin' mesajı ve 1 saniye süreyle sıcak tutma süresi gösterilir (sıcak tutma süresi 1 saate kadar dakika olarak sayar). (Şek. 14)
- Sıcak tutma süresi boyunca, ekranda sıcak tutma simgesi görüntülenir. Sıcak tutma süresi boyunca program simgesi gösterilmez. (Şek. 15)

Dikkat: Hamur, Makarna Hamuru, Çoklu Ekmek Şekillendirici ve Çoklu Ekmek Şekillendirici Tatlı programlarında sıcak tutma modu çalışmaz. Bitmiş hamuru cihazda çok uzun süre tutarsanız hamur aşırı kabarak pişirmeyi olumsuz etkileyebilir. En iyi sonucu elde etmek için, programın sonunda hamuru çıkarın ve tarifteki şekillendirme, dinlendirme ve pişirme talimatlarını uygulayın.

Dikkat: Sıcak tutma modu sırasında ya da modun sona ermesinin hemen ardından ekmeği çıkarmamanız durumunda kabuk nemlenir ve gevrekliğini kaybeder. Sıcak tutma modu ekmeği aşırı PİŞİRMEZ veya daha koyu hale getirmez.

Zamanlayıcıyı kullanma

Ekmek daha geç bir saatte hazır olmasını istediğinizde zamanlayıcıyı kullanabilirsiniz. Ayarlanabilecek maksimum gecikme süresi 15 saattir:

Örneğin, ekmeğin ertesi sabah 08:00'da hazır olması için zamanlayıcıyı saat 17:00'da 15 saate ayarlayın.

Dikkat: Yumurta, taze süt, ekşi krema ya da peynir gibi bozulabilecek malzemelerin bulunduğu tariflerde zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmayın.

Dikkat: Zamanlayıcı 7, 8, 9. ve 11 - 14 arası programlarda çalışmaz.

Zamanlayıcıyı kullanma:

- 1 Tüm malzemeleri ekmeğin tavasına koyun.
- 2 Tarifeye göre uygun programı, somun boyutunu ve kabul rengini seçin.
 - Seçilen ayarlarla toplam işlem süresi görüntülenir.
- 3 Şu anki saat ile ekmeğin hazır olmasını istediğiniz saat arasındaki zaman farkını (saat olarak) hesaplayın.

Örneğin, saat 17:00 ise ve ekmeğin ertesi sabah 08:00'da hazır olmasını istiyorsanız, zaman farkı 15 saattir.
- 4 Ekranda uygun zaman farkı görüntülenene kadar zamanlayıcı artış veya azaltma düğmelerine basın (Şek. 16).
 - Zamanlayıcı artış veya azaltma düğmelerine her bastığınızda zaman 10 dakika artar ya da azalır. Düğmeyi basılı tuttuğunuzda zaman daha hızlı artar veya azalır.

Dikkat: Ekrandaki zaman 15 saate ulaştıktan sonra zamanlayıcı artış veya azaltma düğmesine basmaya devam etmeniz halinde ekran, ayarlanmış programın pişirme süresine geri döner.

Dikkat: Ayarlamak istediğiniz saati geçerseniz, saati artırmak ya da azaltmak için ters yöndeki düğmeye basın.

- 5 Çalıştır/durdur/iptal düğmesine basın.
 - Ekmek yapma makinesi çalışmaya başladığında ilerleme simgesi yanıp sönmeye başlar.
 - Zamanlayıcı ayarlanan süreden başlayarak dakika cinsinden geri saymaya başlar ve her üç saniyede bir ilerleme animasyonu gösterilir.
 - Zamanlayıcı 00:00'a kadar geri saymayı tamamladığında ekmeğin hazır olduğunu gösterir. Ekranda 'Fin' mesajı görüntülenir ve cihaz sesli uyarı verir.

Piştirme işleminden sonra

Ekmek yapma makinesinin için, ekmek tavası, yoğurma bıçakları ve ekmek son derece sıcaktır. Piştirme işleminin sonunda veya sıcak tutma modu sırasında ekmek tavasını çıkarırken mutlaka fırın eldiveni kullanın.

- 1** Sıcak tutma modunu durdurmak için çalıştır/durdur/iptal düğmesine 2 saniye basın. Ekranda "OFF" görüntülenir, geçerli program iptal edilir ve cihaz varsayılan ayara geri döner.
- 2** Cihazı kapatmak için elektrik fişini prizden çekin.
- 3** Tencere tutacağı veya fırın eldiveni kullanarak kapağı açın ve ekmek tavasının sapını tutun. Kılıdını açmak için ekmek tavasını sola veya sağa doğru çekin ve sapından tutup kaldırarak cihazdan çıkarın.

- 4** Ekmeği kolayca çıkarmak için ekmek tavasının üzerinde dik konumda 5 dakika bekletin. Ardından tavayı ters çevirin, sapı tutun ve, ısı ve nemin ekmekten daha çabuk çıkması için, sallayarak bir soğutma telinin üzerine alın.

Eğer gerekiyorsa, somunu gevşetmek için kenarlarında lastik bir spatula kullanın.

Ekmeği çıkarmak için metal mutfak aletleri kullanmayın; bunlar ekmek tavasının yapışmaz kaplamasına zarar verebilir.

Dikkatli olun, ekmek tavası ve ekmek sıcaktır.

- 5** Eğer yoğurma bıçaklarından biri veya her ikisi ekmeğin altındaysa, bıçakları ayırmak için cihazla birlikte verilen metal kancayı kullanın.

Yoğurma bıçaklarının ekmeğin içinde kalmadığından emin olun, aksi taktirde ekmeği dilimlenirken yoğurma bıçaklarına zarar verebilirsiniz.

Yoğurma bıçaklarını çıkarmak için diğer metal mutfak aletlerini kullanmayın; bunlar yoğurma bıçaklarının yapışmaz kaplamasına zarar verebilir.

Dikkatli olun, yoğurma bıçakları ve ekmek sıcaktır.

- 6** Yapışmasını engellemek için yoğurma bıçaklarını ekmek tavasından derhal çıkarın.

Dikkat: Eğer bıçaklar sıkışmışsa, ekmek tavasını yoğurma bıçaklarının üzerine gelecek kadar suyla doldurun ve 30 dakika bekletin. Daha sonra yoğurma bıçaklarını millerden çıkarın.

- 7** Ekmek bıçağı veya elektrikli bıçak ile dilimlemeden önce ekmeği soğutma telinin üzerinde 30-60 dakika soğutun.

- 8** Cihazı temizlemeden veya tekrar ekmek pişirmeden önce cihazın soğumasını bekleyin.

Ekmek saklama

- Ekmek, herhangi bir koruyucu içermediğinden, taze olarak tüketilmelidir.Yalnızca 1 veya 2 gün bekletilebilir.
- Ekmeği oda sıcaklığında, sıkıca kapatılmış plastik bir kap içinde veya hava geçirmez bir kapta bekletin.
- Dilimlenmiş ekmek, dilimlenmemiş ekmeğe göre tazeliğini daha çabuk kaybeder ve kurur.
- Fransız tipi ekmeği, gevrek kabuğunu korumak için kağıt torbada veya açıkta bırakın. Bu tip ekmek en iyi pişirildiği gün yenilir.

Ekmeğin dondurulması/çözülmesi

- Ekmek havasız bir kapta 4-6 hafta dondurulabilir.
- Her seferinde birkaç dilim kullanmak için dondurmadan önce ekmeği dilimleyebilirsiniz.
- Somunun tamamını çözdürecek olmanız halinde, nemin ekmek tarafından tekrar alınabilmesi için ekmeği aynı kapta çözünüz.
- Ekmeği oda sıcaklığında veya mikrodalga fırında düşük sıcaklıklarda çözünüz.

Temizlik ve bakım

Maksimum güvenlik için cihazı temiz, yağsız ve yiyecek artıklarından temizlenmiş halde tutun.

Cihazı kesinlikle suya veya başka bir sıvıya batırmayın ya da muslukta durulamayın.

Cihazı temizlemek için bulaşık süngeri, aşındırıcı temizlik malzemeleri veya benzin ya da aseton gibi zarar verebilecek sıvılar kullanmayın.

- 1 Cihazı temizlemeden önce, fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
- 2 Pişirme sonrasında, yapışmasını engellemek için yoğurma bıçaklarını ekmek tavaından derhal çıkarın.

Dikkat: Eğer bıçaklar sıkışmışsa, ekmek tavaını yoğurma bıçaklarının üzerine gelecek kadar suyla doldurun ve 30 dakika bekletin. Daha sonra yoğurma bıçaklarını milden çıkarın.

- 3 Yoğurma bıçaklarını biraz sıvı deterjanla sıcak suda temizleyin. Yoğurma bıçaklarındaki delikleri tahta bir kürdan veya naylon temizlik fırçası ile temizleyin.
- 4 Ekmek tavaını, pişirme rafını, pişirme tepsilerini ve ayırıcıları sıcak su ve bir miktar sıvı deterjanla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizleyin.

Ekmek tavaını suya batırmayın ve bulaşık makinesinde yıkamayın.

Pişirme rafı, pişirme tepsileri ve ayırıcılar bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

- 5 Ekmek tavaının içindeki milleri yumuşak bir bezle temizleyin.
- 6 Ekmek tavaının içini temiz suyla yıkayın.
- 7 Kapağı nemli bezle silerek temizleyin.
- 8 Cihazın iç ve dış tarafını nemli bir bezle silin.

Kimyasal fırın temizleyiciler kullanmayın.

- 9 Cihazı yeniden birleştirmeden önce tüm parçaları yumuşak ve kuru bir bezle iyice kurulayın.

Dikkat: Ölçme kaşığı, fırça ve ölçme kapları bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ekmek tavaı, yoğurma bıçakları, metal kanca, dilici, pişirme rafı, pişirme tepsileri ve ayırıcılar bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

Saklama

- 1 Elektrik kablosunu, cihazın alt kısmında bulunan kordon saklama kancasına sarın (Şek. 17).
- 2 2 pişirme tepsisini üst üste koyun (Şek. 18).
- 3 Pişirme rafını ters çevirin (Şek. 19).
- 4 Üst üste koyduğunuz pişirme tepsilerini pişirme rafına yerleştirin (Şek. 20).
- 5 Ters çevirdiğiniz pişirme rafını pişirme tepsileriyle birlikte ekmek tavaına yerleştirip kapağı kapatın (Şek. 21).
- 6 Cihazı güvenli ve kuru bir yerde saklayın.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalarına teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 22).

Garanti ve servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, www.philips.com.tr adresindeki Philips İnternet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Merkezi ile iletişim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayiine başvurun.

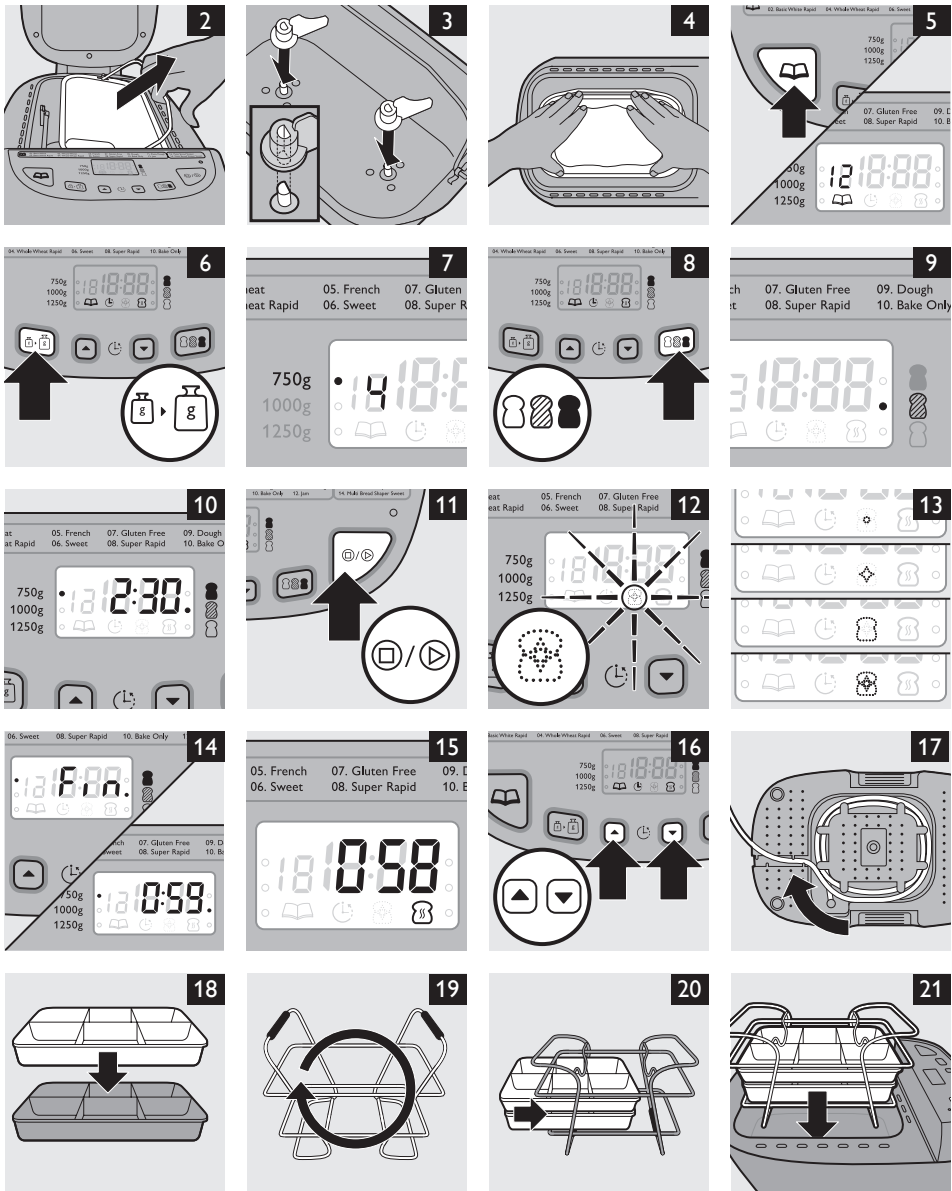
Sorun giderme

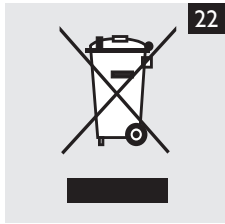
Bu bölümde, cihazda en sık karşılaşılabileceğiniz sorunlar özetlenmektedir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız, bulunduğunuz ülkedeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişim kurun.

Ekmek yapma makinesiyle ilgili sorunlar mı yaşıyorsunuz?

Sorun	Nedeni	Çözüm
Düğmeler çalışmıyor.	Fiş prize takılmamış.	Fişi prize takın. Sorun devam ederse ülkenizdeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişim kurun.
Cihaz çalışırken gürültü yapıyor.	Motor yoğurma işlemi sırasında gürültü yapıyor. Bu normaldir.	Herhangi bir şey yapılması gerekmemektedir.
Cihaz çalışırken ses çıkıyor ve titreşiyor.	Ekmek tavaşı doğru takılmamıştır.	Ekmek tavasını düzgün şekilde yerleştirmek amacıyla, yerine tam olarak oturması için aşağı doğru sıkıca bastırın.
Buhar deliklerinden bir miktar duman çıkıyor ve cihazdan yanık kokusu geliyor.	Isıtma elemanının üzerinde ya da cihazın içinde malzeme ya da ekmek kırıntısı toplanmış.	Cihazı kullandıktan sonra mutlaka temizleyin. Temizlemeden önce, mutlaka fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
Cihaz çalıştır/durdur/iptal düğmesine bastığımda çalışmıyor ve ekranda 'ERR' görüntüleniyor.	Cihaz aşırı ısınmıştır.	Cihazı soğuması için yaklaşık 1 saat bekletin.

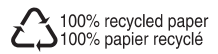








www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.003.4017.3