

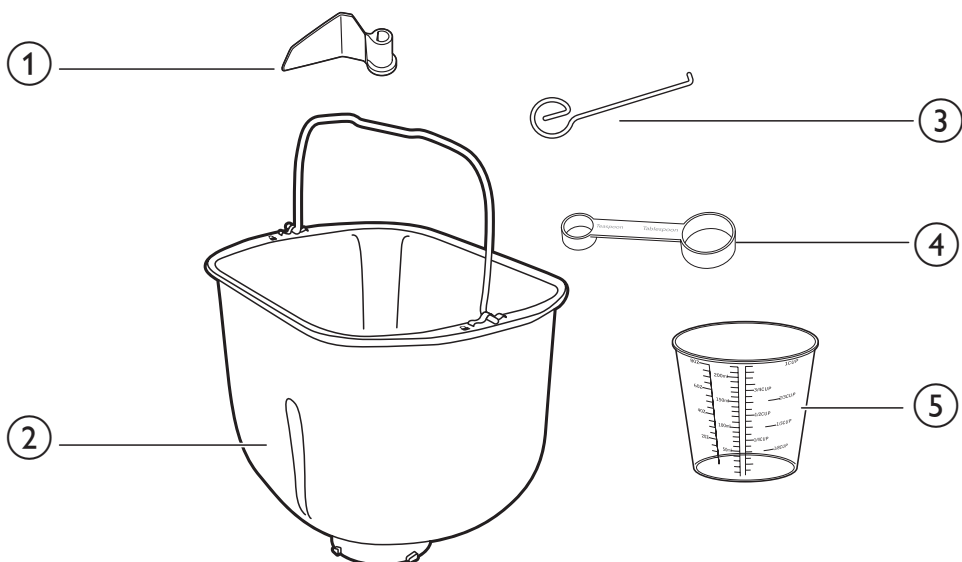
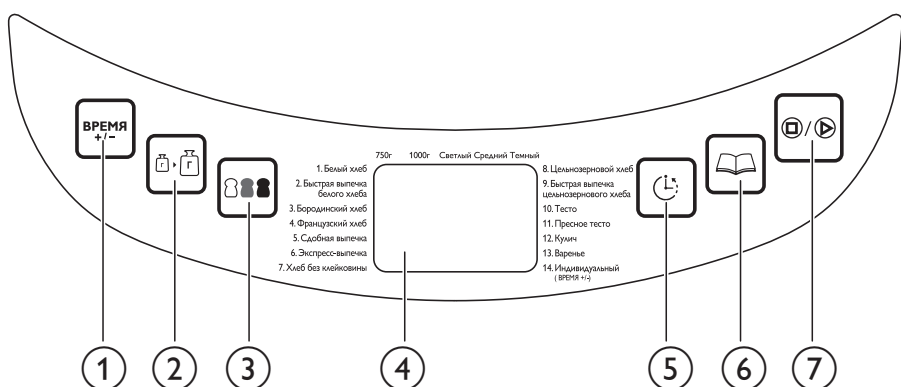
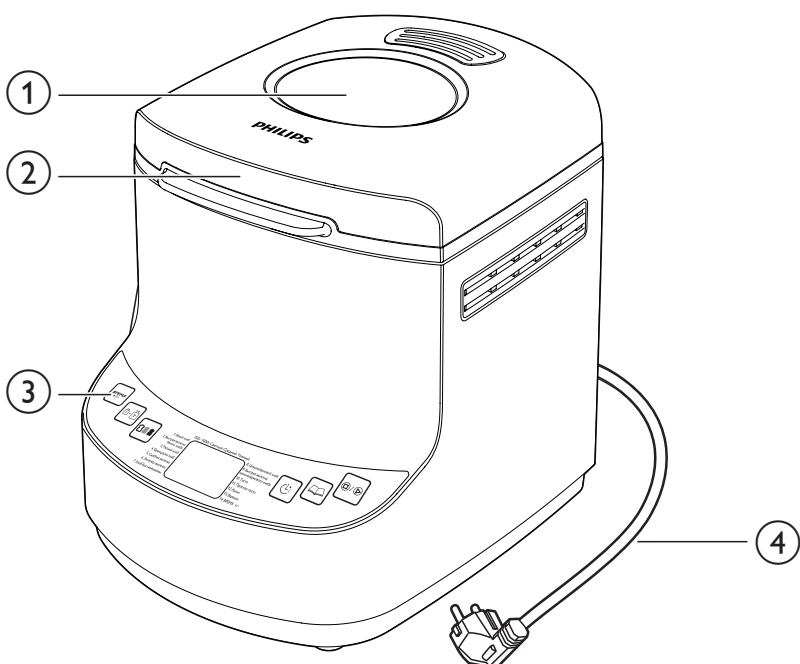
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

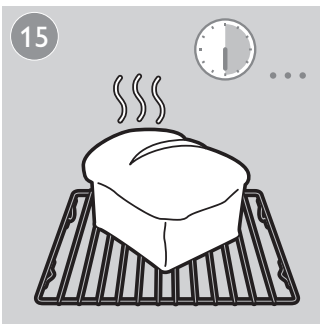
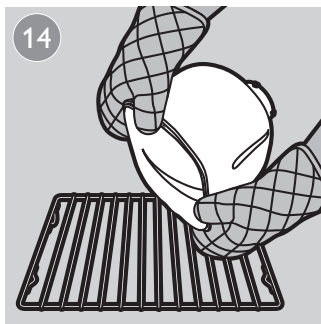
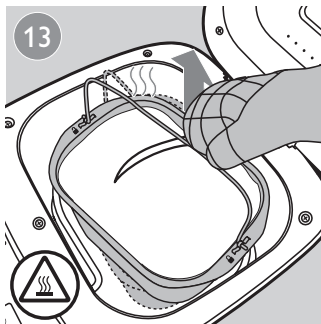
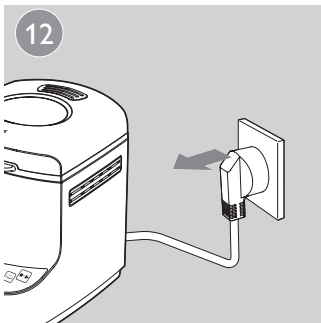
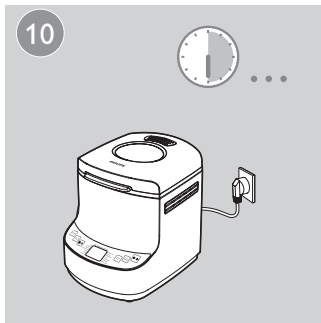
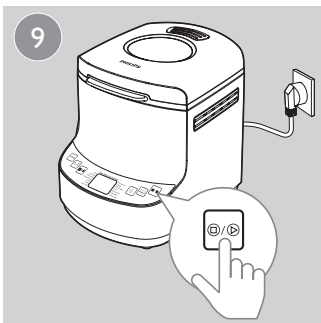
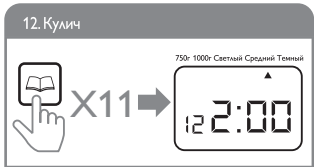
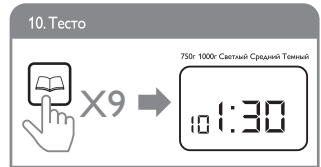
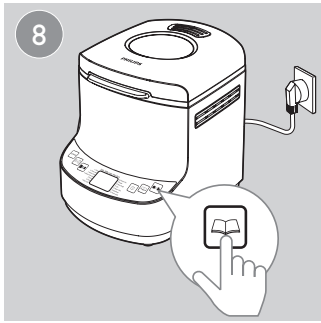
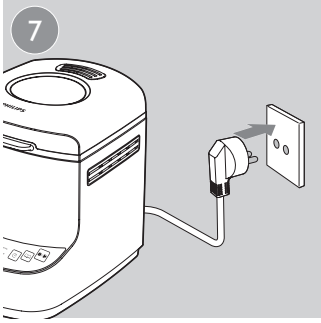
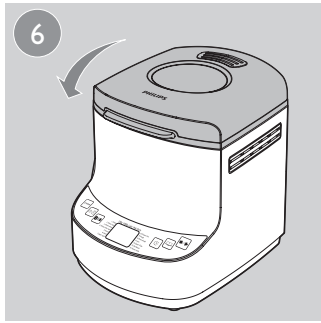
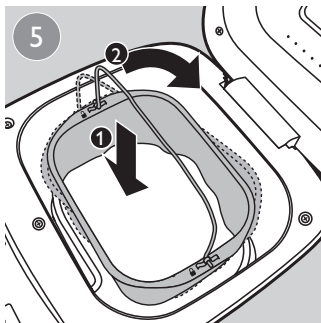
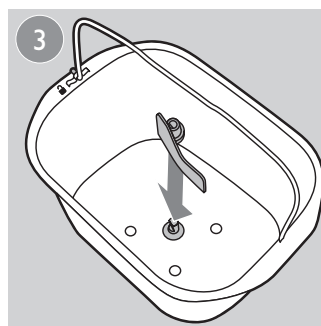
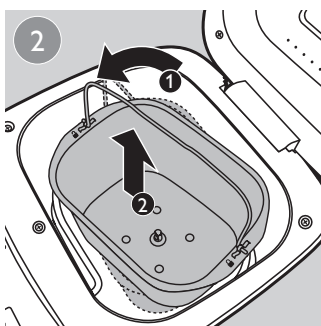
HD9045



RU Руководство пользователя

PHILIPS





1 Важная информация

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

Опасно!

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

Внимание!

- Данным прибором могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями сенсорной системы, интеллектуальными или физическими возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями под присмотром других лиц или после инструктирования о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и только под присмотром взрослых.
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Не допускайте свисания шнура с края стола или места установки прибора.

- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом высокой квалификации.
- Данное устройство нельзя подключать к внешнему таймеру или системам дистанционного управления.
- Добавляйте не более 560 г муки и 9 г, 12 г, 14 г дрожжей при использовании программ приготовления обычного хлеба, экспресс-выпечки и куличей соответственно.
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
- Не пользуйтесь прибором, если поврежден сетевой шнур, штепсельная вилка, корпус прибора или форма для выпечки.
- Перед тем как вставить вилку в розетку электросети, убедитесь, что нагревательный элемент, вращающийся вал формы для выпечки и внешняя поверхность формы для выпечки являются чистыми и сухими.
- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данном руководстве.
- Запрещается включать устройство в сеть или пользоваться панелью управления с мокрыми руками.
- Во время работы прибора соблюдайте достаточное расстояние от отверстий выхода пара и вентиляционных отверстий, чтобы не обжечь лицо и руки.
- Не открывайте крышку в процессе выпекания, т.к. тесто может осесть.
- В процессе выпекания прибор и крышка являются очень горячими. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.
- Не извлекайте форму для выпечки во время использования.
- В процессе выпекания не перемешивайте ингредиенты в форме для выпечки кухонными принадлежностями.
- Кладите ингредиенты только в форму для выпечки. Не кладите ингредиенты и/или добавки непосредственно в прибор, чтобы не повредить нагревательный

элемент. Чтобы переложить варенье из формы для выпечки, наденьте кухонные рукавицы, двумя руками поднимите форму для выпечки и слейте горячее варенье.

- Чтобы удалить повидло из формы для выпечки, наденьте кухонные рукавицы, двумя руками поднимите форму для выпечки и слейте горячее повидло.

Предупреждение

- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае нарушения правил использования устройства, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Не касайтесь формы для выпечки острыми кухонными принадлежностями, чтобы не повредить ее.
- Не подвергайте прибор воздействию высоких температур, а также не устанавливайте его на работающую или неостывшую печь или плиту.
- Ставьте прибор только на ровную и устойчивую горизонтальную поверхность.
- Перед подключением вилки к розетке электросети и включением прибора всегда устанавливайте в прибор форму для выпечки.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Прежде чем мыть или переставлять прибор, дождитесь, когда он остынет.
- Не помещайте форму для выпечки в обычную печь, чтобы приготовить хлеб.
- Во время работы прибора некоторые его поверхности могут нагреваться. Прежде чем поднять форму для выпечки за ручку или взять в руки горячую форму для выпечки, нож для замешивания или горячий хлеб, всегда надевайте кухонные рукавицы.
- Остерегайтесь горячего пара, выходящего из паровых клапанов во время выпекания или из хлебопечи при открывании крышки во время или после завершения процесса выпекания.

- Не поднимайте и не перемещайте прибор во время работы.
- Не касайтесь движущихся частей.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- Не вставляйте в паровые клапаны металлические или посторонние предметы.
- Не используйте поврежденную форму для выпечки.
- Всегда очищайте прибор после использования.
- Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
- Не используйте прибор вне помещения.
- Оставьте не менее 10 см свободного пространства от верхней, задней и боковых панелей прибора, чтобы предотвратить повреждение в результате излучаемого тепла.
- Не устанавливайте форму для выпечки или другие предметы на верхнюю панель прибора, чтобы не повредить прибор.

Утилизация

Изделие разработано и изготовлено с применением высококачественных деталей и компонентов, которые подлежат переработке и повторному использованию.



Если изделие маркировано значком с изображением перечеркнутого мусорного бака, это означает, что изделие подпадает под действие директивы Европейского Парламента и Совета 2002/96/ЕС:

Не выбрасывайте изделие вместе с бытовыми отходами. Для утилизации электрических и электронных изделий необходимы сведения о местной системе отдельной утилизации отходов. Правильная утилизация отработавшего изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



Электромагнитные поля (ЭМП)

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

Возобновление работы в случае сбоя электропитания

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

хлебопечь, извлеките ее содержимое и начните процесс приготовления заново. Если на момент отключения электричества таймер и программа были заданы, и процесс приготовления не начался, хлебопечь автоматически восстанавливает заданную настройку после возобновления подачи электричества. Откройте хлебопечь, извлеките ее содержимое и начните процесс приготовления заново.

2 Введение

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

3 Хлебопечь

Основное устройство

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

Панель управления

① ЦИКЛ	⑤ Таймер отсрочки
② Вес буханки	⑥ Меню программ
③ Цвет корочки	⑦ Кнопка "Старт"/"Стоп"/"Отмена"
④ ЖК-дисплей	

Дополнительные принадлежности

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

4 Использование хлебопечи

Перед первым использованием

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



Примечание

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

- 4 Перед использованием прибора тщательно просушите все его части.

Подготовка хлебопечи и ингредиентов

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



Примечание

- Не добавляйте ингредиентов больше, чем указано в рецепте, так как это может повредить хлебопечь.
- В хлебопечь необходимо добавлять сухие дрожжи отдельно от других ингредиентов.
- Прежде чем положить сливочное масло и другие жиры в форму для выпечки, порежьте их на кусочки для более тщательного перемешивания.
- При необходимости с помощью лопаточки соберите со стенок формы для выпечки приставшую смесь и смешайте с основной частью смеси.
- Во время замешивания теста будут звучать сигналы, уведомляющие о возможности добавить такие дополнительные ингредиенты, как орехи.

- 6 Поместите форму для выпечки в прибор. Поворачивайте форму для выпечки по часовой стрелке, пока она не встанет на место.



Примечание

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

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

Настройка хлебопечи

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



Внимание

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

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

Время отсрочки для выпекания с задержкой

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



Примечание

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

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

Завершение процесса выпекания



Внимание

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

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



Примечание

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

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

5 Чистка и уход



Примечание

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

Внутренняя поверхность

Внутренняя поверхность крышки и корпуса.

- Протрите слегка влажной тканью.
- Обязательно полностью удалите приставшие остатки пищи.

Нагревательный элемент.

- Протрите слегка влажной тканью.
- Удалите остатки пищи слегка влажной тканью или зубочисткой.

Внешняя поверхность

Поверхность крышки и внешняя поверхность корпуса.

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

Дополнительные принадлежности

Форма для выпечки.

- Очистите форму для выпечки мягкой тканью, смоченной горячей водой или жидкостью для мытья посуды.
- Не погружайте форму для выпечки в воду и не мойте ее в посудомоечной машине.

Нож для замешивания, крючок, мерная ложка и стакан.

- Замочите в горячей воде и очистите губкой.



Совет

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

6 Хранение

Храните хлебобочъ в сухом и безопасном месте.

7 Ингредиенты для выпечки

Хлебопечарная мука

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

Пшеничная мука из цельного зерна

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

Ржаная мука

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

Кукурузная мука и овсяная мука

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

Сахар

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

Дрожжи

В процессе брожения дрожжи выделяют углекислый газ. Благодаря углекислому газу хлеб увеличивается в объеме и становится мягче. Однако чтобы дрожжи быстро подошли, необходимы содержащиеся в сахаре углеводы и мука.

1 ч.л. активных сухих дрожжей = 3/4 ч.л. быстрорастворимых дрожжей

1,5 ч.л. активных сухих дрожжей = 1 ч.л. быстрорастворимых дрожжей

2 ч.л. активных сухих дрожжей = 1,5 ч.л. быстрорастворимых дрожжей

Дрожжи необходимо хранить в холодильнике, так как при высокой температуре содержащиеся в них грибы погибают. Перед использованием проверьте дату изготовления и срок годности дрожжей. После использования снова сразу поместите их в холодильник. Обычно причина того, что тесто плохо подходит, заключается в использовании некачественных дрожжей.

Ниже приведены способы проверки свежести и качества дрожжей.

(1) Налейте в мерный стакан 1/2 чашки теплой воды (45-50°C).

(2) Добавьте 1 ч.л. белого сахара и перемешайте, затем добавьте 2 ч.л. дрожжей, предварительно перемешав их.

(3) Поставьте мерный стакан в теплое место на 10 минут. Не перемешивайте воду.

(4) Объем пены должен увеличиться до 1 чашки. В противном случае дрожжи неактивны или дрожжевые клетки умерли.

Соль

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

Яйца

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

Жиры, сливочное и растительное масло

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

Вода и другие жидкости

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

8 Защита окружающей среды

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

9 Гарантия и обслуживание

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



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

