

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

HD9040



PHILIPS

| | |
|--------------------|------------|
| ENGLISH | 6 |
| БЪЛГАРСКИ | 15 |
| ČEŠTINA | 25 |
| EESTI | 34 |
| HRVATSKI | 43 |
| MAGYAR | 52 |
| ҚАЗАҚША | 61 |
| LIETUVIŠKAI | 71 |
| LATVIEŠU | 80 |
| POLSKI | 89 |
| ROMÂNĂ | 99 |
| РУССКИЙ | 109 |
| SLOVENSKY | 119 |
| SLOVENŠČINA | 128 |
| SRPSKI | 137 |
| УКРАЇНСЬКА | 146 |

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

- A Решетка для выпекания
- B Противень
- C Разделители (2 длинных и 4 коротких)
- D Нож для нарезания на ломтики
- E Мерный стакан
- F Мерная ложка
- G Панель управления
 - 1 Список программ
 - 2 Индикаторы веса
 - 3 Дисплей
 - 4 Индикаторы цвета корочки
 - 5 Кнопка выбора программы
 - 6 Кнопка выбора веса
 - 7 Кнопка увеличения времени таймера
 - 8 Кнопка уменьшения времени таймера
 - 9 Кнопка выбора цвета корочки
 - 10 Кнопка «Старт»/«Стоп»/«Отмена»
 - 11 Кнопка включения/выключения подсветки
- H Крышка
- I Смотровое окно
- J Металлический крючок
- K Форма для выпечки с антипригарным покрытием
- L Паровые отверстия
- M Шнур питания с электровилкой
- N Приспособление для хранения шнура
- O Нагревательный элемент
- P Паровые отверстия
- Q Ножи для замешивания с антипригарным покрытием
- R Ручка формы для выпечки
- S Вращающиеся валы ножей для замешивания
- T Щеточка

Важно!

Перед началом эксплуатации 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.
- Запрещается закрывать паровые и вентиляционные отверстия во время работы хлебопечи.

Предупреждение.

- 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 используйте прибор, если сетевая вилка, сетевой шнур, корпус прибора или форма для выпечки повреждены.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните сетевой шнур в недоступном для детей месте. Не допускайте свисания шнура с края стола или другой поверхности, на которой установлен прибор.
- 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 аналогичной квалификации.
- Перед тем как вставить вилку в розетку электросети, убедитесь, что нагревательный элемент, вращающиеся валы 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 прибор в сеть или пользоваться панелью управления с мокрыми руками.
- Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к дополнительному реле времени.
- Не подставляйте лицо и руки к паровым или вентиляционным отверстиям во время работы прибора.
- Не открывайте крышку во время выпекания хлеба, так как в этом случае тесто или хлеб могут опасть.
- Во время приготовления хлеба крышка и сам прибор сильно нагреваются. Будьте осторожны — вы можете обжечься!
- Не извлекайте форму для выпечки во время работы прибора.
- Запрещается использовать какие-либо кухонные принадлежности (лопатки и пр.) для перемешивания ингредиентов в форме для выпечки во время выпекания.
- Все ингредиенты следует помещать только в форму для выпечки. Во избежание повреждения нагревательного элемента не кладите и не наливайте какие-либо ингредиенты и/или добавки внутрь самого прибора.
- Чтобы вылить горячее варенье из формы для выпечки, поднимите форму для выпечки двумя руками, предварительно надев кухонные рукавицы.

Внимание!

- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Во избежание повреждений запрещается касаться поверхности формы для выпечки острыми кухонными принадлежностями.
- Не подвергайте прибор воздействию высоких температур и не помещайте его на включенную или неостывшую плиту или в духовку.
- Ставьте прибор только на ровную и устойчивую горизонтальную поверхность.
- Всегда устанавливайте форму для выпечки в прибор, прежде чем вставить вилку в розетку электросети и включить прибор.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Перед перемещением и очисткой прибора убедитесь, что он остыл.
- Запрещается помещать форму для выпечки в обычную духовку с целью выпекания.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональных условиях или при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не несет ответственности за любой причиненный ущерб.

- Во время работы прибора его поверхности могут нагреваться. Всегда используйте кухонные перчатки при извлечении формы для выпечки за ручку, а также при обращении с горячей формой для выпечки, горячим ножом для замешивания или горячим хлебом.
- Остерегайтесь горячего пара, который выходит во время выпекания из паровых отверстий или из хлебопечи при открытии крышки во время или после выпекания.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор во время работы.
- Не прикасайтесь к движущимся частям.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- Не вставляйте металлические предметы и не допускайте попадания каких-либо веществ в паровые отверстия.
- Не используйте форму для выпечки, если она повреждена.
- Всегда очищайте прибор после использования.
- Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
- Запрещается использовать прибор вне помещения.
- Работающий прибор излучает тепло, поэтому во избежание повреждений необходимо оставить зазор не менее 10 см над прибором, позади него и с обеих сторон.
- Не ставьте на прибор форму для выпечки или любые другие предметы, так как это может повредить его.
- Будьте внимательны при работе с ножом для нарезания на ломтики — у него очень острое лезвие.
- После использования надевайте на нож для нарезания ломтиками чехол. Храните нож в безопасном месте.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует всем стандартам в отношении электромагнитных полей (ЭМП). В соответствии с современными научными данными при правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение прибора безопасно.

Восстановление работы после отключения электричества

Прибор оснащен функцией, которая позволяет «запомнить» этап приготовления перед отключением электричества при условии, что подача электричества будет восстановлена не более чем через 7 минут. Если отключение электричества происходит в процессе приготовления, отсчет времени приготовления возобновляется после восстановления подачи электричества. Если подача электроэнергии прекращается более чем на 7 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.

Перед первым использованием

- 1** Снимите весь упаковочный материал с прибора. Будьте внимательны — не выбросьте случайно ножи для замешивания.
- 2** Удалите все этикетки с корпуса прибора.
- 3** На приборе может скопиться пыль. Протрите внешнюю поверхность прибора, форму для выпечки и ножи для замешивания влажной тканью.

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

4 Перед использованием прибора тщательно протрите все его части насухо.**Панель управления****Дисплей**

На дисплее отображается следующая информация.

- Номер программы (1-14)
- Значок программы, при условии, что номер программы уже выбран
- Значок таймера, когда таймер был установлен
- Значок стадии выполнения программы во время ее выполнения
- Значок функции сохранения тепла во время активации функции сохранения тепла после окончания выполнения программы. На дисплее одновременно отображается время работы функции сохранения тепла (отсчет ведется в минутах до одного часа).
- Заданный вес и цвет корочки.
- Отсчет времени выпекания в минутах.
- Сообщение «FIN» («Завершено») по завершении программы.
- Сообщение «OFF» («Выключено»), если программа отменена или сброшена.
- Сообщение «ERR» («Ошибка») при возникновении ошибки.
- Сообщение «ADD» («Добавление»), если можно добавлять дополнительные твердые ингредиенты (фрукты, орехи и пр.).

Кнопки таймера

Если вы хотите завершить выпекание хлеба с задержкой, для установки задержки используйте кнопки уменьшения и увеличения времени таймера. Максимальное время задержки составляет 15 часов.

Например, если в 17:00 установить таймер на 15 часов, хлеб будет готов на следующее утро к 08:00.

Кнопка «Старт»/«Стоп»/«Отмена»

- Эта кнопка используется для запуска программы приготовления или начала отсчета времени.
- Нажмите и удерживайте эту кнопку в течение 2 секунд, пока не услышите 1 длинный звуковой сигнал и на дисплее не появится сообщение «OFF». Данное действие отменяет текущую программу приготовления, и прибор восстанавливает настройку по умолчанию (например, программа 1 – первый сорт, 1000 г, средняя корочка). При этом прибор не выключается.

Меню

С помощью кнопки выбора меню можно выбрать одно из 14 меню. Номер выбранного меню и оптимальное время приготовления отображаются на дисплее.

Цвет корочки

Кнопка выбора цвета корочки позволяет выбрать один из трех вариантов: светлая, средняя или темная корочка. Выбранный вариант отображается на дисплее.

Вес хлеба

С помощью кнопки выбора веса можно выбрать одно из трех значений веса: 750 г, 1000 г или 1250 г. Значение веса отображается на дисплее.

Кнопка включения/выключения подсветки

При включении хлебопечи кнопка включения/выключения подсветки включается.

Эксплуатация прибора**Подготовка прибора и ингредиентов**

- 1** Установите прибор на устойчивой горизонтальной и ровной поверхности.

- 2** Возьмитесь за ручку формы для выпечки и потяните форму для выпечки влево или вправо для разблокировки. Затем извлеките форму для выпечки из устройства. (Рис. 2)

Примечание. Перед тем как поместить продукты в форму для выпечки, всегда извлекайте ее из прибора во избежание попадания ингредиентов и жидкостей внутрь прибора.

- 3** Убедитесь, что отверстия в ножах для замешивания и вращающиеся валы внутри формы для выпечки полностью чистые.

Примечание. Если эти части загрязнены, правильная сборка ножей для замешивания может оказаться невозможной.

- 4** Совместите плоскую сторону отверстий ножей для замешивания с плоской стороной валов в форме для выпечки. Затем нажмите на ножи для замешивания и закрепите их на валах (Рис. 3).

Примечание. Убедитесь, что ножи для замешивания правильно установлены на место, так как в противном случае они могут соскочить в процессе использования, что негативно отразится на процессе перемешивания или взбивания теста.

Примечание. При правильной установке ножей для замешивания на валы они располагаются на валах горизонтально. Это нормально.

- 5** Взвесьте ингредиенты, которые вам потребуются для приготовления хлеба по желаемому рецепту (см. главу “Стандартные рецепты хлеба” в дополнительном буклете с информацией о выпечке).

Примечание. Всегда взвешивайте ингредиенты точно. См. раздел “Взвешивание ингредиентов” главы “Ингредиенты” в дополнительном буклете с информацией о выпечке.

- 6** Поместите ингредиенты в форму для выпечки в таком порядке, который указан в рецепте.

- Дрожжи всегда следует добавлять в последнюю очередь. Сделайте углубление в муке в центре и всыпьте в него дрожжи.

Не смешивайте дрожжи с жидкими/влажными ингредиентами, так как хлеб может не подняться должным образом, особенно при использовании таймера.

- Если какой-либо ингредиент необходимо добавить во время выпекания, устройство издает короткий и длинный звуковой сигнал три раза, а на дисплее появляется сообщение «ADD». Если вы не добавите дополнительные ингредиенты, прибор просто продолжит процесс выпекания.

- 7** Поместите форму для выпечки в устройство. Надавите на форму для выпечки так, чтобы она закрепились в нужном положении (Рис. 4).

Если форма для выпечки установлена неправильно, ножи для замешивания не будут работать.

- 8** Сложите ручку формы для выпечки и закройте крышку прибора.

Примечание. Опускайте крышку медленно — она тяжелая.

- 9** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

► Прибор издаст звуковой сигнал, и на дисплее появится цифра «1», которая обозначает программу «Хлеб первого сорта».

Выбор настроек

- 1** Нажимайте кнопку выбора меню, пока на дисплее не появится номер программы, соответствующей выбранному рецепту (Рис. 5).

- Д Каждый раз при нажатии кнопки выбора меню число, отображаемое на дисплее, увеличивается на 1.
- Д На дисплее начнут попеременно отображаться номер выбранной программы и время приготовления.

Примечание. При случайном нажатии неверной кнопки прибор издает звуковой сигнал, например, при нажатии кнопки выбора веса во время выполнения программы приготовления теста.

- 2** Нажмите кнопку выбора веса один или несколько раз, чтобы выбрать необходимый вес буханки хлеба (Рис. 6).

Примечание. Выбор веса доступен при выполнении программ 1-7. Для программ 1-6 доступно три варианта (750 г, 1000 г и 1250 г); для программы 7 доступно два варианта (1000 г и 1250 г). Предварительно установленный вес для программ 1-8 — 1000 г.

Убедитесь, что выбранный вес соответствует количеству ингредиентов, указанному в выбранном рецепте, иначе хлеб может получиться слишком большим или подгореть. См. главу “Стандартные программы и рецепты для приготовления хлеба” в дополнительном буклете с информацией о выпечке.

Например, если выбрано значение 1000 г, предустановленное значение для хлеба первого сорта, необходимо использовать 600 г (4 чашки) муки первого сорта.

- Д Точка в левой части дисплея указывает выбранный вес. Также на дисплее отображается номер выбранного меню (Рис. 7).

- 3** При необходимости можно нажать кнопку выбора цвета корочки один или несколько раз и выбрать желаемый цвет корочки (Рис. 8).

Для программ 1–8 предустановленным значением является средняя корочка.

- Д Точка в правой части дисплея указывает выбранный цвет корочки (Рис. 9).
- Д Время выпекания для выбранной программы, вес и цвет корочки отображаются на экране. Время выпекания отображается в часах и минутах (Рис. 10).

- 4** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена», чтобы начать процесс приготовления. (Рис. 11)

- Д Загорится значок стадии выполнения программы (Рис. 12).

Во время приготовления хлеба крышка и сам прибор сильно нагреваются. Будьте осторожны — вы можете обжечься!

Примечание. За процессом перемешивания, замешивания теста и выпекания можно наблюдать через смотровое окно. Иногда на его внутреннюю поверхность попадает жидкость, что препятствует просмотру. Для наблюдения за процессом крышку можно открыть только в том случае, если выполняется перемешивание или замешивание теста, но **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОТКРЫВАТЬ КРЫШКУ ВО ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА** (выпекание происходит примерно в течение последнего часа процесса приготовления), так как в этом случае хлеб может опсть.

- Д На дисплее отображается отчет времени с шагом в 1 минуту до полной готовности хлеба.
- Д Каждые три секунды на дисплее отображается динамика приготовления (Рис. 13).
- Д Когда процесс приготовления закончится, устройство подаст звуковой сигнал. На дисплее будут попеременно отображаться сообщение “Fin” и время действия функции сохранения тепла — каждое в течение 1 секунды (время действия функции сохранения тепла отсчитывается в минутах до 1 часа). (Рис. 14)
- Д Значок функции сохранения тепла отображается во время действия этой функции. Значок программы в это время не отображается. (Рис. 15)

Примечание. Функция сохранения тепла не работает во время выполнения программы приготовления теста, приготовления теста для макарон, формования выпечки и формования

сладкой выпечки. Если вы оставите приготовленное тесто в хлебопечке не слишком долгий срок, оно может слишком сильно увеличиться в размерах, что отрицательно скажется на конечном результате. Для достижения наилучших результатов извлеките тесто из прибора по окончании программы его приготовления и следуйте инструкции в рецепте по приданию тесту формы, соблюдению времени на его отстаивание и выпечке.

Примечание. Если хлеб не будет извлечен из прибора во время работы или сразу после выключения режима подогрева, корочка обмякнет и не будет хрустящей. При использовании режима подогрева хлеб НЕ МОЖЕТ подгореть или потемнеть.

Использование таймера

Таймер можно использовать в том случае, если вы хотели бы завершить выпекание хлеба с задержкой. Максимальное время задержки составляет 15 часов. Например, если в 17.00 установить таймер на 15 часов, хлеб будет готов на следующее утро к 08:00.

Примечание. Не используйте таймер задержки для рецептов, в которых присутствуют свежие ингредиенты, например яйца, свежее молоко, сметана или сыр, так как они могут испортиться.

Примечание. Таймер не предназначен для работы с программами 7, 8, 9 и с 11 по 14.
Установка таймера

- 1** Поместите все ингредиенты в форму для выпечки.
- 2** Выберите соответствующую программу, размер буханки и цвет корочки для вашего рецепта.
 - Общее время приготовления для выбранных настроек отображается на дисплее.
- 3** Подсчитайте разницу во времени (в часах) между предустановленным значением и временем, к которому хлеб должен быть готов.

Например, если текущее время 17.00, а вы хотели бы, чтобы хлеб был готов на следующее утро к 08.00, разница составит 15 часов.
- 4** Нажмите кнопку уменьшения или увеличения времени таймера, пока на дисплее не отобразится соответствующая разница во времени (Рис. 16).
 - При каждом нажатии кнопки уменьшения или увеличения времени таймера время уменьшается или увеличивается на 10 минут. Если удерживать кнопку нажатой, время будет уменьшаться или увеличиваться быстрее.

Примечание. Если значение на дисплее уже достигло 15 часов, но кнопка остается нажатой, на дисплее снова отобразится время выпекания по умолчанию для выбранной программы.

Примечание. Если вы случайно пропустили необходимое время, нажмите противоположную кнопку, чтобы увеличить или уменьшить время.

- 5** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена».
 - Когда хлебопечь начнет работать, загорится значок стадии выполнения программы.
 - Таймер отсчитывает установленное время в минутах, и каждые три секунды на дисплее отображается динамика приготовления.
 - Хлеб готов, когда таймер досчитал до 00:01. На дисплее появляется сообщение “Fin” и устройство издает звуковой сигнал.

После выпекания хлеба

Внутренняя поверхность хлебопечи, форма для выпечки, ножи 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 выключить режим подогрева, нажмите и удерживайте кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» в течение 2 секунд. На дисплее появится сообщение «OFF». Текущая программа будет отменена, и устройство вернется к заданной настройке.
- 2** Чтобы выключить прибор, отсоедините сетевой шнур от розетки электросети.
- 3** Используя прихватку или кухонные рукавицы, откройте крышку и возьмитесь за ручку формы для выпечки. Потяните форму для выпечки влево или вправо для разблокировки, затем извлеките форму для выпечки из устройства.
- 4** Для более простого извлечения хлеба оставьте его в вертикальном положении в форме для выпечки на 5 минут. Затем переверните форму, держа ее за ручку, потрясите, выньте хлеб и положите его на охлаждающую решетку, чтобы ускорить процесс охлаждения и испарения лишней жидкости.

При необходимости вставьте плоскую силиконовую или пластмассовую лопатку вдоль формы для выпечки, чтобы извлечь хлеб.

Не используйте металлические кухонные принадлежности для извлечения хлеба, так как при этом можно повредить антипригарное покрытие формы для выпечки.

Будьте осторожны — форма для выпечки и хлеб очень горячие.

- 5** Если один или оба ножа для замешивания застрянут в нижней части хлеба, воспользуйтесь металлическим крюком, поставляемым в комплекте, для их удаления. Всегда проверяйте, не остался ли нож для замешивания внутри хлеба, так как вы можете повредить нож, нарезая хлеб.

Не используйте другие металлические формы для удаления ножей, так как они могут повредить антипригарное покрытие ножей.

Будьте осторожны — ножи для замешивания и хлеб очень горячие.

- 6** Немедленно извлеките ножи для замешивания из формы для выпечки, так как в противном случае они могут застрять.

Примечание. Если ножи для замешивания застряли и не извлекаются, наполните форму для выпечки водой до уровня выше ножей и подождите 30 минут. Затем снимите ножи для замешивания с валов.

- 7** Перед тем как нарезать хлеб специальным ножом для хлеба или электрическим ножом, необходимо подождать 30-60 минут, пока хлеб остынет.
- 8** Перед очисткой прибора или выпеканием следующей буханки подождите, пока прибор остынет.

Хранение хлеба

- Хлеб лучше съесть, пока он свежий, так как в нем не содержится консервантов. Хлеб можно хранить не более 1–2 дней.
- Хлеб следует хранить при комнатной температуре в плотно закрытом полиэтиленовом пакете или в герметичном контейнере.
- Нарезанный хлеб теряет свежесть и высыхает быстрее, чем целая буханка.
- Французский хлеб следует хранить в бумажной упаковке или без упаковки, чтобы его корочка оставалась хрустящей. Такой хлеб лучше съесть в тот же день, когда он был испечен.

Заморозка/разморозка хлеба

- Хлеб можно заморозить в герметичном контейнере и затем хранить его в течение 4–6 недель.

- Также перед заморозкой хлеб можно нарезать, чтобы затем размораживать по несколько ломтиков.
- Если вы размораживаете целую буханку, оставьте хлеб на время разморозки в том же контейнере, чтобы он впитал потерянную влагу.
- Размораживайте хлеб при комнатной температуре или при низкой температуре в микроволновой печи.

Очистка и уход

Для обеспечения безопасности храните прибор чистым, без следов жира и остатков продуктов.

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.

- 1** Перед тем как приступить к очистке прибора, обязательно отключите его от электросети и дайте ему остыть.
- 2** По окончании выпекания немедленно извлеките ножи для замешивания из формы для выпечки, так как в противном случае они могут застрять.

Примечание. Если ножи для замешивания застряли и не извлекаются, наполните форму для выпечки водой до уровня выше ножей и подождите 30 минут. Затем снимите ножи для замешивания с валов.

- 3** Промойте ножи для замешивания в горячей воде с добавлением небольшого количества моющего средства. Очистите отверстия в ножах для замешивания с помощью деревянной зубочистки или нейлоновой щетки.
- 4** Очистите форму для выпечки, раму для хлеба, противни и разделители мягкой тканью, смоченной горячей водой с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.

Не погружайте форму для выпечки в воду и не мойте ее в посудомоечной машине.

Раму для хлеба, противни и разделители нельзя мыть в посудомоечной машине.

- 5** Протрите валы внутри формы для выпечки мягкой тканью.
- 6** Ополосните внутреннюю поверхность формы для выпечки чистой водой.
- 7** Протрите крышку влажной тканью.
- 8** Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

Не используйте для очистки химические чистящие средства для плиты.

- 9** Перед тем как снова собрать хлебопечь, тщательно протрите насухо все части прибора мягкой сухой тканью.

Примечание. Мерную ложечку, щетку и мерный стакан можно мыть в посудомоечной машине. Форму для выпечки, ножи для замешивания, металлический крюк, нож для нарезания на ломтики, раму для хлеба и разделители мыть в посудомоечной машине нельзя.

Хранение

- 1** Намотайте сетевой шнур на приспособление для наматывания шнура, расположенное в нижней части прибора (Рис. 17).

2 Храните прибор в сухом и безопасном месте.**Защита окружающей среды**

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 18).

Гарантия и обслуживание

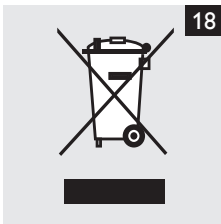
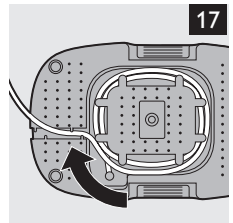
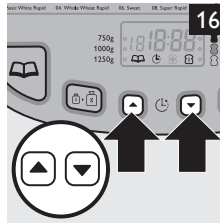
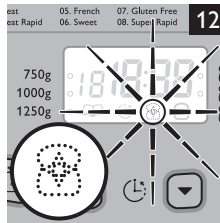
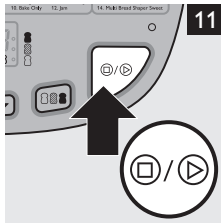
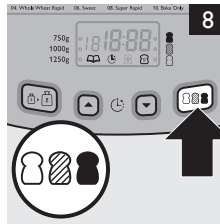
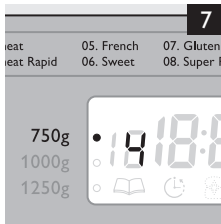
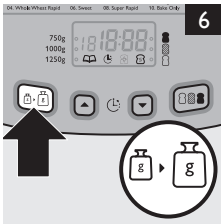
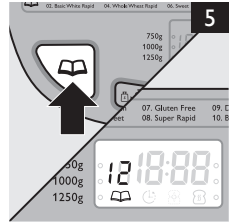
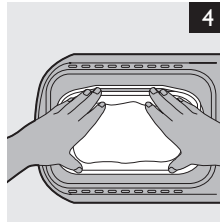
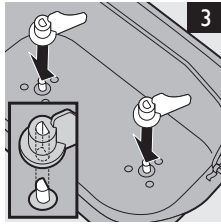
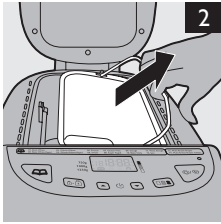
Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт www.philips.com или обратитесь в Центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее общим вопросам по использованию прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

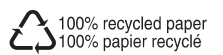
Проблемы при работе с хлебопечью

| Проблема | Возможная причина | Способы решения |
|---|--|--|
| Кнопки не работают. | Вилка не вставлена в розетку электросети. | Вставьте вилку в розетку. Если после этого проблема не будет решена, обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране. |
| Во время работы прибор издает шум. | В процессе замешивания теста электродвигатель издает шум. Это нормально. | Не требуется никаких действий. |
| Во время работы прибор издает стук. | Неправильно установлена форма для выпечки. | Чтобы установить форму для выпечки правильно, надавите на форму так, чтобы она надежно закрепилась в нужном положении. |
| Из вентиляционных отверстий идет дым, от прибора исходит запах гари. | На нагревательном элементе или внутри прибора скопились остатки ингредиентов или хлебные крошки. | Всегда очищайте прибор после использования. Перед очисткой выньте вилку из розетки электросети и дайте прибору остыть. |
| Прибор не включается при нажатии кнопки «Старт»/«Стоп»/«Отмена», а на дисплее появляется сообщение «ERR». | Прибор перегрелся. | Дайте прибору остыть в течение примерно 1 часа. |





www.philips.com



4222.005.0018.1