

**PHILIPS**

HR2375

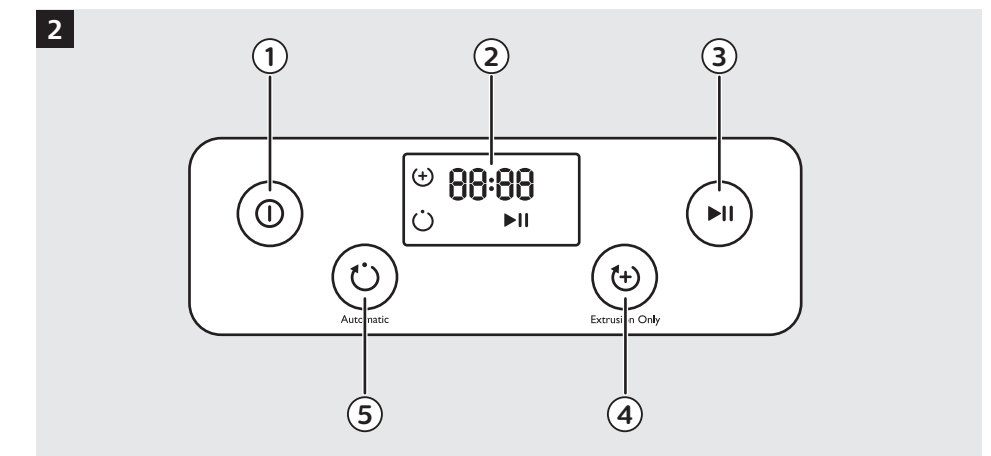
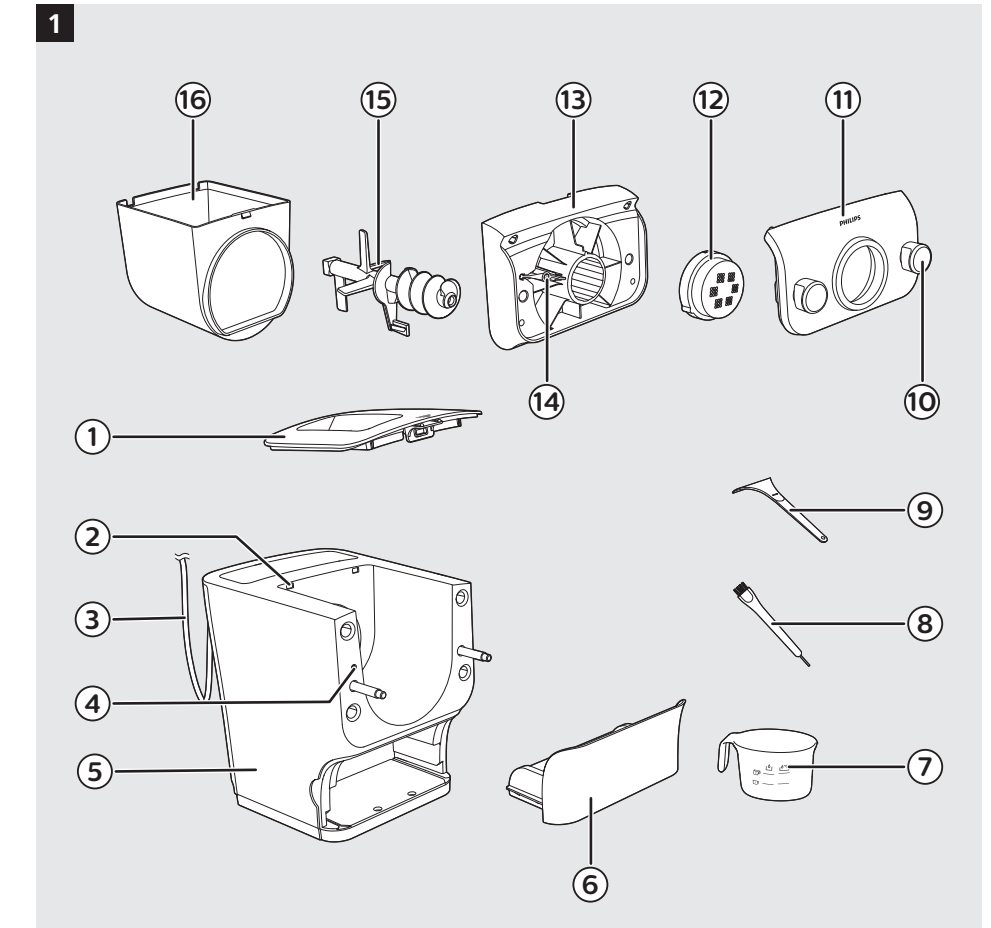


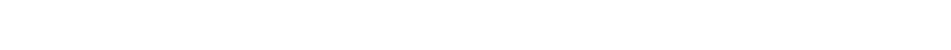
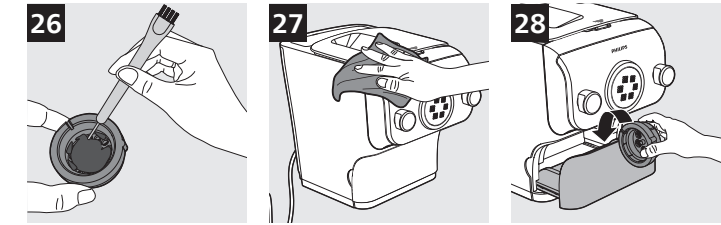
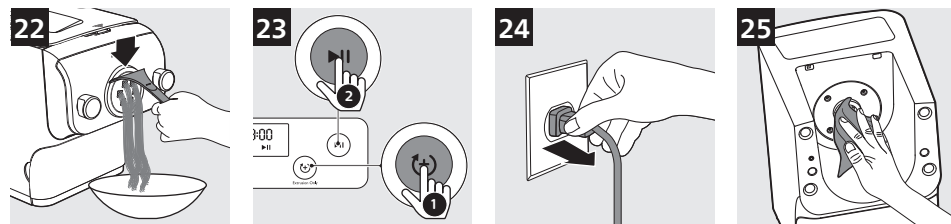
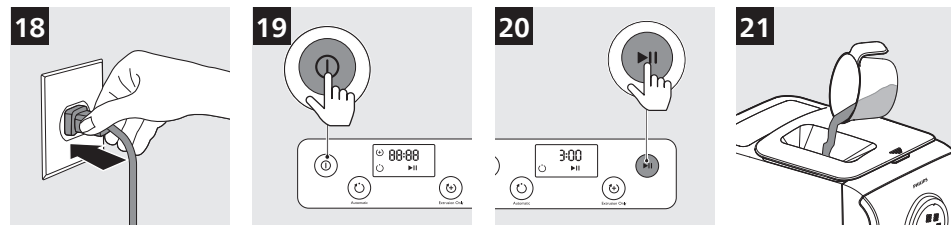
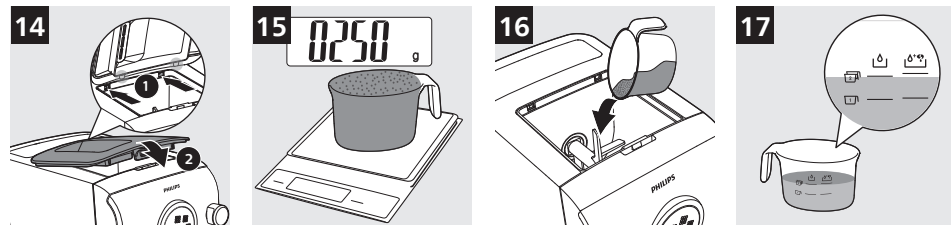
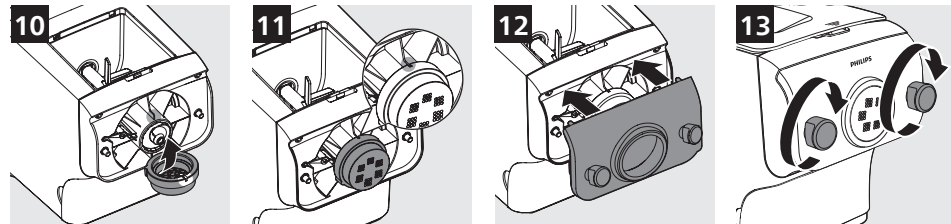
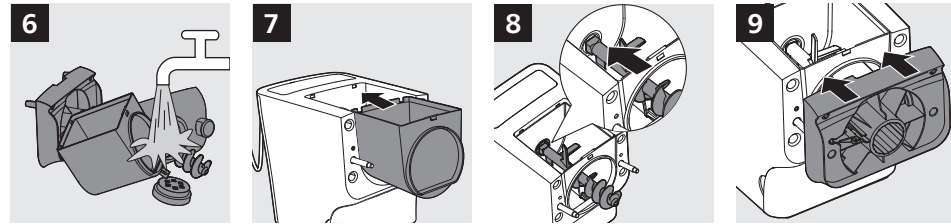
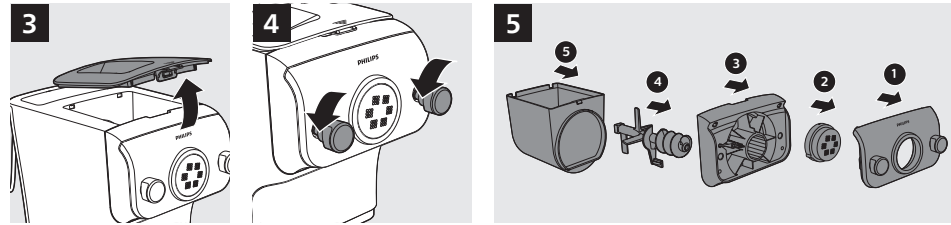
© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V.  
All rights reserved.  
3000.078.6231.1.C (22/10/2021)

100% recycled paper  
100% papier recyclé

BG	Ръководство за потребителя	5
ET	Kasutusjuhend	11
KK	Пайдаланушы нұсқаулығы	16
HR	Korisnički priručnik	22
LT	Vartotojo vadovas	27
MK	Упатство за корисникот	33

RU	Инструкция по эксплуатации	39
SL	Uporabniški priročnik	45
SQ	Manuali i përdorimit	50
SR	Korisnički priručnik	55
UK	Посібник користувача	60
HE	מדריך למשתמש	70





## Въведение

Поздравяваме ви за покупката и добре дошли във Philips!

За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Обзор на продукта (фиг. 1)

①	Капак на смесителната камера	⑨	Инструмент за рязане на паста
②	Отвор за предпазен ключ на капака на смесителната камера	⑩	Копчета на предния панел
③	Захранващ кабел	⑪	Преден панел
④	Предпазен ключ на държача на диска	⑫	Диск за оформяне
⑤	Основен блок	⑬	Държач на дисковете
⑥	Съхранение за диск за оформяне	⑭	Лост на предпазния ключ на държача на диска
⑦	Чаша за вода/брашно	⑮	Лопатка за смесване
⑧	Четка за почистване	⑯	Смесителна камера

## Общ преглед на контролния панел (фиг. 2)

①	Бутон Вкл./изкл.	④	Бутон само за извличане
②	Дисплей	⑤	Автоматичен бутон
③	Бутон за старт/пауза		

## Разглобяване и почистване преди първата употреба

- 1 Свалете капака на смесителната камера. (фиг. 3)
- 2 Разхлабете копчетата за управление на предния панел. (фиг. 4)

**Забележка:** Предният панел е тежък. Бъдете особено внимателни, когато го сваляте.

- 3 Разгледете предния панел, диска за оформяне, държача на диска за оформяне, лопатката за смесване и смесителната камера в този рег. (фиг. 5)
- 4 Почистете всички разглобяеми части и ги избършете. (фиг. 6)

## Сглобяване

- 1 Вкарайте смесителната камера в уреда. (фиг. 7)
- 2 Насочете лопатката за смесване към отвора в основния блок. Вкарайте лопатката за смесване докрай в основния блок. (фиг. 8)
- 3 Поставете държача на диска върху уреда. (фиг. 9)

## 6 БЪЛГАРСКИ

- 4 Поставете диска за оформяне върху държача на диска и се уверете, че той е здраво закрепен върху държача на диска. (фиг. 10)

**Забележка:** Уверете се, че вътрешната кухня на диска за оформяне и държача за диска са правилно монтирани. (фиг. 11)

- 5 Закрепете предния панел към основния блок. (фиг. 12)

**Забележка:**

- Преди да използвате уреда, проверете дали предният панел е добре затегнат.
- Предният панел е тежък. Бъдете особено внимателни, когато го сглобявате.

- 6 Затегнете копчетата за управление на предния панел. (фиг. 13)

**Забележка:** Ако предният панел или дискът за оформяне не са правилно сглобени, предпазният ключ ще попречи на уреда да работи.

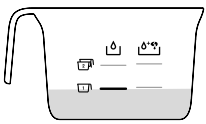
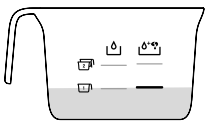
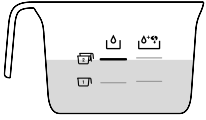
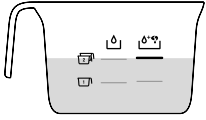
- 7 Затворете капака на смесителната камера. (фиг. 14)

**Забележка:** Ако капакът на смесителната камера не е правилно монтиран, предпазният ключ ще попречи на уреда да работи.

## Използване на уреда за приготвяне на паста

### Подготовка на съставките

**Забележка:** Използвайте предоставената чаша за брашно/вода за измерване на брашно и течности.

Брашно	Вода	Вода + яйца
1 чаша брашно (~250 г)		
2 чаши брашно (~500 г)		

- 1 Използвайте кухненска везна за измерване на брашното. (фиг. 15)

**Забележка:** Вижте таблицата по-горе или книгата с рецепти за правилните съотношения.

- 2 Свалете капака на смесителната камера. (фиг. 3)

- 3 Изсипете брашното в камерата. (фиг. 16)

**Забележка:** Не слагайте по-малко от 200 г или повече от 500 г брашно в камерата.

- 4 Измерете необходимото количество течност според брашното, което сте използвали. (фиг. 17)

**Забележка:** Вижте таблицата по-горе или книгата с рецепти за правилните съотношения.

## Стартиране на програмата за приготвяне на паста

- 1 Включете щепсела в електрическия контакт. Уредът издава еднократен звуков сигнал, а всички индикатори премиват веднъж. (фиг. 18)
- 2 Натиснете бутона за **вкл./изкл.**, за да включите уреда. (фиг. 19)
- 3 Натиснете бутона за **старт/пауза**, за да стартирате автоматичната програма за приготвяне на паста. (фиг. 20)

**Забележка:** Ако уредът не е в автоматичен режим, натиснете бутона **Автоматично**, преди да натиснете бутона за **старт/пауза**.

- 4 След като започне смесването, бавно изсипете течността по цялата дължина на прорежа в капака. (фиг. 21)

**Забележка:** По време на смесването на тестото не добавяйте други съставки, след като сте излили течността. В противен случай това ще се отрази на текстурата на пастата.

- 5 След като уредът за паста завърши смесването, той ще издаде звуков сигнал веднъж и ще започне извличане на паста след няколко секунди. Използвайте инструмента за рязане на паста, за да нарежете пастата на необходимата дължина. (фиг. 22)

**Забележка:** Ако съотношението на течността и брашното не е правилно, извличането няма да е успешно. В този случай пригответе съставките отново.

- 6 След като приготвянето на паста приключи, ако забележите остатъци от тестото в камерата, първо можете да натиснете бутона **само за извличане** и след това да натиснете бутона за **старт/пауза** за допълнително извличане. (фиг. 23)

### Забележка

- Допълнителното извличане трае 3 минути.
- Времето за приготвяне на пастата варира в зависимост от личните предпочитания, формите на пастата и броя на порциите.

## Важно!

Рецептите за паста, представени в книжката с рецепти, са тествани за успех. Ако експериментирате или използвате други рецепти за паста, съотношението на брашно и вода/яйце ще трябва да се коригира. Уредът за паста няма да работи успешно, ако не коригирате новата рецепта според уреда.

### Забележка

- За добри резултати е от съществено значение тестото да изглежда ронливо в камерата за месене. Ако тестото изглежда ронливо, рецептата ще се получи. Рецептата няма да се получи, ако тестото е твърде влажно (изглежда като добре познатата консистенция на тесто) или прекалено сухо (когато тестото изглежда само като брашно).
- Промените в подправките и използването на съставки от различни региони могат да повлияят на съотношението брашно/вода. Може да се коригира въз основа на препоръчителната пропорция.
- Когато правите паста или бисквитки без глутен, не следвайте препоръчаното количество течност, посочено от уреда.

## 8 БЪЛГАРСКИ

- При използване на бобово брашно или брашно без глутен е необходима по-малко вода от препоръчителната. Можете да използвате около 10 – 20 мл по-малко за тези рецепти, но както бе споменато по-горе, има промени в зависимост от вида на брашното.
- „Глутен“ е свързващо вещество, което гарантира, че пастата не се чупи лесно, брашното без глутен не съдържа свързващо вещество, поради което се нуждае от състител, за да действа като „свързващо вещество“, напр. яйца или ксантанова гума. Различните видове брашно без глутен се справят по различен начин при приготвяне на паста. Някои видове брашно не са подходящи за приготвяне на паста – като кокосово брашно – а други се справят добре – като киноа и елда.
- Когато правите паста с яйца или от зеленчуци, трябва да разбъркате с телена бъркалка сместа от яйца или зеленчуков сок равномерно с водата, преди да излеете в камерата през прореза в капака. При добавяне на съставки се уверете, че съставката е в течна форма.
- Вижте книгата с рецепти, предоставена за допълнителни вариации на рецептата за паста.

## Почистване

- 1 Изключете щепсела от контакта. (фиг. 24)
- 2 Свалете капака на смесителната камера. (фиг. 3)
- 3 Разхлабете копчетата за управление на предния панел. (фиг. 4)

**Забележка:** Предният панел е тежък. Бъдете особено внимателни, когато го сваляте.

- 4 Разгلوبете предния панел, диска за оформяне, държача на диска за оформяне, лопатката за смесване и смесителната камера в този ред. (фиг. 5)
- 5 Използвайте суха кърпа, за да почистите остатъците от брашно върху основния блок. (фиг. 25)
- 6 Почистете диска за оформяне с приложния почистващ инструмент, за да отстраните остатъците от тестото. След това можете да го почистите с вода. (фиг. 26)

**Забележка:** За дисковете за оформяне на спагети, дебели спагети, капелини и фетучини оставете дисковете да изсъхнат на въздух за 2 до 4 часа. След това използвайте съответния инструмент за почистване, за да отстраните тестото през дупките.

- 7 Почистете всички разглобяеми части и ги избършете. (фиг. 6)
- 8 Използвайте суха кърпа, за да почистите контролния панел и външната страна на уреда за паста. (фиг. 27)

## Съхранение

- 1 Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.

**Забележка:** Уверете се, че всички части са чисти и сухи, преди да ги съхранявате.

- 2 Можете да съхранявате дисковете за оформяне в чекмеджето за съхранение. (фиг. 28)

## Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, посетете [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) за списък с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата страна.

Проблем	Причина	Решение
Индикаторите не светват.	Щепселът за захранване не е свързан правилно.	Проверете дали щепселът е включен правилно и дали контактът работи правилно.
След натискане на бутона за <b>Вкл./узкл.</b> уредът издава звуков сигнал, но не работи.	Смесителната камера, дискът за оформяне или предният панел е сглобен неправилно.	Уверете се, че следвате ръководството за потребителя, за да сглобите правилно всички части.
Предпазният ключ се задейства и уредът внезапно спира или внезапно се пуска отново по време на обработката.	Копчето на предния панел е разхлабено.	Уверете се, че предният панел е добре сглобен.
	Прекомерно количество съставки в уреда за паста.	Максималното количество брашно, използвано за всяка партида, е 500 г. Ако се добави повече от 500 г, намалете количеството брашно преди следващата партида.
По време на обработката уредът спира да работи, когато отворите капака.	От съображения за безопасност уредът винаги спира да работи, когато капакът се отвори по време на обработката.	Ако трябва да възобновите предишната операция, затворете добре капака и натиснете бутона за <b>старт/пауза</b> .
По време на обработката уредът спира. Няма звуков сигнал или премигвания.	Уредът за паста е прегрял поради дълго непрекъснато време на работа.	Изключете захранването и оставете уреда за паста да се охлади. За да се защити по-добре експлоатационният живот на уреда, продължителността на работа трябва да бъде по-малко от 45 минути. Можете да подновите използването на уреда след 15 минути почивка.

## 10 БЪЛГАРСКИ

Проблем	Причина	Решение
От уреда изтича малко вода.	Водата се добавя преди началото на програмата.	Следвайте инструкциите в ръководството за потребителя, за да добавите вода веднага след стартирането на програмата.
E1 се показва на екрана.	Дискът за оформяне не е прикремен.	Закрепете държача на диска към основния блок, закачете правилно диска за оформяне и закрепете правилно предния панел към устройството.
	Капакът не е на мястото си или не е правилно закрепен.	Поставете капака правилно.
Уредът спира по време на обработката, на екрана се показва E2, индикаторите мигат бързо и звучи звуково предупреждение.	Лопатката за смесване може да е блокирана от някакви чужди предмети.	Изключете от източника на захранване, почистете уреда за паста и следвайте ръководството за потребителя отново, за да стартирате отново приготвянето на паста.
	Тестото може да е твърде сухо.	
	Избрана е грешна програма.	
EЕЕ се показва на екрана.	Уредът е неизправен.	Обърнете се към сервиз.



## Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

Philipsi pakutava tooteto eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Toote ülevaade (Joonis 1)

① Segamiskambri kaas	⑨ Pastalõikur
② Segamiskambri kaane ohutuslüli ava	⑩ Esipaneeli nupud
③ Toitekaabel	⑪ Esipaneel
④ Kettahoidiku ohutuslüli	⑫ Vormimisketas
⑤ Põhiseade	⑬ Kettahoidik
⑥ Vormimisketaste sahtel	⑭ Kettahoidiku ohutuslüli hoob
⑦ Vee/jahu tass	⑮ Segamislaba
⑧ Puhastusharjake	⑯ Segamiskamber

## Juhtpaneeli ülevaade (Joonis 2)

① Toitenupp	④ Ainult pressimise nupp
② Ekraan	⑤ Nupp „Automaatne“
③ Käivitus-/pausinupp	

## Lahtivõtmine ja puhastamine enne esmakordset kasutamist

- 1 Eemaldage segamiskambri kaas. (Joonis 3)
  - 2 Keerake esipaneeli juhtnupud lahti. (Joonis 4)
- Märkus:** esipaneel on raske. Olge selle eemaldamisel ettevaatlik.
- 3 Eemaldage järjest esipaneel, vormimisketas, vormimisketta hoidik, segamislaba ja segamiskamber. (Joonis 5)
  - 4 Puhastage kõik eemaldatavad osad ja kuivatage need. (Joonis 6)

## Kokkupanek

- 1 Lükake segamiskamber seadmesse. (Joonis 7)
- 2 Suunake segamislaba põhiseadme avasse. Sisestage segamislaba täies ulatuses põhiseadmesse. (Joonis 8)
- 3 Kinnitage kettahoidik seadme külge. (Joonis 9)
- 4 Asetage vormimisketas kettahoidikule ja veenduge, et see oleks kindlalt kettahoidikule kinnitatud. (Joonis 10)

## 12 EESTI

**Märkus:** veenduge, et vormimisketta sisesüvend ja kettahoidik oleksid õigesti kinnitatud. (Joonis 11)

5 Kinnitage esipaneel põhiseadme külge. (Joonis 12)

**Märkus.**

- Enne seadme kasutamist veenduge, et esipaneel oleks täielikult kinnitatud.
- Esipaneel on raske. Olge selle paigaldamisel ettevaatlik.

6 Keerake esipaneeli juhtnupud kinni. (Joonis 13)

**Märkus:** kui esipaneel või vormimisketas ei ole õigesti paigaldatud, takistab ohutuslüli seadme töötamist.


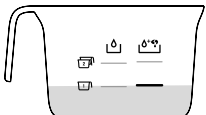
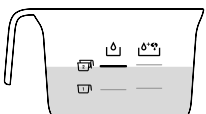
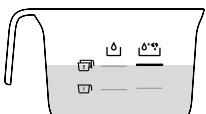
7 Sulgege segamiskambri kaas. (Joonis 14)

**Märkus:** kui segamiskambri kaas ei ole õigesti paigaldatud, takistab ohutuslüli seadme töötamist.

## Pastavalmistaja kasutamine

### Koostisainete ettevalmistamine

**Märkus:** jahu ja vedeliku mõõtmiseks kasutage kaasasolevat jahu/vee tassi.

Jahu	Vett	Vesi + muna
1 tass jahu (~250 g)		
2 tassi jahu (~500 g)		

1 Jahu mõõtmiseks kasutage köögikaalu. (Joonis 15)

**Märkus:** õige suhte leidmiseks vaadake ülaltoodud tabelit või retseptiraamatut.

2 Eemaldage segamiskambri kaas. (Joonis 3)

3 Valage jahu kambrisse. (Joonis 16)

**Märkus:** pange kambrisse vähemalt 200 g ja mitte üle 500 g jahu.

4 Mootke vajalik kogus vedelikku vastavalt kasutatud jahu kogusele. (Joonis 17)

**Märkus:** õige suhte leidmiseks vaadake ülaltoodud tabelit või retseptiraamatut.

### Pastavalmistamise programmi käivitamine

1 Sisestage pistik pistikupessa. Pastavalmistaja esitab ühe helisignaali ja kõik märgutuled vilguvad ühe korra. (Joonis 18)

2 Seadme sisselülitamiseks vajutage **Sisse-/välja** lülitamise nuppu. (Joonis 19)

3 Automaatse pastategemise programmi käivitamiseks vajutage nuppu **Start/paus**. (Joonis 20)

**Märkus:** kui seade ei ole automaatrežiimis, vajutage nuppu **Automaatne** enne **Start/paus** nupu vajutamist.

- 4 Pärast segamise käivitamist lisage aeglaselt vedelik kogu kaanes oleva ava ulatuses. (Joonis 21)

**Märkus:** pärast vedeliku valamist ärge taina segamise ajal ühtki muud koostisainet lisage. Muidu ei ole pasta tekstuur õige.

- 5 Kui pastavalmistaja segamise lõpetab, kostab üks piiks ning mõne sekundi järel algab pasta pressimine. Kasutage soovitud pikkusega pastatoodete saamiseks pastalõikurit. (Joonis 22)

**Märkus:** kui vedeliku ja jahu suhe ei ole õige, siis pressimine ei õnnestu. Sellisel juhul valmistage koostisained uuesti ette.

- 6 Kui pärast pasta valmimist selgub, et kambrisse on pisut tainast jäänud, võite esmalt vajutada nuppu **Ainult pressimine** ja seejärel nuppu **Käivitus-/paus**, et veel pressida. (Joonis 23)

**Märkus**

- Lisapressimine kestab 3 minutit.
- Pasta keetmise aeg oleneb isiklikest eelistustest, pastatoodete kujust ja portsjonite arvust.

## Tähelepanu!

Retseptiraamatus esitatud pastaretseptid on järele proovitud ja nende toimivus kinnitatud. Kui katsetate või kasutate muid pastaretsepte, tuleb jahu ja vee/muna suhet muuta. Pastavalmistaja ei anna häid tulemusi, kui uut retsepti vastavalt ei muudeta.

**Märkus**

- Heade tulemuste saamiseks peab segamiskambris valminud tainas olema mure. Kui tainas on mure, siis retsept toimib. Retsept ei toimi, kui tainas on liiga märg (tavaline tainakonsistents) või liiga kuiv (tainas näeb välja nagu jahu).
- Aastaaegade seotud muutused ja eri piirkondadest pärit koostisainete kasutamine võivad jahu ja vee suhet mõjutada. Võite retsepti soovitatud vahekorra alusel muuta.
- Gluteenivaba pasta või gluteenivabade küpsiste valmistamisel ärge järgige seadme esitatud soovitatud vedelikukogust.
- Kaunviljajahu või gluteenivaba jahu kasutamisel on vaja soovitatust vähem vett. Nende retseptide puhul võite kasutada umbes 10–20 ml vähem vett kui soovitatud, kuid retsepti muutmisel tuleb lähtuda jahu tüübist.
- „Gluteen“ on sideaine, mille tõttu pastatooded ei murdu kergesti. Gluteenivaba jahu ei sisalda sideainet, seetõttu on vaja paksendit, mis toimiks „sideainena“, nt munad või ksantaan. Gluteenivaba jahu eri tüübid toimivad pasta valmistamisel erinevalt. Mõni jahu ei sobi pasta valmistamiseks, nagu kookosjahu, mõned jahutüübid aga sobivad hästi, näiteks kinojahu ja tatar.
- Muna- või aedviljapasta valmistamisel vispeldage munasegu või aedviljamahl kindlasti veega ühtlaseks seguks ning alles seejärel valage see kaanes oleva ava kaudu kambrisse. Koostisainete lisamisel veenduge, et need oleksid vedelad.
- Kaasasolevast retseptiraamatust leiate ka pastaretseptide variatsioone.

## Puhastamine

- 1 Eemaldage toitepistik pistikupesast. (Joonis 24)
- 2 Eemaldage segamiskambri kaas. (Joonis 3)
- 3 Keerake esipaneeli juhtnupud lahti. (Joonis 4)

**Märkus:** esipaneel on raske. Olge selle eemaldamisel ettevaatlik.

- 4 Eemaldage järjest esipaneel, vormimisketas, vormimisketta hoidik, segamislaba ja segamiskamber. (Joonis 5)
- 5 Eemaldage põhiseadmest jahujäägid kuiva lapiga. (Joonis 25)
- 6 Eemaldage vormimiskettalt tainajäägid kaasasoleva puhastustööriistaga. Pärast seda võite seda veega puhastada. (Joonis 26)

**Märkus:** spagettide, jämedate spagettide, nuudlite ja lintnuudlite vormimiskettaid laske 2–4 tundi õhu käes kuivada. Seejärel torgake tainas vastava puhastustööriistaga aukudest välja.

- 7 Puhastage kõik eemaldatavad osad ja kuivatage need. (Joonis 6)
- 8 Puhastage juhtpaneel ja pastavalmistaja väline osa kuiva lapiga. (Joonis 27)

## Hoiustamine

- 1 Eemaldage seade elektrivõrgust ja laske sel jahtuda.

**Märkus:** enne hoiustamist veenduge, et kõik osad oleksid puhtad ja kuivad.

- 2 Vormimiskettaid saab sahtlis hoida. (Joonis 28)

## Veaotsing

See peatükk annab ülevaate üldistest probleemidest, mis võivad selle seadmega seoses tekkida. Kui te ei suuda alljärgneva teabe abil ise probleemi lahendada, külastage veebilehte [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support), kus on loetelu korduma kippuvatest küsimustest, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Põhjus	Lahendus
Märgutuled ei sütti.	Toitepistik ei ole korralikult ühendatud.	Kontrollige, kas toitepistik on korralikult ühendatud ja kas pistikupesaga töötab.
Pärast <b>toitenupu</b> vajutamist kostab seadmest helisignaali, kuid seade ei tööta.	Segamiskamber, vormimisketas või esipaneel ei ole õigesti paigaldatud.	Kõigi osade õigeks paigaldamiseks järgige kindlasti kasutusjuhendit.
Ohutuslüliti käivitub ja seade peatub või taaskäivitub järsku töötlemise ajal.	Esipaneeli nupp on lahti.	Veenduge, et esipaneel oleks kindlalt paigaldatud.
	Pastavalmistajas on liiga palju koostisaineid.	Iga partii valmistamise korral on maksimaalne jahu kogus 500 g. Kui lisati üle 500 g jahu, vähendage jahu kogust enne järgmise partii valmistamist.

Probleem	Põhjus	Lahendus
Seadme töö peatub, kui töötlemise ajal kaane avate.	Ohutuse tagamiseks peatub seadme töö alati, kui kaane töötlemise ajal avate.	Kui peate eelmist toimingut jätkama, sulgege kindlalt kaas ja vajutage <b>käivitus-/pausinappu</b> .
Seade peatub töötlemise ajal. Häiresignaali ei kõla ja märgutuli ei vilgu.	Pastavalmistaja on pika ja pideva töö tõttu ülekuumenenud.	Eemaldage pastavalmistaja toiteallikast ja laske sellel jahtuda. Seadme tööea tagamiseks tohiks seade töötada järjest alla 45 minuti. Pärast 15-minutilist pausi võite seadmega uuesti tööd alustada.
Seadmest lekib pisut vett.	Vesi lisatakse enne programmi käivitamist.	Vee lisamiseks kohe pärast programmi käivitamist järgige kasutusjuhendit.
Ekraanil kuvatakse E1.	Vormimisketas ei ole paigaldatud.	Kinnitage kettahoidik põhiseadme külge, paigaldage vormimisketas ja kinnitage esipaneel korralikult seadme külge.
	Kaas ei ole paigas või pole õigesti kinnitatud.	Kinnitage kaas õigesti.
Seade peatub töötlemise ajal, ekraanil kuvatakse E2, märgutuled vilguvad kiiresti ja kõlab alarm.	Võõrkehad võivad segamislaba blokeerida.	Eemaldage pastavalmistaja toiteallikast, puhastage seade ja järgige kasutusjuhendit, et pasta valmistamist uuesti alustada.
	Tainas võib olla liiga kuiv.	
	Valitud on vale programm.	
Ekraanil kuvatakse EEE.	Seade ei tööta.	Pöörduge teeninduskeskusesse.

## Кіріспе

Сатып алғаныңыз құтты болсын және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) веб-сайтында тіркеңіз.

## Өнімге жалпы шолу ( 1-Сурет)

① Араластыру камерасының қақпағы	⑨ Паста пышағы
② Араластыру камерасы қақпағына арналған сақтандырғыш сөндіргіш тесігі	⑩ Алдыңғы панельдегі тұтқалар
③ Ток сымы	⑪ Алдыңғы панель
④ Диск ұстағыштың сақтандырғыш сөндіргіші	⑫ Формалау дискісі
⑤ Негізгі бөлік	⑬ Диск ұстағышы
⑥ Формалау дисктерін сақтау орны	⑭ Диск ұстағыштың сақтандырғыш сөндіргішінің иінтірегі
⑦ Су/май өлшеуіш стақаны	⑮ Араластыру құралының қалағы
⑧ Тазалағыш щетка	⑯ Араластыру камерасы

## Басқару панеліне шолу ( 2-Сурет)

① Қосу/өшіру түймесі	④ Мәтін беруге арналған арналған түйме
② Дисплей	⑤ Автоматты режим түйесі
③ Бастау/кідірту түймесі	

## Алғаш рет пайдаланарда бөлшектеу және тазалау

1 Араластыру камерасының қақпағын алыңыз. ( 3-Сурет)

2 Алдыңғы панельдегі басқару тұтқаларын босатыңыз. ( 4-Сурет)

**Ескертпе.** Алдыңғы панель ауыр. Оны ерекше сақтықпен алыңыз.

3 Алдыңғы панельді, формалау дискілерін, формалау дискінің ұстағышын, араластыру қалақшасын және араластыру камерасын рет-ретімен бөлшектеңіз. ( 5-Сурет)

4 Алмалы-салмалы бөлшектерді жуып, құрғатып сүртіңіз. ( 6-Сурет)

## Жинау

1 Араластыру камерасын құрылғының ішіне орнатыңыз. ( 7-Сурет)

2 Араластыру қалақшасын негізгі құрылғыдағы тесікке орнатыңыз. Араластыру қалақшасын негізгі құрылғыға тірелгенге дейін енгізіңіз. ( 8-Сурет)

- 3 Диск ұстағышын құрылғыға жалғаңыз. ( 9-Сурет)
- 4 Формалау дискін диск ұстағышқа орнатыңыз да, оның диск ұстағышқа мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз. ( 10-Сурет)

**Ескертпе.** Формалау дискінің және диск ұстағыштың ішкі қуысы бір-біріне дұрыс сай келгеніне көз жеткізіңіз. ( 11-Сурет)

- 5 Алдыңғы панельді негізгі құрылғыға жалғаңыз. ( 12-Сурет)

**Ескертпе:**

- Құрылғыны қолданудың алдында, негізгі панельдің мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Алдыңғы панель ауыр. Оны ерекше сақтықпен жинаңыз.

- 6 Алдыңғы панельдегі басқару тұтқаларын бұрап қатайтыңыз. ( 13-Сурет)

**Ескертпе.** Алдыңғы панель немесе формалау дискі дұрыс орнатылмаса, онда сақтандырғыш сәндіргіш құрылғының жұмыс істеп кетуінің алдын алады.

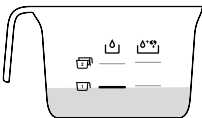

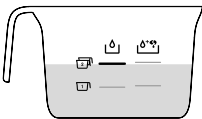
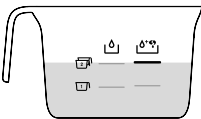
- 7 Араластыру камерасының қақпағын жабыңыз. ( 14-Сурет)

**Ескертпе:** Егер араластыру камерасының қақпағы дұрыс орнатылмаса, қауіпсіздік ауыстырып қосқышы құралдың жұмыс істеп кетуінің алдын алады.

## Паста машинасын пайдалану

### Ингредиенттерді дайындау

**Ескертпе.** Ұн мен сұйықтықтың мөлшерін өлшеу үшін, жиынтыққа кіретін ұн/су өлшеуіш стақанын қолданыңыз.

Ұн	Су	Су + жұмыртқа
1 стақан ұн (~250 г)		
2 стақан ұн (~500 г)		

- 1 Ұнның мөлшерін өлшеу үшін, асүй таразысын қолданыңыз. ( 15-Сурет)

**Ескертпе.** Дұрыс арақатынасын жоғарыдағы кестеден немесе рецепттер кітабынан қараңыз.

- 2 Араластыру камерасының қақпағын алыңыз. ( 3-Сурет)

- 3 Ұнды камераға себіңіз. ( 16-Сурет)

**Ескертпе.** Камераға 200 грамнан аз немесе 500 грамнан көлемде ұн салмаңыз.

- 4 Қолда бар ұнға сәйкес сұйықтықтың қажетті мөлшерін өлшеңіз. ( 17-Сурет)

**Ескертпе.** Дұрыс арақатынасын жоғарыдағы кестеден немесе рецепттер кітабынан қараңыз.

## Паста жасау бағдарламасын бастау

- 1 Ашаны қуат розеткасына қосыңыз. Құрылғы сигнал беріп, барлық индикаторлар бір рет жанып-сөнеді. ( 18-Сурет)
- 2 Құрылғыны қосу үшін, **қосу/өшіру** түймесін басыңыз. ( 19-Сурет)
- 3 Автоматты түрде паста пісіру бағдарламасын іске қосу үшін **Бастау/кідірту** түймесін басыңыз. ( 20-Сурет)

**Ескертпе.** Құрылғы автоматты режимде болмаса, онда **Бастау/кідірту** түймесін басудың алдында, **Авто** түймесін басыңыз.

- 4 Илеу басталғаннан кейін сұйықтықты қақпақтағы тесіктің бойымен ақырын құйыңыз. ( 21-Сурет)

**Ескертпе:** Қамырды араластыру кезінде сұйықтықты құйғаннан кейін басқа ингредиенттерді қоспаңыз. Әйтпесе, ол паста текстурасының нәтижесіне әсер етеді.

- 5 Паста жасау құралы араластырып болғаннан кейін, бір дыбыс сигналы естіледі де, бірнеше секундтан кейін паста беріле бастайды. Қажетті ұзындықтағы пастаны кесу үшін паста пышағын қолданыңыз. ( 22-Сурет)

**Ескертпе.** Егер сұйықтық пен ұн қатынасы дұрыс емес болса, басу арқылы формалау сәтті болмайды. Бұл жағдайда ингредиенттерді қайта дайындаңыз.

- 6 Паста піскеннен кейін, камерада қамырдың біраз мөлшері қалып қояды, сол кезде қамырды қосымша беру үдерісін іске қосу үшін **Қамыр беру ғана** түймесін, содан соң **Бастау/кідірту** түймесін басыңыз. ( 23-Сурет)

### **Ескертпе**

- Қосымша қамыр беру үдерісі 3 минут бойы жалғасады.
- Пастаны пісіру уақыты жеке параметрлерге, паста пішіндеріне және үлес санына байланысты өзгешеленеді.

## Маңызды!

Рецепттер кітабында берілген паста рецепттерінің сәтті шығуын тексерілген. Эксперимент жасау немесе басқа да ас пісіру рецепттерін пайдалану үшін ұнның және судың/жұмыртқалардың арақатынасын түзету керек болады. Жаңа рецептті сәйкесінше түзетпесеңіз, паста жасау құралы жақсы нәтижелерге қол жеткізуге мүмкіндік бермейді.

### **Ескертпе**

- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін қамырды илеу камерасында үгілмелі болуы керек. Егер қамыр үгілмелі болып көрінсе, рецепт жақсы шығады. Егер қамыр тым ылғал болса (қамырдың әдеттегі консистенциясы сияқты) немесе тым құрғақ болса (қамырдың ұны көп болса), рецепт дұрыс шықпайды.
- Маусымдық өзгерістер мен түрлі аймақтардан алынған ингредиенттерді пайдалану ұн/су қатынасына әсер етуі мүмкін. Ұсынылған арақатынастың негізінде түзетуге болады.
- Глютенсіз паста немесе печенье пісірген кезде, құрылғы көрсеткен сұйықтықтың ұсынылған мөлшерін сақтамаңыз.
- Бұршақ ұнын немесе глютенсіз ұнды пайдаланғанда аз су қажет. Бұл тағамдар үшін шамамен 10-20 мл аз мөлшерде қолдануға болады, бірақ жоғарыда айтылғандай, ұнның түріне байланысты өзгерістер болуы мүмкін.



- «Глютен» – бұл пастаның оңай сынбауын қамтамасыз ететін байланыстырғыш, глютенсіз ұнның құрамында байланыстырғыш жоқ, сондықтан «байланыстырғыш» ретінде қоюландыратын ингредиент қажет, мысалы, жұмыртқа немесе ксантан. Түрлі глютенсіз ұн түрлері паста жасау кезінде басқаша әрекет етеді. Кейбір ұндар кокос ұны мен ақ күріш ұны сияқты ұн паста жасауға келмейді; кейбір ұн түрлері жақсы әрекет етеді, мысалы, квиноа және қарақұмық ұны.
- Жұмыртқа пастасын немесе көкөністер пастасын жасау кезінде, қақпақтағы тесік арқылы камераға құюдың алдында, жұмыртқа қоспасын немесе көкөністер шырынын сумен біркелкі етіп шайқаңыз. Ингредиенттерді қосу кезінде, олар сұйық екеніне көз жеткізіңіз.
- Паста рецептерінің қосымша нұсқаларын рецепттер кітабынан қараңыз.

## Тазалау

- 1 Ашаны электрлік розеткадан суырып алыңыз. ( 24-Сурет)
- 2 Араластыру камерасының қақпағын алыңыз. ( 3-Сурет)
- 3 Алдыңғы панельдегі басқару тұтқаларын босатыңыз. ( 4-Сурет)

**Ескертпе.** Алдыңғы панель ауыр. Оны ерекше сақтықпен алыңыз.

- 4 Алдыңғы панельді, формалау дискілерін, формалау дискінің ұстағышын, араластыру қазақшасын және араластыру камерасын рет-ретімен бөлшектеңіз. ( 5-Сурет)
- 5 Негізгі құралдағы ұнның қалдықтарын құрғақ қамырдың көмегімен сүртіңіз. ( 25-Сурет)
- 6 Қамыр қалдықтарын жою үшін, формалау дискісін берілген тазалау құралымен тазалаңыз. Осыдан кейін оны сумен тазалай аласыз. ( 26-Сурет)

**Ескертпе.** Спагетти, қалың спагетти, капеллини және феттучини жасауға арналған формалау дисктерін 2-4 сағат бойы ауада кептіріңіз. Содан соң, сай келетін тазарту құрал-сайманының көмегімен тесіктердегі қамырды кетіріңіз.

- 7 Алмалы-салмалы бөлшектерді жуып, құрғатып сүртіңіз. ( 6-Сурет)
- 8 Басқару панелін және паста жасау құралының сыртқы бөлігін тазалау үшін құрғақ матаны пайдаланыңыз. ( 27-Сурет)

## Сақтау

- 1 Құралды розеткадан ажыратып, суытып алыңыз.

**Ескертпе.** Барлық бөлшектерді сақтаудың алдында, олар таза және құрғақ болуы қажет.

- 2 Формалау дисктерін сақтау орнында сақтауға болады. ( 28-Сурет)

## Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құрылғыда ең көп кездесуі мүмкін ақаулықтар жинақталған. Егер төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) торабына кіріп, жиі қойылатын сұрақтар тізімін қараңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Себебі	Шешімі
Индикаторлар жанбайды.	Қуат сымы дұрыс жалғанбаған.	Қуат розеткасының тиісінше қосылғанын және розетканың тиісінше жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.
<b>Қосу/өшіру</b> түймесін басқаннан кейін, құрылғы сигнал береді, бірақ жұмыс істемейді.	Араластыру камерасы, формалау дискі немесе алдыңғы панель дұрыс құрастырылмаған.	Барлық бөлшектерді дұрыс құрастыру бойынша пайдаланушы нұсқаулығын орындаңыз.
Жұмыс барысында сақтандырғыш сөндіргіш іске қосылады да, құрылғы кенеттен тоқтап қалады да, қайтадан іске қосылады.	Алдыңғы панельдегі тұтқа бұрап қатайтылмаған.	Алдыңғы панельдің дұрыс құрастырылғанына көз жеткізіңіз.
	Паста жасау құралында ингредиенттер тым көп.	Ұнның әрбір топтамаға арналған максималды көлемі 500 г. 500 г-нан аз мөлшері қосылған болса, кезекті рет араластырудың алдында ұнның мөлшерін азайтыңыз.
Жұмыс барысында қақпақ ашылған кезде, құрылғы жұмыс істемей қалады.	Қауіпсіздік себептеріне байланысты, жұмыс барысында қақпақ ашылған кезде, құрылғы тоқтап қалады.	Алдыңғы операцияны қайта бастау үшін, қақпақты мықтап жабыңыз да, <b>Бастау/кідірту</b> түймесін басыңыз.
Құрылғы жұмыс барысында тоқтап қала береді. Апаттық сигнал немесе жанып-сөнетін индикаторлар жоқ.	Паста жасау құралы ұзақ, үздіксіз жұмыс уақытына байланысты шамадан тыс қыздырылды.	Қуат көзінен ажыратып, паста жасау құралын суытыңыз. Құрылғының ұзақ уақыт бойы қызмет ету мерзімін қамтамасыз ету үшін, үздіксіз жұмыс істеу уақыты 45 минуттан аспауы тиіс. Құрылғыны 15 минуттық үзілістен кейін қайтадан қолдануға болады.

Мәселе	Себебі	Шешімі
Құралдан азғантай су көлемі ағып тұр.	Бағдарлама іске қосылмас бұрын, су қосылды.	Бағдарлама іске қосылғаннан кейін су қосу үшін пайдаланушы нұсқаулығының нұсқауларын орындаңыз.
Экранда «E1» көрсетіледі.	Формалау дискі жалғанбаған.	Диск ұстағышты негізгі блокқа жалғаңыз, формалау дискін дұрыс жалғаңыз және алдыңғы панельді құрылғыға мықтап бекітіңіз.
	Қақпақ өз орнына қойылмаған немесе дұрыс орнатылмаған.	Қақпақты дұрыстап орнатыңыз.
Құрылғы жұмыс барысында тоқтап қала береді, экранда «E2» көрсетіледі, индикаторлар тез жанып-сөнеді және апаттық сигнал естіледі.	Араластыру құралының қалағы кейбір бөтен заттармен кедергі тудыруы мүмкін.	Қуат көзінен ажыратып, паста жасау құралын тазалаңыз да, паста жасау процесін қайта іске қосу үшін пайдаланушы нұсқаулығын қайта орындаңыз.
	Қамыр тым құрғақ болуы мүмкін.	
	Қате бағдарлама таңдалды.	
Экранда «EEE» көрсетіледі.	Құрылғы істен шыққан.	Сервис орталығымен хабарласыңыз.

## Uvod

Čestitamo vam na kupnji i dobro došli u Philips!

Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudi Philips, registrirajte svoj proizvod na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Pregled proizvoda (Sl. 1)

①	Poklopac komore za miješanje	⑨	Rezač tjestenine
②	Otvor sigurnosne sklopke na poklopcu komore za miješanje	⑩	Gumbi na prednjoj ploči
③	Kabel za napajanje	⑪	Prednja ploča
④	Sigurnosna sklopka držača diska	⑫	Disk za oblikovanje
⑤	Glavna jedinica	⑬	Držać diska
⑥	Spremnik diska za oblikovanje	⑭	Ručica sigurnosne sklopke držača diska
⑦	Šalica za vodu/brašno	⑮	Lopatica za miješanje
⑧	Četka za čišćenje	⑯	Komora za miješanje

## Pregled upravljačke ploče (Sl. 2)

①	Gumb za uključivanje/isključivanje	④	Gumb za funkciju „Samo istiskivanje“
②	Zaslon	⑤	Gumb za automatski rad
③	Gumb za pokretanje/pauziranje		

## Rastavljanje i čišćenje prije prve uporabe

- 1 Skinite poklopac komore za miješanje. (Sl. 3)
- 2 Otpustite upravljačke gumbе na prednjoj ploči. (Sl. 4)

**Napomena:** prednja je ploča teška. Budite naročito oprezni prilikom njezinog uklanjanja.

- 3 Rastavite prednju ploču, disk za oblikovanje, držać diska za oblikovanje, lopaticu za miješanje i komoru za miješanje. (Sl. 5)
- 4 Očistite sve odvojive dijelove i obrišite ih. (Sl. 6)

## Sastavljanje

- 1 Gurnite komoru za miješanje u aparat. (Sl. 7)
- 2 Lopaticu za miješanje usmjerite prema otvoru glavne jedinice. Umetnite lopaticu za miješanje do kraja u glavnu jedinicu. (Sl. 8)
- 3 Pričvrstite držać diska na aparat. (Sl. 9)
- 4 Stavite disk za oblikovanje na držać diska i provjerite je li dobro pričvršćen na njemu. (Sl. 10)

**Napomena:** provjerite jesu li unutrašnjost diska za oblikovanje i držač diska pravilno postavljeni. (Sl. 11)

5 Pričvrstite prednju ploču na glavnu jedinicu. (Sl. 12)

**Napomena:**

- Prije upotrebe aparata provjerite je li prednja ploča potpuno pričvršćena.
- Prednja je ploča teška. Budite naročito oprezni prilikom njezinog sastavljanja.

6 Pričvrstite upravljačke gumbе na prednjoj ploči. (Sl. 13)

**Napomena:** ako prednja ploča ili disk za oblikovanje nisu pravilno sastavljeni, sigurnosna sklopka spriječit će rad aparata.

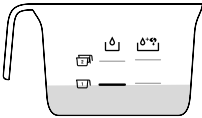
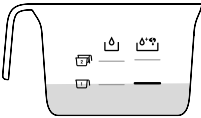
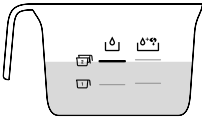
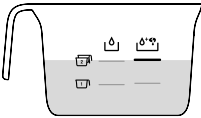
7 Zatvorite poklopac komore za miješanje. (Sl. 14)

**Napomena:** ako poklopac komore za miješanje nije pravilno postavljen, sigurnosna sklopka spriječit će rad aparata.

## Upotreba aparata za tjesteninu

### Priprema sastojaka

**Napomena:** za mjerenje brašna i tekućine upotrebljavajte priloženu šalicu za brašno/vodu.

Brašno	Voda	Voda + jaje
1 šalica brašna (~250 g)		
2 šalice brašna (~500 g)		

1 Za mjerenje brašna upotrebljavajte kuhinjsku vagu. (Sl. 15)

**Napomena:** u tablici iznad ili u knjižici s receptima potražite odgovarajuće omjere.

2 Skinite poklopac komore za miješanje. (Sl. 3)

3 Uspite brašno u komoru. (Sl. 16)

**Napomena:** u komoru nemojte stavljati manje od 200 g ili više od 500 g brašna.

4 Potrebnu količinu tekućine izmjerite sukladno brašnu koje upotrebljavate. (Sl. 17)

**Napomena:** u tablici iznad ili u knjižici s receptima potražite odgovarajuće omjere.

### Pokretanje programa za izrađivanje tjestenine

1 Utikač ukopčajte u zidnu utičnicu. Aparat će se oglasiti jednom i svi će indikatori jednom bljesnuti. (Sl. 18)

2 Pritisnite gumb za **uključivanje/isključivanje** kako biste uključili aparat. (Sl. 19)

## 24 HRVATSKI

- 3 Pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste pokrenuli automatski program za izrađivanje tjestenine. (Sl. 20)

**Napomena:** ako aparat nije u automatskom načinu rada, pritisnite gumb **Automatski** prije nego što pritisnete gumb **pokretanje/pauziranje**.

- 4 Nakon početka miješanja polako ulijte tekućinu cijelom duljinom otvora na poklopcu. (Sl. 21)

**Napomena:** tijekom miješanja tijesta nemojte dodavati druge sastojke nakon ulijevanja tekućine. U suprotnom, to bi moglo utjecati na teksturu tjestenine.

- 5 Nakon što aparat za tjesteninu završi s miješanjem, oglasit će se jednim zvučnim signalom i početi istiskivati tjesteninu nakon nekoliko sekundi. Rezačem tjesteninu izrežite na željenu duljinu. (Sl. 22)

**Napomena:** ako omjer tekućine i brašna nije točan, istiskivanje neće uspjeti. U tom slučaju ponovo pripremite sastojke.

- 6 Ako nakon izrađivanja tjestenine primijetite ostatke tijesta u komori, možete pritisnuti gumb za **samo istiskivanje**, a zatim gumb za **pokretanje/pauziranje** za dodatno istiskivanje. (Sl. 23)

### **Napomena**

- Dodatno istiskivanje traje 3 minute.
- Vrijeme kuhanja tjestenine ovisi o osobnim preferencijama, oblicima tjestenine i broju porcija.

## Važno!

Testiran je uspjeh recepata za tjesteninu navedenih u knjižici s receptima. Ako eksperimentirate s drugim receptima za tjesteninu ili ih upotrebljavate, morat ćete prilagoditi omjer brašna i vode/jaja. Aparat za tjesteninu neće uspješno raditi ako sukladno ne podesite novi recept.

### **Napomena**

- Kako bi rezultati bili dobri, važno je da tijesto u komori za miješenje izgleda mrvljivo. Ako tijesto izgleda mrvljivo, recept će uspjeti. Recept neće uspjeti ako je tijesto previše vlažno (izgleda kao dobro poznata konzistencija tijesta) ili previše suho (kad tijesto izgleda samo kao brašno).
- Sezonske promjene i upotreba sastojaka iz različitih regija mogu utjecati na omjer brašna i vode. Možete prilagoditi prema preporučenim omjerima.
- Prilikom izrađivanja tjestenine ili keksa bez glutena, nemojte slijediti preporučenu količinu tekućine koju aparat prikazuje.
- Kad upotrebljavate brašno od mahunarki ili brašno bez glutena, treba manje vode nego što je preporučeno. Za ove recepte možete upotrijebiti oko 10 – 20 ml manje, ali kao što je prethodno navedeno, postoje promjene ovisno o vrsti brašna.
- „Gluten“ je vezivo kojim se osigurava da se tjestenina ne lomi lako. Brašno bez glutena ne sadrži vezivo, pa za povezivanje treba sredstvo za zgušnjavanje, npr. jaja ili ksantan gumu. Različite vrste brašna nisu pogodne za izrađivanje tjestenine, primjerice kokosovo brašno, dok neke vrste brašna daju dobre rezultate, primjerice brašno od kvinoje i heljde.

- Kad izradujete tjesteninu s jajima ili povrćem, pazite da smjesu s jajima ili sok od povrća ravnomjerno izmiješate s vodom prije ulijevanja u komoru kroz otvor na poklopcu. Kad dodajete sastojke, pazite da budu u tekućem obliku.
- Dodatne varijacije recepata potražite u priloženoj knjižici s receptima za tjesteninu.

## Čišćenje

- 1 Iskopčajte utikač iz utičnice. (Sl. 24)
- 2 Skinite poklopac komore za miješanje. (Sl. 3)
- 3 Otpustite upravljačke gumbe na prednjoj ploči. (Sl. 4)

**Napomena:** prednja je ploča teška. Budite naročito oprezni prilikom njezinog uklanjanja.

- 4 Rastavite prednju ploču, disk za oblikovanje, držač diska za oblikovanje, lopaticu za miješanje i komoru za miješanje. (Sl. 5)
- 5 Ostatke brašna na glavnoj jedinici očistite suhom krpom. (Sl. 25)
- 6 Disk za oblikovanje očistite priloženim alatom za čišćenje kako biste uklonili ostatke tijesta. Nakon toga ga možete oprati vodom. (Sl. 26)

**Napomena:** diskove za oblikovanje špageta, debelih/tankih špageta i fettuccina ostavite da se suše na zraku 2 do 4 sata. Zatim odgovarajućim alatom za čišćenje izgurajte tijesto iz otvora.

- 7 Očistite sve odvojive dijelove i obrišite ih. (Sl. 6)
- 8 Suhom krpom očistite upravljačku ploču i vanjsku stranu aparata za tjesteninu. (Sl. 27)

## Spremanje

- 1 Isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.

**Napomena:** prije spremanja provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

- 2 Diskove za oblikovanje možete spremati u ladicu za spremanje. (Sl. 28)

## Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su najčešći problemi s kojima biste se mogli susresti prilikom uporabe aparata. Ako problem ne možete riješiti pomoću informacija u nastavku, posjetite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) kako biste pronašli popis čestih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem	Uzrok	Rješenje
Indikatori se ne uključuju.	Utikač za napajanje nije pravilno ukopčan.	Provjerite je li utikač za napajanje pravilno ukopčan i radi li utičnica pravilno.
Nakon pritiska gumba za <b>uključivanje/isključivanje</b> aparat se oglašava, ali ne radi.	Komora za miješanje, disk za oblikovanje ili prednja ploča nisu pravilno sastavljeni.	Pratite upute u korisničkom priručniku kako biste pravilno sastavili sve dijelove.

Problem	Uzrok	Rješenje
Aktivira se sigurnosni prekidač i aparat se iznenada zaustavlja ili se ponovo pokreće tijekom obrade.	Gumb na prednjoj ploči labav je.	Pazite da prednja ploča bude čvrsto pričvršćena.
	Previše sastojaka u aparatu za tjesteninu.	Maksimalna količina brašna za svaku seriju iznosi 500 g. Ako se doda više od 500 g, smanjite količinu brašna prije sljedeće serije.
Tijekom obrade aparat prestaje raditi kad otvorite poklopac.	Iz sigurnosnih razloga aparat uvijek prestaje raditi kad se poklopac otvori tijekom obrade.	Ako trebate nastaviti s prethodnom radnjom, pravilno zatvorite poklopac i pritisnite gumb za <b>pokretanje/pauziranje</b> .
Aparat se zaustavlja tijekom obrade. Nema zvuka alarma ili bljeskova.	Aparat za tjesteninu pregrijavao se zbog dugog neprekidnog rada.	Iskopčajte kabel napajanja i ostavite aparat za tjesteninu da se ohladi. Kako biste bolje zaštitili vijek trajanja aparata, neprekidno vrijeme rada treba biti kraće od 45 minuta. Aparat možete ponovo pokrenuti nakon 15 minuta neaktivnosti.
Iz aparata curi mala količina vode.	Voda se dodaje prije početka programa.	Slijedite upute u korisničkom priručniku kako biste dodali vodu odmah nakon pokretanja programa.
Na zaslonu će se prikazati „E1“.	Disk za oblikovanje nije postavljen.	Postavite držač diska na glavnu jedinicu, pravilno postavite disk za oblikovanje i pravilno pričvrstite prednju ploču na uređaj.
	Poklopac nije na mjestu ili nije pravilno postavljen.	Pravilno pričvrstite poklopac.
Aparat se zaustavlja tijekom obrade, na zaslonu se prikazuje E2, indikatori brzo bljeskaju i oglašava se alarm.	Neki strani predmeti mogu blokirati lopaticu za miješanje.	Iskopčajte iz izvora napajanja, očistite aparat za tjesteninu i ponovo slijedite upute u korisničkom priručniku kako biste ponovo pokrenuli izradivanje tjestenine.
	Tijesto je možda previše suho.	
	Odabran je pogrešan program.	
Na zaslonu se prikazuje EEE.	Aparat ne radi pravilno.	Kontaktirajte servisni centar.



## Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!

Norėdami pasinaudoti „Philips“ siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Gaminio apžvalga ( 1 Pav.)

①	Maišymo kameros dangtis	⑨	Makaronų pjaustytuvas
②	Maišymo kameros dangčio apsauginio jungiklio anga	⑩	Priekinio skydelio rankenėlės
③	Maitinimo laidas	⑪	Priekinis skydelis
④	Disko laikiklio apsauginis jungiklis	⑫	Formavimo diskas
⑤	Pagrindinis įrenginys	⑬	Diskų laikiklis
⑥	Formavimo disko laikymo vieta	⑭	Disko laikiklio apsauginio jungiklio svirtis
⑦	Vandens/miltų puodelis	⑮	Mentelė maišymui
⑧	Valymo šepetėlis	⑯	Maišymo kamera

## Valdymo skydelio apžvalga ( 2 Pav.)

①	Ijungimo/išjungimo mygtukas	④	Tik išstūmimo mygtukas
②	Ekranas	⑤	Automatinio veikimo mygtukas
③	Paleidimo/pauzės mygtukas		

## Išmontavimas ir valymas prieš pirmąjį naudojimą

- 1 Nuimkite maišymo kameros dangtį. ( 3 Pav.)
- 2 Atleiskite priekinio valdymo skydelio rankenėles. ( 4 Pav.)

**Pastaba.** Priekinis skydelis yra sunkus. Jį nuimdami būkite ypač atsargūs.

- 3 Išmontuokite iš eilės priekinį skydelį, formavimo diską, formavimo disko laikiklį, maišymo mentelę ir maišymo kamerą. ( 5 Pav.)
- 4 Nuplaukite visas nuimamas dalis ir sausai jas nuvalykite. ( 6 Pav.)

## Surinkimas

- 1 Įstumkite maišymo kamerą į prietaisą. ( 7 Pav.)
- 2 Įstatykite maišymo mentelę į angą pagrindiniame įrenginyje. Įkiškite maišymo mentelę iki galo į pagrindinį įrenginį. ( 8 Pav.)
- 3 Pritvirtinkite disko laikiklį prie prietaiso. ( 9 Pav.)

## 28 LIETUVIŠKAI

- 4 Uždėkite formavimo diską ant disko laikiklio ir įsitikinkite, kad jis tvirtai pritvirtintas prie disko laikiklio. ( 10 Pav.)

**Pastaba.** Įsitikinkite, kad formavimo disko vidinė ertmė ir disko laikiklis yra tinkamai sumontuoti. ( 11 Pav.)

- 5 Pritvirtinkite priekinį skydelį prie pagrindinio įrenginio. ( 12 Pav.)

**Pastaba:**

- prieš naudodami prietaisą įsitikinkite, kad priekinis skydelis yra visiškai pritvirtintas.
- Priekinis skydelis yra sunkus. Jį montuodami būkite ypač atsargūs.

- 6 Pritvirtinkite priekinio skydelio valdymo rankenėles. ( 13 Pav.)

**Pastaba.** Jei priekinis skydelis arba formavimo diskas nėra tinkamai sumontuoti, apsauginis jungiklis neleis prietaisui veikti.

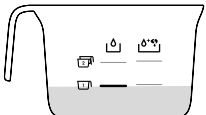
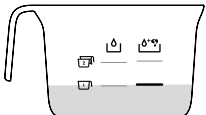
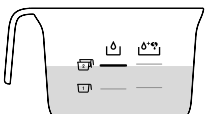
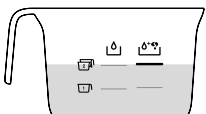
- 7 Uždarykite maišymo kameros dangtį. ( 14 Pav.)

**Pastaba.** Jei maišymo kameros dangtis netinkamai sumontuotas, apsauginis jungiklis neleis prietaisui veikti.

## Makaronų gaminimo aparato naudojimas

### Produktų paruošimas

**Pastaba.** Naudokite teikiamą miltų/vandens puodelį miltams ir skysčiams matuoti.

Miltai	Vanduo	Vanduo + kiaušinis
1 puodelis miltų (~ 250 g)		
2 puodeliai miltų (~ 500 g)		

- 1 Naudokite virtuvines svarstyklės miltams sverti. ( 15 Pav.)

**Pastaba.** Norėdami nustatyti tinkamus santykius, žr. pirmiau pateiktą lentelę arba receptų knygą.

- 2 Nuimkite maišymo kameros dangtį. ( 3 Pav.)

- 3 Supilkite miltus į kamerą. ( 16 Pav.)

**Pastaba.** Į kamerą nepilkite mažiau nei 200 g arba daugiau nei 500 g miltų.

- 4 Pamatuokite reikiamą skysčio kiekį pagal naudojamą miltų kiekį. ( 17 Pav.)

**Pastaba.** Norėdami nustatyti tinkamus santykius, žr. pirmiau pateiktą lentelę arba receptų knygą.

## Makaronų gamybos programos paleidimas

- 1 Įkiškite kištuką į maitinimo lizdą. Aparatas vieną kartą supypsi ir vieną kartą sumirksi visi indikatoriai. ( 18 Pav.)
- 2 Prietaisui įjungti paspauskite **įjungimo/išjungimo** mygtuką. ( 19 Pav.)
- 3 Paspauskite **paleidimo/pauzės** mygtuką, kad pradėtumėte automatinę makaronų gaminimo programą. ( 20 Pav.)

**Pastaba.** Jei prietaisas veikia ne automatinio režimu, prieš paspausdami **paleidimo/pauzės** mygtuką, paspauskite **automatinio veikimo** mygtuką.

- 4 Prasidėjus maišymui, lėtai pilkite skystį per visą dangčio angos ilgį. ( 21 Pav.)

**Pastaba.** Maišant tešlą, nebedėkite kitų produktų po to, kai supilate skystį. Priešingu atveju tai turės įtakos makaronų tekstūrai.

- 5 Makaronų gaminimo aparatui baigus maišyti, jis vieną kartą supypsės ir po kelių sekundžių pradės stumti makaronus. Naudokite makaronų pjaustytuvą, kad makaronus supjaustytumėte norimu ilgiu. ( 22 Pav.)

**Pastaba.** Jei skysčio ir miltų santykis yra neteisingas, makaronų išstumti nepavyks. Tokiu atveju iš naujo paruoškite produktus.

- 6 Pabaigus gaminti makaronus, jei pastebėsite kameroje šiek tiek likusios tešlos, galite paspausti mygtuką **Tik išštūmimas**, tada paspausti **paleidimo/pauzės** mygtuką, kad būtų papildomai išstumta. ( 23 Pav.)

### Pastaba

- Papildomas išštūmimas trunka 3 min.
- Makaronų virimo laikas skiriasi priklausomai nuo asmeninių pageidavimų, makaronų formų ir porcijų skaičiaus.

## Svarbu!

Receptų knygoje pateikti makaronų receptai buvo sėkmingai išbandyti. Jei eksperimentuojate ar naudojate kitus makaronų receptus, reikės pakoreguoti miltų ir vandens/kiaušinių santykį. Makaronų gaminimo prietaisas neveiks sėkmingai, jei atitinkamai nekoreguosite naujo recepto.

### Pastaba

- Norint gauti gerų rezultatų, būtina minkymo kameroje suminkyti purią tešlą. Jei tešla atrodo puri, receptas bus sėkmingas. Receptas bus nesėkmingas, jei tešla per drėgna (atrodo kaip visiems pažįstama tešlos konsistencija) arba per sausa (kai tešloje matoma daug miltų).
- Sezoniniai pokyčiai ir produktų iš skirtingų regionų naudojimas gali turėti įtakos miltų ir vandens santykiui. Santykį galite koreguoti pagal rekomenduojamą proporciją.
- Gamindami makaronus be glitimo ar sausainius, nesilaikykite prietaiso nurodyto rekomenduojamo skysčio kiekio.
- Naudojant ankštinių augalų miltus ar miltus be glitimo, reikia mažiau vandens nei rekomenduojama. Šiuose receptuose galite naudoti apie 10–20 ml mažiau, tačiau, kaip minėta pirmiau, pokyčiai priklauso nuo miltų rūšies.
- „Glitimas“ yra rišamoji medžiaga, kuri užtikrina, kad makaronai lengvai nesulūžtų. Miltuose be glitimo nėra rišamosios medžiagos, todėl j juos reikia dėti tirštiklio, kuris veikia kaip rišamoji medžiaga, pvz., kiaušinių arba ksantano dervos. Įvairių rūšių

## 30 LIETUVIŠKAI

miltai be glitimo makaronams gaminti naudojami skirtingai. Kai kurie miltai netinka makaronams gaminti, pvz., kokosų miltai, kai kurios miltų rūšys tinka puikiai, pvz., kvinojos ir grikių.

- Gamindami makaronus su kiaušiniais ar daržovių makaronus įsitikinkite, tolygiai išplakėte kiaušinių mišinį ar daržovių sultis su vandeniu prieš pildami į kamerą per angą dangtyje. Įdėdami produktų įsitikinkite, kad produktai yra skysti.
- Papildomų makaronų receptų variantų ieškokite teikiamoje receptų knygoje.

## Valymas

- 1 Atjunkite kištuką nuo maitinimo lizdo. ( 24 Pav.)
- 2 Nuimkite maišymo kameros dangtį. ( 3 Pav.)
- 3 Atleiskite priekinio valdymo skydelio rankenėles. ( 4 Pav.)

**Pastaba.** Priekinis skydelis yra sunkus. Jį nuimdami būkite ypač atsargūs.

- 4 Išmontuokite iš eilės priekinį skydelį, formavimo diską, formavimo disko laikiklį, maišymo mentelę ir maišymo kamerą. ( 5 Pav.)
- 5 Naudokite sausą skudurėlį miltų likučiams nuo pagrindinio įrenginio nuvalyti. ( 25 Pav.)
- 6 Nuvalykite formavimo diską pridėdamu valymo įrankiu, kad pašalintumėte tešlos likučius. Po to galite jį nuplauti vandeniu. ( 26 Pav.)

**Pastaba.** Spagečių, storų spagečių, labai plonų ilgų makaronų ir fetučinių formavimo diskus palikite džiuči 2–4 val. Tada naudokite atitinkamą valymo įrankį, kad išstumtumėte tešlą iš skylių.

- 7 Nuplaukite visas nuimamas dalis ir sausai jas nuvalykite. ( 6 Pav.)
- 8 Naudokite sausą skudurėlį valdymo skydeliui ir makaronų gaminimo aparato išorei valyti. ( 27 Pav.)

## Laikymas

- 1 Prietaisą išjunkite iš elektros tinklo ir palikite atvėsti.

**Pastaba.** Prieš padėdami prietaisą į laikymo vietą įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.

- 2 Formavimo diskus galite laikyti stalčiuje. ( 28 Pav.)

## Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje trumpai aprašomos dažniausios problemos, kurių kyla naudojantis šiuo prietaisu. Jei toliau pateikta informacija nepadės išspręsti problemos, apsilankykite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support), ten rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Nešviečia indikatoriai.	Netinkamai prijungtas maitinimo kištukas.	Patikrinkite, ar tinkamai prijungtas maitinimo kištukas ir ar tinkamai veikia maitinimo lizdas.
Paspaudus <b>įjungimo/išjungimo</b> mygtuką prietaisas supypsi, bet neveikia.	Maišymo kamera, formavimo diskas arba priekinis skydelis yra neteisingai sumontuoti.	Įsitikinkite, kad laikotės naudotojo vadovo nurodymų, kad teisingai surinktumėte visas dalis.
Suveikia apsauginis jungiklis ir gaminimo metu prietaisas staiga sustoja arba staiga pasileidžia iš naujo.	Atsilaisvino priekinio skydelio rankenėlė.	Įsitikinkite, kad priekinis skydelis yra tvirtai sumontuotas.
	Per daug produktų makaronų gaminimo aparate.	Didžiausias kiekvienai partijai naudojamų miltų kiekis yra 500 g. Jei įdėjote daugiau nei 500 g, sumažinkite miltų kiekį prieš gamindami kitą partiją.
Gaminimo metu prietaisas nustoja veikti atidarius dangtį.	Dėl saugumo prietaisas visada nustoja veikti, kai gaminimo metu atidaromas dangtis.	Jei norite tęsti darbą, tinkamai uždarykite dangtį ir paspauskite <b>paleidimo/pauzės</b> mygtuką.
Gaminimo metu prietaisas sustoja. Neskleidžiamas pavojaus signalo garsas ir nemirksi indikatoriai.	Makaronų gaminimo prietaisas perkaito dėl ilgo nuolatinio darbo.	Atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio ir leiskite makaronų gaminimo prietaisui atvėsti. Siekiant, kad prietaisas būtų eksploatuojamas ilgiau, nepertraukiamas darbas turėtų trukti trumpiau nei 45 min. Prietaisą galite paleisti iš naujo leidę jam 15 min. ramiai pastovėti.

## 32 LIETUVIŠKAI

Problema	Priežastis	Sprendimas
Iš prietaiso išteka nedidelis kiekis vandens.	Vanduo įpilamas prieš paleidžiant programą.	Laikykitės instrukcijų vadovo ir pilkite vandenį iškart paleidę programą.
Ekrane rodo „E1“.	Nepritvirtintas formavimo diskas.	Pritvirtinkite disko laikiklį prie pagrindinio įrenginio, tinkamai pritvirtinkite formavimo diską ir tinkamai pritvirtinkite priekinį skydelį prie prietaiso.
	Netinkamai uždėtas arba netinkamai pritvirtintas dangtis.	Tinkamai pritvirtinkite dangtį.
Gaminimo metu prietaisas sustoja, ekrane rodoma „E2“, indikatoriai greitai mirksi ir skamba pavojaus signalas.	Maišymo mentelę gali užblokuoti kai kurie pašaliniai daiktai.	Atjunkite maitinimo šaltinį, išvalykite makaronų gaminimo aparatą ir dar kartą vadovaukitės naudotoju vadovu, kad iš naujo pradėtumėte gaminti makaronus.
	Tešla gali būti per sausa.	
	Pasirinkta netinkama programa.	
Ekrane rodoma „EEE“.	Sutriko prietaiso veikimas.	Susisieki su techninės priežiūros centru.

## Вовед

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!

За да ја искористите целосната поддршка што ја нуди Philips, регистрирајте го вашиот производ на [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Преглед на производот (Сл. 1)

① Капак на комората за мешање	⑨ Сечило за тестенини
② Отвор на безбедносниот прекинувач на капакот од комората за мешање	⑩ Завртки на предната табла
③ Кабел за напојување	⑪ Предна табла
④ Безбедносен прекинувач на држачот за диск	⑫ Диск за обликување
⑤ Главна единица	⑬ Држач за диск
⑥ Преграда за складирање на дискот за обликување	⑭ Рачка за безбедносниот прекинувач на држачот за диск
⑦ Чаша за вода/брашно	⑮ Лопатка за мешање
⑧ Четка за чистење	⑯ Комора за мешање

## Преглед на контролната табла (Сл. 2)

① Копче за вклучување/исклучување	④ Копче Extrusion only (Само обликување)
② Екран	⑤ Копче Automatic (Автоматски)
③ Копче Start/pause (Започни/паузирај)	

## Расклопување и чистење пред првата употреба

- 1 Отворете го капакот на комората за мешање. (Сл. 3)
- 2 Олабавете ги завртките на предната табла. (Сл. 4)

**Забелешка:** предната табла е тешка. Бидете особено внимателни кога ја отстранувате.

- 3 Отстранете ги предната табла, дискот за обликување, држачот на дискот за обликување, лопатката за мешање и комората за мешање по ред. (Сл. 5)
- 4 Исчистете ги сите отстранливи делови и избришете ги со сува крпа. (Сл. 6)

## Склопување

- 1 Турнете ја комората за мешање во апаратот. (Сл. 7)
- 2 Насочете ја лопатката за мешање кон отворот во главната единица. Вметнете ја лопатката за мешање до крај во главната единица. (Сл. 8)
- 3 Прикачете го држачот за диск на апаратот. (Сл. 9)

## 34 МАКЕДОНСКИ

- Ставете го дискот за обликување на држачот за диск и уверете се дека е цврсто фиксиран на држачот за диск. (Сл. 10)

**Забелешка:** внимавајте правилно да ја поставите внатрешната вдлабнатина на дискот за обликување и држачот за диск. (Сл. 11)

- Прикачете ја предната табла. (Сл. 12)

**Забелешка:**

- Проверете дали предната табла е соодветно прицврстена пред да го користите апаратот.
- Предната табла е тешка. Бидете особено внимателни кога ја поставувате.

- Затегнете ги завртките на предната табла. (Сл. 13)

**Забелешка:** ако предната табла или дискот за обликување не се правилно поставени, безбедносниот прекинувач ќе ја оневозможи работата на апаратот.

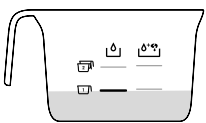
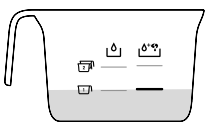
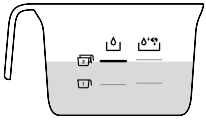
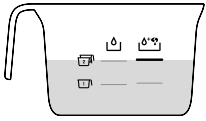
- Затворете го капакот на комората за мешање. (Сл. 14)

**Забелешка:** ако комората за мешање не е правилно поставена, безбедносниот прекинувач ќе ја оневозможи работата на апаратот.

## Употреба на апаратот за тестенини

### Подготовка на состојките

**Забелешка:** користете ја испорачаната чаша за брашно/вода за да измерите брашно и течност.

Брашно	Вода	Вода + јајце
1 чаша брашно (~250 g)		
2 чаши брашно (~500 g)		

- Измерете го брашното со кујнска вага. (Сл. 15)

**Забелешка:** точните соодноси погледнете ги во табелата погоре или во книгата со рецепти.

- Отворете го капакот на комората за мешање. (Сл. 3)
- Ставете го брашното во комората. (Сл. 16)

**Забелешка:** не ставајте помалку од 200 g или повеќе од 500 g брашно во комората.

- Измерете ја потребната количина на течност во зависност од тоа колку брашно сте употребиле. (Сл. 17)

**Забелешка:** точните соодноси погледнете ги во табелата погоре или во книгата со рецепти.



## Започнување на програмата за правење тестенини

- 1 Вметнете го приклучокот во штекер. Апаратот испушта еден звучен сигнал и сите индикатори трепнуваат еднаш. (Сл. 18)
- 2 Притиснете го копчето за **вклучување/исклучување** за да го вклучите апаратот. (Сл. 19)
- 3 Притиснете го копчето **Start/pause** (Започни/паузирај) за да ја активирате програмата за автоматско правење тестенини. (Сл. 20)

**Забелешка:** ако апаратот не е во автоматски режим, притиснете го копчето **Automatic** (Автоматски) пред да го притиснете копчето **Start/pause** (Започни/паузирај).

- 4 Откако ќе започне мешањето, полака сипувајте ја течноста по целата должина на отворот во капакот. (Сл. 21)

**Забелешка:** при мешањето тесто, немојте да додавате други состојки откако ќе ја сипете течноста. Во спротивно, тоа ќе влијае врз текстурата на тестенините.

- 5 Кога апаратот за тестенини ќе заврши со мешање, ќе се огласи со еден звучен сигнал и ќе започне да обликува тестенини по неколку секунди. Употребете го сечилото за да ги исечете тестенините на потребната должина. (Сл. 22)

**Забелешка:** ако соодносот на течноста и брашното не е точен, обликувањето нема да успее. Во тој случај, повторно подгответе ги состојките.

- 6 Ако забележите преостанато тесто во комората откако ќе заврши правењето на тестенини, можете да го притиснете копчето **Extrusion only** (Само обликување), па да го притиснете копчето **Start/pause** (Започни/паузирај) за да започнете дополнително обликување. (Сл. 23)

### Забелешка

- Дополнителното обликување трае 3 минути.
- Времето за готвење на тестенините се разликува во зависност од личните желби, обликот на тестенините и бројот на порции.

## Важно!

Рецептите за тестенини во книгата со рецепти се успешно тествани. Ако експериментирате или користите други рецепти за тестенини, соодносите на брашно и вода/јајца ќе треба да се приспособат. Апаратот за тестенини нема да работи правилно ако не го приспособите новиот рецепт на соодветен начин.

### Забелешка

- За добри резултати, најважно е тестото да изгледа ронливо во комората за месење. Ако тестото изгледа ронливо, рецептот ќе биде успешен. Рецептот нема да биде успешен ако тестото е премногу влажно (изгледа како добро позната густина на тестото) или е премногу суво (кога тестото изгледа само како брашно).
- Сезонските промени и користењето состојки од различни региони може да влијаат на соодносот брашно/вода. Можете да го приспособите според препорачаниот сооднос.
- Кога правите тестенини или колачи без глутен, немојте да ја следите препорачаната количина на течност означена на апаратот.

- Кога користите брашно од мешункасти култури или брашно без глутен, потребна е помала количина вода од препорачаната. Може да користите приближно 10-20 ml помалку за овие рецепти, но како што споменавме погоре, има промени во зависност од видот на брашното.
- „Глутенот“ е врзивно средство што овозможува тестенините да не се кршат лесно, брашното без глутен не содржи врзивно средство, па затоа му треба згуснувач за да дејствува како „врзивно средство“, на пр. јајца или ксантан. Различни видови на брашно без глутен дејствуваат различно при правењето тестенини. Некои видови на брашно не се погодни за правење тестенини како што е кокосовото брашно, а некои видови на брашно се погодни како што се киноата и хелдата.
- Кога правите тестенини со јајца или тестенини со зеленчук, не заборавајте да ја изматите смесата од јајца или сокот од зеленчук рамномерно со водата пред да ја сипете во комората преку отворот во капакот. Кога додавате состојки, не заборавајте состојката да биде во течна форма.
- Дополнителни варијации на рецептите за тестенини побарајте во испорачаната книга со рецепти.

## Чистење

- 1 Исклучете го приклучокот од сидниот штекер. (Сл. 24)
- 2 Отворете го капакот на комората за мешање. (Сл. 3)
- 3 Олабавете ги завртките на предната табла. (Сл. 4)

**Забелешка:** предната табла е тешка. Бидете особено внимателни кога ја отстранувате.

- 4 Отстранете ги предната табла, дискот за обликување, држачот на дискот за обликување, лопатката за мешање и комората за мешање по ред. (Сл. 5)
- 5 Користете сува крпа за чистење на остатоците од брашно на главната единица. (Сл. 25)
- 6 Исклучете го дискот за обликување со испорачаната алатка за чистење за да ги отстраните остатоците од тесто. Потоа можете да го исперете со вода. (Сл. 26)

**Забелешка:** дисковите за обликување шпагети, дебели шпагети, ангелска коса и фетучини оставете ги да се исушат на воздух од 2 до 4 часа. Потоа употребете ја алатката за чистење за да го отстраните тестото од отворите.

- 7 Исклучете ги сите отстранливи делови и избришете ги со сува крпа. (Сл. 6)
- 8 Избришете ги контролната табла и надворешниот дел на апаратот за тестенини со сува крпа. (Сл. 27)

## Складирање

- 1 Исклучете го апаратот од штекер и оставете го да се олади.

**Забелешка:** проверете дали сите делови се чисти и суви пред да ги складирате.

- 2 Дисковите за обликување може да ги складирате во преградата за складирање. (Сл. 28)

## Решавање проблеми

Во ова поглавје се опишани најчестите проблеми со кои може да се соочите при користење на апаратот. Ако не можете да го решите проблемот со помош на информациите наведени подолу, посетете ја веб-страницата [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) за да пронајдете листа на најчести прашања или обратете се на центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Проблем	Причина	Решение
Индикаторите не се вклучуваат.	Приклучокот за напојување не е правилно вметнат.	Проверете дали приклучокот за напојување е правилно вметнат и дали штекерот функционира правилно.
По притиснување на копчето за <b>вклучување/исклучување</b> , апаратот испушта звучен сигнал, но не работи.	Комората за мешање, дискот за обликување или предната табла е неправилно поставена.	Следете го упатството за користење за да ги склопите сите делови правилно.
Се активира безбедносниот прекинувач и апаратот одеднаш запира или се рестартира за време на обработката.	Завртката на предната табла е лабава.	Проверете дали предната табла е добро прицврстена.
	Прекумерна количина состојки во апаратот за тестенини.	Максималната количина брашно што може да се користи за секоја група состојки е 500 g. Ако има повеќе од 500 g, намалете ја количината на брашно пред следната група состојки.
За време на обработката, апаратот престанува да работи кога ќе го отворите капакот.	Од безбедносни причини, апаратот секогаш престанува да работи кога ќе се отвори капакот за време на обработката.	Ако треба да ја продолжите претходната операција, затворете го капакот правилно и притиснете го копчето <b>Start/pause</b> (Започни/паузирај).
Апаратот запира за време на обработката. Нема звучен аларм или трепкање.	Апаратот за тестенини се прегреал поради долго и континуирано време на работа.	Исклучете го апаратот за тестенини од изворот на напојување и оставете го да се олади. За подобро да го заштитите работниот век на апаратот, континуираното работно време треба да биде пократко од 45 минути. Можете повторно да го користите апаратот по 15 минути пауза.

Проблем	Причина	Решение
Мала количина вода истекува од апаратот.	Се додава вода пред да започне програмата.	Следете ги инструкциите во упатството за користење за да додадете вода веднаш по започнувањето на програмата.
На екранот се прикажува E1.	Дискот за обликување не е прикачен.	Прикачете го држачот за диск на главната единица, правилно прикачете го дискот за обликување и добро прицврстете ја предната табла на уредот.
	Капакот не е на соодветното место или не е правилно затворен.	Затворете го капакот правилно.
Апаратот запира за време на обработката, на екранот се прикажува E2, индикаторите брзо трепкаат и се огласува алармот.	Лопатката за мешање може да е блокирана од надворешни предмети.	Исклучете го апаратот за тестенини од изворот на енергија, исчистете го и следете го упатството за користење за повторно да ја започнете постапката за правење тестенини.
	Тестото може да е премногу суво.	
	Избрана е погрешна програма.	
На екранот се прикажува EEE.	Апаратот има дефект.	Контактирајте со сервисниот центар.

## Введение

Поздравляем с покупкой, и добро пожаловать в клуб Philips!

Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте продукт на сайте [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Описание изделия (Рис. 1)

①	Крышка камеры для смешивания	⑨	Нож для пасты
②	Отверстие защитного выключателя на крышке камеры для смешивания	⑩	Регуляторы на передней панели
③	Шнур питания	⑪	Передняя панель
④	Защитный выключатель для держателя дисков	⑫	Насадка для пасты и лапши
⑤	Основное устройство	⑬	Держатель для дисков
⑥	Отсек для хранения насадки	⑭	Рычаг защитного выключателя для держателя дисков
⑦	Чашка для муки/воды	⑮	Лопатка для смешивания
⑧	Щеточка для очистки	⑯	Камера для смешивания

## Описание панели управления (Рис. 2)

①	Кнопка включения/выключения	④	Кнопка подачи теста
②	Дисплей	⑤	Кнопка автоматического режима
③	Кнопка пуска/паузы		

## Разборка и очистка перед первым использованием

- 1 Снимите крышку с камеры для смешивания. (Рис. 3)
- 2 Ослабьте крепление регуляторов на передней панели. (Рис. 4)

**Примечание.** Передняя панель тяжелая. Соблюдайте особую осторожность при снятии.

- 3 По очереди снимите переднюю панель, формовочный диск, держатель формовочного диска, шнековый вал и камеру для смешивания. (Рис. 5)
- 4 Очистите все съемные детали и протрите их насухо. (Рис. 6).

## Сборка

- 1 Установите камеру для смешивания в прибор. (Рис. 7)
- 2 Поднесите шнековый вал к отверстию основного устройства. Вставьте шнековый вал в основное устройство до упора. (Рис. 8)

## 40 РУССКИЙ

- 3 Присоедините к прибору держатель дисков. (Рис. 9)
- 4 Установите формовочный диск на держатель и должным образом зафиксируйте его. (Рис. 10)

**Примечание.** Убедитесь, что углубление на формовочном диске правильно совмещено с углублением на держателе дисков. (Рис. 11)

- 5 Закрепите переднюю панель на основном устройстве. (Рис. 12)

**Примечание.**

- Перед использованием убедитесь, что передняя панель зафиксирована на приборе.
- Передняя панель тяжелая. Соблюдайте особую осторожность во время сборки.

- 6 Зафиксируйте регуляторы на передней панели. (Рис. 13)

**Примечание.** Если передняя панель или формовочные диски установлены неправильно, защитный выключатель предотвратит включение прибора.


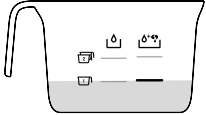
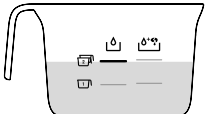
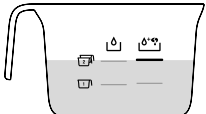
- 7 Закройте крышку камеры для смешивания. (Рис. 14)

**Примечание.** Если крышка камеры для смешивания установлена неправильно, защитный выключатель предотвратит включение прибора.

## Использование паста-машины

### Подготовка ингредиентов

**Примечание.** Для добавления муки и жидкостей используйте специальную мерную чашку в комплекте.

Мука	Вода	Вода + яйца
1 стакан муки (прибл. 250 г)		
2 чашки муки (прибл. 500 г)		

- 1 Для взвешивания муки используйте кухонные весы. (Рис. 15)

**Примечание.** Правильное соотношение ингредиентов приведено в таблице выше или в кулинарной книге.

- 2 Снимите крышку с камеры для смешивания. (Рис. 3)
- 3 Насыпьте в камеру муку. (Рис. 16)

**Примечание.** Не засыпайте в камеру менее 200 г или более 500 г муки.

- 4 Определите необходимое количество жидкости на основе использованного количества муки. (Рис. 17)

**Примечание.** Правильное соотношение ингредиентов приведено в таблице выше или в кулинарной книге.

## Запуск программы приготовления пасты или лапши

- 1 Подключите сетевую вилку к электророзетке. Прибор подаст один звуковой сигнал, и все индикаторы мигнут один раз. (Рис. 18)
- 2 Нажмите кнопку **включения/выключения** для включения прибора. (Рис. 19)
- 3 Для запуска программы автоматической подачи теста нажмите кнопку **включения/приостановки**. (Рис. 20)

**Примечание.** Если на приборе не активирован автоматический режим, нажмите кнопку **Automatic** (Автоматический режим) и только потом нажмите кнопку **включения/приостановки**.

- 4 Когда запустится замешивание теста, начните постепенно вливать жидкость по всей длине отверстия в крышке. (Рис. 21)

**Примечание.** Во время замешивания теста после добавления жидкости не добавляйте другие ингредиенты. Это может повлиять на текстуру теста для пасты или лапши.

- 5 Когда замешивание будет завершено, прибор издаст один звуковой сигнал и через несколько секунд начнет подавать тесто. Для обрезки макаронных изделий по желаемой длине используйте нож. (Рис. 22)

**Примечание.** Если выбрано неправильное соотношение жидкости и муки, подача теста не начнется. В этом случае снова подготовьте ингредиенты.

- 6 Если после завершения приготовления макарон в камере осталось тесто, нажмите кнопку подачи **Extrusion only** (Подача теста) и кнопку **включения/приостановки** для запуска дополнительной подачи теста. (Рис. 23)

### Примечание

- Дополнительная подача теста занимает 3 минуты.
- Время приготовления макаронных изделий зависит от индивидуальных предпочтений, формы макарон и количества порций.

## Важная информация!

Рецепты пасты и лапши в кулинарной книге были проверены. Если вы решите изменить рецепт из книги или использовать какой-либо другой рецепт, необходимо будет соответствующим образом изменить соотношение муки и воды/яиц. Если выбрать неверное количество ингредиентов для нового рецепта, паста-машина будет работать некорректно.

### Примечание

- Для получения хороших результатов важно, чтобы тесто в камере для замешивания выглядело рассыпчатым. Если тесто выглядит рассыпчатым, рецепт правильный. Рецепт неправильный, если тесто слишком жидкое (похоже на хорошо известную консистенцию) или слишком густое (когда тесто выглядит так, будто состоит только из муки).
- В разное время года, а также при использовании продукции из разных регионов соотношение муки/воды может варьироваться. Изменяйте количество в зависимости от рекомендаций по соотношению.
- При приготовлении пасты или печенья без глютена не соблюдайте рекомендованное количество жидкости, указанное прибором.

## 42 РУССКИЙ

- При использовании бобовой или безглютеновой муки требуется меньше воды, чем рекомендовано. Для таких рецептов можно использовать примерно на 10–20 мл меньше, но, как упоминалось выше, возможны изменения в зависимости от типа муки.
- Глютен — связывающее вещество, которое предотвращает крошение пасты или лапши. Безглютеновая мука не содержит такого вещества, поэтому вместо него используются такие загустители, как яйца или ксантановая камедь. Характеристики разных сортов безглютеновой муки, требующиеся для приготовления пасты, различаются. Некоторые виды муки не подходят для приготовления пасты — например, кокосовая мука. Предпочтительно использование муки из киноа или гречневой муки.
- При приготовлении яичной или овощной лапши смешайте яичную массу или сок овощей с водой до однородной консистенции, прежде чем добавить их в камеру через отверстие в крышке. Добавляйте только жидкие ингредиенты.
- Для приготовления разнообразных видов пасты и лапши ознакомьтесь с кулинарной книгой (входит в комплект).

## Очистка

- 1 Отключите прибор от электросети. (Рис. 24)
- 2 Снимите крышку с камеры для смешивания. (Рис. 3)
- 3 Ослабьте крепление регуляторов на передней панели. (Рис. 4)

**Примечание.** Передняя панель тяжелая. Соблюдайте особую осторожность при снятии.

- 4 По очереди снимите переднюю панель, формовочный диск, держатель формовочного диска, шнековый вал и камеру для смешивания. (Рис. 5)
- 5 Для удаления остатков муки с основного устройства используйте сухую ткань. (Рис. 25)
- 6 Удалите остатки теста с формовочного диска с помощью прилагаемого аксессуара для очистки. Затем можно промыть изделие под водой. (Рис. 26)

**Примечание.** Насадки для приготовления спагетти, толстых спагетти, капеллини и фетучини нужно оставить сохнуть естественным образом в течение 2–4 часов. Затем используйте соответствующий аксессуар для очистки, чтобы извлечь из отверстий тесто.

- 7 Очистите все съемные детали и протрите их насухо. (Рис. 6).
- 8 Протрите сухой тканью панель управления и внешние панели паста-машины. (Рис. 27)

## Хранение

- 1 Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.

**Примечание.** Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали абсолютно сухие и чистые.

- 2 Насадки для пасты и лапши можно убрать в специальный отсек. (Рис. 28)



## Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее распространенным проблемам, возникающим при эксплуатации прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Причина	Решение
Индикаторы не загораются.	Сетевая вилка подключена неправильно.	Убедитесь, что сетевая вилка правильно подключена и розетка исправна.
После нажатия кнопки <b>включения/выключения</b> прибор подает звуковой сигнал, но не работает.	Камера для смешивания, насадки для пасты и лапши или передняя панель присоединены неверно.	Для правильной сборки всех деталей следуйте указаниям в инструкции по эксплуатации.
Защитный выключатель был активирован, и прибор внезапно перестал работать или перезапустился во время работы.	Регулятор на передней панели не зафиксирован.	Убедитесь, что передняя панель установлена правильно.
	В паста-машину добавлено слишком много ингредиентов.	Максимальное количество муки для каждой партии составляет 500 г. Если добавлено больше 500 г, уменьшите количество муки перед обработкой следующей партии.
Прибор прекращает работу, если крышка открывается во время приготовления.	В целях безопасности прибор всегда прекращает работу, если крышка открывается во время приготовления.	Чтобы возобновить приготовление, закройте крышку должным образом и нажмите кнопку <b>включения/выключения</b> .
Прибор прекращает работу. Отсутствует звуковой сигнал оповещения или индикаторы не мигают.	Паста-машина перегрелась в результате продолжительной непрерывной работы.	Отключите паста-машину от электросети и дайте ей остыть. Чтобы прибор правильно работал и имел длительный срок службы, время непрерывной работы не должно превышать 45 минут. Через 15 минут ожидания можно продолжать использование прибора.

## 44 РУССКИЙ

Проблема	Причина	Решение
Из прибора поступает небольшое количество воды.	Вода добавлена до запуска программы.	Добавляйте воду сразу после запуска программы, как указано в инструкции по эксплуатации.
На дисплее отображается «E1».	Не присоединена насадка для пасты и лапши.	Установите держатель насадок на основное устройство, установите насадку для пасты и лапши должным образом и зафиксируйте переднюю панель на приборе.
	Крышка отсутствует или не закреплена должным образом.	Закрепите крышку надлежащим образом.
Прибор внезапно прекращает работу, на дисплее отображается «E2», индикаторы быстро мигают и звучат сигналы оповещения.	Возможно, движение шнекового вала заблокировано посторонними предметами.	Отключите паста-машину от сети, очистите ее и снова запустите процесс приготовления пасты или лапши согласно инструкции по эксплуатации.
	Возможно, тесто слишком сухое.	
	Выбрана неверная программа.	
На дисплее отображается «EEE».	Прибор неисправен.	Обратитесь в сервисный центр.

## Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu!

Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, izdelek registrirajte na spletnem mestu [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Pregled izdelka (Sl. 1)

①	Pokrov posode za mešanje	⑨	Rezalnik za testenine
②	Luknja z varnostnim stikalom na pokrovu posode za mešanje	⑩	Gumba na sprednji plošči
③	Napajalni kabel	⑪	Sprednja plošča
④	Varnostno stikalo nosilca koluta	⑫	Kolut za oblikovanje
⑤	Glavna enota	⑬	Nosilec plošče
⑥	Predal za kolute za oblikovanje	⑭	Vzvod varnostnega stikala nosilca koluta
⑦	Posodica za vodo/moko	⑮	Lopatica za mešanje
⑧	Ščetka za čiščenje	⑯	Posoda za mešanje

## Pregled nadzorne plošče (Sl. 2)

①	Gumb za vklop/izklop	④	Gumb Extrusion only (Samo iztiskanje)
②	Zaslon	⑤	Gumb Automatic (Samodejno)
③	Gumb za zagon/premor		

## Razstavljanje in čiščenje pred prvo uporabo

- 1 Odstranite pokrov posode za mešanje. (Sl. 3)
  - 2 Odvijte gumba na sprednji plošči. (Sl. 4)
- Opomba:** sprednja plošča je težka. Ko jo odstranjujete, bodite zelo previdni.
- 3 Po vrsti razstavite sprednjo ploščo, kolut za oblikovanje, nosilec koluta za oblikovanje, lopatico za mešanje in posodo za mešanje. (Sl. 5)
  - 4 Očistite vse snemljive dele in jih obrišite do suhega. (Sl. 6)

## Sestavljanje

- 1 Posodo za mešanje potisnite v aparat. (Sl. 7)
- 2 Lopatico za mešanje usmerite v odprtino na glavni enoti. Lopatico za mešanje vstavite v glavno enoto do konca. (Sl. 8)
- 3 Nosilec koluta pritrdite na aparat. (Sl. 9)
- 4 Kolut za oblikovanje namestite na nosilec koluta in preverite, ali je dobro pritrjen na nosilec koluta. (Sl. 10)

## 46 SLOVENŠČINA

**Opomba:** notranji utor koluta za oblikovanje in nosilec koluta morata biti pravilno nameščena. (Sl. 11)

5 Sprednjo ploščo pritrdite na glavno enoto. (Sl. 12)

**Opomba:**

- Pred prvo uporabo aparata se prepričajte, da je sprednja plošča povsem pritrjena.
- Sprednja plošča je težka. Ko jo sestavljate, bodite zelo previdni.

6 Privijte gumba na sprednji plošči. (Sl. 13)

**Opomba:** če sprednja plošča ali disk za oblikovanje nista pravilno sestavljena, varnostno stikalo preprečuje delovanje aparata.


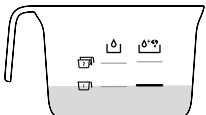
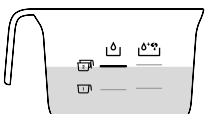
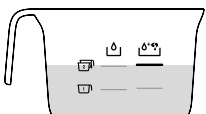
7 Zaprite pokrov posode za mešanje. (Sl. 14)

**Opomba:** če pokrov posode za mešanje ni pravilno nameščen, varnostno stikalo preprečuje delovanje aparata.

## Uporaba aparata za testenine

### Priprava sestavin

**Opomba:** količino moke in tekočine odmerite s priloženo posodico za moko/vodo.

Moka	Voda	Voda in jajce
1 posodica moke (~250 g)		
2 posodici moke (~500 g)		

1 Količino moke odmerite s kuhinjsko tehtnico. (Sl. 15)

**Opomba:** pravilna razmerja si oglejte v zgornji tabeli ali knjižici z recepti.

2 Odstranite pokrov posode za mešanje. (Sl. 3)

3 V posodo stresite moko. (Sl. 16)

**Opomba:** v posodo ne dajte manj kot 200 g ali več kot 500 g moke.

4 Potrebno količino tekočine odmerite glede na količino uporabljene moke. (Sl. 17)

**Opomba:** pravilna razmerja si oglejte v zgornji tabeli ali knjižici z recepti.

### Zagon programa za izdelavo testenin

1 Vtič vključite v vtičnico. Aparat enkrat zapiska, vsi indikatorji pa enkrat utripnejo. (Sl. 18)

2 Za vklop aparata pritisnite gumb za **vklop/izklop**. (Sl. 19)

3 Za zagon samodejnega programa za izdelavo testenin pritisnite gumb za **zagon/premor**. (Sl. 20)

**Opomba:** če aparat ni v samodejnem načinu, pritisnite gumb **Automatic** (Samodejno) in šele nato gumb za **zagon/premor**.

4 Ko aparat začne mešati, počasi vlijte tekočino po celotni dolžini reže v pokrovu. (Sl. 21)

**Opomba:** med mešanjem testa ne dodajajte drugih sestavin, ko enkrat nalijete tekočino. Sicer bo to vplivalo na teksturo testenin.

5 Ko aparat za testenine neha mešati, bo enkrat zapiskal in čez nekaj sekund začel izdelovati testenine. Z rezalnikom za testenine narežite testenine na želeno dolžino. (Sl. 22)

**Opomba:** če razmerje med tekočino in moko ni pravilno, izdelava ne bo uspešna. V tem primeru znova pripravite sestavine.

6 Če v posodi po izdelavi testenin ostane nekaj testa, lahko za dodatno iztiskanje pritisnete gumb **Extrusion only** (Samo iztiskanje) in nato še gumb za **zagon/premor**. (Sl. 23)

**Opomba**

- Dodatno iztiskanje traja 3 minute.
- Čas kuhanja testenin je odvisen od osebne okusa, oblike testenin in števila porcij.

## Pomembno!

Recepti za testenine v knjižici z recepti so bili uspešno preizkušeni. Če eksperimentirate z recepti za testenine ali uporabljate druge recepte, morate prilagoditi razmerje med moko in vodo/jajci. Aparat za testenine ne bo deloval uspešno, če novega recepta ne boste ustrezno prilagodili.

**Opomba**

- Za dobre rezultate mora biti testo v posodi za mešanje krhko. Če je testo krhko, bo recept deloval. Recept ne bo deloval, če je testo premokro (je videti kot običajno dobro poznano testo) ali presuho (ko je testo videti kot moka).
- Na razmerje med moko in vodo lahko vplivata spreminjanje letnih časov in uporaba sestavin iz različnih regij. Morda boste morali količino prilagoditi na podlagi priporočenega razmerja.
- Pri pripravi brezglutenskih testenin ali piškotov ne upoštevajte priporočene količine vode, ki jo prikaže aparat.
- Ko uporabljate moko iz stročnic ali brezglutensko moko, je potrebno manj vode od priporočene količine. Pri teh receptih je lahko uporabite približno 10–20 ml manj, vendar je to odvisno od vrste moka, kot je to že omenjeno zgoraj.
- »Gluten« je vezivo, ki zagotavlja, da testenine ne razpadejo. Brezglutenska moka ne vsebuje veziva, zato potrebuje gostilo, ki bo delovalo kot »vezivo«, npr. jajca ali ksantan. Različne vrste brezglutenske moka dajejo različne rezultate pri izdelavi testenin. Nekatere moka niso primerne za izdelavo testenin, npr. kokosova moka, nekatere vrste moka pa so zelo primerne, npr. kvinojina in ajdova.
- Pri izdelavi jajčnih ali zelenjavnih testenin morate jajčno zmes ali zelenjavni sok enakomerno premešati z vodo, preden zmes vlijete v posodo skozi režo v pokrovu. Ko dodajate sestavine, morajo te biti v tekoči obliki.
- Dodatne recepte za testenine poiščite v knjižici z recepti.

## Čiščenje

- 1 Vtič izključite iz električne vtičnice. (Sl. 24)
- 2 Odstranite pokrov posode za mešanje. (Sl. 3)
- 3 Odvijte gumba na sprednji plošči. (Sl. 4)

**Opomba:** sprednja plošča je težka. Ko jo odstranjujete, bodite zelo previdni.

- 4 Po vrsti razstavite sprednjo ploščo, kolut za oblikovanje, nosilec koluta za oblikovanje, lopatico za mešanje in posodo za mešanje. (Sl. 5)
- 5 S suho krpo odstranite ostanke moke z glavne enote. (Sl. 25)
- 6 Kolut za oblikovanje očistite s priloženim priborom za čiščenje, da odstranite ostanke testa. Nato ga lahko očistite z vodo. (Sl. 26)

**Opomba:** kolute za oblikovanje špagetov, debelih špagetov, tankih špagetov in širokih rezancev najprej sušite na zraku 2–4 ure. Nato z ustreznim priborom za čiščenje odstranite testo iz lukenj.

- 7 Očistite vse snemljive dele in jih obrišite do suhega. (Sl. 6)
- 8 S suho krpo očistite nadzorno ploščo in zunanost aparata za testenine. (Sl. 27)

## Shranjevanje

- 1 Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.

**Opomba:** pred shranjevanjem poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.

- 2 Kolute za oblikovanje lahko shranjuate v predalu za shranjevanje. (Sl. 28)

## Odpravljanje težav

V tem poglavju je povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, na strani [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) poiščite seznam pogostih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Težava	Vzrok	Rešitev
Indikatorji ne svetijo.	Vtič ni pravilno pravilno priključen na električno napajanje.	Preverite, ali je vtič pravilno priključen in ali je vtičnica pod napetostjo.
Ko pritisnete gumb za <b>vklop/izklop</b> , aparat zapiska, vendar ne deluje.	Posoda za mešanje, kolut za oblikovanje ali sprednja plošča ni pravilno sestavljena.	Sledite navodilom v uporabniške priročniku in pravilno sestavite vse dele.
Med obdelavo se je varnostno stikalo sprožilo in aparat se je nenadoma ustavil ali se je nenadoma znova zagnal.	Gumb na sprednji plošči je odvit.	Preverite, ali je sprednja plošča dobro sestavljena.
	V aparatu za testenine je preveč sestavin.	Največja količina moke za posamezno izdelavo je 500 g. Če dodate več kot 500 g, pred naslednjo izdelavo zmanjšajte količino moke.

Težava	Vzrok	Rešitev
Med obdelavo aparat neha delovati, ko odprete pokrov.	Zaradi varnosti aparat vedno neha delovati, ko med obdelavo odprete pokrov.	Če morate nadaljevati z obdelavo, pravilno zaprite pokrov in pritisnite gumb za <b>zagon/premor</b> .
Med obdelavo se aparat ustavi. Aparat ne piska ali utripa.	Aparat za testenine se je pregrel, ker je dolgo deloval brez prekinitve.	Aparat za testenine izključite z električnega napajanja in počakajte, da se ohladi. Za daljšo življenjsko dobo aparata tega ne uporabljajte neprekinjeno dlje kot 45 minut. Aparat lahko znova uporabljate po 15 minutah počitka.
Iz aparata je iztekla manjša količina vode.	Voda je bila dodana pred začetkom programa.	Upoštevajte navodila v uporabniškem priročniku in dodajte vodo takoj, ko se program začne.
Na zaslonu se prikaže E1.	Kolut za oblikovanje ni nameščen.	Na glavno enoto namestite nosilec koluta, nato pravilno namestite kolut za oblikovanje in pravilno pritrdite sprednjo ploščo na aparat.
	Pokrov ni na svojem mestu ali ni nameščen pravilno.	Pokrov namestite pravilno.
Aparat se med obdelavo ustavi, na zaslonu se prikaže E2, indikatorji začnejo hitro utripati in aparat piska.	Morda lopatico za mešanje ovirajo tujki.	Aparat za testenine izključite z električnega napajanja, ga očistite in sledite navodilom v uporabniškem priročniku za ponovni zagon aparata.
	Testo je morda presuho.	
	Izbran je napačen program.	
Na zaslonu se prikaže EEE.	Aparat ne deluje pravilno.	Obrnite se na servisni center.

## Hyrje

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofron Philips, regjistroni produktin në faqen [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Përmbledhja e produktit (Fig. 1)

① Kapaku i seksionit të përzierjes	⑨ Prerësi i makaronave
② Vrima e siguresës së kapakut të seksionit të përzierjes	⑩ Çelësat e panelit të parmë
③ Kordoni elektrik	⑪ Paneli i parmë
④ Çelësi i sigurisë së mbajtëses të diskut	⑫ Disku formues
⑤ Njësia kryesore	⑬ Mbajtësja e diskut
⑥ Mbajtja e diskut formues	⑭ Leva e çelësit të sigurisë së mbajtëses së diskut
⑦ Kupë uji/mielli	⑮ Lopatëza përzierëse
⑧ Furça e pastrimit	⑯ Seksioni i përzierjes

## Përmbledhja e panelit të komandave (Fig. 2)

① Butoni i ndezjes/fikjes	④ Vetëm butoni i nxjerrjes
② Ekрани	⑤ Buton automatik
③ Butoni i nisjes/pauzës	

## Çmontimi dhe pastrimi para përdorimit të parë

- Hiqni kapakun e seksionit të përzierjes. (Fig. 3)
  - Lironi çelësat e komandimit të panelit të parmë. (Fig. 4)
- Shënim:** paneli i parmë është i rëndë. Bëni kujdes të mëtëjshëm kur e hiqni.
- Çmontoni panelin e parmë, diskut formues, mbajtësen e diskut formues, lopatëzën e përzierjes dhe seksionin e përzierjes me radhë. (Fig. 5)
  - Pastroni të gjitha pjesët e heqshme dhe fshijini deri në tharje. (Fig. 6)

## Montimi

- Shtyni seksionin e përzierjes në pajisje. (Fig. 7)
- Drejtoni lopatëzën e përzierjes nga vrima në njësinë kryesore. Vendosni lopatëzën e përzierjes deri në fund në njësinë kryesore. (Fig. 8)
- Montoni mbajtësen e diskut në pajisje. (Fig. 9)
- Vendosni diskut formues mbi mbajtësen e diskut dhe sigurohuni që të jetë fiksuar mirë në mbajtësen e diskut. (Fig. 10)



**Shënim:** Sigurohuni që zgavra e brendshme e diskut formues dhe e mbajtëses së diskut të jetë vendosur siç duhet. (Fig. 11)

5 Montoni panelin e parmë në njësinë kryesore. (Fig. 12)

**Shënim:**

- Sigurohuni që paneli i parmë të jetë shtrënguar plotësisht para se të përdorni pajisjen.
- Paneli i parmë është i rëndë. Bëni kujdes të mëtjshëm kur e montoni.

6 Shtërngoni çelësat e komandimit të panelit të parmë. (Fig. 13)

**Shënim:** Nëse paneli i parmë ose disku formues nuk është montuar siç duhet, një çelës sigurie do të parandalojë funksionimin e pajisjes.

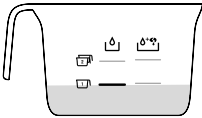
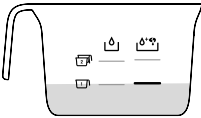
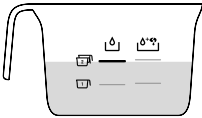
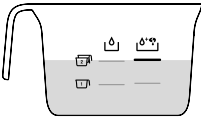
7 Mbyllni kapakun e seksionit të përzjerjes. (Fig. 14)

**Shënim:** Nëse kapaku i seksionit së përzjerjes nuk është instaluar siç duhet, çelësi i sigurisë do të parandalojë funksionimin e pajisjes.

## Përdorimi i prodhuesit të makaronave

### Përgatitja e përbërësve

**Shënim:** Përdorni kupën e dhënë të miellit/ujit për të matur miellin dhe lëngjet.

Miell	Uji	Ujë + vezë
1 kupë miell (~250 g)		
2 kupa miell (~500 g)		

1 Përdorni një peshore kuzhine për të matur miellin. (Fig. 15)

**Shënim:** Shihni tabelën e mësipërme ose librin e recetave për raportet e duhura.

2 Hiqni kapakun e seksionit të përzjerjes. (Fig. 3)

3 Hidhni miell në seksion. (Fig. 16)

**Shënim:** Mos hidhni më pak se 200 g a më shumë se 500 g miell në seksion.

4 Mateni sasinë e nevojshme të lëngut sipas miellit që keni përdorur. (Fig. 17)

**Shënim:** Shihni tabelën e mësipërme ose librin e recetave për raportet e duhura.

### Fillimi i programit të bërjes së makaronave

1 Futeni spinën në prizë. Pajisja lëshon një tingull dhe të gjithë treguesit ndizen një herë. (Fig. 18)

2 Shtypni butonin **On/off** për të ndezur pajisjen. (Fig. 19)

3 Shtypni butonin **Start/pause** për të filluar programin e bërjes automatike të makaronave. (Fig. 20)

**Shënim:** Nëse pajisja nuk është në modalitet automatik, shtypni butonin **Automatic** përpara se të shtypni butonin **Start/pause**.

- 4 Pasi të fillojë përzjerja, hidhni ngadalë lëngun përgjatë gjithë gjatësisë së folesë në kapak. (Fig. 21)

**Shënim:** Gjatë përzjerjes së brumit, mos shtoni përbërës të tjerë pasi të keni hedhur lëngun. Përndryshe do të ndikojë në rezultatin e strukturës së makaronave.

- 5 Pasi prodhuesi i makaronave të përfundojë përzjerjen, do të lëshojë një tingull bip dhe do të fillojë nxjerrjen e makaronave pas disa sekondash. Përdorni prerësen e makaronave për të prerë makaronat në gjatësinë që dëshironi. (Fig. 22)

**Shënim:** Nëse raporti i lëngut dhe i miellit nuk është i saktë, nxjerrja nuk do të ketë sukses. Në këtë rast, përgatitini sërish përbërësit.

- 6 Pasi të përfundojë bërja e makaronave, nëse vëreni brumë të mbetur brenda seksionit, mund të shtypni butonin **Extrusion only** dhe pastaj butonin **Start/pause** për të nisur nxjerrjen e mëtejshme. (Fig. 23)

#### Shënim

- Nxjerrja e mëtejshme zgjat për 3 minuta.
- Koha e gatimit të makaronave ndryshon në varësi të preferencave personale, formave të makaronave dhe numrit të racioneve.

## Me rëndësi!

Recetat e makaronave të dhëna në librin e recetave janë provuar për sukses. Nëse eksperimentoni ose përdorni receta të tjera makaronash, raportet miell dhe ujë/vezë do të duhet të rregullohen. Prodhuuesi i makaronave nuk do të funksionojë me sukses nëse nuk e përshtatni recetën e re në përputhje me rrethanat.

#### Shënim

- Për rezultate të mira, është thelbësore që brumi të duket i thërrmueshëm në seksionin e trazimit. Nëse brumi duket i thërrmueshëm, receta do të funksionojë. Receta nuk do të funksionojë nëse brumi është shumë i lagësht (duket si konsistenca e zakonshme e brumit) ose shumë i thatë (kur brumi duket vetëm si miell).
- Ndryshimet sezonale dhe përdorimi i përbërësve nga rajone të ndryshme mund të ndikojnë në raportin miell/ujë. Mund ta përshtatni masën në bazë të raportit të rekomanduar.
- Kur bëni makarona ose biskota pa gluten, mos ndiqni sasinë e rekomanduar të lëngut të treguar nga pajisja.
- Kur përdorni miell bishtajoresh ose miell pa gluten nevojitet më pak ujë sesa rekomandimi. Mund të përdorni rreth 10-20ml më pak për këto receta, por siç u përmend më lart, ka ndryshime në varësi të llojit të miellit.
- "Gluteni" është një bashkues që siguron që makaronat të mos thyhen lehtë – mielli pa gluten nuk përmban bashkues, prandaj ka nevojë për bymjes që të veprojnë në rol "bashkuesi" p.sh. vezë ose ksantan. Lloje të ndryshme mielli pa gluten japin rezultate të ndryshme kur bëhen makarona. Disa lloje mielli nuk janë të përshtatshme për të bërë makarona, si p.sh. mielli i kokosit, disa të tjera funksionojnë më mirë, si p.sh. i kuinoas ose i hikrrës.
- Kur bëni makarona me vezë ose makarona me perime, sigurohuni që ta trazoni përzjerjen e vezëve ose lëngun e perimeve në mënyrë të njëtrajtshme me ujin para se ta

hidhni në seksion përmes folesë në kapak. Kur shtoni përbërës, sigurohuni që përbërësi të jetë në formë të lëngshme.

- Shihni librin e dhënë të recetave për variacione të mëtejshme të recetave të makaronave.

## Pastrimi

- 1 Hiqni spinën nga priza. (Fig. 24)
- 2 Hiqni kapakun e seksionit të përzierjes. (Fig. 3)
- 3 Lironi çelësat e komandimit të panelit të parmë. (Fig. 4)

**Shënim:** paneli i parmë është i rëndë. Bëni kujdes të mëtejshëm kur e hiqni.

- 4 Çmontoni panelin e parmë, diskun formues, mbajtësen e diskut formues, lopatëzën e përzierjes dhe seksionin e përzierjes me radhë. (Fig. 5)
- 5 Përdorni një leckë të thatë për të pastruar mbetjet e miellit në njësinë kryesore. (Fig. 25)
- 6 Pastroni diskun formues me mjetin e dhënë të pastrimit për të hequr mbetjet e brumit. Pas kësaj, mund ta pastroni me ujë. (Fig. 26)

**Shënim:** për disqet formuese për spageti, spageti të trasha, angel hair dhe fettuccine, lëri disqet të thahen në ajër për 2 deri në 4 orë. Pastaj përdorni mjetin përkatës të pastrimit për të nxjerrë brumin nga vrimat.

- 7 Pastroni të gjitha pjesët e heqshme dhe fshijini deri në tharje. (Fig. 6)
- 8 Përdorni një leckë të thatë për të pastruar panelin e komandimit dhe pjesën e jashtme të prodhuesit të makaronave. (Fig. 27)

## Vendruajtja

- 1 Hiqeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet.

**Shënim:** Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë të pastra dhe të thata para se të ruhen.

- 2 Disqet formuese mund t'i ruani në sirtarin e ruajtjes. (Fig. 28)

## Zgjidhja e problemeve

Ky kapitull përmbledh problemet më të shpeshta që mund të hasni me pajisjen. Nëse nuk keni mundësi ta zgjidhni problemin me informacionin e mëposhtëm, vizitoni [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) për një listë të pyetjeve të shpeshta ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin tuaj.

Problemi	Shkaku	Zgjidhja
Treguesit nuk ndizen.	Priza e energjisë nuk është e lidhur si duhet.	Kontrolloni nëse priza e energjisë është e lidhur saktë dhe nëse funksionon siç duhet.
Pas shtypjes së butonit <b>On/off</b> pajisja lëshon tingull por nuk punon.	Seksioni i përzierjes, disku i formimit ose paneli i parmë është montuar gabim.	Sigurohuni të ndiqni manualin e përdorimit për t'i montuar saktë të gjitha pjesët.

Problemi	Shkaku	Zgjidhja
Çelësi i sigurisë aktivizohet dhe pajisja ndalet ose rifillon papritmas gjatë përpunimit.	Çelësi i panelit të parmë është i lirshëm.	Sigurohuni që paneli i parmë të montohet në mënyrë të sigurt.
	Përbërës të tepërt në prodhuesin e makaronave.	Sasia maksimale e miellit që përdoret për secilin grup është 500g. Nëse shtohen më shumë se 500g, zvogëloni sasinë e miellit para grupit tjetër.
Gjatë përpunimit pajisja ndalon së punuari kur hapni kapakun.	Për arsye sigurie, pajisja gjithmonë ndalon së punuari kur kapaku hapet gjatë përpunimit.	Nëse ju duhet të rifilloni funksionin e mëparshëm, mbyllni kapakun siç duhet dhe shtypni butonin <b>Start/pause</b> .
Gjatë përpunimit, pajisja ndalet. Nuk ka asnjë tingull alarmi apo pulsime.	Prodhuesi i makaronave është mbinxehur për shkak të kohës së gjatë të vazhdueshme të punës.	Hiqeni nga priza dhe lëreni prodhuesin e makaronave të ftohet. Për të mbrojtur jetëgjatësinë e pajisjes, koha e vazhdueshme e punës duhet të jetë më pak se 45 minuta. Mund ta rindizni pajisjen pas 15 minutash pushimi.
Nga pajisja rrjedh sasi e vogël uji.	Uji shtohet para fillimit të programit.	Ndiqni udhëzimet e manualit të përdorimit për të shtuar ujë menjëherë pas fillimit të programit.
Në ekran shfaqet E1.	Disku formues nuk është montuar.	Montoni mbajtësen e diskut në njësinë kryesore, montoni diskun formues siç duhet dhe rregulloni panelin e parmë siç duhet në pajisje.
	Kapaku nuk është në vend ose nuk është montuar saktë.	Montojeni saktë kapakun.
Pajisja ndalet gjatë përpunimit, në ekran shfaqet E2, treguesit pulsojnë shpejt dhe bie alarmi.	Lopatëza e përzjerjes mund të jetë bllokuar nga sende të huaja.	Hiqeni nga priza, pastroni prodhuesin e makaronave dhe ndiqni përsëri manualin e përdorimit për të rifilluar bërjen e makaronave.
	Brumi mund të jetë shumë i thatë.	
	Është zgjedhur programi i gabuar.	
Në ekran shfaqet EEE.	Avari e pajisjes.	Kontaktimi me pikën e servisit.

## Uvod

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips!

Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudi kompanija Philips, registrujte svoj proizvod na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Pregled proizvoda (Sl. 1)

①	Poklopac komore za mešanje	⑨	Dodatak za sečenje testenine
②	Otvor za bezbednosni prekidač na poklopcu komore za mešanje	⑩	Regulatori na prednjem panelu
③	Kabl za napajanje	⑪	Prednji panel
④	Bezbednosni prekidač držača diska	⑫	Disk za oblikovanje
⑤	Glavna jedinica	⑬	Držač diska
⑥	Prostor za odlaganje diska za oblikovanje	⑭	Poluga bezbednosnog prekidača držača diska
⑦	Čaša za vodu/brašno	⑮	Lopatica za mešanje
⑧	Četka za čišćenje	⑯	Komora za mešanje

## Pregled kontrolne table (Sl. 2)

①	Dugme za uključivanje/isključivanje	④	Dugme Samo istezanje
②	Ekran	⑤	Dugme za automatski režim
③	Dugme za pokretanje/pauziranje		

## Rasklapanje i čišćenje pre prve upotrebe

- 1 Uklonite poklopac komore za mešanje. (Sl. 3)
- 2 Otпустite regulatore na prednjem panelu. (Sl. 4)

**Napomena:** Prednji panel je težak. Budite naročito pažljivi pri njegovom uklanjanju.

- 3 Rasklopite prednji panel, disk za oblikovanje, držač diska za oblikovanje, lopaticu za mešanje i komoru za mešanje, tim redosledom. (Sl. 5)
- 4 Očistite sve odvojive delove i obrišite ih da biste ih osušili. (Sl. 6)

## Sklapanje

- 1 Umetnite komoru za mešanje u aparat. (Sl. 7)
- 2 Usmerite lopaticu za mešanje ka otvoru na glavnoj jedinici. Umetnite lopaticu za mešanje do kraja u glavnu jedinicu. (Sl. 8)
- 3 Postavite držač diska na aparat. (Sl. 9)
- 4 Stavite disk za oblikovanje na držač diska i uverite se da je čvrsto fiksiran na držač diska. (Sl. 10)

**Napomena:** Proverite da li su pravilno uklopljene unutrašnje šupljine diska za oblikovanje i držača diska. (Sl. 11)

5 Postavite prednji panel na glavnu jedinicu. (Sl. 12)

**Napomena:**

- Proverite da li je prednji panel potpuno pričvršćen pre korišćenja aparata.
- Prednji panel je težak. Budite naročito pažljivi pri njegovom sklapanju.

6 Pričvrstite regulatore na prednjem panelu. (Sl. 13)

**Napomena:** Ako prednji panel ili disk za oblikovanje nije pravilno postavljen, bezbednosni prekidač će sprečiti rad aparata.


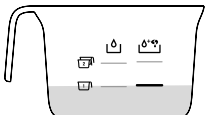
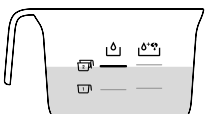
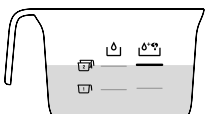
7 Zatvorite poklopac komore za mešanje. (Sl. 14)

**Napomena:** Ako poklopac komore za mešanje nije pravilno instaliran, bezbednosni prekidač će sprečiti rad aparata.

## Korišćenje aparata za pravljenje testenine

### Priprema sastojaka

**Napomena:** Za merenje brašna i tečnosti koristite priloženu čašu za brašno/vodu.

Brašno	Voda	Voda + jaja
1 čaša brašna (~250 g)		
2 čaše brašna (~500 g)		

1 Za merenje brašna upotrebite kuhinjsku vagu. (Sl. 15)

**Napomena:** Odgovarajuće odnose potražite u tabeli iznad ili knjizi sa receptima.

2 Uklonite poklopac komore za mešanje. (Sl. 3)

3 Sipajte brašno u komoru. (Sl. 16)

**Napomena:** U komoru nemojte da stavljate manje 200 g niti više od 500 g brašna.

4 Potrebnu količinu tečnosti izmerite u skladu sa upotrebjenom količinom brašna. (Sl. 17)

**Napomena:** Odgovarajuće odnose potražite u tabeli iznad ili knjizi sa receptima.

### Pokretanje programa za pravljenje testenine

1 Uključite utikač u zidnu utičnicu. Aparat će se oglasiti jednom i svi indikatori će se jednom uključiti. (Sl. 18)

2 Pritisnite dugme za **uključivanje/isključivanje** da biste uključili aparat. (Sl. 19)

3 Pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste pokrenuli automatski program za pravljenje testenine. (Sl. 20)

**Napomena:** Ako aparat nije u automatskom režimu, pritisnite dugme za **automatski režim** pre nego što pritisnete dugme za **pokretanje/pauziranje**.

- 4 Nakon početka mešanja, polako sipajte tečnost celom dužinom proreza na poklopcu. (Sl. 21)

**Napomena:** Tokom mešanja testa nemojte da dodajete druge sastojke nakon što dodate tečnost. U suprotnom, to će uticati na finalnu teksturu testenine.

- 5 Nakon što aparat za pravljenje testenine završi sa mešanjem, oglašiće se jednom i počće da isteže testeninu nakon nekoliko sekundi. Upotrebite dodatak za sečenje testenine da biste isekli testeninu na željenu dužinu. (Sl. 22)

**Napomena:** Ako odnos tečnosti i brašna nije ispravan, istezanje neće uspeti. U tom slučaju, ponovo pripremite sastojke.

- 6 Ako primetite ostatke testa unutar komore nakon što završite sa pravljenjem testenine, možete da pritisnete dugme **Samo istezanje**, pa da pritisnete dugme za **pokretanje/pauziranje** za dodatno istezanje. (Sl. 23)

**Napomena**

- Dodatno istezanje traje 3 minuta.
- Vreme kuvanja testenine zavisi od ličnih afiniteta, oblika testenine i broja porcija.

## Važno!

Recepti za testeninu u knjizi sa receptima testirani su radi provere uspešnosti. Ako budete eksperimentisali ili koristili druge recepte za testeninu, biće potrebno da prilagodite odnos brašna i vode/jaja. Aparat za pravljenje testenine neće uspešno raditi ako ne prilagodite novi recept.

**Napomena**

- Za dobre rezultate, neophodno je da testo izgleda prospito u komori za mešanje. Ako testo izgleda prospito, recept će uspeti. Recept neće uspeti ako je testo previše vlažno (ima uobičajenu konzistenciju testa) ili previše suvo (kada testo izgleda samo kao brašno).
- Različita godišnja doba i korišćenje sastojaka iz različitih regiona može da utiče na odnos brašna/vode. Možete da prilagođavate na osnovu preporučenog odnosa.
- Kada pravite testeninu bez glutena ili kolačiće, nemojte da se pridržavate količine tečnosti koju preporučuje aparat.
- Kada koristite brašno od mahunarki ili brašno bez glutena, potrebno je manje vode od preporučene količine. Za te recepte možete da upotrebite 10–20 ml manje, ali postoje promene u zavisnosti od tipa brašna, kao što je navedeno iznad.
- „Gluten“ ima ulogu vezivne materije koja garantuje da testenina ne puca lako, a brašno bez glutena ne sadrži tu vezivnu materiju, pa mu je potreban zgušnjivač koji će imati ulogu „vezivne materije“ npr. jaja ili ksantan. Različite vrste brašna bez glutena ponašaju se različito pri pravljenju testenine. Neka brašna nisu pogodna za pravljenje testenine, kao što je kokosovo brašno, dok su neka brašna pogodna, kao što su kinoa i heljda.
- Kada pravite testeninu sa jajima ili testeninu sa povrćem, obavezno dobro umešajte mešavinu od jaja ili sok od povrća sa vodom pre sipanja u komoru kroz otvor na poklopcu. Kada dodajete sastojke, uverite se da su u tečnom obliku.
- Pogledajte priloženu knjigu sa receptima za dodatne varijacije recepata za testeninu.

## Čišćenje

- 1 Isključite utikač iz zidne utičnice. (Sl. 24)
- 2 Uklonite poklopac komore za mešanje. (Sl. 3)
- 3 Otpustite regulatore na prednjem panelu. (Sl. 4)

**Napomena:** Prednji panel je težak. Budite naročito pažljivi pri njegovom uklanjanju.

- 4 Rasklopite prednji panel, disk za oblikovanje, držač diska za oblikovanje, lopaticu za mešanje i komoru za mešanje, tim redosledom. (Sl. 5)
- 5 Suvom krpom očistite ostatke brašna na glavnoj jedinici. (Sl. 25)
- 6 Disk za oblikovanje očistite pomoću priložene alatke za čišćenje da biste uklonili ostatke testa. Nakon toga možete da ga očistite vodom. (Sl. 26)

**Napomena:** Diskove za oblikovanje špageta, debelih špageta, rezanaca i fetučina ostavite da se suše na vazduhu 2 do 4 sata. Zatim upotrebite odgovarajuću alatku za čišćenje da biste izvukli testo iz otvora.

- 7 Očistite sve odvojive delove i obrišite ih da biste ih osušili. (Sl. 6)
- 8 Suvom krpom očistite kontrolnu tablu i spoljašnjost aparata za pravljenje testenine. (Sl. 27)

## Memorija

- 1 Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi.

**Napomena:** Uverite se da su svi delovi čisti i suvi pre odlaganja.

- 2 Diskove za oblikovanje možete da odložite u fioku za odlaganje. (Sl. 28)

## Rešavanje problema

U ovom poglavlju ukratko su navedeni najčešći problemi do kojih može da dođe sa aparatom. Ako ne uspete da rešite problem pomoću informacija navedenih u nastavku, posetite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) da biste pronašli listu najčešćih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

Problem	Uzrok	Rešenje
Indikatori se ne uključuju.	Utikač za napajanje nije pravilno povezan.	Proverite da li je utikač za napajanje pravilno povezan da li je utičnica ispravna.
Nakon što pritisnete dugme za <b>uključivanje/isključivanje</b> , aparat se oglašava, ali ne radi.	Komora za mešanje, disk za oblikovanje ili prednji panel je nepravilno postavljen.	Obavezno pratite korisnički priručnik da biste pravilno sklopili sve delove.
Bezbednosni prekidač se aktivirao i aparat se iznenada zaustavlja ili ponovo pokreće tokom obrade.	Regulator na prednjem panelu je labav.  U aparatu za pravljenje testenine ima previše sastojaka.	Proverite da li je prednji panel bezbedno postavljen.  Maksimalna količina brašna za svaku sesiju je 500 g. Ako dodate više od 500 g, smanjite količinu brašna pre sledeće sesije.



Problem	Uzrok	Rešenje
Aparat se zaustavlja tokom obrade kada otvorite poklopac.	Iz bezbednosnih razloga, aparat se uvek zaustavlja kada se otvori poklopac tokom obrade.	Ako želite da nastavite prethodnu operaciju, pravilno zatvorite poklopac i pritisnite dugme za <b>pokretanje/ pauziranje</b> .
Aparat se zaustavlja tokom obrade. Alarm se ne oglašava i indikatori ne trepere.	Aparat za pravljenje testenine se pregrejao usled dugog uzastopnog rada.	Isključite aparat za pravljenje testenine sa napajanja i ostavite ga da se ohladi. Da biste maksimalno produžili radni vek aparata, trajanje uzastopnog rada ne bi trebalo da prelazi 45 minuta. Aparat možete ponovo da koristite nakon 15 minuta pauze.
Mala količina vode curi ispod aparata.	Voda je dodata pre početka programa.	Pridržavajte se uputstava iz korisničkog priručnika i vodu dodajte neposredno nakon početka programa.
Na ekranu se prikazuje „E1“.	Disk za oblikovanje nije postavljen.	Postavite držač diska na glavnu jединicu, pravilno postavite disk za oblikovanje i pravilno fiksirajte prednji panel na aparat.
	Poklopac nije na mestu ili nije pravilno postavljen.	Pravilno postavite poklopac.
Aparat se zaustavlja tokom obrade, na ekranu se prikazuje „E2“, indikatori brzo trepere i oglašava se alarm.	Strani predmeti možda blokiraju lopaticu za mešanje.	Isključite aparat za pravljenje testenine sa napajanja, očistite ga i pratite uputstva iz korisničkog priručnika da biste ponovo pokrenuli pravljenje testenine.
	Testo je možda previše suvo.	
	Izabran je pogrešan program.	
Na ekranu se prikazuje „EEE“.	Postoji kvar na aparatu.	Obratite se servisnom centru.

## Вступ

Вітаємо вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips!

Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Огляд виробу (Мал. 1)

① Кришка відділення для змішування	⑨ Нарізувач макаронів
② Отвір захисного вимикача кришки відділення для змішування	⑩ Регулятори передньої панелі
③ Кабель живлення	⑪ Передня панель
④ Захисний вимикач тримача дисків	⑫ Формувальний диск
⑤ Головний блок	⑬ Тримач дисків
⑥ Зберігання формувального диска	⑭ Важіль захисного вимикача тримача дисків
⑦ Мірна склянка для води/борошна	⑮ Лопатка для перемішування
⑧ Щітка для очищення	⑯ Відділення для змішування

## Огляд панелі керування (Мал. 2)

① Кнопка увімк./вимк.	④ Кнопка «Лише формування»
② Дисплей	⑤ Кнопка автоматичного режиму
③ Кнопка пуску/паузи	

## Розбирання і чищення перед першим використанням

- 1 Зніміть кришку відділення для змішування (Мал. 3).
- 2 Послабте регулятори на передній панелі керування (Мал. 4).

**Примітка.** Передня панель важка. Знімайте її обережно.

- 3 Розберіть передню панель, диск для надання форми, тримач диска для надання форми, лопатку для перемішування та відділення для змішування по порядку (Мал. 5).
- 4 Почистьте усі знімні частини і витріть їх насухо (Мал. 6).

## Збирання

- 1 Вставте відділення для змішування у пристрій (Мал. 7).
- 2 Спрямуйте лопатку для перемішування в отвір у головному блоці. Вставте лопатку для перемішування у головний блок (Мал. 8).
- 3 Під'єднайте тримач дисків до пристрою (Мал. 9).

- 4 Встановіть формувальний диск на тримач дисків і перевірте, чи його надійно зафіксовано (Мал. 10).

**Примітка.** Перевірте, чи правильно встановлено внутрішнє заглиблення формувального диска й тримач дисків (Мал. 11).

- 5 Під'єднайте передню панель до головного блока (Мал. 12).

**Примітка.**

- Перед використанням пристрою перевірте, чи передня панель повністю прикріплена.
- Передня панель важка. Будьте обережні під час збирання.

- 6 Закріпіть регулятори передньої панелі керування (Мал. 13).

**Примітка.** Якщо передню панель або формувальний диск не зібрано належним чином, захисний вимикач не дозволить пристрою працювати.

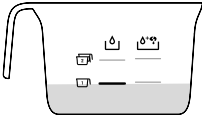
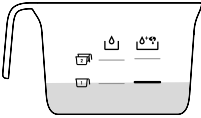
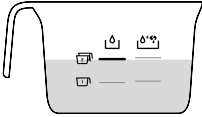
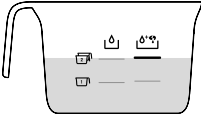
- 7 Закрийте кришку відділення для змішування (Мал. 14).

**Примітка.** Якщо кришку відділення для змішування не встановлено належним чином, захисний вимикач не дозволить пристрою працювати.

## Використання спагетниці

### Підготовка продуктів

**Примітка.** Для відмірювання борошна та рідини використовуйте мірну склянку з комплекту.

Борошно	Вода	Вода + яйце
1 склянка борошна (~250 г)		
2 склянки борошна (~500 г)		

- 1 Для відмірювання борошна використовуйте кухонну вагу (Мал. 15).

**Примітка.** Оптимальні співвідношення дивіться в таблиці вище або в книзі з рецептами.

- 2 Зніміть кришку відділення для змішування (Мал. 3).

- 3 Насипте борошно у відділення (Мал. 16).

**Примітка.** Кладіть у відділення не менше 200 г і не більше 500 г борошна.

- 4 Відміряйте необхідну кількість рідини відповідно до використаного борошна (Мал. 17).

**Примітка.** Оптимальні співвідношення дивіться в таблиці вище або в книзі з рецептами.

## Увімкнення програми приготування макаронів

- 1 Вставте штекер у розетку. Пристрій подасть один звуковий сигнал, і всі індикатори блимнуть один раз (Мал. 18).
- 2 Натисніть кнопку **увімкнення/вимкнення**, щоб увімкнути пристрій (Мал. 19).
- 3 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб розпочати автоматичну програму приготування макаронів (Мал. 20).

**Примітка.** Якщо пристрій не в автоматичному режимі, натисніть спочатку кнопку **автоматичного режиму**, а потім — кнопку **пуску/паузи**.

- 4 Після початку змішування повільно наливайте рідину по всій довжині отвору у кришці (Мал. 21).

**Примітка.** Під час замішування тіста не додавайте інші продукти після наливання рідини. В іншому випадку це вплине на текстуру макаронів.

- 5 Після того як спагетниця завершить змішування, пролунає один звуковий сигнал, і через кілька секунд почнеться формування макаронів. За допомогою нарізувача зробіть макарони потрібної довжини (Мал. 22).

**Примітка.** Якщо співвідношення рідини та борошна неправильне, формування не вдасться. У такому випадку знову приготуйте інгредієнти.

- 6 Якщо після приготування макаронів ви помітили залишки тіста у відділенні, можна натиснути кнопку **Лише формування**, а потім кнопку **пуску/паузи**, щоб запустити додатковий цикл формування (Мал. 23).

### Примітка

- Додатковий цикл формування триває 3 хвилини.
- Час приготування макаронів залежить від особистих уподобань, форми макаронів і кількості порцій.

## Важлива інформація!

Рецепти приготування макаронів у книзі рецептів перевірено. Якщо ви експериментуєте з іншими рецептами макаронів, потрібно буде відкоригувати співвідношення борошна та води/яєць. Спагетниця не працюватиме належним чином, якщо не відкоригувати новий рецепт відповідно.

### Примітка

- Для отримання хороших результатів важливо, щоб тісто у відділенні для замішування виглядало крихким. Якщо тісто виглядатиме крихким, то рецепт спрацює. Рецепт не спрацює, якщо тісто надто вологе (має вигляд добре відомої консистенції рідкого тіста) або надто сухе (коли тісто виглядає лише як борошно).
- Сезонні зміни та використання інгредієнтів із різних регіонів можуть вплинути на співвідношення борошна/води. Можна внести корективи на основі рекомендованої пропорції.
- Під час приготування макаронів або печива без глютену не дотримуйтеся рекомендованої кількості рідини, вказаної пристроєм.
- У разі використання бобового борошна або безглютенового борошна потрібно менше води, ніж рекомендовано. Для цих рецептів можна використовувати приблизно на 10–20 мл менше, але, як це вказано вище, існують зміни залежно від типу борошна.

- «Глютен» – це в'язуча речовина, яка сприяє цілісності макаронів; безглютенове борошно не містить в'язучої речовини, тому для нього потрібний згущувач, який би діяв як «в'язуча речовина», наприклад яйця або ксантан. Різні види безглютенового борошна поведуться по-різному під час виготовлення макаронів. Деякі види борошна не підходять для виготовлення макаронів, наприклад кокосове борошно, а деякі види борошна підходять для цього, наприклад борошно з кіноа та гречки.
- Під час приготування яєчних чи овочевих макаронів спершу рівномірно збийте яєчну суміш або овочевий сік із водою, а потім вилийте її у відділення через отвір у кришці. Під час додавання продуктів слідкуйте, щоб вони були в рідкому вигляді.
- Щоб дізнатися про додаткові варіації рецептів приготування макаронів, див. книгу рецептів.

## Чищення

- 1 Від'єднайте штекер від розетки (Мал. 24).
- 2 Зніміть кришку відділення для змішування (Мал. 3).
- 3 Послабте регулятори на передній панелі керування (Мал. 4).

**Примітка.** Передня панель важка. Знімайте її обережно.

- 4 Розберіть передню панель, диск для надання форми, тримач диска для надання форми, лопатку для перемішування та відділення для змішування по порядку (Мал. 5).
- 5 Сухою ганчіркою почистьте залишки борошна на головному блоці (Мал. 25).
- 6 Почистьте формувальний диск за допомогою засобу для чищення, що додається, щоб видалити залишки тіста. Після цього можна очистити його водою (Мал. 26).

**Примітка.** Дайте дискам для формування спагеті, грубих спагеті, капеліні та феттучіні висохнути протягом 2–4 годин. Потім за допомогою відповідного засобу для чищення видаліть тісто з отворів.

- 7 Почистьте усі знімні частини і витріть їх насухо (Мал. 6).
- 8 Сухою ганчіркою почистьте панель керування і зовнішню частину спагетниці (Мал. 27).

## Зберігання

- 1 Від'єднайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути.

**Примітка.** Перш ніж відкласти пристрій на зберігання, перевірте, чи всі частини чисті та сухі.

- 2 У шухляді для зберігання можна зберігати формувальні диски (мал. 28).

## Усунення несправностей

У цьому розділі подано основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, відвідайте веб-сайт [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

Проблема	Причина	Вирішення
Індикатори не засвічуються.	Штекер не під'єднано належним чином.	Перевірте, чи правильно під'єднано штекер до мережі, а розетка працює належним чином.
Після натиснення кнопки <b>увімк./вимк.</b> пристрій подає звуковий сигнал, але не працює.	Неправильно зібрано відділення для змішування, формувальний диск або передню панель.	Щоб правильно зібрати всі частини, дотримуйтеся вказівок у посібнику користувача.
Вмикається захисний вимикач, і під час обробки пристрій раптово зупиняється або раптово перезапускається.	Послаблений регулятор передньої панелі.	Перевірте, чи передню панель зібрано надійно.
	У спагетниці надто багато продуктів.	Максимальна кількість борошна, що використовується для кожної порції, становить 500 г. У разі додавання більше 500 г зменште кількість борошна перед наступною порцією.
Під час обробки пристрій перестає працювати, коли відкрити кришку.	З міркувань безпеки пристрій завжди перестає працювати, коли відкрити кришку під час обробки.	Якщо потрібно продовжити попередню операцію, закрийте кришку належним чином і натисніть кнопку <b>пуску/паузи</b> .
Під час обробки пристрій перестає працювати. Немає звукового сигналу чи блимання.	Спагетниця перегрілася через тривале безперервне використання.	Від'єднайте спагетницю від джерела живлення і дайте їй охолонути. Для кращого захисту терміну служби пристрою час роботи повинен становити менше 45 хвилин. Після 15 хвилин перерви пристрій можна перезапустити.
З пристрою витікає невелика кількість води.	Перед початком програми додається вода.	Виконайте вказівки в посібнику користувача, щоб додати воду відразу після запуску програми.

Проблема	Причина	Вирішення
<p>На екрані відображається напис «E1».</p>	<p>Формувальний диск не під'єднано.</p>	<p>Під'єднайте тримач дисків до головного блока, під'єднайте формувальний диск належним чином і відповідно закріпіть передню панель до пристрою.</p>
	<p>Кришка не на місці або неправильно встановлена.</p>	<p>Встановіть кришку належним чином.</p>
<p>Пристрій зупиняється під час обробки, на екрані з'являється індикація E2, індикатори швидко блимають, лунають звукові сигнали.</p>	<p>Можливо, лопатка для перемішування заблокувалася сторонніми предметами.</p>	<p>Від'єднайте спагетницю від джерела живлення, почистьте її і знову дотримуйтесь вказівок у посібнику користувача, щоб перезапустити процес приготування макаронів.</p>
	<p>Тісто може бути надто сухим.</p>	
	<p>Вибрано неправильну програму.</p>	
<p>На екрані відображається індикація EEE.</p>	<p>Помилка в роботі пристрою.</p>	<p>Зверніться до сервісного центру.</p>

בעיה	סיבה	פתרון
כמות מסוימת של מים דולפת אל מחוץ למכשיר.	את המים יש להוסיף לפני תחילת התוכנית.	פעל על פי ההוראות במדריך למשתמש כדי להוסיף מים מיד לאחר תחילת התוכנית.
E1 מוצג על המסך.	דיסקת העיצוב לא חוברת.	חבר את מחזיק הדיסקה ליחידה הראשית, חבר את דיסקת העיצוב והתקן את הלוח כהלכה הקדמי למכשיר.
	המכסה אינו במקומו או לא חובר כהלכה.	חבר את המכסה כהלכה.
המכשיר מפסיק לפעול במהלך העיבוד, E2 מוצג על המסך, המחווים מהבהבים במהירות ונשמעים צלילי ההתראה.	יתכן שדוושת הערבוב חסומה על ידי חפצים זרים.	נתק את מכונת הפסטה ממקור החשמל, נקה אותה ופעל שוב על פי ההוראות במדריך למשתמש כדי להפעיל מחדש את מכונת הפסטה.
	יתכן שהבצק יבש מדי.	
	נבחרה תוכנית שגויה.	
EEE מוצג על המסך.	יש תקלה במכשיר.	פנה למרכז השירות.



**הערה:** עבור דיסקות העיצוב של ספגטי, ספגטי עבה, קפליני (שיערות מלאכים) ופטוצ'יני, הנח את הדיסקות לייבוש באוויר למשך 2 עד 4 שעות. לאחר מכן השתמש בכלי הניקוי המתאים כדי לחלץ את הבצק מהחורים.

7 נקה את כל החלקים הנשלפים ונגב אותם. (איור 6)

8 השתמש במטלית יבשה כדי לנקות את לוח הבקרה ואת חלקה החיצוני של מכונת הפסטה. (איור 27)

## אחסון

1 נתק את המכשיר משקע החשמל ואפשר לו להתקרר.

**הערה:** הקפד לנקות ולייבש את כל החלקים לפני אחסונם.

2 ניתן לאחסן את דיסקות העיצוב במגירת האחסון. (איור 28)

## איתור ופתירת בעיות

פרק זה מסכם את הבעיות הנפוצות ביותר במכשיר. אם לא ניתן לפתור את הבעיה בעזרת המידע שלהלן, בקרו באתר [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) לקבלת רשימה של שאלות נפוצות, או פנו למרכז שירות הלקוחות במדינתכם.

בעיה	סיבה	פתרון
המחווונים אינם נדלקים.	תקע החשמל אינו מתחבר כהלכה.	ודא שתקע מחובר כהלכה ובדוק את תקינות שקע החשמל.
לאחר לחיצה על הלחצן <b>הפעלה/כיבוי</b> המכשיר משמיע צלילים אך אינו פועל.	תא הערבוב, דיסקת העיצוב או הלוח הקדמי הורכבו בצורה שגויה.	הקפד לפעול על פי ההוראות במדריך למשתמש כדי להרכיב את כל החלקים בצורה נכונה.
מתג הבטיחות הופעל והמכשיר הפסיק לפעול לפתע או התחיל שוב לפעול לפתע במהלך העיבוד.	הכפתור בלוח הקדמי רופף.	ודא שהלוח הקדמי הורכב בצורה בטוחה.
מפתח העיבוד, המכשיר מפסיק לפעול עם פתיחת המכסה.	יש עודף מרכיבים במכונת הפסטה.	כמות קמח המרבית שבה יש להשתמש בכל מנה היא 500 גר'. אם מוסיפים יותר מ-500 גר', יש להקטין את כמות הקמח לפני הכנת המנה הבאה.
במהלך העיבוד, המכשיר מפסיק לפעול עם פתיחת המכסה.	מטעמי בטיחות, המכשיר תמיד יפסיק לפעול עם פתיחת המכסה במהלך העיבוד.	אם עליך לחדש את הפעולה הקודמת, סגור את המכסה כהלכה, ולחץ על הלחצן <b>הפעלה/השהייה</b> .
במהלך העיבוד, המכשיר מפסיק לפעול. לא נשמע צליל התראה ולא מופיעים הבהובים.	מכונת הפסטה התחממה יותר על המידה עקב זמן עבודה רצוף ארוך מדי.	נתק את מכונת הפסטה ממקור החשמל, ואפשר לה להתקרר. כדי להגן טוב יותר על משך חיי המכשיר, זמן העבודה הרציפה לא יעלה על 45 דקות. ניתן להשתמש שוב במכונה לאחר 15 דקות של מנוחה.

**הערה:** במהלך ערבוב הבצק, אין להוסיף רכיבים אחרים לאחר מזיגת הנוזל. אחרת, הדבר ישפיע על מרקם הפסטה.

**5** כשמכונת הפסטה מסיימת את הערבוב, ישמע צפצוף יחיד והמכונה תתחיל בשיחול הפסטה לאחר כמה שניות. השתמש בחותך הפסטה כדי לחתוך פסטה לאורך הרצוי. (איור 22)

**הערה:** אם יחס הנוזל לקמח שגוי, השיחול יכשל. במקרה כזה, הכן שוב את המרכיבים.

**6** בסיום הכנת הפסטה, אם תבחין בשאריות פסטה בתוך התא, ניתן ללחוץ על הלחצן **שיחול בלבד** ולאחר מכן על הלחצן **הפעלה/השהייה** כדי להתחיל שיחול נוסף. (איור 23)

#### הערה

- השיחול הנוסף נמשך 3 דקות.
- זמן הבישול של הפסטה משתנה בהתאם להעדפות האיטיות, לצורות הפסטה ולמספר המנות.

## חשוב!

מתכוני הפסטה המסופקים בספר המתכונים נבדקו כדי להבטיח את הצלחתם. אם אתה מתנסה או משתמש במתכוני פסטה אחרים, יהיה עליך לשנות את יחסי הקמח למים/ביצים. מכונת הפסטה לא תפעל בהצלחה אם לא תשנה את המתכון החדש בהתאם לכך.

#### הערה

- כדי לקבל תוצאות טובות, חשוב שהבצק ייראה פירורי בתא הלישה. אם הבצק נראה פירורי, המתכון יצליח. אם נראה שהבצק רטוב מדי (מרקם בצק מוכר) או יבש מדי (נראה כמו קמח בלבד), המתכון לא יצליח.
- שינויים עונתיים ושימוש במרכיבים מאזורים שונים עשויים להשפיע על היחס קמח/מים. באפשרותך לבצע שינויים בהתבסס על היחס המומלץ.
- בהכנת פסטה או עוגיות ללא גלוטן, אין להשתמש בכמות הנוזל המומלצת המצוינת על ידי המכשיר.
- כשמשתמשים בקמח קטניות או בקמח נטול גלוטן, יש להשתמש בכמות מים נמוכה מזאת שמופיעה בהמלצה. יש להשתמש ב-10 עד 20 מ"ל פחות מים במתכונים אלה, אבל כפי שציינו לעיל, יש שינויים שתלויים בסוג הקמח.
- גלוטן הוא חומר מקשר שדואג שהפסטה לא תתפרק בקלות. קמח ללא גלוטן אינו כולל גורם מקשר ולכן הוא מצריך גורם מסמיר במקומו. ביצים או קסנטן. סוגי קמח שונים, ללא גלוטן, מגיבים אחרת להכנת הפסטה. יש קמחים שאלא מתאימים להכנת פסטה, כמו קמח קוקוס. יש קמחים שמתאימים להכנת פסטה, כמו קמחי קינואה וכוסמת.
- בהכנת פסטה ביצים או פסטת ירקות, יש להקפיד לטרוף את תערובת הביצים או מיץ הירקות בצורה אחידה עם המים לפני המזיגה לתא דרך החרוץ במכסה. בעת הוספת מרכיבים, הקפד על כך שהם יהיו במצב נוזלי.
- עיין בספר המתכונים המצורף לקבלת גרסאות נוספות של מתכוני פסטה.

## ניקוי

**1** נתק את כבל החשמל משקע החשמל. (איור 24)

**2** הסר את מכסה תא הערבוב. (איור 3)

**3** שחרר את כפתורי הבקרה בלוח הקדמי. (איור 4)

**הערה:** הלוח הקדמי כבד. יש לנקוט משנה זהירות בהסרתו.

**4** פרק את הלוח הקדמי, דיסקת העיצוב, מחזיק דיסקת העיצוב, דוושת הערבוב ותא הערבוב - לפי הסדר. (איור 5)

**5** השתמש במטלית יבשה כדי לנקות את שאריות הקמח מהיחידה הראשית. (איור 25)

**6** נקה את דיסקת העיצוב בעזרת כלי הניקוי המצורף כדי להסיר את שאריות הבצק. לאחר מכן ניתן לנקות אותה במים. (איור 26)

**שים לב:**

- לפני שימוש במכשיר, ודא שהלוח הקדמי מהודק לחלוטין.
- הלוח הקדמי כבד. יש לנקוט משנה זהירות בעת הרכבתו.

6 הדק את כפתורי הבקרה של הלוח הקדמי. (איור 13)

**הערה:** אם הלוח הקדמי או דיסקת העיצוב אינם מורכבים כהלכה, מתג בטיחות ימנע את פעולת המכשיר.

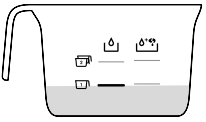
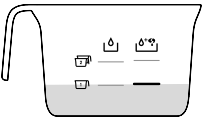
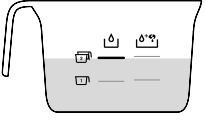
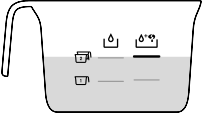
7 סגור את מכסה תא הערבוב. (איור 14)

**הערה:** אם מכסה תא הערבוב אינו מותקן כהלכה, מתג הבטיחות ימנע את פעולת המכשיר.

## שימוש במכונת הפסטה

### הכנת המרכיבים

**הערה:** השתמש בכוס הקמח/מים המצורפת כדי למדוד את הקמח והנוזל.

קמח	מים	מים + ביצים
1 כוס קמח (~250 גר')		
2 כוסות קמח (~500 גר')		

1 השתמש במאזני ביצים כדי למדוד את הקמח. (איור 15)

**הערה:** עיין בטבלה שלעיל או בספר המתכונים לקבלת היחסים המדויקים.

2 הסר את מכסה תא הערבוב. (איור 3)

3 הכנס את הקמח לתא. (איור 16)

**הערה:** אין לשים בתא פחות מ-200 גר' או יותר מ-500 גר' קמח.

4 מדוד את כמות הנוזל הנדרשת לקמח שבו אתה משתמש. (איור 17)

**הערה:** עיין בטבלה שלעיל או בספר המתכונים לקבלת היחסים המדויקים.

### הפעלת התוכנית להכנת פסטה

1 חבר את התקע לשקע החשמל המכשיר משמיע צליל יחיד, וכל המחווונים מהבהבים פעם אחת. (איור 18)

2 לחץ על הלחצן **הפעלה/כיבוי** כדי להפעיל מתג המכשיר. (איור 19)

3 לחץ על הלחצן **הפעלה/השהייה** כדי להפעיל את תוכנית הכנת הפסטה האוטומטית. (איור 20)

**הערה:** אם המכשיר אינו במצב האוטומטי, לחץ על הלחצן **אוטומטי** לפני הלחיצה על הלחצן **הפעלה/השהייה**.

4 לאחר תחילת תהליך הערבוב, מזוג באטיות את הנוזל לכל אורך החריץ שבמכסה. (איור 21)

## מבוא

ברכותינו על רכישתכם וברוכים הבאים למשפחת מוצרי פיליפס! כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה ש-Philips מעניקה ללקוחותיה, יש לרשום את המוצר בכתובת [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## סקירת המוצר (איור 1)

מכסה תא ערבוב	①	חותך פסטה	⑨
חור מתג בטיחות של מכסה תא הערבוב	②	כפתורי הלוח הקדמי	⑩
כבל מתח	③	לוח קדמי	⑪
מתג בטיחות של מחזיק הדיסקה	④	דיסקת עיצוב	⑫
יחידת המנוע	⑤	מחזיק דיסקה	⑬
אחסון דיסקת העיצוב	⑥	ידית מתג הבטיחות של מחזיק הדיסקה	⑭
כוס מים/קמח	⑦	דווש ערבוב	⑮
מברשת ניקוי	⑧	תא ערבוב	⑯

## סקירת לוח הבקרה (איור 2)

לחצן הפעלה/כיבוי	①	לחצן שיחול בלבד	④
תצוגה	②	לחצן אוטומטי	⑤
לחצן הפעלה/השהייה	③		

## פירוק וניקוי לפני שימוש ראשון

- 1 הסר את מכסה תא הערבוב. (איור 3)
  - 2 שחרר את כפתורי הבקרה בלוח הקדמי. (איור 4)
- הערה:** הלוח הקדמי כבד. יש לנקוט משנה זהירות בהסרתו.
- 3 פרק את הלוח הקדמי, דיסקת העיצוב, מחזיק דיסקת העיצוב, דווש הערבוב ותא הערבוב - לפי הסדר. (איור 5)
  - 4 נקה את כל החלקים הנשלפים ונגב אותם. (איור 6)

## הרכבה

- 1 דחף את תא הערבוב אל תוך המכשיר. (איור 7)
  - 2 הפנה את דווש הערבוב לחור שביחידה הראשית. הכנס את דווש הערבוב לתוך היחידה הראשית עד הסוף. (איור 8)
  - 3 חבר את מחזיק הדיסקה למכשיר. (איור 9)
  - 4 הנח את דיסקת העיצוב על גבי מחזיק הדיסקה, וודא שהיא מחוברת כראוי על מחזיק הדיסקה. (איור 10)
- הערה:** ודא שהחריץ הפנימי של דיסקת העיצוב ומחזיק הדיסקה מותאמים כהלכה. (איור 11)
- 5 חבר את הלוח הקדמי ליחידה הראשית. (איור 12)



