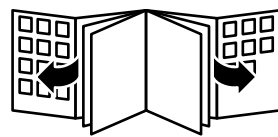


2



© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
All rights reserved

3000.076.9652.1.B

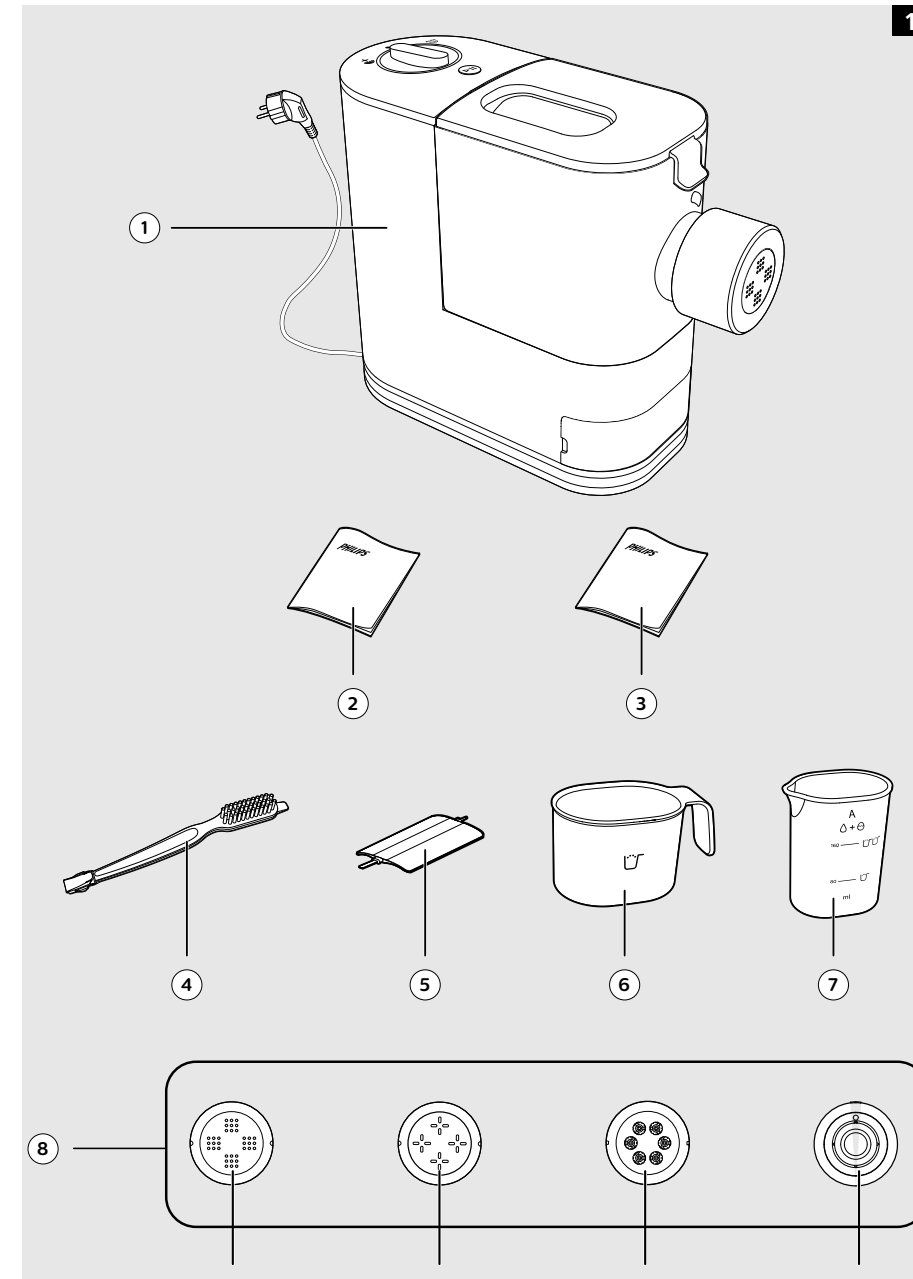


PHILIPS

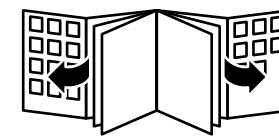
HR2333, HR2334
HR2345

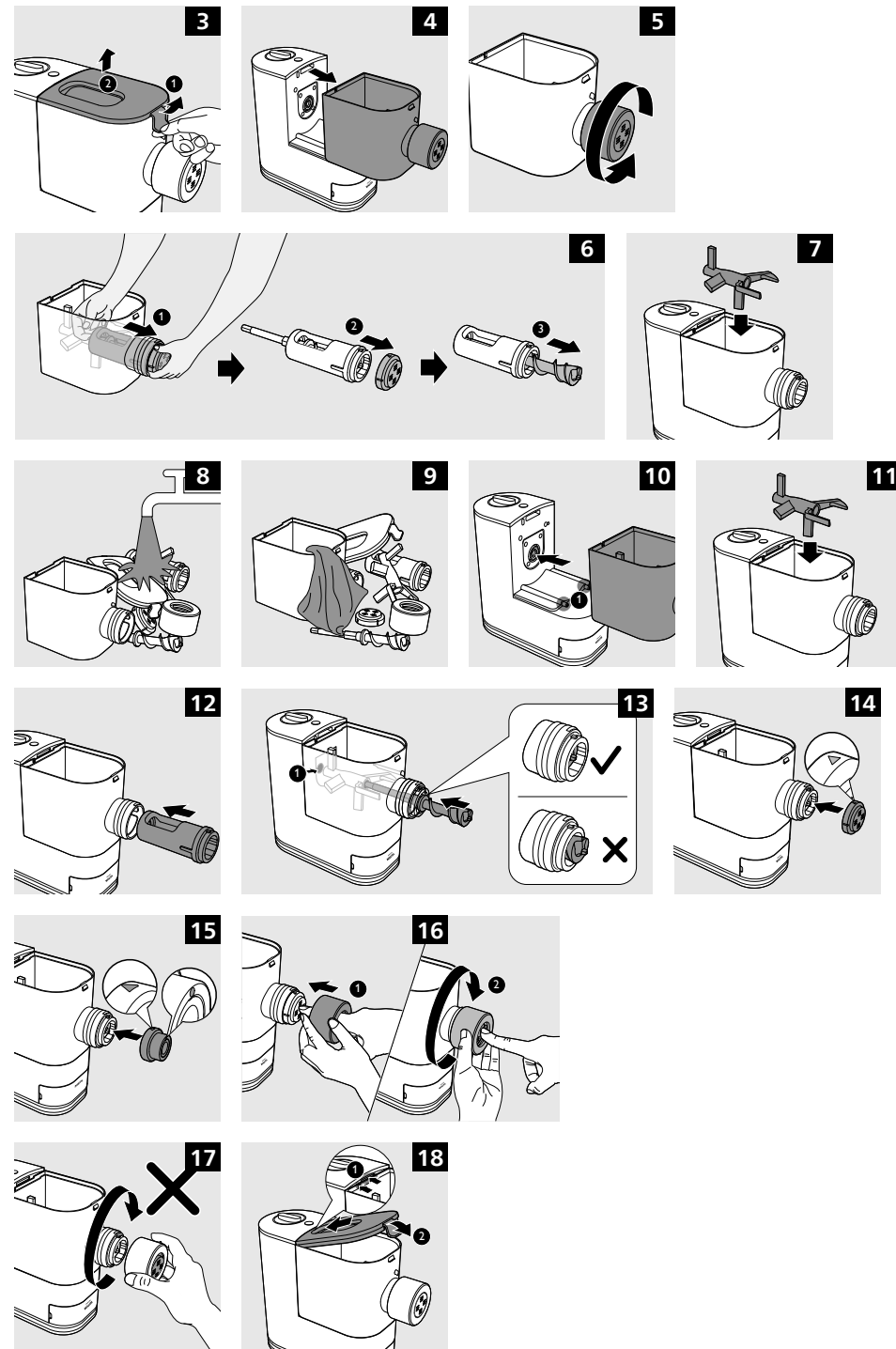


EN	User manual	5	LV	Lietotāja rokasgrāmata	111
CS	Uživatelská příručka	15	NL	Gebruiksaanwijzing	121
DA	Brugervejledning	25	NO	Brukerhåndbok	132
DE	Bedienungsanleitung	35	PL	Podręcznik użytkownika	141
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	46	PT	Manual do utilizador	152
ES	Manual del usuario	58	RO	Manual de utilizare	163
FI	Käyttöopas	69	SK	Používateľská príručka	173
FR	Mode d'emploi	78	SV	Användarhandbok	183
HU	Felhasználói kézikönyv	89	TR	Kullanım kılavuzu	193
IT	Manuale utente	100			



1





Introduction

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

What's in the box (Fig. 1)

①	Main unit	⑦	Water cup
②	User manual	⑧	Shaping disc
③	Recipe book	A	Spaghetti
④	Cleaning brush	B	Fettuccine
⑤	Flat cleaning tool	C	Penne
⑥	Flour cup	D	Lasagne/Dumpling

Product overview (Fig. 2)

①	Power cord	⑨	Squeezing bar
②	Cord storage wrap	⑩	Mixing paddle
③	Storage box	⑪	Start/pause button
④	Mixing chamber	⑫	Control knob
⑤	Mixing chamber lid	⑬	Extra-extrusion setting
⑥	Shaping disc	⑭	OFF
⑦	Shaping disc holder	⑮	Auto operation setting
⑧	Squeezing tube		

Disassembling and cleaning before first use

Important:

- Before using the appliance for the first time, remove and safely discard any packing material and /or promotional labels.
- Take out all detachable parts and accessories, wash and thoroughly dry all parts and accessories (refer to the chapter "Cleaning").
- Do not use water to rinse or soak the main unit, the power cord, or the power plug.
- Do not use a scouring pad or similar cleaners as these will scratch the plastic surface and affect the lifetime of the Pasta maker.
- The shaping discs and all detachable parts of the appliance are dishwasher safe. When you clean them in a dishwasher, make sure to select the proper program which has a maximum temperature at no higher than 60°C.
- This appliance is intended for household use only.

- 1 Pull the lid to unlock it and then remove the lid from the mixing chamber. (Fig. 3)
- 2 Slide the mixing chamber off the main unit. (Fig. 4)
- 3 Turn the shaping disc holder counterclockwise to remove it from the mixing chamber outlet. (Fig. 5)

6 ENGLISH

- Put your finger in the mixing chamber and push the squeezing tube outwards to slide it out of the mixing chamber outlet. Detach the shaping disc, and then pull the squeezing bar out of the squeezing tube. (Fig. 6)
- Take the mixing paddle out of the mixing chamber. (Fig. 7)
- Clean all detachable parts and accessories, and then wipe them dry. (Fig. 8 & 9)

Assembling

- Slide the mixing chamber onto the main unit. (Fig. 10)

Note: Make sure the fixing levers ❶ on the main unit are fitted with the openings on the bottom of the mixing chamber.

- Put the mixing paddle in the mixing chamber as shown in the illustration. (Fig. 11)
- Insert the squeezing tube into the mixing chamber. (Fig. 12)

Note: Make sure the big opening on the squeezing tube faces up when you insert the tube into the chamber.

- Insert the squeezing bar into the mixing chamber. Make sure the squeezing bar slides all the way through both the squeezing tube and the mixing paddle and into the shaft in the main unit.

Note: Slightly turn the mixing paddle to make sure the squeezing bar is connected correctly with the shaft ❶ in the main unit. (Fig. 13)

- Attach the shaping disc on the mixing chamber outlet. (Fig. 14)

Note:

- Make sure the flat side of the shaping disc is facing out.
- Make sure the shaping disc fits into the fixing point on the squeezing bar.
- Make sure the arrow on the shaping disc face upwards when you attach it on the mixing chamber outlet. Pay special attention when you do so for the lasagna/dumpling shaping disc. This is to make sure that the opening of the lasagna sheet is on the top. (Fig. 15)

- Press the shaping disc through the opening of the shaping disc holder, and then assemble the holder on the mixing chamber outlet. Turn the holder clockwise to firmly lock it in place. (Fig. 16)

Always attach the shaping disc on the mixing chamber outlet before you assemble the shaping disc holder. Never put the shaping disc in the shaping disc holder and assemble them on the mixing chamber outlet at the same time. (Fig. 17)

- Attach the lid onto the mixing chamber. (Fig. 18)

Note: If the mixing chamber lid is not properly installed, the safety switch will prevent the appliance from working.

Using the Pasta maker

Important

- Place the product on a flat surface and prevent table shaking or vibration.
- Make sure all the parts are well assembled before plugging in.
- Do not put less than 200 g (1x included flour cup) or more than 400 g (2x included flour cups) of flour in the chamber.

- Pour in the liquid slowly through the water slot after the appliance starts kneading.
- If you want to dispose the weighed flour before processing with the next batch, empty the chamber and restart the appliance by unplugging and plugging in again.
- Do not put any ingredients that are 60°C or above into the Pasta maker, or place the Pasta maker in surroundings at high temperature (60°C), for instance in a high temperature sterilization environment. This will deform the appliance.
- Do not pour liquid into the mixing chamber before the Pasta maker starts running.
- Make sure the shaping disc and shaping disc holder are assembled properly before plugging in the appliance.

Preparing and measuring the flour

- 1 Scoop one full cup of flour using the included flour cup. Scrape off any excessive flour from the cup edge with the supplied flat cleaning tool. 1 full cup of flour weighs around 200g, and 2 full cups of flour weigh around 400g. (Fig. 19)

Note:

- Do not shake or hit the flour cup to remove excessive flour. This will affect the flour weight.
- Use a kitchen scale to measure the weight more accurately. (Fig. 20)
- 200g of flour makes about 200g fresh pasta/noodles. 400g of flour makes about 450g fresh pasta/noodles.

- 2 Pull the lid to unlock it and then remove the lid from the mixing chamber. (Fig. 21)
- 3 Pour the flour into the chamber. If you want to make 2-3 servings, add a second cup of flour as you will need 2 cups (~400g) of flour in total. (Fig. 22)

Note:

- Do not pour liquid into the mixing chamber at this point. Only pour liquid after the Pasta maker starts running.
- Do not put less than 200g or more than 400g of flour in the chamber. If you put too little or too much flour in the chamber, the appliance may not operate.
- Do not pour the flour into the opening of the squeezing tube, otherwise the flour in the squeezing tube will not be mixed evenly. (Fig. 23)

Preparing and measuring the liquid

- 1 Measure the liquid volume at eye level on a flat surface. (Fig. 24)

Note:

- Do not pour liquid into the mixing chamber before the Pasta maker starts running.

There are 2 sets of water markings on the supplied water cup.

- When using all-purpose flour and egg mixture to make plain egg pasta/lasagna, refer to side A with two liquid levels. (Fig. 26)
 - Level 1 (80ml): required egg mixture amount for 1 cup of flour.
 - Level 2 (160ml): required egg mixture amount for 2 cups of flour.
- To make egg mixture for plain egg pasta, crack 1 egg into the water cup. Add water up to the required amount as shown on side A, and then whisk the water and egg to combine. (Fig. 27)
- When using the following combinations of flour and liquid to make pasta, refer to side B with specific volume. (Fig. 28)
 - All-purpose flour mixed with pure water/vegetable juice mixture.

8 ENGLISH

- Various other flours (as shown in the following tables) mixed with egg mixture/pure water/vegetable juice mixture.

Check the following tables for detailed water and flour ratio.

Note: These tables show the flour-liquid ratio base on 200g of flour. When using 400g of flour to make pasta, double the liquid volume (including egg) to get the right flour-liquid ratio.

- When using egg mixture to make pasta, crack 1 egg into the water cup. Add water up to the required amount as shown below, and then whisk the water and egg to combine. (Fig. 29)

Flour	Egg mixture (ml)	Water cup
Durum (Semolina flour 150g + all-purpose flour 50g)*	85	Side B
Whole wheat 200g	90	
Spelt 200g	95	
Bread flour 200g	85	
Soba (buckwheat flour 130g + all-purpose flour 70g)*	85	

- When using pure water to make pasta, add water to the required amount as shown below.

Flour	Pure water (ml)	Water cup
All-purpose flour 200g	75	Side B
Durum (Semolina flour 150g + all-purpose flour 50g)*	75	
Whole wheat 200g	85	
Spelt 200g	80	

- When using vegetable juice (including 1 egg) to make pasta, crack 1 egg into the water cup. Add vegetable juice up to the required amount as shown below, and then whisk the juice and egg to combine.

Flour	Spinach juice (including 1 egg) (ml)	Beet juice (including 1 egg) (ml)	Carrot juice (including 1 egg) (ml)	Water cup
All-purpose flour 200g	85	85	85	Side B
Durum (Semolina flour 150g + all-purpose flour 50g)*	85	85	85	

Note

- Use a kitchen scale to measure the weight more accurately.
- When using legume flour, use 10 to 20ml less water than with wheat flour. There are changes depending on the type of flour. For good pasta results it is important that the consistency of the dough is very crumbly, regardless of which flour you use.

Important!

The pasta recipes provided in the recipe book have been tested for success. If you experiment with or use other pasta recipes, the flour and water/egg ratios will need to be adjusted to the flour and water cup ratios included with the Pasta maker. The Pasta maker will not operate successfully without adjusting the new recipe accordingly.

Note

- For good results, it is essential that the dough looks crumbly in the kneading chamber. If the dough looks crumbly, the recipe will work. The recipe will not work if the dough is too wet (looks like well-known dough consistency) or too dry (when the dough looks like flour only).
- Seasonal changes and using ingredients from different regions may affect the flour/ water ratio. You may adjust based on the recommended proportion.
- When making gluten free pasta or cookies, do not follow the recommended liquid amount indicated by the appliance.
- When using legume flour or gluten free flour less water is needed than the recommendation. You may use about 10-20ml less for these recipes, but as mentioned above, there are changes depending on the type of flour.
- "Gluten" is a binder which ensures the pasta does not break easily, Gluten free flour does not contain a binder, therefore it needs a thickener to act as a "binder" eg. eggs or Xanthan. Various kinds of gluten free flour perform differently when making pasta. Some flours are not suitable for making pasta such as coconut flour, some flour types work well, such as quinoa and buckwheat.
- When making egg pasta or vegetable pasta, make sure you whisk the egg mixture or vegetable juice evenly with the water before pouring into the chamber through the slot in the lid. When adding ingredients, make sure the ingredient is in a liquid form.
- See the recipe book provided for additional pasta recipe variations.

Starting the pasta making program

Important

- Do not select the extra extrusion program before the dough mixing is complete. Otherwise, this will damage the Pasta maker and its lifetime.
- Do not disconnect the power cord before the processing is complete. If you have to stop the pasta making process, turn the control knob to "OFF" to stop the working process and then disconnect the power cord from outlet before performing other operations.
- Do not exceed the maximum operation cycle of 2 cycles continuously at all applications. To better protect the lifetime of the appliance, you can restart using the appliance after 30 minutes upon 2 continuous operation cycles.
- If you intend to use the appliance continuously, clean each shaping disc with the supplied cleaning tool each time after the pasta making session. For easy cleaning, do not soak the shaping disc directly in water.

1 Put the plug of the appliance into the power outlet. The Pasta maker will give a signal sound once. (Fig. 30)

Note: Make sure all the parts are well assembled before plugging in.

2 Attach the lid onto the mixing chamber. (Fig. 31)

10 ENGLISH

Note: The appliance will not start working if the chamber lid is not properly closed. During the pasta making process, if the chamber lid becomes loose, the appliance will automatically stop working.

- 3 Turn the control knob to select the automatic pasta making process, and then press the Start/Pause button. (Fig. 32)

Note: The whole working process (including kneading and extruding) takes around 12 minutes for 200g of flour and 18 minutes for 400g of flour.

- 4 After the kneading starts, slowly pour in the liquid along the entire length of the slot in the lid. (Fig. 33)

Note: During dough mixing, do not add other ingredients after you have poured in the liquid. Otherwise, it will affect the results of the pasta texture.

- 5 After the Pasta maker finishes kneading, it will beep a few times and the pasta extrusion will start after a few seconds. Place a container right under the outlet. Cut the pasta into the desired length with the cleaning tool. (Fig. 34)

Note

- If the ratio of liquid and flour is not correct, the extrusion will not succeed. In this case, prepare the ingredients again.
- Move the cleaning tool downwards to cut the pasta.

- 6 When the extrusion process is complete, the appliance will beep a few times.

Note: Do not turn the control knob to the "OFF" position before the whole process is over (you will hear the "beep" sound).

- 7 After the pasta making is complete, if you notice some leftover dough inside the chamber, you can turn the control knob to the OFF position first, and then turn the control knob to the extra-extrusion position. Press the Start/Pause button to start the extra-extrusion program. (Fig. 35)

Note

- You may find some fine pasta threads on the pasta surface. This is normal.
- The cooking time of the pasta varies depending on personal preferences, pasta shapes, and number of servings.

Cleaning

Important

- Turn the control knob to "OFF", disconnect the power and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance.
- Do not immerse the main unit in water.
- Do not use a scouring pad, caustic cleaners, or abrasive cleaners (for examples, gasoline, alcohol, and propanol) to clean the appliance.
- Clean the appliance each time after use, or the appliance might not operate properly.
- Take extra caution when cleaning the appliance to avoid getting cut by any sharp edges.
- The shaping discs and all detachable parts of the appliance are dishwasher safe. When you clean them in a dishwasher, make sure to select the proper program which has a maximum temperature at no higher than 60°C.

- 1 Turn the control knob to "OFF" and disconnect the plug from the power outlet. (Fig. 36)
- 2 Follow steps 1 to 5 in chapter "Disassembling and cleaning before first use".

- 3 Clean the shaping disc with the supplied cleaning tool to remove the dough residues. After that, you can clean it with water. (Fig. 37 & 38)
- 4 Use the supplied cleaning brush to clean all detachable parts with dishwashing liquid and warm water or clean in the dishwasher. Wipe all parts dry. (Fig. 39)

Tip: Use the pointy end of the cleaning brush to clean the inner bottom of the squeezing tube.

- 5 Clean all detachable parts with dishwashing liquid and warm water or clean in the dishwasher. After that, wipe all parts dry.
- 6 Use a dry cloth to clean the main unit, control knob, and the exterior of the Pasta maker. (Fig. 40)

Note: After cleaning, make sure all parts and the shaping disc air dry thoroughly before storing. Assemble the Pasta maker back for next use.

Storage




- 1 Wind the power cord around the cord storage wrap. (Fig. 41)
- 2 Dry the shaping discs and store them in the storage box. (Fig. 42)

Note: The small groove in the storage box is designed for the cleaning tool of the angel hair shaping disc, which is not included in this Pasta maker. It will be launched and sold separately.

- 3 Store the Pasta maker in a dry, well ventilated place after use.

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.philips.com/support for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Cause	Solution
The appliance does not sound after the plug is put in the wall outlet.	The plug is not connected properly, or the outlet is not connected to power source.	Check whether the power plug is plugged correctly and the outlet is working properly.
The appliance does not start the pasta making process after the plug is put in the wall outlet.	You have not chosen a pasta making program or pressed the start button  .	Choose a pasta making program and press the start button  .
After pressing the start button  , the appliance makes alarm sounds and does not work.	The chamber lid is not assembled properly.	Make sure you follow the user manual to assemble the chamber lid properly.

12 ENGLISH

Problem	Cause	Solution
<p>The chamber lid is pushed open from the inside.</p>	<p>There's too much flour in the mixing chamber.</p>	<p>The maximum amount of flour for each batch is 400g. If you have put more than 400g of flour in the mixing chamber, reduce the amount and make another batch of pasta.</p>
	<p>The ratio of flour and water provided in the "Flour/water ratio table" was not followed. The dough is too wet.</p>	<p>Disconnect from the power source, clean the Pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making.</p>
	<p>The chamber lid is not assembled properly.</p>	<p>Make sure you follow the user manual to assemble the chamber lid properly.</p>
<p>During processing, the appliance stops working when you open the lid.</p>	<p>For safety reasons, the appliance always stops working when the lid is opened during processing.</p>	<p>If you need to resume the previous operation, close the lid properly, and press the Start/pause button.</p>
<p>During the pasta making process, the appliance stops working, and there is no alarm sound.</p>	<p>The Pasta maker has overheated due to long and continuous working time.</p>	<p>Disconnect from the power source, and allow the Pasta maker to cool down. Do not exceed the maximum operation cycle of 2 cycles continuously at all applications. To better protect the lifetime of the appliance, you can restart using the appliance after 30 minutes upon 2 continuous operation cycles.</p>
<p>During the pasta making process, the appliance stops working, and makes alarm sounds.</p>	<p>The ratio of flour and water provided in the "Flour/water ratio table" was not followed. The dough may be too dry.</p>	<p>Disconnect from the power source, clean the Pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making.</p>
	<p>The mixing paddle may be blocked by some foreign objects.</p>	
	<p>The wrong program is selected.</p>	

Problem	Cause	Solution
The mixing paddle is running idle, and there is no pasta coming out.	The ratio of the flour and water is incorrect.	Disconnect the plug from the power source and discard dough. Clean the Pasta maker, measure ingredients correctly (use a kitchen scale to measure the flour weight more accurately), and follow the user manual again to restart the pasta making
	The flour becomes damp after longtime storage.	Use flour that is fresh or properly stored.
The pasta breaks easily.	The ratio of the flour and water is incorrect.	Disconnect the plug from the power source and discard dough. Clean the Pasta maker, measure ingredients correctly (use a kitchen scale to measure the flour weight more accurately), and follow the user manual again to restart the pasta making.
	You did not use the correct type of flour.	Use all-purpose flour or flour with higher protein content (refer to the chapter 'Using the Pasta maker' in the user manual or the supplied recipe book).
The pasta sticks together.	The ratio of the flour and water is incorrect, too much water is poured in the mixing chamber.	Measure flour and water with the provided flour and water cup and according to the "flour/water ratio table". Use a kitchen scale to measure the flour weight more accurately.

14 ENGLISH

Problem	Cause	Solution
Too much leftover dough inside the chamber.	The flour is either exposed to moisture before use, or the dough is too wet.	Keep your flour dry during storage. Follow the user manual instructions to restart the pasta making.
	The dough may be too dry.	Make sure all parts are clean before use.
	The mixing paddle or the chamber is still wet.	Make sure all parts are completely dry before use.
	Water is not added in the right order. The flour type is not suitable.	Follow the user manual instructions to make pasta.
Small amount of water is leaking out from the appliance.	Water is added before the program starts.	Follow the user manual instructions to add water right after the program starts.
After pasta making, the mixing chamber cannot be slid off the main unit, or the squeezing tube cannot be pushed out of the mixing chamber.	The appliance is stopped during extrusion before the pasta making process is finished completely.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Restore the disassembled parts back in place until the appliance is assembled properly, and turn the control knob to the OFF position. 2. Plug in, select the automatic pasta making program, and press the start button. Keep the mixing paddle rotating for around 10 seconds, and then turn the control knob to the OFF position. 3. Unplug the appliance, disassemble and clean the appliance as described in the user manual (see chapter "cleaning").

Úvod

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips!

Chcete-li využívat všech výhod podpory nabízené společností Philips, zaregistrujte svůj výrobek na stránkách www.philips.com/welcome.

Obsah balení (Obr. 1)

① Hlavní jednotka	⑦ Šálek na vodu
② Uživatelská příručka	⑧ Tvarovací kotouč
③ Kniha receptů	A Špagety
④ Čisticí kartáček	B Fettuccine
⑤ Plochý čisticí nástroj	C Penne
⑥ Šálek na mouku	D Lasagne/knedlík

Přehled výrobku (Obr. 2)

① Napájecí kabel	⑨ Hnětací tyč
② Prostor pro uložení kabelu	⑩ Míchací lopatka
③ Úložný box	⑪ Tlačítko pro spuštění/pozastavení
④ Míchací komora	⑫ Ovládací knoflík
⑤ Víko míchací komory	⑬ Nastavení dalšího vytlačování
⑥ Tvarovací kotouč	⑭ OFF
⑦ Držák tvarovacího kotouče	⑮ Nastavení automatického provozu
⑧ Hnětací trubice	

Rozebrání a čištění před prvním použitím

Důležité informace:

- Před prvním použitím přístroje sundejte a bezpečně zlikvidujte veškerý balicí materiál či reklamní nálepky.
- Vytáhněte všechny odpojitelné díly a příslušenství, umyjte je a důkladně usušte (viz část „Čištění“).
- Nepoužívejte vodu k vyplachování či namočení hlavní jednotky, napájecího kabelu ani síťové zástrčky.
- Nepoužívejte drátěnku ani podobné čisticí prostředky, protože by poškrábaly plastový povrch a zkrátily životnost těstovinovače.
- Tvarovací kotouče a všechny oddělitelné části přístroje lze umístit do myčky. Pokud je umýváte v myčce, přesvědčte se, že jste zvolili správný program, jehož maximální teplota není vyšší než 60°C.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.

1 Zatažením za víko uvolněte víko a sejměte je z míchací komory. (Obr. 3)

2 Vysuňte míchací komoru z hlavní jednotky. (Obr. 4)

16 ČEŠTINA

- 3 Otočte držák tvarovacího kotouče proti směru hodinových ručiček a vyjměte jej z výstupu míchací komory. (Obr. 5)
- 4 Vložte prst do míchací komory a zatlačte hnětací trubici směrem ven, aby se vysunula z výstupu míchací komory. Odpojte tvarovací kotouč a pak vytáhněte hnětací tyč z hnětací trubice. (Obr. 6)
- 5 Vyjměte míchací lopatku z míchací komory. (Obr. 7)
- 6 Vyčistěte všechny oddělitelné součásti a příslušenství a utřete je do sucha. (Obr. 8 a 9)

Sestavení

- 1 Nasuňte míchací komoru na hlavní jednotku. (Obr. 10)

Poznámka: Zkontrolujte, zda jsou upevňovací páky ❶ na hlavní jednotce usazeny v otvorech ve spodní části míchací komory.

- 2 Umístěte míchací lopatku do míchací komory, jak je uvedeno na obrázku. (Obr. 11)
- 3 Vložte hnětací trubici do míchací komory. (Obr. 12)

Poznámka: Při vkládání hnětací trubice do komory dbejte, aby velký otvor trubice směřoval nahoru.

- 4 Vložte hnětací tyč do míchací komory. Zkontrolujte, zda se hnětací tyč zcela zasunuje do hnětací trubice i míchací lopatky a do hřídele v hlavní jednotce.

Poznámka: Mírně otočte míchací lopatkou, abyste se ujistili, že je hnětací tyč správně připojena k hřídeli ❶ v hlavní jednotce. (Obr. 13)

- 5 Nasadte tvarovací kotouč na výstup míchací komory. (Obr. 14)

Poznámka:

- Plochá strana tvarovacího kotouče musí směřovat ven.
- Zkontrolujte, zda tvarovací kotouč zapadl do upevňovacího bodu na hnětací tyči.
- Při montáži na výstup míchací komory dbejte na to, aby šipka na tvarovacím kotouči směřovala nahoru. Zvláštní pozornost tomu věnujte při montáži tvarovacího kotouče na lasagne/knedlíky. Zajistíte tak, aby byl otvor v listu lasagnového těsta nahoře. (Obr. 15)

- 6 Vložte tvarovací kotouč do otvoru držáku tvarovacího kotouče a poté držák namontujte na výstup míchací komory. Otočením držáku ve směru hodinových ručiček jej pevně zajistíte na místě. (Obr. 16)

Tvarovací kotouč vždy nasadte na výstup míchací komory ještě před montáží držáku tvarovacího kotouče. Tvarovací kotouč nikdy nevkládejte do držáku tvarovacího kotouče, abyste je na výstup míchací komory namontovali současně. (Obr. 17)

- 7 Na míchací komoru nasadte víko. (Obr. 18)

Poznámka: Jestliže není víko míchací komory řádně nasazeno, bezpečnostní spínač zabrání přístroji se spustit.

Používání těstovinovače

Důležité informace

- Položte výrobek na rovný povrch a zabraňte otřesům či vibracím.
- Před zapojením se ujistěte, že jsou všechny díly řádně smontovány.
- Do komory nevkládejte méně než 200g (1x přiložený šálek na mouku) ani více než 400g (2x přiložený šálek na mouku) mouky.
- Po spuštění hnětení do přístroje pomalu lijte vodu skrze otvor pro vodu.
- Pokud chcete před zpracováním další dávky vyhodit naváženou mouku, vyprázdněte komoru a restartujte přístroj odpojením ze sítě a opětovným připojením.
- Do těstovinovače nevkládejte žádné přísady, které mají 60°C nebo více, ani těstovinovač neumísťte do prostředí s vysokou teplotou (60°C), například jej nevkládejte do prostředí vysokoteplotní sterilizace. Přístroj by se tak zdeformoval.
- Nenalévejte vodu do míchací komory dříve, než těstovinovač zapnete.
- Před zapojením přístroje se ujistěte, že jsou tvarovací kotouč a držák tvarovacího kotouče správně upevněny.

Příprava a měření mouky

- 1 Přiloženým šálkem na mouku naberte jeden plný šálek mouky. Vyškrabte veškerou přebytečnou mouku od krajů šálku pomocí dodaného plochého čistícího nástroje. 1 plný šálek mouky váží asi 200g a 2 plné šálky mouky asi 400g. (Obr. 19)

Poznámka:

- Přebytečnou mouku nevyklepávejte ani do šálku na mouku neklepejte. Ovlivnilo by to hmotnost mouky.
- K přesnějšímu měření hmotnosti použijte kuchyňskou váhu. (Obr. 20)
- Z 200g mouky připravíte asi 200g čerstvých těstovin nebo nudlí. Ze 400g mouky připravíte asi 450g čerstvých těstovin nebo nudlí.

- 2 Zatažením za víko uvolněte víko a sejměte je z míchací komory. (Obr. 21)
- 3 Nasypete do komory mouku. Pokud chcete vyrobit 2 až 3 porce, přidejte druhý šálek mouky, protože budete potřebovat celkem 2 šálky (asi 400g) mouky. (Obr. 22)

Poznámka:

- V tomto okamžiku nelijte do míchací komory kapalinu. Kapalinu přilévejte pouze po spuštění těstovinovače.
- Do komory nevkládejte méně než 200g nebo více než 400g mouky. Pokud do komory vložíte příliš málo nebo příliš mnoho mouky, přístroj nemusí fungovat.
- Nesypejte mouku do otvoru hnětací trubice, jinak nebude mouka v hnětací trubici rovnoměrně promíchána. (Obr. 23)

Příprava a měření kapaliny

- 1 Změřte objem kapaliny na rovném povrchu v úrovni očí. (Obr. 24)

Poznámka:

- Nenalévejte vodu do míchací komory dříve, než těstovinovač zapnete.

Na dodaném šálku na vodu jsou dvě sady značek.

- Při použití univerzální mouky a vaječné směsi k výrobě vaječných těstovin a lasagní z bílé moukyse řiďte stranou A se dvěma hladinami kapaliny. (Obr. 26)
 - Hladina 1 (80 ml): Požadované množství vaječné směsi na 1 šálek mouky.

18 ČEŠTINA

- Hladina 2 (160 ml): Požadované množství vaječné směsi na 2 šálky mouky.
- Chcete-li připravit vaječnou směs na vaječné těstoviny z bílé mouky, rozbijte do šálku na vodu 1 vejce. Přidejte vodu na požadované množství, jak je uvedeno na straně A, a poté rozšlehejte vodu a vejce, aby se spojily. (Obr. 27)
- Při použití následujících kombinací mouky a tekutiny k výrobě těstovin se řiďte stranou B a určeným objemem. (Obr. 28)
 - Univerzální mouka smíchaná s čistou vodou / směsí zeleninové šťávy.
 - Různé typy mouky (jak je uvedeno v následujících tabulkách) smíchané s vaječnou směsí / čistou vodou / směsí zeleninové šťávy.

V následujících tabulkách naleznete podrobný poměr vody a mouky.

Poznámka: Tyto tabulky uvádějí základ poměru mouka-kapalina na 200g mouky. Při použití 400g mouky na přípravu těstovin zdvojnásobte objem tekutiny (včetně vejčeka), abyste dosáhli správného poměru mouky a tekutiny.

- Při výrobě těstovin s využitím vaječné směsi rozbijte do šálku na vodu 1 vejce. Přidejte vodu na požadované množství, jak je uvedeno níže, a poté rozšlehejte vodu a vejce, aby se spojily. (Obr. 29)

Mouka	Vaječná směs (ml)	Šálek na vodu
Tvrdá (semolinová mouka 150g + univerzální mouka 50g)*	85	Strana B
Celozrnná pšeničná mouka 200g	90	
Špalda 200g	95	
Chlebová mouka 200g	85	
Soba (pohanková mouka 130g + univerzální mouka 70g)*	85	

- Při výrobě těstovin s využitím čisté vody přidejte požadované množství vody, jak je uvedeno níže.

Mouka	Čistá voda (ml)	Šálek na vodu
Univerzální mouka 200g	75	Strana B
Tvrdá (semolinová mouka 150g + univerzální mouka 50g)*	75	
Celozrnná pšeničná mouka 200g	85	
Špalda 200g	80	

- Při výrobě těstovin s využitím zeleninové šťávy (zahrnuje 1 vejce) rozbijte do šálku na vodu 1 vejce. Přidejte požadované množství zeleninové šťávy, jak je uvedeno níže, a poté šťávu a vejce rozšlehejte, aby se spojily.

Mouka	Špenátová šťáva (včetně 1 vejce) (ml)	Řepná šťáva (včetně 1 vejce) (ml)	Mrkvová šťáva (včetně 1 vejce) (ml)	Šálek na vodu
Univerzální mouka 200g	85	85	85	Strana B
Tvrdá (semolinová mouka 150g + univerzální mouka 50g)*	85	85	85	

Poznámka

- K přesnějšímu měření hmotnosti použijte kuchyňskou váhu.
- Pokud používáte mouku z luštěnin, přidejte o 10 až 20 ml méně vody než při použití pšeničné mouky. Množství se mění podle druhu mouky. Pro dosažení správného výsledku je důležité, aby se těsto drobilo, a to nezávisle na tom, jakou mouku se rozhodnete použít.

Důležité!

Recepty na těstoviny uvedené v knize receptů byly úspěšně vyzkoušeny. Pokud používáte nebo experimentujete s jinými recepty na těstoviny, bude potřeba upravit poměry mouky a vody/vajec na poměry šálků na mouku a vodu dodávanými s přístrojem na výrobu těstovin. Příklad na výrobu těstovin nebude fungovat správně, pokud se nový recept patřičně nepřizpůsobí.

Poznámka

- Pro dosažení dobrých výsledků je důležité, aby těsto v míchací komoře vypadalo, že se bude drobit. Pokud vypadá, že se bude drobit, recept se povede. Recept se nepovede, pokud bude těsto příliš mokré (bude mít konzistenci klasického těsta) nebo příliš suché (pokud bude těsto vypadat pouze jako mouka).
- Poměr mouka/voda mohou ovlivnit změny v průběhu sezóny a použití přísad z různých oblastí. Doporučený poměr poté můžete změnit.
- Při výrobě bezlepkových těstovin nebo sušenek není potřeba dodržet množství tekutiny, které přístroj uvádí.
- Pokud používáte mouku z luštěnin nebo bezlepkovou mouku, je potřeba méně vody, než je doporučeno. U těchto receptů lze použít asi o 10–20 ml méně vody, ale jak je uvedeno výše, množství závisí na druhu mouky.
- Lepek funguje jako pojivo, které zajišťuje, že se těstoviny nebudou snadno lámat, a protože bezlepková mouka toto pojivo neobsahuje, je potřeba zahušťovadlo, které by pojivo nahradilo, např. vejce nebo xanthan. Různé druhy bezlepkové mouky se při výrobě těstovin chovají odlišně. Některé mouky, jako např. kokosová mouka, nejsou k výrobě těstovin vhodné vůbec, jiné druhy mouky, jako je např. mouka z quinoj a pohanky, lze naopak použít bez problémů.
- Při výrobě vaječných nebo zeleninových těstovin směs vajec nebo zeleninovou šťávu nejprve rovnoměrně rozmíchejte ve vodě a teprve potom ji otvorem ve víku nalijte do komory. Při přidávání přísad zajistěte, aby byly v tekuté podobě.
- Další variace receptů na těstoviny naleznete v knize receptů.

Spuštění programu na výrobu těstovin**Důležité informace**

- Nevybírejte program „další vytlačování“, dokud se nedokončí míchání těsta. Jinak se těstovinoavač poškodí a zkrátí se jeho životnost.
- Neodpojujte napájecí kabel, dokud není zpracování dokončeno. Pokud je nutné proces výroby těstovin zastavit, otočením ovládacího knoflíku do polohy „OFF“ ukončíte pracovní proces a poté před provedením dalších operací odpojte napájecí kabel ze zásuvky.
- Při všech způsobech použití nesmí být překročena maximální doba provozu, která je 2 cykly nepřetržitě. Chcete-li prodloužit životnost přístroje, je možné jej znovu spustit po 30 minutách po 2 nepřetržitých provozních cyklech.

20 ČEŠTINA

- Pokud máte v úmyslu používat přístroj průběžně, vyčistěte po každé výrobě těstovin každý tvarovací kotouč dodaným čisticím nástrojem. Kvůli snadnějšímu čištění nenamáčejte tvarovací kotouč přímo do vody.

1 Zapojte zástrčku přístroje do síťové zásuvky. Těstovinovač jednou vyše zvukový signál. (Obr. 30)

Poznámka: Před zapojením zkontrolujte, zda jsou všechny díly dobře smontovány.

2 Na míchací komoru nasadte víko. (Obr. 31)

Poznámka: Přístroj nezačne pracovat, pokud není víko komory řádně zavřené. Pokud se během procesu výroby těstovin víko komory uvolní, přístroj automaticky přeruší práci.

3 Otáčením ovládacího knoflíku vyberte nastavení automatické výroby těstovin a poté stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení. (Obr. 32)

Poznámka: Celý pracovní proces (včetně hnětení a protlačování) trvá přibližně 12 minut při 200g mouky a 18 minut při 400g mouky.

4 Po zahájení hnětení pomalu nalévejte tekutinu po celé délce otvoru ve víku. (Obr. 33)

Poznámka: Při míchání těsta nepřidávejte po nalití tekutiny žádné další přísady. To by ovlivnilo výslednou texturu těstovin.

5 Jakmile těstovinovač dokončí hnětení, několikrát zapípá a po několika sekundách začne vytlačování těstovin. Nádobu umístěte přímo pod výstup. Pomocí čisticího nástroje nařezejte těstoviny na požadovanou délku. (Obr. 34)

Poznámka

- Jestliže poměr kapaliny a mouky není správný, vytlačování se nezdaří. V tomto případě připravte přísady znovu.
- Při řezání těstovin pohybujte čisticím nástrojem směrem dolů.

6 Po dokončení procesu vytlačování přístroj několikrát pípne.

Poznámka: Neotáčejte ovládací knoflík do polohy „OFF“, dokud neskončí celý proces (ozve se „pípnutí“).

7 Pokud si po výrobě těstovin všimnete, že jsou uvnitř komory zbytky těsta, můžete nejprve otočit ovládací knoflík do polohy OFF a poté do polohy dalšího vytlačování. Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spustíte program dalšího vytlačování. (Obr. 35)

Poznámka

- Na povrchu těstovin můžete najít jemná vlákna těsta. To je normální jev.
- Doba vaření těstovin se liší podle osobní preferencí, tvarů těstovin a počtu porcí.

Čištění

Důležité informace

- Před čištěním nebo demontáží přístroje otočte ovládacím knoflíkem do polohy „OFF“, odpojte napájení i napájecí kabel.
- Hlavní jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody.
- K čištění přístroje nepoužívejte drátěnku ani žíravé či abrazivní čisticí prostředky (například benzín, alkohol či propanol).
- Po každém použití přístroj vyčistěte, jinak nebude fungovat správně.
- Při čištění přístroje buďte mimořádně opatrní, abyste se neporanili o některý z ostrých okrajů.
- Tvarovací kotouče a všechny oddělitelné části přístroje lze umístit do myčky. Pokud je umýváte v myčce, přesvědčte se, že jste zvolili správný program, jehož maximální teplota není vyšší než 60° C.

- 1 Otočte ovládací knoflík do polohy „OFF“ a vypojte konektor z elektrické zásuvky. (Obr. 36)
- 2 Postupujte podle kroků 1 až 5 uvedených v kapitole „Rozebrání a čištění před prvním použitím“.
- 3 Tvarovací kotouč očistěte dodaným čisticím nástrojem a odstraňte z něj zbytky těsta. Poté ho vyčistěte vodou. (Obr. 37 a 38)
- 4 Dodaným čisticím kartáčkem vyčistěte všechny oddělitelné části prostředkem na mytí nádobí a teplou vodou nebo je umyjte v myčce. Otřete všechny díly do sucha. (Obr. 39)

Tip: Špičatým koncem čisticího kartáčku vyčistěte vnitřní spodní část hnětací trubice.

- 5 Vyčistěte všechny oddělitelné části prostředkem na mytí nádobí a teplou vodou nebo je umyjte v myčce. Poté otřete všechny díly do sucha.
- 6 K vyčištění hlavní jednotky, ovládacího panelu a vnějšího povrchu přístroje použijte suchý hadřík. (Obr. 40)

Poznámka: Po čištění se před uložením přesvědčte, že jsou všechny součásti a tvarovací kotouč suché. Znovu sestavte přístroj na výrobu těstovin, aby byl připraven k dalšímu použití.

Skladování




- 1 Sítovou šňůru oviňte okolo držáku pro uložení šňůry. (Obr. 41)
- 2 Osušte tvarovací kotouče a uložte je do úložného boxu. (Obr. 42)

Poznámka: Malá drážka v úložném boxu je určena pro čisticí nástroj disku na tvarování vlasových nudlí, který není součástí tohoto přístroje na výrobu těstovin. Bude uveden na trh a prodáván samostatně.

- 3 Přístroj na výrobu těstovin skladujte po použití na suchém, dobře větraném místě.

Řešení problémů

V této kapitole najdete nejběžnější problémy, s nimiž se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit podle následujících informací, navštivte webové stránky www.philips.com/support, kde naleznete seznam nejčastějších dotazů, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi.

Problém	Příčina	Řešení
Přístroj po zapojení zástrčky do zásuvky nevydává žádný zvuk.	Zástrčka není správně připojena nebo výstup není připojen ke zdroji napájení.	Zkontrolujte, jestli je správně zapojená zástrčka a jestli správně funguje zásuvka.
Přístroj po zapojení zástrčky do zásuvky ve zdi nespustí proces výroby těstovin.	Nevybrali jste program výroby těstovin ani jste nestiskli tlačítko spuštění  .	Zvolte program výroby těstovin a stiskněte tlačítko spuštění  .
Po stisknutí tlačítka spuštění  spustí přístroj zvukový alarm a nefunguje.	Víko není správně upevněno.	Přesvědčte se, že jste dodrželi pokyny v uživatelské příručce a správně upevnili víko komory.
Víko komory se tlakem zevnitř ven otevírá.	V míchací komoře je příliš mnoho mouky.	Maximální množství mouky použité pro každou dávku je 400g. Pokud jste do míchací komory vložili více než 400g mouky, snižte množství a připravte další dávku těstovin.
	Poměr mouky a vody uvedený v tabulce poměrů mouka/voda nebyl dodržen. Těsto je příliš mokré.	Odpojte napájení, vyčistěte přístroj a při novém zahájení výroby těstovin se řiďte pokyny v uživatelské příručce.
	Víko není správně upevněno.	Přesvědčte se, že jste dodrželi pokyny v uživatelské příručce a správně upevnili víko komory.
Při provozu přístroj přestane pracovat, když se otevře víko.	Z bezpečnostních důvodů přístroj vždycky přestane pracovat, když se při provozu otevře víko.	Pokud potřebujete pokračovat v předchozí operaci, důkladně víko zavřete a stiskněte tlačítko spuštění/ pozastavení.
Během výroby těstovin přístroj přestane fungovat a nezazní žádný signál.	Těstovinač se přehřál, protože se nepřetržitě používal po dlouhou dobu.	Odpojte napájení a nechte přístroj vychladnout. Při všech způsobech použití nesmí být překročena maximální doba provozu, která je 2 cykly nepřetržitě. Chcete-li prodloužit životnost přístroje, je možné jej znovu spustit po 30 minutách po 2 nepřetržitých provozních cyklech.

Problém	Příčina	Řešení
<p>Během procesu výroby těstovin přístroj přestane fungovat a ozve se signál.</p>	<p>Poměr mouky a vody uvedený v tabulce poměrů mouka/voda nebyl dodržen. Těsto může být příliš suché.</p>	<p>Odpojte napájení, vyčistěte přístroj a při novém zahájení výroby těstovin se řiďte pokyny v uživatelské příručce.</p>
	<p>Míchací šnek může být blokován cizími předměty.</p>	
	<p>Může být vybrán špatný program.</p>	
<p>Míchací šnek běží naprázdno a nevychází žádné těstoviny.</p>	<p>Poměr mouky a vody není správný.</p>	<p>Odpojte zástrčku ze zásuvky a odstraňte těsto. Těstovinoč vyčistěte, správně odměřte přísady (na kuchyňské váze změřte hmotnost mouky přesněji) a znovu postupujte podle uživatelské příručky a zahajte výrobu těstovin</p>
	<p>Mouka dlouholetým skladováním zvlhne.</p>	<p>Používejte čerstvou nebo řádně uskladněnou mouku.</p>
<p>Těstoviny se snadno lámou.</p>	<p>Poměr mouky a vody není správný.</p>	<p>Odpojte zástrčku ze zásuvky a odstraňte těsto. Těstovinoč vyčistěte, správně odměřte přísady (na kuchyňské váze změřte hmotnost mouky přesněji) a znovu postupujte podle uživatelské příručky a zahajte výrobu těstovin.</p>
	<p>Nepoužili jste správný typ mouky.</p>	<p>Použijte univerzální mouku nebo mouku s vyšším obsahem bílkovin (viz kapitola „Použití přístroje na výrobu těstovin“ v uživatelské příručce nebo v dodané knížce receptů).</p>
<p>Těstoviny se k sobě lepí.</p>	<p>Poměr mouky a vody je nesprávný, do míchací komory se nalilo příliš mnoho vody.</p>	<p>Odměřte mouku a vodu dodaným šálkem na mouku a vodu podle tabulky poměrů mouka/voda. Na kuchyňské váze přesněji odvažte mouku.</p>

24 ČEŠTINA

Problém	Příčina	Řešení
V komoře zůstalo příliš mnoho těsta.	Mouka buď byla před použitím vystavena vlhkosti nebo je těsto moc mokré.	Při skladování mouku uchovávejte v suchu. Při novém zahájení výroby těstovin se řiďte pokyny v uživatelské příručce.
	Těsto může být příliš suché.	Ujistěte se, že jsou všechny součásti před použitím čisté.
	Míchací šnek nebo komora jsou stále vlhké.	Ujistěte se, že jsou všechny součásti před použitím zcela suché.
	Voda nebyla přidána ve správném pořadí. Druh mouky není vhodný.	Při výrobě těstovin se řiďte pokyny v uživatelské příručce.
Z přístroje uniká malé množství vody.	Přidala se voda ještě před začátkem programu.	Postupujte podle pokynů v uživatelské příručce a přidávejte vodu až po spuštění programu.
Po vyrobení těstovin nelze míchací komoru vysunout z hlavní jednotky nebo nelze z míchací komory vysunout hnětací trubici.	Přístroj se během vytlačování zastaví před úplným dokončením procesu výroby těstovin.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vraťte rozebrané součásti zpět na místo, a až bude přístroj řádně sestaven, otočte ovládací knoflík do polohy OFF. 2. Zapojte přístroj, vyberte program na automatickou výrobu těstovin a stiskněte tlačítko start. Nechejte míchací lopatku rotovat asi na 10 sekund a poté otočte ovládací knoflík do polohy OFF. 3. Vypojte přístroj ze sítě, rozeberte jej a vyčistěte podle popisu v uživatelské příručce (viz kapitola „čištění“).

Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, kan du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Hvad er der i kassen (Fig.1)

①	Hovedenhed	⑦	Kop til vand
②	Brugervejledning	⑧	Hulskive
③	opskriftsbog	A	Spaghetti
④	Rensbørste	B	Fettuccine
⑤	Fladt rengøringsværktøj	C	Penne
⑥	Kop til mel	D	Lasagne/Dumpling

Produktoversigt (Fig. 2)

①	Netledning	⑨	Pressestav
②	Opruller til ledningsopbevaring	⑩	Blandekrog
③	Storage box	⑪	Start/pause-knap
④	Blandekammer	⑫	Kontrolknap
⑤	Låg til blandekammer	⑬	Indstilling til ekstra-udpresning
⑥	Hulskive	⑭	OFF
⑦	Hulskiveholder	⑮	Autoindstilling
⑧	Presserør		

Adskillelse og rengøring før første ibrugtagning

Vigtigt:

- Før du anvender apparatet første gang, skal du fjerne emballage og/eller reklameetiketter og sørge for sikker bortskaffelse.
- Tag alle aftagelige dele og alt tilbehør ud og vask og tør dem omhyggeligt (se kapitlet "Rengøring").
- Brug ikke vand til at skylle eller vaske hovedenheden, strømkablet eller strømstikket.
- Brug ikke en skuresvamp eller lignende rengøringsmidler, da de vil ridse plastoverfladen og påvirke pastamaskinens levetid.
- Hulskiverne og alle aftagelige dele på apparatet kan vaskes i opvaskemaskinen. Når du vasker dem i opvaskemaskinen, skal du sørge for at vælge det korrekte program, som har en maksimal temperatur på højst 60°C.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.

1 Træk i låget for at låse det op, og fjern derefter låget fra blandekammeret. (Fig. 3)

2 Skub blandekammeret af hovedenheden. (Fig. 4)

3 Drej hulskiveholderen mod uret for at afmontere den fra blandekammerudløbet. (Fig. 5)

26 DANSK

- 4 Placer din finger i blandekammeret og skub presserøret udad for at skubbe det ud af blandekammerudløbet (Fig.6). Afmonter hulsleven, og træk derefter pressestaven ud af presserøret (Fig.7). (Fig. 6)
- 5 Tag blandekrogen ud af blandekammeret. (Fig. 7)
- 6 Rengør alle aftagelige dele og tilbehør og tør dem af. (Fig. 8 & 9)

Samling

- 1 Skub blandekammeret på plads på hovedenheden. (Fig. 10)

Bemærk: Sørg for, at grebene ❶ på hovedenheden sidder fast i åbningerne i bunden af blandekammeret.

- 2 Put the mixing paddle in the mixing chamber as shown in the illustration. (Fig. 11)
- 3 Sæt presserøret ind i blandekammeret. (Fig. 12)

Bemærk: Sørg for, at den store åbning på presserøret vender opad, når du sætter røret ind i kammeret.

- 4 Før pressestaven ind i blandekammeret. Sørg for, at pressestaven går hele vejen igennem både presserøret og blandekrogen og ind i akslen på hovedenheden.

Bemærk: Drej blandekrogen lidt for at sikre, at pressestaven er forbundet korrekt med akslen ❶ på hovedenheden. (Fig. 13)

- 5 Montér hulsleven på blandekammerets udløb. (Fig. 14)

Bemærk:

- Sørg for, at den flade side af hulsleven vender udad.
- Sørg for, at hulsleven passer ind i fæstningspunktet på pressestaven.
- Sørg for, at pilen på hulsleven vender opad, når du monterer den på blandekammerets udløb. Vær særlig opmærksom, når du gør det med hulsleven til lasagne/melboller. Dette er for at sikre, at åbningen af lasagnepladen er øverst. (Fig. 15)

- 6 Tryk hulsleven gennem hulsleveholderens åbning, og monter derefter holderen på blandekammerets udløb. Drej holderen med uret for at låse den fast. (Fig. 16)

Bemærk: Fastgør altid hulsleven på blandekammerets udløb, før du monterer hulsleveholderen. Læg aldrig hulsleven i hulsleveholderen og monter dem på blandekammerets udløb på samme tid. (Fig. 17)

- 7 Sæt låget på blandekammeret. (Fig. 18)

Bemærk: Hvis blandekammerets låg ikke er monteret korrekt, vil sikkerhedskontakten afbryde apparatets funktion.

Sådan bruges pastamaskinen

Vigtigt

- Placer produktet på en plan overflade og undgå rystelser eller vibrationer i bordet.
- Sørg for, at alle delene er godt samlet, inden stikket sættes i stikkontakten.
- Hæld ikke mindre end 200 g (1 x medfølgende kop til mel) eller mere end 400 g (2 x medfølgende kop til mel) mel i kammeret.
- Tilsæt langsomt væsken gennem åbningen til vand, når apparatet starter æltningen.
- Hvis du vil hælde mere mel i for at starte en ny portion, skal du tømme kammeret og genstarte apparatet ved at trække ledningen ud og stikke den ind igen.

- Anvend ikke ingredienser, der er 60°C eller derover, i pastamaskinen, og stil ikke pastamaskinen i omgivelser med høj temperatur (60°C), f.eks. i et højtemperatursteriliseringsmiljø. Det vil deformere apparatet.
- Hæld ikke væske i blandekammeret, før pastamaskinen begynder at køre.
- Sørg for, at hulskiven og hulskiveholderen er samlet korrekt, inden apparatet sættes til.

Forberedelse og afmåling af mel

- 1 Fyld den medfølgende kop til mel helt op med mel. Skrab overskydende mel af koppers kant med det medfølgende, flade rengøringsværktøj. 1 fuld kop mel vejer omkring 200g, og 2 fulde kopper mel vejer omkring 400 g. (Fig. 19)

Bemærk:

- Undgå at ryste eller slå på koppen med mel for at fjerne overskydende mel. Dette vil have betydning for meleets vægt.
- Brug en køkkenvægt til mere præcis afvejning. (Fig. 20)
- 200 g mel giver ca. 200 g frisk pasta/nudler. 400 g mel giver ca. 450 g frisk pasta/nudler.

- 2 Træk i låget for at låse det op, og fjern derefter låget fra blandekammeret. (Fig. 21)
- 3 Hæld melet i kammeret. Hvis du vil lave 2-3 portioner, tilsættes endnu en kop mel, da du vil skulle bruge 2 kopper (ca. 400 g) mel i alt. (Fig. 22)

Bemærk:

- Hæld ikke væske i blandekammeret på dette tidspunkt. Tilsæt først væske, efter at pastamaskinen begynder at køre.
- Hæld ikke mindre end 200 g eller mere end 400 g mel i kammeret. Hvis du hælder for lidt eller for meget mel i kammeret, kan du risikere, at apparatet ikke vil køre.
- Hæld ikke melet ind i åbningen til presserøret, for så vil melet i presserøret ikke blive blandet jævnt (Fig.24). (Fig. 23)

Forberedelse og afmåling af væske

- 1 Afmål væskemængden i øjenhøjde på en flad overflade. (Fig. 24)

Bemærk:

- Hæld ikke væske i blandekammeret, før pastamaskinen begynder at køre.

Der er 2 sæt vandmarkeringer på den medfølgende kop til vand.

- Når du bruger en blanding af hvedemel og æg til at lave almindelig pasta/lasagne med æg, se side A med to væskenniveauer. (Fig. 26)
 - Niveau 1 (80 ml): mængden af æggeblanding, der skal bruges til 1 kop mel.
 - Niveau 2 (160 ml): mængden af æggeblanding, der skal bruges til 2 kopper mel.
- For at lave æggeblanding til almindelig pasta med æg, slå 1 æg ud i koppen til vand. Tilsæt vand op til den angivne mængde, som vist på side A, og pisk derefter vand og æg sammen. (Fig. 27)
- Når du bruger følgende kombinationer af mel og væske til at lave pasta, se side B med bestemt mængde. (Fig. 28)
 - Hvedemel blandet med rent vand/grøntsagsjuiceblanding.
 - Forskellige andre typer mel (som vist i nedenstående tabeller) blandet med æggeblanding/rent vand/grøntsagsjuiceblanding.

Se de følgende tabeller for detaljerede vand/mel-forhold.

Bemærk: Disse oversigter viser mel/væske- forholdet baseret på 200 g mel. Når du bruger 400 g mel til at lave pasta, skal du fordoble væskemængden (herunder æg) for at få det rette mel/væske-forhold.

- Når du bruger æggeblanding til at lave pasta, slå 1 æg ud i koppen til vand. Tilsæt vand op til den angivne mængde som vist nedenfor, og pisk vand og æg sammen. (Fig. 29)

Flour	Æggeblanding (ml)	Kop til vand
Durum (Semuljemel 150 g + hvedemel 50 g)*	85	Side B
Fuldkornshvede 200 g	90	
Spelt 200 g	95	
Brødmel (mel med højt protein-indhold) 200 g	85	
Soba (boghvedemel 130 g + mel 70 g) *	85	

- Når du bruger rent vand til at lave pasta, tilsæt vand op til den angivne mængde som vist nedenfor.

Flour	Rent vand (ml)	Kop til vand
Hvedemel 200 g	75	Side B
Durum (Semuljemel 150 g + hvedemel 50 g)*	75	
Fuldkornshvede 200 g	85	
Spelt 200 g	80	

- Når du bruger grøntsagsjuice (inkl. 1 æg) til at lave pasta, slå et æg ud i koppen til vand. Tilsæt grøntsagsjuice op til den angivne mængde som vist nedenfor, og pisk derefter saft og æg sammen.

Flour	Spinatjuice (inkl. 1 æg) (ml)	Rødbedesaft (inkl. 1 æg) (ml)	Gulerodssaft (inkl. 1 æg) (ml)	Kop til vand
Hvedemel 200 g	85	85	85	Side B
Durum (Semuljemel 150 g + hvedemel 50 g)*	85	85	85	

Bemærk

- Brug en køkkenvægt til mere præcis afvejning.
- When using legume flour, use 10 to 20ml less water than with wheat flour. There are changes depending on the type of flour. For good pasta results it is important that the consistency of the dough is very crumbly, regardless of which flour you use.

Vigtigt!

Pastaopskrifterne i opskriftsbogen er afprøvet og fundet vellykkede. Hvis du eksperimenterer med eller anvender andre pastaopskrifter, skal forholdet mellem mel og vand/æg tilpasses forholdet mellem pastamaskinens kopper til vand og mel. Pastamaskinen vil ikke fungere korrekt, medmindre den nye opskrift tilpasses tilsvarende.

Bemærk

- For at opnå gode resultater er det vigtigt, at dejen ser smuldret ud i æltekammeret. Hvis dejen ser smuldret ud, fungerer opskriften. Opskriften fungerer ikke, hvis dejen er for våd (ligner en almindelig dejkonsistens) eller for tør (når dejen kun ligner mel).
- Sæsonbetingede ændringer og brug af ingredienser fra forskellige områder kan påvirke mel/vand-forholdet. Du kan foretage justeringer baseret på den anbefalede mængde.
- Ved tilberedning af glutenfri pasta eller småkager, skal du ikke følge den anbefalede væskemængde, der fremgår af apparatet.
- Når der anvendes bælgmel eller glutenfrit mel, er der brug for mindre vand end anbefalingen. Du kan bruge ca. 10-20 ml mindre til disse opskrifter, men som nævnt ovenfor er der ændringer afhængigt af typen af mel.
- "Gluten" er et bindemiddel, der sikrer, at pastaen ikke så let går i stykker, glutenfrit mel indeholder ikke bindemiddel, og derfor skal der bruges et tykkelsesmiddel til at fungere som bindemiddel, f.eks. æg eller xanthan. Forskellige typer af glutenfrit mel opfører sig forskelligt, når de bruges til at lave pasta. Nogle meltyper er ikke egnede til at lave pasta, f. eks. kokosmel, andre melvarianter fungerer godt, f.eks. quinoa og boghvede.
- Ved tilberedning af æggepasta eller vegetabilsk pasta skal du sørge for at piske æggeblandingen eller den vegetabiliske frugtsaft jævn med vand, før den hældes i kammeret gennem åbningen i låget. Ved tilsætning af ingredienser skal du sørge for, at de er i flydende form.
- Se den medfølgende opskriftsbog for ekstra variationer i pastaopskriften.

Start af program til pastatilberedning

Vigtigt

- Vælg ikke programmet til ekstra-udpresning, før dejblandingen er færdig. Ellers beskadiges pastamaskinen, og dens levetid forkortes.
- Frakobl ikke netledningen, før bearbejdningen er afsluttet. Hvis du er nødt til at stoppe pastatilberedningsprocessen, skal du dreje kontrolknappen til "OFF" for at stoppe arbejdsprocessen og derefter tage netledningen ud af stikkontakten, før du udfører andre handlinger.
- Undgå at overskride den maksimale driftscyklus på 2 kontinuerlige cyklusser ved alle anvendelser. For at beskytte apparatets levetid, kan du starte apparatet igen 30 minutter efter 2 kontinuerlige driftscyklusser.
- Hvis du vil bruge apparatet kontinuerligt, skal du rengøre alle hulskiver med det medfølgende rengøringsværktøj efter hver pastatilberedning. For at lette rengøringen bør hulskiven ikke nedsænkes direkte i vand.

- 1 Sæt stikket til apparatet i stikkontakten. Pastamaskinen vil give en signallyd én gang. (Fig. 30)

Bemærk: Sørg for, at alle delene er godt samlet, inden stikket sættes i.

- 2 Sæt låget på blandekammeret. (Fig. 31)

Bemærk: Apparatet fungerer ikke, hvis kammerets låg ikke er lukket korrekt. Hvis kammerets låg løsner sig under pastatilberedningsprocessen, vil apparatet stoppe automatisk.

- 3 Drej kontrolknappen for at vælge autoindstillingen, og tryk derefter på Start/pause-knappen. (Fig. 32)

30 DANSK

Bemærk: Hele arbejdsprocessen (herunder æltning og udpresning) tager ca. 12 minutter for 200 g mel og 18 minutter for 400 g mel.

- 4 Efter æltningen er gået i gang, hældes væsken langsomt i langs hele åbningen i låget. (Fig. 33)

Bemærk: Mens dejen blandes, og efter du har hældt væsken i, må der ikke tilsættes andre ingredienser. Ellers vil det have betydning for pastaens konsistens.

- 5 Når pastamaskinen er færdig med at ælte, vil den bippe et par gange, og pastaudpresningen vil starte efter et par sekunder. Anbring en beholder lige under udløbet. Skær pastaen i den ønskede længde med rengøringsværktøjet. (Fig. 34)

Bemærk

- Hvis forholdet mellem væske og mel ikke er korrekt, vil udpresningen ikke lykkes. I så fald skal du tilberede ingredienserne igen.
- Bevæg rengøringsværktøjet nedad for at skære pastaen af.

- 6 Når udpresningen er fuldført, vil apparatet bippe et par gange.

Bemærk: Drej ikke kontrolknappen til "OFF"-positionen, før hele processen er færdig (du vil høre en "bip"-lyd).

- 7 Hvis du opdager, at der er nogle dejrester i kammeret, når pastatilberedningen er færdig, kan du dreje kontrolknappen til OFF-positionen først og derefter dreje kontrolknappen til indstillingen ekstra-udpresning. Tryk på Start/pause-knappen for at starte ekstra-udpresningsprogrammet. (Fig. 35)

Bemærk

- Du vil kunne se nogle fine pastatråde på pastaens overflade. Dette er normalt.
- Tilberedningstiden for pasta varierer afhængigt af personlige præferencer, pastaformer og antal portioner.

Rengøring

Vigtigt

- Drej kontrolknappen til "OFF", afbryd strømmen, og tag strømkablet ud af stikket, før apparatet rengøres eller skilles ad.
- Nedsenk aldrig hovedenheden i vand.
- Rengør ikke apparatet med en skuresvamp, ætsende eller skræppe rengøringsmidler (f.eks. benzin, sprit og propan).
- Rengør apparatet hver gang, det har været i brug. Ellers vil apparatet muligvis ikke fungere korrekt.
- Vær ekstra forsigtig ved rengøring af apparatet, og undgå at skære dig på de skarpe kanter.
- Hulskiverne og alle aftagelige dele på apparatet kan vaskes i opvaskemaskinen. Når du vasker dem i opvaskemaskinen, skal du sørge for at vælge det korrekte program, som har en maksimal temperatur på højst 60°C.

- 1 Drej kontrolknappen til "OFF" og tag stikket ud af stikkontakten. (Fig. 36)
- 2 Follow steps 1 to 5 in chapter "Disassembly and cleaning before first use".
- 3 Rengør hulskiven med det medfølgende rengøringsværktøj for at fjerne rester af dej. Herefter kan du rengøre den med vand. (Fig. 37 & 38)

- 4 Brug den medfølgende rensbørste til at rengøre alle aftagelige dele med opvaskemiddel og varmt vand eller vask dem i opvaskemaskinen. Tør alle delene. (Fig. 39)

Tip: Brug den spidse ende af rengøringsbørsten til at rengøre den indvendige bund af presserøret.

- 5 Rengør alle aftagelige dele i varmt vand og opvaskemiddel eller vask dem i opvaskemaskinen. Tør derefter alle delene.
- 6 Brug en tør klud til at rengøre hovedenheden, kontrolknappen og pastamaskinen udvendigt. (Fig. 40)

Bemærk: Efter rengøring skal du sørge for, at alle dele og hulskiver lufttørres helt, inden de stilles til opbevaring. Saml pastamaskinen, så den er klar til brug næste gang.

Opbevaring

- 1 Rul netledningen rundt om ledningsholderen. (Fig. 41)
- 2 Tør hulskiverne og opbevar dem i opbevaringsboksen. (Fig. 42)

Bemærk: Den lille fordybning i opbevaringsboksen er beregnet til rengøringsværktøjet til enlehårs-hulskiven, som ikke er inkluderet i denne pastamaskine. Den vil blive lanceret og solgt separat.

- 3 Opbevar pastamaskinen et tørt og godt ventileret sted efter brug.

Fejlfinding

I dette kapitel beskrives de mest almindelige problemer, der kan opstå med dit apparat. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, kan du finde en liste over ofte stillede spørgsmål på www.philips.com/support. Du er også altid velkommen til at kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

Problem	Årsag	Løsning
Apparatet afgiver ikke en lyd, efter at stikket er sat i stikkontakten.	Stikket er ikke tilsluttet korrekt, eller stikkontakten er ikke forbundet til en strømkilde.	Kontrollér, at stikket er tilsluttet korrekt, og at stikkontakten fungerer, som den skal.
Apparatet starter ikke pastatilberedningsprocessen, efter at stikket er sat i stikkontakten.	Du har ikke valgt et pastaprogram eller trykket på start-knappen  .	Vælg et pastaprogram og tryk på start-knappen  .
Når du har trykket på start-knappen  , udsender apparatet alarmlyde og virker ikke.	Låget til kammeret er ikke samlet korrekt.	Sørg for, at du følger anvisningerne i brugervejledningen, så låget til kammeret samles korrekt.

Problem	Årsag	Løsning
Låget til kammeret skubbes åbent fra indersiden.	Der er for meget mel i blandingskammeret.	Den maksimale mængde mel for hver portion er 400 g. Hvis du har hældt mere end 400 g mel i blandekammeret, skal du reducere mængden og lave en ny portion pasta.
	Forholdet mellem mel og vand i tabellen over mel/vand-forhold er ikke blevet fulgt. Dejen er for våd.	Afbryd strømmen, rengør pastamaskinen, og følg anvisningerne i brugervejledningen for at påbegynde pastatilberedningen igen.
	Låget til kammeret er ikke samlet korrekt.	Sørg for, at du følger anvisningerne i brugervejledningen, så låget til kammeret samles korrekt.
Apparatet stopper, når du åbner låget under anvendelse.	Af sikkerhedsmæssige grunde stopper apparatet altid, når låget åbnes.	Hvis du vil genoptage den forrige funktion, skal du lukke låget helt og trykke på knappen Start/pause.
Apparatet stopper med at virke under pastatilberedningsprocessen, og der ikke er nogen alarmlyd.	Pastamaskinen er overophedet på grund af lang og kontinuerlig driftstid.	Afbryd strømmen, og lad pastamaskinen køle ned. Undgå at overskride den maksimale driftscyklus på 2 kontinuerlige cyklusser ved alle anvendelser. For at beskytte apparatets levetid, kan du starte apparatet igen 30 minutter efter 2 kontinuerlige driftscyklusser.
Apparatet stopper med at virke under pastatilberedningsprocessen, og der er alarmlyde.	Forholdet mellem mel og vand i tabellen over mel/vand-forhold er ikke blevet fulgt. Dejen kan være for tør.	Afbryd strømmen, rengør pastamaskinen, og følg anvisningerne i brugervejledningen for at påbegynde pastatilberedningen igen.
	Blandekrogen kan være blokeret af fremmedlegemer.	
	Det forkerte program er valgt.	

Problem	Årsag	Løsning
Blandekrogen kører i tomgang, og der kommer ingen pasta ud.	Forholdet mellem mel og vand er forkert.	Tag stikket ud af stikkontakten, og smid dejen ud. Rengør pastamaskinen, afmål ingredienserne korrekt (brug en køkkenvægt til mere præcis afvejning), og følg brugervejledningen igen for at påbegynde pastatilberedningen igen.
	Mel bliver fugtigt efter langvarig opbevaring.	Brug mel, der er friskt eller opbevaret korrekt.
Pastaen brækker nemt.	Forholdet mellem mel og vand er forkert.	Tag stikket ud af stikkontakten, og smid dejen ud. Rengør pastamaskinen, afmål ingredienserne korrekt (brug en køkkenvægt til mere præcis afvejning), og følg brugervejledningen igen for at påbegynde pastatilberedningen igen.
	Du har ikke brugt den rigtige type mel.	Brug hvedemel eller mel med et højere proteinindhold (se kapitlet "Sådan bruges pastamaskinen" i brugervejledningen eller den medfølgende opskriftsbog).
Pastaen klitrer sammen.	Forholdet mellem mel og vand er forkert, der er hældt for meget vand i blandekammeret.	Afmål mel og vand med de medfølgende kopper til mel og vand og i henhold til tabellen over mel/vand-forhold. Brug en køkkenvægt til mere præcis afvejning af melet.

34 DANSK

Problem	Årsag	Løsning
For meget overskydende dej i kammeret.	Melet har enten været udsat for fugt inden brug, eller dejen er for våd.	Opbevar melet tørt. Følg anvisningerne i brugervejledningen, og påbegynd pastatilberedningen igen.
	Dejen kan være for tør.	Kontroller, at alle dele er rengjort inden brug.
	Blandekrog eller kammer er stadig våde.	Kontroller, at alle dele er helt tørre inden brug.
	Vandet er ikke tilsat i den rigtige rækkefølge. Meltypen er ikke egnet.	Følg anvisningerne i brugervejledningen vedrørende tilberedning af pasta.
Der siver en lille smule vand ud af apparatet.	Der tilsættes vand, før programmet starter.	Følg anvisningerne i brugervejledningen, så der tilsættes vand lige efter programstart.
Efter pastatilberedningen kan blandekammeret ikke trækkes af hovedenheden, eller presserøret kan ikke skubbes ud af blandekammeret.	Apparatet er stoppet under udpresning, før pastatilberedningsprocessen er helt færdig.	Sæt de adskilte dele tilbage på plads, så apparatet bliver samlet korrekt, og drej kontrolknappen til OFF-positionen. Sæt stikket i, vælg det automatiske pastatilberedningsprogram og tryk på startknappen. Lad blandekrogen køre i ca. 10 sekunder, og drej derefter kontrolknappen til OFF-positionen. Tag stikket ud af stikkontakten, adskil og rengør apparatet som beskrevet i brugervejledningen (se kapitlet "Rengøring").

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.

Lieferumfang (Abb. 1)

①	Hauptgerät	⑦	Wasserbecher
②	Bedienungsanleitung	⑧	Formaufsatz
③	Rezeptbuch	A	Spaghetti
④	Reinigungsbürste	B	Fettuccine
⑤	Flaches Reinigungswerkzeug	C	Penne
⑥	Mehlbecher	D	Lasagne/Teigtaschen

Produktübersicht (Abb. 2)

①	Netzkabel	⑨	Presswelle
②	Kabelaufbewahrung	⑩	Knethaken
③	Aufbewahrungsbox	⑪	Start-/Pausetaste
④	Knetkammer	⑫	Drehschalter
⑤	Deckel der Knetkammer	⑬	Ausgaberegler
⑥	Formaufsatz	⑭	OFF
⑦	Formaufsatzhalter	⑮	Automatische Einstellung
⑧	Presszylinder		

Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung

Wichtig:

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, entfernen und entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und/oder die Werbeaufkleber.
- Entnehmen Sie alle abnehmbaren Teile und das Zubehör, waschen Sie alle Teile, und trocknen Sie sie sorgfältig (siehe Kapitel „Reinigen“).
- Das Hauptgerät, das Netzkabel oder der Netzstecker dürfen nicht mit Wasser abgewaschen oder darin eingetaucht werden.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder ähnliche Reinigungswerkzeuge, da diese die Kunststoffoberfläche zerkratzen und Einfluss auf die Lebensdauer der Nudelmaschine haben.
- Die Formaufsätze und alle abnehmbaren Teile des Geräts können in der Spülmaschine gereinigt werden. Wenn Sie das Gerät in der Spülmaschine reinigen, stellen Sie sicher, dass Sie ein Programm mit einer Höchsttemperatur von 60°C auswählen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

36 DEUTSCH

- 1 Ziehen Sie am Deckel, um ihn zu entriegeln, und nehmen Sie dann den Deckel von der Knetkammer. (Abb. 3)
- 2 Schieben Sie die Knetkammer vom Hauptgerät. (Abb. 4)
- 3 Drehen Sie den Formaufsatzhalter gegen den Uhrzeigersinn, um ihn von der Knetkammer zu trennen. (Abb. 5)
- 4 Legen Sie den Finger in die Knetkammer, und drücken Sie den Presszylinder nach außen, um ihn aus der Öffnung der Knetkammer zu schieben. Nehmen Sie den Formaufsatz ab, und ziehen Sie dann die Presswelle aus dem Presszylinder. (Abb. 6)
- 5 Nehmen Sie den Knethaken aus der Knetkammer. (Abb. 7).
- 6 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile und das Zubehör, und trocknen Sie sie. (Abb. 8 und 9)

Zusammenbauen

- 1 Schieben Sie die Knetkammer auf das Hauptgerät. (Abb. 10)

Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Befestigungen ❶ am Hauptgerät so eingesetzt sind, dass sich die Öffnungen an der Unterseite der Knetkammer befinden.

- 2 Setzen Sie den Knethaken wie in der Abbildung dargestellt in die Knetkammer. (Abb. 11)
- 3 Setzen Sie den Presszylinder in die Knetkammer ein. (Abb. 12)

Hinweis: Achten Sie darauf, dass die große Öffnung am Presszylinder nach oben zeigt, wenn Sie den Zylinder in die Kammer einsetzen.

- 4 Setzen Sie die Presswelle in die Knetkammer ein. Stellen Sie sicher, dass die Presswelle durch den Presszylinder und den Knethaken in den Schaft des Hauptgeräts gelangt.

Hinweis: Drehen Sie den Knethaken leicht, um sicherzustellen, dass die Presswelle ordnungsgemäß mit dem Schaft ❶ des Hauptgeräts verbunden ist. (Abb. 13)

- 5 Befestigen Sie den Formaufsatz an der Öffnung der Knetkammer. (Abb. 14)

Hinweis:

- Achten Sie darauf, dass die flache Seite des Formaufsatzes nach außen zeigt.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Formaufsatz in den Befestigungspunkt der Presswelle einfügt.
- Vergewissern Sie sich, dass der Pfeil auf dem Formaufsatz nach oben zeigt, wenn Sie diesen an der Öffnung der Knetkammer anbringen. Gehen Sie besonders sorgfältig vor, wenn Sie den Lasagne-/Teigtaschen-Formaufsatz einsetzen. Dadurch wird sichergestellt, dass sich die Öffnung des Lasagneaufsatzes oben befindet. (Abb. 15)

- 6 Drücken Sie den Formaufsatz durch die Öffnung des Formaufsatzhalters, und setzen Sie anschließend den Halter auf die Öffnung der Knetkammer. Drehen Sie den Halter im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. (Abb. 16)

Befestigen Sie stets den Formaufsatz an der Öffnung der Knetkammer, bevor Sie den Formaufsatzhalter anbringen. Setzen Sie den Formaufsatz nie in den Formaufsatzhalter ein, und befestigen Sie ihn nicht gleichzeitig an der Öffnung der Knetkammer. (Abb. 17)

- 7 Befestigen Sie den Deckel auf der Knetkammer. (Abb. 18)

Hinweis: Wenn die Knetkammer nicht richtig eingesetzt ist, verhindert der Sicherheitsschalter das Funktionieren des Geräts.

Verwendung des Pastamakers

Wichtig!

- Platzieren Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche, und vermeiden Sie Vibrationen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß angebracht wurden, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- Geben Sie nicht weniger als 200g (ein mitgelieferter Becher) bzw. mehr als 400g Mehl (doppelte Menge) in die Kammer.
- Sobald der Knetvorgang beginnt, gießen Sie die Flüssigkeit langsam über die Wasseröffnung in das Gerät.
- Wenn Sie das gewogene Mehl entnehmen möchten, bevor Sie die nächste Portion zubereiten, leeren Sie die Kammer, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und stecken Sie ihn dann wieder ein, um das Gerät neu zu starten.
- Geben Sie keine Zutaten in die Nudelmaschine, die 60°C oder wärmer sind, und setzen Sie die Nudelmaschine auch keinen hohen Umgebungstemperaturen (60°C) aus, z. B. beim Sterilisieren durch Hitze. Dies würde das Gerät deformieren.
- Geben Sie vor dem Beginn des Knetvorgangs keine Flüssigkeit in die Knetkammer der Nudelmaschine.
- Stellen Sie sicher, dass der Formaufsatz und der Formaufsatzhalter ordnungsgemäß eingesetzt sind, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen.

Vorbereiten und Abmessen des Mehls

- 1 Füllen Sie den mitgelieferten Mehlbecher vollständig mit Mehl. Entfernen Sie überschüssiges Mehl vom Becherrand mit dem im Lieferumfang enthaltenen flachen Reinigungswerkzeug. 1 voller Becher Mehl wiegt etwa 200g, und 2 volle Becher Mehl wiegen etwa 400g. (Abb. 19)

Hinweis:

- Schütteln Sie den Mehlbecher nicht bzw. klopfen Sie nicht dagegen, um überschüssiges Mehl zu entfernen. Dies hat Einfluss auf das Gewicht des Mehls.
- Verwenden Sie eine Küchenwaage, um das Gewicht genauer zu messen. (Abb. 20).
- 200g Mehl ergeben etwa 200g frische Pasta/Nudeln. 400g Mehl ergeben etwa 450g frische Pasta/Nudeln.

- 2 Ziehen Sie am Deckel, um ihn zu entriegeln, und nehmen Sie dann den Deckel von der Knetkammer. (Abb. 21)
- 3 Geben Sie das Mehl in die Kammer. Wenn Sie 2 bis 3 Portionen herstellen möchten, fügen Sie einen zweiten Becher Mehl hinzu, da Sie dann insgesamt zwei Becher (etwa 400g) Mehl benötigen. (Abb. 22)

Hinweis:

- Geben Sie zu diesem Zeitpunkt keine Flüssigkeit in die Knetkammer. Gießen Sie erst dann Flüssigkeit hinzu, wenn die Nudelmaschine bereits läuft.
- Geben Sie nicht weniger als 200g bzw. mehr als 400g Mehl in die Kammer. Wenn Sie zu wenig bzw. zu viel Mehl in die Kammer geben, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht.
- Geben Sie das Mehl nicht in die Öffnung des Presszylinders, da das Mehl im Presszylinder sonst nicht gleichmäßig gemischt wird. (Abb. 23)

Vorbereiten und Abmessen der Flüssigkeit

- 1 Stellen Sie den Becher beim Abmessen der Flüssigkeit auf Augenhöhe auf einer ebenen Fläche ab. (Abb. 24)

Hinweis:

- Geben Sie vor dem Beginn des Knetvorgangs keine Flüssigkeit in die Knetkammer der Nudemaschine.

Es gibt zwei Markierungen für die Wassermenge auf dem mitgelieferten Wasserbecher.

- Wenn Sie eine Mischung aus normalem Mehl und Eiern für die Zubereitung von einfachen Eiernudeln/Lasagne verwenden, nutzen Sie die Seite A mit zwei Flüssigkeitsmarkierungen. (Abb. 26)
 - Markierung 1 (80 ml): benötigte Menge an Eimischung für 1 Becher Mehl.
 - Markierung 2 (160 ml): benötigte Menge an Eimischung für 2 Becher Mehl.
- Um die Eimischung für einfache Eiernudeln zuzubereiten, geben Sie 1 Ei in den Wasserbecher. Geben Sie Wasser bis zur benötigten Menge hinzu, wie auf der Seite A angezeigt, und verquirlen Sie das Wasser mit dem Ei. (Abb. 27)
- Wenn Sie die folgenden Kombinationen von Mehl und Flüssigkeit für die Zubereitung von Nudeln verwenden, nutzen Sie die Seite B mit speziellen Mengenangaben. (Abb. 28)
 - Normales Mehl gemischt mit Wasser/Gemüsesaft.
 - Verschiedene andere Mehlsorten (wie in den folgenden Tabellen dargestellt) gemischt mit Eimischung/Wasser/Gemüsesaft.

In den folgenden Tabellen erhalten Sie detaillierte Informationen zum Verhältnis zwischen Wasser und Mehl.

Hinweis: Diese Tabellen zeigen das Verhältnis zwischen Mehl und Flüssigkeit für 200g Mehl. Bei der Verwendung von 400g Mehl für die Zubereitung von Nudeln, verdoppeln Sie die Menge (einschließlich Ei), um das richtige Verhältnis zwischen Mehl und Flüssigkeit zu erhalten.

- Bei der Verwendung von Eimischung für die Zubereitung von Pasta, geben Sie 1 Ei in den Wasserbecher. Geben Sie Wasser bis zur benötigten Menge hinzu, wie im Folgenden dargestellt, und verquirlen Sie dann das Wasser mit dem Ei. (Abb. 29)

Mehl	Eimischung (ml)	Wasserbecher
Hartweizen (150g Grieß + 50g normales Mehl)*	85	Seite B
200g Vollkornmehl	90	
200g Dinkel	95	
200g Brotmehl	85	
Buchweizen (130g Buchweizenmehl + 70g normales Mehl)*	85	

- Wenn Sie Wasser für die Zubereitung von Nudeln verwenden, fügen Sie die erforderliche Menge hinzu, wie unten dargestellt.

Mehl	Wasser (ml)	Wasserbecher
200g normales Mehl	75	Seite B
Hartweizen (150g Grieß + 50g normales Mehl)*	75	
200g Vollkornmehl	85	
200g Dinkel	80	

- Bei der Verwendung von Gemüsesaft (einschließlich 1 Ei) für die Zubereitung von Nudeln, geben Sie 1 Ei in den Wasserbecher. Geben Sie den Gemüsesaft bis zur benötigten Menge hinzu, wie im Folgenden dargestellt, und verquirlen Sie dann den Saft mit dem Ei.

Mehl	Spinatsaft (einschließlich 1 Ei) (ml)	Rote-Bete-Saft (einschließlich 1 Ei) (ml)	Karottensaft (einschließlich 1 Ei) (ml)	Wasserbecher
200g normales Mehl	85	85	85	Seite B
Hartweizen (150g Grieß + 50g normales Mehl)*	85	85	85	

Hinweis

- Verwenden Sie eine Küchenwaage, um das Gewicht genauer zu messen.
- Wenn Sie Mehl aus Hülsenfrüchten verwenden, benötigen Sie 10 bis 20 ml weniger Wasser als mit Weizenmehl. Änderungen treffen je nach Mehltyp zu. Für gute Nudelergebnisse sollte die Konsistenz des Teigs krümelig sein, unabhängig davon, welches Mehl Sie verwenden.

Wichtig!

Die Nudelrezepte im Rezeptbuch wurden auf ein erfolgreiches Gelingen geprüft. Wenn Sie mit anderen Nudelrezepten experimentieren oder diese verwenden, müssen das Mehl- und das Wasser-/Ei-Verhältnis an das Mehl- und Wasserverhältnis angepasst werden, die für die Nudelmaschine angegeben sind. Die Nudelmaschine funktioniert nicht ordnungsgemäß, wenn diese neuen Rezepte nicht entsprechend angepasst werden.

Hinweis

- Für gute Ergebnisse sollte der Teig in der Knetkammer krümelig sein. Wenn der Teig krümelig aussieht, funktioniert das Rezept. Das Rezept hat nicht funktioniert, wenn der Teig zu feucht (sieht nach gewöhnlicher Teigkonsistenz aus) oder zu trocken ist (wenn es mehlig aussieht).
- Saisonale Unterschiede und die Verwendung von Zutaten aus unterschiedlichen Regionen können Einfluss auf das Verhältnis von Mehl zu Wasser haben. Sie können die Mengen basierend auf dem empfohlenen Anteil anpassen.
- Wenn Sie glutenfreie Pasta oder Kekse zubereiten, ignorieren Sie die vom Gerät empfohlene Flüssigkeitsmenge.
- Wenn Sie glutenfreies Mehl oder aus Hülsenfrüchten verwenden, benötigen Sie weniger als die empfohlene Menge Wasser. Verwenden Sie 10 bis 20 ml weniger Wasser für diese Rezepte. Wie oben erwähnt, verändert sich die Menge je nach Mehlsorte.

40 DEUTSCH

- „Gluten“ ist ein Bindemittel, das dafür sorgt, dass die Nudeln nicht sofort brechen. Glutenfreies Mehl enthält kein Bindemittel, daher wird ein Verdickungsmittel zur Bindung benötigt, z. B. Eier oder Xanthan. Die verschiedenen glutenfreien Mehlsorten verhalten sich bei der Nudelzubereitung unterschiedlich. Einige Mehlsorten eignen sich nicht für die Zubereitung von Nudeln, wie zum Beispiel Kokosmehl. Andere Mehlsorten hingegen funktionieren gut, wie zum Beispiel Quinoa und Buchweizen.
- Wenn Sie Eier- oder Gemüsenudeln herstellen, sollten Sie die Eimischung oder den Gemüsesaft unbedingt gleichmäßig mit dem Wasser vermischen, bevor Sie das Ganze über die Öffnung im Deckel in die Kammer gießen. Sie sollten nur Zutaten in flüssiger Form hinzufügen.
- Weitere Varianten der Pastarezepte finden Sie im Rezeptbuch.

Starten des Programms zur Nudelzubereitung

Wichtig!

- Wählen Sie das Ausgabeprogramm erst dann aus, wenn das Kneten abgeschlossen ist. Ansonsten wird die Nudelmaschine beschädigt und die Lebensdauer beeinträchtigt.
- Ziehen Sie das Netzkabel nicht aus der Steckdose, bevor die Verarbeitung abgeschlossen ist. Wenn Sie die Nudelzubereitung anhalten müssen, drehen Sie den Drehschalter in die Position AUS, um den Vorgang anzuhalten, und trennen Sie dann das Netzkabel von der Steckdose, bevor Sie andere Vorgänge ausführen.
- Achten Sie darauf, die maximale Betriebszeit von 2 Zyklen für alle Anwendungen nicht zu überschreiten. Um die Lebensdauer des Geräts zu optimieren, sollten Sie nach 2 kontinuierlichen Betriebszyklen eine Wartezeit von 30 Minuten einhalten, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.
- Wenn Sie das Gerät im Dauerbetrieb verwenden möchten, reinigen Sie die einzelnen Formaufsätze nach jeder Nudelzubereitung mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug. Tauchen Sie den Formaufsatz zur leichteren Reinigung nicht direkt in Wasser.

- 1 Stecken Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose. Die Nudelmaschine gibt einen Signalton aus. (Abb. 30)

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß angebracht wurden, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

- 2 Befestigen Sie den Deckel auf der Knetkammer. (Abb. 31)

Hinweis: Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Kammerdeckel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist. Während der Nudelzubereitung hört das Gerät automatisch auf zu arbeiten, falls sich der Kammerdeckel lockert.

- 3 Drehen Sie den Drehschalter, um das automatische Programm zur Nudelherstellung auszuwählen, und drücken Sie dann die Start-/Pausetaste. (Abb. 32)

Hinweis: Der ganze Arbeitsvorgang (einschließlich Kneten und Ausgeben) dauert ca. 12 Minuten für 200g Mehl und 18 Minuten für 400g Mehl.

- 4 Wenn der Knetvorgang beginnt, schütten Sie langsam die Flüssigkeit über die gesamte Länge der Deckelöffnung in die Kammer. (Abb. 33)

Hinweis: Während der Teig geknetet wird, geben Sie keine anderen Zutaten hinzu, nachdem Sie die Flüssigkeit hinzugefügt haben. Dies würde die Konsistenz der Nudeln beeinträchtigen.

- 5 Nachdem der Knetvorgang abgeschlossen ist, gibt die Nudelmaschine mehrere Signaltöne aus und beginnt dann nach einigen Sekunden mit der Ausgabe der Nudeln. Stellen Sie einen Behälter direkt unter die Ausgabeöffnung. Schneiden Sie die Nudeln mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug in die gewünschte Länge. (Abb. 34)

Hinweis

- Wenn das Verhältnis von Flüssigkeit und Mehl nicht stimmt, können die Nudeln nicht ausgegeben werden. Bereiten Sie in diesem Fall die Zutaten erneut zu.
- Schneiden Sie die Nudeln mit dem Reinigungswerkzeug von oben nach unten ab.

- 6 Wenn die Ausgabe abgeschlossen ist, gibt das Gerät mehrere Signaltöne aus.

Hinweis: Drehen Sie den Drehschalter nicht auf die Position AUS, wenn der gesamte Vorgang noch nicht abgeschlossen ist (Sie hören einen Signalton).

- 7 Wenn Sie nach Abschluss der Nudelzubereitung restlichen Teig in der Kammer bemerken, können Sie den Drehschalter auf die Position AUS und dann auf das Ausgabeprogramm stellen. Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um das Ausgabeprogramm zu starten. (Abb. 35)

Hinweis

- Sie sehen möglicherweise einige feine Nudelstränge an der Oberfläche der Nudeln. Das ist normal.
- Die Kochzeit der Nudeln variiert je nach Ihren persönlichen Vorlieben, der Nudelform und der Anzahl der Portionen.

Reinigen

Wichtig!

- Drehen Sie den Drehschalter auf die Position AUS, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, und entfernen Sie das Netzkabel, bevor Sie das Gerät reinigen oder auseinandernehmen.
- Tauchen Sie das Hauptgerät nicht in Wasser.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, ätzenden Reinigungsmittel oder Scheuermittel (z. B. Reinigungsbenzin, Alkohol oder Propanol) zur Reinigung des Geräts.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung, da es andernfalls möglicherweise nicht richtig funktioniert.
- Wenden Sie besondere Sorgfalt beim Reinigen des Geräts an, damit Sie sich nicht an scharfen Kanten schneiden.
- Die Formaufsätze und alle abnehmbaren Teile des Geräts können in der Spülmaschine gereinigt werden. Wenn Sie das Gerät in der Spülmaschine reinigen, stellen Sie sicher, dass Sie ein Programm mit einer Höchsttemperatur von 60°C auswählen.

- 1 Drehen Sie den Drehschalter auf AUS, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. (Abb. 36)
- 2 Befolgen Sie die Schritte 1 bis 5 im Kapitel „Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung“.
- 3 Reinigen Sie den Formaufsatz mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug, um Teigrückstände zu entfernen. Anschließend können Sie ihn mit Wasser säubern. (Abb. 37 und 38)
- 4 Verwenden Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste, um alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine zu reinigen. Trocknen Sie alle Teile. (Abb. 39)

42 DEUTSCH

Tipp: Verwenden Sie das spitze Ende der Reinigungsbürste zur Reinigung des inneren Bodens des Presszylinders.

- 5 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine. Trocknen Sie danach alle Teile.
- 6 Säubern Sie das Hauptgerät, den Drehschalter und das Äußere der Nudelmaschine mit einem trockenen Tuch. (Abb. 40)

Hinweis: Nach dem Reinigen sollten Sie sich vergewissern, dass alle Teile und der Formaufsatz ganz trocken sind, bevor Sie sie aufbewahren. Setzen Sie die Nudelmaschine für die nächste Verwendung wieder zusammen.

Aufbewahrung




- 1 Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelhalterung. (Abb. 41)
- 2 Trocknen Sie die Formaufsätze, und bewahren Sie sie in der Aufbewahrungsbox auf. (Abb. 42)

Hinweis: Die kleine Rille in der Aufbewahrungsbox ist für das Reinigungswerkzeug des Capellini-Formaufsatzes vorgesehen, das nicht im Lieferumfang der Nudelmaschine enthalten ist. Es ist separat erhältlich.

- 3 Bewahren Sie die Nudelmaschine nach der Verwendung an einem trockenen, gut belüfteten Ort auf.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, besuchen Sie unsere Website unter www.philips.com/support für eine Liste mit häufig gestellten Fragen, oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät gibt keinen Signalton aus, wenn der Stecker in die Steckdose gesteckt wird.	Der Stecker wurde nicht richtig verbunden, oder die Steckdose führt keinen Strom.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
Das Gerät startet die Nudelzubereitung nicht, wenn der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wird.	Sie haben kein Nudelzubereitungsprogramm ausgewählt oder die Starttaste  nicht gedrückt.	Wählen Sie ein Nudelzubereitungsprogramm aus, und drücken Sie die Starttaste  .
Nach dem Drücken der Start-/Pausetaste  gibt das Gerät Signaltöne aus, aber es funktioniert nicht.	Der Kammerdeckel ist nicht ordnungsgemäß angebracht.	Stellen Sie sicher, dass Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung folgen, um den Kammerdeckel richtig aufzusetzen.

Problem	Ursache	Lösung
Der Kammerdeckel wird von innen nach oben gedrückt.	Es befindet sich zu viel Mehl in der Knetkammer.	Die maximale Menge an Mehl pro Teigfüllung beträgt 400g. Wenn Sie mehr als 400g Mehl in die Knetkammer gegeben haben, reduzieren Sie die Menge und bereiten Sie eine weitere Portion Pasta zu.
	Das Verhältnis von Mehl und Wasser in der Tabelle wurde nicht befolgt. Der Teig ist zu feucht.	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, reinigen Sie die Nudelmaschine, und folgen Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.
	Der Kammerdeckel ist nicht ordnungsgemäß angebracht.	Stellen Sie sicher, dass Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung folgen, um den Kammerdeckel richtig aufzusetzen.
Das Gerät hält während der Verarbeitung an, wenn Sie den Deckel öffnen.	Aus Sicherheitsgründen hält das Gerät immer an, wenn der Deckel während der Verarbeitung geöffnet wird.	Wenn Sie den vorherigen Vorgang fortsetzen wollen, schließen Sie den Deckel fest, und drücken Sie die Start-/ Pausetaste.
Während der Nudelzubereitung stoppt das Gerät, und es wird kein Signalton ausgegeben.	Die Nudelmaschine hat sich aufgrund einer zu langen kontinuierlichen Betriebszeit überhitzt.	Trennen Sie die Nudelmaschine von der Stromversorgung, und lassen Sie sie abkühlen. Achten Sie darauf, die maximale Betriebszeit von 2 Zyklen für alle Anwendungen nicht zu überschreiten. Um die Lebensdauer des Geräts zu optimieren, sollten Sie nach 2 kontinuierlichen Betriebszyklen eine Wartezeit von 30 Minuten einhalten, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.
Während der Nudelzubereitung stoppt das Gerät, und es werden Signaltöne ausgegeben.	Das Verhältnis von Mehl und Wasser in der Tabelle wurde nicht befolgt. Der Teig ist möglicherweise zu trocken.	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, reinigen Sie die Nudelmaschine, und folgen Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.
	Der Knethaken ist möglicherweise durch Fremdkörper blockiert.	
	Es wurde das falsche Programm ausgewählt.	

Problem	Ursache	Lösung
Der Knehtaken befindet sich im Leerlauf, und es kommen keine Nudeln aus der Maschine.	Das Verhältnis zwischen Mehl und Wasser ist falsch.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und nehmen Sie den Teig heraus. Reinigen Sie die Nudelmaschine, messen Sie die Zutaten richtig ab (verwenden Sie eine Küchenwaage zum genauen Wiegen des Mehls), und befolgen Sie die Anweisungen in der Betriebsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.
	Mehl wird nach längerer Aufbewahrung feucht.	Verwenden Sie frisches und ordnungsgemäß gelagertes Mehl.
Die Nudeln brechen leicht.	Das Verhältnis zwischen Mehl und Wasser ist falsch.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und nehmen Sie den Teig heraus. Reinigen Sie die Nudelmaschine, messen Sie die Zutaten richtig ab (verwenden Sie eine Küchenwaage zum genauen Wiegen des Mehls), und befolgen Sie die Anweisungen in der Betriebsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.
	Möglicherweise haben Sie nicht die richtige Mehlsorte verwendet.	Verwenden Sie normales Mehl oder Mehl mit einem höheren Eiweißgehalt (lesen Sie hierzu Kapitel „Verwenden des Pastamakers“ im Benutzerhandbuch oder im mitgelieferten Rezeptbuch).
Die Nudeln kleben zusammen.	Das Verhältnis zwischen Mehl und Wasser ist falsch, es wurde zu viel Wasser in die Knetkammer gegeben.	Messen Sie Mehl und Wasser mit den mitgelieferten Mehl- und Wasserbechern entsprechend den Angaben in der Tabelle zum Verhältnis zwischen Mehl und Wasser ab. Verwenden Sie eine Küchenwaage, um das Mehlgewicht genauer zu messen.

Problem	Ursache	Lösung
Es ist zu viel Teig in der Knetkammer verblieben.	Das Mehl war entweder vor der Verwendung Feuchtigkeit ausgesetzt, oder der Teig ist zu nass.	Lagern Sie das Mehl trocken. Folgen Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.
	Der Teig ist möglicherweise zu trocken.	Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass alle Teile sauber sind.
	Der Knethaken oder die Knetkammer ist noch feucht.	Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind.
	Wasser wurde nicht zum richtigen Zeitpunkt hinzugefügt. Die Art von Mehl ist nicht geeignet.	Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung, um Nudeln herzustellen.
Es läuft etwas Wasser aus dem Gerät aus.	Sie haben vor dem Programmstart Wasser hinzugefügt.	Folgen Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung, um Wasser direkt nach dem Start des Programms hinzuzufügen.
Nach der Nudelzubereitung lässt sich die Knetkammer nicht vom Hauptgerät schieben, bzw. der Presszylinder lässt sich nicht aus der Knetkammer drücken.	Das Gerät stoppt während der Ausgabe, bevor die Nudelzubereitung vollständig abgeschlossen ist.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setzen Sie die einzelnen Teile wieder an ihre Position, bis das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt ist, und drehen Sie den Drehschalter auf die Position AUS. 2. Stecken Sie das Gerät ein, wählen Sie das automatische Programm zur Nudelzubereitung aus, und drücken Sie die Starttaste. Lassen Sie den Knethaken ca. 10 Sekunden laufen, und drehen Sie den Drehschalter dann auf die Position AUS. 3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, zerlegen Sie das Gerät, und reinigen Sie es wie in der Betriebsanleitung beschrieben (siehe Kapitel „Reinigen“).

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλωσορίσατε στη Philips!

Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.philips.com/welcome.

Τι περιέχει η συσκευασία (Εικ. 1)

①	Κύρια μονάδα	⑦	Φλιτζάνι νερό
②	Εγχειρίδιο	⑧	Δίσκος σχήματος
③	Βιβλίο συνταγών	A	Σπαγγέτι
④	Βούρτσα καθαρισμού	B	Φετουτσίνι
⑤	Επίπεδο εργαλείο καθαρισμού	C	Πένες
⑥	Φλιτζάνι αλεύρι	D	Λαζάνια/Ντάμπλινγκ

Επισκόπηση προϊόντος (Εικ. 2)

①	Καλώδιο ρεύματος	⑨	Ράβδος συμπίεσης
②	Σύστημα τύλιξης καλωδίου	⑩	Αναδευτήρας ανάμειξης
③	Κουτί αποθήκευσης	⑪	Κουμπί έναρξης/παύσης
④	Δοχείο ανάμειξης	⑫	Διακόπτης
⑤	Καπάκι δοχείου ανάμειξης	⑬	Ρύθμιση εξαγωγής υπολειμμάτων
⑥	Δίσκος σχήματος	⑭	ΚΛΕΙΣΤΟ
⑦	Εξάρτημα συγκράτησης δίσκου σχήματος	⑮	Ρύθμιση αυτόματης λειτουργίας
⑧	Σωλήνας συμπίεσης		

Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός πριν από την πρώτη χρήση

Σημαντικό:

- Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφαιρέστε και απορρίψτε με ασφάλεια τα υλικά συσκευασίας ή/και τις διαφημιστικές ετικέτες.
- Αφού αφαιρέσετε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα και τα αξεσουάρ, πλύντε και στεγνώστε τα καλά (ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός»).
- Μην χρησιμοποιείτε νερό για να ξεπλύνετε ή να μουλιάσετε την κύρια μονάδα, το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα τροφοδοσίας.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή παρόμοια καθαριστικά, καθώς θα γρατσουνίσουν την πλαστική επιφάνεια και θα επηρεάσουν τη διάρκεια ζωής του παρασκευαστή ζυμαρικών.

- Οι δίσκοι σχήματος και όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα της συσκευής πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Όταν τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει το σωστό πρόγραμμα, με μέγιστη θερμοκρασία τους 60°C.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.

- 1 Τραβήξτε το καπάκι για να το απασφαλίσετε και κατόπιν αφαιρέστε το από το δοχείο ανάμειξης. (Εικ. 3)
- 2 Σύρετε το δοχείο ανάμειξης για να το αφαιρέσετε από την κύρια μονάδα. (Εικ. 4)
- 3 Γυρίστε το εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου σχήματος προς τα αριστερά για να το αφαιρέσετε από την έξοδο του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 5)
- 4 Τοποθετήστε το δάχτυλό σας μέσα στο δοχείο ανάμειξης και πιέστε το σωλήνα συμπίεσης προς τα έξω για να τον σύρετε και να τον αφαιρέσετε από την έξοδο του δοχείου ανάμειξης. Αφαιρέστε τον δίσκο σχήματος και κατόπιν τραβήξτε τη ράβδο συμπίεσης για να την αφαιρέσετε από τον σωλήνα συμπίεσης. (Εικ. 6)
- 5 Αφαιρέστε τον αναδευτήρα από το δοχείο ανάμειξης. (Εικ. 7)
- 6 Καθαρίστε και σκουπίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα και τα αξεσουάρ. (Εικ. 8 και 9)

Συναρμολόγηση

- 1 Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης στην κύρια μονάδα. (Εικ. 10)

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι οι μοχλοί στερέωσης ❶ στην κύρια μονάδα είναι ευθυγραμμισμένοι με τα ανοίγματα στο κάτω μέρος του δοχείου ανάμειξης.

- 2 Τοποθετήστε τον αναδευτήρα στο δοχείο ανάμειξης όπως φαίνεται στην εικόνα. (Εικ. 11)
- 3 Τοποθετήστε το σωλήνα συμπίεσης στο δοχείο ανάμειξης. (Εικ. 12)

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι το μεγάλο άνοιγμα του σωλήνα συμπίεσης είναι στραμμένο προς τα επάνω όταν τοποθετείτε τον σωλήνα στο δοχείο.

- 4 Τοποθετήστε τη ράβδο συμπίεσης στο δοχείο ανάμειξης. Βεβαιωθείτε ότι η ράβδος συμπίεσης μετακινείται σε όλη τη διαδρομή στο σωλήνα συμπίεσης και στον αναδευτήρα συμπίεσης, καθώς και μέσα στον άξονα της κύριας μονάδας.

Σημείωση: Περιστρέψτε ελαφρώς τον αναδευτήρα για να βεβαιωθείτε ότι η ράβδος συμπίεσης έχει συνδεθεί σωστά με τον άξονα ❶ στην κύρια μονάδα. (Εικ. 13)

- 5 Συνδέστε το δίσκο σχήματος στην έξοδο του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 14)

Σημείωση:

- Βεβαιωθείτε ότι η επίπεδη πλευρά του δίσκου σχήματος είναι στραμμένη προς τα έξω.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος σχήματος εφαρμόζει στο σημείο στερέωσης στη ράβδο συμπίεσης.
- Βεβαιωθείτε ότι το βέλος στο δίσκο σχήματος είναι στραμμένο προς τα επάνω καθώς το τοποθετείτε στην έξοδο του δοχείου ανάμειξης. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με το δίσκο σχήματος για λαζάνια/ντάμπλινγκ. Θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι το άνοιγμα του φύλλου για λαζάνια βρίσκεται στο επάνω μέρος. (Εικ. 15)

- 6 Πιέστε το δίσκο σχήματος μέσα από το άνοιγμα του εξαρτήματος συγκράτησης του δίσκου σχήματος και κατόπιν τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης στην έξοδο του δοχείου ανάμειξης. Γυρίστε το εξάρτημα συγκράτησης προς τα δεξιά μέχρι να ασφαλίσει σταθερά στη θέση του. (Εικ. 16)

Να τοποθετείτε πάντα το δίσκο σχήματος στην έξοδο του δοχείου ανάμειξης πριν τοποθετήσετε το εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου σχήματος. Μην τοποθετείτε ποτέ το δίσκο σχήματος στο εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου σχήματος καθώς τα συναρμολογείτε στο δοχείο ανάμειξης. (Εικ. 17)

7 Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο δοχείο ανάμειξης. (Εικ. 18)

Σημείωση: Αν το καπάκι του δοχείου ανάμειξης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, ο διακόπτης ασφαλείας θα εμποδίσει τη λειτουργία της συσκευής.

Χρήση του παρασκευαστή ζυμαρικών

Σημαντικό!

- Τοποθετήστε το προϊόν σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια όπου δεν προκαλούνται κραδασμοί.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα.
- Μην ρίχνετε λιγότερο από 200 γρ. (1 κύπελλο της συσκευής) ή περισσότερο από 400 γρ. (2 κύπελλα της συσκευής) αλεύρι στο δοχείο.
- Προσθέστε αργά τα υγρά μέσα από την υποδοχή νερού αφού η συσκευή ξεκινήσει το ζύμωμα.
- Αν θέλετε να αφαιρέσετε το ζυγισμένο αλεύρι πριν από την επεξεργασία της επόμενης παρτίδας, αδειάστε το δοχείο και επανεκκινήστε τη συσκευή αποσυνδέοντας και συνδέοντάς την ξανά.
- Μην τοποθετείτε υλικά με θερμοκρασία 60°C ή υψηλότερη στον παρασκευαστή ζυμαρικών και μην τοποθετείτε τον παρασκευαστή ζυμαρικών σε περιβάλλοντα με υψηλή θερμοκρασία (60°C), π.χ. σε περιβάλλον αποστείρωσης με υψηλή θερμοκρασία. Αν το κάνετε, θα παραμορφωθεί η συσκευή.
- Μην ρίχνετε υγρά μέσα στο δοχείο ανάμειξης προτού ξεκινήσει η λειτουργία του παρασκευαστή ζυμαρικών.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος σχήματος και το εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου σχήματος έχουν συναρμολογηθεί σωστά προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα.

Προετοιμασία και μέτρηση του αλευριού

1 Γεμίστε μία φορά με αλεύρι ολόκληρο το κύπελλο που παρέχεται με τη συσκευή. Αφαιρέστε το αλεύρι που περισσεύει από το χείλος του κυπέλλου με το παρεχόμενο επίπεδο εργαλείο καθαρισμού. 1 γεμάτο κύπελλο αλεύρι ζυγίζει περίπου 200 γρ. και 2 γεμάτα κύπελλα αλεύρι ζυγίζουν περίπου 400 γρ. (Εικ. 19)

Σημείωση:

- Μην ανακινείτε και μην χτυπάτε το φλιτζάνι για να αφαιρέσετε το αλεύρι που περισσεύει. Αυτό θα επηρεάσει το βάρος του αλευριού.
 - Χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το βάρος με μεγαλύτερη ακρίβεια. (Εικ. 20)
 - Με 200 γρ. αλεύρι παρασκευάζετε περίπου 200 γρ. φρέσκα ζυμαρικά/νουντλς. Με 400 γρ. αλεύρι παρασκευάζετε περίπου 450 γρ. φρέσκα ζυμαρικά/νουντλς.
- 2 Τραβήξτε το καπάκι για να το απασφαλίσετε και κατόπιν αφαιρέστε το από το δοχείο ανάμειξης. (Εικ. 21)

- 3** Ρίξτε το αλεύρι μέσα στο δοχείο. Εάν θέλετε να παρασκευάσετε 2-3 μερίδες, προσθέστε ακόμα ένα κύπελλο αλεύρι, καθώς θα χρειαστείτε 2 κύπελλα (~400 γρ.) αλεύρι συνολικά. (Εικ. 22)

Σημείωση:

- Μην ρίχνετε υγρά μέσα στο δοχείο ανάμειξης σε αυτό το σημείο. Πρέπει να ρίχνετε υγρά μόνο αφού ξεκινήσει να λειτουργεί ο παρασκευαστής ζυμαρικών.
- Μην προσθέτετε λιγότερο από 200 γρ. ή περισσότερο από 400 γρ. αλεύρι στο δοχείο. Εάν προσθέσετε πολύ λίγο ή πάρα πολύ αλεύρι στο δοχείο, η συσκευή μπορεί να μην λειτουργεί.
- Μην ρίχνετε το αλεύρι μέσα στο άνοιγμα του σωλήνα συμπίεσης, διαφορετικά το αλεύρι δεν θα αναμειχθεί ομοιόμορφα στο σωλήνα. (Εικ. 23)

Προετοιμασία και μέτρηση των υγρών

- 1** Μετρήστε τον όγκο των υγρών στο ύψος των ματιών σε μια επίπεδη επιφάνεια. (Εικ. 24)

Σημείωση:

- Μην ρίχνετε υγρά μέσα στο δοχείο ανάμειξης προτού ξεκινήσει η λειτουργία του παρασκευαστή ζυμαρικών.

Υπάρχουν 2 ομάδες ενδείξεων στο παρεχόμενο κύπελλο νερού.

- Όταν χρησιμοποιείτε αλεύρι για όλες τις χρήσεις και μείγμα αβγού για να παρασκευάσετε απλά ζυμαρικά/λαζάνια με αβγό, ανατρέξτε στην πλευρά Α με τα δύο επίπεδα υγρών. (Εικ. 26)
 - Επίπεδο 1 (80 ml): Απαιτούμενη ποσότητα μείγματος αβγού για 1 κύπελλο αλεύρι.
 - Επίπεδο 2 (160 ml): Απαιτούμενη ποσότητα μείγματος αβγού για 2 κύπελλα αλεύρι.
- Για να παρασκευάσετε ένα μείγμα αβγού για απλά ζυμαρικά με αβγό, σπάστε 1 αβγό μέσα στο κύπελλο νερού. Προσθέστε νερό μέχρι την απαιτούμενη ποσότητα όπως φαίνεται στην πλευρά Α και κατόπιν χτυπήστε το νερό και το αβγό μέχρι να ομογενοποιηθούν. (Εικ. 27)
- Όταν χρησιμοποιείτε τους παρακάτω συνδυασμούς από αλεύρι και υγρά για την παρασκευή ζυμαρικών, ανατρέξτε στην πλευρά Β όπου αναφέρονται συγκεκριμένοι όγκοι. (Εικ. 28)
 - Ανάμειξη αλευριού για όλες τις χρήσεις με μείγμα καθαρού νερού/χυμού λαχανικών.
 - Ανάμειξη διαφόρων άλλων αλευριών (όπως φαίνεται στους παρακάτω πίνακες) με μείγμα αβγού/καθαρού νερού/μείγμα χυμού λαχανικών.

Ανατρέξτε στους παρακάτω πίνακες για τις αναλυτικές αναλογίες νερού και αλευριού.

Σημείωση: Αυτοί οι πίνακες δείχνουν την αναλογία αλευριού/υγρών σε 200 γρ. αλεύρι. Όταν χρησιμοποιείτε 400 γρ. αλεύρι για την παρασκευή ζυμαρικών, διπλασιάστε τον όγκο των υγρών (μαζί με τα αβγά) για να πετύχετε τη σωστή αναλογία αλευριού και υγρών.

50 ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Όταν χρησιμοποιείτε μείγμα αβγού για την παρασκευή ζυμαρικών, σπάστε 1 αβγό μέσα στο κύπελλο νερού. Προσθέστε νερό μέχρι την απαιτούμενη ποσότητα όπως φαίνεται παρακάτω και κατόπιν χτυπήστε το νερό και το αβγό μέχρι να ομογενοποιηθούν. (Εικ. 29)

Αλεύρι	Μείγμα αβγού (ml)	Φλιτζάνι νερό
Σκληρό αλεύρι (Σιμιγδάλι 150 γρ. + αλεύρι για όλες τις χρήσεις 50 γρ.)*	85	Πλευρά Β
Αλεύρι ολικής άλεσης 200 γρ.	90	
Όλυρα 200 γρ.	95	
Αλεύρι για ψωμί 200 γρ.	85	
Soba (αλεύρι από φαγόπυρο 130 γρ. + αλεύρι για όλες τις χρήσεις 70 γρ.)*	85	

- Όταν χρησιμοποιείτε καθαρό νερό για την παρασκευή ζυμαρικών, προσθέστε νερό μέχρι την απαιτούμενη ποσότητα όπως φαίνεται παρακάτω.

Αλεύρι	Καθαρό νερό (ml)	Φλιτζάνι νερό
Αλεύρι για όλες τις χρήσεις 200 γρ.	75	Πλευρά Β
Σκληρό αλεύρι (Σιμιγδάλι 150 γρ. + αλεύρι για όλες τις χρήσεις 50 γρ.)*	75	
Αλεύρι ολικής άλεσης 200 γρ.	85	
Όλυρα 200 γρ.	80	

- Όταν χρησιμοποιείτε χυμό λαχανικών (μαζί με 1 αβγό) για την παρασκευή ζυμαρικών, σπάστε 1 αβγό μέσα στο κύπελλο νερού. Προσθέστε χυμό λαχανικών μέχρι την απαιτούμενη ποσότητα όπως φαίνεται παρακάτω και κατόπιν χτυπήστε το χυμό και το αβγό μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Αλεύρι	Χυμός σπανακιού (μαζί με 1 αβγό) (ml)	Χυμός παντζαριού (μαζί με 1 αβγό) (ml)	Χυμός καρότου (μαζί με 1 αβγό) (ml)	Φλιτζάνι νερό
Αλεύρι για όλες τις χρήσεις 200 γρ.	85	85	85	Πλευρά Β
Σκληρό αλεύρι (Σιμιγδάλι 150 γρ. + αλεύρι για όλες τις χρήσεις 50 γρ.)*	85	85	85	

Σημείωση

- Χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το βάρος με μεγαλύτερη ακρίβεια.
- Όταν χρησιμοποιείτε αλεύρι από όσπρια αντί για αλεύρι από σιτάρι, χρειάζεστε 10 με 20 ml λιγότερο νερό. Πρέπει να κάνετε αλλαγές με βάση τον τύπο αλευριού. Για καλά αποτελέσματα κατά την παρασκευή ζυμαρικών, είναι σημαντικό η ζύμη να είναι πολύ θρυμματισμένη, ανεξάρτητα από το αλεύρι που χρησιμοποιείτε.

Σημαντικό!

Οι συνταγές ζυμαρικών που περιλαμβάνονται στο βιβλίο συνταγών έχουν δοκιμαστεί για σίγουρη επιτυχία. Αν πειραματιστείτε ή χρησιμοποιήσετε άλλες συνταγές ζυμαρικών, οι αναλογίες αλευριού και νερού/αυγού θα πρέπει να προσαρμοστούν στις αναλογίες φλιτζανιών αλευριού και νερού που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης του παρασκευαστή ζυμαρικών. Ο παρασκευαστής ζυμαρικών δεν θα έχει τα επιθυμητά αποτελέσματα χωρίς την ανάλογη προσαρμογή της νέας συνταγής.

Σημείωση

- Για καλά αποτελέσματα, η ζύμη πρέπει να φαίνεται τσαλακωμένη στο θάλαμο ζύμωσης. Αν η ζύμη φαίνεται τσαλακωμένη, η συνταγή θα πετύχει. Η συνταγή δεν θα πετύχει αν η ζύμη είναι πολύ υγρή (όπως είναι συνήθως οι ζύμες) ή πολύ ξηρή (μοιάζει μόνο με αλεύρι).
- Οι αλλαγές των εποχών και η χρήση υλικών από διαφορετικές περιοχές ενδέχεται να επηρεάσουν την αναλογία αλευριού/νερού. Ίσως χρειαστούν κάποιες προσαρμογές με βάση τη συνιστώμενη αναλογία.
- Κατά την παρασκευή ζυμαρικών ή μπισκότων χωρίς γλουτένη, μην χρησιμοποιείτε τη συνιστώμενη ποσότητα υγρού που υποδεικνύεται από τη συσκευή.
- Όταν χρησιμοποιείτε αλεύρι από όσπρια ή αλεύρι χωρίς γλουτένη, χρειάζεται λιγότερο νερό από το συνιστώμενο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε περίπου 10-20 ml λιγότερο για αυτές τις συνταγές, αλλά όπως αναφέρθηκε παραπάνω, υπάρχουν διαφορές ανάλογα με τον τύπο του αλευριού.
- Η γλουτένη λειτουργεί ως «σταθεροποιητής» που εξασφαλίζει ότι τα ζυμαρικά δεν θα σπάσουν εύκολα. Το αλεύρι χωρίς γλουτένη δεν περιέχει συνδετικό υλικό, επομένως χρειάζεται ένας πηκτικός παράγοντας για να λειτουργήσει ως «σταθεροποιητής», π.χ. αυγά ή ξανθανικό κόμμι. Τα διάφορα είδη αλευριού χωρίς γλουτένη συμπεριφέρονται διαφορετικά κατά την παρασκευή ζυμαρικών. Ορισμένα αλεύρια δεν είναι κατάλληλα για την παρασκευή ζυμαρικών, π.χ. αλεύρι καρύδας, ενώ άλλες ποικιλίες αλευριού έχουν καλά αποτελέσματα, π.χ. κινόα και φαγόπυρο.
- Κατά την παρασκευή ζυμαρικών με αυγά ή λαχανικά, χτυπήστε το μείγμα αυγού ή το χυμό των λαχανικών ομοιόμορφα με το νερό προτού το ρίξετε στο δοχείο μέσα από την υποδοχή στο καπάκι. Τα υλικά που προσθέτετε πρέπει να είναι σε υγρή μορφή.
- Ανατρέξτε στο βιβλίο συνταγών που συνόδευε τη συσκευή, για να βρείτε διάφορες συνταγές ζυμαρικών σε διάφορες παραλλαγές.

Έναρξη του προγράμματος παρασκευής ζυμαρικών

Σημαντικό!

- Μην επιλέξετε το πρόγραμμα εξαγωγής υπολειμμάτων προτού ολοκληρωθεί η ανάμειξη της ζύμης. Διαφορετικά, θα προκληθεί ζημιά στον παρασκευαστή ζυμαρικών και θα επηρεαστεί η διάρκεια ζωής του.
- Μην αποσυνδέετε το καλώδιο ρεύματος προτού ολοκληρωθεί η διαδικασία. Αν πρέπει να διακόψετε τη διαδικασία παρασκευής ζυμαρικών, γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση «OFF» για να διακόψετε τη διαδικασία και κατόπιν αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα πριν από οποιαδήποτε άλλη λειτουργία.
- Μην υπερβαίνετε τους 2 συνεχόμενους κύκλους λειτουργίας για όλες τις εφαρμογές. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής, μπορείτε να επαναλάβετε τη χρήση της 30 λεπτά αφού ολοκληρώσετε 2 συνεχόμενους κύκλους λειτουργίας.

52 ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Αν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε συνεχόμενα τη συσκευή, καθαρίστε το δίσκο σχήματος με το παρεχόμενο εργαλείο καθαρισμού μετά από κάθε παρτίδα παρασκευής ζυμαρικών. Για μεγαλύτερη ευκολία στον καθαρισμό, μην μουλιάζετε το δίσκο σχήματος απευθείας μέσα στο νερό.

1 Συνδέστε το βύσμα της συσκευής στην πρίζα. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από τον παρασκευαστή ζυμαρικών. (Εικ. 30)

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα.

2 Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο δοχείο ανάμειξης. (Εικ. 31)

Σημείωση: Η συσκευή δεν θα τεθεί σε λειτουργία, αν το καπάκι του δοχείου δεν έχει κλείσει σωστά. Κατά τη διάρκεια της παρασκευής ζυμαρικών, αν το καπάκι του δοχείου χαλαρώσει, η συσκευή θα σταματήσει αυτόματα να λειτουργεί.

3 Γυρίστε το κουμπί ελέγχου για να επιλέξετε την αυτόματη διαδικασία παρασκευής ζυμαρικών και κατόπιν πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης. (Εικ. 32)

Σημείωση: Ολόκληρη η διαδικασία (συμπεριλαμβανομένης της ζύμωσης και της εξαγωγής) διαρκεί περίπου 12 λεπτά για 200 γρ. αλεύρι και 18 λεπτά για 400 γρ. αλεύρι.

4 Αφού αρχίσει το ζύμωμα, ρίξτε αργά τα υγρά σε όλο το μήκος της υποδοχής στο καπάκι. (Εικ. 33)

Σημείωση: Κατά την ανάμειξη της ζύμης, μην προσθέσετε άλλα υλικά αφού ρίξετε τα υγρά. Διαφορετικά, θα επηρεαστεί η τελική υφή των ζυμαρικών.

5 Αφού ο παρασκευαστής τελειώσει το ζύμωμα, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα μερικές φορές και μετά από μερικά δευτερόλεπτα θα ξεκινήσει η εξαγωγή των ζυμαρικών. Τοποθετήστε ένα δοχείο ακριβώς κάτω από την έξοδο. Κόψτε τα ζυμαρικά στο μήκος που θέλετε με το παρεχόμενο εργαλείο καθαρισμού. (Εικ. 34)

Σημείωση

- Αν η αναλογία υγρού και αλευριού δεν είναι σωστή, τα ζυμαρικά δεν θα πετύχουν. Σε αυτήν την περίπτωση, προετοιμάστε ξανά τα υλικά.
- Μετακινήστε το εργαλείο καθαρισμού προς τα κάτω για να κόψετε τα ζυμαρικά.

6 Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία εξαγωγής, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από τη συσκευή μερικές φορές.

Σημείωση: Μην γυρίσετε το κουμπί ελέγχου στη θέση «OFF» πριν ολοκληρωθεί η διαδικασία (θα ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο «μπιπ»).

7 Αφού ολοκληρωθεί η παρασκευή των ζυμαρικών, εάν παρατηρήσετε υπολείμματα ζύμης μέσα στο δοχείο, μπορείτε να γυρίσετε αρχικά το κουμπί ελέγχου στη θέση OFF και κατόπιν στη θέση εξαγωγής υπολειμμάτων. Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσει το πρόγραμμα εξαγωγής υπολειμμάτων. (Εικ. 35)

Σημείωση

- Μπορεί να βρείτε ορισμένα λεπτά κομμάτια ζυμαρικών στην επιφάνεια των ζυμαρικών. Αυτό είναι φυσιολογικό.
- Ο χρόνος μαγειρέματος των ζυμαρικών διαφέρει ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις, τα σχήματα των ζυμαρικών και των αριθμό των μερίδων.

Καθάρισμα

Σημαντικό!

- Γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση «OFF», αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφαιρέστε το καλώδιο ρεύματος πριν καθαρίσετε ή αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή.
- Μην βυθίζετε την κύρια μονάδα σε νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια, καυστικά καθαριστικά ή διαβρωτικά καθαριστικά (π.χ. βενζίνη, οινόπνευμα και προπανόλη) για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Διαφορετικά, η συσκευή ενδέχεται να μην λειτουργεί σωστά.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε τη συσκευή, για να μην κοπείτε από τα αιχμηρά άκρα.
- Οι δίσκοι σχήματος και όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα της συσκευής πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Όταν τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει το σωστό πρόγραμμα, με μέγιστη θερμοκρασία τους 60°C.

- 1 Γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση «OFF» και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα. (Εικ. 36)
- 2 Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 5 στο κεφάλαιο «Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός πριν από την πρώτη χρήση».
- 3 Καθαρίστε το δίσκο σχήματος με το παρεχόμενο εργαλείο καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ζύμης. Στη συνέχεια, μπορείτε να τον καθαρίσετε με νερό. (Εικ. 37 και 38)
- 4 Χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο βουρτσάκι καθαρισμού για να καθαρίσετε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για τα πιάτα ή καθαρίστε τα στο πλυντήριο πιάτων. Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα. (Εικ. 39)

Συμβουλή: Χρησιμοποιήστε το μυτερό άκρο στο βουρτσάκι καθαρισμού για να καθαρίσετε το εσωτερικό κάτω μέρος του σωλήνα συμπίεσης.

- 5 Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα με υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ζεστό νερό ή καθαρίστε τα στο πλυντήριο πιάτων. Στη συνέχεια, στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα.
- 6 Χρησιμοποιήστε ένα στεγνό πανί για να καθαρίσετε την κύρια μονάδα, το κουμπί ελέγχου και τις εξωτερικές επιφάνειες του παρασκευαστή ζυμαρικών. (Εικ. 40)

Σημείωση: Μετά τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και ο δίσκος σχήματος είναι εντελώς στεγνά προτού τα φυλάξετε. Συναρμολογήστε ξανά τον παρασκευαστή ζυμαρικών για την επόμενη χρήση.

Αποθήκευση



- 1 Τυλίξτε το καλώδιο ρεύματος γύρω από το σημείο περιτύλιξης καλωδίου. (Εικ. 41)
- 2 Στεγνώστε τους δίσκους σχήματος και αποθηκεύστε τους στο κουτί αποθήκευσης. (Εικ. 42)

Σημείωση: Η μικρή εσοχή στο κουτί αποθήκευσης έχει σχεδιαστεί για το εργαλείο καθαρισμού του δίσκου σχήματος για φιδέ, που δεν παρέχεται με αυτόν τον παρασκευαστή ζυμαρικών. Το εξάρτημα θα κυκλοφορήσει και θα πωλείται ξεχωριστά.

- 3 Αποθηκεύστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών σε στεγνό, καλά αεριζόμενο χώρο μετά τη χρήση.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνήθη προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Εάν δεν μπορέσετε να λύσετε το πρόβλημα με τις παρακάτω πληροφορίες, ανατρέξτε στη λίστα συχνών ερωτήσεων στη διεύθυνση www.philips.com/support ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Αιτία	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν παράγει ήχο αφού τοποθετήσετε το βύσμα στην πρίζα.	Το βύσμα δεν έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα ή η πρίζα δεν είναι συνδεδεμένη σε πηγή ρεύματος.	Ελέγξτε αν το βύσμα τροφοδοσίας έχει συνδεθεί σωστά και ότι η πρίζα λειτουργεί σωστά.
Η συσκευή δεν ξεκινά τη διαδικασία παρασκευής ζυμαρικών αφού τοποθετήσετε το βύσμα στην πρίζα.	Δεν έχετε επιλέξει πρόγραμμα παρασκευής ζυμαρικών ή δεν πατήσατε το κουμπί έναρξης  .	Επιλέξτε ένα πρόγραμμα παρασκευής ζυμαρικών και πατήστε το κουμπί έναρξης  .
Αφού πατήσατε το κουμπί έναρξης  , η συσκευή παράγει προειδοποιητικούς ήχους και δεν λειτουργεί.	Το καπάκι του δοχείου δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης για να συναρμολογήσετε σωστά το καπάκι του δοχείου.
Το καπάκι του δοχείου έχει ανοίξει από το εσωτερικό.	Υπάρχει υπερβολική ποσότητα αλευριού στο δοχείο ανάμειξης.	Η μέγιστη ποσότητα αλευριού για κάθε παρτίδα είναι 400 γρ. Αν έχετε τοποθετήσει περισσότερα από 400 γρ. αλεύρι στο δοχείο ανάμειξης, μειώστε την ποσότητα και παρασκευάστε ακόμη μια παρτίδα ζυμαρικών.
	Δεν τηρήσατε τις αναλογίες αλευριού και νερού που παρέχονται στον πίνακα «Αναλογίες αλευριού/νερού». Η ζύμη είναι πολύ υγρή.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα, καθαρίστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών και ακολουθήστε ξανά τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, για να ξεκινήσετε εκ νέου την παρασκευή των ζυμαρικών.
Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, η συσκευή σταματά να λειτουργεί όταν ανοίγετε το καπάκι.	Το καπάκι του δοχείου δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης για να συναρμολογήσετε σωστά το καπάκι του δοχείου.
	Για λόγους ασφαλείας, η συσκευή σταματά να λειτουργεί πάντα όταν το καπάκι είναι ανοιχτό κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Αν θέλετε να συνεχιστεί η προηγούμενη λειτουργία, κλείστε το καπάκι σωστά και πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης.

Αιτία	Αιτία	Λύση
Κατά τη διαδικασία παρασκευής ζυμαρικών, η συσκευή σταματά να λειτουργεί και δεν υπάρχει προειδοποιητικός ήχος.	Ο παρασκευαστής ζυμαρικών έχει υπερθερμανθεί λόγω παρατεταμένης και συνεχούς λειτουργίας.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών να κρυώσει. Μην υπερβαίνετε τους 2 συνεχόμενους κύκλους λειτουργίας για όλες τις εφαρμογές. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής, μπορείτε να επαναλάβετε τη χρήση της 30 λεπτά αφού ολοκληρώσετε 2 συνεχόμενους κύκλους λειτουργίας.
Κατά τη διαδικασία παρασκευής ζυμαρικών, η συσκευή σταματά να λειτουργεί και παράγει προειδοποιητικούς ήχους.	<p>Δεν τηρήσατε τις αναλογίες αλευριού και νερού που παρέχονται στον πίνακα «Αναλογίες αλευριού/νερού». Η ζύμη μπορεί να είναι υπερβολικά ξηρή.</p> <p>Ο αναδευτήρας μπορεί να έχει μπλοκάρει από ξένα σώματα.</p> <p>Έχει επιλεχθεί λάθος πρόγραμμα.</p>	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα, καθαρίστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών και ακολουθήστε ξανά τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, για να ξεκινήσετε εκ νέου την παρασκευή των ζυμαρικών.
Ο αναδευτήρας είναι στη λειτουργία αναμονής και δεν βγαίνουν ζυμαρικά.	<p>Η αναλογία αλευριού και νερού δεν είναι σωστή.</p> <p>Το αλεύρι απορροφά υγρασία αν παραμείνει αποθηκευμένο για πολύ καιρό.</p>	<p>Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και πετάξτε τη ζύμη. Καθαρίστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών, μετρήστε σωστά τα υλικά (χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το βάρος του αλευριού με μεγαλύτερη ακρίβεια) και ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης για να ξεκινήσετε και πάλι την παρασκευή ζυμαρικών.</p> <p>Χρησιμοποιήστε φρέσκο ή σωστά αποθηκευμένο αλεύρι.</p>

Αιτία	Αιτία	Λύση
Τα ζυμαρικά σπάνε εύκολα.	Η αναλογία αλευριού και νερού δεν είναι σωστή.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και πετάξτε τη ζύμη. Καθαρίστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών, μετρήστε σωστά τα υλικά (χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το βάρος του αλευριού με μεγαλύτερη ακρίβεια) και ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης για να ξεκινήσετε και πάλι την παρασκευή ζυμαρικών.
	Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο αλευριού.	Χρησιμοποιήστε αλεύρι για όλες τις χρήσεις ή αλεύρι με υψηλότερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη (ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Χρήση του παρασκευαστή ζυμαρικών» στο εγχειρίδιο χρήσης ή στο παρεχόμενο βιβλίο συνταγών).
Τα ζυμαρικά κολλάνε μεταξύ τους.	Η αναλογία αλευριού και νερού δεν είναι σωστή, προσθέσατε υπερβολική ποσότητα νερού στο δοχείο ανάμειξης.	Μετρήστε το αλεύρι και το νερό με το παρεχόμενο κύπελλο αλευριού/νερού και σύμφωνα με τον πίνακα «Αναλογίες αλευριού/νερού». Χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το βάρος του αλευριού με μεγαλύτερη ακρίβεια.
Πάρα πολλά υπολείμματα ζύμης μέσα στο δοχείο.	Το αλεύρι έχει εκτεθεί σε υγρασία πριν από τη χρήση ή η ζύμη είναι πολύ υγρή.	Διατηρήστε το αλεύρι στεγνό κατά την αποθήκευση. Ακολουθήστε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης για να ξεκινήσετε ξανά την παρασκευή των ζυμαρικών.
	Η ζύμη μπορεί να είναι υπερβολικά ξηρή.	Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά πριν από τη χρήση.
	Ο αναδευτήρας ή το δοχείο είναι ακόμη υγρό.	Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν από τη χρήση.
	Το νερό δεν προστέθηκε με τη σωστή σειρά. Το αλεύρι δεν είναι κατάλληλο.	Ακολουθήστε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης για την παρασκευή των ζυμαρικών.
Διαρροή μικρής ποσότητας νερού από τη συσκευή.	Προστίθεται νερό πριν από την έναρξη του προγράμματος.	Ακολουθήστε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, για να προσθέσετε νερό αμέσως μετά την έναρξη του προγράμματος.

Αιτία	Αιτία	Λύση
<p>Μετά την παρασκευή των ζυμαρικών, δεν είναι δυνατή η αφαίρεση του δοχείου ανάμειξης από την κύρια μονάδα ή του σωλήνα συμπίεσης από το δοχείο ανάμειξης.</p>	<p>Η λειτουργία της συσκευής διακόπηκε κατά την εξαγωγή, πριν ολοκληρωθεί εντελώς η διαδικασία παρασκευής ζυμαρικών.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Συναρμολογήστε σωστά τη συσκευή τοποθετώντας τα εξαρτήματα που έχουν αποσυναρμολογηθεί στη θέση τους και γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση «OFF». 2. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα, επιλέξτε το αυτόματο πρόγραμμα παρασκευής ζυμαρικών και πατήστε το κουμπί έναρξης. Αφήστε τον αναδευτήρα να περιστραφεί για περίπου 10 δευτερόλεπτα και κατόπιν γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση «OFF». 3. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, αποσυναρμολογήστε και καθαρίστε την σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης (ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός»).

Introducción

Le felicitamos por su compra y le damos la bienvenida a Philips.

Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en www.philips.com/welcome.

Contenido de la caja (Imagen 1)

①	Unidad principal	⑦	Vaso para agua
②	Manual de usuario	⑧	Disco para dar forma
③	Libro de recetas	A	Espaguetis
④	Cepillo de limpieza	B	Fettuccini
⑤	Utensilio de limpieza plano	C	Macarrones
⑥	Vaso para harina	D	Lasaña/empanadillas

Descripción del producto (Imagen 2)

①	Cable de alimentación	⑨	Barra de compresión
②	Recogecable para almacenamiento	⑩	Palas de mezclado
③	Caja de almacenamiento	⑪	Botón de inicio/pausa
④	Cámara de amasado	⑫	Rueda de control
⑤	Tapa de la cámara de amasado	⑬	Ajuste de extrusión adicional
⑥	Disco para dar forma	⑭	OFF (DESACTIVADO)
⑦	Soporte de discos para dar forma	⑮	Ajuste de funcionamiento automático
⑧	Tubo de compresión		

Desmontaje y limpieza antes del primer uso

Importante:

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire y deseche de forma adecuada los materiales del embalaje o las etiquetas promocionales.
- Retire todas las piezas desmontables y los accesorios, lávelos y séquelos bien (consulte el capítulo "Limpieza").
- No utilice agua para enjuagar o poner en remojo la unidad principal, el cable de alimentación o el enchufe.
- No utilice estropajos o utensilios de limpieza similares, ya que pueden arañar la superficie de plástico y afectar a la vida útil de la máquina de hacer pasta.
- Los discos para dar forma y todas las piezas desmontables del aparato se pueden lavar en el lavavajillas. Cuando los lave en el lavavajillas, asegúrese de seleccionar el programa adecuado, con una temperatura máxima no superior a 60°C.
- Este aparato es solo para uso doméstico.

- 1 Tire de la tapa para desbloquearla y, a continuación, retírela de la cámara de amasado. (Imagen 3)

- 2 Deslice la cámara de amasado hasta extraerla de la unidad principal. (Imagen 4)
- 3 Gire el soporte de discos para dar forma hacia la izquierda para extraerlo de la salida de la cámara de amasado. (Imagen 5)
- 4 Coloque el dedo en la cámara de amasado y empuje el tubo de compresión hacia fuera para deslizarlo fuera de la salida de la cámara de amasado. Desmonte el disco para dar forma y, a continuación, extraiga la barra de compresión del tubo de compresión. (Imagen 6).
- 5 Extraiga la pala de amasado de la cámara de amasado. (Imagen 7)
- 6 Limpie todas las piezas desmontables y los accesorios y, a continuación, séquelos. (Imagen 8 y 9)

Montaje

- 1 Deslice la cámara de amasado hasta introducirla en la unidad principal. (Imagen 10)

Nota: Asegúrese de que las palancas de fijación ❶ de la unidad principal están colocadas con las aberturas en la parte inferior de la cámara de amasado.

- 2 Coloque la pala de amasado en la cámara de amasado como se muestra en la ilustración. (Imagen 11)
- 3 Introduzca el tubo de compresión en la cámara de amasado. (Imagen 12)

Nota: Asegúrese de que la abertura grande del tubo de compresión está orientada hacia arriba cuando introduzca el tubo en la cámara.

- 4 Introduzca la barra de compresión en la cámara de amasado. Asegúrese de que la barra de compresión se desliza hasta el fondo del tubo de compresión y la pala de amasado, y dentro del eje de la unidad principal.

Nota: Gire ligeramente la pala de amasado para asegurarse de que la barra de compresión está bien conectada al eje ❶ de la unidad principal. (Imagen 13)

- 5 Coloque el disco para dar forma en la salida de la cámara de amasado. (Imagen 14)

Nota:

- Asegúrese de que el lado plano del disco para dar forma está orientado hacia fuera.
- Asegúrese de que el disco para dar forma encaja en el punto de fijación de la barra de compresión.
- Asegúrese de que la flecha del disco para dar forma está orientada hacia arriba cuando lo coloque en la salida de la cámara de amasado. Preste especial atención cuando lo haga con el disco para dar forma de lasaña/tartaleta. De esta forma se asegurará de que la abertura de la lámina de lasaña esté en la parte superior. (Imagen 15)

- 6 Presione el disco para dar forma en la abertura del soporte de discos para dar forma y, a continuación, monte el soporte en la salida de la cámara de amasado. Gire el soporte hacia la derecha para bloquearlo firmemente en su lugar. (Imagen 16)

Coloque siempre el disco para dar forma en la salida de la cámara de amasado antes de montar el soporte de discos para dar forma. Nunca ponga el disco para dar forma en el soporte de discos para dar forma ni los monte en la salida de la cámara de amasado al mismo tiempo. (Imagen 17)

- 7 Coloque la tapa en la cámara de amasado. (Imagen 18)

Nota: Si la tapa de la cámara de amasado no está bien instalada, el interruptor de seguridad evitará que el aparato se ponga en funcionamiento.

Uso de la máquina de hacer pasta

Importante

- Coloque el producto sobre una superficie plana y evite que la mesa vibre o se tambalee.
- Asegúrese de que todas las piezas están bien montadas antes de enchufarlo.
- No ponga menos de 200g (1 vaso incluido) o más de 400g (2 vasos) de harina en la cámara.
- Vierta el líquido lentamente a través de la ranura para el agua después de que el aparato empiece a amasar.
- Si desea desechar la harina pesada antes de procesar el siguiente lote, vacíe la cámara y reinicie el aparato desenchufándolo y volviéndolo a enchufar.
- No ponga ingredientes que estén a 60°C o más en la máquina de hacer pasta, ni coloque la máquina en un entorno con una temperatura elevada (60°C), como un entorno de esterilización de alta temperatura. El aparato se deformará si lo hace.
- No vierta el líquido en la cámara de amasado antes de que la máquina de hacer pasta esté en marcha.
- Asegúrese de que el disco para dar forma y el soporte de discos para dar forma están bien montados antes de enchufar el aparato.

Preparación y medición de la harina

- 1 Llene el vaso medidor incluido con harina hasta el borde. Retire el exceso de harina del borde del vaso con el utensilio de limpieza plano que se incluye. Un vaso lleno de harina pesa aproximadamente 200g y dos vasos llenos pesan aproximadamente 400g. (Imagen 19)

Nota:

- No sacuda ni golpee el vaso medidor de harina para retirar el exceso. Esto afectará al peso de la harina.
- Utilice una báscula de cocina para medir el peso de forma más exacta. (Imagen 20)
- 200g de harina dan para preparar unos 200g de pasta o fideos frescos. 400g de harina dan para preparar unos 450g de pasta o fideos frescos.

- 2 Tire de la tapa para desbloquearla y, a continuación, retírela de la cámara de amasado. (Imagen 21)
- 3 Vierta la harina en la cámara. Si desea preparar dos o tres raciones, añada un segundo vaso de harina, ya que se necesitarán dos vasos (~400g) de harina en total. (Imagen 22)

Nota:

- No vierta el líquido en la cámara de amasado en ese momento. Vierta el líquido después de que la máquina de hacer pasta esté en marcha.
- No ponga menos de 200g o más de 400g de harina en la cámara. Si pone muy poca harina o demasiada en la cámara, puede que el aparato no funcione.
- No vierta la harina en la abertura del tubo de compresión, ya que la harina no se mezclará de forma uniforme en el tubo. (Imagen 23)

Preparación y medición del líquido

- 1 Mida el volumen de líquido al nivel de la vista sobre una superficie plana. (Imagen 24)

Nota:

- No vierta el líquido en la cámara de amasado antes de que la máquina de hacer pasta esté en marcha.

El vaso medidor de agua incluido cuenta con dos conjuntos de marcas para agua.

- Si utiliza harina normal y huevo batido para preparar pasta o lasaña al huevo normal, consulte el lado A con dos niveles de líquido. (Imagen 26)
 - Nivel 1 (80 ml): cantidad de huevo batido necesaria para un vaso de harina.
 - Nivel 2 (160 ml): cantidad de huevo batido necesaria para dos vasos de harina.
- Para preparar el huevo batido para la pasta al huevo normal, rompa un huevo en el vaso para agua. Añada agua hasta la cantidad necesaria como se muestra en el lado A y, a continuación, bata el huevo con agua para mezclarlos. (Imagen 27)
- Cuando utilice las siguientes combinaciones de harina y líquido para preparar pasta, consulte el lado B con el volumen específico. (Imagen 28)
 - Harina normal mezclada con una mezcla de agua pura y zumo de verduras.
 - Otras harinas (como se muestra en las tablas siguientes) mezcladas con una mezcla de huevo batido, agua pura y zumo de verduras.

Consulte las tablas siguientes para obtener detalles sobre las cantidades de agua y harina.

Nota: Estas tablas muestran las cantidades de harina y líquido para 200g de harina. Si utiliza 400g de harina para preparar pasta, utilice el doble de volumen de líquido (con el huevo incluido) para que las cantidades de harina y líquido sean correctas.

- Si utiliza huevo batido para preparar pasta, rompa un huevo en el vaso para agua. Añada agua hasta la cantidad necesaria como se muestra más abajo y, a continuación, bata el huevo con agua para mezclarlos. (Imagen 29)

Harina	Huevo batido (ml)	Vaso para agua
Trigo duro (150g de harina se sémola y 50gramos de harina normal)*	85	Lado B
200g de harina integral	90	
200g de espelta	95	
200g de harina para hacer pan	85	
Soba (130g de harina de trigo sarraceno y 70g de harina normal)*	85	

- Si utiliza agua pura para preparar pasta, añada la cantidad necesaria de agua como se muestra a continuación.

Harina	Agua pura (ml)	Vaso para agua
200g de harina normal	75	Lado B
Trigo duro (150g de harina se sémola y 50gramos de harina normal)*	75	
200g de harina integral	85	
200g de espelta	80	

62 ESPAÑOL

- Si utiliza zumo de verduras (con un huevo incluido) para preparar pasta, rompa un huevo en el vaso para agua. Añada zumo de verduras hasta la cantidad necesaria como se muestra más abajo y, a continuación, bata el huevo con el zumo para mezclarlos.

Harina	Zumo de espinacas (con un huevo incluido) (ml)	Zumo de remolacha (con un huevo incluido) (ml)	Zumo de zanahoria (con un huevo incluido) (ml)	Vaso para agua
200g de harina normal	85	85	85	Lado B
Trigo duro (150g de harina se sémola y 50gramos de harina normal)*	85	85	85	

Nota:

- Utilice una báscula de cocina para medir el peso de forma más exacta.
- Si utiliza harina de legumbres, utilice entre 10 y 20 ml menos de agua que con harina de trigo. Los valores cambian dependiendo del tipo de harina. Para obtener buenos resultados en pasta, es importante que la consistencia de la masa sea muy migajosa, independientemente de la harina que utilice.

Importante

Se ha comprobado que las recetas de pasta que se incluyen en el libro de recetas salen bien. Si experimenta o utiliza otras recetas de pasta, las cantidades de harina y agua/huevo deberán ajustarse según las cantidades de vasos de agua y harina que se incluyen en la máquina de hacer pasta. La máquina de hacer pasta no funcionará correctamente sin ajustar la nueva receta como corresponda.

Nota:

- Para obtener un buen resultado, es muy importante que la masa adquiera una textura migajosa durante el amasado. De esta forma, la receta será un éxito. En cambio, si la masa queda demasiado húmeda (tiene mucha consistencia) o demasiado seca (posee un aspecto harinoso), no podrá prepararla correctamente.
- Los cambios de estación y el uso de ingredientes de diferentes regiones pueden afectar a las cantidades de harina y agua. Puede ajustarlas en función de la proporción recomendada.
- Al preparar pasta sin gluten o galletas, no siga la cantidad de líquido recomendada que se indica en el aparato.
- Si utiliza harina de legumbres o harina sin gluten, necesitará menos agua de la recomendada. Puede utilizar entre 10 y 20 ml menos para estas recetas, pero tal y como mencionamos previamente, el tipo de harina puede influir en el resultado.
- El "Gluten" es un aglutinante que garantiza que la pasta no se rompa fácilmente. Sin embargo, la harina sin gluten no contiene aglutinante, por lo que se necesita un espesante que actúe como tal, por ejemplo huevos o goma xantana. Los distintos tipos de harina sin gluten ofrecen diferentes resultados al preparar pasta. Algunas harinas no son adecuadas para preparar pasta, como la harina de coco; algunos tipos de harina van bien, como la de quinoa o la de trigo sarraceno.
- Cuando prepare pasta al huevo o pasta de verduras, asegúrese de batir la mezcla con el huevo o el zumo de verduras uniformemente con el agua antes de verter la mezcla en la cámara a través de la ranura de la tapa. Cuando añada los ingredientes, asegúrese de que están en estado líquido.

- Consulte el libro de recetas incluido para conocer otras variaciones de las recetas de pasta.

Inicio del programa para preparar pasta

Importante

- No seleccione el programa de extrusión adicional antes de que se complete el amasado. De lo contrario, se podría dañar la máquina de hacer pasta, así como reducir su vida útil.
- No desconecte el cable de alimentación antes de que se complete el proceso. Si tiene que detener el proceso de preparación de la pasta, gire el botón de control hasta la posición "OFF" para detenerlo y, a continuación, desconecte el cable de alimentación de la toma antes de llevar a cabo otras operaciones.
- No supere el ciclo de funcionamiento máximo de dos ciclos seguidos en cualquier tipo de uso. Para proteger mejor la vida útil del aparato, puede reiniciarlo después de 30 minutos tras dos ciclos de funcionamiento continuo.
- Si tiene previsto usar el aparato de forma continua, limpie cada disco para dar forma con el utensilio de limpieza incluido después de cada sesión de preparación de pasta. Para facilitar la limpieza, no ponga en remojo el disco para dar forma directamente en agua.

- 1 Enchufe la clavija del aparato a la toma de corriente. La máquina de hacer pasta emite una señal acústica. (Imagen 30)

Nota: Asegúrese de que todas las piezas están bien montadas antes de enchufar el aparato.

- 2 Coloque la tapa en la cámara de amasado. (Imagen 31)

Nota: El aparato no empezará a funcionar si la tapa de la cámara no está bien cerrada. Durante el proceso de preparación de la pasta, si la tapa de la cámara se suelta, el aparato dejará de funcionar automáticamente.

- 3 Gire el botón de control para seleccionar el proceso de preparación de pasta automático y, a continuación, pulse el botón de encendido/pausa. (Imagen 32)

Nota: El proceso de preparación completo (que incluye amasado y extrusión) tarda unos 12 minutos para 200g de harina y 18 minutos para 400g de harina.

- 4 Cuando se inicie el amasado, vierta lentamente el líquido a lo largo de la longitud de la ranura de la tapa. (Imagen 33)

Nota: Durante el amasado, no añada otros ingredientes una vez que haya vertido el líquido. De lo contrario, afectará a los resultados de la textura de la pasta.

- 5 Cuando la máquina de hacer pasta termine de amasar, emitirá unos cuantos pitidos y la extrusión de la pasta se iniciará después de unos segundos. Coloque un recipiente justo debajo de la salida. Corte la pasta a la longitud que desee con el utensilio de limpieza. (Imagen 34)

Nota:

- Si las cantidades de líquido y harina no son correctas, la extrusión no se realizará correctamente. En ese caso, prepare los ingredientes de nuevo.
- Mueva el utensilio de limpieza hacia abajo para cortar la pasta.

- 6 Cuando finalice el proceso de extrusión, el aparato emitirá unos cuantos pitidos.

Nota: No gire el botón de control hasta la posición "OFF" antes de que finalice el proceso (oír un "pitido").

- 7 Cuando se complete la preparación de la pasta, si observa que queda un poco de masa dentro de la cámara, puede girar el botón de control hasta la posición OFF y, a continuación, volver a girarlo hasta la posición de extrusión adicional. Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el programa de extrusión adicional. (Imagen 35)

Nota:

- Puede que encuentre algunos hilos de pasta en la superficie de esta. Esto es normal.
- El tiempo de cocción de la pasta varía en función de las preferencias personales, las formas de la pasta y el número de raciones.

Limpieza

Importante

- Gire el botón de control hasta la posición "OFF", apague el aparato y desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar o desmontar el aparato.
- No sumerja la unidad principal en el agua.
- No utilice un estropajo, limpiadores cáusticos ni limpiadores abrasivos (por ejemplo, gasolina, alcohol y propanol) para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato después de cada uso; si no lo hace, puede que no funcione correctamente.
- Tenga especial cuidado cuando limpie el aparato para evitar cortarse con los bordes afilados.
- Los discos para dar forma y todas las piezas desmontables del aparato se pueden lavar en el lavavajillas. Cuando los lave en el lavavajillas, asegúrese de seleccionar el programa adecuado, con una temperatura máxima no superior a 60°C.

- 1 Gire el botón de control hasta la posición "OFF" y desconecte la clavija de la toma de corriente. (Imagen 36)
- 2 Siga los pasos 1 a 5 del capítulo "Desmontaje y limpieza antes del primer uso".
- 3 Limpie el disco para dar forma con el utensilio de limpieza incluido para retirar los restos de masa. A continuación, puede limpiarlo con agua. (Imagen 37 y 38)
- 4 Utilice el cepillo de limpieza incluido para limpiar todas las piezas desmontables con detergente líquido y agua caliente, o en el lavavajillas. Seque todas las piezas. (Imagen 39)

Consejo: Utilice el extremo en punta del cepillo de limpieza para limpiar la parte inferior del interior del tubo de compresión.

- 5 Limpie todas las piezas desmontables con detergente líquido y agua caliente, o en el lavavajillas. A continuación, seque todas las piezas.
- 6 Utilice un paño seco para limpiar la unidad principal, el botón de control y el exterior de la máquina de hacer pasta. (Imagen 40)

Nota: Después de la limpieza, asegúrese de que todas las piezas y el disco para dar forma se secan bien al aire antes de guardarlos. Monte la máquina de hacer pasta de nuevo para el siguiente uso.

Almacenamiento




- 1 Enrolle el cable de alimentación alrededor del recogecable. (Imagen 41)
- 2 Seque los discos para dar forma y guárdelos en la caja de almacenamiento. (Imagen 42)

Nota: La pequeña ranura de la caja de almacenamiento se ha diseñado para el utensilio de limpieza del disco para dar forma a cabello de ángel, que no se incluye en la máquina para hacer pasta. Se lanzará y venderá por separado.

- 3 Guarde la máquina de hacer pasta en un lugar seco y bien ventilado después de su uso.

Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite www.philips.com/support para consultar una lista de preguntas más frecuentes, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en su país.

Problema	Causa	Solución
El aparato no suena después de enchufarlo a la toma de corriente.	La clavija no está bien conectada o la toma no está conectada a una fuente de alimentación.	Compruebe si la clavija está bien enchufada y la toma funciona correctamente.
El aparato no inicia el proceso de preparación de la pasta después de enchufarlo a la toma de corriente.	No ha seleccionado un programa de preparación de pasta o pulsado el botón de inicio  .	Seleccione un programa de preparación de pasta y pulse el botón de inicio  .
Después de pulsar el botón de inicio  , el aparato emite sonidos de alarma y no funciona.	La tapa de la cámara no está bien montada.	Asegúrese de seguir el manual de usuario para montar la tapa de la cámara correctamente.
La tapa de la cámara se ha abierto debido a la presión desde el interior.	Hay demasiada harina en la cámara de amasado.	La cantidad máxima de harina por lote es de 400g. Si ha puesto más de 400 g de harina en la cámara de amasado, reduzca la cantidad y haga otro lote de pasta.
	No ha seguido las cantidades de harina y agua indicadas en la "Tabla de cantidades de harina y agua". La masa está demasiado húmeda.	Desconecte el aparato de la fuente de alimentación, limpie la máquina de hacer pasta y siga el manual de usuario de nuevo para reiniciar el proceso de preparación de pasta.
	La tapa de la cámara no está bien montada.	Asegúrese de seguir el manual de usuario para montar la tapa de la cámara correctamente.

Problema	Causa	Solución
Durante el procesamiento, el aparato deja de funcionar al abrir la tapa.	Por motivos de seguridad, el aparato siempre deja de funcionar cuando se abre la tapa durante el procesamiento.	Si necesita reanudar la operación anterior, cierre la tapa correctamente y pulse el botón de inicio/pausa.
Durante el proceso de preparación de la pasta, el aparato deja de funcionar y no se emite ningún sonido de alarma.	La máquina de hacer pasta se ha sobrecalentado debido a un uso prolongado y continuo.	Desconéctela de la fuente de alimentación y deje que la máquina de hacer pasta se enfríe. No supere el ciclo de funcionamiento máximo de dos ciclos seguidos en cualquier tipo de uso. Para proteger mejor la vida útil del aparato, puede reiniciarlo después de 30 minutos tras dos ciclos de funcionamiento continuo.
Durante el proceso de preparación de la pasta, el aparato deja de funcionar y emite sonidos de alarma.	No ha seguido las cantidades de harina y agua indicadas en la "Tabla de cantidades de harina y agua". Puede que la masa esté demasiado seca.	Desconecte el aparato de la fuente de alimentación, limpie la máquina de hacer pasta y siga el manual de usuario de nuevo para reiniciar el proceso de preparación de pasta.
	Puede que la pala de amasado esté bloqueada por algún objeto extraño.	
	Se ha seleccionado el programa incorrecto.	
La pala de amasado se queda parada y no sale pasta.	Las cantidades de harina y agua son incorrectas.	Desconecten la clavija de la fuente de alimentación y deseche la masa. Limpie la máquina de hacer pasta, mida los ingredientes correctamente (utilice una báscula de cocina para medir el peso de la harina de forma más exacta) y siga las instrucciones del manual de usuario para reiniciar el proceso de preparación de pasta.
	La harina se humedece después de guardarla durante mucho tiempo.	Utilice harina que tenga poco tiempo y se haya guardado correctamente.

Problema	Causa	Solución
<p>La pasta se rompe con facilidad.</p>	<p>Las cantidades de harina y agua son incorrectas.</p>	<p>Desconecten la clavija de la fuente de alimentación y deseche la masa. Limpie la máquina de hacer pasta, mida los ingredientes correctamente (utilice una báscula de cocina para medir el peso de la harina de forma más exacta) y siga las instrucciones del manual de usuario para reiniciar el proceso de preparación de pasta.</p>
	<p>No ha utilizado el tipo de harina correcto.</p>	<p>Utilice harina normal o harina con un mayor contenido de proteínas (consulte el capítulo “Uso de la máquina de hacer pasta” del manual de usuario o el libro de recetas incluido).</p>
<p>La pasta se pega.</p>	<p>Las cantidades de harina y agua son incorrectas; se ha vertido demasiada agua en la cámara de amasado.</p>	<p>Mida la harina y el agua con el vaso para harina y agua incluido, y de acuerdo con la “Tabla de cantidades de harina y agua”. Utilice una báscula de cocina para medir el peso de la harina de forma más exacta.</p>
<p>Queda demasiada masa dentro de la cámara.</p>	<p>La harina se ha expuesto a la humedad antes de usarla o la masa está demasiado húmeda.</p>	<p>Mantenga seca la harina durante su almacenamiento. Siga las instrucciones del manual de usuario para reiniciar el proceso de preparación de pasta.</p>
	<p>Puede que la masa esté demasiado seca.</p>	<p>Asegúrese de que todas las piezas están limpias antes de usarla.</p>
	<p>La pala de amasado o la cámara siguen húmedas.</p>	<p>Asegúrese de que todas las piezas están completamente secas antes de usarla.</p>
<p>Sale una pequeña cantidad de agua del aparato.</p>	<p>El agua no se ha añadido en el orden correcto. El tipo de harina no es el adecuado.</p>	<p>Siga las instrucciones del manual de usuario para elaborar la pasta.</p>
<p>Sale una pequeña cantidad de agua del aparato.</p>	<p>Se ha añadido el agua antes de iniciar el programa.</p>	<p>Siga las instrucciones del manual de usuario, que indican que se debe añadir el agua después de que se inicie el programa.</p>

Problema	Causa	Solución
<p>Después de preparar la pasta, no se pueden extraer la cámara de amasado de la unidad principal ni el tubo de compresión de la cámara de amasado.</p>	<p>El aparato se ha detenido durante la extrusión antes de que el proceso de preparación de la pasta finalice por completo.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Vuelva a colocar las piezas desmontadas en su lugar hasta que el aparato esté bien montado y gire el botón de control hasta la posición OFF.2. Enchufe el aparato, seleccione el programa de preparación de pasta automático y pulse el botón de inicio. Deje que la pala de amasado gire durante aproximadamente 10 segundos y, a continuación, gire el botón de control hasta la posición OFF.3. Desenchufe, desmonte y limpie el aparato como se describe en el manual de usuario (consulte el capítulo "Limpieza").

Johdanto

Olet tehnyt erinomaisen valinnan ostaessasi Philipsin laitteen.

Hyödynnä Philipsin tukipalveluita rekisteröimällä tuotteesi osoitteessa

www.philips.com/welcome.

Pakkauksen sisältö (kuva 1)

① Päälaite	⑦ Vesimitta
② Käyttöopas	⑧ Muottilevy
③ Reseptivihko	A Spagetti
④ Puhdistusharja	B Fettuccine
⑤ Litteä puhdistusväline	C Penne
⑥ Jauhomitta	D Lasagne/myky

Tuotteen yleiskuvaus (kuva 2)

① Virtajohto	⑨ Puristustanko
② Johdon säilytyspidike	⑩ Sekoitusosa
③ Säilytyslaatikko	⑪ Käynnistuspainike
④ Sekoitusastia	⑫ Valitsin
⑤ Sekoitusastian kansi	⑬ Lisäpuristusasetus
⑥ Muottilevy	⑭ OFF
⑦ Muottilevyn pidike	⑮ Automaattinen toiminta-asetus
⑧ Puristusputki	

Laitteen purkaminen ja puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttökertaa

Tärkeää:

- Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit ja/tai mainosetiketit turvallisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa.
- Ota ulos kaikki irrotettavat osat ja lisävarusteet ja pese ja kuivaa huolellisesti kaikki osat ja lisävarusteet (katso kohta Puhdistaminen).
- Älä huuhtelee tai liota päälaitetta, virtajohtoa tai pistoketta vedellä.
- Älä käytä hankaustyynyjä tai vastaavia puhdistusvälineitä, sillä ne naarmuttavat muovipintaa ja lyhentävät pastakoneen käyttöikä.
- Muottilevyt ja laitteen kaikki irrotettavat osat ovat konepestäviä. Kun puhdistat ne astianpesukoneessa, varmista, että valitset oikean ohjelman, jonka enimmäislämpötila on 60°C.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.

1 Avaa kannen lukitus vetämällä kannesta ja irrota kansi sekoitusastiasta. (kuva 3)

70 SUOMI

- 2 Liu'uta sekoitusastia pois päälaitteesta. (kuva 4)
- 3 Käännä muottilevyn pidikettä vastapäivään ja irrota se sekoitusastiasta. (kuva 5)
- 4 Laita sormi sekoitusastiaan ja työnnä puristusputkea ulospäin, jotta se liukuu ulos sekoitusastiasta. Irrota muottilevy ja vedä sitten puristustanko ulos puristusputkesta. (kuva 6)
- 5 Ota sekoitusosa pois sekoitusastiasta. (kuva 7)
- 6 Puhdista kaikki irrotettavat osat ja lisävarusteet ja pyyhi ne kuiviksi. (kuva 8 ja 9)

Kokoaminen

- 1 Liu'uta sekoitusastia päälaitteeseen. (kuva 10)

Huomautus: Varmista, että päälaitteen kiinnitysvivut ❶ on asennettu sekoitusastian pohjan aukkoihin.

- 2 Laita sekoitusosa sekoitusastiaan kuvassa osoitetulla tavalla. (kuva 11)
- 3 Aseta puristusputki sekoitusastiaan. (kuva 12)

Huomautus: Varmista, että puristusputken suuri aukko on ylöspäin, kun laitat putken astiaan.

- 4 Aseta puristustanko sekoitusastiaan. Varmista, että puristustanko liukuu sekä puristusputken että sekoitusosan läpi päälaitteen akseliin.

Huomautus: Käännä sekoitusosaa hieman, jotta voit varmistua, että puristustanko on liitetty oikein ❶ päälaitteen akseliin. (kuva 13)

- 5 Kiinnitä muottilevy sekoitusastiaan. (kuva 14)

Huomautus:

- Varmista, että muottilevyn litteä puoli on ulospäin.
- Varmista, että muottilevy sopii puristustangon kiinnityspisteeseen.
- Varmista, että muottilevyn nuoli osoittaa ylöspäin, kun kiinnität levyn sekoitusastiaan. Huomioi tämä erityisesti, kun käytät lasagnen/mykyn muottilevyä. Tällä varmistetaan, että lasagnelevyn aukko on ylöspäin. (kuva 15)

- 6 Työnnä muottilevy muottilevyn pidikkeen aukosta ja kiinnitä pidike sekoitusastiaan. Lukitse pidike paikalleen kääntämällä sitä myötäpäivään. (kuva 16)

Kiinnitä aina muottilevy sekoitusastiaan, ennen kuin kokoat muottilevyn pidikkeen. Älä koskaan laita muottilevyä muottilevyn pidikkeeseen ja kokoa niitä yhtä aikaa sekoitusastiassa. (kuva 17)

- 7 Kiinnitä kansi sekoitusastiaan. (kuva 18)

Huomautus: Jos sekoitusastian kantta ei ole asennettu oikein, turvakatkaisin estää laitteen toiminnan.

Pastakoneen käyttö

Tärkeää

- Sijoita laite tasaiselle alustalle ja estä pöytä huojumasta tai tärisemästä.
- Varmista, että kaikki osat ovat kunnolla paikoillaan, ennen kuin kytket laitteen pistorasiaan.
- Älä laita astiaan alle 200 g (1 mukana toimitettu jauhomittallinen) tai yli 400 g (2 mukana toimitettua jauhomittalista) jauhoja.

- Kaada nestettä hitaasti vesiaukosta, kun laite on aloittanut vaivaamisen.
- Jos haluat hävittää punnitut jauhot ennen seuraavan erän käsittelyä, tyhjennä astia ja käynnistä laite uudelleen kytkemällä se ensin irti ja sitten takaisin käyttöön.
- Älä laita pastakoneeseen mitään aineita, joiden lämpötila on 60°C tai enemmän, tai sijoita pastakonetta kuumaan (60°C) ympäristöön, kuten korkean lämpötilan sterilointiympäristöön. Tämä vaurioittaa laitetta.
- Älä kaada nestettä sekoitusastiaan, ennen kuin pastakone on käynnissä.
- Varmista ennen laitteen virran kytkemistä, että muottilevy ja muottilevyn pidike on koottu oikein.

Valmistelu ja jauhojen mittaaminen

- 1 Ota yksi täysi kupillinen jauhoja mukana toimitetulla jauhomitalla. Vedä jauhojen pinta tasaiseksi pyyhkäisemällä ylimääräinen jauho pois litteällä puhdistusvälineellä. 1 täysi jauhomitallinen painaa noin 200 g ja 2 jauhomitallista noin 400 g. (kuva 19)

Huomautus:

- Älä tasaa jauhojen pintaa ravistamalla tai kopauttamalla jauhomitaa. Tämä vaikuttaa jauhojen painoon.
- Mittaa paino tarkemmin keittiövaaka'alla. (kuva 20).
- 200 grammasta jauhoja saadaan noin 200 g tuorepastaa/-nuudeleita. 400 grammasta jauhoja saadaan noin 450 g tuorepastaa/-nuudeleita.

- 2 Avaa kannen lukitus vetämällä kannesta ja irrota kansi sekoitusastiasta. (kuva 21)
- 3 Kaada jauhot sekoitusastiaan. Jos haluat valmistaa 2–3 annosta, lisää toinen kupillinen jauhoja, sillä tarvitet kokonaisuudessaan kaksi kupillista (~400 g) jauhoja. (kuva 22)

Huomautus:

- Älä kaada nestettä sekoitusastiaan tässä vaiheessa. Kaada nestettä vasta, kun pastakone on käynnissä.
- Älä laita astiaan alle 200 g tai yli 400 g jauhoja. Jos laitat astiaan liian vähän tai liikaa jauhoja, laite ei ehkä toimi.
- Älä kaada jauhoja puristusputken aukkoon, sillä puristusputkessa olevat jauhot eivät sekoitu tasaisesti. (kuva 23)

Valmistelu ja nesteen mittaaminen

- 1 Mittaa nesteen määrä silmien tasolla tasaisella pinnalla. (kuva 24)

Huomautus:

- Älä kaada nestettä sekoitusastiaan, ennen kuin pastakone on käynnissä.

Mukana toimitetussa vesimitassa on kaksi mittaviivaa vedelle.

- Kun käytät vehnä jauhoja ja kananmunaseosta munapastan/lasagnen valmistukseen, käytä A-puolta, jossa on kaksi nestetasoa. (kuva 26)
 - Taso 1 (80 ml): tarvittava kananmunaseos 1 jauhomitalliselle.
 - Taso 2 (160 ml): tarvittava kananmunaseos 2 jauhomitalliselle.
- Valmista kananmunaseos munapastaa varten rikkomalla yksi 1 kananmuna vesimitaan. Lisää tarvittava määrä vettä A-puolen mukaisesti ja vatkaa sitten vesi ja kananmuna keskenään. (kuva 27)
- Kun käytät seuraavia jauho- ja nesteyhdistelmiä pastan valmistukseen, katso määritetty tilavuus B-puolelta. (kuva 28)
 - Vehnä jauhoja ja vesi/vihannesmehuseos.

72 SUOMI

- Muita jauhoja (esitetty seuraavissa taulukoissa) ja kananmunaseos/vesi/vihannemehuseos.

Tarkista tarkka veden ja jauhojen suhde seuraavista taulukoista.

Huomautus: Näissä taulukoissa näkyvä jauhojen ja nesteen suhde perustuu 200 grammaan jauhoja. Kun käytät 400 g jauhoja pastan valmistukseen, tuplaa nestemäärä (sisältäen kananmunan), jotta saat oikean jauhojen ja nesteen suhteen.

- Kun käytät kananmunaseosta pastan valmistukseen, riko 1 kananmuna vesimittaan. Lisää tarvittava määrä vettä alla kuvatulla tavalla ja vatkaa sitten vesi ja kananmuna keskenään. (kuva 29)

Jauhoja	Kananmunaseos (ml)	Vesimitta
Durum (semolina-jauho 150 g + vehnäjäuho 50 g)*	85	B-puoli
Kokojyväjauho 200 g	90	
Speltti 200 g	95	
Leipäjauho 200 g	85	
Soba (tattarijauho 130 g + vehnäjäuho 70 g)*	85	

- Kun käytät puhdasta vettä pastan valmistukseen, lisää tarvittava määrä vettä alla kuvatulla tavalla.

Jauhoja	Puhdas vesi (ml)	Vesimitta
Vehnäjauho 200 g	75	B-puoli
Durum (semolina-jauho 150 g + vehnäjäuho 50 g)*	75	
Kokojyväjauho 200 g	85	
Speltti 200 g	80	

- Kun käytät vihannemehua (sisältäen 1 kananmunan) pastan valmistukseen, riko 1 kananmuna vesimittaan. Lisää tarvittava määrä vihannemehua alla kuvatulla tavalla ja vatkaa sitten mehu ja kananmuna keskenään.

Jauhoja	Pinaattimehu (sisältäen 1 kananmunan) (ml)	Punajuurimehu (sisältäen 1 kananmunan) (ml)	Porkkanamehu (sisältäen 1 kananmunan) (ml)	Vesimitta
Vehnäjauho 200 g	85	85	85	B-puoli
Durum (semolina-jauho 150 g + vehnäjäuho 50 g)*	85	85	85	

Huomautus

- Mittaa paino tarkemmin keittiövaa'alla.
- Käytä 10–20 ml vähemmän vettä, jos käytät palkokasveista valmistettuja jauhoja vehnäjäuhojen sijaan. Jauhotyypistä riippuen voi olla eroja. Hyvän pastatuloksen kannalta on tärkeää, että taikinän koostumus on murenevainen riippumatta siitä, mitä jauhoja käytät.

Tärkeää!

Reseptivihko sisältää toimivia pastareseptejä. Jos kokeilet tai käytät muita pastareseptejä, jauhojen ja veden/kananmunan suhteita on muokattava pastakoneen jauho- ja vesimitan suhteiden mukaisesti. Pastakone ei valmista onnistunutta pastaa, jos uutta reseptiä ei muokata tarpeen mukaan.

Huomautus

- On tärkeää, että taikina on murumaista vaivausastiassa. Jos taikina on murumaista, resepti toimii. Resepti ei toimi, jos taikina on liian märkää (näyttää tutulta taikinan koostumukselta) tai liian kuivaa (kun taikina näyttää pelkältä jauholta).
- Vuodenaikojen vaihtelu ja raaka-aineiden valmistuspaikka saattavat vaikuttaa jauhon ja veden määrään. Voit muokata määriä suositeltujen suhteiden pohjalta.
- Kun valmistat gluteenitonta pastaa tai keksitaikinaa, älä noudata laitteen näytössä näkyvää suositeltua nestemäärää.
- Vettä tarvitaan suositusta vähemmän, kun käytetään palkokasveista valmistettuja jauhoja tai gluteenittomia jauhoja. Näissä resepteissä voit käyttää noin 10–20 ml vähemmän vettä, mutta jauhotyypistä riippuen voi olla eroja.
- Gluteeni on sideaine, joka varmistaa, ettei pasta katkea helposti. Gluteeniton jauho ei sisällä sideainetta, joten se tarvitsee erillisen sakeutusaineen, kuten muniä tai ksantaania. Eri gluteenittomat jauhot käyttäytyvät eri tavalla pastaa valmistettaessa. Jotkin jauhot, kuten kookosjauho, eivät sovellu pastan valmistukseen, kun taas toiset toimivat hyvin (kuten kvinoa ja tattari).
- Kun valmistat muna- tai kasvispastaa, sekoita munaseos tai kasvismehu tasaisesti veteen ennen aineiden kaatamista sekoitusastiaan kannen aukosta. Kun lisää aineksia, varmista niiden olevan nestemäisiä.
- Katso lisää pastareseptien muunnoksia laitteen mukana toimitetusta reseptivihkosta.

Pastanvalmistusohjelman käynnistäminen

Tärkeää

- Älä valitse lisäpuhdistusohjelmaa, ennen kuin taikina on sekoitettu. Muussa tapauksessa pastakone voi vaurioitua ja sen käyttöikä lyhentyä.
- Älä irrota virtajohtoa, ennen kuin käsittely on valmis. Jos aiot lopettaa pastanvalmistuksen, käännä valitsin OFF-asentoon. Irrota sitten virtajohto pistorasiasta ennen muita toimintoja.
- Käytä laitetta kerralla enintään 2 toimintajakson verran. Laitteen käyttöikä pitenee, kun pidät 30 minuutin tauon 2 jatkuvan toimintajakson jälkeen.
- Jos aiot käyttää laitetta jatkuvasti, puhdista muottilevyt mukana toimitetulla puhdistusvälineellä jokaisen pastanvalmistuskerran jälkeen. Älä liota muottilevyä suoraan vedessä.

1 Aseta laitteen pistoke pistorasiaan. Pastakone antaa yhden merkkiään. (kuva 30)

Huomautus: Varmista ennen virran kytkemistä, että kaikki osat ovat paikoillaan.

2 Kiinnitä kansi sekoitusastiaan. (kuva 31)

Huomautus: Laite ei toimi, jos astian kansi ei ole kunnolla kiinni. Jos astian kansi aukenee pastan valmistuksen aikana, laitteen toiminta keskeytyy automaattisesti.

3 Käännä valitsin automaattisen pastanvalmistusohjelman asetuksen kohtaan ja paina sitten käynnistuspainiketta. (kuva 32)

74 SUOMI

Huomautus: Koko käsittely (mukaan lukien vaivaaminen ja puristaminen) kestää noin 12 minuuttia, kun jauhoja on 200 grammaa, tai 18 minuuttia, kun jauhoja on 400 grammaa.

- 4 Kun vaivaaminen alkaa, kaada nestettä hitaasti kannen aukon koko pituudelta. (kuva 33)

Huomautus: Älä lisää taikinan sekoittamisen aikana muita aineita, kun olet kaatanut nesteen. Se vaikuttaa pastan lopulliseen rakenteeseen.

- 5 Kun pastakone on vaivannut taikinan, siitä kuuluu muutama äänimerkki, ja pastan puristus käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Aseta astia suoraan ulostulokohdan alle. Katkaise pasta haluamaasi pituuteen puhdistusvälineellä. (kuva 34)

Huomautus

- Jos nesteen ja jauhojen suhde on väärä, puristusvaihe ei onnistu. Jos näin käy, valmistelet ainekset uudelleen.
- Katkaise pasta liikuttamalla puhdistusvälinettä alaspäin.

- 6 Kun pasta on puristettu, laitteesta kuuluu muutama äänimerkki.

Huomautus: Älä käännä valitsinta OFF-asentoon, ennen kuin koko prosessi on valmis (kuulet äänimerkin).

- 7 Jos pastanvalmistuksen jälkeen huomaat astiassa taikinajäämiä, voit kääntää ensin valitsimen OFF-asentoon ja sitten lisäpuristusasetukselle. Käynnistä lisäpuristusohjelma painamalla käynnistyspainiketta. (kuva 35)

Huomautus

- Pastan pinnalla saattaa näkyä ohuita pastasäikeitä. Tämä on normaalia.
- Pastan keittoaika riippuu henkilökohtaisista mieltymyksistä, pastan muodosta ja annosten määrästä.

Puhdistus

Tärkeää

- Käännä valitsin OFF-asentoon, katkaise virta ja irrota virtajohto ennen laitteen puhdistamista tai purkamista.
- Älä upota pääyksikköä veteen.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen hankaustyynyjä, emäksisiä puhdistusaineita tai hankaavia puhdistusaineita (esimerkiksi bensiiniä, alkoholia tai propanolia).
- Puhdista laite aina käytön jälkeen, sillä muutoin se ei välttämättä toimi oikein.
- Ole varovainen puhdistuessaasi laitetta, ettet saa haavoja terävistä reunoista.
- Muottilevyt ja laitteen kaikki irrotettavat osat ovat konepestäviä. Kun puhdistat ne astianpesukoneessa, varmista, että valitset oikean ohjelman, jonka enimmäislämpötila on 60 °C.

- 1 Käännä valitsin OFF-asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta. (kuva 36)
- 2 Noudata kohdan Laitteen purkamisen ja puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttökertaa vaiheissa 1–5 annettuja ohjeita.
- 3 Puhdista muottilevy poistamalla siitä taikinajäämät mukana toimitetulla puhdistusvälineellä. Tämän jälkeen voit puhdistaa sen vedellä. (kuva 37 ja 38)
- 4 Käytä mukana toimitettua puhdistusharjaa ja puhdista kaikki irrotettavat osat pesuaineliuoksella ja lämpimällä vedellä tai pese astianpesukoneessa. Kuivaa kaikki osat. (kuva 39)

Vihje: Puhdista puristusputken sisäpohja puhdistusharjan terävällä päällä.

- Puhdista kaikki irrotettavat osat pesuaineliuksella ja lämpimällä vedellä tai pese astianpesukoneessa. Tämän jälkeen kuivaa kaikki osat.
- Puhdista päälaitte, valitsin ja pastakoneen ulkokuori kuivalla liinalla. (kuva 40)

Huomautus: Varmista puhdistamisen jälkeen, että kaikki osat ja muottilevy kuivuvat kokonaan ennen säilytystä. Kokoa pastakone valmiiksi seuraavaa käyttökertaa varten.

Säilytys

- Kierrä virtajohto johdonpidikkeen ympärille. (kuva 41)
- Kuivaa muottilevyt ja säilytä niitä säilytyslaatikossa. (kuva 42)

Huomautus: Pieni ura säilytyslaatikossa on tarkoitettu capellini-muottilevyn puhdistusvälineelle, jota ei toimiteta tämän pastakoneen mukana. Se myydään erikseen.

- Säilytä pastakonetta kuivassa, hyvin ilmastoidussa tilassa käytön jälkeen.

Vianmääritys

Tämä osio esittää lyhyesti yleisimmät ongelmat, joita saatat kohdata käyttäessäsi laitetta. Ellet löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta www.philips.com/support vastauksia usein kysytyihin kysymyksiin tai ota yhteys paikalliseen kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laitteesta ei kuulu ääntä, kun pistoke on asetettu pistorasiaan.	Pistoketta ei ole liitetty kunnolla tai pistorasiaa ei ole kytketty virtalähteeseen.	Tarkista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa ja että pistorasia toimii.
Laitte ei aloita pastanvalmistusta, kun pistoke on asetettu pistorasiaan.	Et ole valinnut pastanvalmistusohjelmaa tai painanut käynnistuspainiketta  .	Valitse pastanvalmistusohjelma ja paina käynnistuspainiketta  .
Kun olet painanut käynnistuspainiketta  , laitteesta kuuluu hälytysääni, ja laite ei toimi.	Astian kantta ei ole koottu kunnolla.	Kokoa astian kansi käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
Astian kansi työnnetään auki sisäpuolelta.	Sekoitusastiassa on liikaa jauhoja.	Jauhojen enimmäismäärä kullekin erälle on 400 g. Jos olet lisännyt sekoitusastiaan yli 400 g jauhoja, vähennä jauhojen määrää ja valmista toinen erä pastaa.
	Jauhojen/veden suhdetaulukon ohjeita ei ole noudatettu. Taikina on liian märkää.	Irrota pastakone virtalähteestä, puhdista se ja aloita pastanvalmistus uudelleen käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
	Astian kantta ei ole koottu kunnolla.	Kokoa astian kansi käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laitteen toiminta keskeytyy käsittelyn aikana, kun kansi avataan.	Laitteen toiminta keskeytyy turvallisuussyistä, jos kansi avataan käsittelyn aikana.	Voit jatkaa käsittelyä sulkemalla kannen ja painamalla käynnistuspainiketta.
Laite lakkaa toimimasta pastanvalmistuksen aikana eikä hälytysääntä kuulu.	Pastakone on ylikuumentunut pitkäkestoisen käytön vuoksi.	Irrota pastakone virtalähteestä ja anna sen jäähtyä. Käytä laitetta kerralla enintään 2 toimintajakson verran. Laitteen käyttöikä pitenee, kun pidät 30 minuutin tauon 2 jatkuvan toimintajakson jälkeen.
Laite lakkaa toimimasta pastanvalmistuksen aikana ja hälytysääni kuuluu.	Jauhojen/veden suhdetaulukon ohjeita ei ole noudatettu. Taikina saattaa olla liian kuivaa.	Irrota pastakone virtalähteestä, puhdista se ja aloita pastanvalmistus uudelleen käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
	Jokin vieras esine saattaa tukkia sekoitusosan.	
	Väärä ohjelma on valittu.	
Sekoitusosa pyörii yksinään, eikä pastaa tule ulos.	Jauhon ja veden suhde on väärä.	Irrota pistoke virtalähteestä ja poista taikina. Puhdista pastakone, mittaa aineet oikein (käytä keittiövaakaa jauhojen painon tarkkaan mittaamiseen) ja aloita pastanvalmistus uudelleen noudattamalla käyttöoppaan ohjeita.
	Jauhot ovat kostuneet pitkän säilytyksen jälkeen.	Käytä tuoreita tai oikein säilytettyjä jauhoja.
Pasta katkeaa helposti.	Jauhon ja veden suhde on väärä.	Irrota pistoke virtalähteestä ja poista taikina. Puhdista pastakone, mittaa aineet oikein (käytä keittiövaakaa jauhojen painon tarkkaan mittaamiseen) ja aloita pastanvalmistus uudelleen noudattamalla käyttöoppaan ohjeita.
	Et käyttänyt oikeanlaisia jauhoja.	Käytä vehnäjauhoja tai jauhoja, joissa on enemmän proteiinia (lisätietoja on käyttöoppaan kohdassa Pastakoneen käyttö tai reseptivihkossa).

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Pasta on tarttuvaa.	Jauhojen ja veden suhde on väärä, sekoitusastiaan on kaadettu liian paljon vettä.	Mittaa jauhot ja vesi mukana toimitetuilla jauho- ja vesimitoilla jauhojen/veden suhdetaulukon mukaan. Käytä keittiövaakaa jauhojen painon tarkkaan mittaamiseen.
Astian sisällä on liikaa taikinajäämiä.	Jauhot ovat altistuneet kosteudelle ennen käyttöä tai taikinassa on liikaa nestettä.	Pidä jauhot kuivina säilytyksen aikana. Aloita pastan valmistus uudelleen noudattamalla käyttöoppaan ohjeita.
	Taikina saattaa olla liian kuivaa.	Varmista ennen käyttöä, että kaikki osat ovat puhtaita.
	Astia tai sekoitusosa on edelleen märkä.	Varmista ennen käyttöä, että kaikki osat ovat täysin kuivia.
Vettä ei ole lisätty oikeassa järjestyksessä. Jauhojen tyyppi ei ole sopiva.		Noudata käyttöoppaan ohjeita pastan valmistukseen.
Laitteesta valuu pieniä määriä vettä.	Vesi on lisätty ennen ohjelman alkamista.	Noudata käyttöoppaan ohjeita ja lisää vesi vasta ohjelman alkamisen jälkeen.
Pastanvalmistuksen jälkeen sekoitusastiaa ei voi liu'uttaa irti päälaitteesta tai puristusputkea ei voi työntää ulos sekoitusastiasta.	Laitte pysähtyy puristuksen aikana, ennen kuin pasta on kokonaan valmista.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aseta puretut osat takaisin paikoilleen, kunnes laite on koottu oikein, ja käännä valitsin OFF-asentoon. 2. Kytke laite, valitse automaattinen pastanvalmistusohjelma ja paina käynnistyspainiketta. Anna sekoitusosan pyöriä noin 10 sekuntia ja käännä sitten valitsin OFF-asentoon. 3. Irrota laite pistorasiasta ja pura ja puhdista laite käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti (katso kohta Puhdistaminen).

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans le monde de Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Contenu de l'emballage (Fig. 1)

①	Unité principale	⑦	Verre d'eau
②	Mode d'emploi	⑧	Disque de forme
③	Livre de recettes	A	Spaghetti
④	Brossette de nettoyage	B	Fettuccine
⑤	Outil de nettoyage plat	C	Penne
⑥	Tasse de farine	D	Lasagne/ravioli

Présentation du produit (Fig. 2)

①	Cordon d'alimentation	⑨	Barre de pressage
②	Rangement du cordon	⑩	Spatule de mélange
③	Coffret de rangement	⑪	Bouton marche/pause
④	Compartiment de mélange	⑫	Bouton de commande
⑤	Couvercle du compartiment de mélange	⑬	Mode d'extrusion supplémentaire
⑥	Disque de forme	⑭	OFF
⑦	Support du disque de forme	⑮	Mode de préparation automatique
⑧	Tube de pressage		

Démontage et nettoyage avant première utilisation

Important :

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez et jetez l'emballage et/ou les étiquettes promotionnelles dans un endroit approprié.
- Retirez toutes les pièces et accessoires amovibles, lavez-les et séchez-les soigneusement (voir le chapitre « Nettoyage »).
- N'utilisez pas d'eau pour rincer ou faire tremper l'unité principale, le cordon d'alimentation ou le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas d'éponge métallique ou d'article de nettoyage similaire au risque de rayer la surface plastique et de raccourcir la durée de vie de la machine à pâtes.
- Les disques de forme et toutes les pièces amovibles de l'appareil sont lavables au lave-vaisselle. Lorsque vous les lavez au lave-vaisselle, veillez à sélectionner le bon programme à une température maximale de 60°C.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

- 1 Tirez sur le couvercle pour le déverrouiller, puis retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)
- 2 Faites glisser le compartiment de mélange hors de l'unité principale. (Fig. 4)
- 3 Faites tourner le support du disque de forme dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de la sortie du compartiment de mélange. (Fig. 5)
- 4 Mettez votre doigt dans le compartiment de mélange et poussez le tube de pressage vers l'extérieur pour le faire glisser hors de la sortie du compartiment de mélange. Détachez le disque de forme, puis tirez la barre de pressage hors du tube de pressage. (Fig. 6)
- 5 Retirez la spatule de mélange du compartiment chambre de mélange. (Fig. 7)
- 6 Nettoyez toutes les pièces et accessoires amovibles, puis séchez-les. (Fig. 8 et 9)

Assemblage

- 1 Faites glisser le compartiment de mélange sur l'unité principale. (Fig. 10)

Remarque : veillez à ce que les leviers de fixation ❶ sur l'unité principale soient alignés avec les ouvertures au bas du compartiment de mélange.

- 2 Placez la spatule de mélange dans le compartiment de mélange comme indiqué sur l'illustration. (Fig. 11)
- 3 Insérez le tube de pressage dans le compartiment de mélange. (Fig. 12)

Remarque : veillez à ce que la grande ouverture du tube de pressage soit orientée vers le haut lorsque vous insérez le tube dans le compartiment.

- 4 Insérez la barre de pressage dans le compartiment de mélange. Veillez à ce que la barre de pressage coulisse à fond dans le tube de pressage et la spatule de mélange ainsi que dans l'axe de l'unité principale.

Remarque : faites tourner légèrement la spatule de mélange pour vous assurer que la barre de pressage est correctement reliée à l'axe ❶ dans l'unité principale. (Fig. 13)

- 5 Fixez le disque de forme sur la sortie du compartiment de mélange. (Fig. 14)

Remarque :

- Veillez à ce que la face plate du disque de forme soit orientée vers l'extérieur.
- Veillez à ce que le disque de forme s'adapte dans le point de fixation de la barre de pressage.
- Veillez à ce que la flèche se trouvant sur le disque de forme soit orientée vers le haut lorsque vous le fixez sur la sortie du compartiment de mélange. Faites particulièrement attention lorsque vous procédez de la sorte pour le disque de forme Lasagne/ravioli. Vous vous assurerez ainsi que l'ouverture de la feuille de lasagne est sur le haut. (Fig. 15)

- 6 Pressez le disque de forme par l'ouverture du support du disque de forme, puis montez le support sur la sortie du compartiment de mélange. Faites tourner le support dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer fermement. (Fig. 16)

Fixez toujours le disque de forme sur la sortie du compartiment de mélange avant d'assembler le support du disque de forme. Ne placez jamais le disque de forme dans son support tout en l'assemblant sur la sortie du compartiment de mélange. (Fig. 17)

- 7 Fixez le couvercle sur le compartiment de mélange. (Fig. 18)

Remarque : si le couvercle du compartiment de mélange n'est pas installé correctement, le bouton de sécurité empêchera l'appareil de fonctionner.

Utilisation de la machine à pâtes

Important

- Placez le produit sur une surface plane et évitez toute secousse ou vibration.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont assemblées correctement avant de brancher l'appareil.
- Ne versez pas moins de 200 g (1 fois la tasse à farine fournie) ou pas plus de 400 g (2 fois la tasse à farine fournie) de farine dans le compartiment.
- Versez lentement le liquide par l'ouverture prévue pour l'eau une fois que l'appareil commence à pétrir.
- Si vous souhaitez enlever la farine pesée avant de préparer une nouvelle tournée, videz le compartiment et redémarrez l'appareil en le débranchant, puis en le rebranchant.
- Ne mettez aucun ingrédient d'une température égale ou supérieure à 60°C dans la machine à pâtes et ne placez pas la machine à pâtes dans un environnement soumis à des températures élevées (60°C). Ne le soumettez pas, par exemple, à un environnement de stérilisation à haute température. Cela déformerait l'appareil.
- Ne versez pas de liquide dans le compartiment de mélange avant que la machine à pâtes commence à fonctionner.
- Assurez-vous que le disque de forme et son support sont correctement assemblés avant de brancher l'appareil.

Préparation et mesure de la farine

- 1 Versez une tasse entière de farine à l'aide de la tasse à farine fournie avec l'appareil. Raclez l'excédent de farine au bord de la tasse à l'aide de l'outil de nettoyage plat fourni. 1 tasse remplie de farine pèse environ 200 g et 2 tasses remplies de farine pèsent environ 400 g. (Fig. 19)

Remarque :

- N'agitez pas ni ne tapez pas sur la tasse de farine pour retirer l'excédent. Cela modifierait le poids de la farine.
- Utilisez une balance de cuisine pour mesurer le poids de manière plus précise. (Fig. 20)
- 200 g de farine permettent de faire environ 200 g de pâtes/nouilles fraîches. 400 g de farine permettent de faire environ 450 g de pâtes/nouilles fraîches.

- 2 Tirez sur le couvercle pour le déverrouiller, puis retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 21)
- 3 Versez la farine dans le compartiment. Si vous souhaitez faire 2 à 3 portions, ajoutez une deuxième tasse de farine car vous aurez besoin de 2 tasses (~400g) de farine au total. (Fig. 22)

Remarque :

- Ne versez pas de liquide dans le compartiment de mélange à ce stade. Versez du liquide uniquement une fois que la machine à pâtes a commencé à fonctionner.
- Ne versez pas moins de 200 g ou plus de 400 g de farine dans le compartiment. Si vous versez une quantité trop petite ou trop grande de farine dans le compartiment, il est possible que l'appareil ne fonctionne pas.
- Ne versez pas la farine dans l'ouverture du tube de pressage, faute de quoi la farine dans le tube de pressage ne sera pas mélangée uniformément. (Fig. 23)

Préparation et mesure du liquide

1 Mesurez le volume de liquide au niveau des yeux, sur une surface plane. (Fig. 24)

Remarque :

- Ne versez pas de liquide dans le compartiment de mélange avant que la machine à pâtes commence à fonctionner.

Le verre gradué fourni comporte deux ensembles de marquages pour mesurer l'eau.

- Lors de l'utilisation de farine blanche et de préparation à base d'œuf pour préparer des pâtes aux œufs nature/lasagnes, reportez-vous à la face A présentant deux niveaux de liquide. (Fig. 26)
 - Niveau 1 (80 ml) : quantité adéquate de préparation à base d'œuf pour 1 tasse de farine.
 - Niveau 2 (160 ml) : quantité adéquate de préparation à base d'œuf pour 2 tasses de farine.
- Pour faire une préparation à base d'œuf pour des pâtes aux œufs nature, cassez 1 œuf dans la tasse d'eau. Ajoutez de l'eau jusqu'à la quantité requise comme indiqué sur la face A, puis battez l'œuf et l'eau. (Fig. 27)
- Lorsque vous utilisez les mélanges suivants de farine et de liquide pour préparer des pâtes, reportez-vous à la face B avec volume spécifique. (Fig. 28)
 - Farine blanche mélangée à une préparation à base d'eau pure et de jus de légumes.
 - Diverses autres farines (comme indiqué dans les tableaux suivants) mélangées à une préparation à base d'œuf/d'eau pure/de jus de légumes.

Consultez les tableaux suivants pour plus de détails sur la proportion d'eau et de farine.

Remarque : ces tableaux vous indiquent la base de proportion farine/liquide pour 200 g de farine. Si vous utilisez 400 g de farine pour faire des pâtes, doublez le volume de liquide (y compris les œufs) pour obtenir la proportion farine/liquide.

- Lorsque vous utilisez une préparation à base d'œuf pour préparer des pâtes, cassez 1 œuf dans la tasse d'eau. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau souhaité comme illustré ci-dessous, puis mélangez l'eau et l'œuf avec un fouet. (Fig. 29)

Farine	Préparation à base d'œuf (ml)	Verre d'eau
Blé dur (150 g de farine de semoule + 50 g de farine blanche)*	85	Face B
200 g de blé complet	90	
200 g d'épeautre	95	
200 g de farine à pain	85	
Soba (130 g de farine de sarrasin + 70 g de farine blanche)*	85	

82 FRANÇAIS

- Lorsque vous utilisez de l'eau pure pour faire des pâtes, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau souhaité comme illustré ci-dessous.

Farine	Eau pure (ml)	Verre d'eau
200 g de farine blanche	75	Face B
Blé dur (150 g de farine de semoule + 50 g de farine blanche)*	75	
200 g de blé complet	85	
200 g d'épeautre	80	

- Lorsque vous utilisez du jus de légumes (y compris 1 œuf) pour préparer des pâtes, cassez 1 œuf dans la tasse d'eau. Ajoutez du jus de légumes jusqu'au niveau souhaité comme illustré ci-dessous, puis mélangez le jus et l'œuf avec un fouet.

Farine	Jus d'épinards (y compris 1 œuf) (ml)	Jus de betterave (y compris 1 œuf) (ml)	Jus de carottes (y compris 1 œuf) (ml)	Verre d'eau
200 g de farine blanche	85	85	85	Face B
Blé dur (150 g de farine de semoule + 50 g de farine blanche)*	85	85	85	

Remarque

- Utilisez une balance de cuisine pour mesurer le poids de manière plus précise.
- Si vous optez pour de la farine de légumineuses, utilisez 10 à 20 ml d'eau de moins qu'avec de la farine de blé. Des adaptations sont nécessaires selon le type de farine. Pour des pâtes réussies, il est important que la masse soit très friable, quelle que soit la farine que vous utilisez.

Important !

Les recettes de pâtes fournies dans le livre de recettes ont été testées pour vous donner satisfaction. Si vous essayez ou utilisez d'autres recettes de pâtes, les proportions farine/œufs doivent être adaptées aux tasses et verres de farine et d'eau livrées avec la machine à pâtes. La machine à pâtes ne fonctionnera pas correctement si vous n'adaptez pas la nouvelle recette en conséquence.

Remarque

- Pour obtenir de bons résultats, il est essentiel que la pâte présente une texture friable dans la chambre de pétrissage. La recette fonctionne avec une pâte friable. La recette ne fonctionnera pas si la pâte contient trop de liquide (consistance classique de pâte) ou si elle est trop sèche (lorsque la pâte ressemble à de la farine seule).
- Les changements saisonniers et l'utilisation d'ingrédients de différents pays peuvent modifier les proportions farine/eau. Vous pouvez modifier ces proportions en fonction des proportions recommandées.
- Lorsque vous préparez des pâtes ou des biscuits sans gluten, n'utilisez pas la quantité de liquide recommandée par l'appareil.
- Les farines de légumineuses ou sans gluten nécessitent moins d'eau que ce qui est recommandé. Vous pouvez utiliser environ 10-20 ml de moins pour ces recettes, mais comme mentionné plus haut, cela varie selon le type de farine.

- Le gluten est un liant qui évite que les pâtes ne se cassent facilement. La farine sans gluten ne contenant pas ce liant, il faut un épaississant pour le remplacer : œufs ou gomme de xanthane, par exemple. Différents types de farine sans gluten réagissent différemment lors de la préparation des pâtes. Certaines farines, comme la farine de coco, ne conviennent pas à la préparation de pâtes, tandis que d'autres, comme le quinoa et le sarrasin, donnent de bons résultats.
- Lorsque vous préparez des pâtes aux œufs ou des pâtes aux légumes, veillez à mélanger la préparation aux œufs ou le jus de légumes de manière homogène avec l'eau avant de verser la préparation dans le compartiment via l'ouverture dans le couvercle. Lorsque vous ajoutez des ingrédients, vérifiez s'ils se présentent sous forme liquide.
- Reportez-vous au livre de recettes fourni pour plus de variantes de recettes de pâtes.

Lancement du programme de fabrication des pâtes

Important

- Ne sélectionnez pas le programme d'extrusion supplémentaire avant que le mélange de la pâte soit terminé. Cela endommagerait la machine à pâtes et réduirait sa durée de vie.
- Ne débranchez pas le cordon d'alimentation avant que la fabrication soit terminée. Si vous devez stopper la préparation des pâtes, tournez la mollette sur la position d'arrêt pour arrêter le processus, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur avant toute autre opération.
- Ne dépassez pas le nombre maximum de 2 cycles de suite pour toutes les applications. Pour mieux protéger la durée de vie de l'appareil, vous pouvez relancer l'utilisation de l'appareil au bout de 30 minutes pour 2 cycles de fonctionnement continu.
- Si vous avez l'intention d'utiliser l'appareil en continu, nettoyez chaque disque de forme avec l'outil de nettoyage fourni après chaque utilisation de la machine. Pour un nettoyage aisé, ne trempez pas le disque de forme directement dans l'eau.

1 Branchez la fiche de l'appareil sur la prise d'alimentation. La machine à pâtes émet un signal sonore une fois. (Fig. 30)

Remarque : assurez-vous que toutes les pièces sont assemblées correctement avant de brancher l'appareil.

2 Fixez le couvercle sur le compartiment de mélange. (Fig. 31)

Remarque : l'appareil ne se mettra pas en marche si le couvercle du compartiment n'est pas correctement fermé. Durant le processus de fabrication, si le couvercle du compartiment se détache, l'appareil cessera automatiquement de fonctionner.

3 Réglez le bouton de commande pour sélectionner le processus de fabrication automatique des pâtes, puis appuyez sur le bouton marche/pause. (Fig. 32)

Remarque : le processus entier (y compris le pétrissage et l'extrusion) prend environ 12 minutes pour 200 g de farine et 18 minutes pour 400 g de farine.

4 Quand le pétrissage a commencé, versez lentement le liquide tout le long de l'ouverture du couvercle. (Fig. 33)

Remarque : pendant le mélange de la pâte, n'ajoutez pas d'autres ingrédients après avoir versé le liquide. Cela altérerait la texture des pâtes.

84 FRANÇAIS

- 5 Une fois que la machine à pâtes a terminé le pétrissage, elle émet quelques signaux sonores et l'extrusion des pâtes commence après quelques secondes. Placez un récipient sous l'orifice de sortie. Coupez les pâtes à la longueur souhaitée à l'aide de l'outil de nettoyage. (Fig. 34)

Remarque

- Si la proportion de liquide et de farine n'est pas correcte, les pâtes ne pourront pas être extrudées. Tous les ingrédients devront alors être de nouveau mélangés.
- Abaissez l'outil de nettoyage pour couper les pâtes.

- 6 Lorsque le processus d'extrusion est terminé, l'appareil émet un signal sonore à plusieurs reprises.

Remarque : ne tournez pas la mollette sur la position d'arrêt avant la fin du processus entier (vous entendrez un signal sonore).

- 7 Une fois que la préparation des pâtes est terminée, si vous remarquez qu'il reste de la pâte à l'intérieur du compartiment, vous pouvez régler le sélecteur sur la position OFF (Arrêt), puis sur la position d'extrusion supplémentaire. Appuyez sur le bouton marche/pause pour démarrer le programme d'extrusion supplémentaire. (Fig. 35)

Remarque

- Vous pouvez constater de fins fils de pâte sur la surface des pâtes. Ce phénomène est normal.
- Le temps de cuisson des pâtes varie selon vos préférences personnelles, la forme des pâtes et le nombre de parts.

Nettoyage

Important

- Tournez la mollette sur la position d'arrêt, débranchez l'alimentation et retirez le cordon d'alimentation avant de procéder au nettoyage ou au démontage de cet appareil.
- Ne plongez pas l'unité principale dans l'eau.
- N'utilisez pas d'éponge métallique, des nettoyeurs caustiques ou des nettoyeurs abrasifs (par exemple, essence, alcool et propanol) pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour ne pas altérer son fonctionnement.
- Faites très attention lorsque vous nettoyez l'appareil pour éviter de vous couper sur l'un des côtés tranchants.
- Les disques de forme et toutes les pièces amovibles de l'appareil sont lavables au lave-vaisselle. Lorsque vous les lavez au lave-vaisselle, veillez à sélectionner le bon programme à une température maximale de 60°C.

- 1 Tournez la mollette sur la position d'arrêt et débranchez la fiche de la prise d'alimentation. (Fig. 36)
- 2 Suivez les étapes 1 à 5 du chapitre « Démontage et nettoyage avant la première utilisation ».
- 3 Nettoyez le disque de forme avec l'outil de nettoyage fourni pour retirer les résidus de pâte. Vous pouvez ensuite le nettoyer avec de l'eau. (Fig. 37 et 38)
- 4 Utilisez la brosse de nettoyage fournie pour nettoyer toutes les pièces amovibles avec un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude ou lavez-les au lave-vaisselle. Essuyez toutes les pièces jusqu'à ce qu'elles soient sèches. (Fig. 39)

Astuce : utilisez l'extrémité pointue de la brosse de nettoyage pour nettoyer le fond du tube de pressage.

- Nettoyez toutes les pièces amovibles avec un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude ou lavez-les au lave-vaisselle. Après cela, essuyez toutes les pièces jusqu'à ce qu'elles soient sèches.
- Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'unité principale, le bouton de commande et l'extérieur de la machine à pâtes. (Fig. 40)

Remarque : après le nettoyage, assurez-vous que toutes les pièces et le disque de forme ont séché entièrement à l'air libre avant de les ranger. Réassemblez la machine à pâte pour la prochaine utilisation.

Rangement




- Enroulez le cordon d'alimentation autour du rangement prévu à cet effet. (Fig. 41)
- Séchez les disques de forme et rangez-les dans la boîte de rangement. (Fig. 42)

Remarque : la petite rainure située dans la boîte de rangement est conçue pour accueillir l'outil de nettoyage du disque de forme Cheveux d'ange, qui n'est pas inclus dans cette machine à pâtes. Il sera lancé et vendu séparément.

- Rangez la machine à pâtes dans un endroit sec et bien ventilé après chaque utilisation.

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur www.philips.com/support pour consulter les questions fréquemment posées ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Cause	Solution
L'appareil n'émet pas de signal sonore après que la fiche a été insérée dans la prise murale.	La fiche n'est pas branchée correctement ou la prise n'est pas alimentée.	Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement branchée et que la prise secteur fonctionne bien.
L'appareil ne démarre pas le processus de préparation des pâtes après que la fiche a été insérée dans la prise murale.	Vous n'avez pas choisi de programme de préparation de pâtes ou vous n'avez pas appuyé sur le bouton marche  .	Choisissez un programme de préparation de pâtes et appuyez sur le bouton marche  .
Une fois le bouton marche enclenché  , l'appareil émet des signaux sonores d'alarme mais ne fonctionne pas.	Le couvercle du compartiment n'est pas correctement assemblé.	Veillez à suivre le mode d'emploi pour assembler correctement le couvercle du compartiment.

Problème	Cause	Solution
Le couvercle du compartiment est ouvert de l'intérieur.	Il y a trop de farine dans le compartiment de mélange.	La quantité maximale de farine qu'il est possible d'utiliser pour chaque fournée est de 400 g. Si vous avez mis plus de 400 g de farine dans le compartiment de mélange, diminuez la quantité et préparez une nouvelle tournée de pâtes.
	La proportion de farine et d'eau indiquée dans le tableau « Proportion farine/eau » n'a pas été respectée. La pâte est trop humide.	Débranchez la machine à pâtes de la source d'alimentation, nettoyez-la, puis suivez à nouveau les instructions du mode d'emploi pour recommencer la fabrication.
	Le couvercle du compartiment n'est pas correctement assemblé.	Veillez à suivre le mode d'emploi pour assembler correctement le couvercle du compartiment.
Pendant la préparation, l'appareil cesse de fonctionner lorsque vous ouvrez le couvercle.	Pour des raisons de sécurité, l'appareil cesse de fonctionner lorsque le couvercle est ouvert pendant le fonctionnement de l'appareil.	Si vous devez reprendre l'opération précédente, fermez le couvercle correctement et appuyez sur le bouton Marche/pause.
Pendant la préparation des pâtes, l'appareil cesse de fonctionner et aucun signal sonore d'alarme n'est émis.	La machine à pâtes a surchauffé en raison d'une durée d'utilisation prolongée.	Débranchez la machine à pâtes de la source d'alimentation et laissez-la refroidir. Ne dépassez pas le nombre maximum de 2 cycles de suite pour toutes les applications. Pour mieux protéger la durée de vie de l'appareil, vous pouvez relancer l'utilisation de l'appareil au bout de 30 minutes pour 2 cycles de fonctionnement continu.
Pendant la préparation des pâtes, l'appareil cesse de fonctionner et émet des signaux sonores d'alarme.	La proportion de farine et d'eau indiquée dans le tableau « Proportion farine/eau » n'a pas été respectée. La pâte est peut-être trop sèche.	Débranchez la machine à pâtes de la source d'alimentation, nettoyez-la, puis suivez à nouveau les instructions du mode d'emploi pour recommencer la fabrication.
	La spatule de mélange est peut-être bloquée par un objet étranger.	
	Le mauvais programme est sélectionné.	

Problème	Cause	Solution
La spatule de mélange tourne au ralenti et les pâtes ne sortent pas.	La proportion d'eau et de farine n'est pas correcte.	Débranchez la fiche de la source d'alimentation et jetez la pâte. Nettoyez la machine à pâtes, mesurez correctement les ingrédients (utilisez une balance de cuisine pour mesurer plus précisément le poids de la farine) et suivez le mode d'emploi pour relancer la préparation des pâtes.
	La farine devient humide après un stockage de longue durée.	Utilisez de la farine fraîche ou stockée correctement.
Les pâtes se cassent facilement.	La proportion d'eau et de farine n'est pas correcte.	Débranchez la fiche de la source d'alimentation et jetez la pâte. Nettoyez la machine à pâtes, mesurez correctement les ingrédients (utilisez une balance de cuisine pour mesurer plus précisément le poids de la farine) et suivez le mode d'emploi pour relancer la préparation des pâtes.
	Vous n'avez peut-être pas utilisé le bon type de farine.	Utilisez de la farine T55 ou de la farine à plus haute teneur en protéines (reportez-vous au chapitre « Utilisation de la machine à pâtes » du manuel d'utilisation ou du livre de recettes fourni).
Les pâtes collent.	La proportion de farine et d'eau est incorrecte, une quantité d'eau trop importante a été versée dans le compartiment de mélange.	Dosez la farine et l'eau à l'aide de la mesure à farine et eau fournie, en respectant le tableau « Proportion farine/eau ». Utilisez une balance de cuisine pour mesurer plus précisément le poids de la farine.

Problème	Cause	Solution
Il reste trop de pâte dans le compartiment.	La farine a été exposée à de l'humidité avant son utilisation ou la pâte est trop humide.	Conservez la farine au sec. Suivez les instructions du mode d'emploi pour recommencer la fabrication.
	La pâte est peut-être trop sèche.	Assurez-vous que toutes les parties sont propres avant utilisation.
	La spatule de mélange ou le compartiment sont encore mouillés.	Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant utilisation.
	L'eau n'a pas été ajoutée dans le bon ordre. Le type de farine n'est pas adapté.	Suivez les instructions du mode d'emploi pour la fabrication des pâtes.
Une petite quantité d'eau fuit de l'appareil.	L'eau est ajoutée avant le début du programme.	Suivez les instructions du mode d'emploi pour ajouter l'eau juste après le début du programme.
Après la préparation des pâtes, il est impossible de faire coulisser le compartiment de mélange hors de l'unité principale ou de pousser le tube de pressage hors du compartiment de mélange.	L'appareil s'est arrêté pendant l'extrusion avant que la préparation des pâtes soit entièrement terminée.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Remettez les pièces démontées en place de manière à assembler correctement l'appareil, puis tournez le sélecteur sur la position OFF (Arrêt). 2 Branchez l'appareil, sélectionnez le programme de préparation automatique des pâtes et appuyez sur le bouton de démarrage. Faites tourner la spatule de mélange pendant environ 10 secondes, puis réglez le bouton de commande sur la position d'arrêt. 3 Débranchez l'appareil, démontez-le et nettoyez-le comme décrit dans le manuel d'utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt, és üdvözljük a Philips világában!

A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a

www.philips.com/welcome oldalon.

A doboz tartalma (1. Ábra)

① Főegység	⑦ Vizes mérőpohár
② Felhasználói kézikönyv	⑧ Formázótárcsa
③ Receptgyűjtemény	A Spagetti
④ Tisztítókefe	B Fettuccine
⑤ Lapos tisztítóeszköz	C Penne
⑥ Lisztes mérőpohár	D Lasagna/gombóc

A termék áttekintése (2. Ábra)

① Hálózati kábel	⑨ Nyomórúd
② Kábeltartó	⑩ Keverőlapát
③ Tárolódoboz	⑪ Indítás/szüneteltetés gomb
④ Keverőtartály	⑫ Kezelőgomb
⑤ Keverőtartály fedele	⑬ További préselés beállítása
⑥ Formázótárcsa	⑭ OFF (ki)
⑦ Formázótárcsa-tartó	⑮ Automatikus működés beállítása
⑧ Nyomócső	

Szükszerelés és tisztítás az első használat előtt

Figyelem!

- A készülék első használata előtt távolítsa el és biztonságosan dobja ki a csomagolóanyagot és/vagy promóciós címkéket.
- Vegye ki az összes szétszerelhető alkatrészt és tartozékot, és alaposan mossa meg, illetve szárítsa meg őket (lásd a „Tisztítás” című fejezetet).
- Ne használjon vizet a főegység, a tápkábel vagy a hálózati csatlakozódugó öblítéséhez vagy beáztatásához.
- Ne használjon súrolószivacsot vagy hasonló tisztítóeszközt, mivel ezek karcosítják a műanyag felületet, és befolyásolják a tésztakészítő élettartamát.
- A formázótárcsák és a készülék levehető alkatrészei mosogatógépben tisztíthatók. Ha mosogatógépben tisztítja őket, ügyeljen arra, hogy a megfelelő programot válassza ki, legfeljebb 60 °C-os maximális hőmérséklet-beállítással.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.

1 A kioldáshoz húzza meg a fedelet, majd vegye le a keverőtartály fedelét. (3. Ábra)

2 Csúsztassa le a keverőtartályt a főegységről. (4. Ábra)

90 MAGYAR

- 3 Forgassa el a formázótárcsa-tartót az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy eltávolítsa azt a keverőtartály kimenetéről. (5. Ábra)
- 4 Helyezze az ujját a keverőtartályba, és nyomja kifelé a nyomócsövet, hogy kicsúsztassa a keverőtartály kimenetéből. Válassza le a formázótárcsát, majd húzza ki a nyomórudat a nyomócsőből. (6. Ábra)
- 5 Vegye ki a keverőlapátot a keverőtartályból. (7. Ábra)
- 6 Tisztítsa meg az összes szétszerelhető alkatrészt és tartozékot, majd törölje őket szárazra. (8–9. Ábra)

Összeszerelés

- 1 Csúsztassa rá a keverőtartályt a főegységre. (10. Ábra)

Megjegyzés: Ügyeljen arra, hogy a főegységen lévő rögzítőkarok ❶ illeszkedjenek a keverőtartály alján lévő nyílásokba.

- 2 Helyezze a keverőlapátot a keverőtartályba az ábrán látható módon. (11. Ábra)
- 3 Helyezze be a nyomócsövet a keverőtartályba. (12. Ábra)

Megjegyzés: Ügyeljen rá, hogy a nyomócső nagy nyílása felfelé nézzen, amikor behelyezi a csövet a tartályba.

- 4 Helyezze be a nyomórudat a keverőtartályba. Győződjön meg arról, hogy a nyomórúd teljesen végighalad a nyomócsövön és a keverőlapáton, majd a főegység tengelyébe illeszkedik.

Megjegyzés: Kissé fordítsa el a keverőlapátot, hogy a nyomórúd megfelelően csatlakozzon a főegységben lévő tengelyhez ❶. (13. Ábra)

- 5 Csatlakoztassa a formázótárcsát a keverőtartály kimenetére. (14. Ábra)

Megjegyzés:

- Ügyeljen rá, hogy a formázótárcsa lapos oldala kifelé nézzen.
- Ellenőrizze, hogy a formázótárcsa illeszkedik-e a nyomórúd rögzítési pontjához.
- Ügyeljen rá, hogy a formázótárcsán lévő nyíl felfelé nézzen, amikor azt a keverőtartály kimenetéhez csatlakoztatja. Erre különösen figyeljen a lasagna/gombóc formázótárcsa használatakor. Ez azért fontos, hogy a lasagna lap nyílása felül legyen. (15. Ábra)

- 6 Nyomja át a formázótárcsát a formázótárcsa-tartó nyílásán, majd szerelje fel a tartót a keverőtartály kimenetére. Forgassa a tartót az óramutató járásával megegyező irányba, hogy stabilan a helyére rögzüljön. (16. Ábra)

A formázótárcsa-tartó összeszerelése előtt mindig helyezze a formázótárcsát a keverőtartály kimenetére. Soha ne tegye a formázótárcsát a formázótárcsa-tartóba és szerelje fel őket egyszerre a keverőtartály kimenetére. (17. Ábra)

- 7 Helyezze rá a fedelet a keverőtartályra. (18. Ábra)

Megjegyzés: Ha a keverőtartály fedele nincs rendesen felszerelve, akkor a biztonsági rögzítő megakadályozza a készülék működését.

A tésztakészítő használata

Fontos

- A terméket sík felületre helyezze, és kerülje el az asztal rázkódását vagy rezgését.
- A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy minden alkatrész megfelelően van-e összeszerelve.
- A tartályba ne tegyen 200 grammnál (1 x mellékelt lisztes mérőpohár) kevesebb vagy 400 grammnál (2 x mellékelt lisztes mérőpohár) több lisztet.
- A folyadékot lassan töltsse be a vízbetöltő nyíláson át, miután a készülék dagasztani kezd.
- Ha a következő adag feldolgozása előtt meg szeretne szabadulni a lemért lisztől, ürítse ki a tartályt, és indítsa újra a készüléket a csatlakozó kihúzásával, majd újracsatlakoztatásával.
- Soha ne tegyen 60°C hőmérsékletűnél melegebb hozzávalót a tésztakészítőbe, illetve ne helyezze a tésztakészítőt magas hőmérsékletű környezetbe (60°C), pl. magas hőmérsékletű sterilizálóba. Magas hő hatására a készülék elveszíti eredeti alakját.
- Ne öntsön folyadékot a keverőtartályba a tésztakészítő elindulása előtt.
- A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a formázótárcsa és a formázótárcsa-tartó megfelelően van összeszerelve.

A liszt előkészítése és mérése

- 1 A mellékelt lisztes mérőpohárral mérjen ki egy teljes pohár lisztet. Kaparja le a mérőpohár szélére tapadt felesleges lisztet a készülékhez mellékelt lapos tisztítóeszközzel. 1 teljes mérőpohár liszt körülbelül 200 g, 2 teljes mérőpohár liszt pedig körülbelül 400 g. (19. Ábra)

Megjegyzés:

- Ne rázogassa vagy ütögesse a lisztesbögrét a felesleges liszt eltávolításához! Ez befolyásolni fogja a liszt súlyát.
- A tömeg pontosabb kiméréséhez használjon konyhai mérleget. (20. Ábra)
- 200 g lisztből körülbelül 200 g friss tészta készíthető. 400g lisztből körülbelül 450g friss tészta készíthető.

- 2 A kioldáshoz húzza meg a fedelet, majd vegye le a keverőtartály fedelét. (21. Ábra)

- 3 Öntse a lisztet a tartályba. Amennyiben 2-3 adagot szeretne készíteni, adjon hozzá még egy mérőpohárnyi lisztet, mivel így összesen 2 mérőpohárnyi (kb. 400g) lisztre lesz szüksége. (22. Ábra)

Megjegyzés:

- Ekkor még ne öntsön folyadékot a keverőtartályba. Csak azt követően öntsön bele folyadékot, hogy a tésztakészítő elindult.
- Ne tegyen 200g-nál kevesebb vagy 400g-nál több lisztet a tartályba. Ha túl kevés vagy túl sok lisztet tett a tartályba, előfordulhat, hogy a készülék nem működik.
- Ne öntse a lisztet a nyomócső nyílásába, különben a nyomócsőben lévő liszt nem fog egyenletesen elkeveredni. (23. Ábra)

A folyadék előkészítése és mérése

1 A folyadék mennyiségét szemmagasságban, sík felületen mérje ki. (24. Ábra)

Megjegyzés:

- Ne öntsön folyadékot a keverőtartályba a tésztakészítő elindulása előtt.

A készülékhez mellékelt vizesbögrén kétfajta vízjelölés látható.

- Ha finomlisztből és tojáskeverékből készít sima tojásos tésztát/lasagnát, akkor a mérőpohár két folyadékszint-jelölésű A oldalát használja. (26. Ábra)
 - 1-es szint (80 ml): 1 pohár liszthez szükséges tojáskeverék-mennyiség.
 - 2-es szint (160 ml): 2 pohár liszthez szükséges tojáskeverék-mennyiség.
- Sima tojásos tésztához való tojáskeverék készítéséhez törjön fel 1 tojást a vizespohárba. Öntse bele a szükséges mennyiségű vizet az A oldalon látható jelölés szerint, majd keverje össze a vizet és a tojást. (27. Ábra)
- Ha az alábbi liszt- és folyadékkombinációkat használja tésztakészítéshez, akkor a B oldalon mérje ki a szükséges mennyiséget. (28. Ábra)
 - Finomliszt tiszta víz/zöldséglé keverékével elkeverve.
 - Különbféle egyéb lisztek (az alábbi táblázatok szerint) tojás/tiszta víz/zöldséglé keverékével elkeverve.

A részletes víz–liszt arányt az alábbi táblázatokban találja.

Megjegyzés: Ezek a táblázatok a liszt–folyadék arány meghatározásához 200g lisztet vesznek alapul. Ha 400g lisztet használ a tésztakészítéshez, duplázza meg a folyadékmennyiséget (a tojást is beleértve), hogy a megfelelő liszt–folyadék arányt kapja.

- Ha tojáskeveréket használ a tésztakészítéshez, törjön fel 1 tojást a vizespohárba. Öntse bele a szükséges mennyiségű vizet az alábbiak szerint, majd keverje össze a vizet és a tojást. (29. Ábra)

Liszt	Tojáskeverék (ml)	Vizes mérőpohár
Durumbúza (búzadaraliszt 150g + finomliszt 50g)*	85	B oldal
Teljes kiőrlésű búza 200g	90	
Tönkölybúza 200g	95	
Kenyérliszt 200g	85	
Szoba (hajdinaliszt 130g + finomliszt 70g)*	85	

- Ha tiszta vizet használ a tésztakészítéshez, öntse hozzá a szükséges mennyiséget az alábbi ábra szerint.

Liszt	Tiszta víz (ml)	Vizes mérőpohár
Finomliszt 200g	75	B oldal
Durumbúza (búzadaraliszt 150g + finomliszt 50g)*	75	
Teljes kiőrlésű búza 200g	85	
Tönkölybúza 200g	80	

- Ha zöldséglevet (1 db tojással együtt) használ a tésztakészítéshez, törjön fel 1 tojást a vizespohárba. Öntse bele a szükséges mennyiségű zöldséglevet az alábbiak szerint, majd keverje össze a zöldséglevet és a tojást.

Liszt	Spenótlé (1 db tojással együtt) (ml)	Céklalé (1 db tojással együtt) (ml)	Sárgarépalé (1 db tojással együtt) (ml)	Vizes mérőpohár
Finomliszt 200g	85	85	85	B oldal
Durumbúza (búzadaraliszt 150g + finomliszt 50g)*	85	85	85	

Megjegyzés

- A tömeg pontosabb kiméréséhez használjon konyhai mérleget.
- Hüvelyesekből készült liszt használata esetén 10–20 ml-rel kevesebb vizet használjon, mint búzaliszt esetén. A mennyiségek a liszt típusától függően változnak. A jó minőségű tészta érdekében fontos, hogy a tészta állaga nagyon morzsolódó legyen, bármilyen típusú lisztet használjon is.

Figyelem!

A receptkönyvben található tésztareceptek előzetesen sikeres kipróbálásra kerültek. Ha más tésztareceptekkel kísérletezik, illetve más tésztarecepteket használ, a liszt-víz és liszt-tojás arányt a tésztakészítőhöz kapott lisztes és vizes mérőpohár arányaihoz kell igazítani. Ha az új receptet nem módosítja a fentiek szerint, akkor a tésztakészítő nem fog sikeresen működni.

Megjegyzés

- A jó eredmény érdekében fontos, hogy a tészta morzsás állagúnak tűnjön a dagasztótartályban. Ha a tészta morzsásnak néz ki, a recept működni fog. A recept nem fog működni, ha a tészta túl nedves (jól ismert, tészta állagú) vagy túl száraz (nagyon lisztes tészta állagú).
- A szezonális változások és a különböző térségekből származó hozzávalók használata befolyásolhatja a liszt/víz arányt. A javasolt arány alapján módosíthatja a mennyiségeket.
- Gluténmentes tészta vagy keksz készítéséhez ne kövesse a készülék által ajánlott folyadékmennyiséget.
- Hüvelyesekből készült vagy gluténmentes liszt használata esetén kevesebb vízre van szükség, mint az ajánlott mennyiség. Ezekhez a receptekhez körülbelül 10–20 ml-rel kevesebb folyadékot használhat, azonban, ahogy korábban említettük, ez a liszt típusától függően változhat.
- A „glutén” egyfajta kötőanyag, amely biztosítja, hogy a tészta ne szakadjon el könnyen; a gluténmentes liszt nem tartalmaz kötőanyagot, ezért ehhez a liszthez valamilyen sűrítőre van szükség „kötőanyag” gyanánt, pl. tojásra vagy xantángumira. A különféle gluténmentes lisztek eltérően viselkednek tésztakészítéskor. Egyes lisztek (például a kókuszliszt) nem alkalmasak tésztakészítésre, egyes lisztek viszont (például a quinoa és a hajdina) jól működnek.
- Amikor tojásból vagy zöldségből készíti tésztát, győződjön meg róla, hogy egyenletesen elkeverte a tojáskeveréket vagy a zöldséglevet a vízzel, mielőtt a tartályba öntené a fedélen lévő nyíláson keresztül. Más hozzávalók adagolásakor ügyeljen rá, hogy az adott hozzávaló folyékony állagú legyen.
- További tésztavariációként tekintse meg a receptkönyvet.

A tésztakészítő program elindítása

Fontos

- Ne válassza ki a további préselés programot a tésztakeverés befejeződése előtt. Ez károsítja a tésztakészítőt, és csökkenti annak élettartamát.
- Ne húzza ki a tápkábelt a készítési folyamat befejeződése előtt. Ha le kell állítania a tésztakészítési folyamatot, fordítsa a kezelőgombot „OFF” (KI) állásba a folyamat leállításához, majd húzza ki a tápkábelt a fali aljzathoz, mielőtt más műveleteket hajtana végre.
- Ne üzemeltesse a készüléket folyamatosan a maximálisan megengedett 2 működési ciklusnál hosszabb ideig. A készülék élettartamának nagyobb védelme érdekében 30 perc elteltével, 2 folyamatos működési ciklus után újra használhatja a készüléket.
- Ha folyamatosan használni szándékozza a készüléket, akkor minden egyes tésztakészítési alkalom után tisztítsa meg mindegyik formázótárcsát a hozzájuk kapott tisztítóeszközzel. A tisztítás megkönnyítése érdekében közvetlenül ne áztassa vízbe a formázótárcsát.

- 1 Csatlakoztassa a készülék csatlakozódugóját a fali aljzathoz. A tésztakészítő egyszerű hangjelzést ad. (30. Ábra)

Megjegyzés: A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy minden alkatrész megfelelően van-e összeszerelve.

- 2 Helyezze rá a fedelet a keverőtartályra. (31. Ábra)

Megjegyzés: A készülék nem fog működésbe lépni, ha a tartályfedél nincs rendesen zárva. Ha a tartályfedél a tésztakészítési folyamat során kioldódik, a készülék automatikusan le fog állni.

- 3 Fordítsa el a kezelőgombot az automatikus tésztakészítési folyamat kiválasztásához, majd nyomja meg az Indítás/szünet gombot. (32. Ábra)

Megjegyzés: A teljes munkafolyamat (beleértve a dagasztást és a préselést is) kb. 12 percet vesz igénybe 200g liszt esetén, valamint 18 percet 400g liszt esetén.

- 4 Miután elkezdődik a dagasztás, lassan öntse a folyadékot a tésztaalaphoz, a fedél nyílásának teljes hosszában eloszlata azt. (33. Ábra)

Megjegyzés: A tészta keverésekor ne öntsön hozzá egyéb hozzávalókat, miután a folyadékot beleöntötte a készülékbe. Ellenkező esetben ez befolyásolhatja az elkészült tészta állagát.

- 5 Miután a tésztakészítő befejezte a dagasztást, néhányszor sípol, a tésztapréselés pedig néhány másodperc múlva megkezdődik. Tegyen egy tálat közvetlenül a kivezető nyílás alá. Vágja tetszőleges hosszúságúra a tésztát a tisztítóeszköz segítségével. (34. Ábra)

Megjegyzés

- Ha a liszt-víz arány nem megfelelő, a kipréselődés nem fog sikerülni. Ebben az esetben készítse elő újra a hozzávalókat.
- A tészta darabokra vágásához mozgassa lefelé a tisztítóeszközt.

- 6 A préselési folyamat végén a készülék néhányszor sípol.

Megjegyzés: Ne fordítsa a kezelőgombot „OFF” (KI) állásba, amíg a teljes művelet véget nem ér (ekkor hangjelzés hallható).

- 7 Ha a tésztakészítés befejeződése után azt veszi észre, hogy a tartályban egy kis tészta maradt, először fordítsa a kezelógombot OFF (KI) állásba, majd fordítsa a kezelógombot további préselés állásba. A további préselés program elindításához nyomja meg az Indítás/ szüneteltetés gombot. (35. Ábra)

Megjegyzés

- Előfordulhat, hogy a tészta felületén vékony tésztaszálakat lát. Ez normális jelenség.
- A tészta főzési ideje a személyes preferenciáktól, a tészta formájától és az adagok számától függ.

Tisztítás

Fontos

- A készülék tisztítása vagy szétszerelése előtt fordítsa a kezelógombot „OFF” állásba, szüntesse meg a tápellátást, és húzza ki a tápkábelt.
- Ne merítse vízbe a főegységet.
- Ne használjon súrolószivacsot, illetve maró vagy súroló hatású tisztítószeret (pl. benzint, alkoholt vagy propanolt) a készülék tisztításához.
- Minden egyes használat után tisztítsa meg a készüléket, különben az nem fog megfelelően működni.
- Legyen kifejezetten óvatos a készülék tisztításakor, nehogy az éles részeknek köszönhetően megvágja magát.
- A formázótárcsák és a készülék levehető alkatrészei mosogatógépben tisztíthatók. Ha mosogatógépben tisztítja őket, ügyeljen arra, hogy a megfelelő programot válassza ki, legfeljebb 60 °C-os maximális hőmérséklet-beállítással.

- 1 Fordítsa a vezérlógombot „OFF” (KI) állásba, és húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból. (36. Ábra)
- 2 Kövesse a „Szétszerelés és tisztítás az első használat előtt” című fejezet 1-5. lépését.
- 3 Tisztítsa meg a formázótárcsát a készülékhez kapott tisztítóeszközzel a tésztamaradványok eltávolításához. A formázótárcsát csak ezután tisztítsa meg vízzel. (37–38. Ábra)
- 4 A levehető alkatrészeket a készülékhez mellékelt tisztítókefe segítségével mosogatószeres meleg vízzel, vagy pedig mosogatógépben tisztíthatja. Törölje szárazra az összes alkatrészt. (39. Ábra)

Tipp: A nyomócső belső alját a tisztítókefe hegyes végével tisztítsa meg.

- 5 A levehető alkatrészeket mosogatószeres meleg vízzel, vagy pedig mosogatógépben tisztíthatja. Ezután törölje szárazra az összes alkatrészt.
- 6 A főegység, a kezelógomb és a tésztakészítő külsejének tisztításához száraz törlőruhát használjon. (40. Ábra)

Megjegyzés: Tisztítás után győződjön meg róla, hogy az összes alkatrész és formázótárcsa alaposan megszáradt, és csak ezután tegye el őket. Szerelje össze a tésztakészítőt a legközelebbi használatra.

Tárolás



- 1 Tekerje fel a tápkábelt a kábeltárolóra. (41. ábra)
- 2 Szárítsa meg a formázótárcsákat, és tárolja őket a tárolódobozban. (42. ábra)

Megjegyzés: A tárolódobozban lévő kis horony az angyalhaj tészta formázótárcsájának tisztítószerszámához készült, amely nem része a tésztakészítőnek. A termék külön kerül forgalomba, és külön kapható.

- 3 Használat után a tésztakészítőt száraz, jól szellőző helyen tárolja.

Hibakeresés

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha az alábbi útmutató segítségével nem tudja elhárítani a hibát, látogasson el a www.philips.com/support weboldalra a gyakran ismétlődő kérdések listájáért, vagy forduljon az országában illetékes vevőszolgálathoz.

Probléma	Ok	Megoldás
A készülék nem ad ki hangot a csatlakozódugó fali aljzathoz történő csatlakoztatása után.	A csatlakozódugó nincs megfelelően csatlakoztatva, vagy az aljzat nem csatlakozik az áramforráshoz.	Ellenőrizze, hogy a tápcsatlakozó megfelelően be van-e dugva, és az aljzat megfelelően működik-e.
A készülék nem indítja el a tésztakészítési folyamatot a csatlakozódugó fali aljzathoz történő csatlakoztatása után.	Nem választott tésztakészítő programot, vagy nem nyomta meg az Indítás gombot  .	Válasszon egy tésztakészítő programot, és nyomja meg az Indítás gombot  .
Az Indítás gomb  megnyomása után a készülék figyelmeztető hangjelzést ad ki, és nem működik.	A tartályfedél nincs megfelelően felhelyezve.	A tartályfedél megfelelő összeszereléséhez feltétlenül kövesse a felhasználói kézikönyvet.
A tartályfedél belülről kinyomódik.	Túl sok liszt van a keverőtartályban.	Az adagonként felhasználható lisztmennyiség legfeljebb 400g lehet. Ha több mint 400g lisztet tett a keverőtartályba, csökkentse a mennyiséget, és készítsen egy másik adag tésztát.
	Nem tartották be a „Liszt-víz arány táblázatban” megadott liszt és víz arányát. A tészta túl vizes.	Szüntesse meg a tápellátást, tisztítsa el a tésztakészítőt, és kövesse ismét a felhasználói kézikönyvet a tésztakészítés újratekésítéséhez.
	A tartályfedél nincs megfelelően felhelyezve.	A tartályfedél megfelelő összeszereléséhez feltétlenül kövesse a felhasználói kézikönyvet.

Probléma	Ok	Megoldás
A készítési folyamat közben a készülék leáll a fedél felnyitásakor.	Biztonsági okokból a készülék mindig leáll, ha működés közben felnyitják a fedelet.	Ha folytatnia kell az előző műveletet, csukja le megfelelően a fedelet, majd nyomja meg az Indítás/szüneteltetés gombot.
A tésztakészítési folyamat során a készülék leáll, és nem ad ki figyelmeztető hangjelzést.	A tésztakészítő a hosszan tartó és folyamatos használat miatt túlmelegedett.	Szüntesse meg a tápellátást, és várja meg, míg a tésztakészítő kihűl. Ne üzemeltesse a készüléket folyamatosan a maximálisan megengedett 2 működési ciklusnál hosszabb ideig. A készülék élettartamának nagyobb védelme érdekében 30 perc elteltével, 2 folyamatos működési ciklus után újra használhatja a készüléket.
A tésztakészítési folyamat során a készülék leáll, és figyelmeztető hangjelzést ad ki.	Nem tartották be a „Liszt-víz arány táblázatban” megadott liszt és víz arányát. Lehet, hogy a tészta túl száraz. Lehet, hogy a keverőlapátot valamilyen ismeretlen tárgy akadályozza. Rossz program került kiválasztásra.	Szüntesse meg a tápellátást, tisztítsa el a tésztakészítőt, és kövesse ismét a felhasználói kézikönyvet a tésztakészítés újraindításához.
A keverőlapát üresjáraton van, és nem jön ki tészta.	Nem megfelelő a liszt-víz arány. A liszt a hosszú ideig tartó tárolás után nedves lesz.	Húzza ki a csatlakozót a fali aljzatból és dobja ki a tésztát. Tisztítsa meg a tésztakészítőt, mérje ki megfelelően a hozzávalókat (a liszt tömegének pontosabb kiméréséhez használjon konyhai mérleget), majd a tésztakészítés újraindításához kövesse ismét a használati útmutatót Friss vagy megfelelően tárolt lisztet használjon.

Probléma	Ok	Megoldás
A tészta könnyen törik.	Nem megfelelő a liszt-víz arány.	Húzza ki a csatlakozót a fali aljzatból és dobja ki a tésztát. Tisztítsa meg a tésztakészítőt, mérje ki megfelelően a hozzávalókat (a liszt tömegének pontosabb kiméréséhez használjon konyhai mérleget), majd a tésztakészítés újraindításához kövesse ismét a használati útmutatót.
	Nem megfelelő típusú lisztet használt.	Használjon finomlisztet vagy magasabb fehérjetartalmú lisztet (lásd a felhasználói kézikönyv „A tésztakészítő használata” című fejezetét vagy a mellékelt receptkönyvet).
A tészta összeragad.	A liszt és a víz aránya nem megfelelő, túl sok vizet öntöttek a keverőtartályba.	Mérje ki a lisztet és a vizet a mellékelt liszt- és vízpohárral a „liszt-víz arány táblázat” szerint. A liszt tömegének pontosabb kiméréséhez használjon konyhai mérleget.
Túl sok tészta maradt a tartályban.	Vagy a liszt lett nedvességnek kitéve használat előtt, vagy a tészta túl vizes.	Tároláskor tartsa szárazon a lisztet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait a tésztakészítés újratekésztéséhez.
	Lehet, hogy a tészta túl száraz.	Minden részt gondosan tisztítson el használat előtt.
	A keverőlapát vagy a tartály továbbra is nedves.	Használat előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész teljesen száraz.
	A vizet nem megfelelő sorrendben öntötték hozzá. A lisztfajta nem megfelelő.	A tésztakészítéshez kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
A készülékből kis mennyiségű víz szivárog.	A program indítása előtt vizet öntöttek a készülékbe.	Kövesse a felhasználói kézikönyv útmutatásait és a vizet rögtön a program indítása után adja hozzá.

Probléma	Ok	Megoldás
<p>A tésztakészítés után a keverőtartály nem csúsztható ki a főegységből, vagy a nyomócső nem tolható ki a keverőtartályból.</p>	<p>A készülék préselés közben leáll, mielőtt a tésztakészítési folyamat teljesen befejeződne.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tegye vissza a szétszerelt alkatrészeket a helyükre, amíg a készüléket megfelelően össze nem szerelte, majd fordítsa a kezelógombot OFF (KI) állásba. 2. Csatlakoztassa a készüléket, válassza ki az automatikus tésztakészítő programot, majd nyomja meg az Indítás gombot. Hagyja, hogy a keverőlapát körülbelül 10 másodpercig forogjon, majd fordítsa a kezelógombot OFF (KI) állásba. 3. Húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból, majd szerelje szét és tisztítsa meg a készüléket a felhasználói kézikönyvben leírtak szerint (lásd a „Tisztítás” c. fejezetet).

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips!

Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito: www.philips.com/welcome.

Contenuto della confezione (Fig. 1)

①	Unità principale	⑦	Dosatore dell'acqua
②	Manuale dell'utente	⑧	Trafila
③	Libro di ricette	A	Spaghetti
④	Spazzolina per la pulizia	B	Fettuccine
⑤	Accessorio piatto per la pulizia	C	Penne
⑥	Dosatore della farina	D	Lasagne/Ravioli

Panoramica del prodotto (Fig. 2)

①	Cavo di alimentazione	⑨	Barra di pressione
②	Supporto avvolgicavo	⑩	Pala per mescolare
③	Custodia	⑪	Pulsante di avvio/pausa
④	Vano per impastare	⑫	Manopola di comando
⑤	Coperchio del vano per impastare	⑬	Impostazione ulteriore fuoriuscita
⑥	Trafila	⑭	OFF
⑦	Supporto per trafila	⑮	Impostazione funzionamento automatico
⑧	Tubo di pressione		

Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo

Importante:

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere e smaltire in sicurezza gli eventuali materiali di imballaggio e/o etichette promozionali.
- Estrarre tutte le parti staccabili e gli accessori, lavarli e asciugarli accuratamente (vedere il capitolo "Pulizia").
- Non usare acqua per sciacquare né immergere in acqua l'unità principale, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione.
- Non utilizzare una spugna abrasiva o strumenti di pulizia simili che potrebbero graffiare la superficie in plastica e ridurre la durata della macchina per la pasta.
- Le trafile e tutte le parti rimovibili dell'apparecchio sono lavabili in lavastoviglie. Per la pulizia in lavastoviglie, assicurarsi di scegliere un programma adeguato con una temperatura massima non superiore ai 60°C.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.

- 1 Estrarre il coperchio per sbloccarlo, quindi rimuoverlo dal vano per impastare. (Fig. 3)
- 2 Estrarre il vano per impastare dall'unità principale. (Fig. 4)

- 3 Girare la trafila in senso antiorario per rimuoverla dalla presa del vano per impastare. (Fig. 5)
- 4 Posizionare il dito nel vano per impastare e spingere il tubo di pressione verso l'esterno per farlo scorrere fuori dalla presa del vano per impastare. Staccare la trafila, quindi estrarre la barra di pressione dal tubo di pressione. (Fig. 6)
- 5 Estrarre la pala per mescolare dal vano per impastare. (Fig. 7)
- 6 Pulire tutte le parti staccabili e gli accessori e asciugarli completamente. (Fig. 8 e 9)

Montaggio

- 1 Inserire il vano per impastare nell'unità principale. (Fig. 10)

Nota: accertarsi che le leve di fissaggio ❶ sull'unità principale siano correttamente inserite nelle aperture sulla parte inferiore del vano per impastare.

- 2 Inserire la pala per mescolare nel vano per impastare come mostrato nella figura. (Fig. 11)
- 3 Inserire il tubo di pressione nel vano per impastare. (Fig. 12)

Nota: assicurarsi che l'apertura grande sul tubo di pressione sia rivolta verso l'alto quando si inserisce il tubo nel vano.

- 4 Inserire la barra di pressione nel vano per impastare. Assicurarsi chela barra di pressione scorra interamente sia sul tubo di pressione che sulla pala per mescolare e nell'albero nell'unità principale.

Nota: ruotare leggermente la pala per mescolare per assicurarsi che la barra di pressione sia collegata correttamente con l'albero ❶ nell'unità principale. (Fig. 13)

- 5 Collegare la trafila all'uscita del vano per impastare. (Fig. 14)

Nota:

- Assicurarsi che il lato piatto della trafila sia rivolto verso l'esterno.
- Assicurarsi che la trafila sia inserita nel punto di fissaggio sulla barra di pressione.
- Assicurarsi che la freccia sulla trafila sia rivolta verso l'alto quando la si collega all'uscita del vano per impastare. Prestare particolare attenzione quando si procede con la trafila per lasagna/ravioli. Ciò serve per assicurarsi che l'apertura della sfoglia per lasagna si trovi in alto. (Fig. 15)

- 6 Premere la trafila sulla relativa apertura del supporto, quindi montare il supporto sull'uscita del vano per impastare. Ruotare il supporto in senso orario per bloccarlo saldamente in posizione. (Fig. 16).

Fissare sempre la trafila all'uscita del vano per impastare prima di montare il supporto della trafila. Non inserire mai la trafila nel suo supporto e montarli sull'uscita del vano per impastare contemporaneamente. (Fig. 17)

- 7 Fissare il coperchio sul vano per impastare. (Fig. 18).

Nota: se il coperchio del vano per impastare non è installato correttamente, l'interruttore di sicurezza impedirà il funzionamento dell'apparecchio.

Utilizzo della macchina per la pasta

Importante

- Collocare il prodotto su una superficie piana ed evitare vibrazioni.
- Assicurarsi che tutte le parti siano montate correttamente prima di collegare l'apparecchio.
- Non versare nel vano meno di 200 g (1 dose utilizzando il dosatore incluso) né più di 400 g (2 dosi utilizzando il dosatore incluso) di farina.
- Versare i liquidi lentamente attraverso l'apertura per l'acqua dopo che l'apparecchio ha iniziato ad impastare.
- Se si desidera eliminare la farina pesata prima di lavorare altri ingredienti, svuotare il vano e riavviare l'apparecchio scollegandolo e ricollegandolo all'alimentazione.
- Non versare nella macchina per la pasta ingredienti a una temperatura pari o superiore ai 60°C, né posizionarla vicino a fonti di calore (60°C), come un ambiente di sterilizzazione ad alta temperatura, poiché potrebbero deformare l'apparecchio.
- Non versare liquidi nel vano per impastare prima che la macchina per la pasta sia in funzione.
- Assicurarsi che la trafila e il relativo supporto siano montati correttamente prima di collegare l'apparecchio.

Preparazione e misurazione della farina

- 1 Raccogliere una tazza di farina utilizzando il dosatore incluso. Livellare la farina in eccesso dal bordo della tazza con l'accessorio piatto per la pulizia fornito in dotazione. 1 tazza piena di farina pesa circa 200 g, quindi 2 tazze piene di farina pesano circa 400 g. (Fig. 19)

Nota:

- Non scuotere o colpire il dosatore per rimuovere la farina in eccesso, poiché questa operazione può influire sul peso della farina.
- Utilizzare una bilancia da cucina per misurare il peso più accuratamente. (Fig. 20)
- 200 g di farina consentono di ottenere circa 200 g di pasta fresca/spaghetti. 400 g di farina consentono di ottenere circa 450 g di pasta fresca/spaghetti.

- 2 Estrarre il coperchio per sbloccarlo, quindi rimuoverlo dal vano per impastare. (Fig. 21)
- 3 Versare la farina nel vano. Per preparare 2-3 porzioni, aggiungere una seconda tazza di farina per un totale di 2 tazze (circa 400g). (Fig. 22)

Nota:

- Non è ancora il momento di versare liquidi nel vano per impastare. Versare liquidi solo dopo aver messo in funzione la macchina per la pasta.
- Non versare nel vano meno di 200 g o più di 400 g di farina. Se si versa nel vano una quantità insufficiente o eccessiva di farina, l'apparecchio potrebbe non funzionare.
- Non versare la farina nell'apertura del tubo di pressione, in caso contrario la farina nel tubo di pressione non verrà mescolata in modo uniforme. (Fig. 23)

Preparazione e misurazione del liquido

- 1 Misurare visivamente il volume dei liquidi su una superficie piana. (Fig. 24)

Nota:

- Non versare liquidi nel vano per impastare prima che la macchina per la pasta sia in funzione.

Sul dosatore dell'acqua, fornito in dotazione, sono riportate 2 tacche.

- Quando si utilizza la farina 00 e il mix a base di uova per preparare la pasta semplice all'uovo o le lasagne, fare riferimento al lato A con due livelli di liquido. (Fig. 26)
 - Livello 1 (80 ml): mix uova necessario per 1 tazza di farina.
 - Livello 2 (160 ml): mix uova necessario per 2 tazze di farina.
- Per preparare il mix a base di uova per la pasta all'uovo, rompere 1 uovo nel dosatore dell'acqua. Aggiungere acqua fino al livello indicato sul lato A, quindi mescolare l'acqua e l'uovo per creare la miscela. (Fig. 27)
- Quando si utilizzano le seguenti combinazioni di farina e liquido per preparare la pasta, fare riferimento al lato B con volume specifico. (Fig. 28)
 - Farina 00 mescolata con acqua/miscela di succhi vegetali.
 - Altre tipologie di farina (come indicato nelle tabelle seguenti) mescolate con composto a base di uova/acqua/succo vegetale.

Consultare le tabelle riportate in basso per informazioni dettagliate sul rapporto tra acqua e farina.

Nota: queste tabelle mostrano il rapporto acqua/farina considerando 200 g di farina. Quando si utilizzano 400 g di farina per fare la pasta, raddoppiare il volume del liquido (incluse le uova) per ottenere il giusto rapporto tra acqua e farina.

- Quando si utilizza il composto a base di uova per preparare la pasta, rompere 1 uovo nel dosatore dell'acqua. Aggiungere acqua fino al livello mostrato sotto, quindi mescolare l'acqua e l'uovo per creare la miscela. (Fig. 29)

Farina	Composto a base di uova (ml)	Dosatore dell'acqua
Semola di grano duro (farina di semola 150g+ farina 00 50g)*	85	Lato B
Farina integrale 200g	90	
Farro 200g	95	
Farina tipo 0 200g	85	
Soba (farina di grano saraceno 130 g+farina 00 70g)	85	

- Quando si utilizza acqua pura per preparare la pasta, aggiungere acqua fino al livello indicato sotto.

Farina	Acqua pura (ml)	Dosatore dell'acqua
Farina 00 200g	75	Lato B
Semola di grano duro (farina di semola 150g+ farina 00 50g)*	75	
Farina integrale 200g	85	
Farro 200g	80	

104 ITALIANO

- Quando si utilizza succo vegetale (più 1 uovo) per preparare la pasta, rompere 1 uovo nel dosatore dell'acqua. Aggiungere succo vegetale fino a raggiungere la quantità richiesta, quindi mescolare il succo e l'uovo per creare la miscela.

Farina	Succo di spinaci (più 1 uovo) (ml)	Succo di barbabietola (più 1 uovo) (ml)	Succo di carota (più 1 uovo) (ml)	Dosatore dell'acqua
Farina 00 200g	85	85	85	Lato B
Semola di grano duro (farina di semola 150g+farina 00 50g)*	85	85	85	

Nota

- Utilizzare una bilancia da cucina per misurare il peso più accuratamente.
- Quando si utilizza la farina di legumi, utilizzare da 10 a 20 ml di acqua in meno rispetto alla farina di grano. È necessario apportare delle modifiche in base al tipo di farina. Per ottenere buoni risultati, è importante che l'impasto abbia una consistenza molto friabile, indipendentemente dalla farina utilizzata.

Importante!

Le ricette per la pasta fornite nel ricettario sono state testate con successo. Se si decide di modificare queste ricette oppure di utilizzarne altre, i dosaggi fra farina e acqua/uova devono essere adattati ai rapporti dei rispettivi dosatori, forniti in dotazione con la macchina per la pasta. La macchina per la pasta non funzionerà correttamente se la nuova ricetta non viene adattata di conseguenza.

Nota

- Per risultati ottimali, è essenziale che l'impasto appaia friabile nel vano per la lavorazione. Se l'impasto è friabile, la ricetta avrà un esito positivo. Se l'impasto è troppo umido (consistenza dell'impasto classica) o troppo secco (impasto farinoso), l'esito della ricetta sarà negativo.
- I cambi di stagione e l'utilizzo di ingredienti provenienti da zone diverse possono influire sul dosaggio farina/acqua. Regolarsi sulla base delle proporzioni raccomandate.
- Durante la preparazione di biscotti o pasta senza glutine, non seguire la quantità di liquidi indicata dall'apparecchio.
- Quando si utilizzano farine di legumi o senza glutine, è necessaria una quantità minore di acqua rispetto a quanto consigliato. Per queste ricette è possibile utilizzarne circa 10-20 ml in meno, tuttavia, come indicato in precedenza, si applicano variazioni in base al tipo di farina.
- Il "glutine" è un legante che rende la pasta meno fragile. Le farine senza glutine non contengono alcun legante, per questo motivo un addensante è necessario per svolgere questa funzione, come ad esempio uova o xantano. I diversi tipi di farine senza glutine producono risultati differenti nella preparazione della pasta. Alcune farine non sono adatte per la preparazione della pasta, come la farina di cocco; alcune funzionano bene, come la quinoa e il grano saraceno.
- Per la preparazione della pasta all'uovo o della pasta vegetale, assicurarsi di mescolare il composto di uova o il succo vegetale con l'acqua in modo uniforme prima di versarlo nel vano attraverso l'apertura del coperchio. Aggiungere solo ingredienti in forma liquida.
- Consultate il ricettario fornito per ulteriori varianti di ricette per la pasta.

Avvio del programma per la preparazione della pasta

Importante

- Non selezionare il programma di ulteriore fuoriuscita prima che sia completata la fase di impasto, altrimenti la macchina per la pasta si danneggerà e avrà un ciclo di vita inferiore.
- Non scollegare il cavo di alimentazione prima che la lavorazione sia terminata. Se è necessario interrompere la lavorazione, ruotare la manopola di comando su "OFF" per fermare il processo, quindi scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente prima di eseguire qualsiasi altra operazione.
- Non superare il ciclo di funzionamento massimo di 2 cicli continui con tutte le applicazioni. Per proteggere meglio la durata dell'apparecchio, è possibile riprendere a utilizzare l'apparecchio dopo 30 minuti dopo 2 cicli di funzionamento continuo.
- Se si prevede di utilizzare l'apparecchio in modo continuo, pulire ogni trafila con l'accessorio per la pulizia in dotazione dopo la sessione di preparazione della pasta. Per una facile pulizia, non immergere la trafila direttamente in acqua.

- 1 Collegare la spina dell'apparecchio nella presa di alimentazione a muro. La macchina per la pasta emetterà un segnale acustico. (Fig. 30)

Nota: assicurarsi che tutte le parti siano montate correttamente prima di collegare l'apparecchio.

- 2 Fissare il coperchio sul vano per impastare. (Fig. 31)

Nota: l'apparecchio non si avvia se il coperchio del vano non è chiuso correttamente. Se durante il processo di preparazione della pasta il coperchio del vano si stacca, l'apparecchio smetterà automaticamente di funzionare.

- 3 Ruotare la manopola di comando per selezionare il processo automatico di preparazione della pasta, quindi premere il pulsante di Avvio/Pausa. (Fig. 32)

Nota: l'intero processo di lavorazione (incluse le fasi di impasto e fuoriuscita della pasta) richiede circa 12 minuti per 200 g di farina e 18 minuti per 400 g di farina.

- 4 Una volta avviata la lavorazione, versare lentamente e in maniera uniforme il liquido nell'apertura del coperchio. (Fig. 33)

Nota: durante la fase di impasto, non aggiungere altri ingredienti dopo aver versato il liquido, per non compromettere la consistenza della pasta.

- 5 Quando la macchina per la pasta ha terminato la lavorazione emetterà un segnale acustico e, dopo alcuni secondi, la pasta inizierà a fuoriuscire. Posizionare un recipiente al di sotto dell'uscita. Tagliare la pasta alla lunghezza desiderata con l'accessorio per la pulizia. (Fig. 34)

Nota

- Se il rapporto tra liquido e farina non è corretto, la pasta non fuoriuscirà. In tal caso, preparare nuovamente gli ingredienti.
- Muovere l'accessorio per la pulizia verso il basso per tagliare la pasta.

- 6 Quando il processo di estrusione è completo, l'apparecchio emetterà alcuni segnali acustici.

Nota: non ruotare la manopola di comando sulla posizione "OFF" prima che l'intero processo sia terminato (si sentirà un segnale acustico).

106 ITALIANO

- Una volta terminata la preparazione della pasta, se si nota un avanzo di impasto all'interno del vano è possibile ruotare prima la manopola di comando in posizione OFF e quindi ruotarla in posizione di ulteriore fuoriuscita. Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare il programma di ulteriore fuoriuscita. (Fig. 35)

Nota

- Sulla superficie della pasta potrebbero essere presenti dei fili sottili. Non si tratta comunque di un malfunzionamento dell'apparecchio.
- Il tempo di cottura della pasta varia in base alle preferenze personali, al formato della pasta e al numero di porzioni.

Pulizia

Importante

- Girare la manopola di comando su "OFF", scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e rimuovere il cavo di alimentazione prima di pulire o smontare l'apparecchio.
- Non immergere l'unità principale in acqua.
- Non utilizzare una spugna abrasiva, detergenti caustici o abrasivi (ad esempio, benzina, alcool e propanolo) per pulire l'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo per preservarne il corretto funzionamento.
- Prestare particolare attenzione durante la pulizia dell'apparecchio per evitare di tagliarsi con i bordi affilati.
- Le trafilè e tutte le parti rimovibili dell'apparecchio sono lavabili in lavastoviglie. Per la pulizia in lavastoviglie, assicurarsi di scegliere un programma adeguato con una temperatura massima non superiore ai 60°C.

- Ruotare la manopola di comando su "OFF" e scollegare la spina dalla presa di corrente. (Fig. 36)
- Seguire i passaggi da 1 a 5 nel capitolo "Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo".
- Pulire la trafilè con l'accessorio per la pulizia fornito in dotazione per rimuovere i residui di impasto. Dopodiché, lavarlo con acqua. (Fig. 37 e 38)
- Utilizzare la spazzolina per la pulizia in dotazione per pulire tutte le parti staccabili con detersivo per piatti e acqua calda o lavare in lavastoviglie. Asciugare tutte le parti. (Fig. 39)

Suggerimento: utilizzare l'estremità appuntita della spazzolina per la pulizia per pulire il fondo interno del tubo di pressione.

- Pulire tutte le parti staccabili con detersivo per piatti e acqua calda o lavare in lavastoviglie. Successivamente asciugare tutte le parti.
- Utilizzare un panno asciutto per pulire l'unità principale, la manopola di controllo e la superficie esterna della macchina per la pasta. (Fig. 40)

Nota: dopo la pulizia, lasciare asciugare all'aria tutte le parti e la trafilè e assicurarsi che siano ben asciutte prima di riporle. Riassemblare la macchina per la pasta per gli usi successivi.

Conservazione

- 1 Avvolgere il cavo di alimentazione attorno al vano portacavo. (Fig. 41)
- 2 Asciugare le trafile e riporle nella custodia. (Fig. 42)

Nota: la piccola scanalatura nella custodia è progettata per lo strumento di pulizia della trafile per i capelli d'angelo, che non è inclusa in questa macchina per la pasta. e verrà lanciato e venduto separatamente.

- 3 Dopo l'uso, conservare la macchina per la pasta in un luogo asciutto e ben areato.

Risoluzione dei problemi

In questo capitolo vengono riportati i problemi più comuni legati all'uso dell'apparecchio. Se non è possibile risolvere il problema con le informazioni riportate sotto, visitare il sito www.philips.com/support per un elenco di domande frequenti oppure contattare l'assistenza clienti del proprio Paese.

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non emette il segnale acustico dopo che la spina viene inserita nella presa a muro.	La spina non è collegata correttamente o la presa di corrente non è collegata alla sorgente di alimentazione.	Verificare che la spina di alimentazione sia collegata correttamente e che la presa sia funzionante.
L'apparecchio non avvia il processo di preparazione della pasta dopo che la spina viene inserita nella presa a muro.	Non è stato scelto un programma di preparazione della pasta o non è stato premuto il pulsante di avvio  .	Scegliere un programma di preparazione della pasta e premere il pulsante di avvio  .
Dopo aver premuto il pulsante di avvio  , l'apparecchio emette un suono di allarme ma non funziona.	Il coperchio del vano non è stato montato correttamente.	Assicurarsi di seguire il manuale dell'utente per montare il coperchio del vano in modo corretto.
Il coperchio del vano è aperto dall'interno.	C'è troppa farina nel vano per impastare.	La quantità massima di farina per una lavorazione è 400 g. Se nella camera di miscelazione ci sono più di 400 g di farina, ridurre la quantità ed effettuare un'altra lavorazione di pasta.
	Non è stato rispettato il rapporto tra farina e acqua indicato nella "Tabella dei dosaggi farina/acqua". L'impasto è troppo umido.	Scollegare dalla fonte di alimentazione, pulire la macchina per la pasta e consultare nuovamente il manuale dell'utente per riavviare la preparazione.
	Il coperchio del vano non è stato montato correttamente.	Assicurarsi di seguire il manuale dell'utente per montare il coperchio del vano in modo corretto.

Problema	Causa	Soluzione
Durante il funzionamento, l'apparecchio smette di funzionare quando si apre il coperchio.	L'apparecchio smette sempre di funzionare quando il coperchio viene aperto durante il funzionamento per motivi di sicurezza.	Se è necessario riprendere l'operazione precedente, chiudere il coperchio correttamente e premere il pulsante di avvio/pausa.
Durante il processo di preparazione della pasta, l'apparecchio smette di funzionare e non viene emesso alcun segnale di allarme.	La macchina della pasta si è surriscaldata a causa dell'utilizzo per un periodo di tempo prolungato.	Scollegare la macchina per la pasta dalla fonte di alimentazione e lasciarla raffreddare. Non superare il ciclo di funzionamento massimo di 2 cicli continui con tutte le applicazioni. Per proteggere meglio la durata dell'apparecchio, è possibile riprendere a utilizzare l'apparecchio dopo 30 minuti dopo 2 cicli di funzionamento continuo.
Durante il processo di preparazione della pasta, l'apparecchio smette di funzionare ed emette un segnale di allarme.	Non è stato rispettato il rapporto tra farina e acqua indicato nella "Tabella dei dosaggi farina/acqua". L'impasto potrebbe essere troppo asciutto.	Scollegare dalla fonte di alimentazione, pulire la macchina per la pasta e consultare nuovamente il manuale dell'utente per riavviare la preparazione.
	La pala per mescolare potrebbe essere bloccata da corpi estranei.	
	È stato selezionato il programma sbagliato.	
La pala per mescolare gira a vuoto e la pasta non fuoriesce.	Il rapporto tra farina e acqua non è corretto.	Scollegare la spina dalla fonte di alimentazione ed eliminare l'impasto. Pulire la macchina per la pasta, misurare correttamente gli ingredienti (utilizzare una bilancia da cucina per misurare il peso della farina in modo più preciso) e seguire nuovamente il manuale dell'utente per riavviare il processo di preparazione della pasta
	La farina si inumidisce se viene conservata troppo a lungo.	Utilizzare farina fresca o conservata correttamente.

Problema	Causa	Soluzione
La pasta si rompe facilmente.	Il rapporto tra farina e acqua non è corretto.	Scollegare la spina dalla fonte di alimentazione ed eliminare l'impasto. Pulire la macchina per la pasta, misurare correttamente gli ingredienti (utilizzare una bilancia da cucina per misurare il peso della farina in modo più preciso) e seguire nuovamente il manuale dell'utente per riavviare il processo di preparazione della pasta.
	Non si sta utilizzando il tipo corretto di farina.	Utilizzare farina 00 o una farina con un contenuto proteico più elevato (fare riferimento al capitolo "Utilizzo della macchina per la pasta" nel manuale dell'utente o al ricettario in dotazione).
La pasta si appiccica.	Il rapporto tra la farina e l'acqua è errato, è stata versata troppa acqua nel vano per impastare.	Misurare farina e acqua con il dosatore in dotazione e in base alla "Tabella dei dosaggi farina/acqua". Utilizzare una bilancia da cucina per misurare il peso della farina in modo più accurato.
Quantità eccessiva di impasto residuo nel vano.	La farina è stata esposta all'umidità prima dell'uso oppure l'impasto è troppo umido.	Conservare la farina in un luogo asciutto. Attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente per riavviare la preparazione della pasta.
	L'impasto potrebbe essere troppo asciutto.	Accertarsi che tutte le parti siano pulite prima dell'uso.
	La pala per mescolare o il vano sono ancora umidi.	Accertarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima dell'uso.
	L'acqua non è stata aggiunta nell'ordine corretto. Il tipo di farina non è adatto.	Attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente per preparare la pasta.
Dall'apparecchio fuoriesce una piccola quantità d'acqua.	L'acqua è stata aggiunta prima dell'avvio del programma.	Aggiungere l'acqua subito dopo l'avvio del programma come da istruzioni del manuale dell'utente.

110 ITALIANO

Problema	Causa	Soluzione
<p>Dopo la preparazione della pasta, il vano per impastare non riesce a fuoriuscire dall'unità principale, oppure il tubo di pressione non può essere estratto dal vano per impastare.</p>	<p>L'apparecchio è stato interrotto durante l'estrusione prima che il processo di preparazione della pasta fosse terminato completamente.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Rimontare le parti smontate assicurandosi che l'apparecchio sia assemblato correttamente e girare la manopola di comando in posizione OFF.2. Inserire la spina, selezionare il programma automatico di preparazione della pasta e premere il pulsante di avvio. Far ruotare la pala per mescolare per circa 10 secondi e quindi ruotare la manopola di controllo in posizione OFF.3. Scollegare l'apparecchio, smontarlo e pulirlo come descritto nel manuale dell'utente (vedere il capitolo "Pulizia").

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet produktu vietnē www.philips.com/welcome.

Komplektācija (1. Att.)

① Galvenais bloks	⑦ Ūdens krūze
② Lietotāja rokasgrāmata	⑧ Formas veidošanas disks
③ Receptšu grāmata	A Spageti
④ Tīrīšanas suka	B Fetučini
⑤ Plakans tīrīšanas rīks	C Penne
⑥ Miltu glāze	D Lanza/klimpas

Produkta pārskats (2. Att.)

① Strāvas padeves vads	⑨ Spiedējstienis
② Vada glabāšanas vieta	⑩ Jaukšanas lāpstiņa
③ Glabāšanas kaste	⑪ Poga Sākt/pauzēt
④ Jaukšanas kamera	⑫ Vadības slēdzis
⑤ Jaukšanas kameras vāks	⑬ Papildu ekstrūzijas iestatījums
⑥ Formas veidošanas disks	⑭ IZSLĒGTS
⑦ Formas veidošanas diska turētājs	⑮ Automātiskās darbības iestatījums
⑧ Izspiešanas caurule	

Izjaukšana un tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

Svarīgi!

- Pirms pirmoreiz sākat izmantot ierīci, noņemiet un drošā vietā izmetiet visus iepakojuma materiālus un/vai reklāmas uzlīmes.
- Izņemiet visas noņemamās daļas un piederumus, tos nomazgājiet un rūpīgi nožāvējiet (skatiet nodaļu "Tīrīšana").
- Neskalojiet vai neiemērciet ūdenī galveno bloku, strāvas vadu vai kontaktdakšu.
- Neizmantojiet skrāpi vai līdzīgus tīrīšanas līdzekļus, citādi plastmasas virsma tiks saskrāpēta, tādējādi ietekmējot makaronu gatavošanas ierīces kalpošanas laiku.
- Formas veidošanas diski un visas ierīces noņemamās daļas var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Mazgājot tās trauku mazgājamajā mašīnā, atlasiet pareizu programmu, kuras maksimālā temperatūra nepārsniedz 60°C.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.

1 Pavelciet vāku, lai to atbloķētu, un tad noņemiet vāku no jaukšanas kameras. (3. Att.)

112 LATVIEŠU

- 2 Nostumiet jaukšanas kameru no galvenā bloka. (4. Att.)
- 3 Pagrieziet formas veidošanas diska turētāju pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai to noņemtu no jaukšanas kameras izejas. (5. Att.)
- 4 Ievietojiet pirkstu jaukšanas kamerā un spiediet izspiešanas cauruli uz āru, lai to izstumtu no jaukšanas kameras izejas. Atvienojiet formas veidošanas disku un tad izvelciet spiedējstieni no izspiešanas caurules. (6. Att.)
- 5 Izņemiet jaukšanas lāpstiņu no jaukšanas kameras. (7. Att.)
- 6 Notīriet visas noņemamās daļas un piederumus un nosusiniet tos. (8. un 9. Att.)

Salikšana

- 1 Uzstumiet jaukšanas kameru uz galvenā bloka. (10. Att.)

Piezīme. Pārlicinieties, vai fiksācijas sviras ❶ uz galvenā bloka ir uzstādītas, jaukšanas kameras atverēm esot uz leju.

- 2 Ievietojiet jaukšanas lāpstiņu jaukšanas kamerā, kā redzams attēlā. (11. Att.)
- 3 Ievietojiet izspiešanas cauruli jaukšanas kamerā. (12. Att.)

Piezīme. Pārlicinieties, vai izspiešanas caurules lielā atvere ir vērsta uz augšu, kad cauruli ievietojat kamerā.

- 4 Ievietojiet spiedējstieni jaukšanas kamerā. Nodrošiniet, ka spiedējstienis tiek ievietots līdz galam gan caur izspiešanas cauruli, gan jaukšanas lāpstiņu un galvenā bloka vārpstā.

Piezīme. Mazliet pagrieziet jaukšanas lāpstiņu, lai nodrošinātu, ka spiedējstienis ar galvenā bloka vārpstu ❶ ir savienots pareizi. (13. Att.)

- 5 Piestipriniet formas veidošanas disku pie jaukšanas kameras izejas. (14. Att.)

Piezīme.

- Pārlicinieties, ka formas veidošanas diska līdzienā puse ir vērsta uz āru.
- Pārlicinieties, ka formas veidošanas disks der stiprinājuma vietā uz spiedējstieņa.
- Pārlicinieties, ka, uzstādot formas veidošanas disku uz jaukšanas kameras izejas, uz tā esošā bultiņa ir vērsta uz augšu. Pievērsiet tam īpašu uzmanību, kad izmantojat lazanjas/klimpu formas veidošanas disku. Tas palīdz nodrošināt, ka lazanjas lokšņu atvere atrodas augšā. (15. Att.)

- 6 Iespiediet formas veidošanas disku formas veidošanas diska turētāja atverē un tad uzstādiet turētāju pie jaukšanas kameras izejas. Pagrieziet turētāju pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai to cieši nostiprinātu. (16. Att.)

Vienmēr piestipriniet formas veidošanas disku pie jaukšanas kameras izejas, pirms saliekat formas veidošanas diska turētāju. Nekādā gadījumā neievietojiet formas veidošanas disku formas veidošanas diska turētājā un neuzstādiet tos abus pie jaukšanas kameras vienlaikus. (17. Att.)

- 7 Piestipriniet vāku pie jaukšanas kameras. (18. Att.)

Piezīme: ja jaukšanas kameras vāks nav pareizi piestiprināts, drošības slēdzis neļaus ieslēgt ierīci.

Makaronu pagatavošanas ierīces lietošana

Svarīgi

- Novietojiet produktu uz līdzenas virsmas un novērsiet galda kustēšanos vai vibrāciju.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārliecinieties, vai visas daļas ir pienācīgi piestiprinātas.
- Miltu kamerā neievietojiet mazāk par 200 g (1 x iekļautā miltu glāze) vai vairāk par 400 g (2 x iekļautās miltu glāzes).
- Kad ierīce sāk mīcīšanu, lēnām lejiet šķidrumu caur ūdens atveri.
- Ja vēlaties iztīrīt nosvērtos miltus pirms nākamās partijas apstrādes, iztīriet kameru un restartējiet ierīci, to atvienojot no elektrotīkla un vēlreiz pievienojot.
- Neievietojiet makaronu gatavošanas ierīcē produktus, kuru temperatūra ir 60°C vai augstāka, kā arī neievietojiet makaronu gatavošanas ierīci vidē ar augstu temperatūru (60°C), piemēram, vidē, kas paredzēta sterilizācijai augstā temperatūrā. Citādi ierīce tiks deformēta.
- Neielejiet jaukšanas kamerā šķidrumu, pirms ierīce ir sākusi darboties.
- Pirms pievienojat ierīci elektrotīklam, pārliecinieties, vai formas veidošanas disks un formas veidošanas diska turētājs ir uzstādīti pareizi.

Miltu sagatavošana un svēršana

- 1 Iesmeliet pilnu miltu glāzi, izmantojot komplektā ietverto miltu glāzi. Notīriet liekos miltus no glāzes malas, izmantojot komplektā ietverto plakano tīrīšanas rīku. 1 pilna miltu glāze sver aptuveni 200 g, un 2 pilnas miltu glāzes sver aptuveni 400 g. (19. Att.)

Piezīme.

- Nekratiet miltu glāzi un nesitiet pa to, lai novāktu liekos miltus. Tas ietekmē miltu svaru.
- Izmantojiet virtuves svarus, lai veiktu precīzākus mērījumus. (20. Att.)
- No 200 g miltu var pagatavot aptuveni 200 g svaigu makaronu/nūdeļu. No 400 g miltu var pagatavot aptuveni 450 g svaigu makaronu/nūdeļu.

- 2 Pavelciet vāku, lai to atbloķētu, un tad noņemiet vāku no jaukšanas kameras. (21. Att.)
- 3 Kamerā ieberiet miltus. Ja vēlaties pagatavot 2–3 porcijas, ieberiet otru miltu glāzi, jo kopumā vajadzēs 2 glāzes (aptuveni 400 g) miltu. (22. Att.)

Piezīme.

- Šajā brīdī neielejiet jaukšanas kamerā šķidrumu. Šķidrumu makaronu gatavošanas ierīcē ielejiet tikai tad, kad tā ir sākusi darboties.
- Neieberiet kamerā mazāk par 200 g vai vairāk par 400 g miltu. Ja kamerā miltu ir pārāk maz vai pārāk daudz, ierīce var nedarboties.
- Neieberiet miltus izspiešanas caurules atverē, citādi milti izspiešanas caurulē netiks sajaukti vienmērīgi. (23. Att.)

Šķidruma sagatavošana un svēršana

- 1 Šķidrumu mēriet acu augstumā uz līdzenas virsmas. (24. Att.)

Piezīme.

- Neielejiet jaukšanas kamerā šķidrumu, pirms ierīce ir sākusi darboties.

Uz komplektā iekļautās ūdens krūzes ir 2 ūdens atzīmju kopas.

- Izmantojot universālu miltu un olu maisījumu, lai pagatavotu parastos olu makaronus/ lazanju, skatiet A pusi ar diviem šķidruma līmeņiem. (26. Att.)

114 LATVIEŠU

- 1. līmenis (80 ml): 1 miltu glāzei nepieciešamais olu maisījuma daudzums.
- 2. līmenis (160 ml): 2 miltu glāzēm nepieciešamais olu maisījuma daudzums.
- Lai pagatavotu olu maisījumu parastiem olu makaroniem, pārsitiet 1 olu ūdens krūzē. Pielejiet ūdeni, līdz norādītajam daudzumam, kā redzams A pusē, un pēc tam samaisiet ūdeni un olu. (27. Att.)
- Ja izmantojat tālāk norādītās miltu un šķidruma kombinācijas makaronu gatavošanai, skatiet B pusī ar konkrētu tilpumu. (28. Att.)
 - Universālu miltu maisījums ar tīru ūdeni / dārzeņu sulu.
 - Dažādu citu veidu miltu (kā redzams tālāk sniegtajās tabulās) maisījums ar olu maisījumu / tīru ūdeni / dārzeņu sulu.

Skatiet ūdens un miltu attiecību tālāk sniegtajās tabulās.

Piezīme. Šajā tabulā norādītās miltu un šķidruma attiecības attiecas uz 200 g miltu. Makaronu pagatavošanai izmantojot 400 g miltu, lai iegūtu pareizu miltu un šķidruma attiecību, jāizmanto divkārtš šķidrums (tai skaitā olu) daudzums.

- Makaronu pagatavošanai izmantojot olu maisījumu, pārsitiet 1 olu ūdens krūzē. Pielejiet ūdeni līdz tālāk norādītajam daudzumam un pēc tam samaisiet ūdeni un olu. (29. Att.)

Milti	Olu maisījums (ml)	Ūdens krūze
Cietie kvieši (mannas milti 150g + universāli milti 50g)*	85	Puse B
Pilngraudu kvieši 200g	90	
Plēkšņu kvieši 200g	95	
Maizes milti 200g	85	
Soba (griķu milti 130g + universāli milti 70g)*	85	

- Makaronu pagatavošanai izmantojot tīru ūdeni, pielejiet ūdeni līdz tālāk norādītajam daudzumam.

Milti	Tīrs ūdens (ml)	Ūdens krūze
Universāli milti 200g	75	Puse B
Cietie kvieši (mannas milti 150g + universāli milti 50g)*	75	
Pilngraudu kvieši 200g	85	
Plēkšņu kvieši 200g	80	

- Makaronu pagatavošanai izmantojot dārzeņu sulu (tai skaitā 1 olu), pārsitiet 1 olu ūdens krūzē. Pielejiet dārzeņu sulu līdz norādītajam daudzumam un pēc tam samaisiet ūdeni un olu.

Milti	Spinātu sula (ieskaitot 1 olu) (ml)	Biešu sula (ieskaitot 1 olu) (ml)	Burkānu sula (ieskaitot 1 olu) (ml)	Ūdens krūze
Universāli milti 200g	85	85	85	Puse B
Cietie kvieši (mannas milti 150g + universāli milti 50g)*	85	85	85	

Piezīme

- Izmantojiet virtuves svarus, lai veiktu precīzākus mērījumus.
- Izmantojot pākšaugu miltus, ielejiet par 10–20 ml mazāk ūdens nekā tad, ja izmantojat kviešu miltus. Izmaiņas ir atkarīgas no miltu veida. Lai iegūtu labus makaronus, svarīgi gādāt, lai mīklas konsistence būtu drupana neatkarīgi no tā, kādus miltus izmantojat.

Svarīgi!

Recepšu grāmatā sniegtās receptes ir sekmīgi pārbaudītas. Ja eksperimentējat vai izmantojat citas makaronu receptes, miltu un ūdens/olas daudzuma attiecības ir jāpielāgo attiecīgi makaronu gatavošanas ierīces komplektā ietvertās miltu un ūdens krūzes attiecībām. Makaronu pagatavošanas ierīce nedarbojas pareizi, ja jaunā recepte netiek atbilstoši pielāgota.

Piezīme

- Lai iegūtu labus rezultātus, mīcīšanas kamerā mīklai jāizskatās drupanai. Ja mīkla izskatās drupana, recepte izdosies. Recepte neizdosies, ja mīkla ir pārāk mitra (izskatās, kā citu zināmu mīklu konsistence) vai pārāk sausa (ja mīkla izskatās ļoti miltaina).
- Sezonālās izmaiņas un dažādu reģionu produktu izmantošana var ietekmēt miltu un ūdens attiecību. Jūs varat to pielāgot, ņemot vērā ieteiktās proporcijas.
- Gatavojot bezglutēna makaronus vai cepumus, ignorējiet ierīcē norādīto ieteicamo šķidruma daudzumu.
- Lietojot pākšaugu miltus vai glutēnu nesaturošus miltus ir nepieciešams mazāk ūdens nekā norādīts. Šīm receptēm varat izmantot 10–20 ml mazāk, bet, kā norādīts iepriekš, ir nepieciešams veikt arī izmaiņas atkarībā no izmantoto miltu veida.
- “Glutēns” ir saistviela, kas nodrošina, ka makaroni viegli nelūzt. Bezglutēna milti nesatur šo saistvielu, tādēļ mīklai ir nepieciešams biezinātājs, kas darbotos kā “saistviela”, piemēram, olas vai ksantānsveķi. Gatavojot makaronus, dažāda veida bezglutēna milti reaģē citādāk. Daži milti nav piemēroti makaronu gatavošanai, piemēram, kokosriekstu milti, savukārt citi, piemēram, kvinojas vai griķu milti, ir lieliski piemēroti.
- Gatavojot olu vai dārzeņu makaronus, pirms šķidruma maisījuma ieliešanas kamerā caur vāka atveri raugiet, lai olu maisījums vai dārzeņu sula būtu vienmērīgi sakulta kopā ar ūdeni. Ja pievienojat vēl citus produktus, raugiet, lai tie būtu šķidrā formā.
- Citas makaronu recepšu versijas varat skatīt pievienotajā recepšu grāmatā.

Makaronu pagatavošanas programmas atvēršana**Svarīgi**

- Neizvēlieties papildu ekstrūzijas programmu, pirms mīklas jaukšana ir pabeigta. Citādi makaronu gatavošanas ierīcei radīsies bojājumi un tiks ietekmēts tās kalpošanas laiks.
- Neatvienojiet strāvas vadu, pirms apstrāde nav pabeigta. Ja makaronu gatavošanas process ir jāpārtrauc, pagrieziet vadības sviru izslēgtā pozīcijā “OFF”, lai apturētu procesu, un tad atvienojiet strāvas vadu no kontaktligzdas pirms citu darbību veikšanas.
- Nevienā darbības režīmā nedarbiniet vairāk par 2 nepārtrauktiem cikliem pēc kārtas. Lai nodrošinātu ilgāku ierīces kalpošanas laiku, varat restartēt ierīci pēc 30 minūtēm vai 2 nepārtrauktiem darbības cikliem.
- Ja grasāties ierīci izmantot nepārtraukti, pēc katras makaronu gatavošanas reizes notīriet formas veidošanas disku ar komplektā iekļauto tīrīšanas rīku. Lai tīrīšanu atvieglotu, neiemērciet formas veidošanas disku tieši ūdenī.

116 LATVIEŠU

- 1 Iespraudiet ierīces kontaktdakšu kontaktligzdā. Makaronu gatavošanas ierīce atskaņo vienu signālu. (30. Att.)

Piezīme. Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārliecinieties, vai visas daļas ir pienācīgi piestiprinātas.

- 2 Piestipriniet vāku pie jaukšanas kameras. (31. Att.)

Piezīme. Ierīce nesāks darboties, ja kameras vāks nav pareizi aizvērts. Ja makaronu gatavošanas laikā vāks kļūst vajāgs, ierīce automātiski pārtrauc darboties.

- 3 Pagrieziet vadības sviru, lai atlasītu automātisko makaronu gatavošanas procesu, un tad nospiediet iedarbināšanas/apturēšanas pogu. (32. Att.)

Piezīme. Viss darba process (tai skaitā mīcīšana un ekstrūzija) aizņem aptuveni 12 minūtes, apstrādājot 200 g miltu, un 18 minūtes, apstrādājot 400 g miltu.

- 4 Kad mīcīšana ir uzsākta, lēnām ielejiet šķidrumu visā vākā esošās gropes garumā. (33. Att.)

Piezīme: mīklas jaukšanas laikā nepievienojiet jebkādas citas sastāvdaļas pēc tam, kad esat ielējuši šķidrumu. Citādi tas ietekmēs makaronu tekstūru.

- 5 Kad makaronu gatavošanas ierīce pabeidz mīcīšanu, tā dažas reizes atskaņo signālu, un pēc dažām sekundēm tiek uzsākta makaronu ekstrūzija. Novietojiet tvertni tieši zem izejas atveres. Nogrieziet makaronus vēlāmajā garumā, izmantojot tīrīšanas rīku. (34. Att.)

Piezīme

- Ja šķidruma un miltu attiecība nav pareiza, ekstrūzija netiks veikta. Šādā gadījumā vēlreiz sagatavojiet sastāvdaļas.
- Lai makaronus nogrieztu, virziet tīrīšanas rīku uz leju.

- 6 Kad ekstrūzijas process ir pabeigts, ierīce atskaņo dažus pikstienus.

Piezīme. Nepagrieziet vadības sviru izslēgtā stāvoklī "OFF", pirms viss process nav pabeigts (dzirdami pikstieni).

- 7 Ja pēc makaronu gatavošanas kamerā ir redzami mīklas pārpalikumi, varat vispirms pagriezt vadības sviru izslēgtā stāvoklī "OFF" un tad pagriezt vadības sviru papildu ekstrūzijas pozīcijā. Nospiediet iedarbināšanas/apturēšanas pogu, lai palaistu papildu ekstrūzijas programmu. (35. att.)

Piezīme

- Uz makaronu virsmas var būt redzami makaronu pavedieni. Tas ir normāli.
- Makaronu vārīšanas laiks ir atkarīgs no personīgajām vēlmēm, makaronu formas un porciju skaita.

Tīrīšana

Svarīgi

- Pirms ierīces tīrīšanas vai izjaukšanas pagrieziet vadības sviru izslēgtā stāvoklī "OFF", atvienojiet ierīci no elektroapgādes un atvienojiet strāvas vadu.
- Neiegremdējiet galveno bloku ūdenī.
- Nelietojiet ierīces tīrīšanai skrāpjus, kodīgus tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus (piemēram, benzīnu, spirtu un propanolu).
- Notīriet ierīci pēc katras lietošanas reizes, citādi ierīce, iespējams, nedarbosies pareizi.
- Tīrot ierīci, esiet īpaši uzmanīgi, lai nesagrieztos ar asām malām.

- Formas veidošanas diski un visas ierīces noņemamās daļās var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Mazgājot tās trauku mazgājamajā mašīnā, atlasiet pareizu programmu, kuras maksimālā temperatūra nepārsniedz 60°C.

- 1 Pagrieziet vadības sviru izslēgtā stāvoklī "OFF" un atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. (36. Att.)
- 2 Izpildiet nodaļā "Izjaukšana un tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes" aprakstītās darbības (no 1. līdz 5.).
- 3 Notīriet formas veidošanas disku ar iepriekš norādīto tīrīšanas instrumentu, lai noņemtu mīklas pārpalikumus. Pēc tam varat to tīrīt ar ūdeni. (37. un 38. Att.)
- 4 Izmantojiet komplektā iekļauto tīrīšanas suku, lai notīrītu visas noņemamās daļas, lietojot trauku mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni, vai nomazgājiet tās trauku mazgājamajā mašīnā. Nosusiniet visas daļas. (39. Att.)

Padoms. Izmantojiet tīrīšanas suku spīgo galu, lai iztīrītu izspiešanas caurules iekšpusi apakšdaļu.

- 5 Notīriet visas noņemamās daļas, lietojot trauku mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni, vai nomazgājiet tās trauku mazgājamajā mašīnā. Pēc tam nosusiniet visas daļas.
- 6 Makaronu gatavošanas ierīces galvenā bloka, vadības sviras un ārpuses tīrīšanai izmantojiet sausu drānu. (40. Att.)

Piezīme. Pēc tīrīšanas pārliecinieties, vai visas daļas un formas veidošanas disks ir pilnībā nožuvuši, pirms tos novietot glabāšanai. Salieciet makaronu gatavošanas ierīci nākamajai lietošanas reizei.

Uzglabāšana




- 1 Aptiniet strāvas vadu ap vada glabāšanas spoli. (41. Att.)
- 2 Nožāvējiet formas veidošanas diskus un novietojiet tos glabāšanas kārbā. (42. Att.)

Piezīme. Mazā grope glabāšanas kārbā ir paredzēta capellini formas veidošanas diska tīrīšanas rīkam, kas nav iekļauts šīs makaronu gatavošanas ierīces komplektā. Tas ir pieejams atsevišķi.

- 3 Pēc lietošanas glabājiet makaronu gatavošanas ierīci sausā, labi vēdinātā vietā.

Traucējummeklēšana

Šajā nodaļā apkopota informācija par izplatītām problēmām, kas var rasties ierīcei. Ja nevarat novērst problēmu, izmantojot tālāk sniegto informāciju, apmeklējiet vietni www.philips.com/support, lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai arī sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Ierīce neatskaņo signālu pēc kontaktdakšas ievietošanas kontaktligzdā.	Kontaktdakša nav ievietota pareizi, vai kontaktligzda nav savienota ar elektrotīklu.	Pārbaudiet, vai strāvas kontaktdakša ir pareizi pievienota un kontaktligzda darbojas pareizi.
Ierīce neuzsāk makaronu gatavošanas procesu pēc kontaktdakšas ievietošanas kontaktligzdā.	Nav atlasīta makaronu gatavošanas programma, vai nav nospiesta iedarbināšanas poga  .	Izvēlieties makaronu gatavošanas programmu un nospiediet iedarbināšanas pogu  .
Pēc iedarbināšanas pogas  nospiešanas ierīce atskaņo brīdinājuma signālu un nedarbojas.	Kameras vāks nav pareizi uzlikts.	Izpildiet lietotāja rokasgrāmatā sniegtās norādes, lai kameras vāku uzliktu pareizi.
Kameras vāks tiek atspiests vajā no iekšpusēs.	Jaukšanas kamerā ir pārāk daudz miltu.	Maksimālais miltu daudzums katrai partijai ir 400 g. Ja jaukšanas kamerā ir ievietoti vairāk nekā 400 g miltu, samaziniet daudzumu un pagatavojiet vēl vienu makaronu partiju.
	Informācija par miltu un ūdens attiecību, kas norādīta "Miltu/ūdens attiecības tabulā", nav ievērota. Mīkla ir pārāk slapja.	Atvienojiet ierīci no barošanas avota, notīriet makaronu gatavošanas ierīci un vēlreiz izpildiet lietotāja rokasgrāmatā aprakstītās darbības, lai atsāktu makaronu gatavošanu.
	Kameras vāks nav pareizi uzlikts.	Izpildiet lietotāja rokasgrāmatā sniegtās norādes, lai kameras vāku uzliktu pareizi.
Apstrādes laikā ierīce pārtrauc darboties, kad atverat vāku.	Drošības apsvērumu dēļ ierīce vienmēr pārtrauc darboties ekspluatācijas laikā, ja, veicot apstrādi, ir atvērts vāks.	Ja vēlaties atsākt iepriekšējo darbību, pareizi aizveriet vāku un nospiediet pogu Sākt/pauzēt.

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Ierīce pārstāj darboties makaronu gatavošanas procesa laikā, un brīdinājuma signāls netiek atskaņots.	Makaronu gatavošanas ierīce ir pārkarsusi ilgstošas un nepārtrauktas darbības laikā.	Atvienojiet ierīci no strāvas avota un ļaujiet makaronu gatavošanas ierīcei atdzist. Nevienā darbības režīmā nedarbiniet vairāk par 2 nepārtrauktiem cikliem pēc kārtas. Lai nodrošinātu ilgāku ierīces kalpošanas laiku, varat restartēt ierīci pēc 30 minūtēm vai 2 nepārtrauktiem darbības cikliem.
Ierīce pārstāj darboties makaronu gatavošanas procesa laikā, un tiek atskaņots brīdinājuma signāls.	<p>Informācija par miltu un ūdens attiecību, kas norādīta "Miltu/ūdens attiecības tabulā", nav ievērota. Mīkla var būt pārāk sausa.</p> <p>Jaukšanas lāpstiņu var bloķēt daži svešķermeņi.</p> <p>Izvēlēta nepareizā programma.</p>	Atvienojiet ierīci no barošanas avota, notīriet makaronu gatavošanas ierīci un vēlreiz izpildiet lietotāja rokasgrāmatā aprakstītās darbības, lai atsāktu makaronu gatavošanu.
Jaukšanas lāpstiņa darbojas dīkstāvē, un makaroni netiek izvadīti.	<p>Miltu un ūdens attiecība ir nepareiza.</p> <p>Milti pēc ilga glabāšanas laika kļūst mitri.</p>	<p>Atvienojiet kontaktdakšu no strāvas avota un izmetiet mīklu. Iztīriet makaronu gatavošanas ierīci, pareizi nomēriet sastāvdaļas (izmantojiet virtuves svarus, lai miltus nomērītu precīzāk) un ievērojiet lietotāja rokasgrāmatā sniegtos norādījumus, lai atsāktu makaronu gatavošanu</p> <p>Izmantojiet svaigus vai pareizi glabātus miltus.</p>
Makaroni viegli sadrūp.	<p>Miltu un ūdens attiecība ir nepareiza.</p> <p>Iespējams, izmantoti nepareiza veida milti.</p>	<p>Atvienojiet kontaktdakšu no strāvas avota un izmetiet mīklu. Iztīriet makaronu gatavošanas ierīci, pareizi nomēriet sastāvdaļas (izmantojiet virtuves svarus, lai miltus nomērītu precīzāk) un ievērojiet lietotāja rokasgrāmatā sniegtos norādījumus, lai atsāktu makaronu gatavošanu.</p> <p>Izmantojiet universālus miltus vai miltus ar augstāku olbaltumvielu saturu (skatiet lietotāja rokasgrāmatas vai komplektā iekļautās recepšu grāmatas nodaļu "Makaronu gatavošanas ierīces lietošana").</p>

120 LATVIEŠU

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Makaroni salīp.	Miltu un ūdens attiecība ir nepareiza, jaukšanas kamerā ir ieliets pārāk daudz ūdens.	Izmēriet miltu un ūdens daudzumu, izmantojot komplektā iekļauto miltu un ūdens krūzi, atbilstoši "Miltu/ūdens attiecības tabulai". Izmantojiet virtuves svarus, lai miltus nosvērtu vēl precīzāk.
Kamerā atliek pārāk daudz mīklas.	Milti ir pakļauti mitrumam pirms lietošanas, vai mīkla ir pārāk slapja.	Glabājiet miltus sausumā. Izpildiet norādījumus lietotāja rokasgrāmatā, lai atsāktu makaronu gatavošanu.
	Mīkla var būt pārāk sausa.	Pirms lietošanas pārlicinieties, vai visas daļas ir tīras.
	Jaukšanas lāpstiņa vai jaukšanas kamera joprojām ir mitras.	Pirms lietošanas pārlicinieties, vai visas daļas ir pilnīgi sausas.
	Ūdens nav pievienots pareizā secībā. Miltu veids ir nepiemērots.	Izpildiet norādījumus lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu makaronus.
Neliels ūdens daudzums notek no ierīces.	Ūdens ir pievienots pirms programmas sākuma.	Izpildiet lietotāja rokasgrāmatā sniegtās norādes, lai pievienotu ūdeni uzreiz pēc programmas startēšanas.
Pēc makaronu pagatavošanas jaukšanas kameru nevar noņemt no galvenā bloka vai izspiešanas cauruli nevar izstumt no jaukšanas kameras.	Ierīce ekstrūzijas laikā tiek apturēta, pirms makaronu gatavošanas process ir pilnībā pabeigts.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uzstādiet izjauktās daļas atpakaļ vietā, līdz ierīce ir pareizi salikta, un tad pagrieziet vadības sviru izslēgtā stāvoklī "OFF". 2. Pieslēdziet ierīci elektrotīklam, atlasiet automātisko makaronu gatavošanas programmu un nospiediet iedarbināšanas pogu. Ļaujiet jaukšanas lāpstiņai griezties aptuveni 10 sekundes un tad pagrieziet vadības sviru izslēgtā stāvoklī "OFF". 3. Atvienojiet ierīci, izjauciet un notīriet ierīci, kā aprakstīts lietotāja rokasgrāmatā (skatiet nodaļu "Tīrīšana").

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

Registreer uw product op www.philips.com/welcome om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

Wat zit er in de doos (Afb. 1)

① Apparaat	⑦ Maatbeker voor water
② Gebruiksaanwijzing	⑧ Vormschijf
③ Receptenboek	A Spaghetti
④ Reinigingsborsteltje	B Fettuccine
⑤ Plat schoonmaakhulpstuk	C Penne
⑥ Maatbeker voor bloem	D Lasagne/knoedels

Productoverzicht (Afb. 2)

① Voedingskabel	⑨ Persstaaf
② Snoerwikkelaar	⑩ Kneedhaak
③ Opbergdoos	⑪ Start-/pauzeknop
④ Mengkom	⑫ Bedieningsknop
⑤ Deksel mengkom	⑬ Instelling voor extra persen
⑥ Vormschijf	⑭ OFF
⑦ Vormschijfhouder	⑮ Instelling voor automatisch programma
⑧ Perstuit	

Demonteren en schoonmaken vóór het eerste gebruik

Belangrijk:

- Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u het verpakkingsmateriaal en/of de reclame-etiketten verwijderen.
- Demonteer alle afneembare onderdelen en accessoires en maak ze goed schoon en droog (zie hoofdstuk "Schoonmaken").
- Maak de hoofdunit, het netsnoer of de stekker niet schoon met water.
- Gebruik geen schuursponsje of soortgelijke reinigers omdat deze krassen op het kunststof oppervlak veroorzaken en van invloed zijn op de levensduur van de pastamaker.
- De vormschijven en alle losse onderdelen van het apparaat zijn vaatwasmachinebestendig. Als u deze in de vaatwasmachine schoonmaakt, selecteer dan het juiste programma met een maximale temperatuur van 60°C.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

122 NEDERLANDS

- 1 Trek aan het lipje om het deksel los te maken en haal het deksel van de mengkom. (Afb. 3)
- 2 Schuif de mengkom van de hoofdunit af. (Afb. 4)
- 3 Draai de vormschijfhouder tegen de klok in om deze van de uitvoer van de mengkom te verwijderen. (Afb. 5)
- 4 Druk met uw vinger de perstuit uit de mengkom zodat deze uit de uitvoer van de mengkom glijdt. Maak de vormschijf los en trek vervolgens de persstaaf uit de perstuit. (Afb. 6)
- 5 Haal de kneedhaak uit de mengkom. (Afb. 7)
- 6 Maak alle afneembare onderdelen en accessoires schoon en droog ze af. (Afb. 8 & 9)

In elkaar zetten

- 1 Schuif de mengkom op het apparaat. (Afb. 10)

Opmerking: zorg ervoor dat de gleuven aan de onderkant van de mengkom in de uitstulpingen ❶ op de hoofdunit vallen.

- 2 Plaats de kneedhaak in de mengkom zoals in de illustratie wordt weergegeven. (Afb. 11)
- 3 Plaats de perstuit in de mengkom. (Afb. 12)

Opmerking: zorg ervoor dat de grote opening op de perstuit naar boven wijst wanneer u de buis in de kom plaatst.

- 4 Plaats de persstaaf in de mengkom. Zorg ervoor dat u de persstaaf helemaal doorschuift, zodat deze door zowel de perstuit als de kneedhaak gaat en in de schacht van de hoofdunit valt.

Opmerking: draai de kneedhaak licht totdat de persstaaf goed in de schacht ❶ van de hoofdunit valt. (Afb. 13)

- 5 Plaats de vormschijf op de uitvoer van de mengkom. (Afb. 14)

Opmerking:

- Let erop dat u de vormschijf met de platte kant naar buiten op de uitvoer plaatst.
- Zorg ervoor dat de vormschijf goed is aangesloten op het bevestigingspunt op de persstaaf.
- Zorg ervoor dat de pijl op de vormschijf naar boven wijst wanneer u deze op de uitvoer van de mengkom bevestigt. Dit is extra belangrijk voor de vormschijf voor lasagne/knoedels. De opening voor de lasagnevellen moet zich aan de bovenkant bevinden. (Afb. 15)

- 6 Druk op de vormschijf door de opening van de vormschijfhouder en plaats de houder vervolgens op de uitvoer van de mengkom. Draai de houder met de klok mee om deze te vergrendelen. (Afb. 16)

Plaats altijd eerst de vormschijf op de uitvoer van de mengkamer voordat u de vormschijfhouder plaatst. Doe nooit de vormschijf in de vormschijfhouder om ze tegelijkertijd op de uitvoer van de mengkom te monteren. (Afb. 17)

- 7 Plaats het deksel op de mengkom. (Afb. 18)

Opmerking: als het deksel van de mengkom niet goed is geplaatst, zorgt de veiligheidsschakelaar ervoor dat het apparaat niet werkt.

De pastamaker gebruiken

Belangrijk

- Plaats het apparaat op een plat oppervlak om schudden of trillen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig gemonteerd zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Plaats niet minder dan 200g (1 meegeleverde maatbeker vol) of meer dan 400g bloem (2 meegeleverde maatbekers vol) in de mengkom.
- Schenk de vloeistof langzaam door de wateropening nadat het apparaat is begonnen met kneden.
- Als u van de gewogen bloem af wilt en met een nieuw deeg aan de slag wilt, leeg dan de mengkom en herstart het apparaat door de stekker uit het stopcontact te halen en deze er opnieuw in te steken.
- Voeg geen ingrediënten van meer dan 60°C toe aan de pastamaker, en zet de pastamaker niet in ruimten met een hoge temperatuur (60°C), bijvoorbeeld in een ruimte voor sterilisatie bij hoge temperatuur. Hierdoor vervormt het apparaat.
- Giet geen vloeistof in de mengkom voordat u de pastamaker hebt ingeschakeld.
- Let erop dat de vormschijf en vormschijfhouder juist zijn gemonteerd voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

De bloem afmeten en toevoegen

- 1 Vul de meegeleverde maatbeker tot aan de rand. Schraap eventueel overtollige bloem van de rand van de maatbeker met het meegeleverde platte schoonmaakhulpstuk. 1 volle maatbeker met bloem weegt ongeveer 200g en 2 volle maatbekers wegen ongeveer 400g. (Afb. 19)

Opmerking:

- Let erop dat u de maatbeker niet schudt en er niet tegen slaat om een teveel aan bloem te verwijderen. Dit beïnvloedt het gewicht.
- Gebruik een keukenweegschaal om het gewicht nauwkeuriger te wegen. (Afb. 20)
- Met 200g bloem maakt u ongeveer 200g verse pasta of noedels. Met 400g bloem maakt u ongeveer 450g verse pasta of noedels.

- 2 Trek aan het lipje om het deksel los te maken en haal het deksel van de mengkom. (Afb. 21)
- 3 Doe de bloem in de kom. Als u 2 tot 3 porties wilt maken, voegt u een tweede maatbeker bloem toe, aangezien u in totaal 2 maatbekers (ongeveer 400g) bloem nodig hebt. (Afb. 22)

Opmerking:

- Voeg nog geen vloeistof toe aan de mengkom. U voegt de vloeistof pas toe wanneer de pastamaker is ingeschakeld.
- Plaats niet minder dan 200g of meer dan 400g bloem in de mengkom. Als u te veel of te weinig bloem in de mengkom plaatst, werkt het apparaat mogelijk niet.
- Plaats geen bloem in de opening van de perstuit. De bloem in de perstuit wordt dan mogelijk niet goed gemengd. (Afb. 23)

De vloeistof afmeten en toevoegen

1 Meet de vloeistof op ooghoogte op een plat oppervlak. (Afb. 24)

Opmerking:

- Giet geen vloeistof in de mengkom voordat u de pastamaker hebt ingeschakeld.

Er staan 2 series markeringen voor water op de bijgeleverde maatbeker.

- Als u standaardbloem en ei gebruikt om gewone eierpasta/-lasagne te maken, gebruikt u kant A met twee markeringen voor vloeistof. (Afb. 26)
 - Niveau 1 (80 ml): vereiste hoeveelheid eimengsel voor 1 maatbeker bloem.
 - Niveau 2 (160 ml): vereiste hoeveelheid eimengsel voor 2 maatbekers bloem.
- Breek 1 ei in de maatbeker om eimengsel voor gewone eierpasta te maken. Voeg water toe tot de vereiste hoeveelheid zoals aangegeven op kant A en klop dan het ei en het water door elkaar. (Afb. 27)
- Als u de volgende mengsels van bloem en vloeistof gebruikt om pasta te maken, kunt u het specifieke volume bepalen op kant B. (Afb. 28)
 - Standaardbloem gemengd met alleen water/een mengsel met groentesap.
 - Verschillende andere soorten bloem (zoals weergegeven in de volgende tabellen) gemengd met eimengsel/alleen water/een mengsel met groentesap.

Gebruik de volgende tabellen om de specifieke verhoudingen van vloeistof en bloem te bepalen.

Opmerking: deze tabellen tonen de verhouding van bloem en vloeistof op basis van 200g bloem. Als u 400g bloem gebruikt om pasta te maken, verdubbelt u het volume van de vloeistof (inclusief ei) voor de juiste verhouding tussen bloem en vloeistof.

- Breek 1 ei in de maatbeker als u eimengsel gebruikt om pasta te maken. Voeg water toe tot de vereiste hoeveelheid, zoals hieronder aangegeven, en klop dan het ei en het water door elkaar. (Afb. 29)

Bloem	Eimengsel (ml)	Maatbeker voor water
Durum (150g griesmeelbloem + 50g standaardbloem)*	85	Kant B
200g volkorenmeel	90	
200g speltmeel	95	
200g broodmeel	85	
Soba (130g boekweitmeel + 70g standaardbloem)*	85	

- Als u alleen water gebruikt om pasta te maken, voegt u de vereiste hoeveelheid water toe, zoals hieronder aangegeven.

Bloem	Water (ml)	Maatbeker voor water
200g standaardbloem	75	Kant B
Durum (150g griesmeelbloem + 50g standaardbloem)*	75	
200g volkorenmeel	85	
200g speltmeel	80	

- Breek 1 ei in de maatbeker als u groentesap (met 1 ei) gebruikt om pasta te maken. Voeg groentesap toe tot de vereiste hoeveelheid, zoals hieronder aangegeven, en klop dan het ei en het groentesap door elkaar.

Bloem	Spinaziesap (met 1 ei) (ml)	Bietensap (met 1 ei) (ml)	Wortelsap (met 1 ei) (ml)	Maatbeker voor water
200g standaardbloem	85	85	85	Kant B
Durum (150g griesmeelbloem + 50g standaardbloem)*	85	85	85	

Opmerking

- Gebruik een keukenweegschaal om het gewicht nauwkeuriger te wegen.
- Gebruik 10 tot 20 ml minder water bij gebruik van peulvruchtenmeel dan bij tarwemeel. Er zijn wijzigingen, afhankelijk van het type bloem. Voor goede pastaresultaten is het belangrijk dat de consistentie van het deeg zeer kruimelig is, ongeacht welke bloem u gebruikt.

Belangrijk!

De pastarecepten in het receptenboek zijn grondig getest. Als u andere pastarecepten wilt proberen of gebruiken, moet u de verhouding bloem en water/eieren aanpassen aan de verhoudingen van de maatbekers voor bloem en water die zijn meegeleverd met de pastamaker. De pastamaker werkt alleen goed als u het nieuwe recept hierop aanpast.

Opmerking

- Voor goede resultaten is het belangrijk dat het deeg in de mengkamer er kruimelig uitziet. Als het deeg er kruimelig uitziet, zal het recept lukken. Het recept lukt niet als het deeg te nat is (lijkt op de bekende consistentie van het deeg) of te droog (als het deeg er alleen op bloem lijkt).
- Seizoenschommelingen en gebruik van ingrediënten uit verschillende regio's kunnen van invloed zijn op de bloem/water-verhouding. Mogelijk moet u op basis van de aanbevolen verhouding aanpassingen doen.
- Negeer de aanbevolen hoeveelheid vloeistof die aangegeven wordt op het apparaat bij het maken van glutenvrije pasta of koekjes.
- Bij het gebruik van peulvruchtenmeel of glutenvrije bloem is minder water nodig dan wordt aanbevolen. U kunt ongeveer 10 tot 20 ml minder gebruiken voor deze recepten, maar zoals hierboven aangegeven zijn sommige wijzigingen afhankelijk van het type bloem.
- "Gluten" is een bindmiddel dat ervoor zorgt dat de pasta niet gemakkelijk breekt, Glutenvrije bloem bevat geen bindmiddel, daarom heeft het een toegevoegd bindmiddel nodig, bijv. eieren of xanthaan. Verschillende soorten glutenvrije bloem reageren elk anders bij het maken van pasta. Sommige soorten bloem zijn niet geschikt voor het maken van pasta, zoals kokosmeel. Andere soorten zijn juist erg geschikt, zoals quinoa en boekweit.
- Zorg er bij het maken van eierpasta of groentepasta voor dat het eimengsel of het groentesap gelijkmatig door het water is gemengd voordat u het in de mengkom giet. Bij het toevoegen van ingrediënten moet u ervoor zorgen dat het ingrediënt vloeibaar is.
- Raadpleeg het meegeleverde receptenboek voor extra variaties op pastarecepten.

Het starten van het pastaprogramma

Belangrijk

- Selecteer het programma voor extra persen pas als het deeg klaar is met mengen. Anders beschadigt u de pastamaker en gaat deze minder lang mee.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact voordat het verwerken is voltooid. Als u wilt stoppen met pasta maken, draait u de bedieningsknop naar de UIT-stand om het programma te beëindigen en haalt u de stekker uit het stopcontact voordat u andere handelingen uitvoert.
- Overschrijd voor alle toepassingen de maximale gebruiksduur van 2 cyclussen achter elkaar niet. U kunt het apparaat 30 minuten na 2 achtereenvolgende cyclussen weer gebruiken. Zo gaat het apparaat langer mee.
- Als u het apparaat lang achter elkaar wilt gebruiken, maakt u na elk gebruik de vormschijf schoon met het meegeleverde schoonmaakhulpstuk. Dompel de vormschijf niet volledig onder in water als u deze gemakkelijk wilt schoonmaken.

- 1 Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. De pastamaker maakt één keer geluid. (Afb. 30)

Opmerking: zorg ervoor dat alle onderdelen volledig gemonteerd zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

- 2 Plaats het deksel op de mengkom. (Afb. 31)

Opmerking: het apparaat gaat niet aan als het deksel niet goed is gesloten. Als tijdens het maken van de pasta het deksel loskomt, zal het apparaat automatisch worden uitgeschakeld.

- 3 Draai aan de bedieningsknop om het automatische programma voor pasta maken te selecteren en druk vervolgens op de start-/pauzeknop. (Afb. 32)

Opmerking: het hele programma (inclusief kneden en persen) duurt ongeveer 12 minuten voor 200g bloem en 18 minuten voor 400g bloem.

- 4 Als het kneden is begonnen, giet u langzaam de vloeistof langs de gehele lengte van de opening in het deksel. (Afb. 33)

Opmerking: voeg tijdens het mengen van het deeg geen andere ingrediënten toe nadat u de vloeistof hebt toegevoegd. Dit is van invloed op de structuur van de pasta.

- 5 Als de pastamaker klaar is met kneden, maakt deze een paar keer geluid en zal dan na een paar seconden beginnen met het persen van de pasta. Plaats een kom onder de tuit. Snijd de pasta in de gewenste lengte met het schoonmaakhulpstuk. (Afb. 34)

Opmerking

- Indien de verhouding tussen vloeistof en bloem niet klopt, wordt de pasta niet naar buiten geperst. In dat geval moet u de ingrediënten opnieuw klaarmaken.
- Duw het schoonmaakhulpstuk omlaag om de pasta te snijden.

- 6 Zodra het persen klaar is, piept het apparaat een aantal keer.

Opmerking: draai de bedieningsknop niet naar de UIT-stand voordat het programma volledig is voltooid (het apparaat piept).

- 7 Als alle pasta is gemaakt en er deegresten zijn achtergebleven in de mengkom, kunt u de bedieningsknop eerst in de UIT-stand zetten en vervolgens naar het programma voor extra persen draaien. Druk op de start-/pauzeknop om het programma voor extra persen te starten. (Afb. 35)

Opmerking

- Er kunnen wat fijne pastadraden achterblijven op het oppervlak van de pasta. Dit is normaal.
- De kooktijd van de pasta is afhankelijk van persoonlijke voorkeur, pastavorm en aantal porties.

Schoonmaken

Belangrijk

- Draai de bedieningsknop naar de UIT-stand, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder het netsnoer voordat u het apparaat reinigt of uit elkaar haalt.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik geen schuursponsje, bijtende schoonmaakmiddelen of schurende reinigingsmiddelen (bijvoorbeeld benzine, alcohol en propanol) om het apparaat schoon te maken.
- Maak het apparaat na ieder gebruik schoon, anders werkt het apparaat mogelijk niet goed.
- Wees extra voorzichtig bij het schoonmaken van het apparaat om te voorkomen dat u zich snijdt aan de scherpe randen.
- De vormschijven en alle losse onderdelen van het apparaat zijn vaatwasmachinebestendig. Als u deze in de vaatwasmachine schoonmaakt, selecteer dan het juiste programma met een maximale temperatuur van 60°C.

- 1** Draai de bedieningsknop naar de UIT-stand en haal de stekker uit het stopcontact. (Afb. 36)
- 2** Volg stappen 1 tot en met 5 in hoofdstuk "Demonteren en schoonmaken vóór het eerste gebruik".
- 3** Maak de vormschijf schoon met het meegeleverde schoonmaakhulpstuk om deegresten te verwijderen. Daarna kunt u het schoonmaken met water. (Afb. 37 & 38)
- 4** Gebruik het meegeleverde schoonmaakborsteltje om alle afneembare onderdelen schoon te maken met afwasmiddel en warm water. U kunt ze ook in de vaatwasmachine schoonmaken. Droog alle onderdelen af. (Afb. 39)

Tip: gebruik het puntige uiteinde van het reinigingsborsteltje om onder in de perstuit schoon te maken.

- 5** Maak alle afneembare onderdelen schoon met afwasmiddel en warm water. U kunt ze ook in de vaatwasmachine schoonmaken. Droog vervolgens alle onderdelen af.
- 6** Gebruik een droge doek voor het schoonmaken van het apparaat, de bedieningsknop en de buitenkant van de pastamaker. (Afb. 40)

Opmerking: laat na het schoonmaken alle onderdelen en de vormschijf volledig drogen voordat u ze opbergt. Zet de pastamaker weer in elkaar voor volgend gebruik.

Opbergen

- 1 Wikkel het netsnoer om de snoerhaspel. (Afb. 41)
- 2 Droog de vormschijven af en berg ze op in het opbergvak. (Afb. 42)

Opmerking: de kleine gleuf in het opbergvak is bedoeld voor het schoonmaakhulpstuk voor de vormschijf voor capellini, die niet met de pastamaker wordt meegeleverd. Het wordt afzonderlijk uitgebracht en verkocht.

- 3 Bewaar de pastamaker na gebruik op een droge, goed geventileerde plaats.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van uw apparaat. Als u het probleem niet met de onderstaande informatie kunt oplossen, gaat u naar www.philips.com/support voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat geeft geen geluidssignaal wanneer de stekker in het stopcontact wordt gedaan.	De stekker zit niet goed in het stopcontact of het stopcontact is niet verbonden met een stroombron.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het stopcontact goed werkt.
Het apparaat start het programma voor pasta maken niet wanneer de stekker in het stopcontact wordt gedaan.	U hebt geen programma voor pasta maken gekozen of niet op de startknop  gedrukt.	Kies een programma voor pasta maken en druk op de startknop  .
Na het indrukken van de start-/pauzeknop  maakt het apparaat alarmgeluiden en werkt niet.	Het deksel van de kom is niet goed bevestigd.	Volg de gebruiksaanwijzing bij het in elkaar zetten van het deksel van de kom.
Het deksel van de kom wordt van binnenuit open gedrukt.	Er zit te veel bloem in de mengkom.	De maximale hoeveelheid bloem die u per keer mag gebruiken is 400g. Als u meer dan 400g bloem in de mengkom hebt geplaatst, haalt u het overschot eruit en maakt u daar een nieuwe portie pasta van.
	De verhouding bloem en vloeistof in de tabel is niet gevolgd. Het deeg is te nat.	Haal de stekker uit het stopcontact, maak de pastamaker schoon en volg de gebruiksaanwijzing om opnieuw te starten met het maken van pasta.
	Het deksel van de kom is niet goed bevestigd.	Volg de gebruiksaanwijzing bij het in elkaar zetten van het deksel van de kom.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat stopt tijdens het verwerken van ingrediënten met werken wanneer het deksel wordt geopend.	Om veiligheidsredenen stopt het apparaat altijd met werken wanneer het deksel wordt geopend tijdens het verwerken van ingrediënten.	Sluit het deksel goed en druk op de Start-/pauze knop om verder te gaan met het verwerken van ingrediënten.
Het apparaat stopt tijdens het pasta maken en geeft geen alarmgeluid.	De pastamaker is oververhit geraakt omdat deze te lang ononderbroken heeft gewerkt.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat de pastamaker afkoelen. Overschrijd voor alle toepassingen de maximale gebruiksduur van 2 cyclussen achter elkaar niet. U kunt het apparaat 30 minuten na 2 achtereenvolgende cyclussen weer gebruiken. Zo gaat het apparaat langer mee.
Het apparaat stopt tijdens het pasta maken en geeft geen alarmgeluiden.	De verhouding bloem en vloeistof in de tabel is niet gevolgd. Het deeg is mogelijk te droog.	Haal de stekker uit het stopcontact, maak de pastamaker schoon en volg de gebruiksaanwijzing om opnieuw te starten met het maken van pasta.
	De kneedhaak wordt mogelijk door iets geblokkeerd.	
	Het verkeerde programma is geselecteerd.	
De kneedhaak draait stationair en er komt geen pasta uit.	De verhouding bloem en water is onjuist.	Haal de stekker uit het stopcontact en gooi het deeg weg. Maak de pastamaker schoon, meet de ingrediënten goed af (gebruik een keukenweegschaal om de bloem nauwkeuriger te wegen) en volg de gebruiksaanwijzing om het pasta maken opnieuw te starten.
	Bloem kan vochtig worden als het lange tijd is opgeborgen.	Gebruik bloem uit een ongeopend pak of die goed opgeborgen is geweest.

130 NEDERLANDS

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De pasta breekt snel.	De verhouding bloem en water is onjuist.	Haal de stekker uit het stopcontact en gooi het deeg weg. Maak de pastamaker schoon, meet de ingrediënten goed af (gebruik een keukenweegschaal om de bloem nauwkeuriger te wegen) en volg de gebruiksaanwijzing om het pasta maken opnieuw te starten.
	U hebt mogelijk een verkeerde soort bloem gebruikt.	Gebruik standaardbloem of bloem met een hoger eiwitgehalte. Zie het hoofdstuk "De pastamaker gebruiken" in de gebruiksaanwijzing of het meegeleverde receptenboek.
De pasta is erg plakkerig.	De verhouding van bloem en vloeistof klopt niet, er zit te veel vloeistof in de mengkom.	Meet de bloem en het water met de meegeleverde maatbekers aan de hand van de tabel. Gebruik een keukenweegschaal om de bloem nauwkeuriger te wegen.
Te veel overgebleven deeg in de mengkom.	De bloem is vóór gebruik blootgesteld aan vocht of het deeg is te nat.	Zorg ervoor dat de bloem droog wordt bewaard. Volg de instructies in de gebruiksaanwijzing om opnieuw te starten met pasta maken.
	Het deeg is mogelijk te droog.	Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon zijn voordat u ze gaat gebruiken.
	De kneedhaak of de mengkom is nog nat.	Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u ze gaat gebruiken.
	Water is niet in de juiste volgorde toegevoegd. Het bloemtype is niet geschikt.	Volg de instructies in de gebruiksaanwijzing voor het maken van pasta.
Er lekt een klein beetje water uit het apparaat.	Er wordt water toegevoegd voordat het programma is gestart.	Volg de instructies in de gebruiksaanwijzing voor het toevoegen van water direct nadat het programma is gestart.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
<p>Na het pasta maken kan de mengkom niet van het apparaat worden gehaald of kan de perstuit niet uit de mengkom worden gedrukt.</p>	<p>Het apparaat stopt tijdens het persen voordat het pasta maken is voltooid.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats de uit elkaar gehaalde onderdelen terug op de juiste plek totdat het apparaat volledig in elkaar is gezet en draai de bedieningsknop naar de UIT-stand. 2. Doe de stekker in het stopcontact, selecteer het automatische programma voor pasta maken en druk op de startknop. Laat de kneedhaak ongeveer 10 seconden draaien en draai vervolgens de bedieningsknop naar de UIT-stand. 3. Haal de stekker uit het stopcontact, haal het apparaat uit elkaar en maak het apparaat schoon zoals staat aangegeven in de gebruiksaanwijzing (zie het hoofdstuk "Schoonmaken").

Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

Hvis du vil dra full nytte av støtten som Philips tilbyr, kan du registrere produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Innholdet i esken (Fig. 1)

①	Hovedenhet	⑦	Litermål for vann
②	Brukerhåndbok	⑧	Formskive
③	Oppskriftsbok	A	Spagetti
④	Rengjøringsbørste	B	Fettuccine
⑤	Flatt rengjøringsverktøy	C	Penne
⑥	Målebeger for mel	D	Lasagne/dumpling

Produktoversikt (Fig. 2)

①	Nettledning	⑨	Pressepinne
②	Oppbevaring til kabelen	⑩	Blandestang
③	Oppbevaringsboks	⑪	Start/pause-knapp
④	Blandekammer	⑫	Kontrollbryter
⑤	Lokk til blandekammer	⑬	Ekstra ekstruderingsinnstilling
⑥	Formskive	⑭	OFF (av)
⑦	Formskiveholder	⑮	Automatisk driftsinnstilling
⑧	Presserør		

Demontere og rengjøre før første gangs bruk

Viktig:

- Fjern og kast all emballasje og/eller alle salgsfremmende etiketter på en trygg måte før du bruker apparatet for første gang.
- Ta ut alle avtakbare deler og alt tilbehøret, og vask og tørk alt godt (se avsnittet Rengjøring).
- Ikke skylle eller legg hovedenheten, nettledningen eller støpselet i vann.
- Bruk ikke stålull eller lignende rengjøringsredskaper, da de riper plastoverflaten og påvirker levetiden til pastamaskinen.
- Formskivene og alle de avtakbare delene på apparatet kan vaskes i oppvaskmaskin. Når du rengjør dem i oppvaskmaskin, må du sørge for å velge et program som har maksimumstemperatur som ikke er høyere enn 60°C.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.

1 Dra lokket for å låse det opp, og fjern lokket fra blandekammeret. (Fig. 3)

2 Skyv blandekammeret fra hovedenheten. (Fig. 4)

3 Vri formskiveholderen mot klokken for å fjerne den fra blandekammerutgangen. (Fig. 5)

- 4 Sett fingeren i blandekammeret og skyv presserøret utover for å skyve det ut av blandekammerutgangen. Ta av formskiven, og trekk deretter pressepinne ut av presserøret. (Fig. 6).
- 5 Ta blandestangen ut av blandekammeret. (Fig. 7)
- 6 Rengjør alle avtakbare deler og tilbehør, og tørk dem. (Fig. 8 og 9)

Montering

- 1 Skyv blandekammeret på hovedenheten. (Fig. 10)

Merk: Pass på at festarmene ❶ på hovedenheten sitter godt i åpningene i bunnen av blandekammeret.

- 2 Sett blandestangen i blandekammeret som vist på bildet. (Fig. 11)
- 3 Sett presserøret inn i blandekammeret. (Fig. 12)

Merk: Pass på at den store åpningen på presserøret vender opp når du setter røret inn i kammeret.

- 4 Sett pressepinne inn i blandekammeret. Pass på at pressepinne skyves hele veien gjennom både presserøret og blandestangen og inn i akselen i hovedenheten.

Merk: Vri blandestangen litt for å sørge for at pressepinne er koblet til akselen ❶ på riktig måte i hovedenheten. (Fig. 13)

- 5 Fest formskiven på utgangen til blandekammeret. (Fig. 14)

Merk:

- Pass på at den flate siden av formskiven vender ut.
- Kontroller at formskiven passer i festepunktet på pressepinne.
- Kontroller at pilen på formskiven vender oppover når du fester den på utgangen til blandekammeret. Vær spesielt oppmerksom når du gjør dette med formskiven for lasagne/melboller. Dette er for å være sikker på at åpningen til lasagneplaten er øverst. (Fig. 15)

- 6 Trykk formskiven gjennom åpningen til formskiveholderen, og monter deretter holderen på utgangen til blandekammeret. Vri holderen med klokken for å låse den på plass. (Fig. 16)

Fest alltid formskiven på utgangen til blandekammeret før du monterer formskiveholderen. Du må aldri legge formskiven i formskiveholderen og montere den på utgangen til blandekammeret samtidig. (Fig. 17)

- 7 Fest lokket på blandekammeret. (Fig. 18)

Merk: Hvis blandekammerlokket ikke er riktig montert, vil sikkerhetsbryteren forhindre at apparatet fungerer.

Bruke pastamaskinen

Viktig

- Plasser produktet på en jevn overflate og unngå at bordet rister eller vibrerer.
- Kontroller at alle delene er skikkelig montert før du setter i støpselet.
- Ha ikke mindre enn 200g (1 x medfølgende målebeger for mel) eller mer enn 400g (2 x medfølgende målebeger for mel) mel i kammeret.
- Hell væsken sakte gjennom vannspalten etter at apparatet har begynt å elte.

- Hvis du vil kassere det veide melet før du fortsetter med neste omgang, må du tømme kammeret og starte apparatet på nytt ved å trekke ut støpselet og sette det inn igjen.
- Ikke ha ingredienser på 60°C eller høyere i pastamaskinen, og plasser heller ikke pastamaskinen i omgivelser med høy temperatur (60°C), for eksempel i steriliseringsmiljø med høy temperatur. Dette vil deformere apparatet.
- Ikke hell væske inn i blandekammeret før pastamaskinen begynner å gå.
- Kontroller at formskiven og formskiveholderen er satt sammen riktig før du kobler til apparatet.

Klargjøre og måle mel

- 1 Fyll en hel kopp med mel med det medfølgende målebegeret for mel. Skrap bort alt overflødig mel fra begerkanten med det medfølgende flate rengjøringsverktøyet. 1 full kopp med mel veier rundt 200g, og 2 fulle kopper med mel veier rundt 400g. (Fig. 19)

Merk:

- Ikke rist eller dunk melbegeret for å fjerne overflødig mel. Dette vil påvirke melets vekt.
- Bruk en kjøkkenvekt til å veie mer nøyaktig. (Fig. 20)
- 200g mel gir cirka 200g fersk pasta/nudler. 400 g mel gir cirka 450 g fersk pasta/nudler.

- 2 Dra lokket for å låse det opp, og fjern lokket fra blandekammeret. (Fig. 21)

- 3 Hell melet i kammeret. Ha i et ekstra beger med mel hvis du vil lage 2–3 porsjoner, siden du vil trenge 2 beger (~400 g) mel totalt. (Fig. 22)

Merk:

- Ikke hell væske inn i blandekammeret på dette tidspunktet. Hell i væske bare etter at pastamaskinen er i gang.
- Ha ikke mindre enn 200g eller mer enn 400g mel i kammeret. Hvis du har hatt for lite eller for mye mel i kammeret, kan det hende at apparatet ikke fungerer.
- Ikke hell melet inn i åpningen til presserøret, ellers blandes ikke melet i presserøret jevnt. (Fig. 23)

Klargjøre og måle væske

- 1 Mål opp væskevolum i øyehøyde på et flatt underlag. (Fig. 24)

Merk:

- Ikke hell væske inn i blandekammeret før pastamaskinen begynner å gå.

Det er to markeringer for vann på det medfølgende litermålet.

- Når du bruker hvetemel og eggeblanding for å lage vanlig eggpasta/lasagne, kan du se side A med to væskenhøyer. (Fig. 26)
 - Nivå 1 (80 ml): nødvendig mengde eggeblanding for 1 kopp mel.
 - Nivå 2 (160 ml): nødvendig mengde eggeblanding for 2 kopper mel.
- Knekk 1 egg i litermålet for vann for å lage eggeblanding for vanlig eggpasta. Hell i vann til ønsket mengde som vist på side A, og visp deretter vannet og egget sammen. (Fig. 27)
- Når du bruker følgende kombinasjoner av mel og væske for å lage pasta, kan du se side B med spesifikt volum. (Fig. 28)
 - Hvetemel blandet med rent vann/grønnsaksjuiceblanding.
 - Forskjellige andre meltyper (som vist i tabellene nedenfor) blandet med eggeblanding/rent vann/grønnsaksjuiceblanding.

Se tabellene nedenfor for detaljert forhold mellom vann og mel.

Merk: Disse tabellene viser mel-væske-forhold basert på 200g mel. Når du bruker 400g mel for å lage pasta, må du doble væskevolumet (inkludert egg) for å få det riktige mel-væske-forholdet.

- Når du bruker eggeblanding til å lage pasta, knekker du 1 egg i litermålet for vann. Hell i vann til ønsket mengde som vist nedenfor, og visp deretter vannet og egget sammen. (Fig. 29)

Mel	Eggeblanding (ml)	Litermål for vann
Durum (semulegryn 150g + hvetemel 50 g) *	85	Side B
Sammalt hvete 200g	90	
Spelt 200g	95	
Brødmel 200g	85	
Soba (bokhvete 130 g + hvetemel 70 g) *	85	

- Når du bruker rent vann til å lage pasta, tilsetter du vann i riktig mengde som vist nedenfor.

Mel	Rent vann (ml)	Litermål for vann
Hvetemel 200g	75	Side B
Durum (semulegryn 150g + hvetemel 50 g) *	75	
Sammalt hvete 200g	85	
Spelt 200g	80	

- Når du bruker grønnsaksjuice (inkludert 1 egg) til å lage pasta, knekker du 1 egg i litermålet for vann. Hell i grønnsaksjuice til ønsket mengde som vist nedenfor, og visp deretter juicen og egget sammen.

Mel	Spinatjuice (inkludert 1 egg) (ml)	Rødbetjuice (inkludert 1 egg) (ml)	Gulrotjuice (inkludert 1 egg) (ml)	Litermål for vann
Hvetemel 200g	85	85	85	Side B
Durum (semulegryn 150g + hvetemel 50 g) *	85	85	85	

Merk

- Bruk en kjøkkenvekt til å veie mer nøyaktig.
- Ved bruk av belgfruktmel bruker du 10 til 20 ml mindre vann enn med hvetemel. Det er endringer avhengig av type mel. For gode pastaresultater er det viktig at konsistensen i deigen er svært smuldrende, uavhengig av hvilket mel du bruker.

Viktig!

Pastaoppskriftene som er tilgjengelige i oppskriftsboken, er blitt testet med et vellykket resultat. Hvis du eksperimenterer med eller bruker andre pastaoppskrifter, må du justere mengden mel og vann/egg til mengden mel og vann som oppgis for pastamaskinen. Pastamaskinen fungerer ikke ordentlig hvis ikke den nye oppskriften justeres.

Merk

- For å få gode resultater er det viktig at deigen ser smuldrende ut i eltekammeret. Hvis deigen ser smuldrende ut, vil oppskriften fungere. Oppskriften fungerer ikke hvis deigen er for våt (ser ut som normal deigkonsistens) eller for tørr (når deigen bare ser ut som mel).
- Sesongavhengige endringer og bruk av ingredienser fra ulike regioner kan påvirke mel/vann-forholdet. Du kan justere ut fra det anbefalte blandingsforholdet.
- Når du lager glutenfri pasta eller glutenfrie kjeks, skal du ikke følge den anbefalte væskemengden som apparatet angir.
- Ved bruk av belgfruktmel eller glutenfritt mel skal man bruke mindre vann enn det som står i anbefalingen. Du kan bruke ca. 10–20 ml mindre for disse oppskriftene, men som nevnt ovenfor kan dette variere avhengig av type mel.
- Gluten er et bindemiddel som gjør at pastaen ikke knuses lett. Glutenfritt mel inneholder ikke bindemiddel, og derfor trenger den et fortykningsmiddel som fungerer som et «bindemiddel», f.eks. egg eller xanthan. Forskjellige typer glutenfritt mel oppfører seg forskjellig når du lager pasta. Noen meltyper egner seg ikke til å lage pasta, for eksempel kokosmel. Noen meltyper fungerer bra, for eksempel quinoa og bokhvete.
- Når du lager eggepasta eller grønnsakspasta, må du passe på at du visper eggeblandingen eller grønnsaksjuicen jevnt med vannet før du heller blandingen gjennom åpningen i lokket. Kontroller at ingrediensene flytende, når du har i ingredienser.
- Se oppskriftsboken som følger med for ekstra pastaoppskrifter.

Starte pastalagingsprogrammet

Viktig

- Ikke velg det ekstra ekstruderingsprogrammet før deigen er ferdig blandet. Det går utover pastamaskinen og levetiden til pastamaskinen.
- Ikke koble fra nettleddningen før matprosesseringen er fullført. Hvis du må stoppe pastalagingsprosessen, vrir du kontrollbryteren til AV for å stoppe arbeidsprosessen, deretter trekker du nettleddningen ut av stikkkontakten før du utfører andre operasjoner.
- Ikke la apparatet gå i mer enn høyst to sykluser om gangen for alle bruksområder. Du kan begynne å bruke apparatet på nytt etter 30 minutter i 2 kontinuerlige driftssykluser slik at du beskytter levetiden til apparatet.
- Hvis du har tenkt å bruke apparatet kontinuerlig, må du rengjøre hver formskive med det medfølgende rengjøringsverktøyet etter hver runde med pastalaging. Ikke legg formskivene direkte i vann, så blir rengjøringen enklere.

- 1 Sett støpselet på apparatet inn i stikkkontakten. Pastamaskinen vil gi et lydsignal én gang. (Fig. 30)

Merk: Kontroller at alle delene er skikkelig montert før du setter i støpselet.

2 Fest lokket på blandekammeret. (Fig. 31)

Merk: Apparatet starter ikke hvis ikke blandekammerlokket er ordentlig lukket. Hvis blandekammerlokket løsner under pastalagingsprosessen, stanser apparatet automatisk.

3 Vri kontrollbryteren for å velge den automatiske pastalagingsprosessen, og trykk deretter på start/pause-knappen. (Fig. 32)

Merk: hele arbeidsprosessen (inkludert elting og ekstrudering) tar rundt 12 minutter for 200g mel og 18 minutter for 400g mel.

4 Etter at eltingen har begynt, må du langsomt helle i væsken langs hele lengden til sporet i lokket. (Fig. 33)

Merk: Ikke legg til andre ingredienser etter du har helt i væsken, mens deigen blandes. Det vil påvirke teksturen til pastaen.

5 Etter at pastamaskinen er ferdig med å elte, vil det vil pipe noen ganger, og ekstruderingen av pasta starter etter noen sekunder. Plasser en beholder under uttaket. Kutt pastaen ved ønsket lengde med rengjøringsverktøyet. (Fig. 34)

Merk

- Hvis forholdet mellom væske og mel ikke er riktig, vil ikke ekstruderingen være vellykket. Skulle dette skje, må du klargjøre ingrediensene på nytt.
- Flytt rengjøringsverktøyet nedover for å kutte pastaen.

6 Når ekstruderingsprosessen er fullført, vil apparatet pipe noen ganger.

Merk: Ikke vri kontrollbryteren til AV-stilling før hele prosessen er over (du hører et pip).

7 Hvis du legger merke til rester av deig inne i kammeret etter at pastaen er ferdig laget, kan du vri kontrollbryteren til AV først, og deretter vri kontrollbryteren til innstillingen for ekstra ekstrudering. Trykk på start/pause-knappen for å starte ekstra ekstruderingsprogrammet. (Fig. 35)

Merk

- Du kan oppdage noen tynne pastatråder på pastaoverflaten. Dette er normalt.
- Koketiden til pastaen varierer avhengig av personlig preferanse, pastaform og antall porsjoner.

Rengjøring

Viktig

- Vri kontrollbryteren til AV, koble fra strømmen, og ta ut nettledningen før du rengjør eller demonterer dette apparatet.
- Ikke legg hovedenheten i vann.
- Ikke bruk stålull, kaustiske rengjøringsmidler eller slipende rengjøringsmidler (for eksempel bensin, alkohol, og propanol) for å rengjøre apparatet.
- Rengjør alltid apparatet etter bruk. Hvis ikke dette gjøres, kan det hende apparatet ikke fungerer på riktig måte.
- Vær ekstra forsiktig når du rengjør apparatet, for å unngå å at du kutter deg selv på eventuelle skarpe kanter.
- Formskivene og alle de avtakbare delene på apparatet kan vaskes i oppvaskmaskin. Når du rengjør dem i oppvaskmaskin, må du sørge for å velge et program som har maksimumstemperatur som ikke er høyere enn 60 °C.

1 Vri kontrollbryteren til AV og trekk ut støpselet fra stikkkontakten. (Fig. 36)

138 NORSK

- 2 Følg trinn 1 til 5 i avsnittet Demontere og rengjøre før første gangs bruk.
- 3 Rengjør formskiven med det medfølgende rengjøringsverktøyet for å fjerne deigrestene. Deretter kan du rengjøre skiven med vann. (Fig. 37 og 38)
- 4 Bruk den medfølgende rengjøringsbørsten til å rengjøre alle de avtakbare delene med oppvaskmiddel og varmt vann, eller rengjør i oppvaskmaskinen. Tørk alle delene. (Fig. 39)

Tips: Bruk den spisse enden av rengjøringsbørsten til å rengjøre bunnen inne i presserøret.

- 5 Rengjør alle de avtakbare delene med oppvaskmiddel og varmt vann, eller rengjør i oppvaskmaskinen. Etter dette tørker du alle delene.
- 6 Bruk en tørr klut til å rengjøre hovedenheten, kontrollbryteren og utsiden av pastamaskinen. (Fig. 40)

Merk: Etter rengjøringen må du sørge for at alle delene, også formskivene, er grundig lufttørket før de settes til oppbevaring. Gjør pastamaskinen klar til neste bruk.

Oppbevaring

- 1 Kveil ledningen rundt ledningsholderen. (Fig. 41)
- 2 Tørk formskivene og oppbevar dem i oppbevaringsesken. (Fig. 42)

Merk: Det lille sporet i oppbevaringsesken er utformet for rengjøringsredskapet til formskiven for englehår, det medfølger ikke denne pastamaskinen. Det vil bli lansert og solgt separat.

- 3 Oppbevar pastamaskinen på et tørt, godt ventilert sted etter bruk.

Feilsøking

Dette kapittelet oppsummerer de vanligste problemene du kan oppleve med apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjelp av informasjonen nedenfor, kan du gå til www.philips.com/support for å se en liste over vanlige spørsmål, eller du kan kontakte forbrukerstøtten i landet der du bor.

Problem	Årsak	Løsning
Apparatet gir ikke lyd etter at støpselet er satt i stikkontakten.	Støpselet er ikke satt riktig i, eller stikkontakten er ikke koblet til en strømkilde.	Kontroller om støpselet er koblet riktig til, og om uttaket fungerer riktig.
Apparatet begynner ikke å lage pasta etter at støpselet er satt i stikkontakten.	Du har ikke valgt et pastalagingsprogram eller trykket på startknappen  .	Velg et pastalagingsprogram og trykk på startknappen  .
Etter at du har trykket på startknappen  , spiller apparatet av et alarmsignal og virker ikke.	Lokket på kammeret er ikke montert riktig.	Sørg for at du følger brukerhåndboken for å montere lokket på kammeret riktig.

Problem	Årsak	Løsning
Lokket på kammeret blir skjøvet opp fra innsiden.	Det er for mye mel i deigen i blandekammeret.	Den maksimale mengden med mel for hver porsjon, er 400 g. Hvis du har hatt mer enn 400g mel i blandekammeret, reduserer du mengden og lager en ny porsjon pasta.
	Forholdet mellom mel og vann som er angitt i tabellen for mel/vann, ble ikke fulgt. Deigen er for våt.	Koble fra strømmen, rengjør pastamaskinen, og følg brukerhåndboken igjen for å lage pastaen på nytt.
	Lokket på kammeret er ikke montert riktig.	Sørg for at du følger brukerhåndboken for å montere lokket på kammeret riktig.
Apparatet slutter å fungere når du åpner lokket mens det er i bruk.	Apparatet slutter alltid å fungere når du åpner lokket mens det er i bruk, av sikkerhetshensyn.	Hvis du vil fortsette å bruke apparatet igjen, må du lukke lokket ordentlig og trykke på Start/pause-knappen.
I løpet av pastalagingsprosessen slutter apparatet å virke, og det er ingen alarmlyd.	Pastamaskinen er overopphetet på grunn av lang og kontinuerlig brukstid.	Koble fra strømmen, og la pastamaskinen kjøles ned. Ikke la apparatet gå i mer enn høyst to sykluser om gangen for alle bruksområder. Du kan begynne å bruke apparatet på nytt etter 30 minutter i 2 kontinuerlige driftssykluser slik at du beskytter levetiden til apparatet.
I løpet av pastalagingsprosessen slutter apparatet å virke, og alarmen høres.	Forholdet mellom mel og vann som er angitt i tabellen for mel/vann, ble ikke fulgt. Deigen kan være for tørr.	Koble fra strømmen, rengjør pastamaskinen, og følg brukerhåndboken igjen for å lage pastaen på nytt.
	Blandestangen kan være blokkert av fremmede objekter.	
	Feil program er valgt.	
Blandestangen går på tomgang, og det kommer ikke pasta ut.	Forholdet mellom mel og vann er feil.	Trekk ut støpselet fra strømkilden, og kast deigen. Rengjør pastamaskinen, mål ingrediensene riktig (bruk en kjøkkenvekt til å veie melet mer nøyaktig), og følg brukerhåndboken igjen for å begynne å lage pasta på nytt
	Melet blir fuktig etter langvarig oppbevaring.	Bruk mel som er ferskt eller riktig lagret.

Problem	Årsak	Løsning
Pastaen går lett i stykker.	Forholdet mellom mel og vann er feil.	Trekk ut støpselet fra strømkilden, og kast deigen. Rengjør pastamaskinen, mål ingrediensene riktig (bruk en kjøkkenvekt til å veie melet mer nøyaktig), og følg brukerhåndboken igjen for å begynne å lage pasta på nytt.
	Du bruker ikke riktig meltype.	Bruk hvitemel eller mel med høyere proteininnhold (se avsnittet Bruke pastamaskinen i brukerhåndboken eller den medfølgende oppskriftsboken).
Pastaen kleber seg sammen.	Forholdet mellom mel og vann er feil, det er for mye vann i blandekammeret.	Mål opp mel og vann med det medfølgende litermålet for vann og mel og i henhold til tabellen for mel/vann-forhold. Bruk en kjøkkenvekt til å veie melet mer nøyaktig.
For mye deig til overs i kammeret.	Melet er enten utsatt for fuktighet før bruk, eller så er deigen for våt.	Hold melet tørt under oppbevaring. Følg instruksjonene i brukerhåndboken for å lage pastaen på nytt.
	Deigen kan være for tørr.	Kontroller at alle delene er rene før bruk.
	Blandestangen eller blandekammeret er fortsatt våt/vått.	Kontroller at alle delene er helt tørre før bruk.
	Vannet er ikke tilsatt i riktig rekkefølge. Meltypen er ikke egnet.	Følg instruksjonene i brukerhåndboken for å lage pasta.
En liten mengde vann lekker ut fra apparatet.	Det er hatt i vann før programmet starter.	Følg instruksjonene i brukerhåndboken for å ha i vann rett etter at programmet starter.
Etter at du har laget pasta, kan blandekammeret ikke skyves fra hovedenheten, eller presserøret kan ikke trykkes ut av blandekammeret.	Apparatet er stoppet under ekstrudering for pastaen her helt ferdig laget.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sett de demonterte delene tilbake på plass til apparatet er satt riktig sammen, og vri kontrollbryteren til AV. 2. Koble til, velg det automatiske pastalagingsprogrammet, og trykk på startknappen. La blandestangen rotere i ca. 10 sekunder, og vri deretter kontrollbryteren til AV. 3. Koble fra apparatet, ta det fra hverandre og rengjør apparatet som beskrevet i brukerhåndboken (se avsnittet Rengjøring).

Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips!

Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Zawartość opakowania (Rys. 1)

①	Jednostka centralna	⑦	Miarka na wodę
②	Instrukcja obsługi	⑧	Tarcza formująca
③	Książka z przepisami	A	Spaghetti
④	Szczoteczka do czyszczenia	B	Fettuccine
⑤	Płaskie narzędzie do czyszczenia	C	Penne
⑥	Naczynie na mąkę	D	Lasagne/Kluski

Opis produktu (Rys. 2)

①	Przewód zasilający	⑨	Popychacz
②	Uchwyt na przewód	⑩	Łopatka mieszająca
③	Pojemnik	⑪	Przycisk uruchomienia/wstrzymania
④	Komora mieszająca	⑫	Pokrętło regulacyjne
⑤	Pokrywa komory mieszającej	⑬	Konfiguracja dodatkowego wyciskania
⑥	Tarcza formująca	⑭	WYŁ.
⑦	Uchwyt tarczy do formowania	⑮	Ustawienia pracy automatycznej
⑧	Rura wyciskająca		

Demontaż i czyszczenie przed pierwszym użyciem

Uwaga:

- Zanim skorzystasz z urządzenia po raz pierwszy, zdejmij i wyrzuć opakowanie i/lub etykiety promocyjne.
- Wyjmij wszystkie odłączane części i akcesoria, umyj je i dokładnie osusz (patrz rozdział „Czyszczenie”).
- Używanie wody do płukania lub namaczania jednostki centralnej, przewodu zasilającego albo wtyczki jest zabronione.
- Używanie ostrych ściereczek lub podobnych środków czyszczących, które mogą porysować plastikową powierzchnię lub skrócić żywotność makaroniarki, jest zabronione.
- Tarcze formujące i wszystkie odłączane części urządzenia można myć w zmywarce. Myjąc je w zmywarce, należy wybrać odpowiedni program o maksymalnej temperaturze 60°C.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

142 POLSKI

- 1 Pociągnij pokrywę, aby ją odblokować, a następnie zdejmij ją z komory mieszającej. (Rys. 3)
- 2 Wsuń komorę mieszającą z jednostki centralnej. (Rys. 4)
- 3 Przekręć uchwyt tarczy formującej w lewo, aby wyjąć ją z otworu wylotowego komory mieszającej. (Rys. 5)
- 4 Włóż palec do komory mieszającej i wypchnij rurę wyciskającą, aby wysunąć ją z otworu wylotowego komory mieszającej. Odłącz tarczę formującą, a następnie wyciągnij popychacz z rury. (Rys. 6)
- 5 Wyjmij łopatkę mieszającą z komory mieszającej. (Rys. 7)
- 6 Umyj wszystkie odłączane części i akcesoria, a następnie wytrzyj je do sucha. (Rys. 8 & 9)

Montaż

- 1 Wsuń komorę mieszającą na jednostkę centralną. (Rys. 10)

Uwaga: należy upewnić się, że dźwignie mocujące ❶ jednostki centralnej są wyposażone w otwory w dolnej części komory mieszającej.

- 2 Umieść łopatkę mieszającą w komorze mieszającej, jak pokazano na ilustracji. (Rys. 11)
- 3 Włóż rurę wyciskającą do komory mieszającej. (Rys. 12)

Uwaga: podczas wkładania rury wyciskającej do komory upewnij się, że duży otwór rury jest skierowany w górę.

- 4 Włóż popychacz do komory mieszającej. Upewnij się, że popychacz wsuwa się do końca przez rurę wyciskającą i łopatkę mieszającą do wału w jednostce centralnej.

Uwaga: delikatnie obróć łopatkę mieszającą, aby upewnić się, że popychacz jest prawidłowo połączony z wałem ❶ w jednostce centralnej. (Rys. 13)

- 5 Zamocuj tarczę formującą na wylocie komory mieszającej. (Rys. 14)

Uwaga:

- Upewnij się, że płaska strona tarczy formującej jest skierowana na zewnątrz.
- Upewnij się, że tarcza formująca jest dopasowana do punktu mocowania na popychaczu.
- Po zamocowaniu tarczy formującej na wylocie komory mieszającej strzałka na tarczy formującej musi być skierowana do góry. Podczas wykonywania tej czynności należy zachować szczególną ostrożność w przypadku tarczy formującej do lazanii/pierogów. Chodzi o to, aby otwór na płat lazanii znajdował się na górze. (Rys. 15)

- 6 Wciśnij tarczę formującą przez otwór uchwytu tarczy formującej, a następnie zamontuj uchwyt na otworze wylotowym komory mieszającej. Obróć uchwyt w prawo, aby go solidnie zablokować. (Rys. 16)

Przed zamontowaniem uchwytu tarczy formującej należy zawsze zamocować tarczę formującą na wylocie komory mieszającej. W żadnym przypadku nie należy wkładać tarczy formującej w uchwyt tarczy formującej i jednocześnie mocować tych elementów na wylocie komory mieszającej. (Rys. 17)

- 7 Załóż pokrywę na komorę mieszającą. (Rys. 18)

Uwaga: jeżeli komora mieszająca nie zostanie zamontowana prawidłowo, przełącznik bezpieczeństwa uniemożliwi uruchomienie urządzenia.

Obsługa makaroniarki

Ważne

- Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni blatu i zabezpiecz stół przed wstrząsami lub drganiem.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania upewnij się, że wszystkie części są prawidłowo zamontowane.
- Nie wsypuj do komory mniej niż 200g (1 miarka na mąkę w zestawie) ani więcej niż 400g (2 miarki na mąkę w zestawie) mąki.
- Po rozpoczęciu mieszania powoli wlewaj płyn przez szczelinę do wlewania wody.
- Aby usunąć zważoną mąkę przed przetworzeniem następnej partii, opróżnij komorę i ponownie uruchom urządzenie, odłączając je i podłączając ponownie.
- Nie umieszczaj w makaroniarce składników o temperaturze przekraczającej 60°C. Nie umieszczaj makaroniarki w otoczeniu o wysokiej temperaturze (60°C), na przykład w środowisku sterylizacji w wysokiej temperaturze. W ten sposób może dojść do odkształcenia jego podzespołów.
- Nie wlewaj płynu do komory mieszającej przed uruchomieniem makaroniarki.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania upewnij się, że tarcza formująca i uchwyt tarczy są prawidłowo zainstalowane.

Przygotowanie i odmierzanie mąki

- 1 Odmierz jedną pełną miarkę mąki, korzystając z miarki na mąkę znajdującej się w zestawie. Zetrzyj mąkę z krawędzi naczynia za pomocą narzędzia dołączonego do zestawu. 1 pełna miarka mąki waży około 200g, a 2 pełne miarki mąki ważą około 400g. (Rys. 19)

Uwaga:

- Nie uderzaj naczynia w celu strząśnięcia mąki. W ten sposób waga mąki ulegnie zmianie.
- Do dokładniejszego odważenia mąki można użyć wagi kuchennej. (Rys. 20)
- 200g mąki pozwala uzyskać około 200g świeżego makaronu/klusek. 400g mąki pozwala uzyskać około 450g świeżego makaronu/klusek.

- 2 Pociągnij pokrywę, aby ją odblokować, a następnie zdejmij ją z komory mieszającej. (Rys. 21)
- 3 Wsyp mąkę do komory. Jeżeli chcesz uzyskać 2–3 porcje, dodaj kolejną miarkę mąki, gdyż łącznie potrzebne będą 2 miarki mąki (ok. 400g). (Rys. 22)

Uwaga:

- Na tym etapie nie wlewaj płynu do komory mieszającej. Wlewaj płyn dopiero po uruchomieniu makaroniarki.
- Nie umieszczaj mniej niż 200g ani więcej niż 400g mąki w komorze. Jeśli w komorze znajdzie się zbyt mało lub zbyt dużo mąki, urządzenie może nie działać.
- Nie wsypuj mąki do otworu rury wyciskającej, gdyż w przeciwnym razie mąka z rury wyciskającej nie zostanie równomiernie wymieszana. (Rys. 23)

Przygotowanie i odmierzanie płynu

1 Odmierz objętość płynu na poziomie oczu na płaskiej powierzchni. (Rys. 24)

Uwaga:

- Nie wlewaj płynu do komory mieszającej przed uruchomieniem makaroniarki.

Dołączona miarka na wodę ma dwa rodzaje oznaczeń.

- W przypadku używania mąki uniwersalnej i mieszanki jajecznej do przygotowywania makaronu jajecznego/lazanii patrz strona A z dwoma poziomami płynów. (Rys. 26)
 - Poziom 1 (80 ml): wymagana ilość mieszanki jajecznej na 1 miarkę mąki.
 - Poziom 2 (160 ml): wymagana ilość mieszanki jajecznej na 2 miarki mąki.
- Aby przygotować mieszankę jajeczną do makaronu jajecznego, wbij 1 jajko do miarki na wodę. Dolej wody do wymaganej ilości, jak pokazano na stronie A, a następnie wymieszaj jajko z wodą w celu ich połączenia. (Rys. 27)
- W przypadku stosowania następujących kombinacji mąki i płynu do przygotowywania makaronu patrz strona B z określoną objętością. (Rys. 28)
 - Mąka uniwersalna zmieszana z mieszanką czystej wody i soku warzywnego.
 - Różne inne rodzaje mąki (jak pokazano w poniższych tabelach), zmieszane z mieszanką jajeczną/czystą wodą/sokiem warzywnym.

Szczegółowe informacje dotyczące proporcji wody i mąki można znaleźć w poniższych tabelach.

Uwaga: tabele te przedstawiają stosunek mąki do płynu na 200g mąki. W przypadku użycia 400g mąki do wytworzenia makaronu należy dwukrotnie zwiększyć objętość płynu (w tym jajek), aby uzyskać odpowiedni stosunek mąki do płynu.

- W przypadku przygotowywania makaronu z użyciem mieszanki jajecznej do miarki na wodę wbij 1 jajko. Dodaj wody do wymaganej ilości, jak pokazano poniżej, a następnie wymieszaj jajko z wodą w celu ich połączenia. (Rys. 29)

Mąka	Mieszanka jajeczna (ml)	Miarka na wodę
Pszemica durum (kasza manna 150g + mąka uniwersalna 50g)*	85	Strona B
Mąka pszenna pełnoziarnista 200g	90	
Mąka orkiszowa 200g	95	
Mąka do wypieku chleba 200g	85	
Soba (mąka gryczana 130g + mąka uniwersalna 70g)*	85	

- W przypadku stosowania czystej wody do przygotowywania makaronu należy dodać jej wymaganą ilość, jak pokazano poniżej.

Mąka	Czysta woda (ml)	Miarka na wodę
Mąka uniwersalna 200g	75	Strona B
Pszemica durum (kasza manna 150g + mąka uniwersalna 50g)*	75	
Mąka pszenna pełnoziarnista 200g	85	
Mąka orkiszowa 200g	80	

- W przypadku stosowania soku warzywnego (w tym 1 jajka) do miarki na wodę wbij 1 jajko. Dodaj sok warzywny do wymaganej ilości, jak pokazano poniżej, a następnie wymieszaj jajko z sokiem w celu ich połączenia.

Mąka	Sok ze szpinaku (w tym 1 jajko) (ml)	Sok z buraka (w tym 1 jajko) (ml)	Sok marchewkowy (w tym 1 jajko) (ml)	Miarka na wodę
Mąka uniwersalna 200g	85	85	85	Strona B
Pszenica durum (kasza manna 150g + mąka uniwersalna 50g)*	85	85	85	

Uwaga

- Do dokładniejszego odważenia mąki można użyć wagi kuchennej.
- W przypadku używania mąki z roślin strączkowych użyj od 10 do 20 ml mniej wody niż w przypadku mąki pszennej. W zależności od rodzaju mąki występują różnice. Aby uzyskać dobre rezultaty, ważne jest, aby konsystencja ciasta była bardzo krucha, niezależnie od tego, jakiej mąki użyjesz.

Ważne!

Przepisy na makaron zawarte w książce z przepisami zostały dokładnie sprawdzone. Jeżeli chcesz eksperymentować lub korzystać z innych przepisów, pamiętaj, aby dobrać proporcje mąki i wody/jaj do miarki dołączonej do urządzenia. Makaroniarka nie będzie działać prawidłowo, jeżeli dany przepis nie zostanie dostosowany do jej trybu pracy.

Uwaga

- Aby uzyskać dobre rezultaty, ważne jest, aby ciasto wyglądało na kruche w komorze ugniatania. Jeśli ciasto będzie wyglądało na kruche, przepis uda się wykonać. Przepis się nie sprawdzi, jeśli ciasto jest zbyt mokre (wygląda jak dobrze znana konsystencja ciasta) lub zbyt suche (kiedy ciasto wygląda jak sama mąka).
- Pora roku oraz region, z którego pochodzą składniki, mogą wpłynąć na proporcje wody i mąki. Jeżeli podano zalecane proporcje, możesz je uwzględnić.
- Podczas przygotowywania makaronu lub ciasteczek bezglutenowych nie należy stosować się do zalecanej ilości płynu podanej przez urządzenie.
- W przypadku użycia mąki z roślin strączkowych lub mąki bezglutenowej wymagana ilość wody jest mniejsza niż zalecana. Można użyć około 10–20 ml mniej wody dla tych przepisów, ale jak wspomniano powyżej, wiele zależy od rodzaju mąki.
- „Gluten” jest środkiem wiążącym, który zapewnia, że makaron jest spójniejszy. Mąka bezglutenowa nie zawiera środka wiążącego, dlatego potrzebuje zagęszczacza, który zadziała jako „środek wiążący”, np. jaj lub gumy ksantanowej. Różne rodzaje mąki bezglutenowej zachowują się w różny sposób podczas przygotowywania makaronu. Niektóre rodzaje mąki, takie jak mąka kokosowa, nie nadają się do przygotowywania makaronów. Inne rodzaje mąki dobrze się sprawdzają, np. mąka z komosy ryżowej i mąka gryczana.
- Przygotowując makaron jajeczny lub warzywny, pamiętaj, aby przed wlaniem płynu przez szczelinę do komory równomiernie wymieszać jajka lub sok z warzyw z wodą. Dodając składniki upewnij się, że mają formę płynu.
- Dodatkowe warianty przepisów na makaron można znaleźć w dołączonej książce z przepisami.

Uruchamianie programu przygotowania makaronu

Ważne

- Nie wybieraj programu dodatkowego wyciskania przed zakończeniem procesu mieszania ciasta. W przeciwnym razie możesz uszkodzić makaroniarkę lub skrócić jej żywotność.
- Nie odłączaj przewodu zasilającego przed zakończeniem pracy urządzenia. Jeśli konieczne jest zatrzymanie procesu wytwarzania makaronu, przed wykonaniem innych czynności obróć pokrętkę regulacji do pozycji WYŁ., aby zatrzymać proces, a następnie odłącz przewód zasilający od gniazdka.
- Nie przekraczaj maksymalnej liczby 2 cykli pracy z rzędu dla wszystkich zastosowań. Aby przedłużyć okres użytkowania urządzenia, można ponownie uruchomić urządzenie po 30 minutach od wykonania dwóch cykli pracy.
- Jeżeli zamierzasz korzystać z makaroniarki w sposób ciągły, po każdym użyciu wyczyść tarczę formującą za pomocą dołączonego narzędzia do czyszczenia. Aby ułatwić czyszczenie, nie zanurzaj tarczy bezpośrednio w wodzie.

- 1 Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka elektrycznego. Makaroniarka wyemituje jeden sygnał dźwiękowy. (Rys. 30)

Uwaga: przed podłączeniem do gniazdka należy upewnić się, że wszystkie części są prawidłowo zmontowane.

- 2 Załóż pokrywę na komorę mieszającą. (Rys. 31)

Uwaga: jeśli pokrywa komory zostanie zamontowana nieprawidłowo, urządzenie nie będzie działać. Jeżeli pokrywa zostanie poluzowana podczas przygotowywania makaronu, urządzenie natychmiast się wyłączy.

- 3 Obróć pokrętkę regulacyjną, aby wybrać program automatycznego przygotowywania makaronu, a następnie naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania. (Rys. 32)

Uwaga: cały proces roboczy (w tym wyrabianie i wyciskanie) trwa około 12 minut w przypadku użycia 200g mąki i 18 minut w przypadku użycia 400g mąki.

- 4 Po rozpoczęciu wyrabiania ciasta powoli wlewaj płyn na całej długości szczeliny w pokrywie. (Rys. 33)

Uwaga: podczas mieszania ciasta nie dodawaj innych składników po dolaniu płynu. W przeciwnym razie możesz zmienić konsystencję makaronu.

- 5 Po zakończeniu wyrabiania ciasta makaroniarka wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych. Po kilku sekundach rozpocznie się wyciskanie. Umieść miskę pod otworem wyjściowym urządzenia. Potnij makaron na odcinki o pożądanej długości za pomocą narzędzia do czyszczenia. (Rys. 34)

Uwaga

- Jeżeli proporcje mąki i wody nie będą prawidłowe, wyciskanie makaronu nie powiedzie się. W takim przypadku konieczne będzie ponowne przygotowanie składników.
- Korzystając z narzędzia do czyszczenia ruchem w dół odetnij makaron.

- 6 Po zakończeniu wyciskania urządzenie wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych.

Uwaga: nie przekraczaj pokrętki regulacji w położenie WYŁ. przed zakończeniem całego procesu (wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy).

- 7 Po zakończeniu przygotowania makaronu, jeśli w komorze zauważysz trochę resztek ciasta, możesz najpierw ustawić pokrętło regulacji w położeniu WYŁ., a następnie ustawić je w pozycji dodatkowego wyciskania. Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby uruchomić program dodatkowego wyciskania. (Rys. 35)

Uwaga

- Na powierzchni makaronu mogą znaleźć się drobne pasma. Jest to zjawisko normalne.
- Czas przyrządzania makaronu zależy od jego kształtu i liczby porcji oraz własnych upodobań.

Czyszczenie

Ważne

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub demontażu urządzenia należy ustawić pokrętło regulacji w położeniu „WYŁ.”, odłączyć zasilanie i wyjąć przewód zasilający.
- Nie zanurzaj jednostki centralnej w wodzie.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych ściereczek, żrących środków czyszczących lub środków ściernych (np. benzyny, alkoholu czy propanolu).
- Po każdym użyciu wyczyść urządzenie, aby zapewnić jego prawidłową pracę.
- Podczas czyszczenia zachowaj szczególne środki ostrożności, aby nie skaleczyć się jego ostrymi krawędziami.
- Tarcze formujące i wszystkie odłączane części urządzenia można myć w zmywarce. Myjąc je w zmywarce, należy wybrać odpowiedni program o maksymalnej temperaturze 60°C.

- 1 Obróć pokrętło regulacji do położenia „WYŁ.” i wyciągnij wtyczkę z gniazda zasilania. (Rys. 36)
- 2 Wykonaj czynności od 1 do 5 opisane w rozdziale „Demontaż i czyszczenie przed pierwszym użyciem”.
- 3 Za pomocą dołączonego narzędzia wyczyść tarczę formującą z resztek ciasta. Teraz możesz umyć ją wodą. (Rys. 37 & 38)
- 4 Korzystając z dołączonej szczoteczki do czyszczenia, umyj wszystkie odłączane części w płynie do mycia naczyń i w ciepłej wodzie lub umyj je w zmywarce. Wytrzyj wszystkie części do sucha. (Rys. 39)

Wskazówka: użyj końcówki szczoteczki do czyszczenia, aby wyczyścić wewnętrzną dolną część rury wyciskającej.

- 5 Umyj wszystkie odłączane części w płynie do mycia naczyń i ciepłej wodzie lub umyj je w zmywarce. Następnie wytrzyj wszystkie części do sucha.
- 6 Do czyszczenia jednostki centralnej, pokrętła i części zewnętrznej makaroniarki użyj suchej szmatki. (Rys. 40)

Uwaga: po zakończeniu czyszczenia należy upewnić się, że wszystkie części i tarcza formująca są całkowicie wysuszone. Możesz również złożyć elementy do powtórnego użytku.

Przechowywanie




- 1 Nawiń przewód zasilający na bęben do zwijania przewodu. (Rys. 41)
- 2 Osusz tarcze formujące i przechowuj je w pojemniku. (Rys. 42)

Uwaga: mały rowek w pojemniku jest przeznaczony do czyszczenia tarczy formującej włosy anielskie, która nie jest dołączona do tej makaroniarki. Zostanie on wprowadzona do obrotu i będzie sprzedawana oddzielnie.

- 3 Po zakończeniu pracy przechowuj urządzenie w suchym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę www.philips.com/support, na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie emituje dźwięku po podłączeniu wtyczki do gniazdka elektrycznego.	Wtyczka nie jest prawidłowo podłączona lub gniazdko nie jest podłączone do źródła zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka i czy samo gniazdko działa prawidłowo.
Urządzenie nie rozpoczyna procesu wytwarzania makaronu po podłączeniu wtyczki do gniazdka elektrycznego.	Nie wybrano programu do przygotowywania makaronu lub naciśnięto przycisk Start  .	Wybierz program do przygotowywania makaronu i naciśnij przycisk Start  .
Po naciśnięciu przycisku Start  urządzenie włącza alarm dźwiękowy i nie działa.	Pokrywa jest nieprawidłowo zamontowana.	Upewnij się, że pokrywa komory jest prawidłowo zamontowana zgodnie z instrukcją obsługi.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Pokrywę komory otwiera się od wewnątrz.	W komorze mieszającej znajduje się zbyt dużo mąki.	Maksymalna ilość mąki do wytworzenia partii makaronu wynosi 400g. Jeśli do komory mieszającej wsypano więcej niż 400g mąki, zmniejsz ilość mąki i przygotuj następną porcję makaronu.
	Nie zastosowano proporcji mąki i wody podanych w tabeli „proporcje mąki i wody”. Ciasto jest zbyt wilgotne.	Odłącz zasilanie, wyczyść urządzenie i postępuj zgodnie z instrukcją, aby ponownie rozpocząć wyrabianie makaronu.
	Pokrywa jest nieprawidłowo zamontowana.	Upewnij się, że pokrywa komory jest prawidłowo zamontowana zgodnie z instrukcją obsługi.
Urządzenie przestaje działać podczas miksowania po otwarciu pokrywy.	Ze względów bezpieczeństwa urządzenie zawsze przestaje działać po otwarciu pokrywy podczas miksowania.	Aby powrócić do poprzedniej czynności, należy prawidłowo zamknąć pokrywkę, a następnie nacisnąć przycisk uruchomienia/wstrzymania.
W trakcie procesu wytwarzania makaronu urządzenie przestaje działać i nie słychać dźwięku alarmu.	Nastąpiło przegrzanie makaroniarki wskutek długotrwałej pracy.	Odłącz zasilanie i pozwól, aby makaroniarka ostygła. Nie przekraczaj maksymalnej liczby 2 cykli pracy z rzędu dla wszystkich zastosowań. Aby przedłużyć okres użytkowania urządzenia, można ponownie uruchomić urządzenie po 30 minutach od wykonania dwóch cykli pracy.
Podczas procesu przygotowywania makaronu urządzenie przestaje działać i włącza się alarm dźwiękowy.	Nie zastosowano proporcji mąki i wody podanych w tabeli „proporcje mąki i wody”. Być może ciasto jest zbyt suche.	Odłącz zasilanie, wyczyść urządzenie i postępuj zgodnie z instrukcją, aby ponownie rozpocząć wyrabianie makaronu.
	Łopatka mieszająca została zablokowana przez ciała obce.	
	Wybrano niewłaściwy program.	

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Łopatką mieszającą wykonuje jałową pracę, a z urządzenia nie wydostaje się makaron.	Nieprawidłowe proporcje wody i mąki.	Odlącz wtyczkę od zasilania i wyjmij ciasto. Wyczyść makaroniarkę, dokładnie odmierz składniki (użyj wagi kuchennej, aby dokładniej odmierzyć masę mąki), a następnie ponownie postępuj zgodnie z instrukcją obsługi, aby ponownie rozpocząć proces wytwarzania makaronu
	W przypadku długiego okresu przechowywania mąka staje się wilgotna.	Należy użyć świeżej lub prawidłowo przechowywanej mąki.
Makaron łatwo się łamie.	Nieprawidłowe proporcje wody i mąki.	Odlącz wtyczkę od zasilania i wyjmij ciasto. Wyczyść makaroniarkę, dokładnie odmierz składniki (użyj wagi kuchennej, aby dokładniej odmierzyć masę mąki), a następnie ponownie postępuj zgodnie z instrukcją obsługi, aby ponownie rozpocząć proces wytwarzania makaronu.
	Użyto nieprawidłowego rodzaju mąki.	Użyj uniwersalnej mąki lub mąki o większej zawartości białka (patrz rozdział „Obsługa makaroniarki” w instrukcji obsługi lub dołączonej książce z przepisami).
Makaron skleja się.	Proporcje mąki do wody są nieprawidłowe. Do komory mieszającej wlano zbyt dużo wody.	Odmierz mąkę i wodę dostarczoną w zestawie miarką na mąkę i wodę zgodnie z tabelą „proporcje mąka/woda”. Do dokładniejszego odważenia mąki użyj wagi kuchennej.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
W komorze zostało zbyt dużo ciasta.	Zawilgotniała mąka lub zbyt mokre ciasto.	Mąka powinna być przechowywana w suchym miejscu. Postępuj zgodnie z instrukcją, aby ponownie rozpocząć wyrabianie makaronu.
	Być może ciasto jest zbyt suche.	Upewnij się, że wszystkie części są czyste.
	Łopatka mieszająca lub komora są wciąż mokre.	Upewnij się, że wszystkie elementy są suche.
	Woda została dodana w złej kolejności. Typ mąki jest nieprawidłowy.	Postępuj zgodnie z instrukcją, aby rozpocząć wyrabianie makaronu.
Z urządzenia wycieka niewielka ilość wody.	Dodano wodę przed rozpoczęciem programu.	Postępuj zgodnie z instrukcją, aby dodać wodę zaraz po rozpoczęciu programu.
Po uformowaniu makaronu nie można zsunąć komory mieszającej z jednostki centralnej ani wypchnąć rury wyciskającej z komory mieszającej.	Podczas wyciskania urządzenie jest zatrzymywane przed zakończeniem procesu wytwarzania makaronu.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ponownie zamontuj zdemontowane części, aż urządzenie zostanie prawidłowo złożone, a następnie obróć pokrętło regulacji temperatury do pozycji wyłączenia. 2. Podłącz urządzenie, wybierz program automatycznego przygotowywania makaronu i naciśnij przycisk uruchomienia. Łopatka mieszająca powinna obracać się przez około 10 sekund, a następnie obróć pokrętło do pozycji wyłączenia. 3. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego, rozłóż je i wyczyść zgodnie z opisem w instrukcji obsługi (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Introdução

Parabéns pela compra do seu produto e bem-vindo à Philips!

Para tirar o máximo partido da assistência oferecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.

Conteúdo da embalagem (Fig. 1)

①	Componente principal	⑦	Copo para água
②	Manual do utilizador	⑧	Disco de molde
③	Livro de receitas	A	Esparguete
④	Escova de limpeza	B	Fettuccine
⑤	Utensílio de limpeza plano	C	Penne
⑥	Copo para farinha	D	Lasanha/Dumpling

Descrição do produto (Fig. 2)

①	Cabo de alimentação	⑨	Barra para comprimir
②	Suporte de enrolamento do cabo	⑩	Pá para misturar
③	Caixa de arrumação	⑪	Botão para iniciar/interromper
④	Câmara de mistura	⑫	Botão de controlo
⑤	Tampa da câmara de mistura	⑬	Funcionalidade de extrusão extra
⑥	Disco de molde	⑭	OFF
⑦	Suporte do disco de molde	⑮	Regulação de funcionamento automático
⑧	Tubo de comprimir		

Desmontar e limpar antes da primeira utilização

Importante:

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, retire e elimine com segurança todo o material de embalagem e/ou etiquetas promocionais.
- Retire todas as peças e acessórios amovíveis, lave e seque totalmente todas as peças e acessórios (consulte o capítulo "Limpeza").
- Não utilize água para enxaguar ou imergir o componente principal, o cabo de alimentação ou a ficha de alimentação.
- Não utilize um esfregão ou produtos de limpeza semelhantes pois riscam a superfície de plástico e afetam a vida útil da máquina para fazer massa.
- Os discos de molde e todas as peças amovíveis do aparelho são laváveis na máquina de lavar loiça. Quando os lavar na máquina de lavar loiça, certifique-se de que seleciona o programa adequado que tem uma temperatura máxima inferior a 60°C.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

- 1 Puxe a tampa para desbloqueá-la e, em seguida, retire-a da câmara de mistura. (Fig. 3)
- 2 Retire a câmara de mistura do componente principal deslizando-a. (Fig. 4)

- 3 Rode o suporte do disco de molde para a esquerda de modo a retirá-lo da saída da câmara de mistura. (Fig. 5)
- 4 Coloque o dedo na câmara de mistura e empurre o tubo de comprimir para o exterior de forma a deslizá-lo para fora da saída da câmara de mistura. Desencaixe o disco de molde e, em seguida, retire a barra para comprimir do tubo de comprimir. (Fig. 6)
- 5 Retire a pá para misturar da câmara de mistura. (Fig. 7)
- 6 Lave todas as peças e acessórios amovíveis e seque-os com um pano. (Fig. 8 e 9)

Montagem

- 1 Coloque a câmara de mistura no componente principal deslizando-a. (Fig. 10)

Nota: certifique-se de que os manípulos de fixação ❶ do componente principal estão encaixados nas aberturas da parte inferior da câmara de mistura.

- 2 Coloque a pá para misturar na câmara de mistura como apresentado na ilustração. (Fig. 11)

- 3 Introduza a tubo de comprimir na câmara de mistura. (Fig. 12)

Nota: certifique-se de que a abertura grande do tubo de comprimir fica voltada para cima quando introduzir o tubo na câmara.

- 4 Introduza a barra para comprimir na câmara de mistura. Certifique-se de que a barra para comprimir desliza até ao fundo do tubo de comprimir e da pá para misturar e fica encaixada no eixo do componente principal.

Nota: vire ligeiramente a pá para misturar para se assegurar de que a barra de compressão está conectada corretamente ao eixo ❶ do componente principal. (Fig. 13)

- 5 Encaixe o disco de molde na saída da câmara de mistura. (Fig. 14)

Nota:

- Certifique-se de que a superfície plana do disco de molde está voltada para fora.
- Certifique-se de que o disco de molde encaixa no ponto de fixação da barra de comprimir.
- Certifique-se de que a seta no disco de molde está voltada para cima, quando o encaixar na saída da câmara de mistura. Preste especial atenção quando realizar esta tarefa para o disco de molde para lasanha/dumpling. Tem de se certificar de que a abertura da folha de lasanha está na parte superior. (Fig. 15)

- 6 Fixe o disco de molde na abertura do suporte do disco de molde e, em seguida, monte o suporte na saída da câmara de mistura. Rode o suporte para a direita para bloqueá-lo firmemente na posição correta. (Fig. 16)

Encaixe sempre o disco de molde na saída da câmara de mistura antes de montar o suporte do disco de molde. Nunca coloque o disco de molde no suporte do disco de molde para os montar juntos na saída da câmara de mistura. (Fig. 17)

- 7 Encaixe a tampa na câmara de mistura. (Fig. 18)

Nota: se a tampa da câmara de mistura não estiver instalada corretamente, o interruptor de segurança irá impedir o funcionamento do aparelho.

Utilizar a máquina para fazer massa

Importante

- Coloque o produto numa superfície plana e evite que a mesa agite ou vibre.
- Certifique-se de que todas as peças estão devidamente montadas antes de ligar a máquina à corrente.
- Não coloque menos de 200g (1 medida de farinha do copo incluído) ou mais de 400g (2 medidas de farinha do copo incluído) de farinha na câmara.
- Verta o líquido lentamente através da ranhura para a água depois de o aparelho começar a amassar.
- Se quiser eliminar a farinha que foi pesada antes de processar a dose seguinte, esvazie a câmara e reinicie o aparelho, desligando e voltando a ligar a ficha.
- Não coloque quaisquer ingredientes a uma temperatura igual ou superior a 60°C na máquina para fazer massa, nem coloque a máquina para fazer massa em ambientes com alta temperatura (60°C), como ambientes de esterilização a altas temperaturas. Se o fizer, pode deformar o aparelho.
- Não coloque líquidos na câmara de mistura antes de a máquina para fazer massa começa a funcionar.
- Certifique-se de que o disco de molde e o suporte do disco de molde estão corretamente montados antes de ligar o aparelho.

Preparação e medição da farinha

- 1 Retire uma chávena cheia de farinha utilizando o copo para farinha fornecido. Elimine qualquer excesso de farinha acima do rebordo do copo com o utensílio de limpeza plano fornecido. 1 copo de farinha cheio pesa cerca de 200g e 2 copos de farinha cheios pesam cerca de 400g. (Fig. 19)

Nota:

- Não agite nem bata no copo de farinha com o objetivo de remover a farinha em excesso. Tal irá afetar a o peso da farinha.
- Utilize uma balança de cozinha para pesar de forma mais precisa. (Fig. 20)
- 200g de farinha rendem para cerca de 200g de massa/noodles frescos. 400g de farinha rendem para cerca de 450g de massa/noodles frescos.

- 2 Puxe a tampa para desbloqueá-la e, em seguida, retire-a da câmara de mistura. (Fig. 21)
- 3 Coloque a farinha na câmara. Se quiser preparar 2 a 3 doses, adicione um segundo copo para farinha, uma vez que precisará de 2 copos (~400g) de farinha no total. (Fig. 22)

Nota:

- Não coloque líquidos na câmara de mistura neste momento. Coloque líquidos apenas após a máquina para fazer massa começar a funcionar.
- Não coloque menos de 200g ou mais de 400g de farinha na câmara. Se colocar uma quantidade insuficiente ou excessiva de farinha na câmara, o aparelho pode não funcionar.
- Não adicione a farinha através da abertura do tubo de comprimir, caso contrário a farinha no tubo de comprimir não será misturada de forma uniforme. (Fig. 23)

Preparação e medição de líquidos

1 Meça o volume dos líquidos ao nível dos seus olhos numa superfície plana. (Fig. 24)

Nota:

- Não coloque líquidos na câmara de mistura antes de a máquina para fazer massa começa a funcionar.

Existem 2 conjuntos de marcações de água no copo para água fornecido.

- Quando estiver a utilizar farinha sem fermento e uma mistura de ovo para preparar massa de ovo/lasanha simples, utilize o lado A com dois níveis para líquidos. (Fig. 26)
 - Nível 1 (80 ml): quantidade de mistura de ovo necessária para 1 copo de farinha.
 - Nível 2 (160 ml): quantidade de mistura de ovo necessária para 2 copos de farinha.
- Para preparar a mistura de ovo para massa de ovo simples, coloque 1 ovo no copo para água. Adicione água até à quantidade necessária, conforme indicado no lado A e, em seguida, bata o ovo e a água para misturá-los. (Fig. 27)
- Quando estiver a utilizar as seguintes combinações de farinha e líquidos para preparar massa, consulte o lado B com volumes específicos. (Fig. 28)
 - Farinha sem fermento misturada com água pura/sumo de vegetais.
 - Várias outras farinhas (conforme apresentadas nas seguintes tabelas) combinadas com mistura de ovo/água pura/sumo de vegetais.

Consulte as seguintes tabelas para mais detalhes sobre a proporção de água e farinha.

Nota: estas tabelas apresentam as proporções de farinha/líquido baseadas em 200g de farinha. Quando utilizar 400g de farinha para preparar massa, duplique o volume dos líquidos (incluindo ovo) para obter a proporção de farinha/líquido correta.

- Quando utilizar mistura de ovo para preparar massa, coloque 1 ovo no copo para água. Adicione água até à quantidade necessária, conforme apresentado abaixo e, em seguida, bata o ovo e a água para misturá-los. (Fig. 29)

Farinha	Mistura de ovo (ml)	Copo para água
Trigo duro (150g de farinha de semolina + 50g de farinha sem fermento)*	85	Lado B
200g de trigo integral	90	
200g de espelta	95	
200g de farinha para pão	85	
Soba (130g de farinha de trigo-sarraceno + 70g de farinha sem fermento)*	85	

- Quando utilizar água pura para fazer massa, adicione água à quantidade necessária, conforme apresentado abaixo.

Farinha	Água pura (ml)	Copo para água
200g de farinha sem fermento	75	Lado B
Trigo duro (150g de farinha de semolina + 50g de farinha sem fermento)*	75	
200g de trigo integral	85	
200g de espelta	80	

156 PORTUGUÊS

- Quando utilizar sumo de vegetais (incluindo 1 ovo) para fazer massa, coloque 1 ovo no copo para água. Adicione sumo de vegetais até à quantidade necessária, conforme apresentado abaixo, e, em seguida, bata o ovo e a água para misturá-los.

Farinha	Sumo de espinafre (incluindo 1 ovo) (ml)	Sumo de beterraba (incluindo 1 ovo) (ml)	Sumo de cenoura (incluindo 1 ovo) (ml)	Copo para água
200g de farinha sem fermento	85	85	85	Lado B
Trigo duro (150g de farinha de semolina + 50g de farinha sem fermento)*	85	85	85	

Note

- Utilize uma balança de cozinha para pesar de forma mais precisa.
- Quando utilizar farinha de leguminosas, adicione menos 10 a 20 ml de água comparativamente à preparação com farinha de trigo. Há diferenças consoante o tipo de farinha. Para obter bons resultados de massa, é importante que a consistência da massa seja muito areada, independentemente da farinha que utilizar.

Importante!

As receitas de massas fornecidas no livro de receitas foram testadas para serem bem-sucedidas. Se experimentar ou utilizar outras receitas de massa, as proporções de farinha e água/ovo terão de ser ajustadas para a proporção do copo de água e de farinha, fornecido com a máquina para fazer massa. A máquina para fazer massa não funcionará devidamente se não ajustar corretamente a nova receita.

Note

- Para obter bons resultados, é essencial que a massa tenha um aspeto areado na câmara de amassar. Se a massa tiver um aspeto areada, a receita irá resultar. A receita não resulta se a massa estiver demasiado húmida (com a consistência de massa conhecida) ou demasiado seca (quando a massa parece apenas farinha).
- As alterações sazonais e a utilização de ingredientes de diferentes regiões pode afetar a relação de farinha/água. Pode ajustar com base na proporção recomendada.
- Ao preparar bolachas ou massas sem glúten, não siga a quantidade de líquido indicada pelo aparelho.
- Ao utilizar farinha de leguminosas ou farinha sem glúten, é necessária uma quantidade de água inferior à que é recomendada. Pode reduzir a quantidade de água em cerca de 10 a 20 ml para estas receitas, mas como mencionado acima, há diferenças consoante o tipo de farinha.
- O “glúten” é uma pasta aglutinante que assegura que a massa não se desfaz facilmente. A farinha sem glúten não contém uma pasta aglutinante, pelo que precisa de um espessante para atuar como um “aglutinante”, como ovos ou goma xantana. Os vários tipos de farinha sem glúten funcionam de forma diferente ao preparar massa. Algumas farinhas não são adequadas para preparar massa, como a farinha de coco; algumas variedades de farinha funcionam bem, como a de quinoa e de trigo-sarraceno.

- Ao preparar massa de ovo ou de vegetais, certifique-se de que bate a mistura de ovo ou sumo de vegetais uniformemente com a água antes de a colocar na câmara através da ranhura na tampa. Ao adicionar os ingredientes, certifique-se de que o ingrediente está num estado líquido.
- Consulte o livro de receitas fornecido para obter variações de receitas de massas adicionais.

Iniciar o programa de preparação de massas

Importante

- Não selecione o programa de extrusão extra antes de a mistura da massa estar concluída. Caso contrário, tal danificará a máquina para fazer massa e reduzirá a sua vida útil.
- Não desligue o cabo de alimentação antes de terminar de processar. Se tiver de parar o processo de preparação de massas, rode o botão de controlo para “DESLIGADO” para parar o processo de funcionamento e, em seguida, desligue o cabo de alimentação da tomada antes de executar outras operações.
- Não exceda o tempo de funcionamento máximo de 2 ciclos contínuos em todas as aplicações. Para proteger melhor a vida útil do aparelho, é possível voltar a utilizar o aparelho depois de decorridos 30 minutos após a realização de 2 ciclos de funcionamento contínuos.
- Se pretender utilizar o aparelho continuamente, limpe cada disco de molde após cada sessão de preparação de massas com o utensílio de limpeza fornecido. Para facilitar a limpeza, não imerja o disco de molde diretamente em água.

- 1 Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. A máquina para fazer massa irá emitir um sinal sonoro. (Fig. 30)

Nota: certifique-se de que todas as peças estão devidamente montadas antes de ligar a máquina à corrente.

- 2 Encaixe a tampa na câmara de mistura. (Fig. 31)

Nota: o aparelho não começa a funcionar se a tampa da câmara não estiver devidamente fechada. Durante o processo de preparação de massas, se a tampa da câmara ficar solta, o aparelho para automaticamente de funcionar.

- 3 Rode o botão de controlo para selecionar o processo automático de preparação de massas e, em seguida, prima o botão para iniciar/interromper. (Fig. 32)

Nota: todo o processo de funcionamento (incluindo os processos de amassar e extrusão) demora cerca de 12 minutos para 200g de farinha e 18 minutos para 400g de farinha.

- 4 Após iniciar o processo de amassar, verta lentamente o líquido através da ranhura da tampa. (Fig. 33)

Nota: durante a mistura da massa, não adicione outros ingredientes depois de colocar o líquido. Caso contrário, tal afetará os resultados da textura da massa.

- 5 Depois da máquina para fazer massa terminar de amassar, esta emitirá alguns sinais sonoros e a extrusão da massa começará passados alguns segundos. Coloque um recipiente por baixo da saída. Corte a massa no comprimento pretendido com o utensílio de limpeza. (Fig. 34)

158 PORTUGUÊS

Note

- Se a proporção de líquido e farinha não estiver correta, a extrusão não será bem-sucedida. Neste caso, prepare os ingredientes novamente.
- Mova o utensílio de limpeza para baixo para cortar a massa.

6 Quando o processo de extrusão estiver concluído, a aplicação emitirá alguns sinais sonoros.

Nota: não rode o botão de controlo para a posição “DESLIGADO” antes da conclusão de todo o processo (é emitido um sinal sonoro).

7 Após a conclusão da preparação da massa, se notar que ficaram algumas sobras de massa dentro da câmara, em primeiro lugar, pode rodar o botão de controlo para a posição “DESLIGADO” e, em seguida, rodar o botão de controlo para a posição extrusão extra. Prima o botão para iniciar/interromper para iniciar o programa de extrusão extra. (Fig. 35)

Note

- Pode encontrar alguns fios finos de massa na superfície da massa. Isto é normal.
- O tempo de cozedura da massa varia de acordo com as preferências pessoais, o formato da massa e o número de porções.

Limpeza

Importante

- Rode o botão de controlo para “DESLIGADO”, desligue a alimentação elétrica e retire o cabo de alimentação antes de limpar ou desmontar este aparelho.
- Não imerja o componente principal em água.
- Não limpe o aparelho com um esfregão nem com produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos (como gasolina, álcool ou propanol).
- Limpe o aparelho após cada utilização ou este poderá não funcionar corretamente.
- Tenha especial cuidado quando limpar o aparelho, de forma a não se cortar em quaisquer rebordos afiados que existam.
- Os discos de molde e todas as peças amovíveis do aparelho são laváveis na máquina de lavar loiça. Quando os lavar na máquina de lavar loiça, certifique-se de que seleciona o programa adequado que tem uma temperatura máxima inferior a 60°C.

1 Rode o botão de controlo para “DESLIGADO” e retire a ficha da tomada elétrica. (Fig. 36)

2 Siga os passos 1 a 5 no capítulo “Desmontar e limpar antes da primeira utilização”.

3 Limpe o disco de molde com a ferramenta de limpeza fornecida para remover resíduos de massa. Posteriormente, limpe com água. (Fig. 37 e 38)

4 Utilize a escova de limpeza fornecida para limpar todas as peças amovíveis com detergente da loiça e água quente ou lave-as na máquina de lavar loiça. Seque todas as peças com um pano. (Fig. 39)

Sugestão: utilize a extremidade pontiaguda da escova de limpeza para limpar o fundo interior do tubo de comprimir.

5 Lave todas as peças amovíveis com detergente da loiça e água quente ou coloque-as na máquina de lavar loiça. Em seguida, seque todas as peças com um pano.

- 6 Utilize um pano seco para limpar o componente principal, o botão de controlo e o exterior da máquina para fazer massa. (Fig. 40)

Nota: depois da limpeza, certifique-se de que todas as peças e o disco de molde secam completamente ao ar antes de os guardar. Monte novamente a máquina para fazer massa para a próxima utilização.

Armazenamento




- 1 Enrole o cabo de alimentação à volta do suporte de enrolamento do cabo. (Fig. 41)
- 2 Seque os discos de molde e guarde-os na caixa de arrumação. (Fig. 42)

Nota: a pequena ranhura na caixa de arrumação foi desenvolvida para o utensílio de limpeza do disco de molde de esparguete fino, não incluído nesta máquina para fazer massa. Este utensílio será apresentado e vendido em separado.

- 3 Guarde a máquina para fazer massa num local seco e bem ventilado após a utilização.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite www.philips.com/support para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Causa	Solução
O aparelho não emite qualquer som após ligar a ficha na tomada.	A ficha não está ligada corretamente ou a tomada não está ligada à fonte de alimentação.	Verifique se a ficha de alimentação está ligada corretamente e se a tomada está a funcionar corretamente.
O aparelho não inicia o processo de preparação de massa após a ficha ser ligada na tomada.	Não selecionou um programa de preparação de massas ou não premiu o botão para iniciar  .	Escolha um programa de preparação de massas e prima o botão para iniciar  .
Depois de premir o botão para iniciar  , o aparelho emite um som de alarme e não funciona.	A tampa da câmara não está montada corretamente.	Certifique-se de que segue o manual do utilizador para montar a tampa da câmara corretamente.

160 PORTUGUÊS

Problema	Causa	Solução
A tampa da câmara abriu devido à pressão do interior.	Há demasiada farinha na câmara de mistura.	A quantidade máxima de farinha para cada porção é de 400g. Se tiver colocado mais de 400g de farinha na câmara de mistura, reduza a quantidade e prepare outra porção de massa.
	Não seguiu a proporção de farinha e água fornecida na "tabela de proporção de farinha/água". A massa está demasiado húmida.	Desligue a ficha da fonte de alimentação, limpe a máquina para fazer massa e siga novamente o manual do utilizador para reiniciar a preparação da massa.
	A tampa da câmara não está montada corretamente.	Certifique-se de que segue o manual do utilizador para montar a tampa da câmara corretamente.
Durante o processamento, o aparelho para de funcionar quando abre a tampa.	Por razões de segurança, o aparelho para sempre de funcionar quando a tampa é aberta durante o processamento.	Se precisar de retomar a operação anterior, feche a tampa corretamente e prima o botão iniciar/interromper.
Durante o processo de preparação de massas, o aparelho para de funcionar e não emite qualquer som de alarme.	A máquina para fazer massa sobreaqueceu devido a um longo tempo de funcionamento contínuo.	Desligue da fonte de alimentação e deixe a máquina para fazer massa arrefecer. Não exceda o tempo de funcionamento máximo de 2 ciclos contínuos em todas as aplicações. Para proteger melhor a vida útil do aparelho, é possível voltar a utilizar o aparelho depois de decorridos 30 minutos após a realização de 2 ciclos de funcionamento contínuos.
Durante o processo de preparação de massas, o aparelho para de funcionar e emite um som de alarme.	Não seguiu a proporção de farinha e água fornecida na "tabela de proporção de farinha/água". A massa pode estar demasiado seca.	Desligue a ficha da fonte de alimentação, limpe a máquina para fazer massa e siga novamente o manual do utilizador para reiniciar a preparação da massa.
	A pá de mistura pode estar bloqueada por algum objeto estranho.	
	Foi selecionado o programa errado.	

Problema	Causa	Solução
A pá para misturar funciona a seco e não sai massa.	As quantidades de farinha e a água estão incorretas.	Desligue a ficha da fonte de alimentação e elimine a massa. Limpe a máquina para fazer massa, meça corretamente os ingredientes (utilize uma balança de cozinha para pesar a farinha de forma mais precisa) e siga novamente o manual do utilizador para reiniciar a preparação da massa
	A farinha fica húmida após estar armazenada durante muito tempo.	Utilize farinha fresca ou armazenada corretamente.
A massa desfaz-se facilmente.	As quantidades de farinha e a água estão incorretas.	Desligue a ficha da fonte de alimentação e elimine a massa. Limpe a máquina para fazer massa, meça corretamente os ingredientes (utilize uma balança de cozinha para pesar a farinha de forma mais precisa) e siga novamente o manual do utilizador para reiniciar a preparação da massa.
	Não utilizou o tipo correto de farinha.	Utilize farinha sem fermento ou farinha com maior teor de proteína (consulte o capítulo “Utilizar a máquina para fazer massa” no manual do utilizador ou no livro de receitas fornecido).
A massa não fica colada.	As quantidades de farinha e água estão incorretas; está a colocar demasiada água na câmara de mistura.	Meça a farinha e a água com os copos para farinha e para água fornecidos e de acordo com a “tabela de proporção de farinha/água”. Utilize uma balança de cozinha para pesar a farinha de forma mais precisa.
Demasiadas sobras de massa na câmara.	A farinha foi exposta a humidade antes de ser utilizada ou a massa está demasiado húmida.	Mantenha a farinha num local de armazenamento seco. Siga o manual de instruções do utilizador para reiniciar a preparação da massa.
	A massa pode estar demasiado seca.	Certifique-se de que todas as peças estão limpas antes de as utilizar.
	A pá para misturar ou a câmara ainda estão molhadas.	Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de as utilizar.
	Não adicionou a água na ordem correta. O tipo de farinha não é adequado.	Siga o manual de instruções do utilizador para preparar massas.

162 PORTUGUÊS

Problema	Causa	Solução
O aparelho está a verter uma pequena quantidade de água.	A água é adicionada antes do início do programa.	Siga as instruções do manual do utilizador para adicionar água imediatamente após o início do programa.
Depois de preparar a massa, não é possível retirar a câmara de mistura do componente principal ou puxar o tubo de comprimir para fora da câmara de mistura.	O aparelho foi parado durante a extrusão e antes do processo de preparação de massas estar completamente concluído.	<ol style="list-style-type: none">1. Coloque as peças desmontadas no devido lugar até que o aparelho esteja montado corretamente, e rode o botão de controlo para a posição "DESLIGADO".2. Ligue o aparelho à corrente, selecione o programa automático de preparação de massas e prima o botão para iniciar. Mantenha a pá para misturar a rodar durante cerca de 10 segundos e, em seguida, rode o botão de controlo na posição "DESLIGADO".3. Desligue a ficha do aparelho, desmonte-o e limpe-o conforme descrito no manual do utilizador (consulte o capítulo "Limpeza").

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!

Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrează-ți produsul la www.philips.com/welcome.

Ce se află în cutie (Fig. 1)

①	Unitatea principală	⑦	Pahar gradat pentru apă
②	Manual de utilizare	⑧	Disc de modelare
③	Carte de bucate	A	Spaghete
④	Perie de curățare	B	Fettuccine
⑤	Instrument de curățare plat	C	Penne
⑥	Cupă pentru făină	D	Lasagna/Găluște

Prezentare generală a produsului (Fig. 2)

①	Cablu de alimentare	⑨	Bară de presare
②	Spațiu de depozitare a cablului	⑩	Paletă de amestecare
③	Cutie pentru depozitare	⑪	Buton start/pauză
④	Vas de amestec	⑫	Buton de comandă
⑤	Capacul vasului de amestec	⑬	Setare extrudare extra
⑥	Disc de modelare	⑭	OPRIT
⑦	Suportul discului de modelare	⑮	Setare funcționare automată
⑧	Tub de presare		

Dezasamblarea și curățarea înainte de prima utilizare

Important:

- Înainte de prima utilizare a aparatului, scoate și elimină în siguranță materialele de ambalare și/sau autocolantele promoționale.
- Scoate toate componentele și accesoriile detașabile, spală și usucă temeinic toate piesele și accesoriile (consultă capitolul „Curățarea”).
- Nu utiliza apă pentru a clăti sau înmuia unitatea principală, cablul de alimentare sau ștecherul de alimentare.
- Nu utiliza un burete de sârmă sau instrumente de curățare similare, deoarece acestea vor zgâria suprafața din plastic și vor afecta durata de viață a mașinii de făcut paste.
- Discurile de modelare și toate componentele detașabile ale aparatului pot fi spălate în mașina de spălat vase. Pentru a le spăla în mașina de spălat vase, asigură-te că selectezi programul corect, cu o temperatură maximă de cel mult 60°C.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.

164 ROMÂNĂ

- 1 Trage capacul pentru a-l debloca și apoi scoate-l de pe vasul de amestec. (Fig. 3)
- 2 Scoate vasul de amestec trăgându-l de pe unitatea principală. (Fig. 4)
- 3 Rotește suportul discului de modelare în sens antiorar pentru a-l scoate de pe gura de evacuare a vasului de amestec. (Fig. 5)
- 4 Introdu un deget în vasul de amestec și apasă tubul de presare spre exterior, pentru a-l glisa afară din gura de evacuare a vasului de amestec. Desprinde discul de modelare, apoi trage bara de presare afară din tubul de presare. (Fig. 6)
- 5 Scoate paleta de amestecare din vasul de amestec. (Fig. 7)
- 6 Curăță toate componentele și accesoriile detașabile și șterge-le pentru a le usca. (Fig. 8 și 9)

Asamblarea

- 1 Glisează vasul de amestec pe unitatea principală. (Fig. 10)

Notă: asigură-te că manetele de fixare ❶ de pe unitatea principală sunt montate cu deschiderile la baza vasului de amestec.

- 2 Pune paleta de amestecare în vasul de amestec, așa cum se observă în ilustrație. (Fig. 11)
- 3 Introdu tubul de presare în vasul de amestec. (Fig. 12)

Notă: asigură-te că deschiderea mare a tubului de presare este orientată în sus atunci când introduci tubul în vas.

- 4 Introdu bara de presare în vasul de amestec. Asigură-te că bara de presare glisează până la capăt atât în tubul de presare și paleta de amestecare, cât și pe arborele unității principale.

Notă: rotește ușor paleta de amestecare pentru a te asigura că bara de presare este atașată corect pe arborele ❶ din unitatea principală. (Fig. 13)

- 5 Atașează discul de modelare pe gura de evacuare a vasului de amestec. (Fig. 14)

Notă:

- Asigură-te că partea plată a discului de modelare este orientată în afară.
- Asigură-te că discul de modelare se fixează în punctul de fixare de pe bara de presare.
- Asigură-te că săgeata de pe discul de modelare este orientată în sus când o fixezi pe gura de evacuare a vasului de amestec. Ai mare grijă la acest lucru atunci când montezi discul pentru lasagna/găluște. Astfel, te vei asigura că deschiderea de pe foaia de lasagna este în partea de sus. (Fig. 15)

- 6 Apasă discul de modelare prin deschiderea suportului discului de modelare și apoi assemblează suportul pe gura de evacuare a vasului de amestec. Rotește suportul în sens orar pentru a-l fixa strâns în poziție. (Fig. 16)

Fixează întotdeauna discul de modelare pe gura de evacuare a vasului de amestec înainte de a monta suportul discului de modelare. Nu monta discul de modelare în suportul acestuia pentru a le asambla în același timp pe gura de evacuare a vasului de amestec. (Fig. 17)

- 7 Fixează capacul pe vasul de amestec. (Fig. 18)

Notă: în cazul în care capacul vasului de amestec nu este montat corect, comutatorul de siguranță va împiedica funcționarea aparatului.

Utilizarea mașinii de făcut paste

Important

- Amplasează produsul pe o suprafață plată asigură-te că masa nu se mișcă și nu vibrează.
- Asigură-te că toate componentele au fost bine asamblate înainte de conectarea la priză.
- Nu pune mai puțin de 200g (1 cupă pentru făină – inclusă) sau mai mult de 400g (2 cupe pentru făină – cupa inclusă) de făină în vas.
- Toarnă lichidul ușor prin orificiul pentru apă după ce aparatul începe să frământa.
- Dacă vrei să golești făina cântărește înainte de a procesa următoarea șarjă, golește vasul și repornește aparatul scoțându-l din priză și reconectându-l.
- Nu pune în mașina de făcut paste ingrediente cu temperatura de 60°C sau mai mult și nu amplasa mașina de făcut paste în medii cu temperatură ridicată (60°C), spre exemplu, într-un mediu de sterilizare la temperatură ridicată. Aceasta va deforma aparatul.
- Nu turna lichid în vasul de amestec înainte ca aparatul să înceapă să funcționeze.
- Asigură-te că discul de modelare și suportul acestuia sunt montate corect înainte de a conecta aparatul la priză.

Pregătirea și măsurarea făinii

- 1 Umple cupa inclusă cu făină. Elimină excesul de pe marginea cupei utilizând unealta plată de curățare inclusă. 1 cupă plină de făină cântărește aproximativ 200g, iar 2 cupe aproximativ 400g. (Fig. 19)

Notă:

- Nu agita și nu lovi cupa de făină pentru a elimina făina în exces. Acest lucru va influența greutatea făinii.
- Utilizează un cântar de bucătărie pentru a măsura mai precis greutatea. (Fig. 20)
- Din 200g de făină se obțin aproximativ 200g de paste/tăiței proaspeți. Din 400g de făină se obțin aproximativ 450g de paste/tăiței proaspeți.

- 2 Trage capacul pentru a-l debloca și apoi scoate-l de pe vasul de amestec. (Fig. 21)
- 3 Adaugă făina în vasul de amestec. Dacă vrei să prepari 2-3 porții, adaugă încă o cupă de făină, deoarece vei avea nevoie de 2 cupe de făină în total (aproximativ 400g). (Fig. 22)

Notă:

- Nu turna lichid în vasul de amestec în acest moment. Toarnă lichid numai după ce mașina de făcut paste începe să funcționeze.
- Nu pune mai puțin de 200g sau mai mult de 400g de făină în vas. Dacă pui prea puțină sau prea multă făină în vas, este posibil ca aparatul să nu funcționeze.
- Nu vărsa făina în deschiderea tubului de presare, deoarece făina din tubul de presare nu va fi amestecată uniform. (Fig. 23)

Pregătirea și măsurarea lichidului

1 Măsoară volumul de lichid la nivelul ochilor pe o suprafață plată. (Fig. 24)

Notă:

- Nu turna lichid în vasul de amestec înainte ca aparatul să înceapă să funcționeze.

Există 2 seturi de marcaje pentru apă pe paharul pentru apă inclus.

- Când folosești făină universală și amestec de ou pentru a prepara paste/lasagna simple cu ou, utilizează partea A cu două niveluri de lichid. (Fig. 26)
 - Nivelul 1 (80 ml): cantitatea necesară de amestec de ou pentru 1 cupă de făină.
 - Nivelul 2 (160 ml): cantitatea necesară de amestec de ou pentru 2 cupe de făină.
- Pentru a prepara amestec de ou pentru paste simple cu ou, sparge 1 ou și adaugă-l în paharul pentru apă. Adaugă apă până la cantitatea necesară, conform indicației de pe partea A, și bate cu telul apa și oul pentru a le încorpora. (Fig. 27)
- Când folosești următoarele combinații de făină și lichid pentru a prepara paste, utilizează partea B, ce prezintă volumul specific. (Fig. 28)
 - Făină universală amestecată cu apă pură/suc de legume.
 - Diverse alte tipuri de făină (după cum se indică în tabelele de mai jos) amestecate cu amestec de ou/apă pură/suc de legume.

Consultă următoarele tabele pentru raportul detaliat de apă și făină.

Notă: aceste tabele indică raportul de făină-lichid pentru 200g de făină. Când folosești 400g de făină pentru a prepara paste, dublează volumul de lichid (inclusiv oul) pentru a obține raportul corect de făină-lichid.

- Când folosești amestec de ou pentru a prepara paste, sparge 1 ou și adaugă-l în paharul pentru apă. Adaugă apă până la cantitatea necesară conform indicațiilor de mai jos, apoi bate cu telul apa și oul pentru a le încorpora. (Fig. 29)

Făină	Amestec de ou (ml)	Pahar gradat pentru apă
Grâu dur (grîș 150g + făină universală 50g)*	85	Partea B
Grâu integral, 200g	90	
Alac 200g	95	
Făină de pâine 200g	85	
Hrișcă (făină de hrișcă 130g + făină universală 70g)*	85	

- Când folosești apă pură pentru a prepara paste, adaugă cantitatea necesară de apă, conform indicațiilor de mai jos.

Făină	Apă pură (ml)	Pahar gradat pentru apă
Făină universală 200g	75	Partea B
Grâu dur (grîș 150g + făină universală 50g)*	75	
Grâu integral, 200g	85	
Alac 200g	80	

- Când folosești suc de legume (inclusiv 1 ou) pentru a prepara paste, sparge 1 ou și adaugă-l în paharul pentru apă. Adaugă cantitatea necesară de suc de legume conform indicațiilor de mai jos și apoi bate cu telul sucul și oul pentru a le încorpora.

Făină	Suc de spanac (inclusiv 1 ou) (ml)	Suc de sfeclă (inclusiv 1 ou) (ml)	Suc de morcovi (inclusiv 1 ou) (ml)	Pahar gradat pentru apă
Făină universală 200g	85	85	85	Partea B
Grâu dur (grîș 150g + făină universală 50g)*	85	85	85	

Notă

- Utilizează un cântar de bucătărie pentru a măsura mai precis greutatea.
- Atunci când folosești făină pe bază de legume, folosește cu 10 până la 20 ml mai puțină apă decât cu făina grâu. Pot părea modificări în funcție de tipul de făină. Pentru rezultate bune privind pastele, este esențial ca aluatul să fie foarte fărâmicos, indiferent de făina pe care o folosești.

Important!

Rețetele de paste disponibile în cartea de bucate au fost testate și s-au dovedit de succes. Dacă experimentezi sau utilizezi alte rețete de paste, raporturile de făină și apă/ou vor trebui adaptate la raporturile de cupe de făină și apă indicate pentru mașina de făcut paste. Mașina de făcut paste nu va da rezultate bune fără a adapta în mod corect noua rețetă.

Notă

- Pentru rezultate bune, este esențial ca aluatul să fie fărâmicos în vasul de frământare. Dacă aluatul este fărâmicos, rețeta va funcționa. Rețeta nu va da rezultate bune dacă aluatul este prea umed (are consistența obișnuită a unui aluat) sau prea uscat (aluatul pare că are doar făina).
- Modificările sezoniere și utilizarea de ingrediente din alte regiuni pot afecta raportul de făină/apă. Poți ajusta în funcție de proporția recomandată.
- Atunci când prepari paste sau fursecuri fără gluten, nu respecta cantitatea recomandată de lichid indicată de aparat.
- Atunci când folosești făină pe bază de legume sau făină fără gluten, ai nevoie de mai puțină apă decât ce se recomandă. Poți utiliza cu aproximativ 10-20 ml mai puțin pentru aceste rețete, dar, după cum am menționat mai sus, pot apărea modificări în funcție de tipul de făină.
- „Glutenul” este un agent de legătură utilizat pentru a evita ruperea pastelor, iar făina fără gluten nu conține niciun agent de legătură, prin urmare are nevoie de un agent de îngroșare care să acționeze ca un „agent de legătură”, de exemplu, ouă sau Xantan. Diferite tipuri de făină fără gluten se comportă diferit la prepararea pastelor. Unele tipuri de făină nu sunt potrivite pentru prepararea pastelor, cum ar fi făina de nucă de cocos; alte tipuri de făină se comportă bine, cum ar fi făina de quinoa și făina de hrișcă.
- Când prepari paste din ou sau pe bază de legume, asigură-te că bați amestecul de ouă sau de suc de legume omogen cu apa înainte de a turna în vas prin fanta din capac. Când adaugi ingrediente, asigură-te că sunt sub formă lichidă.
- Consultă cartea de bucate inclusă pentru rețete suplimentare diverse de paste.

Pornirea programului de preparare a pastelor

Important

- Nu selecta programul de extrudare extra înainte de finalizarea procesului de amestecare a aluatului. În caz contrar, mașina de făcut paste se va deteriora și durata de viață a acesteia va fi afectată.
- Nu deconecta cablul de alimentare înainte de finalizarea procesării. Dacă trebuie să întrerupi procesul de preparare a pastelor, rotește butonul de comandă în poziția „OPRIT” pentru a opri procesul în curs, apoi scoate cablul de alimentare din priză înainte de a efectua alte operații.
- Nu depăși numărul maxim de 2 cicluri de operare continuă la orice utilizare. Pentru a asigura o durată de viață cât mai lungă a aparatului, îl poți utiliza din nou după ce trec 30 de minute de la încheierea a 2 cicluri de operare continuă.
- Dacă intenționezi să utilizezi aparatul în mod continuu, curăță discul de modelare cu instrumentul de curățare inclus după fiecare sesiune de preparare a pastelor. Pentru curățare ușoară, nu înmuia direct în apă discul de modelare.

- 1 Introdu ștecherul aparatului în priză. Mașina de făcut paste va emite un semnal sonor. (Fig. 30)

Notă: asigură-te că toate componentele au fost bine asamblate înainte de conectarea la priză.

- 2 Fixează capacul pe vasul de amestec. (Fig. 31)

Notă: aparatul nu va începe să funcționeze în cazul în care capacul vasului nu este închis corect. În timpul procesului de preparare a pastelor, în cazul în care capacul vasului se deschide, aparatul se va opri în mod automat.

- 3 Rotește butonul de comandă pentru a selecta setarea de funcționare automată, apoi apasă butonul Start/Pauză. (Fig. 32)

Notă: întregul proces de lucru (inclusiv frământarea și extrudarea) durează aproximativ 12 minute pentru 200g de făină și 18 minute pentru 400g de făină.

- 4 După ce începe frământarea, toarnă încet lichidul pe întreaga lungime a fantei din capac. (Fig. 33)

Notă: în timpul amestecării aluatului, nu adăuga alte ingrediente după ce ai turnat lichidul. În caz contrar, textura pastelor va fi afectată.

- 5 După ce mașina de făcut paste a terminat de frământat, va emite câteva semnale sonore și după câteva secunde va începe extrudarea pastelor. Pune un recipient imediat sub gura de evacuare. Taie pastele la lungimea dorită cu ajutorul instrumentului de curățare. (Fig. 34)

Notă

- Dacă raportul dintre lichid și făină nu este corect, extrudarea nu va avea rezultatele așteptate. În acest caz, pregătește din nou ingredientele.
- Deplasează în jos instrumentul de curățare pentru a tăia pastele.

- 6 După finalizarea procesului de extrudare, aparatul va emite câteva semnale sonore.

Notă: nu roti butonul de comandă în poziția „OPRIT” înainte de încheierea întregului proces (indicată de semnalul sonor).

- 7 După încheierea preparării pastelor, dacă observi resturi de aluat în interiorul vasului, poți roti mai întâi butonul de comandă în poziția OPRIT, apoi îl poți roti la setarea de extrudare extra. Apasă butonul Start/Pauză pentru a începe programul de extrudare extra. (Fig. 35)

Notă

- Este posibil să observi câteva firicele subțiri de aluat pe suprafața pastelor. Acest lucru este normal.
- Durata de preparare a pastelor variază în funcție de preferințele personale, de forma pastelor și de numărul porții.

Curățarea

Important

- Rotește butonul de comandă în poziția „OPRIT”, întrerupe alimentarea și scoate cablul de alimentare din priză înainte de a curăța sau dezasambla aparatul.
- Nu scufunda unitatea principală în apă.
- Nu folosi bureți de sârmă sau agenți de curățare caustici sau agresivi (de exemplu, benzină, alcool și propanol) pentru a curăța aparatul.
- Curăță aparatul după fiecare utilizare. Altfel, se poate ca aparatul să nu funcționeze corespunzător.
- Ai foarte mare grijă atunci când cureți aparatul pentru a nu te tăia de marginile ascuțite.
- Discurile de modelare și toate componentele detașabile ale aparatului pot fi spălate în mașina de spălat vase. Pentru a le spăla în mașina de spălat vase, asigură-te că selectezi programul corect, cu o temperatură maximă de cel mult 60°C.

- 1 Rotește butonul de comandă în poziția „OPRIT” și scoate ștecherul din priză. (Fig. 36)
- 2 Urmează pașii de la 1 la 5 din capitolul „Dezasamblarea și curățarea înainte de prima utilizare”.
- 3 Curăță discul de modelare cu instrumentul de curățare furnizat pentru a îndepărta resturile de aluat. După aceea, îl poți curăța cu apă. (Fig. 37 și 38)
- 4 Utilizează peria de curățare inclusă pentru a curăța toate componentele detașabile cu lichid de spălat vase și apă caldă sau curăță-le în mașina de spălat vase. Usucă toate piesele. (Fig. 39)

Sfat: folosește capătul ascuțit al periei de curățare pentru a curăța partea inferioară interioară a tubului de presare.

- 5 Curăță toate componentele detașabile cu lichid de spălat vase și apă caldă sau curăță-le în mașina de spălat vase. După aceea, șterge toate componentele pentru a le usca.
- 6 Folosește o lavetă uscată pentru a curăța unitatea principală, butonul de comandă și exteriorul mașinii de făcut paste. (Fig. 40)

Notă: după curățare, asigură-te că toate componentele și discul de modelare sunt uscate bine la aer înainte de a le depozita. Asamblează la loc mașina de făcut paste pentru următoarea utilizare.

Depozitarea




- 1 Înfășoară cablul de alimentare în spațiul de depozitare. (Fig. 41)
- 2 Usucă discurile de modelare și depozitează-le în cutia de depozitare. (Fig. 42)

Notă: canelura mică din cutia de depozitare este destinată instrumentului de curățare a discului de modelare pentru paste capellini, care nu este inclus cu această mașină de făcut paste. Acesta va fi lansat și comercializat separat.

- 3 După utilizare, depozitează mașina de făcut paste într-un loc uscat și bine ventilat.

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poți avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poți rezolva problema cu ajutorul informațiilor de mai jos, vizitează www.philips.com/support pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă	Cauză	Soluție
Aparatul nu emite niciun sunet după introducerea ștecherului în priză.	Ștecherul nu este introdus corect sau priza nu este conectată la sursa de alimentare.	Verifică dacă ștecherul de alimentare este introdus corect și dacă priza funcționează corect.
Aparatul nu începe procesul de preparare a pastelor după introducerea ștecherului în priză.	Nu ai ales un program de făcut paste sau nu ai apăsat butonul de pornire  .	Alege un program de făcut paste și apasă butonul de pornire  .
După apăsarea butonului de pornire  , aparatul emite sunete de alarmă și nu funcționează.	Capacul nu este fixat corect.	Asigură-te că ai montat corect capacul vasului, conform manualului de utilizare.
Capacul vasului este împins în afară din interior.	În vasul de amestec este prea multă făină.	Cantitatea maximă de făină pentru fiecare șarjă este de 400g. Dacă ai pus mai mult de 400g de făină în vasul de amestec, redu cantitatea și prepară altă serie de paste.
	Nu a fost respectat raportul de făină și apă indicat în „Tabelul de raporturi de făină/apă”. Aluatul este prea umed.	Deconectează aparatul de la sursa de alimentare, curăță mașina de făcut paste și urmează indicațiile din manualul de utilizare pentru a reîncepe procesul de preparare a pastelor.
	Capacul nu este fixat corect.	Asigură-te că ai montat corect capacul vasului, conform manualului de utilizare.
În timpul procesării, aparatul se oprește la deschiderea capacului.	Din motive de siguranță, aparatul se oprește atunci când capacul este deschis în timpul procesării.	Dacă trebuie să reiei operația anterioară, închide capacul în mod corespunzător și apasă butonul Start/Pauză.

Problemă	Cauză	Soluție
În timpul procesului de preparare a pastelor, aparatul se oprește și nu se emite niciun sunet de alarmă.	Mașina de făcut paste s-a încălzit excesiv datorită duratei îndelungate de operare continuă.	Deconectează mașina de făcut paste de la sursa de alimentare și las-o să se răcească. Nu depăși numărul maxim de 2 cicluri de operare continuă la orice utilizare. Pentru a asigura o durată de viață cât mai lungă a aparatului, îl poți utiliza din nou după ce trec 30 de minute de la încheierea a 2 cicluri de operare continuă.
În timpul procesului de preparare a pastelor, aparatul se oprește și emite sunete de alarmă.	Nu a fost respectat raportul de făină și apă indicat în „Tabelul de raporturi de făină/apă”. Aluatul poate fi prea uscat.	Deconectează aparatul de la sursa de alimentare, curăță mașina de făcut paste și urmează indicațiile din manualul de utilizare pentru a reîncepe procesul de preparare a pastelor.
	Este posibil ca paleta de amestecare să fie blocată de obiecte străine.	
	A fost selectat un program greșit.	
Paleta de amestecare funcționează în gol și nu ies paste.	Raportul de făină și apă este incorect.	Scoate ștecherul din priză și aruncă aluatul. Curăță mașina de făcut paste, măsoară corect ingredientele (folosește un cântar de bucătărie pentru a cântări mai precis făina) și urmează din nou instrucțiunile din manualul de utilizare pentru a reîncepe prepararea pastelor
	Făina devine umedă ca urmare a depozitării îndelungate.	Folosește făină proaspătă sau depozitată corespunzător.
Pastele se rup ușor.	Raportul de făină și apă este incorect.	Scoate ștecherul din priză și aruncă aluatul. Curăță mașina de făcut paste, măsoară corect ingredientele (folosește un cântar de bucătărie pentru a cântări mai precis făina) și urmează din nou instrucțiunile din manualul de utilizare pentru a reîncepe prepararea pastelor.
	Nu ai folosit tipul de făină corect.	Utilizează făină universală sau făină cu un conținut mai mare de proteine (consultă capitolul „Utilizarea mașinii de făcut paste” din manualul de utilizare sau cartea de bucate inclusă).

Problemă	Cauză	Soluție
Pastele se lipesc.	Raportul dintre făină și apă este incorect, s-a turnat prea multă apă în vasul de amestec.	Măsoară făina și apa cu cupa de făină și paharul pentru apă incluse și conform „Tabelului de raporturi făină/apă”. Utilizează un cântar de bucătărie pentru a cântări mai precis făina.
A rămas prea mult aluat în vas.	Făina a fost expusă la umezeală înainte de utilizare sau aluatul este prea umed.	Păstrează făina uscată pe durata depozitării. Urmează instrucțiunile din manualul de utilizare pentru a reîncepe prepararea pastelor.
	Aluatul poate fi prea uscat.	Asigură-te că toate componentele sunt curate înainte de utilizare.
	Paleta de amestecare sau vasul este încă umed.	Înainte de utilizare, asigură-te că toate componentele sunt complet uscate.
	Apa nu a fost adăugată la momentul corect. Tipul de făină nu este potrivit.	Urmează instrucțiunile din manualul de utilizare pentru prepararea pastelor.
Din aparat se scurge o cantitate mică de apă.	S-a adăugat apă înainte de pornirea programului.	Urmează instrucțiunile din manualul de utilizare și adaugă apă imediat după pornirea programului.
După prepararea pastelor, vasul de amestec nu poate fi scos din unitatea principală sau tubul de presare nu poate fi împins afară din vasul de amestec.	Aparatul se oprește în timpul procesului de extrudare înainte de finalizarea completă a procesului de preparare a pastelor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Montează la loc componentele dezasamblate până când aparatul este asamblat corect și rotește butonul de comandă în poziția OPRIT. 2. Conectează-l la priză, selectează programul automat de preparare a pastelor și apasă butonul de pornire. Lasă paleta de amestecare să se rotească timp de aproximativ 10 secunde, apoi rotește butonul de comandă în poziția OPRIT. 3. Scoate aparatul din priză, dezasamblează-l și curăță-l conform instrucțiunilor din manualul de utilizare (consultă capitolul „Curățarea”).

Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi zákazníkmi spoločnosti Philips.

Ak chcete naplno využiť podporu ponúkanú spoločnosťou Philips, zaregistrujte svoj produkt na lokalite www.philips.com/welcome.

Obsah balenia (Obr. 1)

① Hlavná jednotka	⑦ Odmerka na vodu
② Návod na používanie	⑧ Tvarovací disk
③ Brožúra s receptami	A špagety
④ Čistiaca kefka	B fettuccine
⑤ Plochý nástroj na čistenie	C penne
⑥ Odmerka na múku	D lasagne/halušky

Prehľad produktu (Obr. 2)

① Sieťový kábel	⑨ Stláčacia tyč
② Konzola na uloženie kábla	⑩ Lopatka na miesenie
③ Odkladacia schránka	⑪ Tlačidlo spustenia/pozastavenia
④ Komora na miesenie	⑫ Ovládací regulátor
⑤ Veko komory na miesenie	⑬ Nastavenie extra vytlačania
⑥ Tvarovací disk	⑭ VYPNÚŤ
⑦ Držiak tvarovacieho disku	⑮ Nastavenie automatickej prevádzky
⑧ Stláčacia trubica	

Rozobratie a čistenie pred prvým použitím

Dôležité upozornenie:

- Pred prvým použitím zariadenia z neho odstráňte a bezpečne zlikvidujte všetok baliaci materiál a/alebo reklamné štítky.
- Vyberte všetky odpojiteľné časti a príslušenstvo a všetky časti aj príslušenstvo umyte a dôkladne vysušte (pozrite si kapitolu „Čistenie“).
- Nepoužívajte vodu na oplachovanie alebo namáčanie hlavnej jednotky, sieťového kábla alebo sieťovej zástrčky.
- Nepoužívajte drôtenku alebo podobné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškrabať plastový povrch a skrátiť životnosť strojčeka na cestoviny.
- Tvarovacie disky a všetky odpojiteľné komponenty zariadenia je možné umývať v umývačke. Ak ich umývate v umývačke, zvolte náležitý program s maximálnou teplotou nepresahujúcou 60°C.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.

- 1 Potiahnite veko, aby ste ho odistili, a potom veko z komory na miesenie odstráňte. (Obr. 3)
- 2 Zosunite komoru na miesenie z hlavnej jednotky. (Obr. 4)

174 SLOVENČINA

- 3 Držiak tvarovacieho disku odstráňte z výstupného otvoru na komore na miesenie jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek. (Obr. 5)
- 4 Vložte prst do komory na miesenie a potlačte stláčaciu trubicu von, aby ste ju vysunuli z výstupného otvoru komory na miesenie. Odpojte tvarovací disk a potom vyťahnite stláčaciu tyč zo stláčacej trubice. (Obr. 6)
- 5 Vyberte lopatku na miesenie z komory na miesenie. (Obr. 7)
- 6 Vyčistite všetky odpojiteľné časti a príslušenstvo a potom ich utrite dosucha. (Obr. 8 a 9)

Zostavenie

- 1 Zasuňte komoru na miesenie na hlavnú jednotku. (Obr. 10)

Poznámka: Uistite sa, že upevňovacie páčky ❶ na hlavnej jednotke zapadli do otvorov na spodnej časti komory na miesenie.

- 2 Vložte lopatku na miesenie do komory na miesenie, ako je zobrazené na obrázku. (Obr. 11)
- 3 Vložte stláčaciu trubicu do komory na miesenie. (Obr. 12)

Poznámka: Keď vkladáte trubicu do komory, uistite sa, že veľký otvor na stláčacej trubici je otočený smerom nahor.

- 4 Vložte stláčaciu tyč do komory na miesenie. Uistite sa, že stláčacia tyč sa celkom zasunie do stláčacej trubice, lopatky na miesenie aj do hriadeľa na hlavnej jednotke.

Poznámka: Mierne otočte lopatku na miesenie, aby ste sa uistili, že stláčacia tyč je správne pripojená na hriadeľ ❶ na hlavnej jednotke. (Obr. 13)

- 5 Pripojte tvarovací disk na výstupný otvor komory na miesenie. (Obr. 14)

Poznámka:

- Uistite sa, že plochá strana tvarovacieho disku je otočená smerom von.
- Uistite sa, že tvarovací disk zapadol do upevňovacieho bodu na stláčacej tyči.
- Keď pripojíte tvarovací disk na výstupný otvor komory na miesenie, uistite sa, že šípka na disku je otočená smerom nahor. Osobitný pozor dávajte v prípade pripájania tvarovacieho disku na lazane/halušky, aby ste sa uistili, že otvor plátu lazaní je navrchu. (Obr. 15)

- 6 Zatláčte tvarovací disk cez otvor v držiaku tvarovacieho disku a potom držiak namontujte na výstupný otvor komory na miesenie. Otočte držiak v smere hodinových ručičiek, aby ste ho upevnili na miesto. (Obr. 16)

Predtým, ako namontujete držiak tvarovacieho disku, vždy na výstupný otvor komory na miesenie pripojte tvarovací disk. Nikdy nekladajte tvarovací disk do držiaka tvarovacieho disku a nemontujte ich na výstupný otvor komory na miesenie naraz. (Obr. 17)

- 7 Na komoru na miesenie pripojte veko. (Obr. 18)

Poznámka: Ak nie je veko komory na miesenie správne nainštalované, bezpečnostný prepínač zabráni spusteniu zariadenia.

Používanie strojčeka na cestoviny

Dôležité

- Položte produkt na rovnú plochu a zabráňte traseniu alebo vibráciám stola.
- Pred zapojením zariadenia do siete sa uistite, že všetky časti sú dobre namontované.
- Do komory nesypte menej ako 200g (1x priložená odmerka na múku) alebo viac ako 400g (2x priložená odmerka na múku) múky.
- Po začatí miesenia do zariadenia cez otvor na vodu pomaly prilievajte tekutinu.
- Ak chcete naváženú múku odstrániť pred spracovaním ďalšej dávky, komoru vyprázdňte a zariadenie reštartujte odpojením a opätovným zapojením do siete.
- Do strojčeka na cestoviny nekladajte suroviny, ktoré majú teplotu 60°C alebo viac, ani strojček neumiestňujte na miesto s vysokou teplotou (60°C), napr. do prostredia sterilizácie pri vysokej teplote. Zariadenie by sa deformovalo.
- Pred spustením strojčeka na cestoviny nenalievajte tekutinu do komory na miesenie.
- Pred zapojením zariadenia sa uistite, že tvarovací disk a držiak tvarovacieho disku sú správne namontované.

Príprava a váženie múky

- 1 Naberte jednu plnú odmerku múky pomocou priloženej odmerky na múku. Pomocou plochého nástroja na čistenie zhrňte nadbytočnú múku z okraja odmerky. 1 plná odmerka múky váži približne 200g a 2 plné odmerky múky vážia približne 400g. (Obr. 19)

Poznámka:

- Nadbytočnú múku z odmerky neodstraňujte trasením ani búchaním. Malo by to vplyv na váhu múky.
- Na presnejšie váženie použite kuchynskú váhu. (Obr. 20)
- Zo 200g múky vyrobíte približne 200g čerstvých cestovín/rezancov. Zo 400g múky vyrobíte približne 450g čerstvých cestovín/rezancov.

- 2 Potiahnite veko, aby ste ho odistili, a potom veko z komory na miesenie odstráňte. (Obr. 21)
- 3 Múku nasypete do komory. Ak chcete pripraviť 2 – 3 porcie, nasypete do komory aj druhú odmerku múky, pretože celkovo budete potrebovať 2 odmerky múky (približne 400g). (Obr. 22)

Poznámka:

- V tejto chvíli nenalievajte do komory na miesenie tekutinu. Nalejte ju až vtedy, keď sa strojček na cestoviny spustí.
- Do komory nedávajte menej ako 200g alebo viac ako 400g múky. Ak do komory nasypete priveľa alebo primálo múky, zariadenie nemusí fungovať.
- Nesypte múku do otvoru stláčacej trubice, lebo múka v stláčacej trubici nebude rovnomerne rozmiešaná. (Obr. 23)

Príprava a meranie tekutiny

- 1 Odmerajte objem tekutiny na rovnom povrchu na úrovni očí. (Obr. 24)

Poznámka:

- Pred spustením strojčeka na cestoviny nenalievajte tekutinu do komory na miesenie.

Na dodanej odmerke na vodu sú dve značky množstva vody.

- Pri používaní univerzálnej zmesi múky a vajec na prípravu obyčajných vaječných cestovín/lazaní, sledujte stranu A s dvoma úrovňami tekutiny. (Obr. 26)
 - Úroveň 1 (80 ml): požadovaná vaječná zmes zodpovedá 1 odmerke múky.

176 SLOVENČINA

- Úroveň 2 (160 ml): požadovaná vaječná zmes zodpovedá 2 odmerkám múky.
- Na prípravu vaječnej zmesi na obyčajné vaječné cestoviny rozbite do odmerky na vodu 1 vajce. Pridajte požadovaný objem vody zobrazený na strane A a potom vodu s vajcom zmiešajte. (Obr. 27)
- Pri používaní nasledujúcich kombinácií múky a tekutiny na prípravu cestovín sa riadte podľa strany B so špecifickým objemom. (Obr. 28)
 - Univerzálna múka zmiešaná s čistou vodou/zmesou zeleninovej šťavy.
 - Rôzne iné múky (znázornené v nasledujúcich tabuľkách) zmiešané s vaječnou zmesou/čistou vodou/zmesou zeleninovej šťavy.

Podrobné informácie o pomere vody a múky nájdete v nasledujúcich tabuľkách.

Poznámka: V týchto tabuľkách sa uvádza pomer múky a tekutiny na základe 200g múky. Keď na prípravu cestovín používate 400g múky, zdvojnásobte objem tekutiny (vrátane vajec), aby ste dosiahli správny pomer múky a tekutiny.

- Keď na prípravu cestovín používate vaječnú zmes, rozbite do odmerky na vodu 1 vajce. Pridajte požadovaný objem vody uvedený nižšie a potom vodu s vajcom zmiešajte. (Obr. 29)

Múka	Vaječná zmes (ml)	Odmerka na vodu
Múka z tvrdej pšenice (pšeničná krupica 150g + univerzálna múka 50g)*	85	Strana B
Celozrnná pšeničná múka 200g	90	
Špaldová múka 200g	95	
Chlebová múka 200g	85	
Soba (pohánková múka 130g + univerzálna múka 70g)*	85	

- Keď na prípravu cestovín používate čistú vodu, pridajte požadovaný objem vody uvedený nižšie.

Múka	Čistá voda (ml)	Odmerka na vodu
Univerzálna múka 200g	75	Strana B
Múka z tvrdej pšenice (pšeničná krupica 150g + univerzálna múka 50g)*	75	
Celozrnná pšeničná múka 200g	85	
Špaldová múka 200g	80	

- Keď na prípravu cestovín používate zeleninovú šťavu (vrátane 1 vajca), rozbite do odmerky na vodu 1 vajce. Pridajte požadovaný objem zeleninovej šťavy uvedený nižšie a potom šťavu s vajcom zmiešajte.

Múka	Špenátová šťava (vrátane 1 vajca) (ml)	Cviklová šťava (vrátane 1 vajca) (ml)	Mrkvová šťava (vrátane 1 vajca) (ml)	Odmerka na vodu
Univerzálna múka 200g	85	85	85	Strana B
Múka z tvrdej pšenice (pšeničná krupica 150g + univerzálna múka 50g)*	85	85	85	

Poznámka

- Na presnejšie váženie použite kuchynskú váhu.
- Pri používaní múky zo strukovín použite o 10 až 20 ml vody menej ako v prípade pšeničnej múky. Jednotlivé druhy múky si vyžadujú zmeny. Ak chcete dosiahnuť dobré výsledky, je dôležité, aby malo cesto veľmi drobivú konzistenciu, bez ohľadu na to, akú múku použijete.

Dôležité!

Recepty na cestoviny v brožúre s receptami boli testované na prípravu kvalitných cestovín. Ak s nimi budete experimentovať alebo použijete iné recepty na cestoviny, budete musieť prispôbiť pomer múky a vody/vajíčok pomeru odmeriek na múku a vodu, ktoré sa dodávajú so strojčekom na cestoviny. Ak nový recept vhodne neupravíte, strojček na cestoviny nebude fungovať správne.

Poznámka

- Na dosiahnutie dobrých výsledkov je dôležité, aby sa cesto v komore na miesenie na pohľad drobilo. Ak sa cesto na pohľad drobí, recept je dobrý. Recept nie je dobrý, ak je cesto príliš mokré (konzistencia podobná bežnému cestu) alebo príliš suché (keď cesto vyzerá len ako múka).
- Sezónne zmeny a použitie surovín z rôznych regiónov môže ovplyvniť pomer múky a vody. Pomer môžete upraviť podľa odporúčaných hodnôt.
- Pri príprave bezlepkových cestovín alebo cookies nepostupujte podľa odporúčaného množstva tekutín, ktoré prístroj uvádza.
- Ak používate múku zo strukovín alebo bezlepkovú múku, treba použiť menšie ako odporúčané množstvo vody. V prípade takých receptov môžete použiť približne o 10 – 20 ml menej, no ako sa uvádza vyššie, môže sa to líšiť v závislosti od typu múky.
- Lepok funguje ako spojivo, vďaka čomu sa cestoviny ľahko nezlomia. Bezlepková múka neobsahuje spojivo, preto je potrebné použiť nejaké zahusťovadlo, ktoré by pôsobilo ako spojivo, napr. vajíčka alebo xantán. S rôznymi druhmi bezlepkovej múky dosiahnete pri príprave cestovín rôzne výsledky. Niektoré druhy múky nie sú na prípravu cestovín vhodné, napríklad kokosová múka. No niektoré druhy fungujú dobre, napríklad quinoa a pohánková múka.
- Pri výrobe vaječných alebo zeleninových cestovín zmes vody a vajíčok alebo zeleninovej šťavy poriadne rozmiešajte skôr, ako ju cez otvor na veku prilejete do komory na miesenie. Pred pridávaním surovín sa uistite, že sú kvapalné.
- Ďalšie obmeny receptov na cestoviny nájdete v dodanej kuchárskej knihe.

Spustenie programu prípravy cestovín**Dôležité**

- Pred skončením miesenia cesta nevyberajte program extra vytlačania. Poškodíte tak strojček na cestoviny a skrátime jeho životnosť.
- Neodpájajte napájací kábel skôr, ako sa dokončí príprava. Ak musíte proces prípravy cestovín prerušiť, otočte ovládací regulátor do polohy „VYPNUTÉ“, aby ste zastavili pracovný proces. Následne odpojte sieťový kábel zo zásuvky a až potom vykonajte iné operácie.
- Pri akomkoľvek použití nikdy neprekročte maximálny prevádzkový cyklus – 2 cykly. Po dokončení 2 nepretržitých pracovných cyklov môžete zariadenie opätovne spustiť o 30 minút. Prispejete k tým predĺženiu životnosti zariadenia.

178 SLOVENČINA

- Ak chcete zariadenie používať nepretržite, po každom procese prípravy cestovín vyčistíte každý tvarovací disk pomocou dodaného nástroja na čistenie. Tvarovací disk nenamáčajte do vody, čistenie bude jednoduchšie.

1 Zapojte zástrčku zariadenia do sieťovej zásuvky. Strojček na cestoviny vydá jeden signálny zvuk. (Obr. 30)

Poznámka: Pred zapojením do siete sa uistite, že všetky časti sú dobre zmontované.

2 Na komoru na miesenie pripojte veko. (Obr. 31)

Poznámka: Zariadenie sa nespustí, ak veko komory nebude poriadne zatvorené. Ak sa počas procesu prípravy cestovín veko komory uvoľní, zariadenie sa automaticky zastaví.

3 Otočením ovládacieho regulátora vyberte nastavenie automatickej prípravy cestovín a stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia. (Obr. 32)

Poznámka: Celý pracovný proces (vrátane miesenia a vytlačania) trvá približne 12 minút v prípade 200g múky a 18 minút v prípade 400g múky.

4 Po začatí miesenia pomaly nalejte tekutinu po celej dĺžke otvoru na veko. (Obr. 33)

Poznámka: Počas miesenia cesta po tom, ako pridáte tekutinu, nepridávajte iné suroviny. Malo by to vplyv na výslednú štruktúru cestovín.

5 Keď strojček na cestoviny dokončí miesenie, niekoľkokrát zapípa a po niekoľkých sekundách sa začne vytlačanie cestovín. Priamo pod výstupný otvor umiestnite nádobu. Pomocou nástroja na čistenie krájajte cestoviny na požadovanú dĺžku. (Obr. 34)

Poznámka

- Ak nie je pomer tekutiny a múky správny, vytlačanie cestovín nebude úspešné. V takomto prípade suroviny pripravte znova.
- Cestoviny krájajte pohybom nástroja na čistenie smerom dolu.

6 Po dokončení procesu vytlačania zariadenie niekoľkokrát zapípa.

Poznámka: Neotáčajte ovládací regulátor do polohy „VYPNUTÉ“ pred skončením celého procesu (budete počuť pípanie).

7 Keď sú cestoviny hotové a vy si všimnete v komore zvyšky cesta, najprv otočte ovládací regulátor do polohy VYPNUTÉ a potom ho otočte do polohy extra vytlačania. Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte program extra vytlačania. (Obr. 35)

Poznámka

- Na povrchu cestovín sa môžu objaviť jemné cestovinové vlákna. Je to normálne.
- Čas varenia cestovín sa rôzni podľa osobných preferencií, tvaru cestovín a počtu pripravovaných porcií.

Čistenie

Dôležité

- Pred čistením alebo rozbieraním tohto zariadenia otočte ovládací regulátor do polohy „VYPNUTÉ“, odpojte napájanie a odstráňte napájací kábel.
- Hlavnú jednotku neponárajte do vody.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte drôtenky, leptavé čistiace prípravky ani abrazívne čistiace prostriedky (napr. benzín, alkohol alebo propanol).
- Aby zariadenie správne fungovalo, vyčistite ho po každom použití.
- Pri čistení zariadenia buďte veľmi opatrní, aby ste sa neporezali na ostrých okrajoch.

- Tvarovacie disky a všetky odpojiteľné komponenty zariadenia je možné umývať v umývačke. Ak ich umývate v umývačke, zvolte náležitý program s maximálnou teplotou nepresahujúcou 60°C.

- 1 Otočte ovládací regulátor do polohy „VYPNUTÉ“ a odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky. (Obr. 36)
- 2 Postupujte podľa krokov 1 až 5 v kapitole „Rozobratie a čistenie pred prvým použitím“.
- 3 Pomocou dodaného nástroja na čistenie očistite tvarovacie disky a odstráňte z nich zvyšky cesta. Potom ich môžete umyť vodou. (Obr. 37 a 38)
- 4 Pomocou dodanej čistiacej kefy vyčistíte všetky odpojiteľné časti prostriedkom na umývanie riadu a teplou vodou alebo ich umyte v umývačke riadu. Všetky časti utrite dosucha. (Obr. 39)

Tip: Pomocou špicatého konca čistiacej kefy vyčistíte vnútorné dno stláčacej trubice.

- 5 Všetky odpojiteľné časti vyčistíte prostriedkom na umývanie riadu a teplou vodou alebo ich umyte v umývačke riadu. Potom všetky časti utrite dosucha.
- 6 Pomocou suchej handričky očistíte hlavnú jednotku, ovládací regulátor a vonkajšie povrchy strojčeka na cestoviny. (Obr. 40)

Poznámka: Po čistení sa uistite, že všetky diely a tvarovací disk sa dôkladne vysušili na vzduchu, až potom ich uskladnite. Strojček na cestoviny znova poskladajte na ďalšie použitie.

Odkladanie




- 1 Sieťový kábel navíňte okolo konzoly na jeho uloženie. (Obr. 41)
- 2 Vysušte tvarovacie disky a uložte ich do odkladacej schránky. (Obr. 42)

Poznámka: Malá drážka v odkladacej schránke je určená pre nástroj na čistenie tvarovacieho disku na vlasové rezance, ktorý nie je súčasťou balenia tohto strojčeka na cestoviny. Uvedie sa na trh a bude sa predávať samostatne.

- 3 Strojček na cestoviny po použití skladujte na suchom dobre vetranom mieste.

Riešenie problémov

Táto kapitola uvádza najbežnejšie problémy, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak neviete problém vyriešiť na základe nižšie uvedených informácií, navštívte webovú stránku www.philips.com/support, kde nájdete zoznam často kladených otázok, prípadne kontaktujte stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

Problém	Príčina	Riešenie
Zariadenie po zapojení zástrčky do sieťovej zásuvky nevydá zvuk.	Zástrčka nie je riadne zapojená alebo zásuvka nie je pripojená k zdroju energie.	Skontrolujte, či je sieťová zástrčka správne zapojená a či sieťová zásuvka funguje.
Zariadenie po zapojení zástrčky do sieťovej zásuvky nezačne proces prípravy cestovín.	Nezvolili ste program prípravy cestovín alebo ste nestlačili tlačidlo spustenia  .	Zvoľte program prípravy cestovín a stlačte tlačidlo spustenia  .
Po stlačení tlačidla spustenia  zariadenie vydá varovné zvuky a nefunguje.	Veko komory nie je správne nasadené.	Uistite sa, že ste postupovali podľa návodu na používanie a riadne ste nasadili veko komory.
Veko komory sa zvnútra otvára.	V komore na miesenie je priveľa múky.	Maximálne množstvo múky na jednu dávku je 400g. Ak ste do komory na miesenie nasypali viac ako 400g múky, zmenšite množstvo a pripravte ďalšiu dávku cestovín.
	Nebol dodržaný pomer múky a vody uvedený v „tabuľke pomerov múky a vody“. Cesto je príliš vlhké.	Odpojte strojček na prípravu cestovín zo siete, vyčistite ho a znova skúste pripraviť cestoviny podľa pokynov v návode na používanie.
	Veko komory nie je správne nasadené.	Uistite sa, že ste postupovali podľa návodu na používanie a riadne ste nasadili veko komory.
Keď počas používania otvoríte veko, zariadenie prestane fungovať.	Z bezpečnostných dôvodov sa zariadenie vždy zastaví, keď sa počas jeho používania otvorí veko.	Ak potrebujete pokračovať v predchádzajúcej činnosti, dôkladne zatvorte veko a stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia.
Počas procesu prípravy cestovín zariadenie prestane pracovať a nezaznie varovný zvuk.	Strojček na cestoviny sa prehrial, pretože bol spustený príliš dlho bez prestávky.	Odpojte ho zo siete a nechajte ho ochladiť. Pri akomkoľvek použití nikdy neprekročte maximálny prevádzkový cyklus – 2 cykly. Po dokončení 2 nepretržitých pracovných cyklov môžete zariadenie opätovne spustiť o 30 minút. Prispejete k tým predĺženiu životnosti zariadenia.

Problém	Príčina	Riešenie
Počas procesu prípravy cestovín zariadenie prestane pracovať a zaznejú varovné zvuky.	Nebol dodržaný pomer múky a vody uvedený v „tabuľke pomerov múky a vody“. Cesto môže byť príliš suché.	Odpojte strojček na prípravu cestovín zo siete, vyčistite ho a znova skúste pripraviť cestoviny podľa pokynov v návode na používanie.
	Je možné, že sa lopatka na miesenie zachytáva o cudzie predmety.	
	Je vybratý nesprávny program.	
Lopatka na miesenie nefunguje a zo zariadenia nevychádzajú cestoviny.	Pomer múky a vody je nesprávny.	Odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky a vyberte cesto z komory. Strojček na cestoviny vyčistite, správne odmerajte prísady (na presnejšie váženie múky použite kuchynskú váhu) a znova postupujte podľa návodu na používanie, aby ste opätovne spustili prípravu cestovín.
	Múka po dlhom skladovaní zvlhne.	Použite čerstvú alebo správne uskladnenú múku.
Cestoviny sa ľahko rozpadávajú.	Pomer múky a vody je nesprávny.	Odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky a vyberte cesto z komory. Strojček na cestoviny vyčistite, správne odmerajte prísady (na presnejšie váženie múky použite kuchynskú váhu) a znova postupujte podľa návodu na používanie, aby ste opätovne spustili prípravu cestovín.
	Nepoužili ste správny typ múky.	Použite univerzálnu múku alebo múku s vyšším obsahom bielkovín (pozrite si kapitolu „Používanie strojčeka na cestoviny“ v návode na používanie alebo dodanú brožúru s receptami).
Cestoviny sa lepia.	Pomer múky a vody je nesprávny. Do komory na miesenie sa nalialo priveľa vody.	Odmerajte múku a vodu pomocou priložených odmeriek na múku a vodu a podľa „tabuľky pomerov múky a vody“. Na presnejšie váženie múky použite kuchynskú váhu.

182 SLOVENČINA

Problém	Príčina	Riešenie
V komore ostáva priveľa nadbytočného cesta.	Múka pred použitím nie je úplne suchá alebo je cesto príliš mokré.	Múka musí byť pri skladovaní suchá. Skúste cestoviny pripraviť znova podľa inštrukcií v návode na používanie.
	Cesto môže byť príliš suché.	Uistite sa, že sú pred použitím všetky časti čisté.
	Lopatka alebo komora na miesenie je stále mokrá.	Uistite sa, že sú pred použitím všetky časti úplne suché.
	Voda nebola pridaná v správnom poradí. Nepoužili ste vhodný typ múky.	Pri príprave cestovín postupujte podľa inštrukcií v návode na používanie.
Zo zariadenia vyteká malé množstvo vody.	Pred začatím programu ste pridali vodu.	Postupujte podľa návodu na používanie a vodu pridajte až po začatí programu.
Po príprave cestovín komoru na miesenie nemožno zložiť z hlavnej jednotky alebo stláčaciu trubicu nemožno vytlačiť z komory na miesenie.	Zariadenie bolo vypnuté počas vytlačania pred tým, ako bol proces prípravy cestovín úplne dokončený.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vráťte odmontované časti späť na miesto, kým nie je zariadenie riadne zostavené, a otočte ovládací regulátor do polohy VYPNUTÉ. 2. Zariadenie zapojte do siete, vyberte program automatickej prípravy cestovín a stlačte tlačidlo spustenia. Nechajte lopatku na miesenie točiť sa približne 10 sekúnd a potom otočte ovládací regulátor do polohy VYPNUTÉ. 3. Odpojte zariadenie zo siete, rozmontujte ho a vyčistite, ako sa opisuje v návode na používanie (pozrite si kapitolu „Čistenie“).

Introduktion

Vi tycker att det är roligt att du har köpt en Philips-produkt!

Genom att registrera din produkt på www.philips.com/welcome kan du dra nytta av Philips support.

Förpackningens innehåll (Bild 1)

① Huvudenhet	⑦ Vattenmått
② Användarhandbok	⑧ Form
③ Receptbok	A Spagetti
④ Rengöringsborste	B Fettuccine
⑤ Platt rengöringsverktyg	C Penne
⑥ Mjölmmått	D Lasagne/dumpling

Produktöversikt (Bild 2)

① Nätkabel	⑨ Pressenhet
② Sladdhållare	⑩ Blandarspade
③ Förvaringslåda	⑪ Start-/pausknapp
④ Blandningsbehållare	⑫ Kontrollvred
⑤ Lock till blandningsbehållaren	⑬ Inställning för extra utdrivning
⑥ Form	⑭ OFF
⑦ Formhållare	⑮ Inställning för automatisk drift
⑧ Pressrör	

Isärtagning och rengöring före första användningen

Viktigt:

- Innan du använder apparaten för första gången ska du avlägsna och kassera eventuellt förpackningsmaterial och/eller eventuella reklametiketter.
- Ta ut alla löstagbara delar och tillbehör. Diska och torka dem noggrant (se kapitlet "Rengöring").
- Använd inte vatten för att skölja eller blötlägga huvudenheten, nätsladden eller stickkontakten.
- Använd inte kökssvampar, stålull eller liknande till att rengöra apparaten eftersom det kan repa plastens yta och minska pastamaskinens livslängd.
- Formarna och alla löstagbara delar på apparaten kan diskas i diskmaskin. När du rengör dem i diskmaskinen ska du se till att välja rätt program, med en högsta temperatur på 60°C.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

184 SVENSKA

- 1 Dra i locket för att lösgöra det och ta sedan bort locket från blandningsbehållaren. (Bild 3)
- 2 Dra bort blandningsbehållaren från huvudenheten. (Bild 4)
- 3 Vrid formhållaren moturs för att ta bort den från blandningsbehållarens utlopp. (Bild 5)
- 4 Placera fingret i blandningsbehållaren och skjut pressröret utåt för att skjuta ut det ur blandningsbehållarens utlopp. Ta bort formen och dra sedan ut pressenheten ur pressröret. (Bild 6).
- 5 Ta ut blandaren ur blandningsbehållaren. (Bild 7)
- 6 Rengör alla löstagbara delar och tillbehör och torka dem. (Bild 8 och 9)

Montering

- 1 Skjut in blandningsbehållaren på huvudenheten. (Bild 10)

Obs! Se till att fixeringsspakarna ❶ på huvudenheten är inpassade mot öppningarna på botten av blandningsbehållaren.

- 2 Placera blandaren i blandningsbehållaren så som visas på bilden. (Bild 11)
- 3 Sätt i pressröret i blandningsbehållaren. (Bild 12)

Obs! Se till att den stora öppningen på pressröret är vänd uppåt när du sätter i röret i behållaren.

- 4 Sätt i pressenheten i blandningsbehållaren. Se till att pressenheten skjuts in hela vägen genom både pressröret och blandaren och in i drivaxeln i huvudenheten.

Obs! Vrid blandaren en aning för att vara säker på att pressenheten är ordentligt ansluten till drivaxeln ❶ i huvudenheten. (Bild 13)

- 5 Fäst formen på blandningsbehållarens utlopp. (Bild 14)

Obs!

- Se till att den platta sidan av formen är vänd utåt.
- Se till att formen passar i fästpunkten på pressenheten.
- Se till att pilen på formen är vänd uppåt när du fäster den på blandningsbehållarens utlopp. Var särskilt noga när du gör det för lasagne-/dumplingsformen. Detta är viktigt för att se till att öppningen för lasagneplattan är överst. (Bild 15)

- 6 Tryck formen igenom öppningen på formhållaren och montera sedan hållaren på blandningsbehållarens utlopp. Vrid hållaren medurs för att låsa den på plats. (Bild 16)

Anslut alltid formen på blandningsbehållarens utlopp innan du monterar formhållaren. Sätt aldrig i formen i formhållaren och montera dem på blandningsbehållarens utlopp samtidigt. (Bild 17)

- 7 Sätt på locket på blandningsbehållaren. (Bild 18)

Obs! Om locket till blandningsbehållaren inte monteras korrekt, förhindrar säkerhetsbrytaren att apparaten startar.

Använda pastamaskinen

Viktigt

- Placera produkten på en plan yta och förhindra att bordet skakar eller vibrerar.
- Se till att alla delar är rätt monterade innan du ansluter den till eluttaget.
- Lägg inte i mindre än 200g (1 x det medföljande mjölmåttet) eller mer än 400g (2 x det medföljande mjölmåttet) mjöl i behållaren.
- Häll i vätskan långsamt genom öppningen för vatten när apparaten startar knådningen.
- Om du vill slänga det uppvägda mjölet före bearbetning av nästa sats, tömmer du behållaren och startar om apparaten genom att koppla från den och ansluta den igen.
- Tillsätt inga ingredienser med en temperatur som överstiger 60 °C i pastamaskinen. Pastamaskinen får inte heller placeras i en omgivning som har högre temperatur än 60°C, till exempel i en steriliseringsapparat. Då kommer pastamaskinen att deformeras.
- Häll inte i vätska i blandningsbehållaren innan pastamaskinen går igång.
- Se till att formen och formhållaren har monterats på rätt sätt innan du ansluter apparaten.

Förbereda och mäta upp mjöl

- 1 Skopa upp ett mått mjöl med det medföljande mjölmåttet. Skrapa bort överskottsmjöl från måttet med det medföljande platta rengöringsverktyget. Ett fullt mått med mjöl väger ungefär 200g och 2 fulla mått mjöl väger ungefär 400g. (Bild 19)

Obs!

- Skaka inte på måttet och slå inte på det för att avlägsna överskottsmjöl. Då kan mjölet packas samman så att vikten ökar.
- Använd en köksvåg om du vill mäta vikten mer exakt. (Bild 20)
- 200g mjöl räcker till ungefär 200g färsk pasta/nudlar. 400g mjöl räcker till ungefär 450g färsk pasta/nudlar.

- 2 Dra i locket för att lösgöra det och ta sedan bort locket från blandningsbehållaren. (Bild 21)
- 3 Häll mjölet i behållaren. Om du vill göra 2–3 portioner tillsätter du ytterligare ett mått mjöl så att du har ~ 400g mjöl totalt. (Bild 22)

Obs!

- Häll inte vätska i blandningsbehållaren i det här steget. Vätskan ska inte hällas i förrän pastamaskinen går igång.
- Lägg inte i mindre än 200g eller mer än 400g mjöl i behållaren. Om du har lagt i för mycket eller för lite mjöl i behållaren kanske apparaten inte går igång.
- Häll inte i mjölet i öppningen för pressröret, då blandas inte mjölet i pressröret jämnt. (Bild 23)

Förbereda och mäta upp vätska

- 1 Mät upp vätskevolymen i ögonhöjd på en plan yta. (Bild 24)

Obs!

- Häll inte i vätska i blandningsbehållaren innan pastamaskinen går igång.

Det finns två vattenmarkeringar på det medföljande vattenmåtten.

- När du använder vetemjöl- och äggblandningen för att göra vanlig äggpasta/-lasagne tittar du på sida A med två vätskenivåer. (Bild 26)

186 SVENSKA

- Nivå 1 (80 ml): mängd av äggblandningen som krävs för 1 mått mjöl.
- Nivå 2 (160 ml): mängd av äggblandningen som krävs för 2 mått mjöl.
- När du vill göra äggblandning för vanlig äggpasta knäcker du 1 ägg i vattenmättet. Häll i vatten upp till den mängd som behövs som visas på sida A och vispa sedan ihop vatten och ägg. (Bild 27)
- När du använder följande blandningar av mjöl och vätska för att göra pasta använder du sida B med specifik volym. (Bild 28)
 - Vetemjöl blandat med rent vatten/grönsaksjuiceblandning.
 - Andra mjölsorter (som visas i följande tabeller) blandade med äggblandning/rent vatten/grönsaksjuiceblandning.

Titta i följande tabeller för detaljerade anvisningar om mängden vatten och mjöl.

Obs! Dessa tabeller visar förhållandet mjöl/vätska baserat på 200g mjöl. När du använder 400g mjöl för att göra pasta ska du dubbla vätskevolymen (inklusive ägg) för att få rätt mängd mjöl/vätska.

- När du använder äggblandning för att göra pasta ska du knäcka 1 ägg i vattenmättet. Häll i vatten upp till den mängd som behövs enligt nedan och vispa sedan ihop vatten och ägg. (Bild 29)

Mjöl	Äggblandning (ml)	Vattenmått
Durumvete (semolinamjöl 150g + vetemjöl 50g)*	85	Sida B
Fullkornsvetemjöl 200g	90	
Speltvete 200g	95	
Specialvetemjöl 200g	85	
Soba (bovetemjöl 130g + vetemjöl 70g)*	85	

- När du använder rent vatten för att göra pasta ska du tillsätta vatten till önskad mängd enligt bilden nedan.

Mjöl	Rent vatten (ml)	Vattenmått
Vetemjöl 200g	75	Sida B
Durumvete (semolinamjöl 150g + vetemjöl 50g)*	75	
Fullkornsvetemjöl 200g	85	
Speltvete 200g	80	

- När du använder grönsaksjuice (inklusive 1 ägg) för att göra pasta ska du knäcka 1 ägg i vattenmättet. Häll i grönsaksjuice upp till den mängd som behövs enligt nedan och vispa sedan ihop juice och ägg.

Mjöl	Spenatjuice (inklusive 1 ägg) (ml)	Rödbetsjuice (inklusive 1 ägg) (ml)	Morotsjuice (inklusive 1 ägg) (ml)	Vattenmått
Vetemjöl 200g	85	85	85	Sida B
Durumvete (semolinamjöl 150g + vetemjöl 50g)*	85	85	85	

Obs!

- Använd en köksvåg om du vill mäta vikten mer exakt.
- Om du använder bönmjöl ska du använda 10–20 ml mindre vatten än om du använder vetemjöl. Ändringar måste göras beroende på vilken typ av mjöl som används. För ett bra pastaresultat är det viktigt att degen konsistens är mycket smulig, oavsett vilket mjöl du använder.

Viktigt!

Pastarecepten som finns i receptboken är testade. Om du experimenterar med de medföljande recepten eller använder andra pastarecept måste proportionerna mellan mjöl, vatten och ägg justeras så att de stämmer med proportionerna mellan mjöl och vatten för den här pastamaskinen. Pastamaskinen kommer inte att fungera korrekt om de nya recepten inte anpassas.

Obs!

- För att få bra resultat är det viktigt att degen ser smulig ut i knådningsbehållaren. Om degen ser smulig ut kommer receptet att fungera. Receptet kommer inte att fungera om degen är för våt (ser ut som vanlig degkonsistens) eller för torr (när det ser ut som om degen består endast av mjöl).
- Skillnad i ingrediensernas kvalitet beroende på säsong och ursprungsregion kan påverka proportionerna mellan mjöl och vatten. Du kan justera den utifrån de rekommenderade proportionerna.
- När du gör pasta eller småkakor som är glutenfria ska du inte följa den rekommenderade vätskemängden som apparaten anger.
- När du använder bönmjöl eller glutenfritt mjöl behövs mindre än den rekommenderade mängden vatten. Du kan använda 10–20 ml mindre vatten för de här recepten, men som angetts ovan beror det på typen av mjöl.
- "Gluten" är ett bindemedel som gör att pastan inte går sönder så lätt. Glutenfritt mjöl innehåller inte något bindemedel. Därför behövs ett förtjockningsmedel som fungerar som ett "bindemedel", t.ex. ägg eller xantangummi. Olika typer av glutenfritt mjöl fungerar på olika sätt när du gör pasta. Vissa mjöltyper är inte lämpliga för att göra pasta, till exempel kokosmjöl, andra mjöl sorter fungerar bra, till exempel quinoamjöl och bovetemjöl.
- När du gör äggpasta eller grönsakspasta måste ägg eller grönsaksjuice vispas med vattnet till jämn konsistens innan du häller blandningen i behållaren via skåran i locket. Ingredienserna måste vara i flytande form när du tillsätter dem.
- Se receptboken för fler variationer på pastarecept.

Starta pastaprogrammet**Viktigt**

- Välj inte programmet för extra utdrivning innan degen har blandats klart. Då skadas pastamaskinen och dess livslängd minskar.
- Koppla inte ur nätsladden innan bearbetningen är klar. Om du måste stoppa pastaprocessen vrider du kontrollvredet till av-läget för att stoppa arbetsprocessen och drar sedan ur strömsladden från eluttaget innan du utför andra åtgärder.
- Överskrid inte den maximala driftcykeln på två cykler i följd för alla program. För att öka apparatens livslängd kan du använda apparaten på nytt 30 minuter efter två på varandra följande driftcykler.

188 SVENSKA

- Om du kommer att använda apparaten regelbundet bör du rengöra formen med det medföljande rengöringsverktyget efter varje användning. Rengöringen blir enklare om formen inte blötläggs i vatten direkt.

1 Sätt apparatens kontakt i vägguttaget. Pastamaskinen ger ifrån sig en ljudsignal. (Bild 30)

Obs! Se till att alla delar är rätt monterade innan du ansluter den till eluttaget.

2 Sätt på locket på blandningsbehållaren. (Bild 31)

Obs! Apparaten startar inte om locket till behållaren inte är ordentligt stängt. Om locket skulle lossna när du tillverkar pastan stannar apparaten automatiskt.

3 Vrid kontrollvredet för att välja den automatiska pastaprocessen och tryck sedan på start/paus-knappen. (Bild 32)

Obs! Hela arbetsprocessen (inklusive knådning och utdrivning) tar cirka 12 minuter för 200g mjöl och 18 minuter för 400g mjöl.

4 När knådningen startat håller du långsamt i vätskan längs hela öppningen i locket. (Bild 33)

Obs! Tillsätt inga andra ingredienser när du hållt i vätskan medan degen blandas. Om du gör det kommer pastans konsistens att påverkas.

5 När pastamaskinen har avslutat knådningen ljuder den några gånger och efter några sekunder startar utpressningen av pasta. Placera en behållare under utloppet. Skär pastan i önskad längd med rengöringsverktyget. (Bild 34)

Obs!

- Om du inte använder rätt proportioner mellan vätska och mjöl kommer pastan inte att kunna pressas ut. Då måste du förbereda ingredienserna på nytt.
- För rengöringsverktyget nedåt när du skär av pastan.

6 När utdrivningsprocessen är klar ljuder apparaten några gånger.

Obs! Vrid inte kontrollvredet till "av" innan hela processen är klar (du hör ett pipljud).

7 När pastan är klar och du märker att det finns lite deg kvar i behållaren kan du först vrida kontrollvredet till av-läget och sedan vrida det till läget för extra utdrivning. Tryck på start/paus-knappen för att starta programmet för extra utdrivning. (Bild 35)

Obs!

- Du kanske ser en del tunna trådar på pastans yta. Det är helt normalt.
- Pastans tillagningstid varierar beroende på personliga preferenser, pastatyp och antalet portioner.

Rengöring

Viktigt

- Vrid kontrollvredet till av-läget och dra ur strömsladden innan du rengör eller monterar isär apparaten.
- Sänk inte ned huvudenheten i vatten.
- Använd inte kökssvampar, stålull, frätande eller slipande rengöringsmedel (till exempel bensin, alkohol eller propanol) för att rengöra apparaten.
- Rengör apparaten efter varje användning. Annars kanske den inte fungerar som den ska.
- Var extra försiktig vid rengöringen så att du inte skär dig på någon vass kant.

- Formarna och alla löstagbara delar på apparaten kan diskas i diskmaskin. När du rengör dem i diskmaskinen ska du se till att välja rätt program, med en högsta temperatur på 60°C.

- 1 Vrid kontrollvredet till av-läget och dra ur kontakten från eluttaget. (Bild 36)
- 2 Följ steg 1–5 i kapitlet Isärtagning och rengöring före första användningen.
- 3 Ta bort degrester från formen med det medföljande rengöringsverktyget. Därefter kan du rengöra med vatten. (Bild 37 och 38)
- 4 Använd den medföljande rengöringsborsten för att rengöra alla löstagbara delar med diskmedel och varmt vatten eller diska dem i diskmaskinen. Torkar alla delar. (Bild 39)

Tips: Använd den spetsiga änden av rengöringsborsten för rengöring inuti pressröret.

- 5 Rengör alla löstagbara delar med diskmedel och varmt vatten eller diska dem i diskmaskinen. Torka sedan alla delar.
- 6 Använd en torr trasa för att rengöra huvudenheten, kontrollvredet och utsidan av pastamaskinen. (Bild 40)

Obs! När du har rengjort pastamaskinen måste du låta alla delar och formar stå och lufttorka innan du ställer undan dem. Montera alla delar till pastamaskinen igen så att den är klar till nästa användning.

Förvaring



- 1 Linda nätsladden runt sladdhållaren. (Bild 41)
- 2 Torka formarna och förvara dem i förvaringslådan. (Bild 42)

Obs! Den lilla skåran i förvaringslådan är utformad för rengöringsverktyget för capelliniformen, som inte ingår i den här pastamaskinen. Den lanseras och säljs separat.

- 3 Förvara pastamaskinen på en torr och välventilerad plats efter användning.

Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som du kan råka ut för med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till www.philips.com/support där det finns en lista med vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Orsak	Lösning
Apparaten ljuder inte när kontakten anslutits till vägguttaget.	Kontakten är inte ordentligt ansluten eller uttaget är inte anslutet till en strömkälla.	Kontrollera om nätkontakten sitter i ordentligt och att eluttaget fungerar.
Apparaten startar inte pastaprocessen när kontakten har anslutits till vägguttaget.	Du har inte valt ett pastaprogram eller tryckt på startknappen  .	Välj ett pastaprogram och tryck på startknappen  .

190 SVENSKA

Problem	Orsak	Lösning
När du har tryckt på startknappen  avger apparaten larmsignaler och fungerar inte.	Locket till behållaren sitter inte som det ska.	Kontrollera att du följt alla monteringsinstruktioner för locket till behållaren i användarhandboken.
Locket till behållaren trycks upp inifrån.	Det är för mycket mjöl i blandningsbehållaren.	Den maximala mängden mjöl som kan användas åt gången är 400g. Om du har lagt i mer än 400g mjöl i blandningsbehållaren minskar du mängden och gör en ny omgång pasta.
	Förhållandet mellan mjöl och vatten som anges i tabellen för mjöl-/vattenmängd har inte följts. Degen är för våt.	Koppla från strömmen, rengör pastamaskinen och följ användarhandboken igen för att påbörja pastatillverkningen på nytt.
	Locket till behållaren sitter inte som det ska.	Kontrollera att du följt alla monteringsinstruktioner för locket till behållaren i användarhandboken.
Under tillredningen slutar apparaten att fungera när du öppnar locket.	Av säkerhetsskäl slutar apparaten alltid att fungera när locket öppnas under processen.	Om du behöver återgå till föregående åtgärd, stänger du locket ordentligt, och trycker på knappen Start/paus.
Under pastaprocessen slutar apparaten att fungera och inget larm ljud hörs.	Pastamaskinen har överhettats på grund av att den har körts oavbrutet för länge.	Koppla från strömmen och låt pastamaskinen svalna. Överskrid inte den maximala driftscykeln på två cykler i följd för alla program. För att öka apparatens livslängd kan du använda apparaten på nytt 30 minuter efter två på varandra följande driftcykler.
Under pastaprocessen slutar apparaten att fungera och ett larm ljud hörs.	Förhållandet mellan mjöl och vatten som anges i tabellen för mjöl-/vattenmängd har inte följts. Degen kan vara för torr.	Koppla från strömmen, rengör pastamaskinen och följ användarhandboken igen för att påbörja pastatillverkningen på nytt.
	Blandarspaden kan vara blockerad av ett främmande föremål.	
	Fel program har valts.	

Problem	Orsak	Lösning
Blandaren går på tomgång och ingen pasta kommer ut.	Proportionerna mellan mjöl och vatten är felaktiga.	Koppla från nätkontakten från eluttaget och kasta degen. Rengör pastamaskinen, mät upp ingredienserna ordentligt (använd en köksvåg om du vill mäta mjölvikten mer exakt) och följ användarhandboken för att starta pastaprocessen igen
	Mjölet blir fuktigt efter långvarig förvaring.	Använd mjöl som är färskt eller har förvarats på rätt sätt.
Pastan går lätt sönder.	Proportionerna mellan mjöl och vatten är felaktiga.	Koppla från nätkontakten från eluttaget och kasta degen. Rengör pastamaskinen, mät upp ingredienserna ordentligt (använd en köksvåg om du vill mäta mjölvikten mer exakt) och följ användarhandboken för att starta pastaprocessen igen.
	Du har inte använt rätt typ av mjöl.	Använd vanligt vetemjöl eller mjöl med högre proteinhalt (se kapitlet Använda pastamaskinen i användarhandboken eller den medföljande receptboken).
Pastan klibbar ihop.	Förhållandet mellan mjöl och vatten är felaktigt, för mycket vatten har hållts i blandningsbehållaren.	Mät upp mjöl och vatten med det medföljande mjöl- och vattenmättet enligt tabellen för mjöl-/vattenmängder. Använd en köksvåg om du vill mäta mjölvikten mer exakt.
För mycket överbliven deg finns kvar i behållaren.	Mjölet har antingen utsatts för fukt före användningen eller så innehåller degen för mycket vätska.	Förvara mjölet torr. Följ bruksanvisningen för att påbörja pastatillverkningen på nytt.
	Degen kan vara för torr.	Se till att alla delar är rena innan de används.
	Blandaren eller behållaren är fortfarande blöta.	Se till att alla delar är helt torra innan de används.
En liten mängd vatten läcker ut från apparaten.	Vattnet har inte hållts i i rätt ordning. Mjöltypen är inte lämplig.	Följ instruktionerna i användarhandboken om hur man gör pasta.
	Vattnet har tillsatts innan programmet startas.	Följ instruktionerna i bruksanvisningen om hur vattnet tillsätts direkt efter att programmet startar.

192 SVENSKA

Problem	Orsak	Lösning
<p>När pastan är klar går det inte att dra av blandningsbehållaren från huvudenheten eller pressröret kan inte tryckas ut från blandningsbehållaren.</p>	<p>Apparaten stannar under utdrivningen innan pastaprocessen är helt klar.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Sätt tillbaka de isärtagna delarna på rätt plats så att apparaten är monterad på rätt sätt och vrid kontrollvredet till av-läget.2. Anslut kontakten, välj det automatiska pastaprogrammet och tryck på startknappen. Låt blandarspaden rotera i ungefär 10 sekunder och vrid sedan kontrollvredet till av-läget.3. Koppla bort apparaten från uttaget och ta isär och rengör apparaten enligt beskrivningen i användarhandboken (se kapitlet Rengöring).

Giriş

Bu ürünü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz!
Philips'in sunduğu destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü
www.philips.com/welcome adresinde kaydettirin.

Kutunun içindekiler (Şek. 1)

① Ana ünite	⑦ Su kabı
② Kullanım kılavuzu	⑧ Şekillendirme diski
③ Tarif kitabı	A Spagetti
④ Temizleme fırçası	B Fettuccine
⑤ Düz temizleme aracı	C Penne
⑥ Un kabı	D Lazanya/Hamur Köftesi

Ürüne genel bakış (Şek. 2)

① Güç kablosu	⑨ Sıkma çubuğu
② Kablo saklama sargısı	⑩ Karıştırma paleti
③ Saklama kutusu	⑪ Başlat/duraklat düğmesi
④ Karıştırma haznesi	⑫ Kontrol düğmesi
⑤ Karıştırma haznesi kapağı	⑬ Ekstra kalıptan çıkarma ayarı
⑥ Şekillendirme diski	⑭ KAPALI
⑦ Şekillendirme diski tutucu	⑮ Otomatik çalışma ayarı
⑧ Sıkma borusu	

İlk kullanım öncesinde sökme ve temizleme

Önemli:

- Cihazı ilk kez kullanacaksanız ambalaj malzemelerini ve/veya tanıtım etiketlerini çıkarıp güvenli bir şekilde atın.
- Tüm sökülebilir parçaları ve aksesuarları çıkarın, tüm parçaları ve aksesuarları yıkayın ve iyice kurulayın ("Temizleme" bölümüne bakın).
- Ana üniteyi, güç kablosunu veya elektrik fişini durulamak veya ıslatmak için su kullanmayın.
- Plastik yüzeyi çizip Makarna makinesinin kullanım ömrünü etkileyeceğinden bulaşık teli veya benzeri temizleyiciler kullanmayın.
- Şekillendirme diskleri ve cihazın tüm sökülebilir parçaları bulaşık makinesinde yıkanabilir. Bunları bulaşık makinesinde yıkarken, en fazla 60°C maksimum sıcaklığa sahip uygun programı seçtiğinizden emin olun.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.

1 Kapağı çekerek kilidini açın ve kapağı karıştırma haznesinden çıkarın. (Şek. 3)

2 Karıştırma haznesini ana üniteden kaydırarak çıkarın. (Şek. 4)

194 TÜRKÇE

- 3 Şekillendirme diski tutucusunu saat yönünün tersine çevirerek karıştırma haznesi çıkışından çıkarın. (Şek. 5)
- 4 Parmağınızı karıştırma haznesinin içine koyun ve sıkma borusunu dışarı doğru iterek karıştırma haznesi çıkışından çıkarın. Şekillendirme diskini çıkarın ve sıkma çubuğunu çekerek sıkma borusundan çıkarın. (Şek. 6)
- 5 Karıştırma fırçasını karıştırma haznesinden çıkarın. (Şek. 7)
- 6 Tüm sökülebilir parçaları ve aksesuarları temizleyin ve ardından silerek kurulaşın. (Şek. 8 ve 9)

Monte etme

- 1 Karıştırma haznesini ana ünite üzerine kaydırın. (Şek. 10)

Not: Ana ünite üzerindeki sabitleme kollarının ❶ karıştırma haznesinin altındaki ağızlarla takıldığından emin olun.

- 2 Karıştırma fırçasını resimde gösterildiği gibi karıştırma haznesine yerleştirin. (Şek. 11)
- 3 Sıkma borusunu karıştırma haznesine yerleştirin. (Şek. 12)

Not: Sıkma borusunu hazneye yerleştirirken, borunun büyük ağzının yukarı baktığından emin olun.

- 4 Sıkma çubuğunu karıştırma haznesine yerleştirin. Sıkma çubuğunun hem sıkma borusundan hem de karıştırma fırçasından geçerek ana ünite üzerindeki milin içine kadar kaydığından emin olun.

Not: Sıkma çubuğunun ❶ ana ünite üzerindeki mile doğru şekilde bağlandığından emin olmak için karıştırma parçasını hafifçe döndürün. (Şek. 13)

- 5 Şekillendirme diskini karıştırma haznesi çıkışına takın. (Şek. 14)

Not:

- Şekillendirme diskinin düz tarafının dışı baktığından emin olun.
- Şekillendirme diskinin sıkma çubuğundaki sabitleme noktasına oturduğundan emin olun.
- Şekillendirme diskindeki okun, karıştırma haznesi çıkışına taktığınızda yukarı baktığından emin olun. Lazanya/hamur köftesi şekillendirme diski için bunu yaparken özellikle dikkatli olun. Bunun amacı lazanya yaprağı açıklığının üstte olduğundan emin olmaktır. (Şek. 15)

- 6 Şekillendirme diski tutucusunun ağzından şekillendirme diskine bastırın ve ardından tutucuyu karıştırma haznesinin çıkışına takın. Tutucuyu saat yönünde çevirerek yerine sıkıca kilitleyin. (Şek. 16)

Şekillendirme diski tutucusunu monte etmeden önce şekillendirme diskini her zaman karıştırma haznesi çıkışına takın. Şekillendirme diskini hiçbir zaman şekillendirme diski tutucusuna koymayın ve karıştırma haznesi çıkışına aynı anda monte etmeyin. (Şek. 17)

- 7 Kapağı karıştırma haznesine takın. (Şek. 18)

Not: Karıştırma haznesinin kapağı düzgün bir şekilde takılmazsa güvenlik anahtarı cihazın çalışmasını engeller.

Makarna makinesinin kullanımı

Önemli

- Ürünü düz bir yüzeye yerleştirin ve masanın sallanmasını veya titremesini önleyin.
- Not: Cihazı prize takmadan önce tüm parçaların doğru şekilde takıldığından emin olun.
- Hazneye 200 g'dan (1x birlikte verilen un kabı) az veya 400 g'dan (2x birlikte verilen un kabı) fazla un koymayın.
- Cihaz yoğurmaya başladıktan sonra sıvıyı, yavaşça su yuvasına dökün.
- Bir sonraki partiyle işleme başlamadan önce tartılan unu atmak istiyorsanız hazneyi boşaltın ve fişi çıkarıp tekrar takarak cihazı yeniden başlatın.
- Makarna makinesinin içine 60°C sıcaklığında veya daha sıcak malzeme koymayın ya da Makarna makinesini, yüksek sıcaklıkta sterilizasyon ortamı gibi çok sıcak (60°C) ortamlara koymayın. Aksi halde cihaz bozulur.
- Makarna makinesi çalışmaya başlamadan karıştırma haznesine sıvı koymayın.
- Cihazı fişe takmadan önce şekillendirme diski ve şekillendirme diski tutucusunun doğru şekilde takıldığından emin olun.

Un hazırlama ve ölçme

- 1 Ürünle birlikte verilen un kabını kullanarak bir kabı dolduracak miktarda un alın. Kabın kenarlarındaki fazla unu ürünle birlikte verilen düz temizleme aracıyla sıyırın. 1 tam kap un yaklaşık 200 gram, 2 tam kap un ise yaklaşık 400 gram ağırlığındadır. (Şek. 19)

Not:

- Fazla unu almak için un kabını sallamayın veya un kabına darbe uygulamayın. Aksi halde unun ağırlığı etkilenir.
- Unu daha hassas ölçmek için bir mutfak tartısı kullanın. (Şek. 20)
- 200 gram undan yaklaşık 200 gram taze makarna/noodle yapılabilir. 400 gram undan yaklaşık 450 gram taze makarna/noodle yapılabilir.

- 2 Kapağı çekerek kilidini açın ve kapağı karıştırma haznesinden çıkarın. (Şek. 21)
- 3 Unu hazneye dökün. 2- 3 porsiyon hazırlamak istiyorsanız toplam 2 kap (~400 g) un gerekeceğinden bir kap daha un ekleyin. (Şek. 22)

Not:

- Bu noktada karıştırma haznesine sıvı dökmeyin. Yalnızca Makarna makinesi çalışmaya başladıktan sonra sıvı dökün.
- Hazneye 200 g'dan az veya 400 g'dan fazla un koymayın. Hazneye çok az veya çok fazla un koyarsanız cihaz çalışmayabilir.
- Unu sıkma borusunun ağzına dökmeyin; aksi takdirde sıkma borusundaki un eşit şekilde karıştırılmaz. (Şek. 23)

Sıvıyı hazırlama ve ölçme

- 1 Sıvı hacmini düz bir yüzeyde ve göz hizasında ölçtüğünüzden emin olun. (Şek. 24)

Not:

- Makarna makinesi çalışmaya başlamadan karıştırma haznesine sıvı koymayın.

Ürünle birlikte verilen su kabında 2 farklı su işareti bulunur.

- Sade yumurtalı makarna/lazanya yapmak için çok amaçlı un ve yumurta karışımı kullanırken, iki sıvı seviyesi olan A tarafına bakın. (Şek. 26)
 - Seviye 1 (80 ml): 1 kap un için gerekli yumurta karışımı miktarı.
 - Seviye 2 (160 ml): 2 kap un için gerekli yumurta karışımı miktarı.

196 TÜRKÇE

- Yumurtalı makarna için yumurta karışımı yapmak üzere su kabına bir yumurta kırın. A tarafında gösterildiği gibi, gereken miktarda su ekleyip, ardından su ile yumurtayı çırparak karıştırın. (Şek. 27)
- Makarna yapmak için aşağıdaki un ve sıvı kombinasyonlarını kullanırken, belirli bir hacmi baz alarak B tarafına bakın. (Şek. 28)
 - Saf su/sebze suyu karışımıyla karıştırılmış çok amaçlı un.
 - Yumurta karışımı/saf su/sebze suyu karışımı ile karıştırılmış çeşitli diğer unlar (aşağıdaki tablolarda gösterildiği gibi).

Ayrıntılı su ve un oranı için aşağıdaki tabloları kontrol edin.

Not: Bu tablolarda 200 g una göre un-sıvı oranı gösterilmektedir. Makarna yapmak için 400 g un kullanıyorsanız doğru un-sıvı oranını elde etmek için sıvı hacmini (yumurta dahil) iki katına çıkarın.

- Makarna yapmak için yumurta karışımı kullanırken su kabına bir yumurta kırın. Aşağıda gösterildiği gibi, gereken miktarda su ekleyip, ardından su ile yumurtayı çırparak karıştırın. (Şek. 29)

Un	Yumurta karışımı (ml)	Su kabı
Durum (Semolina unu 150g + çok amaçlı un 50g)*	85	B Tarafı
Tam buğday 200g	90	
Kavuzlu buğday 200g	95	
Ekmek unu 200g	85	
Soba (karabuğday unu 130g + çok amaçlı un 70g)*	85	

- Makarna yapmak için saf su kullanırken, aşağıda gösterildiği gibi gerekli miktarda su ekleyin.

Un	Saf su (ml)	Su kabı
Çok amaçlı un 200g	75	B Tarafı
Durum (Semolina unu 150g + çok amaçlı un 50g)*	75	
Tam buğday 200g	85	
Kavuzlu buğday 200g	80	

- Makarna yapmak için sebze suyu (bir yumurta dahil) kullanırken su kabına bir yumurta kırın. Sebze suyunu aşağıda gösterildiği gibi gerekli miktarda ekleyin ve ardından meyve suyu ile yumurtayı çırparak karıştırın.

Un	Ispanak suyu (1 yumurta dahil) (ml)	Pancar suyu (1 yumurta dahil) (ml)	Havuç suyu (1 yumurta dahil) (ml)	Su kabı
Çok amaçlı un 200g	85	85	85	B Tarafı
Durum (Semolina unu 150g + çok amaçlı un 50g)*	85	85	85	

Not

- Unu daha hassas ölçmek için bir mutfak tartısı kullanın.
- Tahıl unu kullanırken buğday ununda kullandığınızdan 10 ila 20 ml daha az su kullanın. Un tipine bağlı değişiklikler vardır. İyi bir makarna için kullandığınız un ne olursa olsun hamurun kıvamının kolayca ufulanabilir olması önemlidir.

Önemli!

Tarif kitabında verilen makarna tarifleri test edilmiştir. Başka makarna tarifleri deniyorsanız veya kullanıyorsanız un ve su/yumurta oranlarının Makarna makinesiyle verilen un ve su kabı oranlarına ayarlanması gerekir. Yeni tarifi uygun şekilde ayarlamazsanız Makarna makineniz düzgün çalışmaz.

Not

- İyi sonuçlar için hamurun yoğurma haznesinde ufalanmamış gibi görünmesi çok önemlidir. Hamur ufalanmış gibi görünüyorsa tarif işe yarayacaktır. Hamur çok ıslaksa (klasik hamur kıvamı gibi görünür) veya çok kuruysa (hamur yalnızca un gibi görünür) tarif işe yaramaz.
- Mevsimsel değişiklikler ve farklı bölgelerden malzeme kullanımı un/su oranını etkileyebilir. Önerilen orana göre ayarlama yapabilirsiniz.
- Glütensiz makarna veya kurabiye yaparken cihazın belirttiği önerilen sıvı miktarına uymayın.
- Tahıl unu veya glutensiz un kullanıyorsanız önerilenden daha az su gerekir. Bu tarifler için yaklaşık 10 - 20 ml daha az kullanabilirsiniz ancak yukarıda belirtildiği gibi ölçüler un türüne bağlı olarak değişir.
- "Gluten" makarnanın kolayca kırılmasını önleyen bir bağlayıcıdır. Glütensiz un bağlayıcı olmadığı için yumurta veya Xanthan gibi katılaştırıcı bir madde gerekir. Çeşitli glutensiz un türleri makarna yaparken farklı performans gösterir. Hindistan cevizi unu gibi un çeşitleri makarna yapmak için uygun değildir. Kinoa ve buğday gibi bazı un türleri ise uygundur.
- Yumurtalı veya sebzeli makarna yaparken yumurta karışımını veya sebze suyunu suyla iyice karıştırdıktan sonra kapaktaki boşluktan hazneye döktüğünüzden emin olun. Eklediğiniz malzemelerin sıvı halde olduğundan emin olun.
- Daha fazla makarna çeşidi için birlikte verilen tarif kitabına bakın.

Makarna yapım programını başlatma

Önemli

- Hamur karıştırma işlemi tamamlanmadan ekstra kalıptan çıkarma programını seçmeyin. Aksi halde Makarna makinesi zarar görür ve kullanım ömrü kısalmır.
- İşlem tamamlanmadan güç kablosunu prizden çekmeyin. Makarna yapma işlemini durdurmanız gerekiyorsa çalışma işlemini durdurmak için kontrol düğmesini "OFF" (KAPALI) konumuna getirin ve diğer işlemleri gerçekleştirirmeden önce güç kablosunu prizden çekin.
- Tüm uygulamalarda maksimum iki süreli çalışma döngüsünü hiçbir zaman aşmayın. Cihazın kullanım ömrünü daha iyi muhafaza etmek için iki süreli çalışma döngüsünden 30 dakika sonra cihazı yeniden kullanabilirsiniz.
- Cihazı sürekli kullanmayı düşünüyorsanız şekillendirme diskini her makarna yapımı sonrasında ürünle birlikte verilen temizleme aletiyle temizleyin. Kolay temizlemek için şekillendirme diskini doğrudan suya sokmayın.

1 Cihazın fişini elektrik prizine takın. Makarna makinesi bir kez sinyal sesi verir. (Şek. 30)

Not: Cihazı prize takmadan önce tüm parçaların doğru şekilde takıldığından emin olun.

2 Kapağı karıştırma haznesine takın. (Şek. 31)

Not: Hazne kapağı düzgün şekilde kapatılmazsa cihaz çalışmaya başlamaz. Makarna yapımı sırasında hazne kapağı gevşerse cihaz çalışmayı otomatik olarak durdurur.

198 TÜRKÇE

- 3 Otomatik makarna yapma işlemini seçmek için kontrol düğmesini çevirin ve ardından Başlat/Duraklat düğmesine basın. (Şek. 32)

Not: Tüm çalışma işlemi (yoğurma ve kaptan çıkarma dahil) 200g un için yaklaşık 12 dakika, 400g un için 18 dakika sürer.

- 4 Yoğurma başladıktan sonra sıvıyı kapaktaki boşluktan yavaşça dökün. (Şek. 33)

Not: Hamur karıştırılırken sıvıyı ekledikten sonra başka malzeme eklemeyin. Aksi halde makarnanın kıvamı etkilenir.

- 5 Makarna makinesi yoğurmayı bitirdikten sonra birkaç kez bip sesi çıkarır ve makarna kalıptan çıkarma işlemi birkaç saniye sonra başlar. Çıkış bölümünün tam altına bir kap yerleştirin. Makarnayı temizleme aletiyle istediğiniz uzunlukta kesin. (Şek. 34)

Not

- Sıvı ve un oranı hatalıysa kalıptan çıkma işlemi başarılı sonuç vermeyecektir. Bu durumda malzemeleri tekrar hazırlayın.
- Makarnayı kesmek için temizleme aracını aşağıya doğru hareket ettirin.

- 6 Kalıptan çıkarma işlemi tamamlandığında cihaz birkaç kez bip sesi çıkarır.

Not: Tüm işlemler sona ermeden kontrol düğmesini "OFF" (KAPALI) konumuna getirmeyin ("Bip" sesi duyacaksınız).

- 7 Makarna yapımı tamamlandıktan sonra haznenin içinde hamur kaldığını fark ederseniz önce kontrol düğmesini OFF (KAPALI) konumuna, ardından ekstra kalıptan çıkarma konumuna çevirebilirsiniz. Ekstra kalıptan çıkarma işlemini başlatmak için Başlat/Duraklat düğmesine basın. (Şek. 35)

Not

- Makarna yüzeyinde makarna artıkları olabilir. Bu durum normaldir.
- Makarna pişirme süresi tercihinize, makarna şekline ve porsiyon sayısına göre değişiklik gösterir.

Temizlik

Önemli

- Cihazı temizlemeden veya sökmeden önce kontrol düğmesini "OFF" (KAPALI) konumuna getirin, güç bağlantısını kesin ve güç kablosunu çıkarın.
- Ana üniteyi suya batırmayın.
- Cihazı temizlemek için bulaşık teli, kostik temizleyiciler veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. benzin, alkol ve propanol) kullanmayın.
- Her kullanım sonrasında cihazı temizleyin; aksi halde cihaz düzgün çalışmayabilir.
- Cihazı temizlerken keskin kenarlarla kendinizi kesmemeye özellikle dikkat edin.
- Şekillendirme diskleri ve cihazın tüm sökülebilir parçaları bulaşık makinesinde yıkanabilir. Bunları bulaşık makinesinde yıkarken, en fazla 60°C maksimum sıcaklığa sahip uygun programı seçtiğinizden emin olun.

- 1 Kontrol düğmesini "OFF" (KAPALI) konumuna getirin ve fişi prizden çekin. (Şek. 36)
- 2 "İlk kullanımdan önce sökme ve temizleme" bölümündeki 1 - 5 arası adımları izleyin.
- 3 Hamur kalıntılarını gidermek için ürünle birlikte verilen temizleme aracını kullanarak şekillendirme diskini temizleyin. Daha sonra suyla temizleyin. (Şek. 37 ve 38)
- 4 Ürünle birlikte verilen temizleme fırçasını kullanarak tüm ayrılabilir parçaları bulaşık deterjanı ve ılık suyla temizleyin veya bulaşık makinesinde yıkayın. Tüm parçaları silerek kurulaştırın. (Şek. 39)

İpucu: Sıkma borusunun iç tabanını temizlemek için temizleme fırçasının sivri ucunu kullanın.

- 5 Tüm ayrılabilir parçaları bulaşık deterjanı ve ılık suyla temizleyin veya bulaşık makinesinde yıkayın. Ardından tüm parçaları silerek kurulayın.
- 6 Ana üniteyi, kontrol düğmesini ve Makarna makinesinin dışını temizlemek için kuru bir bez kullanın. (Şek. 40)

Not: Temizleme işleminden sonra, saklamadan önce tüm parçaların ve şekillendirme diskinin tamamen kurduğundan emin olun. Bir sonraki kullanımınıza hazır olması için Makarna makinesini monte edin.

Saklama

- 1 Güç kablosunu kablo saklama ambalajının etrafına sarın. (Şek. 41)
- 2 Şekillendirme disklerini kurutun ve saklama kutusunda saklayın. (Şek. 42)

Not: Saklama kutusundaki küçük oluk, bu Makarna makinesinde bulunmayan ince spagetti şekillendirme diskinin temizleme aleti için tasarlanmıştır. Bu parça ayrı olarak piyasaya sürülecek ve satılacaktır.

- 3 Makarna makinesini kullandıktan sonra kuru ve iyi havalandırılan bir yerde saklayın.

Sorun giderme

Bu bölümde cihaz ile ilgili en sık karşılaşılan sorunlar özetlenmiştir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemezseniz sık sorulan sorular listesi için www.philips.com/support adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile irtibata geçin.

Sorun	Nedeni	Çözüm
Cihaz, fişi prize takıldıktan sonra ses çıkarmıyor.	Fiş düzgün takılmamıştır veya priz güç kaynağına bağlı değildir.	Güç fişinin doğru şekilde takılı olduğundan ve prizin düzgün şekilde çalıştığından emin olun.
Cihaz, fişi prize taktıktan sonra makarna yapma işlemini başlatmıyor.	Makarna yapma programı seçmemişsinizdir veya başlat düğmesine (⏻) basmamışsınızdır.	Bir makarna yapma programı seçin ve başlat (⏻) düğmesine basın.
Başlat düğmesine (⏻) bastıktan sonra cihaz alarm sesi çıkarıyor ve çalışmıyor.	Hazne kapağı düzgün takılmamıştır.	Hazne kapağını doğru şekilde monte etmek için kullanım kılavuzunu takip ettiğinizden emin olun.

200 TÜRKÇE

Sorun	Nedeni	Çözüm
Hazne kapağı içeriden itilerek açılır.	Karıştırma haznesinde çok fazla un var.	Her bir partide kullanılacak maksimum un miktarı 400 gramdır. Karıştırma haznesine 400 g'dan fazla un koyduysanız miktarı azaltın ve bir parti daha makarna yapın.
	"Un/su oranı tablosunda" sağlanan un ve su oranı izlenmemiştir. Hamur çok ıslak.	Güç kaynağından çıkarın, Makarna makinesini temizleyin ve makarna yapımı işlemini yeniden başlatmak için kullanım kılavuzu talimatlarını tekrar uygulayın.
	Hazne kapağı düzgün takılmamıştır.	Hazne kapağını doğru şekilde monte etmek için kullanım kılavuzunu takip ettiğinizden emin olun.
İşlem sırasında kapak açılırsa cihaz çalışmayı durdurur.	İşlem sırasında kapak açılırsa cihaz her seferinde güvenlik nedeniyle çalışmayı durdurur.	Bir önceki işleme devam etmek için kapağı düzgün bir şekilde kapatıp Başlat/Duraklat düğmesine basın.
Makarna yapma işlemi sırasında cihaz çalışmayı durduruyor ve alarm sesi duyulmuyor.	Uzun süreli çalıştırma nedeniyle Makarna makinesi aşırı ısınmıştır.	Güç kaynağından çıkarın ve Makarna makinesinin soğumasını bekleyin. Tüm uygulamalarda maksimum iki sürekli çalışma döngüsünü hiçbir zaman aşmayın. Cihazın kullanım ömrünü daha iyi muhafaza etmek için iki sürekli çalışma döngüsünden 30 dakika sonra cihazı yeniden kullanabilirsiniz.
Makarna yapma işlemi sırasında cihaz çalışmayı durduruyor ve alarm sesi çıkıyor.	"Un/su oranı tablosunda" sağlanan un ve su oranı izlenmemiştir. Hamur çok kurudur.	Güç kaynağından çıkarın, Makarna makinesini temizleyin ve makarna yapımı işlemini yeniden başlatmak için kullanım kılavuzu talimatlarını tekrar uygulayın.
	Karıştırma parçası yabancı cisimler nedeniyle engelleniyordur.	
	Yanlış program seçilmiştir.	

Sorun	Nedeni	Çözüm
Karıştırma parçası boşta çalışıyor ve makarna çıkmıyor.	Un ve su oranı yanlıştır.	Fişi güç kaynağından çıkarın ve hamuru atın. Makarna makinesini temizleyin, malzemeleri doğru şekilde ölçün (Un ağırlığını daha doğru ölçmek için bir mutfak tartısı kullanın) ve makarna makinesini yeniden başlatmak için kullanım kılavuzundaki yönergeleri tekrar izleyin.
	Uzun süre saklanan un nemlenir.	Taze veya düzgün şekilde saklanmış un kullanın.
Makarna kolayca kırılıyor.	Un ve su oranı yanlıştır.	Fişi güç kaynağından çıkarın ve hamuru atın. Makarna makinesini temizleyin, malzemeleri doğru şekilde ölçün (Un ağırlığını daha doğru ölçmek için bir mutfak tartısı kullanın) ve makarna makinesini yeniden başlatmak için kullanım kılavuzundaki yönergeleri tekrar izleyin.
	Doğru un tipini kullanmamışsınızdır.	Çok amaçlı un veya daha yüksek protein içeriğine sahip un kullanın (Kullanım kılavuzundaki "Makarna makinesini kullanma" bölümüne veya birlikte verilen tarif kitapçığına bakın).
Makarnalar birbirine yapışıyor.	Un ve su oranı yanlıştır, karıştırma haznesine çok fazla su dökülmüştür.	Unu ve suyu, temin edilen un ve su kabı ile ve "un/su oranı tablosuna" göre ölçün. Unu ölçmek için bir mutfak tartısı kullanın.
Haznede çok fazla hamur artığı vardır.	Un, kullanım öncesinde neme maruz kalmıştır ya da hamur çok sıvıdır.	Saklama sırasında unun kuru kalmasını sağlayın. Makarna yapımı işlemini yeniden başlatmak için kullanım kılavuzu talimatlarını uygulayın.
	Hamur çok kurudur.	Kullanmadan önce tüm parçaların temiz olduğundan emin olun.
	Karıştırma parçası ya da hazne hala ıslaktır.	Kullanmadan önce tüm parçaların tam olarak kuru olduğundan emin olun.
	Su doğru sırada eklenmemiştir. Un tipi uygun değildir.	Makarna yapmak için kullanım kılavuzundaki talimatları uygulayın.

202 TÜRKÇE

Sorun	Nedeni	zm
Cihazdan az miktarda su sızıyor.	Su, program başlatılmadan eklenmiştir.	Program başlatıldıktan hemen sonra su eklemek için kullanım kılavuzundaki talimatları uygulayın.
Makarna yaptıktan sonra karıştırma haznesi ana üniteden kaydırılarak çıkarılmıyor veya sıkma borusu karıştırma haznesinden dışarı itilerek çıkarılmıyor.	Cihaz, makarna yapma işlemi tamamlanmadan önce kalıptan çıkarma sırasında çalışmayı durduruyor.	<ol style="list-style-type: none">1. Demonte edilen parçaları yerlerine geri takarak cihazı düzgün bir şekilde monte edin. Ardından kontrol düğmesini OFF (KAPALI) konuma getirin.2. Fişi takın, otomatik makarna yapma programını seçin ve başlat düğmesine basın. Karıştırma parçasını yaklaşık 10 saniye boyunca döndürün ve ardından kontrol düğmesini KAPALI konuma getirin.3. Cihazın fişini çekin, kullanım kılavuzunda açıklandığı şekilde sökün ve temizleyin (Bkz. "temizleme" bölümü).



