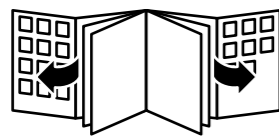


2



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

3000.076.9653.1.C (20/10/2021)



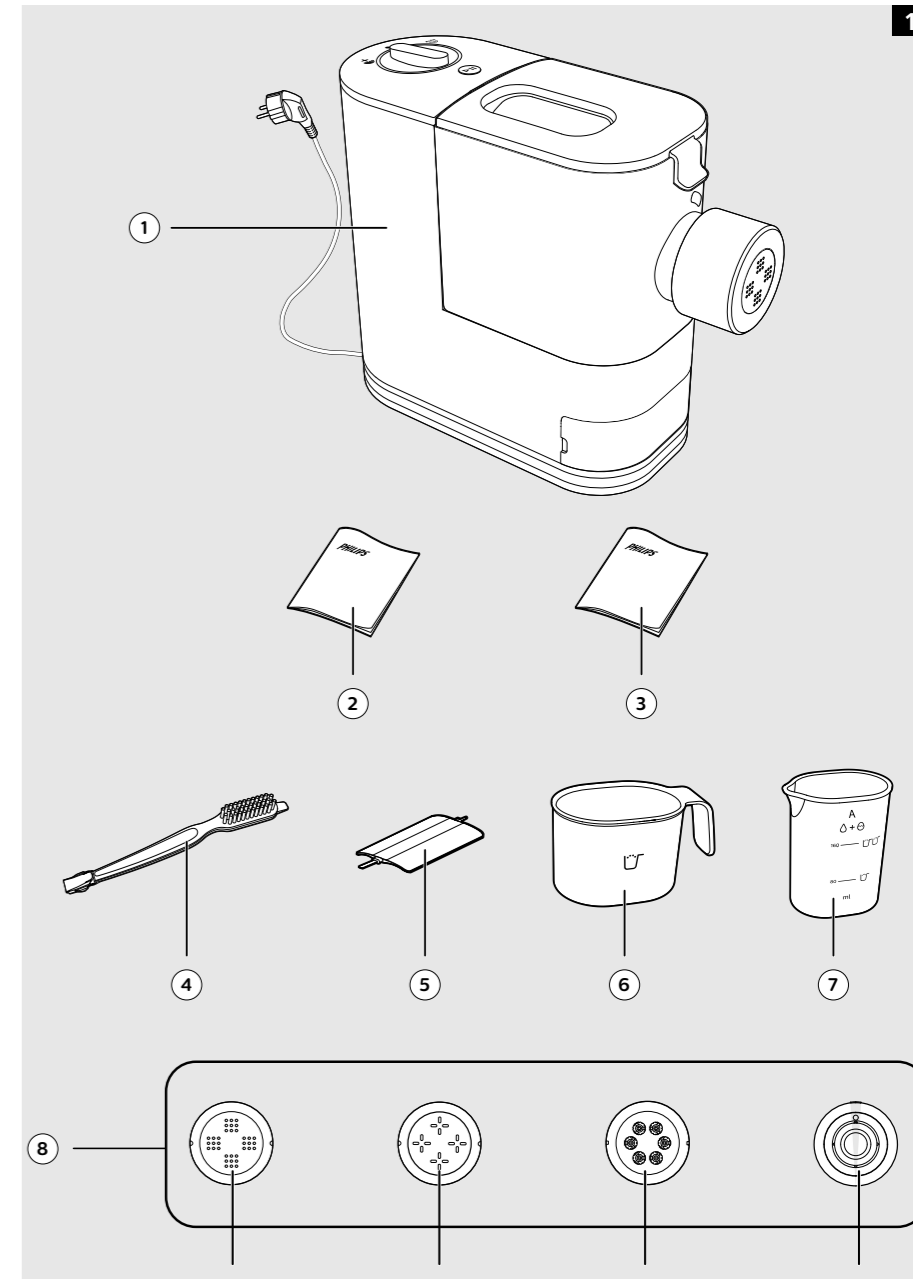
PHILIPS

HR2333, HR2334
HR2345

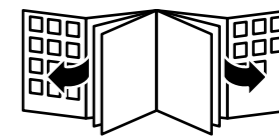


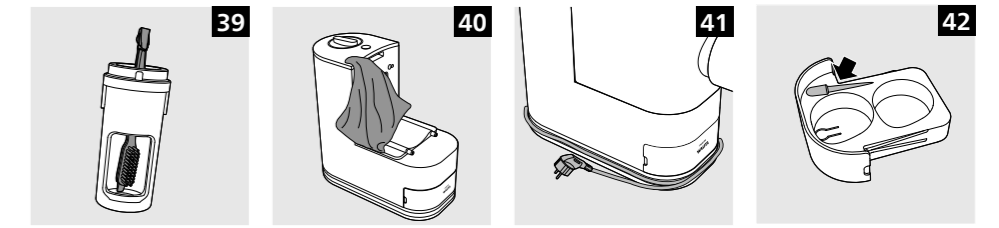
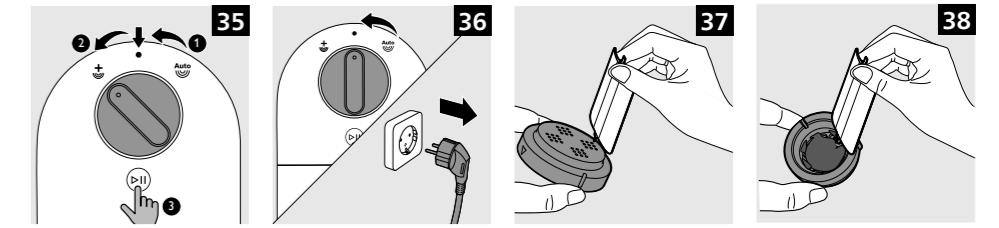
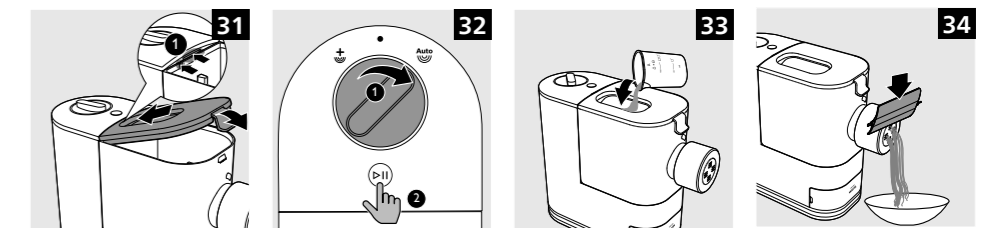
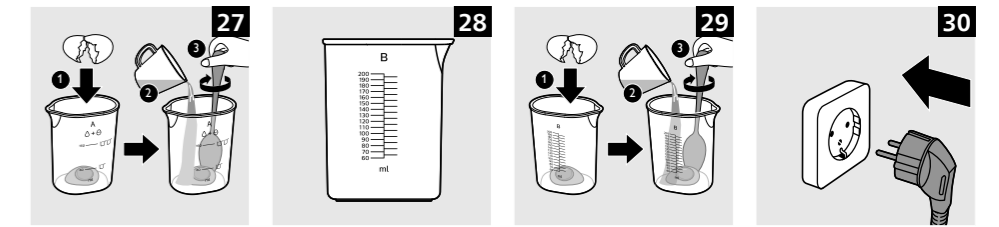
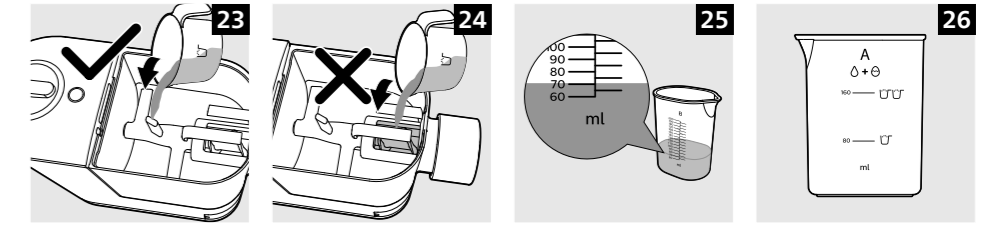
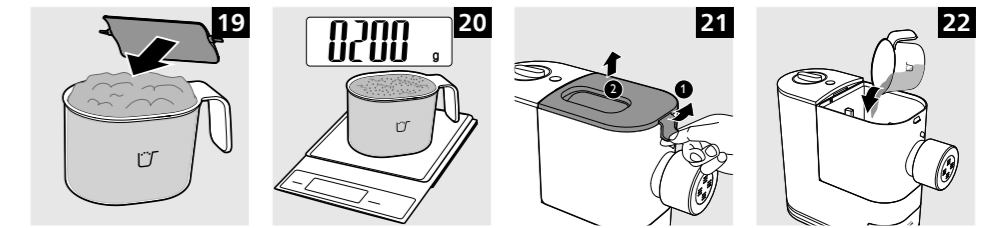
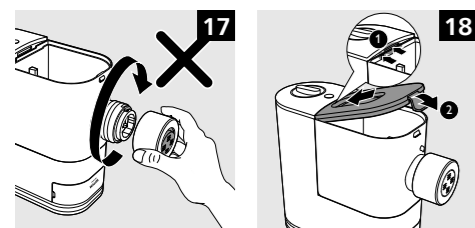
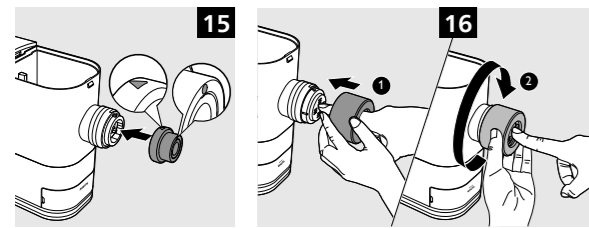
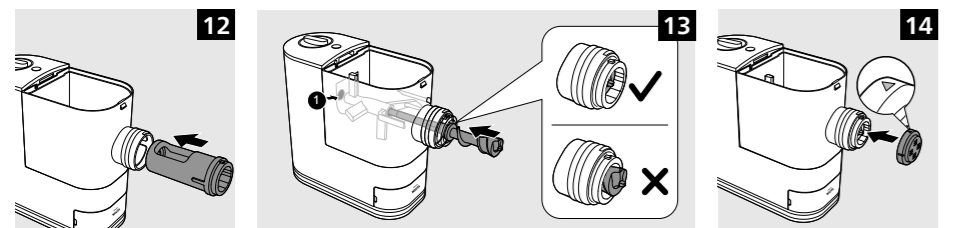
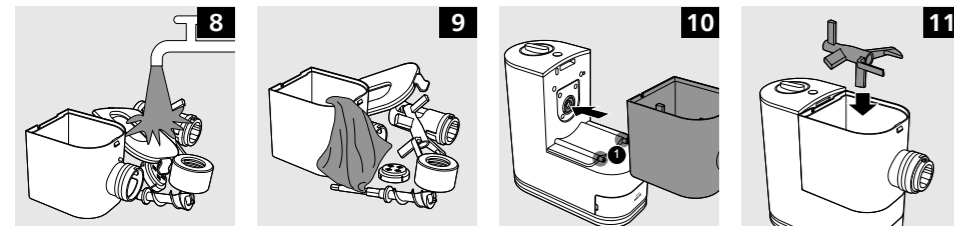
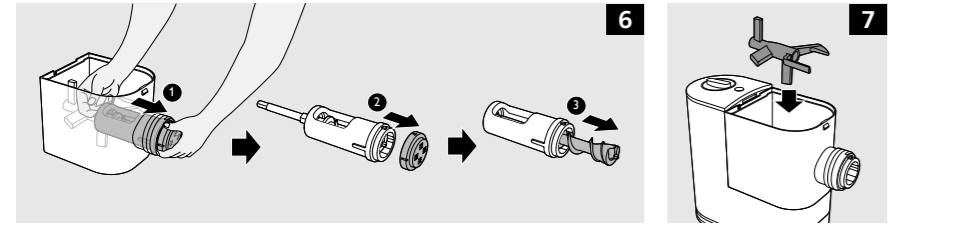
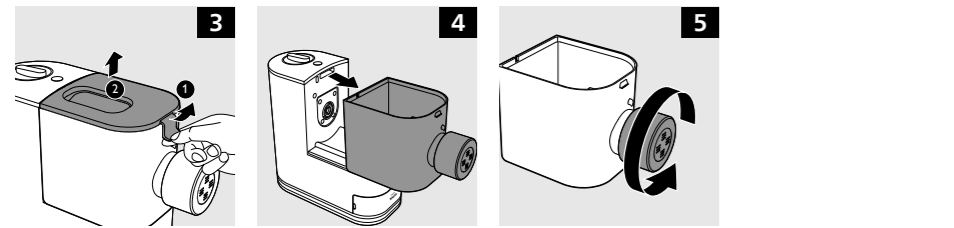
BG	Ръководство за потребителя	5
ET	Kasutusjuhend	17
KK	Пайдаланушы нұсқаулығы	26
HR	Korisnički priručnik	37
LT	Vartotojo vadovas	47
MK	Упатство за корисникот	57

RU	Инструкция по эксплуатации	68
SL	Uporabniški priročnik	79
SQ	Manuali i përdorimit	89
SR	Korisnički priručnik	99
UK	Посібник користувача	109
HE	מדריך למשתמש	128



1





Въведение

Поздравяваме ви за покупката и добре дошли във Philips!

За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на www.philips.com/welcome.

Какво има в кутията (фиг. 1)

① Основен блок	⑦ Чаша за вода
② Ръковод. за потребителя	⑧ Диск за оформяне
③ Книга с рецепти	A Спагети
④ Четка за почистване	B Фетучини
⑤ Плосък инструмент за почистване	C Пене
⑥ Чаша за брашно	D Лазаня/кнедли

Обзор на продукта (фиг. 2)

① Захранващ кабел	⑨ Притискащ шнек
② Място за прибиране на кабела	⑩ Лопатка за смесване
③ Кутия за съхранение	⑪ Бутон за старт/пауза
④ Смесителна камера	⑫ Бутон за управление
⑤ Капак на смесителната камера	⑬ Настройка за допълнително извличане
⑥ Диск за оформяне	⑭ ИЗКЛ.
⑦ Държач на диска за оформяне	⑮ Настройка за автоматична работа
⑧ Тръба за изстискване	

Разглобяване и почистване преди първата употреба

Важно:

- Преди да използвате уреда за първи път, отстранете и безопасно изхвърлете всички опаковъчни материали и/или рекламни етикети.
- Извадете всички разглобяеми части и аксесоари, измийте и подсушете старателно всички части и аксесоари (вижте главата "Почистване").
- Не използвайте вода, за да изплаквате или накисвате основното устройство, захранващия кабел или захранващия щепсел.
- Не използвайте стъргалка или подобни почистващи предмети, тъй като те ще надраскат пластмасовата повърхност и ще повлияят на експлоатационния живот на уреда за паста.

6 БЪЛГАРСКИ

- Дискете за оформяне и всички разглобяеми части на уреда могат да се мият в съдомиялна машина. Когато ги почиствате в съдомиялна машина, се уверете, че сте избрали подходящата програма, чиято максимална температура е не по-висока от 60°C.
- Този уред е предназначен само за битови цели.

- 1 Издърпайте капака, за да го отключите и след това свалете капака от смесителната камера. (фиг. 3)
- 2 Плъзнете смесителната камера, за да я изкарате от основното устройство. (фиг. 4)
- 3 Завъртете държача на диска за оформяне по посока, обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите от изхода на смесителната камера. (фиг. 5)
- 4 Поставете пръста си в смесителната камера и натиснете тръбата за изстискване навън, за да я измъкнете от отвора на смесителната камера. Отделете диска за оформяне и издърпайте притискащия шнек от тръбата за изстискване. (фиг. 6)
- 5 Извадете лопатката за смесване от смесителната камера. (фиг. 7)
- 6 Почистете всички разглобяеми части и след това ги подсушете. (фиг. 8 и 9)

Сглобяване

- 1 Плъзнете смесителната камера върху основното устройство. (фиг. 10)

Забележка: Уверете се, че фиксиращите лостове **1** на основното устройство са поставени в отворите на дъното на смесителната камера.

- 2 Поставете лопатката за смесване в смесителната камера, както е показано на илюстрацията. (фиг. 11)
- 3 Вкарайте тръбата за изстискване в смесителната камера. (фиг. 12)

Забележка: Когато поставите тръбата в камерата, се уверете, че големият отвор на тръбата за изстискване е изправен нагоре.

- 4 Вкарайте притискащия шнек в смесителната камера. Уверете се, че притискащият шнек се плъзга докрай както през тръбата за изстискване, така и през лопатката за смесване и във вала в основното устройство.

Забележка: Леко завъртете лопатката за смесване, за да се уверите, че притискащият шнек е свързан правилно с вала **1** в основното устройство. (фиг. 13)

- 5 Прикрепете диска за оформяне на изхода на смесителната камера. (фиг. 14)

Забележка:

- Уверете се, че плоската страна на диска за оформяне е обърната навън.
- Уверете се, че дискът за оформяне пасва в точката на закрепване на притискащия шнек.
- Уверете се, че стрелката на диска за оформяне сочи нагоре, когато го закрепите на изхода на смесителната камера. Обърнете специално внимание, когато правите това за диска за оформяне за лазаня/кнедли. Това е се прави, за да гарантира, че отворът на листа за лазаня е отгоре. (фиг. 15)

- 6 Натиснете диска за оформяне през отвора на държача на диска за оформяне и след това поставете държача на изхода на смесителната камера. Завъртете държача по посока на часовниковата стрелка, за да го застопорите здраво на мястото му. (фиг. 16)

Винаги поставяйте диска за оформяне на изхода на смесителната камера, преди да сглобите държача на диска за оформяне. Никога не поставяйте диска за оформяне в държача на диска за оформяне и не ги поставяйте едновременно на изхода на смесителната камера. (фиг. 17)

- 7 Поставете капака върху смесителната камера. (фиг. 18)

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

Използване на уреда за приготвяне на паста

Важно

- Поставете продукта върху равна повърхност и предотвратете разклащане на масата или вибрации.
- Уверете се, че всички части са добре сглобени, преди да включите уреда в контакта.
- Не слагайте по-малко от 200 г (1x включена чаша за брашно) или повече от 400 г (2x включени чаши за брашно) брашно в камерата.
- Наливайте течността бавно през отвора за вода, след като уредът започне месенето.
- Ако искате да изхвърлите претегленото брашно преди обработката със следващата партида, изпразнете камерата и рестартирайте уреда, като го изключите от контакта и после пак го включите.
- Не слагайте продукти, които са с температура 60°C или по-висока, в уреда за паста и не го поставяйте на места с висока температура (60 C), например в среда за стерилизиране при висока температура. Това ще деформира уреда.
- Не наливайте течност в смесителната камера, преди уредът за паста да започне да работи.
- Преди да включите уреда в контакта, се уверете, че дисковете за оформяне и държачът на диска оформяне са монтирани правилно.

Подготвяне и измерване на брашното

- 1 Загребете една пълна чаша с брашно с помощта на включената чаша за брашно. Отстранете излишното брашно от ръба на чашата с приложения плосък инструмент за почистване. 1 пълна чаша брашно тежи около 200 г, а 2 пълни чаши брашно тежат около 400 г. (фиг. 19)

Забележка:

- Не разклащайте и не удряйте чашата за брашно, за да отстраните излишното брашно. Това ще повлияе на теглото на брашното.
- Използвайте кухненска везна, за да измерите брашното по-прецизно. (фиг. 20)
- С 200 г брашно се приготвят около 200 г прясна паста/нудли. С 400 г брашно се приготвят около 450 г прясна паста/нудли.

8 БЪЛГАРСКИ

- 2 Издърпайте капака, за да го отключите и след това свалете капака от смесителната камера. (фиг. 21)
- 3 Изсипете брашното в камерата. Ако искате да пригответе 2 – 3 порции, добавете втора чаша брашно, тъй като ще ви трябват общо 2 чаши (~400 г) брашно. (фиг. 22)

Забележка:

- Не наливайте течност в смесителната камера в този момент. Наливайте течност само след като уредът за паста започне да работи.
- Не слагайте по-малко от 200 г или повече от 400 г брашно в камерата. Ако поставите твърде малко или твърде много брашно в камерата, уредът може да не работи.
- Не изсипвайте брашното в отвора на тръбата за изстискване, в противен случай брашното в тръбата за изстискване няма да се смеси равномерно. (фиг. 23)

Подготвяне и измерване на течността

- 1 Измерете обема на течността, гледайки от нивото на очите с поставена чаша върху равна повърхност. (фиг. 24)

Забележка:

- Не наливайте течност в смесителната камера, преди уредът за паста да започне да работи.

На предоставената чаша за вода има 2 маркировки за вода.

- Когато използвате обикновено бяло брашно и смес от яйца за приготвянето на обикновена паста/лазаня с яйца, вижте страна А с две нива за течност. (фиг. 26)
 - Ниво 1 (80 мл): необходимо количество смес от яйца за 1 чаша брашно.
 - Ниво 2 (160 мл): необходимо количество смес от яйца за 2 чаши брашно.
- За да направите смес от яйца за обикновена паста с яйца, счупете 1 яйце в чашата за вода. Добавете вода до необходимото количество, както е показано на страна А, и след това разбъркайте водата и яйцето с телена бъркалка, за да се смесят добре. (фиг. 27)
- Когато използвате следните комбинации от брашно и течност за приготвяне на паста, вижте страна В със специфичен обем. (фиг. 28)
 - Обикновено бяло брашно, смесено със смес от чиста вода/зеленчуков сок.
 - Различни други видове брашно (както е показано на следващите таблици) смесени с яйчена смес/смес от чиста вода и зеленчуков сок.

Проверете следващите таблици за подробно съотношение вода/брашно.

Забележка: Тези таблици показват съотношението брашно-течност на базата на 200 г брашно. Когато използвате 400 г брашно за приготвяне на паста, удвоете обема на течността (включително яйцата), за да получите правилното съотношение брашно-течност.

- Когато използвате яйчена смес, за да пригответе паста, счупете 1 яйце в чашата за вода. Добавете вода до необходимото количество, както е показано по-долу, и след това разбъркайте водата и яйцето с телена бъркалка, за да се смесят добре. (фиг. 29)

Брашно	Смес от яйца (мл)	Чаша за вода
Твърда пшеница (грис 150 г + обикновено бяло брашно 50 г)*	85	Страна В
Пълнозърнестото брашно 200 г	90	
Спелта 200 г	95	
Брашно за хляб 200 г	85	
Соба (елда 130 г + обикновено бяло брашно 70 г)*	85	

- Когато използвате чиста вода, за да направите паста, добавете вода до необходимото количество, както е показано по-долу.

Брашно	Чиста вода (мл)	Чаша за вода
Обикновено бяло брашно 200 г	75	Страна В
Твърда пшеница (грис 150 г + обикновено бяло брашно 50 г)*	75	
Пълнозърнестото брашно 200 г	85	
Спелта 200 г	80	

- Когато използвате зеленчуков сок (включително 1 яйце), за да направите паста, счупете 1 яйце в чашата за вода. Добавете зеленчуков сок до необходимото количество, както е показано, и след това разбъркайте сока и яйцето с телена бъркалка, за да се смесят добре.

Брашно	Сок от спанак (включително 1 яйце) (мл)	Сок от цвекло (включително 1 яйце) (мл)	Сок от моркови (включително 1 яйце) (мл)	Чаша за вода
Обикновено бяло брашно 200 г	85	85	85	Страна В
Твърда пшеница (грис 150 г + обикновено бяло брашно 50 г)*	85	85	85	

Забележка

- Използвайте кухненска везна, за да измерите брашното по-прецизно.
- При използване на бобово брашно използвайте 10 до 20 мл по-малко вода, отколкото с пшеничено брашно. Има промени в зависимост от вида на брашното. За добри резултати при паста е важно консистенцията на тестото да е много ронлива независимо от това кое брашно използвате.

10 БЪЛГАРСКИ

Важно!

Рецептите за паста, предоставени в книжката с рецепти, са тествани за успех. Ако експериментирате или използвате други рецепти за тестени изделия, съотношението на брашно и вода/яйца ще трябва да се коригира към съотношението на брашно и чаша вода, включено в уред за паста. Уредът за паста няма да работи успешно, ако не коригирате новата рецепта по съответния начин.

Забележка

- За добри резултати е от съществено значение тестото да изглежда ронливо в камерата за месене. Ако тестото изглежда ронливо, рецептата ще се получи. Рецептата няма да се получи, ако тестото е твърде влажно (изглежда като добре познатата консистенция на тесто) или прекалено сухо (когато тестото изглежда само като брашно).
- Промените в подправките и използването на съставки от различни региони могат да повлияят на съотношението брашно/вода. Може да се коригира въз основа на препоръчителната пропорция.
- Когато правите паста или бисквитки без глутен, не следвайте препоръчаното количество течност, посочено от уреда.
- При използване на бобово брашно или брашно без глутен е необходима по-малко вода от препоръчителната. Можете да използвате около 10 – 20 мл по-малко за тези рецепти, но както бе споменато по-горе, има промени в зависимост от вида на брашното.
- “Глутен” е свързващо вещество, което гарантира, че пастата не се чупи лесно, брашното без глутен не съдържа свързващо вещество, поради което се нуждае от съгъстител, за да действа като “свързващо вещество”, напр. яйца или ксантанова гума. Различните видове брашно без глутен се справят по различен начин при приготвяне на паста. Някои видове брашно не са подходящи за приготвяне на паста – като кокосово брашно – а други се справят добре – като киноа и елда.
- Когато правите паста с яйца или от зеленчуци, трябва да разбъркате с телена бъркалка сместа от яйца или зеленчуков сок равномерно с водата, преди да излеете в камерата през прореза в капака. При добавяне на съставки се уверете, че съставката е в течна форма.
- Вижте книжката с рецепти, предоставена за допълнителни вариации на рецептата за паста.

Стартиране на програмата за приготвяне на паста

Важно

- Не избирайте програмата за допълнително извличане, преди смесването на тестото да е завършено. В противен случай това ще повреди уреда за паста и експлоатационния му живот.
- Не изключвайте захранващия кабел, преди да приключи обработката. Ако трябва да спрете процеса на приготвяне на паста, завъртете регулиращия ключ на “ИЗКЛ.”, за да спрете работния процес и след това изключете захранващия кабел от контакта, преди да извършите други операции.
- Не превишавайте максимално допустимия цикъл за непрекъсната работа от 2 цикъла в никой от режимите. За по-добра защита на експлоатационния живот на уреда можете да го стартирате отново след 30 минути при 2 цикъла на непрекъсната работа.

- Ако възнамерявате да използвате уреда непрекъснато, почистете всеки диск за оформяне с приложния инструмент за почистване след всяко приготвяне на паста. За лесно почистване не потапяйте диска за оформяне директно във вода.

1 Включете щепсела на уреда в електрическия контакт. Уредът за паста ще даде звуков сигнал веднъж. (фиг. 30)

Забележка: Уверете се, че всички части са добре сглобени, преди да включите уреда в контакта.

2 Поставете капака върху смесителната камера. (фиг. 31)

Забележка: Уредът няма да започне работа, ако капакът на камерата не е добре затворен. По време на процеса на приготвяне на паста, ако капакът на камерата се разхлаби, уредът ще спре да работи автоматично.

3 Завъртете регулиращия ключ, за да изберете процеса на автоматично приготвяне на паста и след това натиснете бутона за старт/пауза. (фиг. 32)

Забележка: Целият работен процес (включително месене и извличане) отнема около 12 минути за 200 г брашно и 18 минути за 400 г брашно.

4 След като започне месенето, бавно изсипете течността по цялата дължина на прореза в капака. (фиг. 33)

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

5 След като уредът за паста завърши месенето, той ще издаде звуков сигнал няколко пъти и извличането на пастата ще започне след няколко секунди. Поставете съд точно под изхода. Нарезжете пастата на желаната дължина с инструмента за почистване. (фиг. 34)

Забележка

- Ако съотношението на течността и брашното не е правилно, извличането няма да е успешно. В този случай пригответе съставките отново.
- Преместете инструмента за почистване надолу, за да отрежете пастата.

6 Когато процесът на извличане приключи, уредът издава няколко пъти звуков сигнал.

Забележка: Не завързвайте регулиращия ключ в "ИЗКЛ." положение, преди целият процес да приключи (ще чуете звуков сигнал).

7 След като приготвянето на пастата приключи, ако забележите някои остатъци от тестото в камерата, първо можете да завъртите регулиращия ключ в "ИЗКЛ." положение и след това да завъртите регулиращия ключ в положение за допълнително извличане. Натиснете бутона за старт/пауза, за да стартирате програмата за допълнително извличане. (фиг. 35)

Забележка

- Може да намерите фини тестени нишки по повърхността на пастата. Това е нормално.
- Времето за приготвяне на пастата варира в зависимост от личните предпочитания, формите на пастата и броя на порциите.

Почистване

Важно

- Завъртете регулиращия ключ в "ИЗКЛ." положение, изключете захранването и извадете захранващия кабел, преди да почиствате или разглобявате уреда.
- Не потапяйте основното устройство във вода.
- Не използвайте стъргалка, разяждащи почистващи средства или абразивни почистващи средства (например бензин, алкохол и пропанол) за почистване на уреда.
- Почиствайте уреда всеки път след употреба или той може да не работи правилно.
- Бъдете внимателни при почистване на уреда, за да избегнете порязвания от острите ръбове.
- Дискете за оформяне и всички разглобяеми части на уреда могат да се мият в съдомиялна машина. Когато ги почиствате в съдомиялна машина, се уверете, че сте избрали подходящата програма, чиято максимална температура е не по-висока от 60°C.

- 1 Завъртете регулиращия ключ в "ИЗКЛ." положение и разкачете щепсела от контакта. (фиг. 36)
- 2 Следвайте стъпки от 1 до 5 в глава "Разглобяване и почистване преди първа употреба".
- 3 Почистете диска за оформяне с приложения почистващ инструмент, за да отстраните остатъците от тестото. След това можете да го почистите с вода. (фиг. 37 и 38)
- 4 Използвайте приложената четка за почистване, за да почистите всички разглобяеми части с течен препарат за миене на съдове и топла вода или да ги почистите в съдомиялна машина. Подсушете всички части. (фиг. 39)

Съвет: Използвайте острия край на четката за почистване, за да почистите вътрешното дъно на тръбата за изстискване.

- 5 Почистите всички разглобяеми части с течен препарат за миене на съдове и топла вода или ги почистите в съдомиялна машина. След това подсушете всички части.
- 6 Използвайте суха кърпа, за да почистите основното устройство, регулиращия ключ и външната страна на уреда за паста. (фиг. 40)

Забележка: След почистване се уверете, че всички части и диска за оформяне са добре подсушени преди съхранение. Сглобете отново уреда за паста за следваща употреба.

Съхранение




- 1 Навийте захранващия кабел около отделението за прибиране на кабела. (фиг. 41)
- 2 Подсушете дискете за оформяне и ги съхранявайте в кутията за съхранение. (фиг. 42)

Забележка: Малкият процеп в кутията за съхранение е предназначен за почистващия инструмент на диска за оформяне на капелини, който не е включен в този уред за паста. Той ще бъде пуснат за продаване отделно.

- 3 След употреба съхранявайте уреда за паста на сухо и проветриво място.

Отстраняване на неизправности

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

Проблем	Причина	Решение
Уредът не издава звук, след като щепселът е поставен в електрическия контакт.	Щепселът не е свързан правилно или изходът не е свързан към източника на захранване.	Проверете дали щепселът е включен правилно и дали контактът работи правилно.
Уредът не стартира процеса на приготвяне на паста, след като щепселът е поставен в електрическия контакт.	Не сте избрали програма за приготвяне на паста или не сте натиснали бутона старт  .	Изберете програма за приготвяне на паста и натиснете бутона старт  .
След натискане на бутона старт  уредът издава алармен сигнал и не работи.	Капакът на камерата не е поставен добре.	Уверете се, че следвате ръководството за потребителя, за да сглобите правилно капака на камерата.
Капакът на камерата се отваря отвътре.	В смесителната камера има твърде много брашно.	Максималното количество брашно за всяка партида е 400 г. Ако сте поставили повече от 400 г брашно в смесителната камера, намалете количеството и пригответе друга партида паста.
	Съотношението на брашното и водата, предоставено в "Таблицата за съотношението брашно/вода", не беше следвано. Тестото е твърде влажно.	Изключете от източника на захранване, почистете уреда за паста и следвайте ръководството за потребителя отново, за да стартирате отново приготвянето на паста.
	Капакът на камерата не е поставен добре.	Уверете се, че следвате ръководството за потребителя, за да сглобите правилно капака на камерата.

14 БЪЛГАРСКИ

Проблем	Причина	Решение
По време на обработката уредът спира да работи, когато отворите капака.	От съображения за безопасност уредът винаги спира да работи, когато капакът се отвори по време на обработката.	Ако трябва да възобновите предишната операция, затворете добре капака и натиснете бутона за старт/пауза.
По време на процеса на приготвяне на паста уредът спира да работи и не се чува алармен звук.	Уредът за паста е прегорял поради дълго и непрекъснато време на работа.	Изключете захранването и оставете уредът за паста да се охлади. Не превишавайте максимално допустимия цикъл за непрекъсната работа от 2 цикъла в никой от режимите. За по-добра защита на експлоатационния живот на уреда можете да го стартирате отново след 30 минути при 2 цикъла на непрекъсната работа.
По време на процеса на приготвяне на паста уредът спира да работи и издава алармен звук.	Съотношението на брашното и водата, предоставено в "Таблицата за съотношението брашно/вода", не беше следвано. Тестото може да е твърде сухо.	Изключете от източника на захранване, почистете уреда за паста и следвайте ръководството за потребителя отново, за да стартирате отново приготвянето на паста.
	Лопатката за смесване може да е блокирана от някакви чужди предмети.	
	Избрана е грешна програма.	
Лопатката за смесване работи на празен ход и не излиза паста.	Съотношението на брашното и водата е неправилно.	Изключете щепсела от захранващия източник и изхвърлете тестото. Почистете уреда за паста, измерете правилно съставките (използвайте кухненска везна, за да измерите теглото на брашното по-точно) и следвайте ръководството за потребителя отново, за да рестартирате уреда за паста
	Брашното става влажно след продължително съхранение.	Използвайте прясно брашно, което е правилно съхранявано.

Проблем	Причина	Решение
Пастата се натрошава лесно.	Съотношението на брашното и водата е неправилно.	Изключете щепсела от захранващия източник и изхвърлете тестото. Почистете уреда за паста, измерете правилно съставките (използвайте кухненска везна, за да измерите теглото на брашното по-точно) и следвайте ръководството за потребителя отново, за да рестартирате уреда за паста.
	Не сте използвали правилния вид брашно.	Използвайте обикновено бяло брашно или брашно с по-високо съдържание на протеини (вижте главата "Използване на уреда за паста" в ръководството за потребителя или предоставената книга с рецепти).
Пастата се слепва.	Съотношението на брашното и водата е неправилно, излята е твърде много вода в смесителната камера.	Измерете брашното и водата с предоставената чаша за брашно и вода и съгласно "таблицата за съотношение брашно/вода". Използвайте кухненска везна, за да измерите по-точно теглото на брашното.
Твърде много остатъци от тесто в камерата.	Брашното е изложено на влага преди употреба или тестото е твърде влажно.	Пазете брашното сухо по време на съхранение. Следвайте инструкциите на ръководството за потребителя, за да стартирате отново приготвянето на пастата.
	Тестото може да е твърде сухо.	Преди употреба се уверете, че всички части са чисти.
	Лопатката за смесване или камерата е все още мокра.	Уверете се, че всички части са напълно чисти и сухи преди употреба.
	Водата не е добавена в правилния ред. Видът брашно не е подходящ.	Следвайте инструкциите на ръководството за потребителя, за да направите паста.
От уреда изтича малко вода.	Водата се добавя преди началото на програмата.	Следвайте инструкциите в ръководството за потребителя, за да добавите вода веднага след стартирането на програмата.

16 БЪЛГАРСКИ

Проблем	Причина	Решение
<p>След приготвяне на паста смесителната камера не може да се извади от основното устройство или притискащият шнек не може да се извади от смесителната камера.</p>	<p>Уредът се спира по време на извличане, преди процесът на приготвяне на паста да приключи напълно.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Поставете разглобените части обратно на мястото им, докато уредът не се сглоби правилно, и завъртете регулиращия ключ в "ИЗКЛ." положение.2. Включете уреда в контакта, изберете автоматична програма за приготвяне на паста и натиснете бутона за старт. Оставете лопатката за смесване да се върти се за около 10 секунди и след това завъртете регулиращия ключ в ИЗКЛ. положение.3. Изключете уреда от контакта, разглобете и почистете уреда, както е описано в ръководството за потребителя (вижте глава "Почистване").

Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

Philipsi pakutava tootetoe eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Pakendi sisu (Joonis 1)

①	Põhiseade	⑦	Veekann
②	Kasutusjuhend	⑧	Vormimisketas
③	Retseptiraamat	A	Spagetid
④	Puhastusharjake	B	Lintnuudlid
⑤	Lame puhastusvahend	C	Penne
⑥	Jahutops	D	Lasanje/pelmeenid

Toote ülevaade (Joonis 2)

①	Toitekaabel	⑨	Pressimisvõll
②	Juhtme hoiukoht	⑩	Segamislaba
③	Hoiustamiskarp	⑪	Käivitus-/pausinupp
④	Segamiskamber	⑫	Juhtnupp
⑤	Segamiskambri kaas	⑬	Täiendav pressimissäte
⑥	Vormimisketas	⑭	Väljas
⑦	Vormimisketta hoidik	⑮	Automaattöö säte
⑧	Pressimistoru		

Lahtivõtmine ja puhastamine enne esmakordset kasutamist

Tähelepanu!

- Enne seadme esmakordset kasutamist eemaldage pakendimaterjal ja/või reklaamsildid ja kõrvaldage need ohutult.
- Võtke kõik eraldatavad osad ja tarvikud välja ning peske need põhjalikult ja kuivatage (vt peatükki „Puhastamine“).
- Ärge kasutage põhiseadme, toitejuhtme ega toitepistiku loputamiseks vett ega tehke neid komponente märjaks.
- Ärge kasutage küürimisvahendit ega muid sarnaseid puhastusvahendeid, sest need kriimustavad plastikpinda ja mõjutavad pastavalmistaja kasutusiga.
- Vormimiskettaid ja eraldatavaid komponente võib pesta nõudepesumasinas. Neid nõudepesumasinas pestes valige kindlasti programm, mille maksimaalne temperatuur ei ületa 60°C.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.

18 EESTI

- 1 Tõmmake kaant, et see lukustusasendist avada ja eemaldage segamiskambri kaas. (Joonis 3)
- 2 Libistage segamiskamber põhiseadmelt maha. (Joonis 4)
- 3 Keerake vormimisketta hoidikut vastupäeva ja eemaldage see segamiskambri väljalaskeavalt. (Joonis 5)
- 4 Torgake sõrm segamiskambrisse ja lükake pressimistoru väljapoole, et see segamiskambri väljalaskeava kaudu eemaldada. Eraldage vormimisketas ja tõmmake pressimisvõll pressimistorust välja. (Joonis 6)
- 5 Võtke segamislaba segamiskambri välja. (Joonis 7)
- 6 Puhastage kõik eemaldatavad osad ja tarvikud ning kuivatage need. (Joonis 8 & 9)

Kokkupanek

- 1 Libistage segamiskamber põhiseadmele. (Joonis 10)

Märkus. Veenduge, et põhiseadme kinnitused ① on paigaldatud nii, et avasused jääksid segamiskambri põhja.

- 2 Asetage segamislaba segamiskambrisse, nagu joonisel näidatud. (Joonis 11)
- 3 Sisestage pressimistoru segamiskambrisse. (Joonis 12)

Märkus. Veenduge, et pressimistoru suur avaus jääks toru kambrisse sisestamisel ülespoole.

- 4 Sisestage pressimisvõll segamiskambrisse. Veenduge, et pressimislatt libiseks täielikult läbi nii pressimistoru ja segamislaba ning kinnitub põhiseadme võllile.

Märkus. Keerake segamislaba natuke ja veenduge, et pressimislatt ühendub korralikult põhiseadme võlliga ①. (Joonis 13)

- 5 Kinnitage vormimisketas segamiskambri väljalaskeavale. (Joonis 14)

Märkus.

- Veenduge, et vormimisketta lame pool jääks väljapoole.
- Veenduge, et vormimisketas sobituks pressimislati kinnituspunktile.
- Veenduge, et vormimisketta nool oleks selle segamiskambri väljalaskeavale kinnitamisel suunatud ülespoole. Erilist tähelepanu pöörake sellele siis, kui ühendate lasanje/ pelmeenide vormimisketast. Sellega tagate, et lasanjeplaadi avaus oleks üleval. (Joonis 15)

- 6 Lükake vormimisketas läbi vormimisketta hoidiku avause ja kinnitage hoidik segamiskambri väljalaskeavale. Keerake hoidikut päripäeva ja lukustage see nii paika. (Joonis 16)

Kinnitage vormimisketas segamiskambri väljalaskeavale alati enne vormimisketas hoidiku monteerimist. Ärge asetage vormimisketast kunagi vormimisketta hoidikule ja kinnitage neid segamiskambri väljalaskeavale samal ajal. (Joonis 17)

- 7 Paigaldage segamiskambri kaas. (Joonis 18)

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

Pastavalmistaja kasutamine

Tähtis!

- Asetage toode ühetasasele pinnale ning veenduge, et laud ei väriseks ega vibreeriks.
- Enne sisselülitamist veenduge, et kõik osad oleks õigesti paigaldatud.
- Ärge pange kambrisse vähem kui 200 g (1 komplekti kuuluva jahutopsi kogus) ega rohkem kui 400 g (2 komplekti kuuluva jahutopsi kogust) jahu.
- Kui seade alustab segamist, lisage veeava kaudu aeglaselt vett.
- Kui soovite kaalutud jahukoguse enne järgmise partii töötlemist ära visata, tühjendage kamber ja taaskäivitage seade, milleks lülitage see välja ja uuesti sisse.
- Ärge asetage pastamasinasse koostisosi, mille temperatuur ületab 60°C; samuti ärge asetage pastamasinat kõrge temperatuuriga (60°C) keskkonda (nt kõrgel temperatuuril steriliseerimine). See kahjustab seadet.
- Ärge valage vedelikku segamiskambrisse enne, kui pastamasin on tööle hakanud.
- Enne, kui seadme tööle lülitate, veenduge, et vormimisketas ja vormimisketta hoidik on õigesti monteeritud.

Ettevalmistamine ja jahukoguse mõõtmine

- 1 Täitke komplekti kuuluv jahutops jahuga. Eemaldage üleliigne jahu topsi servadelt komplekti kuuluva lameda puhastusvahendiga. Üks topsitäis jahu kaalub ligikaudu 200 g, kaks topsitäit 400g. (Joonis 19)

Märkus.

- Liigse jahu eemaldamiseks ärge raputage jahutopsi ega lööge selle pihta. See mõjutab jahu kaalu.
- Täpsemaks kaalumiseks kasutage köögikaalu. (Joonis 20)
- 200 g jahust saab valmistada ligikaudu 200 g värsket pastat/nuudleid. 400 g jahust saab valmistada ligikaudu 450 g värsket pastat/nuudleid.

- 2 Tõmmake kaant, et see lukustusasendist avada ja eemaldage segamiskambri kaas. (Joonis 21)
- 3 Valage jahu kambrisse. Kui soovite valmistada kaks kuni kolm portsjoni, lisage veel üks tops jahu, sest vajate kokku kaks topsi jahu (~400g). (Joonis 22)

Märkus.

- Ärge vedelikku veel segamiskambrisse valage. Lisage vedelik siis, kui pastamasin on tööle hakanud.
- Pange kambrisse vähemalt 200 g ja mitte üle 400 g jahu. Kui panete kambrisse liiga vähe või liiga palju jahu, ei pruugi masin tööle hakata.
- Ärge pange jahu pressimistoru avausse, vastasel juhul ei segune pressimistorus olev jahu ühtlaselt. (Joonis 23)

Ettevalmistamine ja vedelikukoguse mõõtmine

- 1 Vedelikukogust mõõtke silmade kõrgusel ja tasasel pinnal. (Joonis 24)

Märkus.

- Ärge valage vedelikku segamiskambrisse enne, kui pastamasin on tööle hakanud.

Komplekti kuuluval veetopsil on kaks veetaseme märgiste rühma.

- Kui kasutate tavalise munapasta/lasanje valmistamiseks tavalise jahu ja muna segu, kasutage A-külje kahte vedelikutaset. (Joonis 26)

20 EESTI

- Tase 1 (80 ml): ühe topsi jahu jaoks vajalik munasegu kogus.
- Tase 2 (160 ml): kahe topsi jahu jaoks vajalik munasegu kogus.
- Tavalise munapasta jaoks munasegu valmistamiseks lööge veetopsi üks muna. Lisage küljel A näidatud kogus vett ja vispeldage vesi ja muna ühtlaseks seguks. (Joonis 27)
- Kui kasutate pasta valmistamiseks järgmiseid jahu ja vedeliku kombinatsioone, vaadake B-külje mahumärke. (Joonis 28)
 - Tavaline puhta vee/juurviljamahla seguga segatud jahu.
 - Muu jahu (näidatud järgmistest tabelites) segatuna munasegu/puhta vee/juurviljamahla seguga.

Täpse vee ja jahukoguse suhte leiate järgmistest tabelitest.

Märkus. Nendes tabelites näidatud jahu ja vedeliku suhe põhineb 200 g jahul. Kui kasutate pasta valmistamiseks 400g jahu, kahekordistage vedelikukogus (sh muna), et saada õige jahu ja vedeliku suhe.

- Kui kasutate pasta valmistamiseks munasegu, lööge veetopsi üks muna. Lisage vajalik kogus vett ning vispeldage vesi ja muna ühtlaseks seguks. (Joonis 29)

Jahu	Munasegu (ml)	Veekann
Durum (150 g mannajahu + 50 g tavalist jahu)*	85	Külj B
Täisnisu 200 g	90	
Spelta 200 g	95	
Leivajahu 200 g	85	
Soba (130 g tatrajahu + 70 g tavalist jahu)*	85	

- Kui kasutate pasta valmistamiseks puhast vett, lisage allpool näidatud kogus vett.

Jahu	Puhas vesi (ml)	Veekann
Tavaline jahu 200 g	75	Külj B
Durum (150 g mannajahu + 50 g tavalist jahu)*	75	
Täisnisu 200 g	85	
Spelta 200 g	80	

- Kui kasutate pasta valmistamiseks juurviljamahla (sh üks muna), lööge veetopsi üks muna. Lisage vajalik kogus juurviljamahla ja vispeldage mahl ja muna ühtlaseks seguks.

Jahu	Spinatimahl (sh üks muna) (ml)	Peedimahl (sh üks muna) (ml)	Porgandimahl (sh üks muna) (ml)	Veekann
Tavaline jahu 200 g	85	85	85	Külj B
Durum (150 g mannajahu + 50 g tavalist jahu)*	85	85	85	

Märkus

- Täpsemaks kaalumiseks kasutage köögikaalu.
- Kui kasutate kaunviljajahu, kasutage nisujahuga võrreldes 10 kuni 20 ml vähem vett. Need muudatused olenevad jahu tüübist. Hea pasta valmistamiseks on oluline, et taina konsistents oleks kasutatavast jahust hoolimata väga mure.

Tähelepanu!

Retseptiraamatus esitatud pastaretseptid on järele proovitud ja nende toimivus kinnitatud. Kui eksperimenteerite või kasutate muid pastaretsepte, tuleb jahu ja vee/muna suhteid seadistada vastavalt pastamasina veetopsil märgitud suhetele. Pastmasin ei anna häid tulemusi, kui uut retsepti vastavalt ei muudeta.

Märkus

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

Pastavalmistamise programmi käivitamine

Tähtis!

- Ärge valige täiendavat pressimise programmi enne, kui taina segamine on lõpetatud. Vastasel juhul kahjustate pastamasinat ja lühendate selle kasutusiga.
- Ärge ühendage toitejuhet lahti enne, kui masin on töötamise lõpetanud. Kui peate pastavalmistamise peatama, keerake juhtnupp töö peatamiseks asendisse „OFF“ ja seejärel ühendage toitejuhe enne muude toimingute tegemist vooluvõrgust lahti.
- Ärge kunagi ületage ükskõik millises rakenduses kahetsüklilist maksimaalset kasutusaega. Seadme kasutusaja paremaks kaitsemiseks võite seadme taaskäivitada 30 minuti möödumisel pärast kahe pideva töötsükli läbimist.
- Kui plaanite masinat järjest kasutada, puhastage pärast iga pasta valmistamist kõik vormimiskettad masina komplekti kuuluva puhastusvahendiga. Ärge uputage vormimisketast puhastamise lihtsustamiseks otse vette.

1 Ühendage masina pistik voolupessa. Pastmasin esitab ühekordse helisignaali. (Joonis 30)

Märkus. Enne sisselülitamist veenduge, et kõik komponendid oleksid korralikult ühendatud.

2 Paigaldage segamiskambri kaas. (Joonis 31)

Märkus. Masin ei hakka tööle, kui kambri kaas ei ole õigesti suletud. Kui kambri kaas avaneb pasta valmistamise ajal, lülitub masin automaatselt välja.

22 EESTI

- 3 Valige juhtnupuga automaatne pastavalmistamise protsess ja vajutage käivitamise/peatamise nuppu. (Joonis 32)

Märkus. Kogu tööprotsessile (sh sõtkumine ja pressimine) kulub ligikaudu 12 minutit, kui kasutate 200 g jahu, ja 18 minutit, kui kasutate 400 g jahu.

- 4 Pärast sõtkumise käivitamist lisage aeglaselt vedelik kogu kaanes oleva ava ulatuses. (Joonis 33)

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

- 5 Kui pastamasin on taina sõtkumise lõpetanud, kostab paar piiksu ja mõne sekundi möödumisel hakatakse pastat välja pressima. Asetage mahuti otse väljalaskeava alla. Lõigake pasta puhastusvahendige soovitud pikkusele. (Joonis 34)

Märkus

- Kui vedeliku ja jahu suhe ei ole, pasta väljapressimine ei õnnestu. Sellisel juhul valmistage koostisained uuesti ette.
- Pasta lõikamiseks liigutage puhastusvahendit alla.

- 6 Kui väljapressimine on lõpetatud, kostab paar piiksu.

Märkus. Ärge keerake juhtnuppu asendisse „OFF“ enne, kui kogu protsess on läbi (kuulete piiksu).

- 7 Kui pasta valmistamine on lõppenud ja märkate kambris taina ülejääke, keerake juhtnupp esmalt asendisse „OFF“ ja seejärel täiendavale pressimisähttele. Täiendava pressimisprogrammi käivitamiseks vajutage käivitamise/peatamise nuppu. (Joonis 35)

Märkus

- Pasta pinnale võib jääda peeneid pastakeermeid. See on normaalne.
- Pasta keetmise aeg oleneb isiklikest eelistustest, pastatoodete kujust ja portsjonite arvust.

Puhastamine

Tähtis!

- Keerake juhtnupp asendisse „OFF“, ühendage toide lahti ja eemaldage toitejuhe enne masina puhastamist või lahtimonteerimist.
- Ärge uputage põhiseadet vette.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks küürimisnuustikut, söövitavaid aineid ega abrasiivseid puhastusvahendeid (nt bensiin, alkohol või propanool).
- Puhastage seadet iga kord pärast kasutamist, sest vastasel juhul ei pruugi seade nõuetekohaselt töötada.
- Seadme puhastamisel olge eriti ettevaatlik, et vältida teravate servade poolt põhjustatavaid löikevigastusi.
- Vormimiskettaid ja eraldatavaid komponente võib pesta nõudepesumasinas. Neid nõudepesumasinad pestes valige kindlasti programm, mille maksimaalne temperatuur ei ületa 60°C.

- 1 Keerake juhtnupp asendisse „OFF“ ja eraldage pistik voolupesast. (Joonis 36)
- 2 Järgige peatükis „Lahtimonteerimine ja puhastamine enne esimest kasutuskorda“ toodud samme 1 kuni 5.
- 3 Eemaldage vormimiskettalt tainajäägid kaasasoleva puhastustööriistaga. Pärast seda võite seda veega puhastada. (Joonis 37 & 38)

- 4 Kasutage komplekti kuuluvat puhastusharja ja puhastage kõik eraldatavad komponendid nõudepesuvedeliku ja sooja veega või peske neid nõudepesumasinas. Kuivatage kõik komponendid. (Joonis 39)

Soovitus. Pressimistoru sisepõhja puhastamiseks kasutage puhastusharja teravat otsa.

- 5 Puhastage kõik eraldatavad komponendid nõudepesuvedeliku ja sooja veega või peske neid nõudepesumasinas. Seejärel kuivatage kõik komponendid.
- 6 Puhastage põhiseade, juhtnupp ja pastamasina välisküljed kuiva lapiga. (Joonis 40)

Märkus. Kui komponendid ja vormimisketas on puhtad, veenduge enne nende hoiustamist, et need oleksid täiesti kuivad. Seadke pastmasin valmis järgmiseks kasutuskorraks.

Hoiustamine




- 1 Kerige toitejuhe ümber juhtmehoidiku. (Joonis 41)
- 2 Kuivatage vormimiskettad ja asetage need hoiukarpi. (Joonis 42)

Märkus. Väike soon hoiustamiskarbis on mõeldud inglijuukse vormimisketta puhastusvahendile ja see ei kuulu selle pastamasina komplekti. See müüakse eraldi.

- 3 Hoiustage pastamasinat kuivas ja hästi tuulutatud kohas.

Veaotsing

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

Probleem	Põhjus	Lahendus
Masin ei esita heli, kui pistik volupesast eraldada.	Pistik pole korralikult ühendatud või pole volupesaga voluallikaga ühendatud.	Kontrollige, kas toitepistik on korralikult ühendatud ja kas pistikupesaga töötab.
Kui olen pistiku volupesast ühendanud, ei käivita masin pastavalmistamist.	Te pole valinud pastavalmistamise programmi või pole te vajutanud käivitusnuppu  .	Valige pastavalmistamise programm ja vajutage käivitusnuppu  .
Masin esitab pärast käivitusnupu  vajutamist häiresignaali ja ei hakka tööle.	Kambri kaas ei ole korralikult peale pandud.	Kambri kaane õigeks paigaldamiseks järgige juhendis toodud juhiseid.

Probleem	Põhjus	Lahendus
Kambri kaas lükatakse seestpoolt lahti.	Segamiskambris on liiga palju jahu.	Iga portsjoni maksimaalne jahu kogus on 400 g. Kui olete pannud segamiskambrisse rohkem kui 400 g jahu, vähendage kogust ja tehke veel üks portsjon pastat.
	Te ei järginud jahu/vee suhtetabelis toodu jahu ja vee suhet. Tainas on liiga märg.	Eemaldage pastamasin toiteallikast, puhastage seade ja järgige kasutusjuhendit, et pasta valmistamist uuesti alustada.
	Kambri kaas ei ole korralikult peale pandud.	Kambri kaane õigeks paigaldamiseks järgige juhendis toodud juhiseid.
Seadme töö peatub, kui töötlemise ajal kaane avate.	Ohutuse tagamiseks peatub seadme töö alati, kui kaane töötlemise ajal avate.	Kui peate eelmist toimingut jätkama, sulgege kindlalt kaas ja vajutage käivitus-/pausinuppu .
Masin lõpetab pasta valmistamise käigus töötamise ja ei esita häiresignaali.	Pastamasin on pika ja pideva töö tõttu ülekuumenenud.	Eemaldage pastamasin toiteallikast ja laske sellel jahtuda. Ärge kunagi ületage ükskõik millises rakenduses kahetsüklilist maksimaalset kasutusaega. Seadme kasutusaaja paremaks kaitsemiseks võite seadme taaskäivitada 30 minuti möödumisel pärast kahe pideva töötsükli läbimist .
Masin lõpetab pasta valmistamise käigus töötamise ja esitab häiresignaali.	Te ei järginud jahu/vee suhtetabelis toodu jahu ja vee suhet. Tainas võib olla liiga kuiv.	Eemaldage pastamasin toiteallikast, puhastage seade ja järgige kasutusjuhendit, et pasta valmistamist uuesti alustada.
	Võõrkehaded võivad segamislaba blokeerida.	
	Valitud on vale programm.	
Segamislaba töötab tühjalt ja pastat ei väljutata.	Jahu ja vee suhe on vale.	Ühendage pistik vooluvõrgust lahti ja visake tainas ära. Puhastage pastamasin, mõõtke koostisosade kogus õigesti (jahukoguse täpsemaks kaalumiseks kasutage köögikaalu) ja järgige pasta valmistamise uuesti käivitamiseks juhendis toodud juhiseid
	Jahu muutub pärast pikka hoiustamist niiskeks.	Kasuta värsket või õigesti hoiustatud jahu.

Probleem	Põhjus	Lahendus
Pasta murdub kergesti.	Jahu ja vee suhe on vale.	Ühendage pistik vooluvõrgust lahti ja visake tainas ära. Puhastage pastamasin, mõõtke koostisosade kogus õigesti (jahukoguse täpsemaks kaalumiseks kasutage köögikaalu) ja järgige pasta valmistamise uuesti käivitamiseks juhendis toodud juhiseid.
	Te ei kasutanud õiget tüüpi jahu.	Kasuta kõrgema valgusisaldusega tavalist jahu (vt kasutusjuhendi peatükki „Pastamasin kasutamine“ või komplekti kuuluvat retseptiraamatut).
Pasta kleepub kokku.	Jahu ja vee suhe on vale, segamiskambris valati liiga palju vett.	Mõõtke jahu ja vee kogus komplekti kuuluva jahu- ja veetopsiga ja järgige jahu ja vee suhte tabelis toodud koguseid. Jahukoguse täpsemaks kaalumiseks kasutage köögikaalu.
Kambris on liiga palju taina ülejääke.	Jahu puutus enne kasutamist kokku niiskusega või on tainas liiga märg.	Hoiustage jahu kuivas kohas. Pasta valmistamise taaskäivitamiseks järgige kasutusjuhendis toodud juhiseid.
	Tainas võib olla liiga kuiv.	Enne kasutamist veenduge, et kõik komponendid on puhtad.
	Segamislaba või kamber on ikka veel märjad.	Enne kasutamist veenduge, et kõik komponendid on täiesti kuivad.
	Vett ei lisatud õiges järjekorras. Kasutate sobimatut jahu.	Pasta valmistamiseks järgige kasutusjuhendis toodud juhiseid.
Seadmest lekib pisut vett.	Vesi lisatakse enne programmi käivitamist.	Vee lisamiseks kohe pärast programmi käivitamist järgige kasutusjuhendit.
Segamiskambrit ei saa pärast pasta valmistamist põhiseadmelt maha libistada või ei saa pressimistoru segamiskambrit välja lükata.	Masin lõpetas töö pressimise ajal ja enne seda, kui pasta valmistamine lõpetatud oli.	<ol style="list-style-type: none"> Komplekteerige masin uuesti korralikult ja keerake juhtnupp asendisse „OFF“. Ühendage masin vooluvõrku, valige automaatne pastavalmistamise programm ja vajutage käivitusnupp. Laske segamislabal kümme sekundit pöörelda ja keerake seejärel juhtnupp asendisse „OFF“. Eraldage masin vooluvõrgust, monteerige see lahti ja puhastage vastavalt kasutusjuhendis toodud juhistele (vt peatükki „Puhastamine“).

Кіріспе

Сатып алғаныңыз құтты болсын және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді www.philips.com/welcome веб-сайтында тіркеңіз.

Қорап ішіндегі заттар (1-Сурет)

① Негізгі бөлік	⑦ Су өлшейтін шыныаяқ
② Пайдаланушы нұсқаулығы	⑧ Формалау дискісі
③ Рецепт кітабы	A Спагетти
④ Тазалағыш щетка	B Феттучини
⑤ Жалпақ тазалау құралы	C Пенне
⑥ Ұн өлшейтін шыныаяқ	D Лазанья/тұшпара

Өнімге жалпы шолу (2-Сурет)

① Ток сымы	⑨ Сығу білігі
② Қуат сымын сақтау орауышы	⑩ Араластыру құралының қалағы
③ Сақтайтын қорап	⑪ Бастау/кідірту түймесі
④ Араластыру камерасы	⑫ Басқару тұтқасы
⑤ Араластыру камерасының қақпағы	⑬ Қосымша сығу параметрі
⑥ Формалау дискісі	⑭ OFF (ӨШІРУЛІ)
⑦ Формалау дискісін ұстағыш	⑮ Автоматты орындау параметрі
⑧ Сығу түтікшесі	

Алғаш рет пайдаланарда бөлшектеу және тазалау

Маңызды ақпарат!

- Құрылғыны бірінші рет қолданар алдында, орауыш материалды және/немесе жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз және қауіпсіз түрде тастаңыз.
- Барлық алынбалы бөлшектер мен керек-жарақтарды алыңыз, олардың барлығын жуып, мұқият құрғатыңыз («Тазалау» тарауын қараңыз).
- Негізгі бөлікті, қуат сымын немесе қуат ашасын сумен шаймаңыз немесе суға батырмаңыз.
- Метал губканы немесе соған ұқсас тазалауға арналған құралды қолданбаңыз, себебі олар пластмасса бетті сызып тастайды және макарон дайындау құралының қызмет ету мерзіміне әсер етеді.
- Формалау дискілері мен құрылғының барлық алынбалы бөліктерін ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Оларды ыдыс жуғыш машинада тазалаған кезде, максималды температурасы 60°C-тан аспайтын сәйкес бағдарламаны таңдағаныңызға көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы тек үйде қолдануға арналған.

- 1 Қақпақты тартып, құлпын ашыңыз да, араластыру камерасынан шығарып алыңыз. (3-Сурет)
- 2 Араластыру камерасын негізгі бөліктен сырғытып шығарыңыз. (4-Сурет)
- 3 Сағат тіліне қарсы бұрап, формалау дискісін ұстағышты араластыру камерасындағы саңылаудан шығарып алыңыз. (5-Сурет)
- 4 Саусағыңызды араластыру камерасына кіргізіп, сығу түтікшесін сыртқа қарай итеріңіз де оны араластыру камерасының саңылауынан шығарыңыз. Формалау дискісін ажыратып, сығу білігін сығу түтікшесінен шығарыңыз. (6-Сурет)
- 5 Араластыру құралының қалағын араластыру камерасынан шығарыңыз. (7-Сурет)
- 6 Барлық алынбалы бөлшектер мен керек-жарақтарды тазалаңыз, одан кейін құрғатып сүртіңіз. (8 және 9-Сурет)

Жинау

- 1 Араластыру камерасын негізгі бөлікке сырғытып салыңыз. (10-Сурет)

Ескертпе. Негізгі бөліктегі бекіту тұтқалары ❶ араластыру камерасының түбіндегі саңылаулармен сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

- 2 Араластыру құралының қалағын суретте көрсетілгендей араластыру камерасына салыңыз. (11-Сурет)
- 3 Сығу түтікшесін араластыру камерасына салыңыз. (12-Сурет)

Ескертпе. Түтікшені камераға енгізген кезде сығу түтікшесінің үлкен саңылауы жоғары қарайтынына көз жеткізіңіз.

- 4 Сығу білігін араластыру камерасына салыңыз. Сығу білігінің сығу түтікшесі мен араластыру құралының қалағы арқылы және негізгі бөліктегі білікке толық сырғитынына көз жеткізіңіз.

Ескертпе. Сығу білігінің негізгі бөліктегі білікке ❶ дұрыс жалғанғанына көз жеткізу үшін араластыру құралының қалағын аздап бұрыңыз. (13-Сурет)

- 5 Формалау дискісін араластыру камерасының саңылауына бекітіңіз. (14-Сурет)

Ескертпе.

- Формалау дискісінің жалпақ жағы жоғары қарағанына көз жеткізіңіз.
- Формалау дискісінің сығу білігіндегі бекіту нүктесіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Араластыру камерасының саңылауына бекітетін формалау дискісіндегі көрсеткі жоғары қарайтынына көз жеткізіңіз. Лазанья/тұшпара формалау дискісі үшін осылай жасағанда ерекше назар аударыңыз. Бұл лазанья парағының саңылауы жоғарғы жағында екеніне көз жеткізу үшін қажет. (15-Сурет)

- 6 Формалау дискісін ұстағыштағы саңылау арқылы формалау дискісін басып, кіргізіңіз, одан кейін ұстағышты араластыру камерасының саңылауына орнатыңыз. Орнына мықтап бекіту үшін ұстағышты сағат тілімен бұраңыз. (16-Сурет)

Формалау дискісін ұстағышты жинамас бұрын әрқашан формалау дискісін араластыру камерасының саңылауына бекітіңіз. Формалау дискісін ешқашан формалау дискісін ұстағышқа салмаңыз және оларды араластыру камерасының саңылауына бір уақытта орнатпаңыз. (17-Сурет)

- 7 Қақпақты араластыру камерасына бекітіңіз. (18-Сурет)

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

Паста машинасын пайдалану

Маңызды ақпарат

- Өнімді тегіс жерге қойыңыз және үстел шайқалмайтын немесе дірілдейтін болсын.
- Розеткаға жалғамас бұрын барлық бөлшектердің дұрыс жиналғанына көз жеткізіңіз.
- Камераға 200 г аз (1 ұн өлшейтін шыныаяқ) немесе 400 г (2 ұн өлшейтін шыныаяқ) көп етіп қоймаңыз.
- Құрылғы илеуді бастағаннан кейін сұйықтықты су құюға арналған тесікке ақырын құйыңыз.
- Егер сіз келесі порциясын дайындамас бұрын өлшенген ұнды тастағыңыз келсе, камераны босатып, құрылғыны электр желісінен ажыратып, қайта қосыңыз.
- Температурасы 60°C-тан жоғары ингредиенттерді макарон дайындау құралына салмаңыз және макарон дайындау құралын температурасы жоғары орындарға, мысалы, температурасы жоғары (60°C) залалсыздандыру орындарына қоймаңыз. Бұл құрылғыны бұзады.
- Макарон дайындау құралын іске қоспай тұрып, араластыру камерасына сұйықтық құймаңыз.
- Құрылғыны тоққа қосар алдында формалау дискісі мен формалау дискісін ұстағыштың дұрыс жиналғанына көз жеткізіңіз.

Ұнды дайындау және өлшеу

- 1 Берілген ұн өлшейтін шыныаяқты толтырып бір шыныаяқ ұн алыңыз. Жалпақ тазалау құралымен шыныаяқ жиегіне жиналған ұнды түсіріңіз. 1 шыныаяқ ұнның салмағы: шамамен 200 г, ал 2 толық шыныаяқ ұнның салмағы: шамамен 400 г. (19-Сурет)

Ескертпе.

- Артық ұнды түсіру үшін ұн өлшейтін шыныаяқты шайқамаңыз немесе ұрмаңыз. Бұл ұнның салмағына әсер етеді.
- Салмақты дәл өлшеу үшін ас үй таразысын қолданыңыз. (20-Сурет)
- Шамамен 200 г ұннан 200 г макарон/кеспе шығады. Шамамен 400 г ұннан 450 г макарон/кеспе шығады.

- 2 Қақпақты тартып, құлпын ашыңыз да, араластыру камерасынан шығарып алыңыз. (21-Сурет)

- 3 Ұнды камераға себіңіз. Егер сіз 2-3 порция жасағыңыз келсе, екінші шыныаяқ ұн қосыңыз, себебі сізге 2 шыныаяқ (~ 400 г) ұн қажет болады. (22-Сурет)

Ескертпе.

- Бұл кезде араластыру камерасына сұйықтық құймаңыз. Сұйықтықты макарон дайындау құралы жұмыс істеп бастағаннан кейін ғана құйыңыз.
- Камераға 200 г аз немесе 400 г көп ұн салмаңыз. Егер сіз камераға тым аз немесе тым көп ұн салсаңыз, құрылғы жұмыс істемеуі мүмкін.
- Ұнды сығу түтікшесінің саңылауына құймаңыз, әйтпесе сығу түтікшесіндегі ұн біркелкі араласпайды. (23-Сурет)

Сұйықтықты дайындау және өлшеу

1 Сұйықтық мөлшерін тегіс бетте көз деңгейінде өлшеңіз. (24-Сурет)

Ескертпе.

- Макарон дайындау құралын іске қоспай тұрып, араластыру камерасына сұйықтық құймаңыз.

Жинақтағы су өлшейтін шыныаяқта 2 су жинау белгісі бар.

- Әмбебап ұн мен жұмыртқа қоспасын кәдімгі жұмыртқаға иленген макарон/лазанья жасау үшін қолданғанда, екі сұйықтық деңгейі бар А жағын қараңыз. (26-Сурет)
 - 1-деңгей (80 мл): 1 шыныаяқ ұнға жұмыртқа қоспасының қажетті мөлшері.
 - 2-деңгей (160 мл): 2 шыныаяқ ұнға жұмыртқа қоспасының қажетті мөлшері.
- Кәдімгі жұмыртқаға иленген макарон өніміне қажет жұмыртқа қоспасын дайындау үшін, су өлшейтін шыныаяққа 1 жұмыртқаны жарып салыңыз. А жағында көрсетілгендей қажет мөлшерде су құйыңыз, одан кейін араластыру үшін су мен жұмыртқаны шайқаңыз. (27-Сурет)
- Макарон өнімін дайындау үшін ұн мен сұйықтықтың мынадай әдісін қолданған кезде, белгілі бір көлемі бар В жағын қараңыз. (28-Сурет)
 - Таза су/көкөніс шырыны қоспасы қосылған әмбебап ұн.
 - Жұмыртқа қоспасы/таза су/көкөніс шырыны қоспасы қосылған әр түрлі басқа ұндар (төмендегі кестеде көрсетілгендей).

Су мен ұнның толық қатынасын білу үшін төмендегі кестелерді қараңыз.

Ескертпе. Бұл кестелерде 200 г ұн мен сұйықтықтың қатынасы көрсетілген. Макарон өнімін дайындау үшін 400 г ұнды қолданғанда, ұн мен сұйықтықтың дұрыс қатынасын алу үшін сұйықтық көлемін (жұмыртқаны қоса) екі есеге көбейтіңіз.

- Макарон өнімін дайындау үшін жұмыртқа қоспасын қолданған кезде, су өлшейтін шыныаяққа 1 жұмыртқаны жарып салыңыз. Төменде көрсетілгендей қажетті мөлшерде су құйыңыз, одан кейін араластыру үшін су мен жұмыртқаны шайқаңыз. (29-Сурет)

Ұн	Жұмыртқа қоспасы (мл)	Су өлшейтін шыныаяқ
Ұн (150 г ұнтақ жарма ұны + 50 г әмбебап ұн)*	85	В жағы
200 г тұтас бидай	90	
200 г борай бидай	95	
200 г нан пісіруге арналған ұн	85	
Соба (130 г қарақұмық ұны + 70 г әмбебап ұн)*	85	

- Макарон өнімін дайындау үшін таза суды қолданғанда төменде көрсетілгендей мөлшерде су қосыңыз.

Ұн	Таза су (мл)	Су өлшейтін шыныаяқ
200 г әмбебап ұн	75	В жағы
Ұн (150 г ұнтақ жарма ұны + 50 г әмбебап ұн)*	75	
200 г тұтас бидай	85	
200 г борай бидай	80	

30 ҚАЗАҚ

- Макарон өнімін дайындау үшін көкөніс шырынын (оның ішінде 1 жұмыртқаны) қолданғанда, су өлшейтін шыныаяққа 1 жұмыртқаны жарып салыңыз. Қажетті мөлшерде көкөніс шырынын қосыңыз, одан кейін араластыру үшін шырын мен жұмыртқаны шайқаңыз.

Ұн	Шпинат шырыны (оның ішінде 1 жұмыртқа) (мл)	Қызылша шырыны (1 жұмыртқаны қосқанда) (мл)	Сәбіз шырыны (1 жұмыртқаны қоса) (мл)	Су өлшейтін шыныаяқ
200 г әмбебап ұн	85	85	85	В жағы
Ұн (150 г ұнтақ жарма ұны + 50 г әмбебап ұн)*	85	85	85	

Ескертпе

- Салмақты дәл өлшеу үшін ас үй таразысын қолданыңыз.
- Бұршақтан жасалған ұнды пайдаланған кезде бидай ұнына қарағанда 10-20 мл суды аз қосыңыз. Ұнның түріне байланысты өзгерістер болады. Жақсы макарон өнімін дайындау үшін қандай ұнды пайдаланғаныңызға қарамастан, қамырдың консистенциясы өте үгілмелі болуы маңызды.

Маңызды!

Рецепттер кітабында берілген паста рецепттерінің сәтті шығуын тексерілген. Егер сіз макарон өнімдерінің басқа рецепттермен тәжірибе жасасаңыз немесе басқа рецепт қолдансаңыз, ұн мен су/жұмыртқа қатынасын макарон дайындау құралымен бірге берілген ұн мен су өлшейтін шыныаяқтың қатынасына сәйкес түзету қажет болады. Жаңа рецептті сәйкесінше реттемей, макарон дайындау құралы дұрыс жұмыс істемейді.

Ескертпе

- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін қамырды илеу камерасында үгілмелі болуы керек. Егер қамыр үгілмелі болып көрінсе, рецепт жақсы шығады. Егер қамыр тым ылғал болса (қамырдың әдеттегі консистенциясы сияқты) немесе тым құрғақ болса (қамырдың ұны көп болса), рецепт дұрыс шықпайды.
- Маусымдық өзгерістер мен түрлі аймақтардан алынған ингредиенттерді пайдалану ұн/су қатынасына әсер етуі мүмкін. Ұсынылған қатынастың негізінде түзетуге болады.
- Глютенсіз паста немесе печенье пісірген кезде, құрылғы көрсеткен сұйықтықтың ұсынылған мөлшерін сақтамаңыз.
- Бұршақ ұнын немесе глютенсіз ұнды пайдаланғанда аз су қажет. Бұл тағамдар үшін шамамен 10-20 мл аз мөлшерде қолдануға болады, бірақ жоғарыда айтылғандай, ұнның түріне байланысты өзгерістер болуы мүмкін.
- «Глютен» – бұл пастаның оңай сынбауын қамтамасыз ететін байланыстырғыш, глютенсіз ұнның құрамында байланыстырғыш жоқ, сондықтан «байланыстырғыш» ретінде қояландыратын ингредиент қажет, мысалы, жұмыртқа немесе ксантан. Түрлі глютенсіз ұн түрлері паста жасау кезінде басқаша әрекет етеді. Кейбір ұндар кокос ұны мен ақ күріш ұны сияқты ұн паста жасауға келмейді; кейбір ұн түрлері жақсы әрекет етеді, мысалы, квиноа және қарақұмық ұны.
- Жұмыртқа пастасын немесе көкөністер пастасын жасау кезінде, қақпақтағы тесік арқылы камераға құюдың алдында, жұмыртқа қоспасын немесе көкөністер шырынын сумен біркелкі етіп шайқаңыз. Ингредиенттерді қосу кезінде, олар сұйық екеніне көз жеткізіңіз.
- Паста рецепттерінің қосымша нұсқаларын рецепттер кітабынан қараңыз.

Паста жасау бағдарламасын бастау

Маңызды ақпарат

- Қамырды араластырып болмай, қосымша сығу бағдарламасын таңдамаңыз. Әйтпесе, бұл макарон дайындау құралын зақымдап, оның қызмет ету мерзімін қысқартады.
- Өңдеу аяқталғанға дейін қуат сымын ажыратпаңыз. Егер сізге макарон өнімін дайындау процесін тоқтату қажет болса, басқару тетігін «ӨШІРУ» күйіне бұраңыз, одан кейін басқа әрекеттерді орындамас бұрын қуат сымын розеткадан ажыратыңыз.
- Барлық қолданбаларда үздіксіз 2 циклдің максималды жұмыс циклінен аспаңыз. Құрылғының қызмет ету мерзімін ұзарту үшін, құрылғыны үздіксіз 2 жұмыс циклінен кейін 30 минут өткесін қайта іске қосуға болады.
- Егер құрылғыны үздіксіз пайдаланбақ болсаңыз, әр формалау дискісін макарон өнімін дайындау үшін пайдаланған сайын жинақтағы тазалау құралымен тазалаңыз. Оңай тазалау үшін формалау дискісін тікелей суға батырмаңыз.

1 Құрылғы ашасын розеткаға қосыңыз. Паста жасау құралы бір сигнал дыбысын шығарады. (30-Сурет)

Ескертпе. Розеткаға қоспастан бұрын барлық бөлшектердің дұрыс жиналғанына көз жеткізіңіз.

2 Қақпақты араластыру камерасына бекітіңіз. (31-Сурет)

Ескертпе. Егер камера қақпағы дұрыс жабылмаған болса, құрылғы жұмыс істемейді. Макарон өнімін дайындау кезінде камераның қақпағы дұрыс жабылмаған болса, құрылғы жұмысын автоматты түрде тоқтатады.

3 Автоматты макарон өнімін дайындау процесін таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз, одан кейін Бастау/Кідірту түймесін басыңыз. (32-Сурет)

Ескертпе. Бүкіл жұмыс процесі үшін (илеу мен сығуды қосқанда) 200 г ұнға шамамен 12 минут және 400 г ұнға 18 минут кетеді.

4 Илеуді бастағаннан кейін сұйықтықты қақпақтағы тесіктің бойымен ақырын құйыңыз. (33-Сурет)

Ескертпе. Қамырды араластыру кезінде сұйықтықты құйғаннан кейін басқа ингредиенттерді қоспаңыз. Әйтпесе, ол макарон текстурасына әсер етеді.

5 Макарон дайындау құралы илеуді аяқтағаннан кейін, ол бірнеше рет дыбыстық белгі береді және бірнеше секундтан кейін макаронды сығу процесін басталады. Контейнерді тікелей саңылау астына қойыңыз. Тазалау құралының көмегімен макаронды қажетті ұзындықта кесіңіз. (34-Сурет)

Ескертпе

- Егер сұйықтық пен ұн қатынасы дұрыс болмаса, сәтті сығылмайды. Бұл жағдайда ингредиенттерді қайта дайындаңыз.
- Макаронды кесу үшін тазалау құралын төмен қарай жылжытыңыз.

6 Сығу процесі аяқталғаннан кейін құрылғы бірнеше рет дыбыстық сигнал береді.

Ескертпе. Процесс аяқталмай тұрып (аяқталғанда «дыбыстық сигналды» естисіз), басқару тетігін «ӨШІРУ» күйіне бұрамаңыз.

32 ҚАЗАҚ

- 7 Макарон өнімін дайындау аяқталғаннан кейін, егер сіз камераның ішінде қалған қамырды байқасаңыз, алдымен басқару тетігін «ӨШІРУ» күйіне, одан кейін оны қосымша сығу күйіне бұрауға болады. Қосымша сығу бағдарламасын іске қосу үшін Бастау/Кідірту түймесін басыңыз. (35-Сурет)

Ескертпе

- Сіз макарон бетінен жұқа макарон жіптерін таба аласыз. Бұл әдеттегі нәрсе.
- Пастаны пісіру уақыты жеке параметрлерге, паста пішіндеріне және үлес санына байланысты өзгешеленеді.

Тазалау

Маңызды ақпарат

- Бұл құрылғыны тазалау немесе бөлшектеу алдында басқару тетігін «ӨШІРУ» күйіне бұраңыз, қуатты ажыратып, қуат сымын розеткадан шығарыңыз.
- Негізгі бөлікті суға батырмаңыз.
- Құрылғыны тазалау үшін металл губканы, күйдіргіш тазарту құралдарын немесе абразивті тазартқыштарды (мысалы, бензин, спирт және пропанол) пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны әрбір пайдаланғаннан кейін тазалап тұрыңыз, әйтпесе құрылғы тиісінше жұмыс істемейді мүмкін.
- Кез келген өткір жиектерімен қолыңызды кесіп алмау үшін, құрылғыны тазалау кезінде қосымша сақтық шарасын қолданыңыз.
- Формалау дискілері мен құрылғының барлық алынбалы бөліктерін ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Оларды ыдыс жуғыш машинада тазалаған кезде, максималды температурасы 60°C-тан аспайтын сәйкес бағдарламаны таңдағаныңызға көз жеткізіңіз.

- 1 Басқару тетігін «ӨШІРУ» күйіне бұрап, ашаны розеткадан ажыратыңыз. (36-Сурет)
- 2 «Алғаш қолданар алдында бөлшектеу және тазалау» тарауының 1-ден 5-ке дейінгі қадамдарын орындаңыз.
- 3 Қамыр қалдықтарын жою үшін, формалау дискісін берілген тазалау құралымен тазалаңыз. Осыдан кейін оны сумен тазалай аласыз. (37 және 38-Сурет)
- 4 Барлық алынбалы бөлшектерді ыдыс жууға арналған сұйықтықпен және жылы сумен тазалау үшін жинақтағы тазалау щеткасын қолданыңыз немесе ыдыс жуғыш машинада тазалаңыз. Барлық бөліктерді құрғатып сүртіңіз. (39-Сурет)

Кеңес. Тазалау щеткасының ұшымен сығу түтікшесінің ішкі түбін тазалаңыз.

- 5 Барлық алынбалы бөлшектерді ыдыс жуғыш сұйықтықпен және жылы сумен тазалаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада тазалаңыз. Одан кейін барлық бөліктерді құрғатып сүртіңіз.
- 6 Негізгі бөлікті, басқару механизмін және макарон дайындау құралының сыртқы бөлігін құрғақ матамен тазалаңыз. (40-Сурет)

Ескертпе. Тазалап болғаннан кейін, сақтамастан бұрын барлық бөлшектер мен формалау дискісі ауада мұқият кептірілгеніне көз жеткізіңіз. Келесіде пайдалану үшін макарон дайындау құралын қайта жинаңыз.

Сақтау

- 1 Қуат сымын оны сақтауға арналған орауышқа ораңыз. (41-Сурет)
- 2 Формалау дискілерін құрғатыңыз және оларды сақтау қорабында сақтаңыз. (42-Сурет)

Ескерпе. Сақтау қорабындағы кішкене ойық бұл макарон дайындау құралына кірмейтін періште шашының формасына арналған дискіні тазалау құралына арналған. Ол бөлек іске қосылады және сатылады.

- 3 Макарон дайындау құралын қолданғаннан кейін құрғақ, жақсы желдетілетін жерде сақтаңыз.

Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құрылғыда орын алуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулар берілген. Егер төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, www.philips.com/support торабына кіріп, жиі қойылатын сұрақтар тізімін қараңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Себебі	Шешімі
Ашаны қабырғадағы розеткаға қосқаннан кейін құрылғының дыбысы шықпайды.	Аша дұрыс жалғанбаған немесе розетка қуат көзіне қосылмаған.	Қуат розеткасының тиісінше қосылғанын және розетканың тиісінше жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.
Аша қабырғадағы розеткаға қосылғаннан кейін құрылғы макарон өнімін дайындау процесін бастамайды.	Сіз макарон өнімін дайындау бағдарламасын таңдамадыңыз немесе бастау түймесін  басқан жоқсыз.	Макарон өнімін дайындау бағдарламасын таңдап, бастау түймесін  басыңыз.
Бастау түймесін  басқаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал шығарады және жұмыс істемейді.	Камера қақпағы дұрыс жиналмаған.	Камераның қақпағын дұрыс жинау үшін пайдаланушы нұсқаулығын орындағаныңызға көз жеткізіңіз.

Мәселе	Себебі	Шешімі
Камераның қақпағы ішкі жағынан ашылады.	Араластыру камерасында ұн тым көп.	Ұнның әр порция арналған максимум мөлшері: 400 г. Араластыру камерасына 400 г артық ұн салып қойсаңыз, мөлшерін азайтыңыз да, тағы бір порция паста жасаңыз.
	«Ұн/су қатынасы кестесінде» берілген ұн мен судың қатынасы сақталмады. Қамыр тым ылғал.	Қуат көзінен ажыратып, макарон дайындау құралын тазалаңыз да, макарон өнімін дайындау процесін қайта іске қосу үшін пайдаланушы нұсқаулығын қайта орындаңыз.
	Камера қақпағы дұрыс жиналмаған.	Камераның қақпағын дұрыс жинау үшін пайдаланушы нұсқаулығын орындағаныңызға көз жеткізіңіз.
Жұмыс барысында қақпақ ашылған кезде, құрылғы жұмыс істемей қалады.	Қауіпсіздік себептеріне байланысты, жұмыс барысында қақпақ ашылған кезде, құрылғы тоқтап қалады.	Алдыңғы операцияны қайта бастау үшін, қақпақты мықтап жабыңыз да, Бастау/кідірту түймесін басыңыз.
Макарон өнімін дайындау кезінде құрылғы жұмысын тоқтатады, дыбыстық сигнал шықпайды.	Макарон дайындау құралы ұзақ әрі үздіксіз жұмыс істегендіктен шамадан тыс қызған.	Қуат көзінен ажыратып, макарон дайындау құралын суытыңыз. Барлық қолданбаларда үздіксіз 2 циклдің максималды жұмыс циклінен аспаңыз. Құрылғының қызмет ету мерзімін ұзарту үшін, құрылғыны үздіксіз 2 жұмыс циклінен кейін 30 минут өткесін қайта іске қосуға болады.
Макарон өнімін дайындау процесінде құрылғы жұмысын тоқтатады және дыбыстық сигнал шығарады.	«Ұн/су қатынасы кестесінде» берілген ұн мен судың қатынасы сақталмады. Қамыр тым құрғақ болуы мүмкін.	Қуат көзінен ажыратып, макарон дайындау құралын тазалаңыз да, макарон өнімін дайындау процесін қайта іске қосу үшін пайдаланушы нұсқаулығын қайта орындаңыз.
	Араластыру құралының қалағы кейбір бөтен заттармен кедергі тудыруы мүмкін.	
	Қате бағдарлама таңдалды.	

Мәселе	Себебі	Шешімі
Араластыру құралының қалағы бос айналып тұр, макарон шықпайды.	Ұн мен судың қатынасы дұрыс емес.	Ашаны қуат көзінен ажыратып, қамырды тастаңыз. Макарон дайындау құралын тазалаңыз, ингредиенттерді дұрыстап өлшеңіз (ұнның салмағын дәл өлшеу үшін ас үй таразысын қолданыңыз) және макарон өнімін дайындауды қайта бастау үшін пайдаланушы нұсқаулығын қайтадан орындаңыз
	Ұн ұзақ сақталғаннан кейін ылғал болады.	Жаңа сатып алынған немесе дұрыс сақталған ұнды қолданыңыз.
Макарон оңай бұзылады.	Ұн мен судың қатынасы дұрыс емес.	Ашаны қуат көзінен ажыратып, қамырды тастаңыз. Макарон дайындау құралын тазалаңыз, ингредиенттерді дұрыстап өлшеңіз (ұнның салмағын дәл өлшеу үшін ас үй таразысын қолданыңыз) және макарон өнімін дайындауды қайта бастау үшін пайдаланушы нұсқаулығын қайтадан орындаңыз.
	Сіз ұнның дұрыс түрін пайдаланбадыңыз.	Ақуызы жоғары әмбебап ұнды немесе құрамында протеин жоғары ұнды қолданыңыз (пайдаланушы нұсқаулығындағы немесе берілген рецепт кітабындағы «Макарон дайындау құралын қолдану» тарауын қараңыз).
Макарон бір-біріне жабысып қалады.	Ұн мен судың қатынасы дұрыс емес, араластыру камерасына тым көп су құйылды.	Ұн мен суды «ұн/су қатынасы кестесіне» сәйкес жинақтағы ұн мен су өлшейтін шыныаяқпен өлшеңіз. Ұнның салмағын дәл өлшеу үшін ас үй таразысын қолданыңыз.

Мәселе	Себебі	Шешімі
Камераның ішінде қалған қамыр тым көп.	Қолданар алдында ұнға ылғал тиген немесе қамыр тым ылғал.	Ұнды құрғақ жерде сақтаңыз. Макарон өнімін дайындауды қайта бастау үшін пайдаланушы нұсқаулығын орындаңыз.
	Қамыр тым құрғақ болуы мүмкін.	Сақтамас бұрын барлық бөлшектерді тазалаңыз.
	Араластыру құралының қалағы немесе камера әлі ылғал.	Сақтамас бұрын барлық бөлшектерді әбден құрғатыңыз.
	Суды дұрыс ретпен қоспадыңыз. Ұнның түрі сәйкес келмейді.	Макарон өнімін дайындау үшін пайдаланушы нұсқаулығын орындаңыз.
Құрылғыдан азғантай су көлемі ағып тұр.	Бағдарлама іске қосылмас бұрын, су қосылды.	Бағдарлама іске қосылғаннан кейін су қосу үшін пайдаланушы нұсқаулығының нұсқауларын орындаңыз.
Макарон өнімін дайындағаннан кейін араластыру камерасын негізгі бөліктен сырғыту мүмкін емес немесе сығу түтікшесін араластыру камерасынан сыртқа шығару мүмкін емес.	Макарон өнімін дайындау процесі толық аяқталмай тұрып, сығу процесі орындалып жатқанда құрылғы тоқтайды.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Құрылғы дұрыс жиналғанша, бөлшектелген бөлшектерді орнына салыңыз, одан кейін басқару тетігін «ӨШІРУ» күйіне бұраңыз. 2. Тоққа қосып, автоматты түрде макарон өнімін дайындау бағдарламасын таңдап, бастау түймесін басыңыз. Араластыру құралының қалағын шамамен 10 секунд айналдырыңыз, одан кейін басқару тетігін «ӨШІРУ» күйіне бұраңыз. 3. Құрылғыны тоқтан ажыратыңыз, пайдаланушы нұсқаулығында сипатталғандай құрылғыны бөлшектеңіз және тазалаңыз («тазалау» тарауын қараңыз).

Uvod

Čestitamo vam na kupnji i dobro došli u Philips!

Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudi Philips, registrirajte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Sadržaj pakiranja (Sl. 1)

① Glavna jedinica	⑦ Posuda za vodu
② Upute	⑧ Disk za oblikovanje
③ Knjižica s receptima	A Špageti
④ Četka za čišćenje	B Fettuccine
⑤ Plosnati alat za čišćenje	C Penne
⑥ Šalica za brašno	D Lazanje/valjušci

Pregled proizvoda (Sl. 2)

① Kabel za napajanje	⑨ Šipka za istiskivanje
② Odjeljak za spremanje kabela	⑩ Lopatica za miješanje
③ Kutija za spremanje	⑪ Gumb za pokretanje/pauziranje
④ Komora za miješanje	⑫ Regulator
⑤ Poklopac komore za miješanje	⑬ Postavka za dodatno istiskivanje
⑥ Disk za oblikovanje	⑭ ISKLJ.
⑦ Držač diska za oblikovanje	⑮ Postavka automatskog rada
⑧ Cijev za istiskivanje	

Rastavljanje i čišćenje prije prve uporabe

Važno:

- Prije prve uporabe aparata uklonite i sigurno odložite ambalažu i/ili promotivne naljepnice.
- Izvadite sve odvojive dijelove i dodatnu opremu, operite i temeljito osušite sve dijelove i pribor (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).
- Nemojte vodom ispirati ili namakati glavnu jedinicu, kabel za napajanje ili utikač.
- Nemojte upotrebljavati spužvicu za ribanje ili slična sredstva za čišćenje jer će ona izgrebati plastičnu površinu i utjecati na vijek trajanja aparata za tjesteninu.
- Diskovi za oblikovanje i svi odvojivi dijelovi aparata mogu se prati u perilici posuda. Kad ih perete u perilici posuda, svakako odaberite odgovarajući program koji ima maksimalnu temperaturu od 60°C.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu.

- 1 Povucite poklopac kako biste ga oslobodili i zatim odvojite poklopac od komore za miješanje. (Sl. 3)
- 2 Gurnite komoru za miješanje s glavne jedinice. (Sl. 4)

38 HRVATSKI

- 3 Okrenite držač diska za oblikovanje suprotno od smjera kazaljke na satu kako biste ga uklonili s izlaza komore za miješanje. (Sl. 5)
- 4 Stavite prst u komoru za miješanje i gurnite cijev za istiskivanje prema van kako biste je izvukli kroz izlaz komore za miješanje. Odvojite disk za oblikovanje, a zatim izvucite šipku za istiskivanje iz cijevi za istiskivanje. (Sl. 6)
- 5 Izvadite lopaticu za miješanje iz komore za miješanje. (Sl. 7)
- 6 Očistite sve odvojive dijelove i pribor te ih obrišite. (Sl. 8 i 9)

Sastavljanje

- 1 Gurnite komoru za miješanje na glavnu jedinicu. (Sl. 10)

Napomena: provjerite jesu li ručice za fiksiranje ❶ na glavnoj jedinici poravnate s otvorima na dnu komore za miješanje.

- 2 Postavite lopaticu za miješanje u komoru za miješanje kako je prikazano na slici. (Sl. 11)
- 3 Umetnite cijev za istiskivanje u komoru za miješanje. (Sl. 12)

Napomena: pazite da veliki otvor na cijevi za istiskivanje bude okrenut prema gore prilikom umetanja cijevi u komoru.

- 4 Umetnite šipku za istiskivanje u komoru za miješanje. Pazite da šipka za istiskivanje prođe sve do kraja kroz cijev za istiskivanje i lopaticu za miješanje te u osovinu glavne jedinice.

Napomena: malo okrenite lopaticu za miješanje kako biste bili sigurni da je šipka za istiskivanje pravilno spojena s osovinom ❶ glavne jedinice. (Sl. 13)

- 5 Pričvrstite disk za oblikovanje na izlaz komore za miješanje. (Sl. 14)

Napomena:

- Provjerite je li plosnata strana diska za oblikovanje okrenuta prema van.
- Pazite da disk za oblikovanje sjedne na mjesto za fiksiranje na šipci za istiskivanje.
- Pazite da strelica na disku za oblikovanje bude okrenuta prema gore kad je pričvrstite na izlaz komore za miješanje. Na to obratite posebnu pozornost prilikom postavljanja diska za oblikovanje lazanja/valjušaka. Svrha toga je osigurati da je otvor lista za lazanje na vrhu. (Sl. 15)

- 6 Pritisnite disk za oblikovanje kroz otvor držača diska za oblikovanje, a zatim postavite držač na izlaz komore za miješanje. Okrenite držač u smjeru kazaljke na satu kako biste ga čvrsto fiksirali. (Sl. 16)

Prije postavljanja držača diska za oblikovanje obavezno pričvrstite disk za oblikovanje na izlaz komore za miješanje. Disk za oblikovanje nikad nemojte stavljati u držač diska za oblikovanje i istovremeno ih postavljati na izlaz komore za miješanje. (Sl. 17)

- 7 Postavite poklopac na komoru za miješanje. (Sl. 18)

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

Uporaba aparata za tjesteninu

Važno!

- Stavite proizvod na ravnu površinu i spriječite podrhtavanje ili vibracije stola.
- Prije ukopčavanja provjerite jesu li svi dijelovi dobro postavljeni.
- U komoru nemojte stavljati manje od 200 g (1 priložena šalica za brašno) ili više od 400 g (2 priložene šalice za brašno) brašna.
- Kad aparat počne mijesiti, polako ulijte tekućinu kroz otvor za vodu.
- Ako ne želite upotrijebiti izvagano brašno prije obrade sljedeće serije, ispraznite komoru te ponovo pokrenite aparat tako da ga iskopčate i ponovo ukopčate.
- U aparat za tjesteninu nemojte stavljati sastojke toplije od 60°C, a aparat nemojte stavljati u okruženja u kojima je temperatura visoka (60°C), primjerice sterilizator s visokom temperaturom. To će deformirati aparat.
- Nemojte ulijevati tekućinu u komoru za miješanje prije nego što aparat za tjesteninu počne raditi.
- Prije ukopčavanja aparata provjerite jesu li disk za oblikovanje i držač diska za oblikovanje pravilno postavljeni.

Priprema i mjerenje brašna

- 1 Priloženom šalicom za brašno zagrabite jednu punu šalicu brašna. Priloženim plosnatim alatom za čišćenje sastružite suvišno brašno s ruba šalice. 1 puna šalica brašna teži oko 200 g, a 2 oko 400 g. (Sl. 19)

Napomena:

- Nemojte tresti ili udarati šalicu za brašno kako biste uklonili suvišno brašno. To će utjecati na masu brašna.
- Za precizno mjerenje brašna upotrebljavajte kuhinjsku vagu. (Sl. 20)
- 200 g brašna daje oko 200 g svježih tjestenine/rezanaca. 400 g brašna daje oko 450 g svježih tjestenine/rezanaca.

- 2 Povucite poklopac kako biste ga oslobodili i zatim odvojite poklopac od komore za miješanje. (Sl. 21)
- 3 Uspite brašno u komoru. Ako želite napraviti 2-3 porcije, dodajte drugu šalicu brašna jer će vam trebati ukupno 2 šalice (~400 g) brašna. (Sl. 22)

Napomena:

- U ovom trenutku nemojte ulijevati tekućinu u komoru za miješanje. Tekućinu ulijte tek nakon što aparat za tjesteninu počne raditi.
- Nemojte stavljati manje od 200 g ili više od 400 g brašna u komoru. Ako u komoru stavite premalo ili previše brašna, aparat možda neće raditi.
- Nemojte sipati brašno u otvor cijevi za istiskivanje jer se brašno u cijevi za istiskivanje neće ravnomjerno miješati. (Sl. 23)

Priprema i mjerenje tekućine

1 Zapreminu tekućine mjerite u razini očiju na ravnoj površini. (Sl. 24)

Napomena:

- Nemojte ulijevati tekućinu u komoru za miješanje prije nego što aparat za tjesteninu počne raditi.

Na priloženoj čaši za vodu nalaze se 2 skupine oznaka.

- ❶ Kad upotrebljavate višenamjensko brašno i smjesu s jajima kako biste napravili običnu tjesteninu/lazanje s jajima, pogledajte stranu A s dvije razine tekućine. (Sl. 26)
 - Razina 1 (80 ml): potrebna količina smjese s jajima za 1 šalicu brašna.
 - Razina 2 (160 ml): potrebna količina smjese s jajima za 2 šalice brašna.
- ❷ Kako biste napravili smjesu s jajima za običnu tjesteninu s jajima, dodajte 1 jaje u posudu za vodu. Dodajte vodu do potrebne količine, kao što je prikazano na strani A, a zatim umutite vodu i jaje kako biste ih sjedinili. (Sl. 27)
- ❸ Kad za tjesteninu upotrebljavate sljedeće kombinacije brašna i tekućine, pogledajte stranu B s preciznim zapreminama. (Sl. 28)
 - Višenamjensko brašno pomiješano s mješavinom čiste vode / soka od povrća.
 - Razna druga brašna (kao što je prikazano u tablicama u nastavku) pomiješana sa smjesom s jajima / čistom vodom / sokom od povrća.

U tablicama u nastavku potražite detaljni omjer vode i brašna.

Napomena: u tablicama se prikazuje omjer brašna i tekućine na temelju 200 g brašna.

Kad za tjesteninu upotrebljavate 400 g brašna, udvostručite količinu tekućine (uključujući jaje) kako biste dobili pravi omjer brašna i tekućine.

- ❶ Kad za tjesteninu upotrebljavate smjesu s jajima, dodajte 1 jaje u čašu za vodu. Dodajte vodu do potrebne količine, kao što je prikazano u nastavku, zatim umutite vodu i jaje kako biste ih sjedinili. (Sl. 29)

Brašno	Smjesa s jajima (ml)	Čaša za vodu
Durum (150 g krupice od brašna + 50 g višenamjenskog brašna)*	85	Strana B
200 g integralnog pšeničnog brašna	90	
200 g pirovog brašna	95	
200 g brašna za kruh	85	
Soba (130 g brašna od heljde + 70 g višenamjenskog brašna)*	85	

- ❶ Kad za tjesteninu upotrebljavate čistu vodu, dodajte vodu do željene količine kako je prikazano u nastavku.

Brašno	Čista voda (ml)	Čaša za vodu
200 g višenamjenskog brašna	75	Strana B
Durum (150 g krupice od brašna + 50 g višenamjenskog brašna)*	75	
200 g integralnog pšeničnog brašna	85	
200 g pirovog brašna	80	

- Kad za tjesteninu upotrebljavate sok od povrća (uključujući 1 jaje), dodajte 1 jaje u čašu za vodu. Dodajte sok od povrća do potrebne količine, kao što je prikazano u nastavku, zatim umutite sok i jaje kako biste ih sjedinili.

Brašno	Sok od špinata (uključujući 1 jaje) (ml)	Sok od cikle (uključujući 1 jaje) (ml)	Sok od mrkve (uključujući 1 jaje) (ml)	Čaša za vodu
200 g višenamjenskog brašna	85	85	85	Strana B
Durum (150 g krupice od brašna + 50 g višenamjenskog brašna)*	85	85	85	

Napomena

- Za precizno mjerenje brašna upotrebljavajte kuhinjsku vagu.
- Kad upotrebljavate brašno od mahunarki, upotrebljavajte 10 do 20 ml manje vode nego za pšenično brašno. Postoje promjene koje ovise o vrsti brašna. Kako biste napravili dobru tjesteninu, važno je da se tijesto jako mrvlji, bez obzira na to koje brašno upotrebljavate.

Važno!

Testiran je uspjeh recepata za tjesteninu navedenih u knjižici s receptima. Ako budete eksperimentirali s drugim receptima za tjesteninu ili ih upotrebljavali, omjer brašna i vode/ jaja morat će se prilagoditi omjerima brašna i šalica vode koji se dobivaju s aparatom za tjesteninu. Aparat za tjesteninu neće uspješno raditi bez prilagodbe novog recepta.

Napomena

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

Pokretanje programa za izrađivanje tjestenine

Važno!

- Nemojte odabrati program za dodatno istiskivanje prije dovršetka miješanja tijesta. U suprotnom, to će oštetiti aparat za tjesteninu i skratiti mu vijek trajanja.
- Nemojte iskopčavati kabel za napajanje prije dovršetka obrade. Ako morate zaustaviti postupak izrađivanja tjestenine, okrenite regulator na „ISKLUČENO“ kako biste zaustavili radni postupak, a zatim iskopčajte kabel za napajanje iz utičnice prije izvršavanja drugih radnji.
- Nemojte premašiti maksimalni radni ciklus od 2 kontinuirana ciklusa bez obzira na to o kojoj se primjeni radi. Kako biste produžili vijek trajanja aparata, možete ga ponovo upotrijebiti 30 minuta nakon 2 kontinuirana radna ciklusa.
- Ako aparat namjeravate kontinuirano upotrebljavati, svaki disk za oblikovanje očistite priloženim alatom za čišćenje nakon svake pripreme tjestenine. Kako biste olakšali čišćenje, disk za oblikovanje nemojte namakati izravno u vodi.

- 1 Utikač aparata umetnite u utičnicu. Aparat za tjesteninu oglasit će se jednim signalom. (Sl. 30)

Napomena: prije ukopčavanja provjerite jesu li svi dijelovi dobro sastavljeni.

- 2 Postavite poklopac na komoru za miješanje. (Sl. 31)

Napomena: aparat neće početi raditi ako poklopac komore nije pravilno zatvoren. Ako se poklopac komore olabavi tijekom izrađivanja tjestenine, aparat će automatski prestati raditi.

- 3 Okrenite regulator kako biste odabrali automatski postupak pripreme tjestenine, a zatim pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje. (Sl. 32)

Napomena: cijeli radni proces (uključujući miješenje tijesta i istiskivanje) traje oko 12 minuta za 200 g brašna i 18 minuta za 400 g brašna.

- 4 Nakon početka miješanja polako ulijte tekućinu cijelom duljinom otvora na poklopcu. (Sl. 33)

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

- 5 Nakon što aparat za tjesteninu završi s miješenjem, nekoliko puta će se oglasiti zvučnim signalom, a istiskivanje tjestenine započet će nakon nekoliko sekundi. Stavite posudu točno ispod izlaza. Tjesteninu izrežite na željenu duljinu s pomoću alata za čišćenje. (Sl. 34)

Napomena

- Ako omjer tekućine i brašna nije točan, istiskivanje neće uspjeti. U tom slučaju ponovo pripremite sastojke.
- Pomičite alat za čišćenje prema dolje kako biste rezali tjesteninu.

- 6 Nakon dovršetka postupka istiskivanja aparat će se nekoliko puta oglasiti zvučnim signalom.

Napomena: regulator nemojte okretati u položaj „OFF“ (isključeno) prije nego što cijeli postupak završi (čut ćete zvučni signal).

- 7 Ako nakon dovršetka pripreme tjestenine primijetite ostatke tijesta unutar komore, regulator najprije možete okrenuti u položaj za isključivanje (OFF), a zatim u položaj za dodatno istiskivanje. Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste pokrenuli program za dodatno istiskivanje. (Sl. 35)

Napomena

- Na površini tjestenine možda će se vidjeti fine niti. To je potpuno normalno.
- Vrijeme kuhanja tjestenine ovisi o osobnim preferencijama, oblicima tjestenine i broju porcija.

Čišćenje

Važno!

- Prije čišćenja ili rastavljanja aparata okrenite regulator na „OFF“, isključite napajanje i iskopčajte kabel za napajanje.
- Glavnu jedinicu nemojte uranjati u vodu.
- Za čišćenje aparata nemojte upotrebljavati spužvicu za ribanje, lužnata ili abrazivna sredstva (na primjer, benzin, alkohol i propanol).
- Aparat čistite nakon svake uporabe kako biste osigurali njegov pravilan rad.
- Budite naročito oprezni prilikom čišćenja aparata kako se ne biste porezali na oštre rubove.
- Diskovi za oblikovanje i svi odvojivi dijelovi aparata mogu se prati u perilici posuda. Kad ih perete u perilici posuda, svakako odaberite odgovarajući program koji ima maksimalnu temperaturu od 60°C.

- 1 Okrenite regulator na „OFF“ i iskopčajte utikač iz utičnice. (Sl. 36)
- 2 Slijedite korake od 1 do 5 u poglavlju „Rastavljanje i čišćenje prije prve uporabe“.
- 3 Disk za oblikovanje očistite priloženim alatom za čišćenje kako biste uklonili ostatke tijesta. Nakon toga ga možete oprati vodom. (Sl. 37 i 38)
- 4 Sve odvojive dijelove čistite priloženom četkicom za čišćenje u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuda ili ih operite u perilici posuda. Obrišite sve dijelove. (Sl. 39)

Savjet: za čišćenje unutarnjeg dna cijevi za istiskivanje upotrebljavajte šiljasti kraj četke za čišćenje.

- 5 Sve odvojive dijelove operite u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuda ili ih u perilici posuda. Nakon toga obrišite sve dijelove.
- 6 Suhom krpom očistite glavnu jedinicu, regulator i vanjski dio aparata za tjesteninu. (Sl. 40)

Napomena: nakon čišćenja i prije nego što ih spremite pobrinite se da se svi dijelovi i disk za oblikovanje potpuno osuše na zraku. Ponovo sastavite aparat za tjesteninu za sljedeću upotrebu.

Spremanje


- 1 Omotajte kabel za napajanje oko odjeljka za namotavanje kabela. (Sl. 41)
- 2 Osušite diskove za oblikovanje i spremite ih u kutiju za spremanje. (Sl. 42)

Napomena: mali žlijeb u kutiji za spremanje dizajniran je za alat za čišćenje diska za oblikovanje vrlo tankih špageta, koji nije priložen uz ovaj aparat za tjesteninu. Bit će predstavljen i prodat će se zasebno.

- 3 Aparat za tjesteninu nakon uporabe spremite na suho i dobro prozračeno mjesto.

Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su uobičajeni problemi vezani uz uporabu aparata. Ako problem ne možete riješiti pomoću informacija u nastavku, posjetite www.philips.com/support kako biste pronašli popis čestih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem	Uzrok	Rješenje
Aparat se ne oglašava nakon ukopčavanja utikača u zidnu utičnicu.	Utikač nije pravilno ukopčan ili utičnica nije povezana s izvorom napajanja.	Provjerite je li utikač za napajanje pravilno ukopčan i radi li utičnica pravilno.
Aparat ne započinje postupak izrađivanja tjestenine nakon ukopčavanja utikača u zidnu utičnicu.	Niste odabrali program za izrađivanje tjestenine ili niste pritisnuli gumb za pokretanje  .	Odaberite program za izrađivanje tjestenine i pritisnite gumb za pokretanje  .
Nakon pritiska gumba za pokretanje  , aparat se oglašava alarmom i ne radi.	Poklopac komore nije pravilno postavljen.	Pratite upute u korisničkom priručniku kako biste pravilno postavili poklopac komore.
Poklopac komore otvara se iznutra.	U komori za miješanje ima previše brašna.	Maksimalna količina brašna za svaku seriju iznosi 400 g. Ako ste u komoru za miješanje stavili više od 400 g brašna, smanjite količinu i napravite još jednu seriju tjestenine.
	Nije se poštovao omjer brašna i vode naveden u „tablici s omjerom brašna i vode“ nije praćen. Tijesto je previše mokro.	Iskopčajte iz izvora napajanja, očistite aparat za tjesteninu i ponovo slijedite upute u korisničkom priručniku kako biste ponovo pokrenuli izrađivanje tjestenine.
	Poklopac komore nije pravilno postavljen.	Pratite upute u korisničkom priručniku kako biste pravilno postavili poklopac komore.
Tijekom obrade aparat prestaje raditi kad otvorite poklopac.	Iz sigurnosnih razloga aparat uvijek prestaje raditi kad se poklopac otvori tijekom obrade.	Ako trebate nastaviti s prethodnom radnjom, pravilno zatvorite poklopac i pritisnite gumb za pokretanje/ pauziranje.
Tijekom izrađivanja tjestenine aparat prestaje raditi i ne oglašava se alarm.	Aparat za tjesteninu pregrijavao se zbog dugog i neprekidnog rada.	Iskopčajte kabel napajanja i ostavite aparat za tjesteninu da se ohladi. Nemojte premašiti maksimalni radni ciklus od 2 kontinuirana ciklusa bez obzira na to o kojoj se primjeni radi. Kako biste produžili vijek trajanja aparata, možete ga ponovo upotrijebiti 30 minuta nakon 2 kontinuirana radna ciklusa.

Problem	Uzrok	Rješenje
Tijekom izrađivanja tjestenine aparat prestaje raditi i oglašava se alarm.	Nije se poštovao omjer brašna i vode naveden u „tablici s omjerom brašna i vode“ nije praćen. Tijesto je možda previše suho.	Iskopčajte iz izvora napajanja, očistite aparat za tjesteninu i ponovo slijedite upute u korisničkom priručniku kako biste ponovo pokrenuli izrađivanje tjestenine.
	Neki strani predmeti mogu blokirati lopaticu za miješanje.	
	Odabran je pogrešan program.	
Lopatica za miješanje radi u prazno, a tjestenina ne izlazi.	Omjer brašna i vode nije točan.	Iskopčajte utikač iz izvora napajanja i bacite tijesto. Očistite aparat za tjesteninu, pravilno izmjerite sastojke (upotrijebite kuhinjsku vagu za preciznije mjerenje brašna) i ponovo slijedite korisnički priručnik kako biste ponovo pokrenuli izrađivanje tjestenine
	Brašno postaje vlažno nakon dugotrajnog skladištenja.	Upotrijebite svježe ili pravilno pohranjeno brašno.
Tjestenina se lako lomi.	Omjer brašna i vode nije točan.	Iskopčajte utikač iz izvora napajanja i bacite tijesto. Očistite aparat za tjesteninu, pravilno izmjerite sastojke (upotrijebite kuhinjsku vagu za preciznije mjerenje brašna) i ponovo slijedite korisnički priručnik kako biste ponovo pokrenuli izrađivanje tjestenine.
	Niste upotrijebili odgovarajuću vrstu brašna.	Upotrebljavajte višenamjensko brašno ili brašno s većim udjelom bjelancevina (pogledajte poglavlje „Uporaba aparata za tjesteninu“ u korisničkom priručniku ili priloženoj knjižici s receptima).
Tjestenina se lijepi.	Omjer brašna i vode nije točan, u komoru za miješanje ulili ste previše vode.	Brašno i vodu izmjerite priloženim čašicama za brašno i vodu te sukladno „tablici s omjerom brašna i vode“. Za preciznije mjerenje brašna upotrebljavajte kuhinjsku vagu.

Problem	Uzrok	Rješenje
Previše je ostataka tijesta u komori.	Brašno je prije uporabe izloženo vlazi ili je tijesto previše vlažno.	Brašno spremajte na suhom mjestu. Za ponovno pokretanje izrađivanja tjestenine slijedite upute u korisničkom priručniku.
	Tijesto je možda previše suho.	Pazite da svi dijelovi budu čisti prije uporabe.
	Lopatica za miješanje ili komora još uvijek je mokra.	Pazite da svi dijelovi budu potpuno suhi prije uporabe.
	Voda nije dodana pravim redoslijedom. Vrsta brašna nije odgovarajuća.	Slijedite upute u korisničkom priručniku kako biste izradili tjesteninu.
Iz aparata curi mala količina vode.	Voda se dodaje prije početka programa.	Slijedite upute u korisničkom priručniku kako biste dodali vodu odmah nakon pokretanja programa.
Nakon izrađivanja tjestenine komora za miješanje ne može se odvojiti od glavne jedinice ili se cijev za istiskivanje ne može gurnuti iz komore za miješanje.	Aparat je zaustavljen tijekom istiskivanja, prije nego što se izrađivanje tjestenine dovršilo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vratite rastavljene dijelove natrag na mjesto, tako da pravilno sastavite aparat, i okrenite regulator u položaj „OFF”. 2. Ukopčajte, odaberite program za automatsko izrađivanje tjestenine i pritisnite gumb za pokretanje. Ostavite lopaticu za miješanje da se okreće oko 10 sekundi i zatim okrenite regulator u položaj „OFF”. 3. Iskopčajte aparat, rastavite ga i očistite na način opisan u korisničkom priručniku (pogledajte poglavlje „Čišćenje”).

Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!

Norėdami pasinaudoti „Philips“ siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu www.philips.com/welcome.

Dėžės turinys (1 Pav.)

① Pagrindinis įrenginys	⑦ Vandens puodelis
② Vartotojo vadovas	⑧ Formavimo diskas
③ Receptų knyga	A Spagečiai
④ Valymo šepetėlis	B Fetučiniai
⑤ Plokščias valymo įrankis	C Pene makaronai
⑥ Miltų puodelis	D Lazanija/koldūnai

Gaminio apžvalga (2 Pav.)

① Maitinimo laidas	⑨ Išspaudimo strypas
② Laido laikiklis	⑩ Mentelė maišymui
③ Laikymo dėžė	⑪ Paleidimo/pauzės mygtukas
④ Maišymo kamera	⑫ Valdymo rankenėlė
⑤ Maišymo kameros dangtis	⑬ Papildomo išstūmimo nustatymas
⑥ Formavimo diskas	⑭ IŠJUNGTA
⑦ Formavimo disko laikiklis	⑮ Automatinio veikimo nustatymas
⑧ Išspaudimo vamzdelis	

Išmontavimas ir valymas prieš pirmąjį naudojimą

Svarbu:

- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, nuimkite ir saugiai išmeskite visas pakavimo medžiagas ir (arba) reklamines etiketes.
- Išimkite visas nuimamas dalis ir priedus, nuplaukite ir kruopščiai išdžiovinkite visas dalis ir priedus (žr. skyrių „Valymas“).
- Pagrindiniam įrenginiui, maitinimo laidui ar maitinimo kištukui valyti nenaudokite vandens ir jų nemirkykite.
- Nenaudokite šveitimo kempinėlių ar panašių valymo priemonių, nes jos gali subraižyti plastikinį paviršių bei dėl to gali sutrumpėti prietaiso makaronams gaminti naudojimo trukmė.
- Formavimo diskus ir visas nuimamas prietaiso dalis galima plauti indaplovėje. Plaudami juos indaplovėje būtinai pasirinkite tinkamą programą, kurios didžiausia temperatūra yra ne aukštesnė nei 60°C.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.

48 LIETUVIŠKAI

- 1 Patraukite dangtį, kad jį atrakintumėte, tada nuimkite dangtį nuo maišymo kameros. (3 Pav.)
- 2 Ištraukite maišymo kamerą iš pagrindinio įrenginio. (4 Pav.)
- 3 Pasukite formavimo disko laikiklį prieš laikrodžio rodyklę, kad jį nuimtumėte nuo maišymo kameros išleidimo angos. (5 Pav.)
- 4 Įkiškite pirštą į maišymo kamerą ir išstumkite išspaudimo vamzdelį į išorę, kad ištrauktumėte jį iš maišymo kameros angos. Nuimkite formavimo diską ir ištraukite išspaudimo strypą iš išspaudimo vamzdelio. (6 Pav.)
- 5 Iš maišymo kameros išimkite maišymo mentelę. (7 Pav.)
- 6 Nuplaukite visas nuimamas dalis ir priedus, sausai juos nuvalykite. (8 ir 9 Pav.)

Surinkimas

- 1 Užstumkite maišymo kamerą ant pagrindinio įrenginio. (10 Pav.)

Pastaba. Įsitikinkite, kad pagrindinio įrenginio tvirtinimo svirtys ❶ pritvirtintos į maišymo kameros dugną nukreiptomis angomis.

- 2 Įdėkite maišymo mentelę į maišymo kamerą, kaip parodyta paveikslėlyje. (11 Pav.)
- 3 Į maišymo kamerą įdėkite išspaudimo vamzdelį. (12 Pav.)

Pastaba. Įdėję vamzdelį į kamerą įsitikinkite, kad didžioji išspaudimo vamzdelio anga yra nukreipta į viršų.

- 4 Įdėkite išspaudimo strypą į maišymo kamerą. Įsitikinkite, kad išspaudimo strypas iki galo įslydo per išspaudimo vamzdelį ir maišymo mentelę į pagrindinio įrenginio veleną.

Pastaba. Šiek tiek pasukite maišymo mentelę, kad įsitikintumėte, kad išspaudimo strypas tinkamai prijungtas prie pagrindinio įrenginio veleno ❶. (13 Pav.)

- 5 Pritvirtinkite formavimo diską prie maišymo kameros išleidimo angos. (14 Pav.)

Pastaba:

- Įsitikinkite, ar plokščioji formavimo disko pusė nukreipta į išorę.
- Įsitikinkite, kad formavimo diskas telpa išspaudimo strypo tvirtinimo vietoje.
- Kai tvirtinate formavimo diską prie maišymo kameros išleidimo angos, įsitikinkite, kad formavimo disko rodyklė nukreipta į viršų. Ypatingą dėmesį atkreipkite į lazanijos/koldūnų formavimo diską. Tokiu būdu įsitikinsite, kad lazanijos lakšto išleidimo anga yra viršuje. (15 Pav.)

- 6 Spauskite formavimo diską per formavimo disko laikiklio angą, tada sumontuokite laikiklį ant maišymo kameros išleidimo angos. Pasukite laikiklį pagal laikrodžio rodyklę, kad jis tvirtai užsifikuotų. (16 Pav.)

Visada pritvirtinkite formavimo diską prie maišymo kameros išleidimo angos prieš sumontuodami formavimo disko laikiklį. Niekada nedėkite formavimo disko į formavimo disko laikiklį ir nemontuokite jų ant maišymo kameros išleidimo angos vienu metu. (17 Pav.)

- 7 Uždėkite dangtį ant maišymo kameros. (18 Pav.)

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

Makaronų gaminimo prietaiso naudojimas

Svarbu

- Padėkite gaminį ant lygaus paviršiaus ir pasistenkite, kad stalas nedrebėtų ir nevibruotų.
- Prieš įjungdami į elektros tinklą įsitikinkite, kad visos dalys yra tinkamai sumontuotos.
- Įpilkite ne mažiau nei 200g (1 pridedamas miltų puodelis) ir ne daugiau nei 400g (2 pridedami miltų puodeliai) miltų į kamerą.
- Prietaisui pradėjus minkyti, lėtai pilkite skystį per vandeniui skirtą angą.
- Jei norite išpilti pasvertus miltus prieš apdorodami kitą porciją, ištuštinkite kamerą ir iš naujo paleiskite prietaisą, atjungdami jį nuo elektros tinklo ir vėl prijungdami.
- Į makaronų gaminimo prietaisą nedėkite jokių produktų, karštesnių nei 60°C, ir nelaikykite makaronų gaminimo prietaiso karštoje aplinkoje (60°C), pvz., sterilizavimo aplinkoje, kurioje naudojama aukšta temperatūra. Dėl to prietaisas deformuos.
- Nepilkite skysčio į maišymo kamerą, kol nepradės veikti makaronų gaminimo prietaisas.
- Prieš įjungdami prietaisą į elektros tinklą įsitikinkite, kad formavimo diskas ir formavimo disko laikiklis yra tinkamai surinkti.

Miltų paruošimas ir svėrimas

- 1 Pasemkite vieną pilną puodelį miltų naudodami pridedamą miltų puodelį. Nubraukite miltų perteklių nuo puodelio krašto su pridedamu plokščiu valymo įrankiu. 1 pilnas puodelis miltų sveria apie 200g, o 2 pilni puodeliai miltų sveria apie 400g. (19 Pav.)

Pastaba:

- Nekratykite ir nedaužykite miltų puodelio, kad nubertumėte miltų perteklių. Tai turės įtakos miltų svoriams.
- Norėdami tiksliau pasverti, naudokite virtuvines svarstyklas. (20 Pav.)
- Iš 200 g miltų pagaminama apie 200g šviežių makaronų. Iš 400g miltų pagaminama apie 450g šviežių makaronų.

- 2 Patraukite dangtį, kad jį atrakintumėte, tada nuimkite dangtį nuo maišymo kameros. (21 Pav.)
- 3 Supilkite miltus į kamerą. Jei norite pagaminti 2–3 porcijas, įpilkite antrą puodelį miltų, nes iš viso jums reikės 2 puodelių (~ 400g) miltų. (22 Pav.)

Pastaba:

- Šiuo metu nepilkite skysčio į maišymo kamerą. Skystį pilkite tik pradėjus veikti makaronų gaminimo prietaisui.
- Į kamerą nepilkite mažiau nei 200g arba daugiau nei 400g miltų. Jei į kamerą įpilsite per mažai arba per daug miltų, prietaisas gali neveikti.
- Nepilkite miltų į išspaudimo vamzdelio angą, nes miltai išspaudimo vamzdelyje nebus tolygiai sumaišyti. (23 Pav.)

Skysčio paruošimas ir matavimas

- 1 Įsitikinkite, kad matuojate skysčio tūrį ant plokščio paviršiaus akių lygyje. (24 Pav.)

Pastaba:

- nepilkite skysčio į maišymo kamerą, kol nepradės veikti makaronų gaminimo prietaisas.

Ant pridedamo vandens puodelio yra 2 vandens ženklai.

- Jei naudojate universalų miltų ir kiaušinių mišinį paprastiems makaronams su kiaušiniiais/lazanijai gaminti, žiūrėkite į A pusę su dviem skysčio lygiais. (26 Pav.)

50 LIETUVIŠKAI

- 1 lygis (80 ml): reikalingas kiaušinių mišinio kiekis 1 puodeliui miltų.
- 2 lygis (160 ml): reikalingas kiaušinių mišinio kiekis 2 puodeliams miltų.
- ❶ Norėdami pagaminti kiaušinių mišinį paprastiems makaronams su kiaušiais, įmuškite 1 kiaušinį į vandens puodelį. Įpilkite vandens iki reikiamo kiekio, nurodyto A pusėje, tada suplakite vandenį ir kiaušinį, kad juos sumaišytumėte. (27 Pav.)
- ❷ Jei makaronams gaminti naudojate šiuos miltų ir skysčio derinius, žr. B pusę, kurioje nurodyti konkretūs tūriai. (28 Pav.)
 - Universalūs miltai, sumaišyti su gryno vandens ir daržovių sulčių mišiniu.
 - Įvairūs kiti miltai (kaip parodyta šiose lentelėse) sumaišyti su kiaušinių mišinio, gryno vandens ir daržovių sulčių mišiniu.

Toliau pateiktose lentelėse rasite išsamiai nurodytus vandens ir miltų santykius.

Pastaba. Šiose lentelėse nurodytas miltų ir skysčių santykis 200g miltų. Naudodami 400g miltų makaronams gaminti, padvigubinkite skysčio tūrį (įskaitant kiaušinį), kad gautumėte tinkamą miltų ir skysčio santykį.

- ❶ Naudodami kiaušinių mišinį makaronams gaminti, įmuškite 1 kiaušinį į vandens puodelį. Įpilkite vandens iki reikiamo kiekio, kaip parodyta toliau, tada suplakite vandenį ir kiaušinį, kad juos sumaišytumėte. (29 Pav.)

Miltai	Kiaušinių mišinys (ml)	Vandens puodelis
Kietieji kviečiai (150g manų kruopų miltų + 50g universalių miltų)*	85	B pusė
200g nesmulkintų kviečių	90	
200g speltų	95	
200g duonos miltų	85	
Soba (130g grikių miltų + 70g universalių miltų)*	85	

- ❶ Naudodami gryną vandenį makaronams gaminti, įpilkite vandens iki reikiamo kiekio, kaip parodyta toliau.

Miltai	Grynas vanduo (ml)	Vandens puodelis
200g universalių miltų	75	B pusė
Kietieji kviečiai (150g manų kruopų miltų + 50g universalių miltų)*	75	
200g nesmulkintų kviečių	85	
200g speltų	80	

- ❶ Naudojant daržovių sultis (įskaitant 1 kiaušinį) makaronams gaminti, įmuškite 1 kiaušinį į vandens puodelį. Įpilkite daržovių sulčių iki reikiamo kiekio, tada suplakite sultis ir kiaušinį, kad juos sumaišytumėte.

Miltai	Špinatų sultys (įskaitant 1 kiaušinį) (ml)	Burokėlių sultys (įskaitant 1 kiaušinį) (ml)	Morkų sultys (įskaitant 1 kiaušinį) (ml)	Vandens puodelis
200g universalių miltų	85	85	85	B pusė
Kietieji kviečiai (150g manų kruopų miltų + 50g universalių miltų)*	85	85	85	

Pastaba

- Norėdami tiksliau pasverti, naudokite virtuvines svarstykles.
- Naudodami ankštinių augalų miltus, naudokite 10–20 ml mažiau vandens nei su kvietiniais miltais. Pokyčiai priklausomai nuo miltų rūšies. Norint gerai pagamintų makaronų, svarbu, kad tešlos konsistencija būtų labai puri, nepriklausomai nuo naudojamų miltų.

Svarbu!

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

Pastaba

- Norint gauti gerų rezultatų, būtina minkymo kameroje suminkyti purią tešlą. Jei tešla atrodo puri, receptas bus sėkmingas. Receptas bus nesėkmingas, jei tešla per drėgna (atrodo kaip visiems pažįstama tešlos konsistencija) arba per sausa (kai tešloje matoma daug miltų).
- Sezoniniai pokyčiai ir produktų iš skirtingų regionų naudojimas gali turėti įtakos miltų ir vandens santykiui. Santykį galite koreguoti pagal rekomenduojamą proporciją.
- Gamindami makaronus be glitimo ar sausinius, nesilaikykite prietaiso nurodyto rekomenduojamo skysčio kiekio.
- Naudojant ankštinių augalų miltus ar miltus be glitimo, reikia mažiau vandens nei rekomenduojama. Šiuose receptuose galite naudoti apie 10–20 ml mažiau, tačiau, kaip minėta pirmiau, pokyčiai priklauso nuo miltų rūšies.
- „Glitimas“ yra rišamoji medžiaga, kuri užtikrina, kad makaronai lengvai nesulūžtų. Miltuose be glitimo nėra rišamosios medžiagos, todėl į juos reikia dėti tirštinio, kuris veikia kaip rišamoji medžiaga, pvz., kiaušinių arba ksantano dervos. Įvairių rūšių miltai be glitimo makaronams gaminti naudojami skirtingai. Kai kurie miltai netinka makaronams gaminti, pvz., kokosų miltai, kai kurios miltų rūšys tinka puikiai, pvz., kvinojos ir grikių.
- Gamindami makaronus su kiaušiniais ar daržovių makaronus įsitikinkite, tolygiai išplakėte kiaušinių mišinį ar daržovių sultis su vandeniu prieš pildami į kamerą per angą dangtyje. Įdėdami produktų įsitikinkite, kad produktai yra skysti.
- Papildomų makaronų receptų variantų ieškokite teikiamoje receptų knygoje.

Makaronų gamybos programos paleidimas**Svarbu**

- Nesirinkite papildomo išstūmimo programos, jei tešla nebaigta maišyti. Priešingu atveju galite sugadinti makaronų gaminimo prietaisą arba gali sutrumpėti jo naudojimo trukmė.
- Neatjunkite maitinimo laido, kol nebaigtas apdorojimas. Jei turite sustabdyti makaronų gaminimo procesą, pasukite valdymo rankenėlę į padėtį „OFF“, kad sustabdytumėte darbą, tada prieš atlikdami kitus veiksmus atjunkite maitinimo laidą nuo lizdo.
- Kad ir ką darytumėte, neviršykite maksimalaus nepertraukiamo naudojimo laiko – 2 ciklų. Norėdami, kad prietaisas tarnautų ilgiau, po 30 min., 2 nepertraukiamų veikimo ciklų, galite iš naujo paleisti prietaisą.
- Jei ketinate prietaisą naudoti nuolatos, kaskart panaudoję nuvalykite formavimo diską prie prietaiso pridėtu valymo įrankiu. Kad būtų lengviau valyti, nemerkitė formavimo disko tiesiai į vandenį.

52 LIETUVIŠKAI

- 1 Įjunkite prietaiso kištuką į elektros lizdą. Iš makaronų gaminimo prietaiso vieną kartą pasigirs garsinis signalas. (30 Pav.)

Pastaba. Prieš įjungdami į elektros tinklą įsitikinkite, kad visos dalys yra tinkamai sumontuotos.

- 2 Uždėkite dangtį ant maišymo kameros. (31 Pav.)

Pastaba. Prietaisas ne pradės veikti, jei kameros dangtis nebus tinkamai uždarytas. Jei atidarysite kameros dangtį makaronų gamybos metu, prietaisas automatiškai nustos veikti.

- 3 Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte automatinį makaronų gaminimą, tada paspauskite paleidimo/pauzės mygtuką. (32 Pav.)

Pastaba. Visas darbo procesas (įskaitant minkymą ir išstūmimą) trunka apie 12 min., jei naudojama 200g miltų, ir 18 min., jei naudojama 400g miltų.

- 4 Prasidėjus minkymui, lėtai pilkite skystį per visą dangčio angos ilgį. (33 Pav.)

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

- 5 Makaronų gaminimo prietaisui baigus minkyti, jis keletą kartų supypsės ir po kelių sekundžių bus pradėtas makaronų išstūmimas. Padėkite indą tiesiai po išleidimo anga. Valymo įrankiu supjaustykite makaronus norimu ilgiu. (34 Pav.)

Pastaba

- Jei skysčio ir miltų santykis yra neteisingas, makaronų išstumti nepavyks. Tokiu atveju iš naujo paruoškite produktus.
- Norėdami pjaustyti makaronus, stumkite valymo įrankį žemyn.

- 6 Pabaigęs išstūmimą prietaisas kelis kartus supypsės.

Pastaba. Nesukite valdymo rankenėlės į „OFF“ padėtį, kol nebus baigtas visas procesas (išgirsite pyptelėjimą).

- 7 Pabaigus gaminti makaronus, jei kameros viduje pastebėjote tešlos likučių, pirmiausia pasukite valdymo rankenėlę į „OFF“ padėtį, tada pasukite valdymo rankenėlę į papildomo išstūmimo padėtį. Paspauskite paleidimo/pauzės mygtuką, kad paleistumėte papildomo išstūmimo programą. (35 Pav.)

Pastaba

- Ant makaronų paviršiaus galite rasti smulkių makaronų siūlų. Tai normalu.
- Makaronų virimo laikas skiriasi priklausomai nuo asmeninių pageidavimų, makaronų formų ir porcijų skaičiaus.

Valymas

Svarbu

- Prieš valydami ar išmontuodami šį prietaisą, pasukite valdymo rankenėlę į padėtį „OFF“, atjunkite maitinimą ir ištraukite maitinimo laidą iš lizdo.
- Nemerkite pagrindinio įrenginio į vandenį.
- Prietaisui valyti nenaudokite metalinio šveistuko, šarminių valiklių arba abrazyvinių valiklių (pvz., benzino, alkoholio ir propanolio).
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą jį išvalykite, nes prietaisas gali tinkamai nebeveikti.
- Būkite itin atsargūs valydami prietaisą, kad neįsijautumėte į aštirus kraštus.
- Formavimo diskus ir visas nuimamas prietaiso dalis galima plauti indaplovėje. Plaudami juos indaplovėje būtinai pasirinkite tinkamą programą, kurios didžiausia temperatūra yra ne aukštesnė nei 60°C.

- 1 Pasukite valdymo rankenėlę į padėtį „OFF“ ir atjunkite kištuką nuo maitinimo lizdo. (36 Pav.)
- 2 Atlikite 1–5 veiksmus, nurodytus skyriuje „Išmontavimas ir valymas prieš pirmą naudojimą“.
- 3 Nuvalykite formavimo diską pridėdamu valymo įrankiu, kad pašalintumėte tešlos likučius. Po to galite jį nuplauti vandeniu. (37 ir 38 Pav.)
- 4 Naudokite pridėdamą valymo šepetėlį, kad naudodami indų plovimo skystį bei šiltą vandenį nuplautumėte visas nuimamas dalis arba plaukite indaplovėje. Sausai nuvalykite visas dalis. (39 Pav.)

Patarimas. Naudokite smailų valymo šepetėlio galą, kad išvalytumėte vidinį išspaudimo vamzdelio dugną.

- 5 Visas nuimamas dalis nuplaukite naudodami indų plovimo skystį bei šiltą vandenį arba plaukite indaplovėje. Po to sausai nuvalykite visas dalis.
- 6 Naudokite sausą skudurėlį pagrindiniam įrenginiui, valdymo rankenėlei ir makaronų gaminimo prietaiso išorei valyti. (40 Pav.)

Pastaba. Baigę valyti ir prieš padėdami į laikymo vietą įsitikinkite, kad visos dalys ir formavimo diskas yra tikrai sausi. Surinkite makaronų gaminimo prietaisą, kad galėtumėte naudoti kitą kartą.

Laikymas




- 1 Apvyniokite maitinimo laidą aplink laido laikiklį. (41 Pav.)
- 2 Išdžiovinkite formavimo diskus ir laikykite juos laikymo dėžutėje. (42 Pav.)

Pastaba. Mažas griovelis laikymo dėžutėje yra skirtas itin plonų makaronų formavimo disko valymo įrankiui, kuris nepridedamas prie šio makaronų gaminimo prietaiso, laikyti. Jis bus tiekiamas rinkai ir parduodamas atskirai.

- 3 Panaudoję laikykite makaronų gaminimo prietaisą sausoje, gerai vėdinamoje vietoje.

Trikčių diagnostika ir šalinimas

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

Problema	Priežastis	Sprendimas
Ijungus kištuką į sieninį lizdą, prietaisas neskleidžia jokio garso.	Kištukas nėra tinkamai prijungtas arba lizdas nėra prijungtas prie maitinimo šaltinio.	Patikrinkite, ar tinkamai prijungtas maitinimo kištukas ir ar tinkamai veikia maitinimo lizdas.
Ijungus kištuką į sieninį lizdą, prietaisas nepradedą gaminti makaronų.	Nepasirinkote makaronų gaminimo programos arba nepaspaudėte paleidimo mygtuko  .	Pasirinkite makaronų gaminimo programą ir paspauskite paleidimo mygtuką  .
Paspaudus paleidimo mygtuką  prietaisas skleidžia įspėjimo garsus ir neveikia.	Netinkamai uždėtas kameros dangtis.	Įsitikinkite, kad laikotės naudotojo vadovo nurodymų ir tinkamai uždėjote kameros dangtį.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Kameros dangtis atidaromas iš vidaus.	Maišymo kameroje yra per daug miltų.	Didžiausias kiekvienai partijai naudojamų miltų kiekis yra 400g. Jei į maišymo kamerą įpylėte daugiau nei 400g miltų, sumažinkite kiekį ir pagaminkite kitą makaronų porciją.
	Nebuvo laikomasi „Miltų ir vandens santykių lentelėje“ nurodyto miltų ir vandens santykio. Tešla per drėgna.	Atjunkite maitinimo šaltinį, išvalykite makaronų gaminimo prietaisą ir dar kartą vadovaukitės naudotoju vadovu, kad iš naujo pradėtumėte gaminti makaronus.
	Netinkamai uždėtas kameros dangtis.	Įsitikinkite, kad laikotės naudotojo vadovo nurodymų ir tinkamai uždėjote kameros dangtį.
Gaminimo metu prietaisas nustoja veikti atidarius dangtį.	Dėl saugumo prietaisas visada nustoja veikti, kai gaminimo metu atidaromas dangtis.	Jei norite tęsti darbą, tinkamai uždarykite dangtį ir paspauskite paleidimo/pauzės mygtuką.
Makaronų gaminimo metu prietaisas nustoja veikti ir nepasigirta joks įspėjamasis garsas.	Makaronų gaminimo prietaisas perkaito dėl ilgo ir nuolatinio darbo.	Atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio ir leiskite makaronų gaminimo prietaisui atvėsti. Kad ir ką darytumėte, neviršykite maksimalaus nepertraukiamo naudojimo laiko – 2 ciklų. Norėdami, kad prietaisas tarnautų ilgiau, po 30 min., 2 nepertraukiamų veikimo ciklų, galite iš naujo paleisti prietaisą.
Makaronų gaminimo metu prietaisas nustoja veikti ir pasigirta įspėjamieji garsai.	Nebuvo laikomasi „Miltų ir vandens santykių lentelėje“ nurodyto miltų ir vandens santykio. Tešla gali būti per sausa.	Atjunkite maitinimo šaltinį, išvalykite makaronų gaminimo prietaisą ir dar kartą vadovaukitės naudotoju vadovu, kad iš naujo pradėtumėte gaminti makaronus.
	Maišymo mentelę gali užblokuoti kai kurie pašaliniai daiktai.	
	Pasirinkta netinkama programa.	

Problema	Priežastis	Sprendimas
Maišymo mentelė veikia tuščiaja eiga ir makaronai neištumiami.	Neteisingas miltų ir vandens santykis.	Atjunkite kištuką nuo maitinimo šaltinio ir išmeskite tešlą. Išvalykite makaronų gaminimo prietaisą, teisingai pamatuokite produktus (tiksliau pasverkite naudodami virtuvines svarstykles) ir dar kartą vadovaukitės naudotojo vadovu, kad iš naujo pradėtumėte gaminti makaronus.
	Ilgai laikant miltai tampa drėgni.	Naudokite šviežius arba tinkamai laikomus miltus.
Makaronai lengvai lūžta.	Neteisingas miltų ir vandens santykis.	Atjunkite kištuką nuo maitinimo šaltinio ir išmeskite tešlą. Išvalykite makaronų gaminimo prietaisą, teisingai pamatuokite produktus (tiksliau pasverkite naudodami virtuvines svarstykles) ir dar kartą vadovaukitės naudotojo vadovu, kad iš naujo pradėtumėte gaminti makaronus.
	Naudojote netinkamos rūšies miltus.	Naudokite universalius miltus arba miltus, kuriuose yra daugiau baltymų (žr. naudotojo vadovo skyrių „Makaronų gaminimo prietaiso naudojimas“ arba pridedamą receptų knygą).
Makaronai sulimpa.	Neteisingas miltų ir vandens santykis, į maišymo kamerą įpilta per daug vandens.	Išmatuokite miltų ir vandens kiekį naudodami teikiamus miltų ir vandens puodelius pagal „Miltų ir vandens santykių lentelę“. Norėdami tiksliau pasverti miltus, naudokite virtuvines svarstykles.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Kameros viduje per daug tešlos likučių.	Arba prieš naudojimą miltuose susikaupė drėgmė, arba tešla yra per drėgna.	Miltus laikykite sausiai. Laikykitės naudotojo vadovo instrukcijų, norėdami iš naujo gaminti makaronus.
	Tešla gali būti per sausa.	Prieš naudodami įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios.
	Maišymo mentelė arba kamera vis dar šlapia.	Prieš naudodami įsitikinkite, kad visos dalys yra tikrai sausos.
	Vanduo įpiltas neteisinga tvarka. Netinkama miltų rūšis.	Laikykitės naudotojo vadovo instrukcijų, norėdami gaminti makaronus.
Iš prietaiso išteka nedidelis kiekis vandens.	Vanduo įpilamas prieš paleidžiant programą.	Laikykitės instrukcijų vadovo ir pilkite vandenį iškart paleidę programą.
Baigus gaminti makaronus, maišymo kameros negalima nuimti nuo pagrindinio įrenginio arba išspaudimo vamzdelio negalima išstumti iš maišymo kameros.	Prietaisas sustabdomas išstūmimo metu iki galo nepabaigus makaronų gaminimo proceso.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sumontuokite išardytas dalis į vietą, kad prietaisas būtų tinkamai sumontuotas, ir pasukite valdymo rankenėlę į „OFF“ padėtį. 2. Prijunkite prie elektros lizdo, pasirinkite automatinę makaronų gaminimo programą ir paspauskite paleidimo mygtuką. Leiskite maišymo mentelei suktis maždaug 10 sek., tada pasukite valdymo rankenėlę į „OFF“ padėtį. 3. Atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo, išardykite ir išvalykite prietaisą, kaip aprašyta naudotojo vadove (žr. skyrių „Valymas“).

Вовед

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!

За да ја искористите целосната поддршка што ја нуди Philips, регистрирајте го вашиот производ на www.philips.com/welcome.

Содржина на пакувањето (Сл. 1)

① Главна единица	⑦ Чаша за вода
② Упатство за користење	⑧ Диск за обликување
③ Книга со рецепти	A Диск за шпагети
④ Четка за чистење	B Фетучини
⑤ Рамна алатка за чистење	C Пене
⑥ Чаша за брашно	D Лазањи/Кнедли

Преглед на производот (Сл. 2)

① Кабел за напојување	⑨ Цилиндар за цедење
② Дел за намотување на кабелот	⑩ Лопатка за мешање
③ Преграда за складирање	⑪ Копче за започнување/паузирање
④ Комора за мешање	⑫ Тркалце за контрола
⑤ Капак на комората за мешање	⑬ Поставка за дополнително обликување
⑥ Диск за обликување	⑭ Исклучено
⑦ Држач на дискот за обликување	⑮ Поставка за автоматско работење
⑧ Цевка за цедење	

Расклопување и чистење пред првата употреба

Важно:

- Пред првата употреба на апаратот, отстранете и безбедно фрлете ја амбалажата и/или промотивните етикети.
- Извадете ги сите отстранливи делови и додатоци, а потоа измијте ги и темелно исушете ги (погледнете го поглавјето „Чистење“).
- Немојте да користите вода за плакнење или потопување на главната единица, кабелот за напојување или приклучокот за напојување.
- Не користете сунѓерчиња за триење или слични средства за чистење бидејќи ќе ја изгребат пластичната површина и ќе влијаат врз работниот век на апаратот за тестенини.
- Диските за обликување и сите отстранливи делови на апаратот може да се мијат во машина за садови. Кога ги миете во машина за садови, не заборавајте да ја изберете соодветната програма што има максимална температура до 60°C.

58 МАКЕДОНСКИ

- Овој апарат е наменет само за употреба во домаќинства.

- 1 Повлечете го капакот за да го отклучите, па отстранете го капакот од комората за мешање. (Сл. 3)
- 2 Лизгајте ја комората за мешање за да ја извадите од главната единица. (Сл. 4)
- 3 Вртете го дискот за обликување во спротивна насока од стрелките на часовникот за да го отстраните од излезот на комората за мешање. (Сл. 5)
- 4 Ставете го прстот во комората за мешање и туркајте ја цевката за цедење нанадвор за да ја извадите од излезот на комората за мешање. Откачете го дискот за обликување, па повлечете го цилиндарот за цедење од цевката за цедење. (Сл. 6)
- 5 Извадете ја лопатката за мешање од комората за мешање. (Сл. 7)
- 6 Исчистете ги сите отстранливи делови и додатоци, па избришете ги со сува крпа. (Сл. 8 и 9)

Склопување

- 1 Лизгајте ја комората за мешање за да ја поставите на главната единица. (Сл. 10)

Забелешка: проверете дали рачките за прицврстување **1** на главната единица влегуваат во отворите на долниот дел од комората за мешање.

- 2 Ставете ја лопатката за мешање во комората за мешање како што е прикажано на сликата. (Сл. 11)
- 3 Вметнете ја цевката за цедење во комората за мешање. (Сл. 12)

Забелешка: проверете дали големиот отвор на цевката за цедење е свртен нагоре кога ќе ја вметнете цевката во комората.

- 4 Вметнете го цилиндарот за цедење во комората за мешање. Проверете дали цилиндарот за цедење влегува целосно низ цевката за цедење, лопатката за мешање и во оската на главната единица.

Забелешка: малку завртете ја лопатката за мешање за правилно да го поврзете цилиндарот за цедење со оската **1** во главната единица. (Сл. 13)

- 5 Прикачете го дискот за обликување на излезот од комората за мешање. (Сл. 14)

Забелешка:

- Проверете дали рамната страна на дискот за обликување е свртена нанадвор.
- Проверете дали дискот за обликување влегува во точката за прицврстување на цилиндарот за цедење.
- Проверете дали стрелката на дискот за обликување е свртена нагоре кога ќе го прикачите на излезот од комората за мешање. Бидете особено внимателни кога ќе го правите истото за дискот за обликување лазањи/кнедли. Ова се прави за да отворот на кората лазањи биде на горната страна. (Сл. 15)

- 6 Притиснете го дискот за обликување низ отворот на држачот на дискот за обликување, па поставете го држачот на излезот од комората за мешање. Завртете го држачот во насока на стрелките на часовникот за да го прицврстите. (Сл. 16)

Секогаш прикачувајте го дискот за обликување на излезот од комората за мешање пред да го поставите држачот на дискот за обликување. Никогаш немојте да го ставате дискот за обликување во држачот на дискот за обликување и да ги поставувате на излезот од комората за мешање во исто време. (Сл. 17)

- 7 Прикачете го капакот на комората за мешање. (Сл. 18)

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

Употреба на апаратот за тестенини

Важно

- Поставете го производот на рамна површина за да спречите тресење или вибрирање на масата.
- Проверете дали сите делови се правилно поставени пред да го приклучите апаратот.
- Не ставајте помалку од 200 g (1x чаша за брашно што се испорачува) или повеќе од 400 g (2x чаши за брашно) брашно во комората.
- Бавно сипувајте ја течноста низ отворот за вода кога апаратот ќе започне со месење.
- Ако сакате да го отстраните измереното брашно пред обработката на следната група состојки, испразнете ја комората и рестартирајте го апаратот со исклучување и повторно приклучување во штекер.
- Во апаратот за тестенини немојте да ставате состојки чија температура е 60°C или повисока и немојте да го ставате апаратот во опкружувања со висока температура (60°C), на пример стерилизација со висока температура. Тоа ќе го деформира апаратот.
- Не сипувајте течност во комората за мешање пред да почне да работи апаратот за тестенини.
- Проверете дали дискот за обликување и држачот на дискот за обликување се правилно поставени пред да го приклучите апаратот во штекер.

Подготовка и мерење на брашното

- 1 Целосно наполнете ја испорачаната чаша со брашно. Отстранете го вишокот брашно од работ на чашата со испорачаната рамна алатка за чистење. 1 полна чаша брашно тежи приближно 200 g, а 2 полни чаши брашно тежат приближно 400 g. (Сл. 19)

Забелешка:

- Немојте да ја тресете или удирате чашата со брашно за да го отстраните вишокот брашно. Тоа ќе влијае врз тежината на брашното.
- Користете кујнска вага за попрецизно мерење на брашното. (Сл. 20)
- Со 200 g брашно се добиваат 200 g свежи тестенини/нудли. Со 400 g брашно се добиваат 450 g свежи тестенини/нудли.

- 2 Повлечете го капакот за да го отклучите, па отстранете го капакот од комората за мешање. (Сл. 21)
- 3 Ставете го брашното во комората. Ако сакате да направите 2-3 порции, додајте втора чаша брашно бидејќи ќе ви требаат вкупно 2 чаши брашно (~400 g). (Сл. 22)

Забелешка:

- Не сипувајте течност во комората за мешање во оваа фаза. Сипувајте течност само откако апаратот за тестенини ќе почне да работи.
- Не ставајте помалку од 200 g или повеќе од 400 g брашно во комората. Ако ставите премалку или премногу брашно во комората, апаратот може да не работи.
- Немојте да го ставате брашното во отворот на цевката за цедење, во спротивно брашното во цевката за цедење нема да се измеша рамномерно. (Сл. 23)

Подготовка и мерење на течноста

- 1 Измерете ја количината на течност на нивото на вашите очи на рамна површина. (Сл. 24)

Забелешка:

- Не сипувајте течност во комората за мешање пред да почне да работи апаратот за тестенини.

Има 2 вида ознаки за вода на испорачаната чаша за вода.

- Кога користите сенаменско брашно и смеса од јајца за да направите обични тестенини со јајца/лазањи, погледнете ја страната А со две нивоа за течност. (Сл. 26)
 - Ниво 1 (80 ml): потребна количина на смеса од јајца за 1 чаша брашно.
 - Ниво 2 (160 ml): потребна количина на смеса од јајца за 2 чаши брашно.
- За да направите смеса од јајца за обични тестенини со јајца, скршете 1 јајце во чашата за вода. Додајте ја потребната количина на вода што е прикажано на страната А, па изматете ги водата и јајцето за да се соединат. (Сл. 27)
- Кога ги користите следните комбинации на брашно и течност за да направите тестенини, погледнете ја страната В со специфична количина. (Сл. 28)
 - Сенаменско брашно измешано со смеса од чиста вода/сок од зеленчук.
 - Различни други видови брашно (како што е прикажано на следните табели) измешани со смеса од јајца/чиста вода/сок од зеленчук.

Проверете ги следните табели за детален сооднос на вода и брашно.

Забелешка: овие табели го прикажуваат соодносот на брашно и течност кога користите 200 g брашно. Кога користите 400 g брашно за да направите тестенини, двојно зголемете ја количината на течност (вклучувајќи ги и јајцата) за да добиете соодветен сооднос на брашно и течност.

- Кога користите смеса од јајца за да направите тестенини, скршете 1 јајце во чашата за вода. Додајте ја потребната количина на вода што е прикажана подолу, па изматете ги водата и јајцето за да се соединат. (Сл. 29)

Брашно	Смеса од јајца (ml)	Чаша за вода
Дурум (гриз 150 g + сенаменско брашно 50 g)*	85	Страна В
Интегрално 200 g	90	
Спелта 200 g	95	
Наменско брашно за леб 200 g	85	
Соба (брашно од хелда 130 g + сенаменско брашно 70 g)*	85	

- Кога користите чиста вода за правење тестенини, додајте ја потребната количина на вода што е прикажана подолу .

Брашно	Чиста вода (ml)	Чаша за вода
Сенаменско брашно 200 g	75	Страна В
Дурум (гриз 150 g + сенаменско брашно 50 g)*	75	
Интегрално 200 g	85	
Спелта 200 g	80	

- Кога користите сок од зеленчук (и 1 јајце) за да направите тестенини, скршете 1 јајца во чашата за вода. Додајте ја потребната количина на сок од зеленчук што е прикажана подолу, па изматете ги сокот и јајцето за да се соединат.

Брашно	Сок од спанаќ (и 1 јајце) (ml)	Сок од цвекло (и 1 јајце) (ml)	Сок од моркови (и 1 јајце) (ml)	Чаша за вода
Сенаменско брашно 200 g	85	85	85	Страна В
Дурум (гриз 150 g + сенаменско брашно 50 g)*	85	85	85	

Забелешка

- Користете кујнска вага за попрецизно мерење на брашното.
- Кога користите брашно од мешункасти култури, користете од 10 до 20 ml помалку вода отколку со пченичното брашно. Има промени во зависност од видот на брашното. За добро направени тестенини, важно е густината на тестото да биде многу ронлива, без оглед на брашното што го користите.

Важно!

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

Забелешка

- За добри резултати, најважно е тестото да изгледа ронливо во комората за месење. Ако тестото изгледа ронливо, рецептот ќе биде успешен. Рецептот нема да биде успешен ако тестото е премногу влажно (изгледа како добро позната густина на тестото) или е премногу суво (кога тестото изгледа само како брашно).
- Сезонските промени и користењето состојки од различни региони може да влијаат на соодносот брашно/вода. Можете да го приспособите според препорачаниот сооднос.
- Кога правите тестенини или колачи без глутен, немојте да ја следите препорачаната количина на течност означена на апаратот.
- Кога користите брашно од мешункасти култури или брашно без глутен, потребна е помала количина вода од препорачаната. Може да користите приближно 10-20 ml помалку за овие рецепти, но како што споменавме погоре, има промени во зависност од видот на брашното.
- „Глутенот“ е врзливо средство што овозможува тестенините да не се кршат лесно, брашното без глутен не содржи врзливо средство, па затоа му треба згуснувач за да дејствува како „врзливо средство“, на пр. јајца или ксантан. Различни видови на брашно без глутен дејствуваат различно при правењето тестенини. Некои видови на брашно не се погодни за правење тестенини како што е кокосовото брашно, а некои видови на брашно се погодни како што се киноата и хелдата.
- Кога правите тестенини со јајца или тестенини со зеленчук, не заборавајте да ја изматите смесата од јајца или сокот од зеленчук рамномерно со водата пред да ја сипете во комората преку отворот во капакот. Кога додавате состојки, не заборавајте состојката да биде во течна форма.

- Дополнителни варијации на рецептите за тестенини побарајте во испорачаната книга со рецепти.

Започнување на програмата за правење тестенини

Важно

- Немојте да ја избирате програмата за дополнително обликување пред да заврши мешањето на тестото. Во спротивно, тоа ќе го оштети апаратот за тестенини и неговиот работен век.
- Немојте да го исклучувате кабелот за напојување пред да заврши обработката. Ако треба да ја запрете постапката за правење тестенини, завртете го тркалцето за контрола на „Исклучено“ за да го запрете работниот процес, па исклучете го кабелот за напојување од штекерот пред да извршите други операции.
- Немојте да го надминувате максималното време на работа од 2 континуирани циклуси за секоја примена. За подобро да го заштитите работниот век на апаратот, можете да го рестартирате користењето на апаратот по 30 минути и 2 континуирани циклуси на работа.
- Доколку планирате да го користите апаратот без прекин, чистете го секој диск за обликување со испорачаната алатка за чистење по секое правење на тестенини. За полесно чистење, дискот за обликување немојте да го потопувате директно во вода.

- 1 Вметнете го приклучокот на апаратот во штекер. Апаратот за тестенини ќе испушти еден звучен сигнал. (Сл. 30)

Забелешка: проверете дали сите делови се правилно поставени пред да го приклучите апаратот.

- 2 Прикачете го капакот на комората за мешање. (Сл. 31)

Забелешка: апаратот нема да почне да работи ако капакот на комората не е правилно затворен. Ако капакот на комората се разлабави при правењето на тестенините, апаратот автоматски ќе престане да работи.

- 3 Завртете го тркалцето за контрола за да ја изберете постапката за автоматско правење тестенини, па притиснете го копчето за започнување/паузирање. (Сл. 32)

Забелешка: целиот работен процес (вклучувајќи го месењето и обликувањето) трае приближно 12 минути за 200 g брашно и 18 минути за 400 g брашно.

- 4 Откако ќе започне месењето, полака сипувајте ја течноста по целата должина на отворот во капакот. (Сл. 33)

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

- 5 Кога апаратот за тестенини ќе заврши со месење, ќе испушти неколку звучни сигнали и по неколку секунди ќе започне постапката за обликување тестенини. Ставете сад под излезот. Исечете ги тестенините на саканата должина со алатката за чистење. (Сл. 34)

Забелешка

- Ако соодносот на течноста и брашното не е точен, обликувањето нема да успее. Во тој случај, повторно подгответе ги состојките.
- Движете ја алатката за чистење надолу за да ги исечете тестенините.

- 6 Кога постапката за обликување ќе заврши, апаратот ќе испушти неколку звучни сигнали.

Забелешка: немојте да го вртите тркалцето за контрола во положбата „Исклучено“ пред целосно да заврши постапката (ќе чуете звучен сигнал).

- 7 Ако забележите преостанато тесто во комората откако ќе заврши правењето на тестенини, можете прво да го завртите тркалцето за контрола во положбата Исклучено, па да го завртите тркалцето за контрола во положбата за дополнително обликување. Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да ја започнете програмата за дополнително обликување. (Сл. 35)

Забелешка

- Можеби ќе забележите тенки ленти тестенини на површината од тестенините. Тоа е нормално.
- Времето за готвење на тестенините се разликува во зависност од личните желби, облиците на тестенините и бројот на порции.

Чистење

Важно

- Завртете го тркалцето за контрола на „Исклучено“ и исклучете го кабелот за напојување од штекер пред да го чистите или расклопувате овој апарат.
- Немојте да ја потопувате главната единица во вода.
- Немојте да го чистите апаратот со сунѓерчиња за триење, јаки средства за чистење или абразивни средства за чистење (на пример бензин, алкохол и пропанол).
- Чистете го апаратот по секоја употреба за да овозможите негово правилно работење.
- Бидете особено внимателни кога го чистите апаратот за да не се исечете на остриите рабови.
- Дисковите за обликување и сите отстранливи делови на апаратот може да се мијат во машина за садови. Кога ги миете во машина за садови, не заборавајте да ја изберете соодветната програма што има максимална температура до 60°C.

- 1 Завртете го тркалцето за контрола на „Исклучено“ и исклучете го приклучокот од штекер. (Сл. 36)
- 2 Следете ги чекорите од 1 до 5 во поглавјето „Расклопување и чистење пред првата употреба“.
- 3 Исчистете го дискот за обликување со испорачаната алатка за чистење за да ги отстраните остатоците од тесто. Потоа можете да го измиете со вода. (Сл. 37 и 38)
- 4 Користете ја испорачаната четка за чистење за да ги исчистите сите отстранливи делови со течност за миење садови и топла вода или исперете ги во машина за садови. Избришете ги сите делови со сува крпа. (Сл. 39)

Совет: исчистете го внатрешниот долен дел на цевката за цедење со шилестиот дел на четката за чистење.

- 5 Исчистете ги сите отстранливи делови со течност за миење садови и топла вода или исперете ги во машина за садови. Потоа избришете ги сите делови со сува крпа.
- 6 Избришете ги главната единица, тркалцето за контрола и надворешниот дел на апаратот за тестенини со сува крпа. (Сл. 40)

Забелешка: по чистењето, проверете дали сите делови и дискот за обликување потполно се исушиле на воздух пред да ги складираат. Скопете го апаратот за тестенини повторно за следната употреба.

Складирање




- 1 Намотајте го кабелот за напојување околу делот за намотување на кабелот. (Сл. 41)
- 2 Исушете ги дисковите за обликување и складирајте ги во преградата за складирање. (Сл. 42)

Забелешка: малиот жлеб во преградата за складирање е наменет за алатката за чистење на дискот за обликување многу тенки шпaгeти, којшто не се испорачува со овој апарат за тестенини. Ќе се промовира и продава посебно.

- 3 Складирајте го апаратот за тестенини на суво и добро проветрено место по употребата.

Отстранување на проблеми

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

Проблем	Причина	Решение
Апаратот не испушта звучен сигнал кога ќе го вметнете приклучокот во ѕидниот штекер.	Приклучокот не е правилно вметнат или штекерот не е поврзан со напојувањето.	Проверете дали приклучокот за напојување е правилно вметнат и дали штекерот функционира правилно.
Апаратот не ја започнува постапката за правење тестенини кога ќе го вметнете приклучокот во ѕидниот штекер.	Не сте избрале програма за правење тестенини или не сте го притиснале копчето за започнување  .	Изберете програма за правење тестенини и притиснете го копчето за започнување  .
Откако ќе го притиснете копчето за започнување  , апаратот се огласува со аларм и не работи.	Капакот на комората не е правилно поставен.	Следете го упатството за користење за правилно да го поставите капакот на комората.

Проблем	Причина	Решение
Капакот на комората се отвора од внатрешната страна.	Има премногу брашно во комората за мешање.	Максималната количина на брашно што може да се користи за секоја група состојки е 400 g. Ако сте ставиле повеќе од 400 g брашно во комората за мешање, намалете ја количината и подгответе уште една порција тестенини.
	Не сте се придржувале до соодносот на брашно и вода наведен во „Табелата за сооднос на брашно/вода“. Тестото е премногу влажно.	Исклучете го апаратот за тестенини од изворот на напојување, исчистете го и следете го упатството за користење за повторно да ја започнете постапката за правење тестенини.
	Капакот на комората не е правилно поставен.	Следете го упатството за користење за правилно да го поставите капакот на комората.
За време на обработката, апаратот престанува да работи кога ќе го отворите капакот.	Од безбедносни причини, апаратот секогаш престанува да работи кога ќе се отвори капакот за време на обработката.	Ако треба да ја продолжите претходната операција, затворете го капакот правилно и притиснете го копчето за започнување/паузирање.
Во текот на постапката за правење тестенини, апаратот престанува да работи и не се огласува со аларм.	Апаратот за тестенини се прегреал поради долго и континуирано време на работа.	Исклучете го апаратот за тестенини од изворот на напојување и оставете го да се олади. Немојте да го надминувате максималното време на работа од 2 континуирани циклуси за секоја примена. За подобро да го заштитите работниот век на апаратот, можете да го рестартирате користењето на апаратот по 30 минути и 2 континуирани циклуси на работа.
Во текот на постапката за правење тестенини, апаратот престанува да работи и не се огласува со аларм.	Не сте се придржувале до соодносот на брашно и вода наведен во „Табелата за сооднос на брашно/вода“. Тестото може да е премногу суво.	Исклучете го апаратот за тестенини од изворот на напојување, исчистете го и следете го упатството за користење за повторно да ја започнете постапката за правење тестенини.
	Лопатката за мешање може да е блокирана од надворешни предмети.	
	Избрана е погрешна програма.	

Проблем	Причина	Решение
Лопатката за мешање се врти, но не излегуваат тестенини.	Соодносот на брашно и вода е погрешен.	Исклучете го приклучокот од изворот на напојување и отстранете го тестото. Исчистете го апаратот за тестенини, измерете ги состојките прецизно (користете кујнска вага за попрецизно мерење на брашното) и следете го упатството за користење за повторно да ја започнете постапката за правење тестенини
	Брашното станува влажно по долготрајно складирање.	Користете свежо брашно или соодветно складирано брашно.
Тестенините лесно се кршат.	Соодносот на брашно и вода е погрешен.	Исклучете го приклучокот од изворот на напојување и отстранете го тестото. Исчистете го апаратот за тестенини, измерете ги состојките прецизно (користете кујнска вага за попрецизно мерење на брашното) и следете го упатството за користење за повторно да ја започнете постапката за правење тестенини.
	Не сте користеле соодветен вид на брашно.	Користете сенаменско брашно или брашно со поголема содржина на протеини (погледнете го поглавјето „Употреба на апаратот за тестенини“ во упатството за користење или испорачаната книга со рецепти).
Тестенините се залепуваат.	Соодносот на брашно и вода е погрешен, сте сипале премногу вода во комората за мешање.	Измерете брашно и вода со испорачаната чаша за брашно и вода и според „табелата за сооднос на брашно/вода“. Користете кујнска вага за попрецизно мерење на брашното.

Проблем	Причина	Решение
Во комората останува премногу тесто.	Брашното е изложено на влага пред употребата или тестото е премногу влажно.	Чувајте го брашното на суво место. Следете ги инструкциите во упатството за користење за повторно да ја започнете постапката за правење тестенини.
	Тестото може да е премногу суво.	Проверете дали сите делови се чисти пред употребата.
	Лопатката за мешање или комората е сè уште влажна.	Проверете дали сите делови се потполно суви пред употребата.
	Водата не се додава по правилниот редослед. Видот на брашното е несоодветен.	Следете ги инструкциите во упатството за користење за да направите тестенини.
Мала количина вода истекува од апаратот.	Се додава вода пред да започне програмата.	Следете ги инструкциите во упатството за користење за да додадете вода веднаш по започнувањето на програмата.
По правењето тестенини, комората за мешање не може да се извади од главната единица или цевката за цедење не може да се истурка од комората за мешање.	Апаратот е запрен во текот на обликувањето пред целосно да заврши постапката за правење тестенини.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вратете ги расклопените делови на соодветното место за правилно да го склопите апаратот и завртете го тркалцето за контрола во положбата Исклучено. 2. Приклучете го апаратот во штекер, изберете ја програмата за автоматско правење тестенини и притиснете го копчето за започнување. Оставете лопатката за мешање да се врти приближно 10 секунди, а потоа завртете го тркалцето за контрола во положбата Исклучено. 3. Исклучете го апаратот од штекер, расклопете и исчистете го апаратот како што е опишано во упатството за користење (погледнете го поглавјето „чистење“).

Введение

Поздравляем с покупкой, и добро пожаловать в клуб Philips!

Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте продукт на сайте www.philips.com/welcome.

Комплектация (Рис. 1)

①	Основное устройство	⑦	Чашка для воды
②	Инструкция по эксплуатации	⑧	Насадка для пасты и лапши
③	Кулинарная книга	A	Спагетти
④	Щеточка для очистки	B	Феттучини
⑤	Плоский аксессуар для очистки	C	Пенне
⑥	Чашка для муки	D	Лазанья/клецки

Описание изделия (Рис. 2)

①	Шнур питания	⑨	Шнек
②	Приспособление для хранения шнура	⑩	Лопатка для смешивания
③	Коробка для хранения	⑪	Кнопка пуска/паузы
④	Камера для смешивания	⑫	Регулятор
⑤	Крышка камеры для смешивания	⑬	Функция дополнительной подачи теста
⑥	Насадка для пасты и лапши	⑭	OFF
⑦	Держатель насадки для пасты и лапши	⑮	Автоматический режим
⑧	Трубка шнека		

Разборка и очистка перед первым использованием

Важная информация:

- Перед первым использованием прибора снимите и утилизируйте безопасным способом упаковочный материал и/или рекламные наклейки.
- Извлеките все съемные детали и аксессуары, промойте и тщательно высушите их (см. главу “Очистка”).
- Не промывайте и не замачивайте основное устройство, шнур питания и сетевую вилку.
- Не используйте металлические губки или другие похожие чистящие приспособления, так как это может привести к образованию царапин на пластиковой поверхности и сократить срок службы паста-машины.

- Насадки для пасты и лапши и все съемные детали прибора можно мыть в посудомоечной машине. Используя посудомоечную машину, выбирайте программу с температурой не выше 60°C.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.

- 1 Потяните за крышку для разблокировки и снимите ее с камеры для смешивания. (Рис. 3)
- 2 Сдвиньте камеру для смешивания с основного устройства. (Рис. 4)
- 3 Держатель насадки для пасты и лапши поверните против часовой стрелки и отсоедините его от отверстия камеры для смешивания. (Рис. 5)
- 4 Пальцем протолкните трубку шнека через отверстие камеры для смешивания. Снимите насадку для пасты и лапши, затем извлеките шнек из трубки шнека. (Рис. 6).
- 5 Извлеките шнековый вал из камеры для смешивания. (Рис. 7)
- 6 Очистите все съемные детали и аксессуары и протрите их насухо. (Рис. 8 и 9)

Сборка

- 1 Установите камеру для смешивания на основное устройство. (Рис. 10)

Примечание. Убедитесь, что фиксирующие рычаги ❶ на основном устройстве совмещены с отверстиями в нижней части камеры для смешивания.

- 2 Установите шнековый вал в камеру для смешивания так, как показано на рисунке. (Рис. 11)
- 3 Трубку шнека вставьте в камеру для смешивания. (Рис. 12)

Примечание. Большое отверстие на трубке шнека при установке трубки в камеру должно быть направлено вверх.

- 4 Вставьте шнек в камеру для смешивания. Убедитесь, что шнек целиком проходит через трубку шнека и шнековый вал и установлен в вал основного устройства.

Примечание. Немного покрутите шнековый вал, чтобы убедиться, что шнек правильно подсоединен к валу ❶ основного устройства. (Рис. 13)

- 5 Установите насадку для пасты и лапши в отверстие камеры для смешивания. (Рис. 14)

Примечание.

- Убедитесь, что насадка для пасты и лапши расположена плоской стороной наружу.
- Насадка для пасты и лапши должна быть правильно установлена на точку крепления шнека.
- При установке насадки для пасты и лапши в отверстие камеры для смешивания стрелка на насадке должна находиться сверху. Будьте особенно внимательны при установке насадки для лазаньи/клецек. Важно, чтобы отверстие, формирующее листы для лазаньи, смотрело вверх. (Рис. 15)

- 6 Наденьте держатель на насадку для пасты и лапши и закрепите держатель на отверстии камеры для смешивания. Поверните держатель по часовой стрелке, чтобы зафиксировать его. (Рис. 16)

Всегда устанавливайте насадку для пасты и лапши в отверстие камеры для смешивания перед присоединением держателя. Запрещается сначала устанавливать насадку для пасты и лапши в держатель, а затем присоединять их к отверстию камеры для смешивания. (Рис. 17)

7 Закройте камеру для смешивания крышкой. (Рис. 18)

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

Использование паста-машины

Важная информация

- Установите изделие на ровную поверхность, исключающую вибрацию или неустойчивость.
- Перед подключением к сети убедитесь, что все детали собраны правильно.
- Не засыпайте в камеру менее 200 г муки (1 чашка для муки) или более 400 г муки (2 чашки для муки).
- Наливайте жидкость тонкой струйкой через отверстие для воды после начала замешивания теста.
- Если вы хотите извлечь взвешенную муку перед обработкой следующей партии, опустошите камеру и перезапустите прибор: для этого отключите его от сети и снова подключите.
- Запрещается помещать в паста-машину ингредиенты, температура которых превышает 60°C, или использовать прибор в условиях повышенной температуры (60°C), например применять высокотемпературную стерилизацию. Это может привести к деформации прибора.
- Запрещается наливать жидкость в камеру для смешивания до включения паста-машины.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что насадка для пасты и лапши и держатель насадки собраны правильно.

Подготовка и измерение объема муки

1 Отмерьте одну полную чашку муки (чашка входит в комплект). С помощью прилагаемого плоского аксессуара для очистки удалите всю оставшуюся муку со стенок чашки. Вес полной чашки муки составляет приблизительно 200 г, а вес двух полных чашек — приблизительно 400 г. (Рис. 19)

Примечание.

- Не встряхивайте чашку и не стучите по ней, чтобы удалить оставшуюся муку. Это повлияет на измерение веса муки.
- Для более точного измерения используйте кухонные весы. (Рис. 20)
- Из 200 г муки можно приготовить примерно 200 г свежей пасты/лапши. Из 400 г муки можно приготовить примерно 450 г свежей пасты/лапши.

2 Потяните за крышку для разблокировки и снимите ее с камеры для смешивания. (Рис. 21)

3 Насыпьте в камеру муку. Чтобы приготовить 2–3 порции, добавьте еще одну чашку муки: всего вам потребуется 2 чашки муки (~400 г). (Рис. 22)

Примечание.

- На этом этапе не наливайте жидкость в камеру для смешивания. Наливайте жидкость только после того, как паста-машина начнет работу.
- Не засыпайте в камеру менее 200 г или более 400 г муки. Если в камере будет слишком мало или слишком много муки, прибор может прекратить работу.
- Не насыпайте муку в отверстие трубки шнека, в противном случае мука в трубке толкателя будет смешиваться неравномерно. (Рис. 23)

Подготовка и измерение объема жидкости

1 Измеряйте объем жидкости на ровной поверхности на уровне глаз. (Рис. 24)

Примечание.

- Запрещается наливать жидкость в камеру для смешивания до включения паста-машины.

На прилагаемую чашку для воды нанесено 2 вида отметок.

- При использовании муки высшего сорта и яичной смеси для приготовления обычной пасты или лазаньи с яйцом без добавок см. сторону А с двумя уровнями жидкости. (Рис. 26)
 - Отметка 1 (80 мл): объем яичной смеси для 1 чашки муки.
 - Отметка 2 (160 мл): объем яичной смеси для 2 чашек муки.
- Чтобы приготовить яичную смесь для обычной пасты или лапши без добавок, разбейте 1 яйцо в стакан для воды. Добавьте рекомендованное количество воды (согласно отметке на стороне А), затем взбейте воду с яйцами. (Рис. 27)
- Если вы используете перечисленные далее сочетания муки и жидкости, см. сторону В с точными делениями. (Рис. 28)
 - Мука высшего сорта, смешанная с чистой водой / овощным соком.
 - Другие сорта муки (указанные в таблицах ниже) с яичной смесью / чистой водой / овощным соком.

Для получения точной информации о соотношении воды и муки см. таблицы ниже.

Примечание. В данных таблицах соотношение муки и жидкости приведено при условии использования 200 г муки. Используя 400 г муки, для получения правильного соотношения увеличьте количество жидкости (включая количество яиц) в два раза.

- Если для приготовления пасты или лапши вы хотите использовать яичную смесь, разбейте 1 яйцо в стакан для воды. Добавьте рекомендованное количество воды в соответствии с информацией ниже, затем взбейте воду с яйцами. (Рис. 29)

Мука	Яичная смесь (мл)	Чашка для воды
Дурум (150 г муки из твердых сортов пшеницы + 50 г муки высшего сорта)*	85	Сторона Б
Цельнозерновая мука, 200 г	90	
Полбяная мука, 200 г	95	
Хлебопекарная мука, 200 г	85	
Соба (130 г гречневой муки + 70 г муки высшего сорта)*	85	

- Если для приготовления пасты или лапши вы хотите использовать питьевую воду, добавьте рекомендованное количество воды в соответствии с информацией ниже.

Мука	Питьевая вода (мл)	Чашка для воды
Мука высшего сорта, 200 г	75	Сторона Б
Дурум (150 г муки из твердых сортов пшеницы + 50 г муки высшего сорта)*	75	
Цельнозерновая мука, 200 г	85	
Полбяная мука, 200 г	80	

- Если для приготовления пасты или лапши вы хотите использовать овощной сок (с одним яйцом), разбейте 1 яйцо в стакан для воды. Добавьте рекомендованное количество овощного сока в соответствии с информацией ниже, затем взбейте сок с яйцами.

Мука	Сок из шпината (с использованием 1 яйца) (мл)	Свекольный сок (с использованием 1 яйца) (мл)	Морковный сок (с использованием 1 яйца) (мл)	Чашка для воды
Мука высшего сорта, 200 г	85	85	85	Страна Б
Дурум (150 г муки из твердых сортов пшеницы + 50 г муки высшего сорта)*	85	85	85	

Примечание

- Для более точного измерения используйте кухонные весы.
- При использовании бобовой муки требуется на 10–20 мл меньше воды, чем для пшеничной муки. Изменения зависят от типа муки. Для хорошей пасты важно, чтобы тесто получилось рассыпчатым вне зависимости от используемой муки.

Важная информация!

Рецепты пасты и лапши в кулинарной книге были проверены. Если вы экспериментируете или используете другие рецепты, необходимо выбирать количественное соотношение муки и воды/яиц в соответствии с предоставленными для спагетти рекомендации по соотношению муки и воды в чашках. Если выбрать неверное количество ингредиентов для нового рецепта, паста-машина не будет работать правильно.

Примечание

- Для получения хороших результатов важно, чтобы тесто в камере для замешивания выглядело рассыпчатым. Если тесто выглядит рассыпчатым, рецепт правильный. Рецепт неправильный, если тесто слишком жидкое (похоже на хорошо известную консистенцию) или слишком густое (когда тесто выглядит так, будто состоит только из муки).
- В разное время года, а также при использовании продукции из разных регионов соотношение муки/воды может варьироваться. Изменяйте количество в зависимости от рекомендаций по соотношению.
- При приготовлении пасты или печенья без глютена не соблюдайте рекомендованное количество жидкости, указанное прибором.
- При использовании бобовой или безглютеновой муки требуется меньше воды, чем рекомендовано. Для таких рецептов можно использовать примерно на 10–20 мл меньше, но, как упоминалось выше, возможны изменения в зависимости от типа муки.
- Глютен — связывающее вещество, которое предотвращает крошение пасты или лапши. Безглютеновая мука не содержит такого вещества, поэтому вместо него используются такие загустители, как яйца или ксантановая камедь. Характеристики разных сортов безглютеновой муки, требующиеся для приготовления пасты, различаются. Некоторые виды муки не подходят для приготовления пасты — например, кокосовая мука. Предпочтительно использование муки из киноа или гречневой муки.

- При приготовлении яичной или овощной лапши смешайте яичную массу или сок овощей с водой до однородной консистенции, прежде чем добавить их в камеру через отверстие в крышке. Добавляйте только жидкие ингредиенты.
- Для приготовления разнообразных видов пасты и лапши ознакомьтесь с кулинарной книгой (входит в комплект).

Запуск программы приготовления пасты или лапши

Важная информация

- Не выбирайте программу дополнительной подачи теста, пока замешивание теста не будет завершено. В противном случае это приведет к повреждению спагетницы и уменьшению срока службы прибора.
- Не отключайте шнур питания до окончания обработки. Если необходимо остановить процесс приготовления пасты или лапши, переведите регулятор в положение выключения, а затем отключите шнур питания от розетки, прежде чем выполнять любые другие действия.
- Продолжительность непрерывной работы прибора не должна превышать 2 циклов. Для продления срока службы прибора можно делать 30-минутные перерывы после проведения каждого двух длительных рабочих циклов.
- Чтобы продлить срок службы прибора, очищайте насадки для пасты и лапши с помощью прилагаемого аксессуара для очистки после каждого сеанса приготовления пасты или лапши. В целях простой очистки не замачивайте насадку для пасты и лапши в воде.

- 1 Вставьте вилку прибора в розетку электросети. На паста-машине раздастся один звуковой сигнал. (Рис. 30)

Примечание. Перед подключением к сети убедитесь, что все детали собраны правильно.

- 2 Закройте камеру для смешивания крышкой. (Рис. 31)

Примечание. Прибор не будет работать, если крышка камеры закрыта неправильно. Во время приготовления макарон прибор автоматически прекращает работу, если крышка камеры открывается.

- 3 Переведите регулятор в режим автоматического приготовления пасты или лапши, затем нажмите кнопку включения/приостановки. (Рис. 32)

Примечание. Весь процесс (включая замешивание теста и формирование пасты или лапши) при использовании 400 г муки занимает примерно 18 минут, при использовании 200 г муки — примерно 12 минут.

- 4 Когда запустится замешивание теста, начните постепенно вливать жидкость по всей длине отверстия в крышке. (Рис. 33)

Примечание. Во время замешивания теста после добавления жидкости не добавляйте другие ингредиенты. Это может повлиять на текстуру теста для макарон.

- 5 После замешивания теста на паста-машине раздастся несколько звуковых сигналов, и через несколько секунд начнется формирование пасты или лапши. Поместите емкость под отверстием. Нарезьте пасту или лапшу с помощью аксессуара для очистки, чтобы получить нужную длину. (Рис. 34)

Примечание

- Если выбрано неправильное соотношение жидкости и муки, прессование макарон не будет выполнено. В этом случае снова подготовьте ингредиенты.
- Перемещайте аксессуар для очистки вниз, чтобы нарезать макароны.

- 6 По окончании процесса формирования на приборе раздастся несколько звуковых сигналов.

Примечание. Не переводите регулятор в положение выключения до окончания процесса (дождитесь звукового сигнала).

- 7 Если по завершении приготовления пасты или лапши в камере осталось тесто, можно перевести регулятор в положение выключения, а затем в положение дополнительной подачи теста. Для запуска программы дополнительной подачи теста нажмите кнопку включения/приостановки. (Рис. 35)

Примечание

- На поверхности пасты или лапши могут быть видны тонкие бороздки. Это нормально.
- Время приготовления макаронных изделий зависит от индивидуальных предпочтений, формы макарон и количества порций.

Очистка

Важная информация

- Перед очисткой или разборкой прибора переведите регулятор в положение выключения, отключите прибор от сети и извлеките шнур питания.
- Запрещается погружать основное устройство в воду.
- Запрещается использовать для очистки прибора металлические губки, абразивные или едкие чистящие средства (например, бензин, спирт и пропанол).
- Очищайте прибор после каждого использования, чтобы обеспечить правильную работу.
- Во избежание порезов соблюдайте осторожность при очистке прибора и острых деталей.
- Насадки для пасты и лапши и все съемные детали прибора можно мыть в посудомоечной машине. Используя посудомоечную машину, выбирайте программу с температурой не выше 60°C.

- 1 Установите регулятор в положение выключения и отключите вилку от розетки электросети. (Рис. 36)
- 2 Выполните шаги 1–5 в разделе “Разборка и очистка перед первым использованием”.
- 3 Удалите остатки теста с формовочного диска с помощью прилагаемого аксессуара для очистки. Затем можно промыть изделие под водой. (Рис. 37 и 38)
- 4 Все съемные детали очистите с помощью щеточки для очистки (входит в комплект), средства для мытья посуды и теплой воды или вымойте в посудомоечной машине. Вытрите насухо все детали. (Рис. 39)

Совет. Очистите дно трубки шнека заостренным концом щеточки для очистки.

- 5 Все съемные детали очистите в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды или вымойте в посудомоечной машине. Затем насухо вытрите все детали.
- 6 Протрите сухой тканью основное устройство, регулятор и внешние панели паста-машины. (Рис. 40)

Примечание. После очистки убедитесь, что все детали и насадка для пасты и лапши полностью высохли, прежде чем убрать прибор на хранение. Соберите спагетницу, чтобы она была готова к следующему использованию.

Хранение

- 1 Намотайте шнур питания на приспособление для хранения шнура. (Рис. 41)
- 2 Высушите насадки для пасты и лапши и уберите их в контейнер для хранения. (Рис. 42)

Примечание. В небольшом углублении контейнера может храниться аксессуар для очистки насадки для капеллини (не входит в комплектацию паста-машины). Изделие можно будет приобрести отдельно.

- 3 После использования поместите спагетницу в сухое, хорошо проветриваемое место.

Поиск и устранение неисправностей

В данной главе приведены проблемы, которые наиболее часто возникают при эксплуатации прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице www.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Причина	Решение
После подключения к сети на устройстве отсутствует звуковой сигнал.	Вилка подключена к розетке неправильно, либо розетка не подключена к источнику питания.	Убедитесь, что сетевая вилка правильно подключена и розетка исправна.
После подключения к сети на устройстве не начинается процесс приготовления пасты или лапши.	Не выбрана программа приготовления пасты или лапши или не нажата кнопка запуска  .	Выберите программу приготовления пасты или лапши и нажмите кнопку запуска  .
После нажатия кнопки запуска  прибор подает звуковые сигналы, но не работает.	Крышка камеры закреплена неправильно.	Для правильной установки крышки камеры следуйте указаниям в инструкции по эксплуатации.

Проблема	Причина	Решение
Крышка камеры открылась изнутри.	В камере для смешивания слишком много муки.	Максимальное количество муки для каждой партии составляет 400 г. Если в камеру загружено более 400 г муки, сократите количество муки, а затем приготовьте еще одну порцию.
	Не соблюдены объемы, указанные в таблице соотношения муки/ воды. Тесто слишком жидкое.	Отключите паста-машину от сети, очистите ее и снова запустите процесс приготовления пасты или лапши согласно инструкции по эксплуатации.
	Крышка камеры закреплена неправильно.	Для правильной установки крышки камеры следуйте указаниям в инструкции по эксплуатации.
Прибор прекращает работу, если крышка открывается во время приготовления.	В целях безопасности прибор всегда прекращает работу, если крышка открывается во время приготовления.	Чтобы возобновить приготовление, закройте крышку должным образом и нажмите кнопку включения/ выключения.
Во время приготовления пасты или лапши прибор прекращает работу, звуковой сигнал отсутствует.	Паста-машинa перегрелась в результате продолжительной непрерывной работы.	Отключите паста-машину от сети и дайте ей остыть. Продолжительность непрерывной работы прибора не должна превышать 2 циклов. Для продления срока службы прибора можно делать 30-минутные перерывы после проведения каждого двух длительных рабочих циклов.
Во время приготовления пасты или лапши прибор прекращает работу, слышны звуковые сигналы.	Не соблюдены объемы, указанные в таблице соотношения муки/ воды. Возможно, тесто слишком сухое.	Отключите паста-машину от сети, очистите ее и снова запустите процесс приготовления пасты или лапши согласно инструкции по эксплуатации.
	Возможно, движение шнекового вала заблокировано посторонними предметами.	
	Выбрана неверная программа.	

Проблема	Причина	Решение
<p>Шнековый вал работает вхолостую, и макаронные изделия не поступают из прибора.</p>	<p>Выбрано неправильное соотношение количества муки и воды.</p>	<p>Отключите сетевую вилку от источника питания и извлеките тесто. Очистите паста-машину, отмерьте ингредиенты (для более точного измерения используйте кухонные весы), для возобновления приготовления пасты или лапши следуйте рекомендациям в инструкции по эксплуатации.</p>
	<p>При длительном хранении мука становится влажной.</p>	<p>Используйте свежую муку, которая правильно хранилась.</p>
<p>Паста или лапша легко ломается.</p>	<p>Выбрано неправильное соотношение количества муки и воды.</p>	<p>Отключите сетевую вилку от источника питания и извлеките тесто. Очистите паста-машину, отмерьте ингредиенты (для более точного измерения используйте кухонные весы), для возобновления приготовления пасты или лапши следуйте рекомендациям в инструкции по эксплуатации.</p>
	<p>Используется неподходящий сорт муки.</p>	<p>Используйте муку высшего сорта или муку с более высоким содержанием белка (см. главу “Использование паста-машины” в инструкции по эксплуатации или кулинарной книге, входящей в комплект).</p>
<p>Паста или лапша слипается.</p>	<p>Не соблюдено соотношение муки и воды, в камеру для смешивания добавлено слишком много воды.</p>	<p>Отмерьте муку и воду с помощью чашки для муки и стакана для воды в соответствии с рекомендациями в таблице соотношения муки/воды. Для более точного измерения объема муки используйте кухонные весы.</p>

Проблема	Причина	Решение
В камере скопилось слишком много теста.	Добавлена влажная мука или тесто слишком жидкое.	Следите, чтобы мука оставалась сухой во время хранения. Чтобы снова запустить процесс приготовления макарон, выполните рекомендации в инструкции по эксплуатации.
	Возможно, тесто слишком сухое.	Перед использованием убедитесь, что все детали очищены.
	Камера или шнековый вал не высушен.	Перед использованием убедитесь, что все детали полностью высохли.
	При добавлении воды не соблюдена последовательность. Выбрана мука неподходящего типа.	Чтобы приготовить макароны, выполните рекомендации в инструкции по эксплуатации.
Из прибора поступает небольшое количество воды.	Вода добавлена до запуска программы.	Добавляйте воду сразу после запуска программы, как указано в инструкции по эксплуатации.
После приготовления пасты или лапши не удается сдвинуть камеру для смешивания с основного устройства или трубку шнека не удается извлечь из камеры для смешивания.	Прибор прекратил работу во время формирования до окончания процесса приготовления пасты или лапши.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соберите детали, установив их на место соответствующим образом, и переведите регулятор в положение выключения. 2. Подключите прибор к сети, выберите программу автоматического приготовления пасты или лапши, нажмите кнопку запуска. Подождите около 10 секунд, пока будет вращаться шнековый вал, затем переведите регулятор в положение выключения. 3. Отключите прибор от сети, разберите и очистите детали, как описано в инструкции по эксплуатации (см. главу "Очистка").

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu!

Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, izdelek registrirajte na spletnem mestu www.philips.com/welcome.

Vsebina škatle (Sl. 1)

① Glavna enota	⑦ Posodica za vodo
② Uporabniški priročnik	⑧ Kolut za oblikovanje
③ Knjižica z recepti	A Špageti
④ Ščetka za čiščenje	B Široki rezanci
⑤ Ploski pribor za čiščenje	C Peresniki
⑥ Posodica za moko	D Lazanja/cmoki

Pregled izdelka (Sl. 2)

① Napajalni kabel	⑨ Palica za iztiskanje
② Odprtina za shranjevanje kabla	⑩ Lopatica za mešanje
③ Škatla za shranjevanje	⑪ Gumb za zagon/premor
④ Posoda za mešanje	⑫ Regulator
⑤ Pokrov posode za mešanje	⑬ Nastavitev dodatnega iztiskanja
⑥ Kolut za oblikovanje	⑭ IZKLOP
⑦ Nosilec koluta za oblikovanje	⑮ Nastavitev samodejnega delovanja
⑧ Cevka za iztiskanje	

Razstavljanje in čiščenje pred prvo uporabo

Pomembno:

- Pred prvo uporabo aparata odstranite in na varen način zavržite ves embalažni material in/ali promocijske oznake.
- Odstranite vse snemljive dele in nastavke; operite in temeljito posušite vse dele in nastavke (glejte poglavje "Čiščenje").
- Glavne enote, napajalnega kabla in vtiča ne spirajte z vodo in jih ne namočite v vodo.
- Ne uporabljajte čistilnih gobic ali podobnih čistil, saj boste z njimi opraskali plastično površino in vplivali na življenjsko dobo aparata za testenine.
- Vsi koluti za oblikovanje in vsi snemljivi deli aparata so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju. Za pomivanje v pomivalnem stroju morate izbrati ustrezen program z najvišjo temperaturo največ 60°C.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.

1 Povlecite pokrov, da ga odklenete, in nato odstranite pokrov s posode za mešanje. (Sl. 3)

2 Snemite posodo za mešanje z glavne enote. (Sl. 4)

80 SLOVENŠČINA

- 3 Nosilec koluta za oblikovanje obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga odstranite iz izhoda posode za mešanje. (Sl. 5)
- 4 S prstom sezite v posodo za mešanje in potisnite cevko za iztiskanje ven, da jo odstranite iz izhoda posode za mešanje. Snemite kolut za oblikovanje in izvlecite palico za iztiskanje iz cevke za iztiskanje. (Sl. 6)
- 5 Iz posode za mešanje odstranite lopatico za mešanje. (Sl. 7)
- 6 Očistite vse snemljive dele in nastavke ter jih obrišite do suhega. (Sl. 8 in 9)

Sestavljanje

- 1 Potisnite posodo za mešanje na glavno enoto. (Sl. 10)

Opomba: prepričajte se, da so pritrdilni vzvodi **1** na glavni enoti opremljeni z odprtini na dnu posode za mešanje.

- 2 Vstavite lopatico za mešanje v posodo za mešanje, kot je prikazano na sliki. (Sl. 11)
- 3 Vstavite cevko za iztiskanje v posodo za mešanje. (Sl. 12)

Opomba: pri vstavljanju cevke za iztiskanje v posodo se prepričajte, da je velika odprtina na cevki za iztiskanje obrnjena navzgor.

- 4 Vstavite palico za iztiskanje v posodo za mešanje. Prepričajte se, da gre palica za iztiskanje povsem do konca tako skozi cevko za iztiskanje kot tudi lopatico za mešanje ter v gred v glavni enoti.

Opomba: rahlo zavrtite lopatico za mešanje, da se prepričate, da je palica za iztiskanje pravilno priključena na gred **1** v glavni enoti. (Sl. 13)

- 5 Namestite kolut za oblikovanje na izhod posode za mešanje. (Sl. 14)

Opomba:

- Ploska stran koluta za oblikovanje mora biti obrnjena navzven.
- Kolut za oblikovanje se mora prilegati pritrdilni točki na palici za iztiskanje.
- Puščica na kolutu za oblikovanje mora biti obrnjena navzgor, ko jo namestite na izhod posode za mešanje. Na to bodite še posebej pozorni ob uporabi koluta za oblikovanje za lazanjo/cmoke. Tako zagotovite, da je odprtina za liste lazanje zgoraj. (Sl. 15)

- 6 Potisnite kolut za oblikovanje skozi odprtino nosilca koluta za oblikovanje, nato pa nosilec namestite na izhod posode za mešanje. Nosilec zavrtite v smeri urinega kazala, da se trdno zaskoči na mestu. (Sl. 16)

Vedno namestite kolut za oblikovanje na izhod posode za mešanje, preden namestite nosilec koluta za oblikovanje. Nikoli ne namestite koluta za oblikovanje v nosilec in ju namestite na izhod posode za mešanje hkrati. (Sl. 17)

- 7 Namestite pokrov na posodo za mešanje. (Sl. 18)

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

Uporaba aparata za testenine

Pomembno

- Izdelek postavite na ravno površino in preprečite tresenje ali tresljaje mize.
- Prepričajte se, da so pred priključitvijo v električno omrežje vsi deli ustrezno sestavljeni.
- V posodo ne dajajte manj kot 200g (1x priložena posodica za moko) ali več kot 400g (2x priložena posodica za moko) moke.

- Ko aparat začne z gnetenjem, skozi režo za vodo počasi vlijte tekočino.
- Če želite pred nadaljevanjem z naslednjo izdelavo odstraniti stehtano moko, izpraznite posodo in znova zaženite aparat tako, da ga izključite iz napajanja in priključite nazaj.
- V aparat za testenine ne dajajte sestavin, katerih temperatura je 60°C ali višja, niti ga ne postavite v okolje z visoko temperaturo (60°C), na primer steriliziranje pri visoki temperaturi. S tem se spremeni oblika aparata.
- Ne vlivajte tekočine v posodo za mešanje, preden aparat za testenine začne delovati.
- Preden aparat priključite na napajanje, se prepričajte, da sta kolut za oblikovanje in nosilec koluta za oblikovanje pravilno sestavljena.

Priprava in odmerjanje moke

- 1 S priloženo posodico za moko zajemite eno polno posodico moke. Očistite morebitno preostalo moko z roba posodice s priloženim ploskim priborom za čiščenje. 1 polna posodica moke tehta približno 200g, 2 polni posodici moke pa tehtata približno 400g. (Sl. 19)

Opomba:

- Posodice za moko ne stresajte ali udarjajte po njej, da bi odstranili preostalo moko. To vpliva na težo moke.
- Količino moke natančneje stehtajte s kuhinjsko tehtnico. (Sl. 20)
- Iz 200g moke dobite približno 200g svežih testenin/rezancev. Iz 400g moke dobite približno 450g svežih testenin/rezancev.

- 2 Povlecite pokrov, da ga odklenete, in nato odstranite pokrov s posode za mešanje. (Sl. 21)
- 3 V posodo stresite moko. Če želite pripraviti 2 do 3 porcije, dodajte še drugo posodico moke, saj boste potrebovali skupno 2 posodici (~400g) moke. (Sl. 22)

Opomba:

- Zdaj še ne vlivajte tekočine v posodo za mešanje. Tekočino dolijte šele, ko aparat za testenine začne delovati.
- V posodo ne dajajte manj kot 200g ali več kot 400g moke. Če v posodo daste premalo ali preveč moke, aparat morda ne bo deloval.
- Ne vsujite moke v odprtino cevke za iztiskanje, saj se moka v cevki ne bo enakomerno zmešala. (Sl. 23)

Priprava in odmerjanje tekočine

- 1 Količino tekočine merite v višini oči na ravni površini. (Sl. 24)

Opomba:

- Ne vlivajte tekočine v posodo za mešanje, preden aparat za testenine začne delovati.

Na priloženi posodici za vodo sta 2 seta oznak za vodo.

- Kadar uporabljate zmes večnamenske moke in jajc za izdelavo navadnih jajčnih testenin/lazanje, glejte stran A posodice z dvema nivojema tekočine. (Sl. 26)
 - Nivo 1 (80 ml): potrebna količina jajčne zmesi za 1 posodico moke.
 - Nivo 2 (160 ml): potrebna količina jajčne zmesi za 2 posodici moke.
- Ko pripravljate jajčno zmes za navadne jajčne testenine, razbijte 1 jajce v posodico za vodo. Dodajte potrebno količino vode, kot je prikazano na strani A, ter z metlico premešajte jajce in vodo. (Sl. 27)
- Ob uporabi naslednjih kombinacij moke in tekočine za izdelavo testenin glejte stran B s prikazano količino. (Sl. 28)

82 SLOVENŠČINA

- Večnamenska moka, zmešana z mešanico čiste vode/zelenjavnega soka.
- Različne druge moke (kot je prikazano v naslednjih tabelah), zmešane z jajčno zmesjo/mešanico čiste vode/zelenjavnega soka.

Oglejte si naslednje tabele za podrobno razmerje med vodo in moko.

Opomba: te tabele prikazujejo razmerje med moko in tekočino na osnovi 200g moke. Če za izdelavo testenin uporabljate 400g moke, podvojite količino tekočine (vključno z jajcem), da boste dobili pravilno razmerje med moko in tekočino.

- Če za izdelavo testenin uporabljate jajčno zmes, razbijte 1 jajce v posodico za vodo. Dodajte potrebno količino vode, kot je prikazano spodaj, ter z metlico premešajte jajce in vodo. (Sl. 29)

Moka	Jajčna zmes (ml)	Posodica za vodo
Durum (zdrob durum 150g + večnamenska moka 50g)*	85	Stran B
Polnozrnata moka 200g	90	
Pirina moka 200g	95	
Krušna moka 200g	85	
Soba rezanci (ajdova moka 130g + večnamenska moka 70g)*	85	

- Če za izdelavo testenin uporabljate čisto vodo, dodajte potrebno količino vode, kot je prikazano spodaj.

Moka	Čista voda (ml)	Posodica za vodo
Večnamenska moka 200g	75	Stran B
Durum (zdrob durum 150g + večnamenska moka 50g)*	75	
Polnozrnata moka 200g	85	
Pirina moka 200g	80	

- Če za izdelavo testenin uporabljate zelenjavni sok (vključno z 1 jajcem), razbijte 1 jajce v posodico za vodo. Dodajte potrebno količino zelenjavnega soka, kot je prikazano spodaj, ter z metlico premešajte jajce in sok.

Moka	Špinačni sok (vključno z 1 jajcem) (ml)	Pesin sok (vključno z 1 jajcem) (ml)	Korenčkov sok (vključno z 1 jajcem) (ml)	Posodica za vodo
Večnamenska moka 200g	85	85	85	Stran B
Durum (zdrob durum 150g + večnamenska moka 50g)*	85	85	85	

Opomba

- Količino moke natančneje stehtajte s kuhinjsko tehtnico.
- Če uporabljate moko iz stročnic, uporabite 10 do 20 ml manj vode kot pri pšenični moki. Obstajajo razlike glede na vrsto moke. Za dobe rezultate testenin je pomembno, da je testo zelo krhko, ne glede na to, katero moko uporabite.

Pomembno!

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

Opomba

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

Zagon programa za izdelavo testenin

Pomembno

- Programa dodatnega iztiskanja ne izberite, preden je mešanje testa končano. V nasprotnem primeru se bo aparat za testenine poškodoval in se bo skrajšala njegova življenjska doba.
- Ne izključite napajalnega kabla, preden je obdelava sestavin končana. Če morate zaustaviti postopek izdelave testenin, obrnite regulator v položaj "OFF" (Izklop), da ustavite delovni postopek, nato pa izključite napajalni kabel iz vtičnice pred izvajanjem drugih dejanj.
- Ne presežite najdaljšega cikla obratovanja, ki je 2 neprekinjena cikla pri vseh uporabah. Če ste aparat uporabljali 2 neprekinjena cikla obratovanja, ga lahko začnete ponovno uporabljati šele po 30 minutah, za njegovo boljše življenjsko dobo.
- Če boste aparat redno uporabljali, s priloženim priborom za čiščenje po vsaki seji izdelave testenin očistite kolut za oblikovanje. Za enostavno čiščenje koluta za oblikovanje ne potopite neposredno v vodo.

- 1 Priključite vtič aparata v električno vtičnico. Aparat za testenine bo enkrat oddal zvočni signal. (Sl. 30)

Opomba: prepričajte se, da so pred priključitvijo v električno omrežje vsi deli ustrezno sestavljeni.

84 SLOVENŠČINA

2 Namestite pokrov na posodo za mešanje. (Sl. 31)

Opomba: aparat ne bo začel delovati, če pokrov posode ni pravilno zaprt. Če se med izdelavo testenin pokrov posode zrahlja, bo aparat samodejno nehal delovati.

3 Obrnite regulator za izbiro samodejnega postopka izdelave testenin in nato pritisnite gumb za zagon/premor. (Sl. 32)

Opomba: celotni delovni postopek (vključno z gnetenjem in iztiskanjem) traja približno 12 minut za 200g moke in 18 minut za 400g moke.

4 Ko aparat začne gnesti, počasi vlijete tekočino po celotni dolžini reže v pokrovu. (Sl. 33)

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

5 Ko aparat za testenine neha gnesti, bo nekajkrat zapiskal in čez nekaj sekund začel iztikati testenine. Postavite posodo tik pod izhod. Testenine odrežite na želeni dolžini s priborom za čiščenje. (Sl. 34)

Opomba

- Če razmerje med tekočino in moko ni pravilno, izdelava ne bo uspešna. V tem primeru znova pripravite sestavine.
- Pribor za čiščenje premaknite navzdol, da odrežete testenine.

6 Ko je postopek iztiskanja končan, aparat nekolikokrat zapiska.

Opomba: regulatorja ne obrnite v položaj "OFF" (Izklop), dokler ni končan celoten postopek (ko se sliši pisk).

7 Če v posodi po izdelavi testenin ostane nekaj testa, lahko najprej regulator obrnete v položaj "OFF", nato pa še v položaj za dodatno iztiskanje. Pritisnite gumb za zagon/premor za zagon programa dodatnega iztiskanja. (Sl. 35)

Opomba

- Na površini testenin bo lahko vidnih nekaj drobnih navojev testenin. To je običajno.
- Čas kuhanja testenin je odvisen od osebnega okusa, oblike testenin in števila porcij.

Čiščenje

Pomembno

- Pred čiščenjem ali razstavljanjem aparata regulator obrnite v položaj "OFF", izključite napajanje in odstranite napajalni kabel.
- Glavne enote ne potaplajte v vodo.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte grobe gobice, jedkih čistil ali abrazivnih čistil (na primer bencin, alkohol in propanol).
- Aparat očistite po vsaki uporabi, sicer morda ne bo deloval pravilno.
- Pri čiščenju aparata bodite posebej previdni, da se ne porežete z ostrimi robovi.
- Vsi koluti za oblikovanje in vsi snemljivi deli aparata so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju. Za pomivanje v pomivalnem stroju morate izbrati ustrezen program z najvišjo temperaturo največ 60°C.

1 Regulator obrnite v položaj "OFF" in izključite vtič iz električne vtičnice. (Sl. 36)

2 Sledite korakom od 1 od 5 v poglavju "Razstavljanje in čiščenje pred prvo uporabo".

3 Kolut za oblikovanje očistite s priloženim priborom za čiščenje, da odstranite ostanke testa. Nato ga lahko očistite z vodo. (Sl. 37 in 38)

- 4 S priloženo ščetko za čiščenje očistite vse snemljive dele s sredstvom za pomivanje posode in toplo vodo ali jih operite v pomivalnem stroju. Vse dele obrišite do suhega. (Sl. 39)

Nasvet: s koničastim koncem ščetke za čiščenje očistite notranje dno cevke za iztiskanje.

- 5 Očistite vse snemljive dele s sredstvom za pomivanje posode in toplo vodo ali jih operite v pomivalnem stroju. Zatem vse dele obrišite do suhega.

- 6 S suho krpo očistite glavno enoto, regulator in zunanost aparata za testenine. (Sl. 40)

Opomba: po čiščenju počakajte, da se vsi deli in kolut za oblikovanje popolnoma posušijo na zraku, preden shranite aparat. Aparat za testenine sestavite nazaj za naslednjo uporabo.

Shranjevanje




- 1 Navijte napajalni kabel na pripomoček za shranjevanje kabla. (Sl. 41)
- 2 Posušite kolute za oblikovanje in jih shranite v škatlo za shranjevanje. (Sl. 42)

Opomba: majhen utor v škatli za shranjevanje je namenjen za pribor za čiščenje koluta za oblikovanje tankih špagetov, ki ni priložen temu aparatu za testenine. Naknadno bo naprodaj ločeno.

- 3 Aparat za testenine po uporabi shranite na suhem, dobro prezračnem mestu.

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi naprave. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, na strani www.philips.com/support poiščite seznam pogostih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Težava	Vzrok	Rešitev
Aparat ne odda zvoka, potem ko je vtič priključen v stensko vtičnico.	Vtič ni pravilno priključen ali pa vtičnica ni priključena na napajanje.	Preverite, ali je vtič pravilno priključen in ali je vtičnica pod napetostjo.
Aparat ne zažene postopka izdelave testenin, potem ko je vtič priključen v stensko vtičnico.	Niste izbrali programa za izdelavo testenin ali niste pritisnili gumba za zagon  .	Izberite program za izdelavo testenin in pritisnite gumb za zagon  .
Ko pritisnete gumb za zagon  , aparat odda zvok alarma in ne deluje.	Pokrov posode ni pravilno sestavljen.	Sledite navodilom v uporabniške priročniku in pravilno sestavite pokrov posode.

Težava	Vzrok	Rešitev
Pokrov posode se odpre od znotraj.	V posodi za mešanje je preveč moke.	Največja količina moke za posamezno izdelavo je 400g. Če ste v posodo za mešanje dali več kot 400g moke, zmanjšajte količino in naredite še eno serijo testenin.
	Niste upoštevali razmerja med moko in vodo iz tabele z razmerjem med moko in vodo. Testo je premokro.	Aparat za testenine izključite z električnega napajanja, ga očistite in sledite navodilom v uporabniškem priročniku za ponovni zagon aparata.
	Pokrov posode ni pravilno sestavljen.	Sledite navodilom v uporabniške priročniku in pravilno sestavite pokrov posode.
Med obdelavo aparat neha delovati, ko odprete pokrov.	Zaradi varnosti aparat vedno neha delovati, ko med obdelavo odprete pokrov.	Če morate nadaljevati z obdelavo, pravilno zaprite pokrov in pritisnite gumb za zagon/premor.
Med postopkom izdelave testenin aparat neha delati in ni zvoka za alarm.	Aparat za testenine se je pregrel, ker je dolgo deloval brez prekinitve.	Aparat za testenine izključite z električnega napajanja in počakajte, da se ohladi. Ne presežite najdaljšega cikla obratovanja, ki je 2 neprekinjena cikla pri vseh uporabah. Če ste aparat uporabljali 2 neprekinjena cikla obratovanja, ga lahko začnete ponovno uporabljati šele po 30 minutah, za njegovo boljšo življenjsko dobo.
Med postopkom izdelave testenin aparat neha delati in odda zvoke za alarm.	Niste upoštevali razmerja med moko in vodo iz tabele z razmerjem med moko in vodo. Testo je morda presuho.	Aparat za testenine izključite z električnega napajanja, ga očistite in sledite navodilom v uporabniškem priročniku za ponovni zagon aparata.
	Morda lopatico za mešanje ovirajo tujki.	
	Izbran je napačen program.	

Težava	Vzrok	Rešitev
Lopatica za mešanje se vrti v prazno in testenine ne prihajajo ven iz aparata.	Razmerje med moko in vodo je napačno.	Vtič izključite iz električne vtičnice in zavrzite testo. Očistite aparat za testenine, pravilno odmerite sestavine (za natančnejše odmerjanje teže moke uporabite kuhinjsko tehtnico) in ponovno sledite navodilom v uporabniškem priročniku za ponovni zagon izdelave testenin.
	Moka po dolgotrajnejšem shranjevanju postane vlažna.	Uporabite svežo moko ali moko, ki je bila pravilno shranjena.
Testenine se hitro zlomijo.	Razmerje med moko in vodo je napačno.	Vtič izključite iz električne vtičnice in zavrzite testo. Očistite aparat za testenine, pravilno odmerite sestavine (za natančnejše odmerjanje teže moke uporabite kuhinjsko tehtnico) in ponovno sledite navodilom v uporabniškem priročniku za ponovni zagon izdelave testenin.
	Uporabili ste napačno vrsto moke.	Uporabite večnamensko moko ali moko z višjo vsebnostjo beljakovine (glejte poglavje "Uporaba aparata za testenine" v uporabniškem priročniku ali priloženi knjižici z recepti).
Testenine so zlepljene skupaj.	Razmerje med moko in vodo je napačno, v posodo za mešanje ste vlili preveč vode.	Moko in vodo odmerite s priloženo posodico za moko in vodo ter v skladu s tabelo z razmerjem med moko in vodo. Količino moke natančneje stehtajte s kuhinjsko tehtnico.

Težava	Vzrok	Rešitev
V posodi je ostalo preveč testa.	Moka je bila pred uporabo izpostavljena vlagi ali pa je testo premokro.	Moko hranite na suhem. Upoštevajte navodila v uporabniškem priročniku za ponovni zagon izdelave testenin.
	Testo je morda presuho.	Vsi deli morajo biti pred uporabo čisti.
	Lopatica za mešanje ali posoda je še vedno mokra.	Vsi deli morajo biti pred uporabo povsem suhi.
	Voda ni bila dodana v pravilnem vrstnem redu. Vrsta moke ni primerna.	Upoštevajte navodila v uporabniškem priročniku za izdelavo testenin.
Iz aparata je iztekla manjša količina vode.	Voda je bila dodana pred začetkom programa.	Upoštevajte navodila v uporabniškem priročniku in dodajte vodo takoj, ko se program začne.
Po izdelavi testenin posode za mešanje ni mogoče odstraniti z glavne enote ali pa cevke za iztiskanje ni mogoče potisniti ven iz posode za mešanje.	Aparat se ustavi med iztiskanjem, preden je postopek izdelave testenin povsem končan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Razstavljene dele vrnite nazaj na mesto, dokler ni aparat pravilno sestavljen, nato pa regulator obrnite v položaj OFF. 2. Aparat vključite na napajanje, izberite samodejni program za izdelavo testenin in pritisnite gumb za zagon. Lopatica za mešanje naj se približno 10 minut vrti, nato pa regulator obrnite v položaj OFF. 3. Aparat izključite z napajanja ter ga razstavite in očistite, kot je opisano v uporabniškem priročniku (glejte poglavje o čiščenju).

Hyrje

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofron Philips, regjistroni produktin në faqen www.philips.com/welcome.

Çfarë përmban kutia (Fig. 1)

① Njësia kryesore	⑦ Kupa e ujit
② Manuali i përdorimit	⑧ Disku formues
③ Libri i recetave	A Spaghetti
④ Furça e pastrimit	B Fettuccine
⑤ Mjeti i rrafshët i pastrimit	C Penne
⑥ Kupë mielli	D Lazanja/Petulla

Përmbledhja e produktit (Fig. 2)

① Kordoni elektrik	⑨ Shufra shtrydhëse
② Mbledhësja e kordonit	⑩ Lopatëza përzierëse
③ Kutia mbajtëse	⑪ Butoni i nisjes/pauzës
④ Seksioni i përzierjes	⑫ Çelësi i kontrollit
⑤ Kapaku i seksionit të përzierjes	⑬ Cilësimi për nxjerrje të mëtejshme
⑥ Disku formues	⑭ OFF
⑦ Mbajtësja e diskut formues	⑮ Cilësimi i funksionimit automatik
⑧ Tubi shtrydhës	

Çmontimi dhe pastrimi para përdorimit të parë

Me rëndësi:

- Përpara se ta përdorni pajisjen për herë të parë, hiqni dhe hidhni në mënyrë të sigurt materialet e mundshme të paketimit dhe/ose etiketat promovionale.
- Hiqni të gjithë pjesët dhe aksesorët e heqshëm, lajini dhe thajini mirë të gjithë pjesët dhe aksesorët (shihni kapitullin "Pastrimi").
- Mos përdorni ujë për të shpëlarë apo zhytur njësinë kryesore, kordonin elektrik apo spinën.
- Mos përdorni sfungjerë gërvishtës apo mjete të ngjashme pastrimi, pasi këto e gërvishin sipërfaqen plastike dhe cenojnë jetëgjatësinë e makinës së makaronave.
- Disqet formuese dhe të gjitha pjesët e heqshme të pajisjes mund të lahen në enëlarëse. Kur i lani në enëlarëse, sigurohuni të zgjidhni programin e duhur që ka temperaturë maksimale jo më të lartë se 60°C.
- Kjo pajisje synohet vetëm për përdorim shtëpiak.

90 SHQIP

- 1 Tërhiqni kapakun për ta shkyçur dhe pastaj hiqeni kapakun nga seksioni i përzierjes. (Fig. 3)
- 2 Hiqeni rrëshqanthe seksionin e përzierjes nga njësia kryesore. (Fig. 4)
- 3 Rotullojeni mbajtësen e diskut formues në drejtim kundërorar për ta hequr nga dalja e seksionit të përzierjes. (Fig. 5)
- 4 Futni gishtin në seksionin e përzierjes dhe shtyjeni tubin shtrydhës për jashtë për ta nxjerrë rrëshqanthe nga dalja e seksionit të përzierjes. Hiqeni diskut formues dhe pastaj nxirreni shufrën shtrydhëse nga tubi shtrydhës. (Fig. 6)
- 5 Nxirreni lopatëzën e përzierjes nga seksioni i përzierjes. (Fig. 7)
- 6 Pastroni të gjitha pjesët dhe aksesoret e heqshëm dhe fshijini deri në tharje. (Fig. 8 & 9)

Montimi

- 1 Futni seksionin e përzierjes rrëshqanthe në njësinë kryesore. (Fig. 10)

Shënim: Sigurohuni që levat fiksuese ❶ në njësinë kryesore të përshtaten me vrimat në fund të seksionit të përzierjes.

- 2 Vendosni lopatëzën e përzierjes në seksionin e përzierjes, siç tregohet në ilustrim. (Fig. 11)
- 3 Futni tubin shtrydhës në seksionin e përzierjes. (Fig. 12)

Shënim: Sigurohuni që vrima e madhe në tubin shtrydhës të shikojë për poshtë kur të futni tubin në seksion.

- 4 Futni shufrën shtrydhëse në seksionin e përzierjes. Sigurohuni që shufra shtrydhëse të rrëshqasë deri në fund përgjatë tubit shtrydhës dhe lopatëzës së përzierjes dhe në aksin e njësisë kryesore.

Shënim: Rotullojeni lehtë lopatëzën e përzierjes për t'u siguruar që shufra shtrydhëse të jetë lidhur saktë me aksin ❶ në njësinë kryesore. (Fig. 13)

- 5 Vendosni diskut formues në daljen e seksionit të përzierjes. (Fig. 14)

Shënim:

- Sigurohuni që ana e rrafshët e diskut formues të shikojë për jashtë.
- Sigurohuni që disku formues të përshtatet në pikën e fiksimit në shufrën shtrydhëse.
- Sigurohuni që shigjeta në diskut formues të shikojë për lart kur ta vendosni në daljen e seksionit të përzierjes. Kushtojini kësaj vëmendje të veçantë për diskut formues të lazanjave/petullave. Kjo bëhet për t'u siguruar që hapja e fletës së lazanjave të jetë sipër. (Fig. 15)

- 6 Shtypni diskut formues përgjatë vrimës së mbajtëses së diskut formues dhe pastaj montojeni mbajtësen në daljen e seksionit të përzierjes. Rrotullojeni mbajtësen në drejtim orar për ta fiksuar mirë në vend. (Fig. 16)

Montojeni gjithnjë diskut formues në daljen e seksionit të përzierjes përpara se të montoni mbajtësen e diskut formues. Mos e vendosni kurrë diskut formues në mbajtësen e diskut formues për t'i montuar njëherësh në daljen e seksionit të përzierjes. (Fig. 17)

- 7 Montoni kapakun në seksionin e përzierjes. (Fig. 18)

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

Përdorimi i prodhuesit të makaronave

E rëndësishme

- Vendoseni produktin në një sipërfaqe të rrafshët dhe parandaloni lëkundjen apo dridhjen e tryezës.
- Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë montuar mirë para se ta fusni në prizë.
- Mos futni më pak se 200 g (1 nga kupa e miellit që vjen me pajisjen) as më shumë se 400 g (2 nga kupa e miellit që vjen me pajisjen) miell në seksion.
- Hidhni lëngun me ngadalë përmes folesë së ujit pasi pajisja të fillojë trazimin.
- Nëse doni ta hidhni miellin e peshuar përpara procesimit me sasinë vijuese, zbrazeni seksionin dhe rindizeni pajisjen duke e hequr dhe rivënë në prizë.
- Mos futni në makinën e makaronave përbërës që janë në temperaturë 60°C e lart dhe as mos e vendosni makinën e makaronave në ambiente me temperaturë të lartë (60°C), për shembull në ambient sterilizimi me temperaturë të lartë. Kjo do ta deformonte pajisjen.
- Mos hidhni lëng në seksionin e përzierjes përpara se të fillojë të punojë makina e makaronave.
- Sigurohuni që disku formues dhe mbajtësja e tij të montohen saktë përpara se ta futni pajisjen në prizë.

Përgatitja dhe matja e miellit

- 1 Mblidhni një kupë të plotë mielli duke përdorur kupën e dhënë të miellit. Hiqni miellin e tepër nga skajet e kupës me mjetin e dhënë të rrafshët për pastrim. 1 kupë mielli plot peshon rreth 200g dhe 2 kupa mielli plot peshojnë rreth 400g. (Fig. 19)

Shënim:

- Mos e shkundni dhe mos e godisni nëpër sipërfaqe për të hequr miellin e tepërt. Kjo do të ndikojë peshën e miellit.
- Përdorni një peshore kuzhine për ta matur më saktë peshën. (Fig. 20)
- 200g miell japin rreth 200g makarona të freskëta. 400g miell japin rreth 450g makarona të freskëta.

- 2 Tërhiqni kapakun për ta shkyçur dhe pastaj hiqeni kapakun nga seksioni i përzierjes. (Fig. 21)
- 3 Hidhni miell në seksion. Nëse doni të bëni 2-3 racione, shtoni një kupë të dytë mielli pasi do t'ju duhen 2 kupa (~400g) mielli gjithsej. (Fig. 22)

Shënim:

- Mos hidhni lëng në seksionin e përzierjes në këtë pikë. Hidhni lëng vetëm pasi të fillojë të punojë makina e makaronave.
- Mos hidhni më pak se 200 g ose më shumë se 400 g miell në seksion. Nëse hidhni më pak apo më shumë miell se ç'duhet në seksion, pajisja mund të mos punojë.
- Mos e hidhni miellin në vrimën e tubit shtrydhës, përndryshe mielli në tubin shtrydhës nuk do të përziehet njëtrajtshëm. (Fig. 23)

Përgatitja dhe matja e lëngut

1 Matni vëllimin e lëngut në nivelin e syrit në një sipërfaqe të sheshtë. (Fig. 24)

Shënim:

- Mos hidhni lëng në seksionin e përzierjes përpara se të fillojë të punojë makina e makaronave.

Ka 2 grupe shenjash uji në gotën e dhënë të ujit.

- Kur përdorni miell përdorimi të përgjithshëm dhe përzierje vezësh për të bërë makarona/lazanja të thjeshta, shihni anën A me dy nivelet e lëngut. (Fig. 26)
 - Niveli 1 (80ml): sasia e kërkuar e përzierjes së vezëve për 1 kupë miell.
 - Niveli 2 (160ml): sasia e kërkuar e përzierjes së vezëve për 2 kupa miell.
- Për të bërë përzierjen e vezëve për makarona të thjeshta me vezë, thyni 1 vezë në gotën e ujit. Shtoni ujë deri në sasinë e kërkuar siç tregohet në anën A dhe pastaj trazojeni ujin dhe vezët për t'i kombinuar. (Fig. 27)
- Kur përdorni kombinimet e mëposhtme të miellit dhe të lëngut për të bërë makarona, shihni anën B me volumnin specifik. (Fig. 28)
 - Miell përdorimi të përgjithshëm përzier me ujë të pastër/përzierje lëngjesh perimesh.
 - Lloje të tjera të ndryshme mielli (siç tregohen në tabelat e mëposhtme) të përzier me përzierje vezësh/ujë të pastër/përzierje lëngjesh perimesh.

Kontrolloni tabelat e mëposhtme për raportin e detajuar të ujit dhe miellit.

Shënim: Këto tabela tregojnë bazën e raportit miell-lëng me 200g miell. Kur përdorni 400g miell për të bërë makarona, dyfishojeni vëllimin e lëngut (duke përfshirë vezët) për të marrë raportin e duhur miell-lëng.

- Kur përdorni përzierje vezësh për të bërë makarona, thyni 1 vezë në gotën e ujit. Shtoni ujë deri në sasinë e kërkuar siç tregohet më poshtë dhe pastaj trazojeni ujin dhe vezët për t'i kombinuar. (Fig. 29)

Miell	Përzierje vezësh (ml)	Kupa e ujit
Durum (miell bollguri 150g + miell përdorimi të përgjithshëm 50g)*	85	Ana B
Grurë integral 200g	90	
Spelt 200g	95	
Miell buke 200g	85	
Soba (miell hirkre 130g + miell përdorimi të përgjithshëm 70g)*	85	

- Kur përdorni ujë të pastër për të bërë makarona, shtoni ujin deri në sasinë e kërkuar siç tregohet më poshtë.

Miell	Ujë i pastër (ml)	Kupa e ujit
Miell përdorimi të përgjithshëm 200g	75	Ana B
Durum (miell bollguri 150g + miell përdorimi të përgjithshëm 50g)*	75	
Grurë integral 200g	85	
Spelt 200g	80	

- Kur përdorni lëng perimesh (duke përfshirë 1 vezë) për të bërë makarona, thyeni 1 vezë në gotën e ujit. Shtoni lëng perimesh deri në sasinë e kërkuar, siç tregohet më poshtë, dhe pastaj trazojeni ujin dhe vezën për t'i kombinuar.

Miell	Lëng spinaqi (duke përfshirë 1 vezë) (ml)	Lëng panxhari (duke përfshirë 1 vezë) (ml)	Lëng karote (duke përfshirë 1 vezë) (ml)	Kupa e ujit
Miell përdorimi të përgjithshëm 200g	85	85	85	Ana B
Durum (miell bollguri 150g + miell përdorimi të përgjithshëm 50g)*	85	85	85	

Shënim

- Përdorni një peshore kuzhine për ta matur më saktë peshën.
- Kur përdorni miell bishtajoresh, përdorni 10 deri në 20ml më pak ujë se me miellin e grurit. Ka ndryshime në varësi të llojit të miellit. Për rezultate të mira me makaronat është e rëndësishme që masa e brumit të jetë e thërrmueshme, pavarësisht miellit që përdorni.

Me rëndësi!

Recetat e makaronave të dhëna në librin e recetave janë provuar për sukses. Nëse eksperimentoni apo përdorni receta të tjera makaronash, raportet e miellit me ujin/vezët duhen rregulluar sipas raporteve të kupës së miellit dhe gotës së ujit që vijnë me makinën e makaronave. Makina e makaronave nuk do të funksionojë me sukses nëse nuk e përshtatni recetën e re në përputhje me rrethanat.

Shënim

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

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

Fillimi i programit të bërjes së makaronave

E rëndësishme

- Mos e zgjidhni programin e nxjerrjes së mëtejshme përpara se të përfundojë përzierja e brumit. Përndryshe do të dëmtoni makinën e makaronave dhe jetëgjatësinë e saj.
- Mos e hiqni nga priza përpara se të mbarojë procesimi. Nëse ju duhet ta ndaloni procesin e bërjes së makaronave, kthejeni çelësin e kontrollit në "OFF" për të ndaluar proceset aktive dhe pastaj hiqeni nga priza përpara se të kryeni veprime të tjera.
- Mos e tejkaloni ciklin maksimal të punës prej 2 ciklesh pa ndërprerje për të gjitha përdorimet. Për ta mbrojtur më mirë jetëgjatësinë e pajisjes, mund ta rindizni duke e përdorur pajisjen pas 30 minutash nga 2 cikle të pandërprera pune.
- Nëse synoni ta përdorni pajisjen pa ndërprerje, pas çdo bërjeje makaronash pastroni secilin disk formues me mjetin e dhënë të pastrimit. Për pastrim të lehtë mos e zhytni diskun formues drejtpërdrejt në ujë.

- 1 Futeni pajisjen në prizë. Makina e makaronave do të lëshojë një tingull njëherësh. (Fig. 30)

Shënim: Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë montuar mirë para se ta fusni në prizë.

- 2 Montoni kapakun në seksionin e përzierjes. (Fig. 31)

Shënim: Pajisja nuk do të fillojë të punojë nëse kapaku i seksionit nuk është mbyllur siç duhet. Gjatë bërjes së makaronave, nëse kapaku i seksionit lirohet, pajisja do të ndalojë automatikisht së punuari.

- 3 Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur procesin e bërjet automatike të makaronave dhe pastaj shtypni butonin "Start/Pause". (Fig. 32)

Shënim: I gjithë procesi i punës (duke përfshirë trazimin dhe nxjerrjen) merr rreth 12 minuta për 200g miell dhe 18 minuta për 400g miell.

- 4 Pasi të fillojë trazimi, hidhni ngadalë lëngun përgjatë gjithë gjatësisë së folesë në kapak. (Fig. 33)

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

- 5 Pasi makina e makaronave përfundon trazimin, do të tingëllojë disa herë dhe nxjerrja e makaronave do të nisë pas pak sekondash. Vendosni një enë mu nën dalje. Pritini makaronat sipas gjatësisë së dëshiruar me mjetin e pastrimit. (Fig. 34)

Shënim

- Nëse raporti i lëngut dhe i miellit nuk është i saktë, nxjerrja nuk do të ketë sukses. Në këtë rast, përgatitini sërish përbërësit.
- Lëvizeni mjetin e pastrimit për poshtë për të prerë makaronat.

- 6 Kur të përfundojë procesi i nxjerrjes, pajisja do të tingëllojë disa herë.

Shënim: Mos e rrotulloni çelësin e kontrollit në pozicionin "OFF" përpara se të mbarojë i gjithë procesi (do të dëgjoni një tingull "bip").

- 7 Pasi të mbarojë bërja e makaronave, nëse vini re pak brumë të mbetur brenda seksionit, mund ta çoni çelësin e kontrollit në pozicionin "OFF" përpara dhe pastaj ta ktheni çelësin e kontrollit në pozicionin e nxjerrjes së mëtejshme. Shtypni butonin "Start/Pause" për të filluar programin e nxjerrjes së mëtejshme. (Fig. 35)

Shënim

- Mund të hasni disa fijeime të imëta në sipërfaqen e makaronave. Kjo është normale.
- Koha e gatimit të makaronave ndryshon në varësi të preferencave personale, formave të makaronave dhe numrit të racioneve.

Pastrimi

E rëndësishme

- Kthejeni çelësin e kontrollit në pozicionin "OFF" dhe hiqeni nga priza përpara se ta pastroni apo zbërtheni këtë pajisje.
- Mos e zhytni njësinë kryesore në ujë.
- Mos përdorni sfungjer gërryes, pastrues kaustikë apo pastrues abrazivë (për shembull benzinë alkool dhe propanol) për të pastruar pajisjen.
- Pastrojeni pajisjen pas çdo përdorimi ose përndryshe pajisja mund të mos punojë siç duhet.
- Bëni kujdes shtesë kur pastroni pajisjen për të shmangur prerjen nga ndonjë cep i mprehtë.
- Disqet formuese dhe të gjitha pjesët e heqshme të pajisjes mund të lahen në enëlarëse. Kur i lani në enëlarëse, sigurohuni të zgjidhni programin e duhur që ka temperaturë maksimale jo më të lartë se 60°C.

- 1 Kthejeni çelësin e kontrollit në "OFF" dhe hiqeni pajisjen nga priza. (Fig. 36)
- 2 Ndiqni hapat 1 deri 5 në kapitullin "Zbërthimi dhe pastrimi përpara përdorimit të parë.
- 3 Pastroni diskun formues me mjetin e dhënë të pastrimit për të hequr mbetjet e brumit. Pas kësaj, mund ta pastroni me ujë. (Fig. 37 & 38)
- 4 Përdorni furçën e dhënë për pastrimin e të gjitha pjesëve të heqshme me lëngun enëlarës dhe ujë të ngrohtë ose pastrojini në enëlarëse. Fshijini të gjitha pjesët deri në tharje. (Fig. 39)

Këshillë: Përdorni fundin e mprehtë të furçës së pastrimi për të pastruar fundin e brendshëm të tubit shtrydhës.

- 5 Pastroni të gjitha pjesët e heqshme me lëng enëlarës dhe ujë të ngrohtë ose pastrojini në enëlarëse. Pas kësaj, fshijini të gjitha pjesët deri në tharje.
- 6 Përdorni një leckë të thatë për të pastruar njësinë kryesore, çelësin e kontrollit dhe pjesën e jashtme të makinës së makaronave. (Fig. 40)

Shënim: Pas pastrimit, sigurohuni që të gjitha pjesët dhe disku formues të thahen mirë në ajër përpara se të mbahen për ruajtje. Montojeni sërish makinën e makaronave për përdorimin e radhës.

Vendruajtja

- 1 Mbështilleni kordonin elektrik rreth mbështjellëses së kordonit për ruajtje. (Fig. 41)
- 2 Thajini disqet formuese dhe ruajini në kutinë e ruajtjes. (Fig. 42)

Shënim: Vjaska e vogël në kutinë e ruajtjes është krijuar për mjetin e pastrimit të diskut formues për "Angel hair", që nuk përfshihet në këtë makinë makaronash. Ajo do të qarkullojë dhe shitet veçmas.

- 3 Ruajeni makinën e makaronave në një vend të thatë e të mirajrosur pas përdorimit.

Zgjidhja e problemeve

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

Problemi	Shkaku	Zgjidhja
Pajisja nuk tingëllon pasi spina futet në prizë.	Spina nuk është lidhur mirë ose priza nuk është lidhur me korrentin.	Kontrolloni nëse priza e energjisë është e lidhur saktë dhe nëse funksionon siç duhet.
Pajisja nuk e fillon procesin e bërjes së makaronave pas futjes në prizë.	Nuk keni zgjedhur ndonjë program për bërjen e makaronave ose nuk keni shtypur butonin e nisjes  .	Zgjidhni një program për bërjen e makaronave dhe shtypni butonin e nisjes  .
Pas shtypjes së butonit të nisjes  , pajisja nxjerr tinguj sinjalizues dhe nuk punon.	Kapaku i seksionit nuk është montuar saktë.	Sigurohuni të ndiqni manualin e përdorimit për ta montuar saktë kapakun e seksionit.
Kapaku i seksionit shtyhet deri në hapje nga brenda.	Ka shumë miell në seksionin e përzjerjes.	Sasia maksimale e miellit për secilin grup është 400 g. Nëse keni hedhur më shumë se 400 g miell në seksionin e përzjerjes, ulni sasinë dhe bëni një dorë tjetër makarona.
	Nuk është respektuar raporti miell-ujë i dhënë në "tabelën e raportit miell/ujë". Brumi është shumë i njomë.	Hiqeni nga priza, pastroni prodhuesin e makaronave dhe ndiqni përsëri manualin e përdorimit për të rifilluar bërjen e makaronave.
	Kapaku i seksionit nuk është montuar saktë.	Sigurohuni të ndiqni manualin e përdorimit për ta montuar saktë kapakun e seksionit.
Gjatë përpunimit pajisja ndalon së punuari kur hapni kapakun.	Për arsye sigurie, pajisja gjithmonë ndalon së punuari kur kapaku hapet gjatë përpunimit.	Nëse ju duhet të rifilloni funksionin e mëparshëm, mbyllni kapakun siç duhet dhe shtypni butonin Start/pause.
Gjatë bërjes së makaronave pajisja pushon së punuari dhe nuk ka tingull sinjalizues.	Makina e makaronave është mbinxehur për shkak të kohës së gjatë dhe të vazhdueshme të punës.	Hiqeni nga priza dhe lëreni makinën e makaronave të ftohet. Mos e tejkaloni ciklin maksimal të punës prej 2 ciklesh pa ndërprerje për të gjitha përdorimet. Për ta mbrojtur më mirë jetëgjatësinë e pajisjes, mund ta rindizni duke e përdorur pajisjen pas 30 minutash nga 2 cikle të pandërprera pune.

Problemi	Shkaku	Zgjidhja
Gjatë bërjes së makaronave pajisja pushon së punuari dhe lëshon tinguj sinjalizues.	Nuk është respektuar raporti miell-ujë i dhënë në "tabelën e raportit miell/ujë". Brumi mund të jetë shumë i thatë.	Hiqeni nga priza, pastroni prodhuesin e makaronave dhe ndiqni përsëri manualin e përdorimit për të rifilluar bërjen e makaronave.
	Lopatëza e përzierjes mund të jetë bllokuar nga sende të huaja.	
	Është zgjedhur programi i gabuar.	
Lopatëza e përzierjes po xhiron bosh dhe ndërkohë nuk dalin makarona.	Raporti i miellit me ujin është i gabuar.	Hiqeni nga priza dhe hidheni brumin. Pastrojeni makinën e makaronave, matini saktë përbërësit (përdorni një peshore kuzhine për ta matur më saktë peshën e miellit) dhe ndiqni sërish manualin e përdorimit për të rifilluar bërjen e makaronave
	Mielli merr lagështirë pas ruajtjes për kohë të gjatë.	Përdorni miell të freskët ose të ruajtur në kushte të përshtatshme.
Makaronat shkërmoqen lehtë.	Raporti i miellit me ujin është i gabuar.	Hiqeni nga priza dhe hidheni brumin. Pastrojeni makinën e makaronave, matini saktë përbërësit (përdorni një peshore kuzhine për ta matur më saktë peshën e miellit) dhe ndiqni sërish manualin e përdorimit për të rifilluar bërjen e makaronave.
	Nuk keni përdorur llojin e duhur të miellit.	Përdorni miell përdorimi të përgjithshëm ose miell me përmbajtje më të lartë proteinash (shihni kapitullin "Përdorimi i makinës së makaronave" në manualin e përdorimit ose librin e dhënë të recetave).
Makaronat ngjisin me njëra-tjetrën.	Raporti i miellit me ujin është i gabuar, ka shumë ujë në seksionin e përzierjes.	Mateni miellin dhe ujin me kupën e miellit dhe gotën e dhënë të ujit sipas "tabelës së raportit miell-ujë". Përdorni një peshore kuzhine për ta matur më saktë peshën e miellit.

Problemi	Shkaku	Zgjidhja
Ka shumë brumë të mbetur në seksion.	Mielli ose është ekspozuar ndaj lagështirës përpara përdorimit, ose është vetë me shumë lagështi.	Mbajeni miellin të thatë gjatë ruajtjes. Ndiqni udhëzimet e manualit të përdorimit për të rifilluar bërjen e makaronave.
	Brumi mund të jetë shumë i thatë.	Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë të pastra përpara përdorimit.
	Lopatëza e përzierjes ose seksioni është ende i lagësht.	Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë tërësisht të thata përpara përdorimit.
	Uji nuk hidhet me radhën e duhur. Lloji i miellit nuk është i përshtatshëm.	Ndiqni udhëzimet e manualit të përdorimit për të bërë makarona.
Nga pajisja rrjedh sasi e vogël uji.	Uji shtohet para fillimit të programit.	Ndiqni udhëzimet e manualit të përdorimit për të shtuar ujë menjëherë pas fillimit të programit.
Pas bërjes së makaronave, seksioni i përzierjes nuk mund të hiqet rrëshqanthe nga njësia kryesore, as tubi shtrydhës nuk mund të shtyhet jashtë seksionit të përzierjes.	Pajisja është e ndaluar gjatë nxjerrjes përpara se procesi i bërjes së makaronave të ketë përfunduar plotësisht.	<ol style="list-style-type: none"> Riktheni pjesët e çmontuara në vend derisa pajisja të montohet siç duhet dhe kthejeni çelësin e kontrollit në pozicionin OFF. Futeni në prizë, zgjidhni programin automatik të bërjes së makaronave dhe shtypni butonin e nisjes. Mbajeni lopatëzën në rrotullim për rreth 10 sekonda dhe pastaj kthejeni çelësin e kontrollit në pozicionin "OFF". Hiqeni pajisjen nga priza, çmontojeni dhe pastrojeni pajisjen siç përshkruhet në manualin e përdorimit (shikoni kapitullin "Pastrimi").

Uvod

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips!

Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudi kompanija Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Sadržaj pakovanja (Sl. 1)

① Glavna jedinica	⑦ Čaša za vodu
② Koris. prir.	⑧ Disk za oblikovanje
③ Knjiga recepata	A Špagete
④ Četka za čišćenje	B Fetućine
⑤ Ravna alatka za čišćenje	C Pene
⑥ Čaša za brašno	D Lazanje / knedle

Pregled proizvoda (Sl. 2)

① Kabl za napajanje	⑨ Šipka za potiskivanje
② Deo za namotavanje kabla	⑩ Lopatica za mešanje
③ Kutija za odlaganje	⑪ Dugme za pokretanje/pauziranje
④ Komora za mešanje	⑫ Regulator
⑤ Poklopac komore za mešanje	⑬ Postavka za dodatno istezanje
⑥ Disk za oblikovanje	⑭ ISK.
⑦ Držač diska za oblikovanje	⑮ Postavka za automatski rad
⑧ Cev za potiskivanje	

Rasklapanje i čišćenje pre prve upotrebe

Važno:

- Pre prve upotrebe aparata uklonite i bezbedno odložite ambalažu i / ili promotivne nalepnice.
- Izvadite sve odvojive delove i dodatke, operite i temeljno osušite sve delove i dodatke (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).
- Glavnu jedinicu, kabl za napajanje ili naponski utikač nemojte da potapate u vodu niti da ih ispirate.
- Nemojte da koristite jastuče za ribanje ili slična sredstva za čišćenje pošto mogu da ogrebu plastičnu površinu, a to može da utiče na radni vek aparata za pravljenje testenine.
- Diskovi za oblikovanje i svi odvojivi delovi aparata mogu da se peru u mašini za sudove. Kada ih perete u mašini za sudove, obavezno izaberite odgovarajući program sa maksimalnom temperaturom koja nije veća od 60°C.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.

100 SRPSKI

- 1 Povucite poklopac da biste ga oslobodili, pa ga skinite sa komore za mešanje. (Sl. 3)
- 2 Skinite komoru za mešanje sa glavne jedinice. (Sl. 4)
- 3 Okrenite držač diska za oblikovanje suprotno od smera kazaljke na satu da biste ga uklonili sa izlaza komore za mešanje. (Sl. 5)
- 4 Stavite prst u komoru za mešanje i gurnite cev za potiskivanje ka spolja da biste je izvukli kroz izlaz komore za mešanje. Odvojite disk za oblikovanje, pa izvucite šipku za potiskivanje iz cevi za potiskivanje. (Sl. 6)
- 5 Izvadite lopaticu za mešanje iz komore za mešanje. (Sl. 7)
- 6 Očistite sve odvojive delove i dodatke, pa ih obrišite. (Sl. 8 i 9)

Sklapanje

- 1 Postavite komoru za mešanje na glavnu jedinicu. (Sl. 10)

Napomena: Proverite da li su poluge za fiksiranje ❶ na glavnoj jedinici uklopljene sa otvorima sa donje strane komore za mešanje.

- 2 Stavite lopaticu za mešanje u komoru za mešanje kao što je prikazano na ilustraciji. (Sl. 11)
- 3 Ubacite cev za potiskivanje u komoru za mešanje. (Sl. 12)

Napomena: Proverite da li je veliki otvor na cevi za potiskivanje okrenut prema gore prilikom umetanja cevi u komoru.

- 4 Ubacite šipku za potiskivanje u komoru za mešanje. Proverite da li je šipka za potiskivanje do kraja prošla kroz cev za potiskivanje i lopaticu za mešanje, u osovinu u glavnoj jedinici.

Napomena: Malo okrenite lopaticu za mešanje da biste se uverili da je šipka za potiskivanje pravilno povezana sa osovinom ❶ u glavnoj jedinici. (Sl. 13)

- 5 Postavite disk za oblikovanje na izlaz komore za mešanje. (Sl. 14)

Napomena:

- Proverite da li je ravna strana diska za oblikovanje okrenuta prema spolja.
- Proverite da li je disk za oblikovanje postavljen na tačku za fiksiranje na šipci za potiskivanje.
- Proverite da li strelica na disku za oblikovanje pokazuje nagore prilikom postavljanja na izlaz komore za mešanje. Na to naročito obratite pažnju prilikom postavljanja diska za oblikovanje lazanja / knedli. Time se osigurava da se otvor lista za lazanje nalazi gore. (Sl. 15)

- 6 Pritisnite disk za oblikovanje u otvor na držaču diska za oblikovanje, pa držač postavite na izlaz komore za mešanje. Okrenite držač u smeru kazaljke na satu da biste ga čvrsto fiksirali. (Sl. 16)

Uvek postavite disk za oblikovanje na izlaz komore za mešanje pre nego što postavite držač diska za oblikovanje. Nikada nemojte istovremeno da stavljate disk za oblikovanje u držač diska za oblikovanje i da ih postavljate na izlaz komore za mešanje. (Sl. 17)

- 7 Postavite poklopac na komoru za mešanje. (Sl. 18)

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

Korišćenje aparata za pravljenje testenine

Važno

- Proizvod stavite na ravnu površinu da biste sprečili drmanje ili vibriranje stola.
- Proverite da li su svi delovi dobro sastavljeni pre uključivanja.
- U komoru nemojte da stavljate manje od 200g (1 priložena čaša za brašno) niti više od 400g (2 priložene čaše za brašno) brašna.
- Tečnost polako sipajte kroz otvor za vodu nakon što aparat započne mešanje.
- Ako želite da poništite izmereno brašno pre obrade sledeće količine, ispraznite komoru i ponovo pokrenite aparat tako što ćete isključiti utikač iz utičnice i ponovo ga uključiti.
- U aparat za pravljenje testenine nemojte da stavljate sastojke čija je temperatura 60°C ili više, kao ni da aparat za pravljenje testenine stavljate na mesta sa visokom temperaturom (60°C), na primer u sterilizator sa visokom temperaturom. To će deformisati aparat.
- Nemojte da sipate tečnost u komoru za mešanje pre nego što aparat za pravljenje testenine počne da radi.
- Proverite da li su disk za oblikovanje i držač diska za oblikovanje pravilno sklopljeni pre nego što uključite aparat.

Priprema i merenje brašna

- 1 Napunite jednu punu priloženu čašu za brašno. Skinite višak brašna sa ivice čaše pomoću priložene ravne alatke za čišćenje. Jedna puna čaša brašna ima težinu od približno 200g, a 2 pune čaše brašna imaju težinu od približno 400g. (Sl. 19)

Napomena:

- Nemojte da tresete niti da udarate čašu za brašno da biste uklonili višak brašna. To će uticati na težinu brašna.
- Upotrebite kuhinjsku vagu da biste preciznije izmerili težinu. (Sl. 20)
- 200g brašna daje približno 200g sveže testenine / nudli. 400g brašna daje približno 450g sveže testenine / nudli.

- 2 Povucite poklopac da biste ga oslobodili, pa ga skinite sa komore za mešanje. (Sl. 21)
- 3 Sipajte brašno u komoru. Ako želite da napravite 2–3 porcije, dodajte drugu čašu brašna, pošto će vam biti potrebno ukupno 2 čaše brašna (~400g). (Sl. 22)

Napomena:

- U ovom trenutku nemojte da sipate tečnost u komoru za mešanje. Tečnost sipajte tek nakon što aparat za pravljenje testenine počne da radi.
- U komoru nemojte da stavljate manje 200g niti više od 400g brašna. Ako u komoru sipate premalo ili previše brašna, aparat možda neće raditi.
- Nemojte da sipate brašno u otvor cevi za potiskivanje zato što se brašno u cevi za potiskivanje neće ravnomerno umešati. (Sl. 23)

Priprema i merenje tečnosti

- 1 Zapreminu tečnosti izmerite u nivou očiju, na ravnoj površini. (Sl. 24)

Napomena:

- Nemojte da sipate tečnost u komoru za mešanje pre nego što aparat za pravljenje testenine počne da radi.

Na priloženoj čaši za vodu nalaze se 2 grupe oznaka.

102 SRPSKI

- Kada koristite višenamensko brašno i mešavinu sa jajima za pravljenje obične testenine / lazanja sa jajima, gledajte stranu A sa dva nivoa tečnosti. (Sl. 26)
 - Nivo 1 (80 ml): potrebna količina mešavine sa jajima za 1 čašu brašna.
 - Nivo 2 (160 ml): potrebna količina mešavine sa jajima za 2 čaše brašna.
- Da biste napravili mešavinu sa jajima za običnu testeninu sa jajima, razbijte 1 jaje u čašu za vodu. Dodajte vodu do potrebne količine, kao što je prikazano na strani A, pa umutite vodu i jaje da biste ih sjedinili. (Sl. 27)
- Kada koristite sledeće kombinacije brašna i tečnosti za pravljenje testenine, gledajte stranu B sa preciznim zapreminama. (Sl. 28)
 - Višenamensko brašno pomešano sa mešavinom čiste vode / soka od povrća.
 - Razna druga brašna (kao što je prikazano u sledećim tabelama) pomešana sa mešavinom jaja / čiste vode / soka od povrća.

Detaljne odnose vode i brašna potražite u sledećim tabelama.

Napomena: U ovim tabelama je prikazan odnos brašna i tečnosti na osnovu 200g brašna. Kada koristite 400g brašna za pravljenje testenine, udvostručite količinu tečnosti (uključujući jaja) da biste dobili odgovarajući odnos brašna i tečnosti.

- Kada koristite mešavinu sa jajima za pravljenje testenine, razbijte 1 jaje u čašu za vodu. Dodajte vodu do potrebne količine, kao što je prikazano ispod, pa umutite vodu i jaje da biste ih sjedinili. (Sl. 29)

Brašno	Mešavina sa jajima (ml)	Čaša za vodu
Durum (150g griza + 50g višenamenskog brašna)*	85	Strana B
200g integralnog pšeničnog brašna	90	
200g speltinog brašna	95	
200g hlebnog brašna	85	
Soba (130g heljadinog brašna + 70g višenamenskog brašna)*	85	

- Kada za pravljenje testenine koristite čistu vodu, dodajte potrebnu količinu vode, kao što je prikazano ispod.

Brašno	Čista voda (ml)	Čaša za vodu
200g višenamenskog brašna	75	Strana B
Durum (150g griza + 50g višenamenskog brašna)*	75	
200g integralnog pšeničnog brašna	85	
200g speltinog brašna	80	

- Kada koristite sok od povrća (uključujući 1 jaje) za pravljenje testenine, razbijte 1 jaje u čašu za vodu. Dodajte sok od povrća do potrebne količine, kao što je prikazano ispod, pa umutite sok i jaje da biste ih sjedinili.

Brašno	Sok od spanaća (uključujući 1 jaje) (ml)	Sok od cvekle (uključujući 1 jaje) (ml)	Sok od šargarepe (uključujući 1 jaje) (ml)	Čaša za vodu
200g višenamenskog brašna	85	85	85	Strana B
Durum (150g griza + 50g višenamenskog brašna)*	85	85	85	

Napomena

- Upotrebite kuhinjsku vagu da biste preciznije izmerili težinu.
- Kada koristite brašno od mahunarki, upotrebite 10 do 20 ml manje vode nego sa pšeničnim brašnom. Dolazi do promena u zavisnosti od tipa brašna. Za dobru testeninu, važno je da konzistencija testa bude veoma prospita, bez obzira na to koje brašno koristite.

Važno!

Recepti za testeninu u knjizi sa receptima testirani su radi provere uspešnosti. Ako budete eksperimentisali ili koristili druge recepte za testeninu, biće potrebno da prilagodite odnos brašna i vode/jaja u odnosu na odnose koji se dobijaju sa aparatom za pravljenje testenine. Aparat za pravljenje testenine neće pravilno raditi bez prilagodavanja novog recepta.

Napomena

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

Pokretanje programa za pravljenje testenine**Važno**

- Nemojte da izaberete program koji obuhvata dodatno istezanje pre nego što se završi mešanje testa. U suprotnom, to može da ošteti aparat za pravljenje testenine i da skрати njegov radni vek.
- Nemojte da isključujete kabl za napajanje pre završetka obrade. Ako je potrebno da zaustavite proces pravljenja testenine, regulator okrenite u položaj „OFF“ da biste zaustavili aktuelni proces, pa isključite kabl za napajanje iz utičnice pre obavljanja drugih operacija.
- Nemojte da prekoračite maksimalni radni ciklus od 2 uzastopna procesa, bez obzira na način primene. Da biste što više produžili radni vek aparata, možete ponovo da koristite aparat kada prođe 30 minuta nakon 2 uzastopna radna ciklusa.

104 SRPSKI

- Ako nameravate da uzastopno koristite aparat, očistite svaki disk za oblikovanje pomoću priložene alatke nakon svake sesije pravljenja testenine. Za jednostavno čišćenje, nemojte da potapate disk za oblikovanje direktno u vodu.

1 Uključite utikač aparata u zidnu utičnicu. Aparat za pravljenje testenine će se oglasiti jednim zvučnim signalom. (Sl. 30)

Napomena: Proverite da li su svi delovi dobro sastavljeni pre uključivanja.

2 Postavite poklopac na komoru za mešanje. (Sl. 31)

Napomena: Aparat neće početi da radi ako poklopac komore nije pravilno zatvoren. Ako se poklopac komore razlabavi tokom procesa pravljenja testenine, aparat će automatski prestati da radi.

3 Okrenite regulator da biste izabrali automatski proces pravljenja testenine, a zatim pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje. (Sl. 32)

Napomena: Ceo radni proces (uključujući mešenje i istezanje) traje približno 12 minuta za 200g brašna i 18 minuta za 400g brašna.

4 Nakon početka mešenja, polako sipajte tečnost celom dužinom proreza na poklopcu. (Sl. 33)

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

5 Nakon što aparat za pravljenje testenine završi sa mešenjem, oglasice se sa nekoliko zvučnih signala, a nakon nekoliko sekundi će započeti istezanje testenine. Postavite posudu direktno ispod izlaza. Isecite testeninu na željenu dužinu pomoću alatke za čišćenje. (Sl. 34)

Napomena

- Ako odnos tečnosti i brašna nije ispravan, istezanje neće uspeti. U tom slučaju, ponovo pripremite sastojke.
- Pomerajte alatku za čišćenje nadole da biste sekli testeninu.

6 Kada završi proces istezanja, aparat će se oglasiti sa nekoliko zvučnih signala.

Napomena: Nemojte da okrećete regulator u položaj „OFF“ pre nego što se završi ceo proces (oglasice se zvučni signal).

7 Ako nakon završetka pravljenja testenine primetite ostatke testa u komori, možete prvo da okrenete regulator u položaj „OFF“, pa da ga okrenete u položaj za dodatno istezanje. Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli program za dodatno istezanje. (Sl. 35)

Napomena

- Na površini testenine mogu da budu vidljive fine niti. To je normalno.
- Vreme kuvanja testenine zavisi od ličnih afiniteta, oblika testenine i broja porcija.

Čišćenje

Važno

- Pre čišćenja ili rasklapanja ovog aparata, okrenite regulator u položaj „OFF“, isključite napajanje i isključite kabl za napajanje.
- Glavnu jedinicu nemojte da uranjate u vodu.
- Za čišćenje aparata nemojte da koristite jastuče za ribanje, bazna sredstva za čišćenje niti abrazivna sredstva za čišćenje, kao što su benzin, alkohol i propanol.
- Aparat očistite nakon svake upotrebe ili on možda neće pravilno funkcionisati.
- Budite naročito oprezni prilikom čišćenja aparata da biste izbegli posekotine o oštre ivice.
- Diskovi za oblikovanje i svi odvojivi delovi aparata mogu da se peru u mašini za sudove. Kada ih perete u mašini za sudove, obavezno izaberite odgovarajući program sa maksimalnom temperatuom koja nije veća od 60°C.

- 1 Regulator okrenite u položaj „OFF“ i isključite utikač iz zidne utičnice. (Sl. 36)
- 2 Pratite korake od 1 do 5 u poglavlju „Rasklapanje i čišćenje pre prve upotrebe“.
- 3 Disk za oblikovanje očistite pomoću priložene alatke za čišćenje da biste uklonili ostatke testa. Nakon toga možete da ga očistite vodom. (Sl. 37 i 38)
- 4 Pomoću priložene četke očistite sve odvojive delove u toploj vodi sa deterdžentom za sudove, odnosno očistite u mašini za sudove. Obrišite sve delove suvom krpom. (Sl. 39)

Savet: Zašiljeni kraj četke čišćenje upotrebite da biste očistili unutrašnji donji deo cevi za potiskivanje.

- 5 Očistite sve odvojive delove u toploj vodi sa deterdžentom za sudove, odnosno očistite u mašini za sudove. Nakon toga obrišite sve delove suvom krpom.
- 6 Suvom krpom očistite glavnu jedinicu, regulator i spoljašnjost aparata za pravljenje testenine. (Sl. 40)

Napomena: Nakon čišćenja, ostavite sve delove i disk za oblikovanje da se temeljno osuše na vazduhu pre nego što ih odložite. Ponovo sklopite aparat za pravljenje testenine za sledeću upotrebu.

Memorija

- 1 Kabl za napajanje namotajte oko dela za namotavanje kabla. (Sl. 41)
- 2 Osušite diskove za oblikovanje i odložite ih u kutiju za odlaganje. (Sl. 42)

Napomena: Mali žleb u kutiji za odlaganje napravljen je za alatku za čišćenje diska za oblikovanje rezanaca, koja se ne isporučuje sa ovim aparatom za pravljenje testenine. Biće predstavljena i prodavaće se odvojeno.

- 3 Odložite aparat za pravljenje testenine na suvo, dobro provetreno mesto nakon upotrebe.

Rešavanje problema

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

Problem	Uzrok	Rešenje
Aparat se ne oglašava nakon uključivanja u zidnu utičnicu.	Utikač nije pravilno povezan ili utičnica nije povezana na izvor napajanja.	Proverite da li je utikač za napajanje pravilno povezan da li je utičnica ispravna.
Aparat ne pokreće proces pravljenja testenine nakon uključivanja utikača u zidnu utičnicu.	Niste izabrali program za pravljenje testenine ili niste pritisnuli dugme za pokretanje  .	Odaberite program za pravljenje testenine i pritisnite dugme za pokretanje  .
Nakon što pritisnete dugme za pokretanje  , aparat se oglašava zvukom alarma i ne radi.	Poklopac komore nije pravilno postavljen.	Obavezno pratite uputstva iz korisničkog priručnika da biste pravilno sklopili poklopac komore.
Poklopac komore se otvara iznutra.	Ima previše brašna u komori za mešanje.	Maksimalna količina brašna za svaku sesiju je 400g. Ako ste u komoru za mešanje stavili više od 400g brašna, smanjite količinu i napravite novu količinu testenine.
	Nije poštovan odnos brašna i vode iz „tabele sa odnosom brašna/ vode“. Testo je previše vlažno.	Isključite aparat za pravljenje testenine sa napajanja, očistite ga i pratite uputstva iz korisničkog priručnika da biste ponovo pokrenuli pravljenje testenine.
	Poklopac komore nije pravilno postavljen.	Obavezno pratite uputstva iz korisničkog priručnika da biste pravilno sklopili poklopac komore.
Aparat se zaustavlja tokom obrade kada otvorite poklopac.	Iz bezbednosnih razloga, aparat se uvek zaustavlja kada se otvori poklopac tokom obrade.	Ako želite da nastavite prethodnu operaciju, pravilno zatvorite poklopac i pritisnite dugme za pokretanje/ pauziranje.
Aparat prestaje da radi tokom procesa pravljenja testenine i ne oglašava se alarm.	Aparat za pravljanje testenine se pregrejava usled dugog i uzastopnog rada.	Isključite aparat za pravljenje testenine sa napajanja i ostavite ga da se ohladi. Nemojte da prekoračite maksimalni radni ciklus od 2 uzastopna procesa, bez obzira na način primene. Da biste što više produžili radni vek aparata, možete ponovo da koristite aparat kada prođe 30 minuta nakon 2 uzastopna radna ciklusa.

Problem	Uzrok	Rešenje
Aparat prestaje da radi tokom procesa pravljenja testenine i oglašava se alarm.	Nije poštovan odnos brašna i vode iz „tabele sa odnosom brašna/vode”. Testo je možda previše suvo.	Isključite aparat za pravljenje testenine sa napajanja, očistite ga i pratite uputstva iz korisničkog priručnika da biste ponovo pokrenuli pravljenje testenine.
	Strani predmeti možda blokiraju lopaticu za mešanje.	
	Izabran je pogrešan program.	
Lopatica za mešanje radi u prazno i ne izlazi testenina.	Odnos brašna i vode je neispravan.	Isključite utikač iz izvora napajanja i odbacite testo. Očistite aparat za pravljenje testenine, ispravno izmerite sastojke (upotrebite kuhinjsku vagu da biste preciznije izmerili brašno), pa ponovo pogledajte korisnički priručnik da biste ponovo pokrenuli pravljenje testenine
	Brašno postaje vlažno nakon dugotrajnog skladištenja.	Koristite brašno koje je sveže ili pravilno uskladišteno.
Testenina se lako lomi.	Odnos brašna i vode je neispravan.	Isključite utikač iz izvora napajanja i odbacite testo. Očistite aparat za pravljenje testenine, ispravno izmerite sastojke (upotrebite kuhinjsku vagu da biste preciznije izmerili brašno), pa ponovo pogledajte korisnički priručnik da biste ponovo pokrenuli pravljenje testenine.
	Niste upotrebili odgovarajući tip brašna.	Upotrebite višenamensko brašno ili brašno sa većim sadržajem proteina (pogledajte poglavlje „Korišćenje aparata za pravljenje testenine” u korisničkom priručniku ili priloženu knjigu recepata).
Testenina se lepi.	Odnos brašna i vode je neispravan, u komoru za mešanje je sipano previše vode.	Izmerite brašno i vodu pomoću priložene čaše za brašno i vodu, kao i u skladu sa „tabelom sa odnosom brašna/vode”. Upotrebite kuhinjsku vagu da biste preciznije izmerili brašno.

Problem	Uzrok	Rešenje
Ima previše zaostalog testa u komori.	Brašno je bilo izloženo vlazi pre upotrebe ili je testo previše vlažno.	Održavajte brašno suvim tokom skladištenja. Pratite uputstva iz korisničkog priručnika da biste ponovo pokrenuli pravljenje testenine.
	Testo je možda previše suvo.	Proverite da li su svi delovi suvi pre upotrebe.
	Lopatica za mešanje ili komora je još vlažna.	Uverite se da su svi delovi potpuno suvi pre upotrebe.
	Voda nije dodata odgovarajućim redosledom. Tip brašna nije odgovarajući.	Pratite uputstva iz korisničkog priručnika da biste pravili testeninu.
Mala količina vode curi ispod aparata.	Voda je dodata pre početka programa.	Pridržavajte se uputstava iz korisničkog priručnika i vodu dodajte neposredno nakon početka programa.
Nakon pravljenja testenine nije moguće skinuti komoru za mešanje sa glavne jedinice ili nije moguće izvući cev za potiskivanje iz komore za mešanje.	Aparat je zaustavljen tokom istežanja, pre završetka procesa pravljenja testenine.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vratite skinute delove na mesto, tako da aparat bude pravilno sklopljen, pa okrenite regulator u položaj „OFF“. 2. Uključite utikač u utičnicu, izaberite automatski program za pravljenje testenine i pritisnite dugme za pokretanje. Neka se lopatica za mešanje okreće približno 10 sekundi, pa okrenite regulator u položaj „OFF“. 3. Isključite aparat iz utičnice, rasklopite ga i očistite kao što je opisano u korisničkom priručniku (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).

Вступ

Вітаємо вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips!

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

Комплектація упаковки (Мал. 1)

①	Головний блок	⑦	Чашка для води
②	Посібник користувача	⑧	Формувальний диск
③	Книга рецептів	A	Спагеті
④	Щітка для очищення	B	Феттучіні
⑤	Плаский інструмент для чищення	C	Пенне
⑥	Чашка для борошна	D	Лазанья/галушки

Огляд виробу (Мал. 2).

①	Кабель живлення	⑨	Шнек
②	Пристосування для зберігання шнура	⑩	Лопатка для перемішування
③	Коробка для зберігання	⑪	Кнопка пуску/паузи
④	Відділення для змішування	⑫	Регулятор
⑤	Кришка відділення для змішування	⑬	Налаштування додаткового формування
⑥	Формувальний диск	⑭	OFF
⑦	Тримач формувального диска	⑮	Налаштування автоматичної операції
⑧	Трубка для формування		

Розбирання і чищення перед першим використанням

Важлива інформація!

- Перед першим використанням пристрою зніміть і безпечно утилізуйте пакувальний матеріал та/або рекламні етикетки.
- Вийміть усі знімні частини й аксесуари, після чого помийте і добре висушіть їх (див. розділ «Чищення»).
- Не споліскуйте водою і не замочуйте головний блок, кабель живлення чи штекер.
- Не використовуйте жорстких губок чи подібних засобів для чищення, оскільки вони можуть подряпати пластмасову поверхню і вплинути на термін експлуатації спагетниці.
- Формувальні диски і всі знімні частини пристрою можна мити в посудомийній машині. У разі миття в посудомийній машині слід вибрати відповідну програму з максимальною температурою не вище 60°C.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.

110 УКРАЇНСЬКА

- 1 Потягніть за кришку, щоб розблокувати її, і зніміть її з відділення для змішування (Мал. 3).
- 2 Зніміть відділення для змішування з головного блока (Мал. 4).
- 3 Поверніть тримач формувального диска проти годинникової стрілки, щоб зняти його з отвору відділення для змішування (Мал. 5).
- 4 Поставте палець у відділення для змішування і посуньте трубку для формування назовні, щоб вийняти її з отвору відділення для змішування. Від'єднайте формувальний диск, а потім вийміть шнек із трубки для формування (Мал. 6).
- 5 Вийміть лопатку для перемішування з відділення для змішування (Мал. 7).
- 6 Почистьте усі знімні частини й аксесуари і витріть їх насухо (Мал. 8 та 9).

Збирання

- 1 Встановіть відділення для змішування на головний блок (Мал. 10).

Примітка. Слідкуйте, щоб фіксуючі важелі ❶ на головному блоці відповідали отворам на дні відділення для змішування.

- 2 Вставте лопатку для перемішування у відділення для змішування, як зображено на малюнку (Мал. 11).
- 3 Вставте трубку для формування у відділення для змішування (Мал. 12).

Примітка. Слідкуйте, щоб великий отвір на трубці для формування був спрямований угору, коли ви вставляєте трубку у відділення.

- 4 Вставте шнек у відділення для змішування. Шнек слід вставляти до кінця через трубку для формування та лопатку для перемішування у вал у головному блоці.

Примітка. Легенько поверніть лопатку для перемішування для належного з'єднання шнека з валом ❶ у головному блоці (Мал. 13).

- 5 Під'єднайте формувальний диск до отвору відділення для змішування (Мал. 14).

Примітка.

- Слідкуйте, щоб пласка сторона формувального диска була спрямована назовні.
- Слідкуйте, щоб формувальний диск потрапив у точку кріплення на шнеку.
- Слідкуйте, щоб стрілка на формувальному диску була спрямована вгору, коли ви під'єднуєте його до отвору відділення для змішування. Будьте особливо уважні, коли робите це для формувального диска для лазань/галушок. Це потрібно для того, щоб отвір листа лазань був угорі (Мал. 15).

- 6 Притисніть формувальний диск через отвір тримача формувального диска і встановіть тримач на отвір відділення для змішування. Поверніть тримач за годинниковою стрілкою, щоб надійно зафіксувати його (Мал. 16).

Під'єднайте формувальний диск до отвору відділення для змішування, перш ніж встановлювати тримач формувального диска. У жодному разі не вставляйте формувальний диск у тримач і не встановлюйте їх на отвір відділення для змішування одночасно (Мал. 17).

- 7 Встановіть кришку на відділення для змішування (Мал. 18).

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

Використання спагетниці

Важлива інформація

- Встановіть виріб на рівну поверхню і слідкуйте, щоб стіл не рухався.
- Перед під'єднанням до мережі перевірте, чи всі частини зібрано належним чином.
- Не кладіть у відділення менше 200 г (1 чашка для борошна з комплекту) або більше 400 г (2 чашки для борошна з комплекту) борошна.
- Наливайте рідину повільно через отвір для води після того, як пристрій почне замішувати тісто.
- Якщо ви хочете забрати зважене борошно до обробки з наступною порцією, спорожніть відділення і перезапустіть пристрій, від'єднавши й знову під'єднати його до електромережі.
- Не кладіть у спагетницю продукти, температура яких становить або перевищує 60°C, і не ставте спагетницю у місці з високою температурою (60°C), наприклад для високотемпературної стерилізації. Це може деформувати пристрій.
- Не наливайте рідину у відділення для змішування до того, як спагетниця почне працювати.
- Перш ніж під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи формувальний диск і його тримач зібрано належним чином.

Підготовка і вимірювання борошна

- 1 За допомогою чашки для борошна з комплекту наберіть одну повну чашку борошна. Плaskим інструментом для чищення з комплекту зберіть зайве борошно з краю чашки. 1 повна чашка борошна важить прибл. 200 г, а 2 повні чашки борошна – приблизно 400 г (Мал. 19).

Примітка.

- Не струшуйте і не вдаряйте чашку для борошна, щоб зняти зайве борошно. Це вплине на вагу борошна.
- Для точнішого вимірювання використовуйте кухонну вагу (Мал. 20).
- Із 200 г борошна можна приготувати прибл. 200 г свіжих макаронів/локшини. Із 400 г борошна можна приготувати прибл. 450 г свіжих макаронів/локшини.

- 2 Потягніть за кришку, щоб розблокувати її, і зніміть її з відділення для змішування (Мал. 21).

- 3 Насипте борошно у відділення. Для 2–3 порцій додайте другу чашку борошна, оскільки потрібно буде 2 чашки (прибл. 400 г) борошна загалом (Мал. 22).

Примітка.

- Не наливайте рідину у відділення для змішування на цьому етапі. Наливайте рідину лише після того, як спагетниця почне працювати.
- Кладіть у відділення не менше ніж 200 г і не більше ніж 400 г борошна. Якщо ви покладете у відділення замало або забагато борошна, пристрій може не працювати.
- Не насипайте борошно в отвір трубки для формування, інакше борошно у трубці для формування не змішається рівномірно (Мал. 23).

Підготовка і вимірювання рідини

1 Вимірюйте об'єм рідини на рівні очей на рівній поверхні (Мал. 24).

Примітка.

- Не наливайте рідину у відділення для змішування до того, як спагетниця почне працювати.

На чашці для води з комплекту є 2 набори позначок рівня води.

- У разі використання звичайного борошна та ячної суміші для приготування простих ячних макаронів/лазаньї, див. сторону А з двома рівнями рідини (Мал. 26).
 - Рівень 1 (80 мл): потрібний об'єм ячної суміші для 1 чашки борошна.
 - Рівень 2 (160 мл): потрібний об'єм ячної суміші для 2 чашок борошна.
- Щоб приготувати ячну суміш для простих ячних макаронів, розбийте 1 яйце в чашку для води. Долийте води до потрібного рівня, як показано на стороні А, після чого збийте яйце з водою (Мал. 27).
- У разі використання поданих далі комбінацій борошна та рідини для приготування макаронів див. сторону В зі спеціальним об'ємом (Мал. 28).
 - Звичайне борошно, змішане з чистою водою/овочевим соком.
 - Інші види борошна (як подано у таблицях нижче), змішані з ячною сумішшю/ чистою водою/овочевим соком.

Детальне співвідношення води та борошна дивіться у поданих далі таблицях.

Примітка. У цих таблицях подано співвідношення борошна та води на основі 200 г борошна. Якщо для приготування макаронів ви берете 400 г борошна, подвойте об'єм рідини (зокрема, кількість яєць), щоб отримати правильне співвідношення борошна та рідини.

- У разі приготування макаронів з ячної суміші розбийте 1 яйце в чашку для води. Долийте води до потрібної кількості, як показано внизу, після чого збийте воду та яйце (Мал. 29).

Борошно	Ячна суміш (мл)	Чашка для води
Із твердої пшениці (пшеничне борошно грубого помелу з твердої пшениці 150 г + звичайне борошно 50 г)*	85	Сторона В
Цільнозернове 200 г	90	
Спельта 200 г	95	
Хлібне борошно 200 г	85	
Соба (гречане борошно 130 г + звичайне борошно 70 г)*	85	

- У разі використання чистої води для приготування макаронів доливайте воду до потрібного рівня, як показано внизу.

Борошно	Чиста вода (мл)	Чашка для води
Звичайне борошно 200 г	75	Сторона В
Із твердої пшениці (пшеничне борошно грубого помелу з твердої пшениці 150 г + звичайне борошно 50 г)*	75	
Цільнозернове 200 г	85	
Спельта 200 г	80	

- У разі використання овочевого соку (включаючи 1 яйце) для приготування макаронів, розбийте 1 яйце в чашку для води. Долийте овочевого соку до потрібного рівня, як показано внизу, а потім збийте яйце з соком.

Борошно	Шпинатний сік (включаючи 1 яйце) (мл)	Буряковий сік (включаючи 1 яйце) (мл)	Морквяний сік (включаючи 1 яйце) (мл)	Чашка для води
Звичайне борошно 200 г	85	85	85	Сторона В
Із твердої пшениці (пшеничне борошно грубого помелу з твердої пшениці 150 г + звичайне борошно 50 г)*	85	85	85	

Примітка

- Для точнішого вимірювання використовуйте кухонну вагу.
- У разі використання бобового борошна беріть на 10–20 мл менше води, ніж для пшеничного борошна. Залежно від типу борошна можливі зміни. Для приготування хороших макаронів важливо, щоб тісто було дуже рихлим.

Важлива інформація!

Рецепти приготування макаронів у книзі рецептів перевірено. Якщо ви експериментуєте або використовуєте інші рецепти приготування макаронів, співвідношення борошна та води/яєць потрібно буде відкоригувати відповідно до співвідношення для чашки для борошна та води, що входить у комплект спагетниці. Спагетниця не працюватиме належним чином, якщо не відкоригувати новий рецепт відповідно.

Примітка

- Для отримання хороших результатів важливо, щоб тісто у відділенні для замішування виглядало крихким. Якщо тісто виглядатиме крихким, то рецепт спрацює. Рецепт не спрацює, якщо тісто надто вологе (має вигляд добре відомої консистенції рідкого тіста) або надто сухе (коли тісто виглядає лише як борошно).
- Сезонні зміни та використання інгредієнтів із різних регіонів можуть вплинути на співвідношення борошна/води. Можна внести корективи на основі рекомендованої пропорції.
- Під час приготування макаронів або печива без глютену не дотримуйтеся рекомендованої кількості рідини, вказаної пристроєм.
- У разі використання бобового борошна або безглютенового борошна потрібно менше води, ніж рекомендовано. Для цих рецептів можна використовувати приблизно на 10–20 мл менше, але, як це вказано вище, існують зміни залежно від типу борошна.
- «Глютен» – це в'язуча речовина, яка сприяє цілісності макаронів; безглютенове борошно не містить в'язучої речовини, тому для нього потрібний згущувач, який би діяв як «в'язуча речовина», наприклад яйця або ксантан. Різні види безглютенового борошна поводяться по-різному під час виготовлення макаронів. Деякі види борошна не підходять для виготовлення макаронів, наприклад кокосове борошно, а деякі види борошна підходять для цього, наприклад борошно з кіноа та гречки.

- Під час приготування яєчних чи овочевих макаронів спершу рівномірно збийте яєчну суміш або овочевий сік із водою, а потім вилийте її у відділення через отвір у кришці. Під час додавання продуктів слідкуйте, щоб вони були в рідкому вигляді.
- Щоб дізнатися про додаткові варіації рецептів приготування макаронів, див. книгу рецептів.

Увімкнення програми приготування макаронів

Важлива інформація

- Не вибирайте програму «додаткове формування» до того, як буде завершено змішування тіста. Інакше це може пошкодити спагетницю і вплинути на її термін експлуатації.
- Не від'єднуйте кабель живлення до завершення обробки. Якщо потрібно зупинити приготування макаронів, поверніть регулятор у положення «OFF», щоб зупинити робочий процес, а потім вийміть кабель живлення з розетки, після чого можна виконувати інші операції.
- Не перевищуйте максимальний цикл роботи (2 цикли безперервно) для усіх програм. Для кращого захисту терміну експлуатації пристрою його можна почати знову використовувати через 30 хвилин після 2 безперервних циклів роботи.
- Якщо ви маєте намір використовувати пристрій тривалий час, чистьте формувальний диск за допомогою інструмента для чищення з комплекту щоразу після сеансу приготування макаронів. Для легкого чищення не замочуйте формувальний диск безпосередньо у воді.

- 1 Вставте штекер пристрою у розетку. Спагетниця подасть один звуковий сигнал (Мал. 30).

Примітка. Перед під'єднанням до мережі перевірте, чи всі частини зібрано належним чином.

- 2 Встановіть кришку на відділення для змішування (Мал. 31).

Примітка. Пристрій не працюватиме, якщо кришку відділення не закрито належним чином. Якщо під час приготування макаронів кришка відділення відкриється, пристрій автоматично перестане працювати.

- 3 Поверніть регулятор, щоб вибрати функцію автоматичного приготування макаронів, а потім натисніть кнопку пуску/паузи (Мал. 32).

Примітка. Весь робочий процес (включаючи змішування та формування) займає приблизно 12 хвилин для 200 г борошна та 18 хвилин для 400 г борошна.

- 4 Після початку змішування повільно наливаєте рідину по всій довжині отвору у кришці (Мал. 33).

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

- 5 Щойно спагетниця завершить змішування, кілька разів пролунає звуковий сигнал, і через кілька секунд почнеться формування макаронів. Поставте контейнер під отвір. Інструментом для чищення поріжте макарони на шматки потрібної довжини (Мал. 34).

Примітка

- Якщо співвідношення рідини і борошна неправильне, формування не вдасться. У такому випадку знову приготуйте інгредієнти.
- Щоб порізати макарони, переміщайте інструмент для чищення вниз.

6 Після завершення формування пристрій подасть звуковий сигнал кілька разів.

Примітка. Не повертайте регулятор у положення «OFF» до завершення усього процесу (пролунає звуковий сигнал).

7 Якщо після приготування макаронів ви помітили залишки тіста у відділенні, можна спершу повернути регулятор у положення «OFF», а потім повернути його в положення додаткового формування. Натисніть кнопку пуску/паузи, щоб розпочати програму додаткового формування (Мал. 35).

Примітка

- На поверхні макаронів можна знайти тонкі смужки тіста. Це нормально.
- Час приготування макаронів залежить від особистих уподобань, форми макаронів і кількості порцій.

Чищення

Важлива інформація

- Перш ніж чистити або розбирати цей пристрій, поверніть регулятор у положення «OFF», відключіть живлення і вийміть кабель живлення.
- Не занурюйте головний блок у воду.
- Не використовуйте жорстких ганчірок, їдких засобів або абразивних очищувачів (наприклад, бензин, алкоголь і пропанол) для чищення пристрою.
- Чистьте пристрій щоразу після використання, інакше він може не працювати належним чином.
- Чистьте пристрій дуже обережно, щоб не порізатися до гострих країв.
- Формувальні диски і всі знімні частини пристрою можна мити в посудомийній машині. У разі миття в посудомийній машині слід вибрати відповідну програму з максимальною температурою не вище 60°C.

1 Поверніть регулятор у положення «OFF» і від'єднайте штекер від розетки (Мал. 36).

2 Виконайте кроки 1–5 у розділі «Розбирання і чищення перед першим використанням».

3 Почистьте формувальний диск за допомогою засобу для чищення, що додається, щоб видалити залишки тіста. Після цього можна очистити його водою (Мал. 37 та 38).

4 Щіткою для очищення з комплекту почистьте усі знімні частини з використанням рідини для миття посуду і теплої води або помийте їх у посудомийній машині. Витріть усі частини (Мал. 39).

Порада. Загостреним кінцем щітки для очищення почистьте дно всередині трубки для формування.

5 Мийте всі знімні частини рідиною для миття посуду і теплою водою або в посудомийній машині. Після цього витріть усі частини.

6 Сухю ганчіркою почистьте головний блок, регулятор і зовнішню частину спагетниці (Мал. 40).

Примітка. Після чищення усі частини та формувальний диск слід добре висушити на повітрі, й лише потім відкласти їх на зберігання. Знову зберіть спагетницю для наступного використання.

Зберігання

- 1 Намотайте кабель живлення на пристосування для зберігання шнура (Мал. 41).
- 2 Висушіть формувальні диски і покладіть їх у коробку для зберігання (Мал. 42).

Примітка. Малу виїмку в коробці для зберігання призначено для зберігання інструмента для чищення диска для формування капеліні, який не входить у комплект цієї спагетниці. Він з'явиться на ринку і буде продаватися окремо.

- 3 Після використання зберігайте спагетницю у сухому, добре провітрюваному місці.

Усунення несправностей

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

Проблема	Причина	Вирішення
Пристрій не подає звуковий сигнал після під'єднання штекера до розетки.	Штекер під'єднано неправильно або розетку не підключено до джерела живлення.	Перевірте, чи правильно під'єднано штекер до мережі, а розетка працює належним чином.
Пристрій не починає готувати макарони після під'єднання штекера до розетки.	Ви не вибрали програми приготування макаронів або не натиснули кнопку пуску  .	Виберіть програму приготування макаронів і натисніть кнопку пуску  .
Після натиснення кнопки пуску  пристрій подає звукові сигнали і не працює.	Неправильно встановлено кришку відділення.	Щоб правильно встановити кришку відділення, дотримуйтеся вказівок у посібнику користувача.

Проблема	Причина	Вирішення
Кришка відділення відкривається зсередини.	У відділенні для змішування надто багато борошна.	Максимальна кількість борошна для кожної порції становить 400 г. Якщо ви поклали камеру більше ніж 400 г борошна у відділення для змішування, зменште кількість і зробіть ще одну порцію макаронів.
	Не дотримано співвідношення борошна та води, що подано в таблиці співвідношення борошна/води. Тісто надто вологе.	Від'єднайте спагетницю від джерела живлення, почистьте її і знову дотримуйтесь вказівок у посібнику користувача, щоб перезапустити процес приготування макаронів.
	Неправильно встановлено кришку відділення.	Щоб правильно встановити кришку відділення, дотримуйтесь вказівок у посібнику користувача.
Під час обробки пристрій перестає працювати, коли відкрити кришку.	З міркувань безпеки пристрій завжди перестає працювати, коли відкрити кришку під час обробки.	Якщо потрібно продовжити попередню операцію, закрийте кришку належним чином і натисніть кнопку пуску/паузи.
Під час приготування макаронів пристрій перестає працювати і не лунає звуковий сигнал.	Спагетниця перегрілася через тривале й безперервне використання.	Від'єднайте спагетницю від джерела живлення і дайте їй охолонути. Не перевищуйте максимальний цикл роботи (2 цикли безперервно) для усіх програм. Для кращого захисту терміну експлуатації пристрою його можна почати знову використовувати через 30 хвилин після 2 безперервних циклів роботи.
Під час приготування макаронів пристрій перестає працювати і подає звукові сигнали.	Не дотримано співвідношення борошна та води, що подано в таблиці співвідношення борошна/води. Тісто може бути надто сухим.	Від'єднайте спагетницю від джерела живлення, почистьте її і знову дотримуйтесь вказівок у посібнику користувача, щоб перезапустити процес приготування макаронів.
	Можливо, лопатка для перемішування заблокувалася сторонніми предметами.	
	Вибрано неправильну програму.	

Проблема	Причина	Вирішення
Лопатка для перемішування працює вхолосту, а макарони не виходять.	Неправильне співвідношення борошна та води.	Від'єднайте штекер від джерела живлення і заберіть тісто. Почистьте спагетницю, правильно виміряйте продукти (для точнішого визначення ваги борошна використовуйте кухонну вагу) і знову почніть приготування макаронів, дотримуючись вказівок у посібнику користувача.
	Після тривалого зберігання борошно стає вологим.	Використовуйте свіже борошно або борошно, яке зберігається належним чином.
Макарони легко ламаються.	Неправильне співвідношення борошна та води.	Від'єднайте штекер від джерела живлення і заберіть тісто. Почистьте спагетницю, правильно виміряйте продукти (для точнішого визначення ваги борошна використовуйте кухонну вагу) і знову почніть приготування макаронів, дотримуючись вказівок у посібнику користувача.
	Можливо, ви взяли борошно невідповідного типу.	Використовуйте звичайне борошно або борошно з вищим вмістом білків (див. розділ «Використання спагетниці» в посібнику користувача або книзі рецептів, що додається).
Макарони злипаються.	Неправильне співвідношення борошна та води; у відділення для змішування налито надто багато води.	Виміряйте борошно та воду за допомогою чашки для борошна та води і відповідно до таблиці співвідношення борошна/води. Для точнішого вимірювання ваги борошна використовуйте кухонну вагу.

Проблема	Причина	Вирішення
У відділенні залишилось надто багато тіста.	Борошно стало вологим перед використанням або тісто надто вологе.	Зберігайте борошно сухим. Виконайте вказівки в посібнику користувача, щоб почати приготування макаронів знову.
	Тісто може бути надто сухим.	Перед використанням перевірте, чи всі частини чисті.
	Лопатка для перемішування або відділення все ще вологі.	Перед використанням перевірте, чи всі частини повністю сухі.
	Воду налито в неправильному порядку. Невідповідний тип борошна.	Виконайте вказівки в посібнику користувача для приготування макаронів.
З пристроєм витікає невелика кількість води.	Перед початком програми додається вода.	Виконайте вказівки в посібнику користувача, щоб додати воду відразу після запуску програми.
Після приготування макаронів відділення для змішування неможливо зняти з головного блока або трубку для формування неможливо вийняти з відділення для змішування.	Пристрій зупинився під час формування до завершення процесу приготування макаронів.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Встановіть розібрані частини назад на місце належним чином і поверніть регулятор у положення «OFF». 2. Під'єднайте пристрій до електромережі, виберіть програму автоматичного приготування макаронів і натисніть кнопку пуску. Дозвольте лопатці для перемішування обертатися приблизно 10 секунд, а потім поверніть регулятор у положення «OFF». 3. Від'єднайте пристрій від електромережі, розберіть і почистьте його, як описано в посібнику користувача (див. розділ «Чищення»).

תירבע 120

פתרון	סיבה	בעיה
<p>1. החזר את החלקים שהוסרו למקומם עד להרכבת המכשיר במלואו, והעבר את כפתור הבקרה למצב OFF [כבוי].</p> <p>2. חבר לאספקת החשמל, בחר את התוכנית האוטומטית להכנת פסטה ולחץ על כפתור ההפעלה. אפשר לוו הלישה להסתובב במשך כ-10 שניות ולאחר מכן סובב את כפתור הבקרה למצב OFF [כבוי].</p> <p>3. נתק את המכשיר מאספקת החשמל, פרק ונקה את המכשיר כמתואר במדריך למשתמש (עיין בפרק "ניקוי").</p>	<p>המכשיר נעצר במהלך השיחול, לפני סיום מלא של תהליך הכנת הפסטה.</p>	<p>לאחר הכנת הפסטה, לא ניתן לנתק את תא הערבוב מיחידת המנוע, או שלא ניתן להוציא את צינור הלחיצה מתא הערבוב.</p>

בעיה	סיבה	פתרון
וו הלישה פועל במצב סרק, ולא יוצאת פסטה.	היחס בין הקמח למים אינו נכון.	נתק את התקע ממקור החשמל והשלך את הבצק. נקה את מכונת הפסטה, מדוד את המרכיבים בצורה נכונה (השתמש במשקל מטבח כדי למדוד את משקל הקמח בצורה מדויקת יותר), ופעל בהתאם למתואר במדריך למשתמש כדי להפעיל את מכונת הפסטה מחדש
	הקמח הופך לח לאחר אחסון ממושך.	השתמש בקמח טרי או קמח שאוחסן כראוי.
הפסטה נשברת בקלות.	היחס בין הקמח למים אינו נכון.	נתק את התקע ממקור החשמל והשלך את הבצק. נקה את מכונת הפסטה, מדוד את המרכיבים בצורה נכונה (השתמש במשקל מטבח כדי למדוד את משקל הקמח בצורה מדויקת יותר), ופעל בהתאם למתואר במדריך למשתמש כדי להפעיל את מכונת הפסטה מחדש.
	לא השתמשת בסוג הקמח הנכון.	השתמש בקמח רב-תכליתי או בקמח בעל תכולת חלבון גבוהה יותר (עייין בפרק 'שימוש במכונת הפסטה' במדריך למשתמש או בספר המתכונים המצורף).
פסטה נדבקת.	היחס בין הקמח למים אינו נכון, יותר מדי מים נמזגו לתא הערבוב.	מדוד את קמח ומים בעזרת כוס הקמח והנוזלים שמסופקים עם המכשיר בהתאם לטבלת "יחסי קמח/מים". השתמש במשקל מטבח כדי לשקול את הקמח בצורה מדויקת יותר.
יותר מדי בצק נותר בתוך התא.	הקמח נחשף ללחות לפני השימוש, או שהבצק רטוב מדי.	שמור את הקמח יבש במהלך האחסון. עקוב אחר ההוראות במדריך למשתמש להפעלה מחדש של מכונת הפסטה.
	יתכן שהבצק יבש מדי.	לפני השימוש, ודא שכל החלקים נקיים.
	וו הלישה או תא הערבוב עדיין רטובים.	לפני השימוש, ודא שכל החלקים יבשים לחלוטין.
	הוספת המים לא בוצעה בסדר הנכון. סוג הקמח אינו מתאים.	עקוב אחר ההוראות במדריך למשתמש להכנת הפסטה.
	את המים יש להוסיף לפני תחילת התוכנית.	פעל על פי ההוראות במדריך למשתמש כדי להוסיף מים מיד לאחר תחילת התוכנית.

איתור ופתירת בעיות

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

בעיה	סיבה	פתרון
המכשיר אינו מצפצף לאחר הכנסת התקע לשקע החשמל.	התקע אינו מחובר כהלכה, או שהשקע אינו מחובר למקור מתח.	ודא שתקע מחובר כהלכה ובדוק את תקינות שקע החשמל.
המכשיר אינו מתחיל את תהליך הכנת הפסטה לאחר הכנסת התקע לשקע החשמל.	לא בחרת בתוכנית להכנת פסטה או שלא לחצת על כפתור ההפעלה (Ⓜ).	בחר תוכנית להכנת פסטה ולחץ על כפתור ההפעלה (Ⓜ).
לאחר לחיצה על כפתור ההפעלה (Ⓜ), המכשיר משמיע אותות התראה ואינו פועל.	מכסה התא אינו מורכב כנדרש.	הקפד לעקוב אחר הוראות השימוש כדי להתקין את מכסה התא כנדרש.
מכסה התא נפתח מבפנים החוצה.	יש יותר מדי קמח בתא הערבוב.	כמות קמח המרבית לכל אצווה היא 400 גרם. אם יש יותר מ-400 גרם קמח בתא הערבוב, יש להפחית את הכמות וליצור אצווה נוספת לפסטה.
	היחס בין הקמח והמים מפורט בטבלה "יחסי קמח/מים" לא נשמר. הבצק רטוב מדי.	נתק את מכונת הפסטה ממקור החשמל, נקה אותה ופעל שוב על פי ההוראות במדריך למשתמש כדי להפעיל מחדש את מכונת הפסטה.
מכסה התא אינו מורכב כנדרש.	הקפד לעקוב אחר הוראות השימוש כדי להתקין את מכסה התא כנדרש.	הקפד לעקוב אחר הוראות השימוש כדי להתקין את מכסה התא כנדרש.
	מטעמי בטיחות, המכשיר תמיד יפסיק לפעול עם פתיחת המכסה במהלך העיבוד.	אם עליך לחדש את הפעולה הקודמת, סגור את המכסה כהלכה, ולחץ על הלחצן הפעלה/השהייה.
במהלך תהליך הכנת הפסטה, המכשיר מפסיק לפעול, ואין צליל התראה.	מכונת הפסטה התחממה יתר על המידה עקב זמן עבודה ארוך ורצוף מדי.	נתק את מכונת הפסטה ממקור החשמל, ואפשר לה להתקרר. אין לחרוג ממחזור ההפעלה המרבי של 2 מחזורים ברצף בכל היישומים. כדי לשמור טוב יותר על חיי השירות של המכשיר, ניתן להפעיל את המכשיר מחדש לאחר 30 דקות בתום 2 מחזורי הפעלה רצופים.
במהלך תהליך הכנת הפסטה, המכשיר מפסיק לפעול ומשמיע צליל התראה.	היחס בין הקמח והמים מפורט בטבלה "יחסי קמח/מים" לא נשמר. יתכן שהבצק יבש מדי.	נתק את מכונת הפסטה ממקור החשמל, נקה אותה ופעל שוב על פי ההוראות במדריך למשתמש כדי להפעיל מחדש את מכונת הפסטה.
	יתכן שדוושית הערבוב חסומה על ידי חפצים זרים. נבחרה תוכנית שגויה.	

הערה

- על משטח הפסטה אתה עשוי למצוא מספר חוטי פסטה עדינים. תופעה זו תקינה.
- זמן הבישול של הפסטה משתנה בהתאם להעדפות האישיות, לצורות הפסטה ולמספר המנות.

ניקוי**חשוב**

- סובב את כפתור הבקרה למצב OFF [כבוי], נתק את אספקת החשמל והסר את כבל החשמל לפני הניקוי או הפירוק של המכשיר.
- אין לטבול את יחידת המנוע במים.
- אין להשתמש בספוגיות ניקוי קשות, חומרי ניקוי קאוסטיים או חומרי ניקוי שוחקים (למשל, בנזין, אלכוהול ופרופנול) לניקוי המכשיר.
- נקה את המכשיר לאחר כל שימוש, אחרת המכשיר עלול לא לפעול בצורה תקינה.
- יש לנקוט זהירות יתרה בעת ניקוי המכשיר כדי למנוע חתכים מלהבים חדים.
- דיסקי העיצוב וכל האביזרים שניתנים להסרה מהמכשיר בטוחים לשימוש במדיח הכלים. בעת ניקוי במדיח הכלים, הקפד לבחור את התוכנית המתאימה בעלת הטמפרטורה המרבית שאינה עולה על 60°C.

1 סובב את כפתור הבקרה למצב OFF [כבוי] ונתק את התקע משקע החשמל. (איור 36)

2 בצע את שלבים 1 עד 5 בפרק "פירוק וניקוי לפני שימוש ראשון".

3 נקה את דיסקת העיצוב בעזרת כלי הניקוי המצורף כדי להסיר את שאריות הבצק. לאחר מכן ניתן לנקות אותה במים. (איור 37 & 38)

4 השתמש במברשת הניקוי המצורפת לניקוי כל החלקים שניתנים להסרה בנוזל לשטיפת כלים ומים חמים או נקה אותם במדיח הכלים. נגב את כל החלקים כדי לייבש אותם. (איור 39)

עצה מועילה: השתמש בקצה המחודד של מברשת הניקוי כדי לנקות את החלק הפנימי התחתון של צינור הדחיפה.

5 נקה את כל החלקים שניתנים להסרה בנוזל לשטיפת כלים ומים חמים או נקה אותם במדיח הכלים. לאחר מכן, נגב את כל החלקים כדי לייבש אותם.

6 השתמש במטלית יבשה כדי לנקות את יחידת המנוע, כפתור הבקרה ואת חלקה החיצוני של מכונת הפסטה. (איור 40)

עצה מועילה: לאחר הניקוי, ייבש היטב את כל החלקים ודיסק העיצוב לפני האחסון. הרכב את מכונת הפסטה לשימוש הבא.

אחסון

1 כרוך את כבל החשמל סביב התקן אחסון הכבל. (איור 41)

2 יבש את דיסקי העיצוב ושומר אותם בקופסת האחסון. (איור 42)

שים לב: החרוץ הקטן שבקופסת האחסון מיועד לכלי הניקוי של דיסק העיצוב שמיועד להכנת פסטה קאפליני (שערות מלאכים), שאינו כלול במכונת פסטה זו. הוא יושק ויימכר בנפרד.

3 אחסן את מכונת הפסטה במקום יבש ומאוורר היטב לאחר השימוש.

- גלוטן הוא חומר מקשר שדואג שהפסטה לא תתפרק בקלות. קמח ללא גלוטן אינו כולל גורם מקשר ולכן הוא מצריך גורם מסמך במקומו. ביצים או קסנטן. סוגי קמח שונים, ללא גלוטן, מגיבים אחרת להכנת הפסטה. יש קמחים שלא מתאימים להכנת פסטה, כמו קמח קוקוס. יש קמחים שמתאימים להכנת פסטה, כמו קמחי קינואה וכוסמת.
- בהכנת פסטה ביצים או פסטת ירקות, יש להקפיד לטרוף את תערובת הביצים או מיץ הירקות בצורה אחידה עם המים לפני המזיגה לתא דרך החרוץ במכסה. בעת הוספת מרכיבים, הקפד על כך שהם יהיו במצב נוזלי.
- עיין בספר המתכונים המצורף לקבלת גרסאות נוספות של מתכוני פסטה.

הפעלת התוכנית להכנת פסטה

חשוב

- אין לבחור בתוכנית השיחול הנוסף לפני שפעולת הלישה של הבצק מסתיימת. אחרת עלול להיגרם נזק למכונת הפסטה ופגיעה באורך החיים שלה.
- אין לנתק את כבל החשמל לפני שפעולת העיבוד הושלמה. אם עליך לעצור את תהליך ייצור הפסטה, סובב את כפתור הבקרה למצב "OFF" [כבוי] כדי לעצור את הפעולה ולאחר מכן נתק את כבל החשמל מהשקע לפני ביצוע פעולות אחרות.
- אין לחרוג ממחזור ההפעלה המרבי של 2 מחזורים ברצף בכל היישומים. כדי לשמור טוב יותר על חיי השירות של המכשיר, ניתן להפעיל את המכשיר מחדש לאחר 30 דקות בתום 2 מחזורי הפעלה רצופים.
- אם בכונתך להשתמש במכשיר ברציפות, נקה את דיסק העיצוב בעזרת כלי הניקוי המצורף לאחר כל שימוש. לניקוי קל, אל תשרה את דיסק העיצוב במים.

1 הכנס את תקע המכשיר לשקע החשמל. מכשיר הפסטה יצפצף פעם אחת. (איור 30)

שים לב: ודא שכל החלקים הותקנו לפני החיבור לשקע החשמל.

2 חבר את המכסה לתא הערבוב. (איור 31)

שים לב: המכשיר לא יתחיל בפעולה אם מכסה התא אינו סגור כהלכה. אם מכסה התא משתחרר במהלך הכנת הפסטה, המכשיר יפסיק לפעול באופן אוטומטי.

3 סובב את כפתור הבקרה כדי לבחור את התהליך האוטומטי להכנת הפסטה ולאחר מכן לחץ על הלחצן הפעל/הפסק. (איור 32)

שים לב: כל תהליך העבודה (כולל לישה ושיחול) אורך כ-12 דקות עבור 200 גרם קמח ו-18 דקות עבור 400 גרם קמח.

4 לאחר תחילת תהליך הלישה, מזוג באטיות את הנוזל לכל אורך החרוץ שבמכסה. (איור 33)

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

5 לאחר שמכונת הפסטה תסיים את הלישה, הוא תצפצף מספר פעמים ושיחול הפסטה יתחיל לאחר מספר שניות. הנח כלי ממש מתחת ליציאה. חתוך את הפסטה באורך הרצוי בעזרת כלי הניקוי. (איור 34)

הערה

- אם היחס בין הנוזל לקמח שגוי, השיחול לא יצליח. במקרה כזה, הכן שוב את המרכיבים.
- הזז את כלי הניקוי כלפי מטה כדי לחתוך את הפסטה.

6 עם סיום תהליך השיחול, המכשיר יצפצף מספר פעמים.

שים לב: אין לסובב את כפתור הבקרה למצב OFF [כבוי] לפני סיום התהליך (השמעת צפצוף).

7 לאחר השלמת ההכנה של הפסטה, אתה מבחין בשאריות בצק בתוך התא, תוכל לסובב את כפתור הבקרה למצב OFF [כבוי], ולאחר מכן לסובב את כפתור הבקרה למצב שיחול נוסף. לחץ על הלחצן הפעל/הפסק כדי להפעיל את התוכנית האוטומטית להכנת פסטה. (איור 35)

בעת שימוש בתערובת ביצים להכנת הפסטה, שבור ביצה אחת לתוך כוס המדידה. הוסף מים עד לכמות הנדרשת כמוצג להלן, ולאחר מכן טרוף את המים והביצים לתערובת אחידה. (איור 29)

קמח	תערובת ביצים (מ"ל)	כוס מים
דורום (קמח סולת 150 גרם + קמח רב-תכליתי 50 גרם)*	85	צד B
קמח מלא 200 גרם	90	
קמח כוסמין 200 גרם	95	
קמח לחם 200 גרם	85	
סובה (כוסמת 130 גרם + קמח רב-תכליתי 70 גרם)*	85	

בעת שימוש במים בלבד להכנת פסטה, הוסף מים בכמות הנדרשת כפי שמוצג להלן.

קמח	מים בלבד (מ"ל)	כוס מים
קמח רב-תכליתי 200 גרם	75	צד B
דורום (קמח סולת 150 גרם + קמח רב-תכליתי 50 גרם)*	75	
קמח מלא 200 גרם	85	
קמח כוסמין 200 גרם	80	

בעת שימוש במיץ ירקות (כולל ביצה אחת) להכנת הפסטה, שבור ביצה אחת לתוך כוס המדידה. הוסף מיץ ירקות עד לכמות הנדרשת, ולאחר מכן טרוף את המים והביצים לתערובת אחידה.

קמח	מיץ תרד (כולל ביצה אחת) (מ"ל)	מיץ סלק (כולל ביצה אחת) (מ"ל)	מיץ גזר (כולל ביצה אחת) (מ"ל)	כוס מים
קמח רב-תכליתי 200 גרם	85	85	85	צד B
דורום (קמח סולת 150 גרם + קמח רב-תכליתי 50 גרם)*	85	85	85	

הערה

- השתמש במשקל מטבח כדי לשקול בצורה מדויקת יותר.
- בעת שימוש בקמח קטניות, השתמש ב-10 עד 20 מ"ל פחות מים מאשר בקמח חיטה. השינויים הם בהתאם לסוג הקמח. לקבלת תוצאה טובה חשוב שמרקם הבצק יהיה פירורי מאוד, ללא קשר לסוג הקמח בו משתמשים.

חשוב!

מתכוני הפסטה המסופקים בספר המתכונים נבדקו כדי להבטיח את הצלחתם. אם אתה מתנסה או משתמש במתכוני פסטה אחרים, יהיה עליך להתאים את היחס בין הקמח והמים/הביצים לכוסות המדידה של הקמח והנוזלים שכלולים במכשיר הפסטה. מכונת הפסטה לא תפעל בהצלחה אם לא תתאים את המתכון החדש כנדרש.

הערה

- כדי לקבל תוצאות טובות, חשוב שהבצק ייראה פירורי בתא הלישה. אם הבצק נראה פירורי, המתכון יצליח. אם נראה שהבצק רטוב מדי (מרקם בצק מוכר) או יבש מדי (נראה כמו קמח בלבד), המתכון לא יצליח.
- שינויים עונתיים ושימוש במרכיבים מאזורים שונים עשויים להשפיע על היחס קמח/מים. באפשרותך לבצע שינויים בהתבסס על היחס המומלץ.
- בהכנת פסטה או עוגיות ללא גלוטן, אין להשתמש בכמות הנוזל המומלצת המצוינת על ידי המכשיר.
- כשמשתמשים בקמח קטניות או בקמח נטול גלוטן, יש להשתמש בכמות מים נמוכה מזאת שמופיעה בהמלצה. יש להשתמש ב-10 עד 20 מ"ל פחות מים במתכונים אלה, אבל כפי שציינו לעיל, יש שינויים שתלויים בסוג הקמח.

- אין לשפוף נוזלים לתא הערבוב לפני שמכונת הפסטה מתחילה לפעול.
- ודא שדיסק העיצוב והמחזיק של דיסק העיצוב מותקנים כנדרש לפני חיבור המכשיר.

הכנה ומדידה של הקמח

1 מלא כוס קמח אחת בכוס המדידה המצורפת. גרוף קמח עודף מקצה הכוס בעזרת כלי הניקוי השטוח המצורף. כוס קמח מלאה שוקלת כ-200 גרם, ו-2 כוסות קמח מלאות שוקלות כ-400 גרם. (איור 19)

שים לב:

- אין לנער או להכות את כוס הקמח במשטח כדי להסיר קמח עודף. הדבר ישפיע על משקל הקמח.
- השתמש במשקל מטבח כדי לשקול בצורה מדויקת יותר. (איור 20)
- 200 גרם קמח מכינים כ-200 גרם פסטה/אטריות טריות. 400 גרם קמח מכינים כ-400 גרם פסטה/אטריות טריות.

2 משוך את המכסה כדי לשחרר אותו ולאחר מכן הסר את המכסה מתא הערבוב. (איור 21)

3 הכנס את הקמח לתא. אם אתה רוצה להכין 2 עד 3 מנות, הוסף כוס קמח נוספת מכיוון שתצטרך 2 כוסות קמח (כ-400 גרם) בסך הכל. (איור 22)

שים לב:

- אין לשפוף נוזלים לתא הערבוב בשלב זה. הוסף נוזלים רק לאחר שמכונת הפסטה מתחילה לפעול.
- אין לשים בתא פחות מ-200 גר' או יותר מ-400 גר' קמח. אם אתה שם מעט מדי או יותר מדי קמח בתא, ייתכן שהמכשיר לא יפעל.
- אין לשפוף את הקמח לפתח צינור הדחיפה, אחרת הקמח בצינור הדחיפה לא יתערבב באופן אחיד. (איור 23)

הכנה ומדידה של הנוזל

1 מדוד את נפח הנוזל בגובה העיניים על משטח ישר. (איור 24)

שים לב:

- אין לשפוף נוזלים לתא הערבוב לפני שמכונת הפסטה מתחילה לפעול.

על כוס המדידה המסופקת לנוזלים ישנם 2 סוגים של סימון.

• בעת שימוש בקמח ובתערובת ביצים להכנת פסטה/לזניה על בסיס ביצים, יש להשתמש בצד A הכולל שני סימונים. (איור 26)

- סימון 1 (80 מ"ל): כמות תערובת הביצים הנדרשת לכוס קמח אחת.

- סימון 2 (160 מ"ל): כמות תערובת הביצים הנדרשת עבור שתי כוסות קמח.

• להכנת תערובת ביצים לאטריות ביצים רגילות, שבור ביצה אחת לתוך כוס הנוזלים. הוסף מים עד לכמות הנדרשת בצד A, ולאחר מכן טרוף את המים והביצים לתערובת אחידה. (איור 27)

• בעת שימוש בשילובי הקמח והנוזל הבאים להכנת פסטה, השתמש בצד B שמציין נפח ספציפי. (איור 28)

- קמח רב-תכליתי מעורבב עם תערובת מים/מיץ ירקות.

- קמחים אחרים (כפי שמוצג בטבלאות להלן) מעורבבים בתערובת ביצים/מים/מיץ ירקות.

בדוק את הטבלאות להלן לקבלת יחס מפורט של מים וקמח.

שים לב: טבלאות אלה מציגות את היחס על בסיס 200 גרם קמח. כאשר משתמשים ב-400 גרם קמח להכנת פסטה, יש להכפיל את נפח הנוזלים (כולל הביצים) כדי לקבל את היחס הנכון בין הקמח לנוזלים.

- 3 סובב את המחזיק של דיסק העיצוב נגד כיוון השעון כדי להסיר אותו מיציאת תא הערבוב. (איור 5)
- 4 הכנס את האצבע לתא הערבוב ודחף את צינור הדחיפה החוצה כדי להחליק אותו מתוך היציאה של תא הערבוב. נתק את דיסק העיצוב, ולאחר מכן משוך את מוט הדחיפה מצינור הדחיפה. (איור 6)
- 5 הוצא את וו הלישה מתא הערבוב. (איור 7)
- 6 נקה את כל החלקים שניתנים להסרה ונגב אותם. (איור 8 & 9)

הרכבה

- 1 החלק את תא הערבוב וחבר אותו ליחידה הראשית. (איור 10)

שים לב: ודא שכל מנופי ההידוק ❶ ביחידה הראשית מותאמים לפתחים בתחתית תא הערבוב.

- 2 מקם את וו הלישה בתא הערבוב כמוצג באיור. (איור 11)

- 3 הכנס את צינור הדחיפה לתא הערבוב. (איור 12)

שים לב: ודא שהפתח הגדול בצינור הדחיפה פונה כלפי מעלה כאשר אתה מחדיר את הצינור לתוך התא.

- 4 הכנס את מוט הדחיפה לתא הערבוב. ודא שמוט הדחיפה מחליק עד הסוף בצינור הדחיפה ובוו הלישה ואל תוך הגל ביחידה הראשית.

שים לב: סובב מעט את וו הלישה כדי לוודא שמוט הדחיפה מחובר כראוי לגל ❶ ביחידה הראשית. (איור 13)

- 5 חבר את דיסק העיצוב ליציאת תא הערבוב. (איור 14)

שים לב:

- ודא שהצד השטוח של דיסק העיצוב פונה כלפי חוץ.
- ודא שדיסק העיצוב מתאים לנקודת הקיבוע במוט הדחיפה.
- ודא שהחץ בדיסק העיצוב פונה כלפי מעלה כאשר אתה מחבר אותו ליציאה בתא הערבוב. שים לב במיוחד כאשר אתה מבצע את הפעולה עם דיסק עיצוב הלזניה/הכופתאות. זה כדי לוודא שהפתח של רצועת הלזניה ממוקם בחלקו העליון. (איור 15)

- 6 דחף את דיסק העיצוב דרך הפתח של מחזיק דיסק העיצוב ולאחר מכן הרכב את המחזיק ביציאת תא הערבוב. סובב את המחזיק עם כיוון השעון כדי לנעול אותו היטב במקומו. (איור 16)

חבר תמיד את דיסק העיצוב ליציאת תא הערבוב לפני שתרכיב את המחזיק של דיסק העיצוב. לעולם אל תכניס את דיסק העיצוב למחזיק והתקן אותם יחדיו ביציאת תא הערבוב. (איור 17)

- 7 חבר את המכסה לתא הערבוב. (איור 18)

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

שימוש במכונת הפסטה

חשוב

- הנח את המכשיר על משטח שטוח ומנע רעידות או רטט של השולחן.
- ודא שכל החלקים הורכבו לפני חיבור לשקע החשמל.
- אין לשים בתא פחות מ-200 גר' (1 x כוס קמח מצורפת) או יותר מ-400 גר' קמח (2 x כוס קמח מצורפת).
- מזוג את הנוזל באיטיות דרך חריץ המים לאחר שהמכשיר מתחיל בלישה.
- אם ברצונך להוציא את הקמת שנשקל לפני שתמשיך למנה הבאה, רוקן את התא והפעל את המכשיר מחדש על-ידי ניתוקו מאספקת החשמל וחיבורו מחדש.
- אין להוסיף למכונת הפסטה מרכיבים כלשהם בטמפרטורה העולה על 60°C או להניח בסביבה שבה הטמפרטורה גבוהה (60°C), למשל לצורך חיטוי בטמפרטורה גבוהה. הדבר עלול לגרום לעיוות המכשיר.

מבוא

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

מה באריזה (איור 1)

①	עונמה תדיחי	⑦	ימ סוכ
②	שמתשמל רירדמ	⑧	בוציע תקסיד
③	מינכתמ תרבוח	A	יטגפס
④	יוקני תשרבמ	B	יני'צוטפ
⑤	חוטש יוקני ילכ	C	הנפ
⑥	חמק סוכ	D	תואתפוכ/הינזל

סקירת המוצר (איור 2)

①	חתמ לבכ	⑨	הפיחד טומ
②	למשחה לבכ ןוסחא פירח	⑩	בוברע תשווד
③	ןוסחא תספוק	⑪	הייהשה/הלעפה ןצחל
④	בוברע את	⑫	הרקב ררוב
⑤	בוברע את הסכמ	⑬	פסונ לוחיש תורדגה
⑥	בוציע תקסיד	⑭	יובכ
⑦	בוציע קסיד קיזחמ	⑮	תיטמוטוא הלועפ תרדגה
⑧	הפיחד רוניצ		

פירוק וניקוי לפני שימוש ראשון

חשוב:

- לפני השימוש הראשון במכשיר, הסר בזהירות והשלך את כל חומרי האריזה ו/או תוויות קידום המכירות.
- הוצא את כל החלקים והאביזרים שניתנים להסרה, שטוף וייבש היטב את כל החלקים והאביזרים (עיינ בפרק "ניקוי").
- אין להשתמש במים כדי לשטוף או להשרות את היחידה הראשית, כבל החשמל או תקע החשמל.
- אין להשתמש בספוגיות ניקוי קשות או חומרי ניקוי דומים שכן אלה ישרטו את משטח הפלסטיק וישפיעו על אורך החיים של מכונת הפסטה.
- דיסקי העיצוב וכל האביזרים שניתנים להסרה מהמכשיר בטוחים לשימוש במדיח הכלים. בעת ניקוי במדיח הכלים, הקפד לבחור את התוכנית המתאימה בעלת הטמפרטורה המרבית שאינה עולה על 60°C.
- מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד.

1 משוך את המכסה כדי לשחרר אותו ולאחר מכן הסר את המכסה מתא הערבוב. (איור 3)

2 החלק את תא הערבוב ונתק אותו מהיחידה הראשית. (איור 4)