

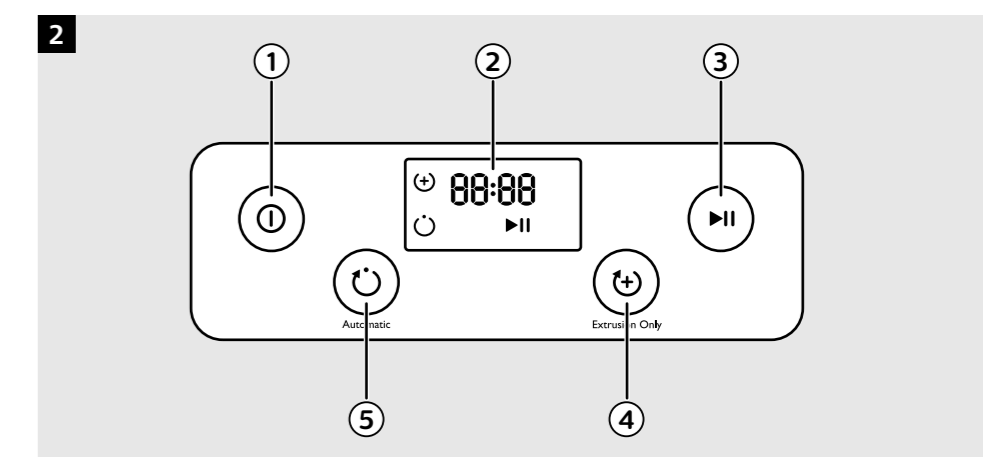
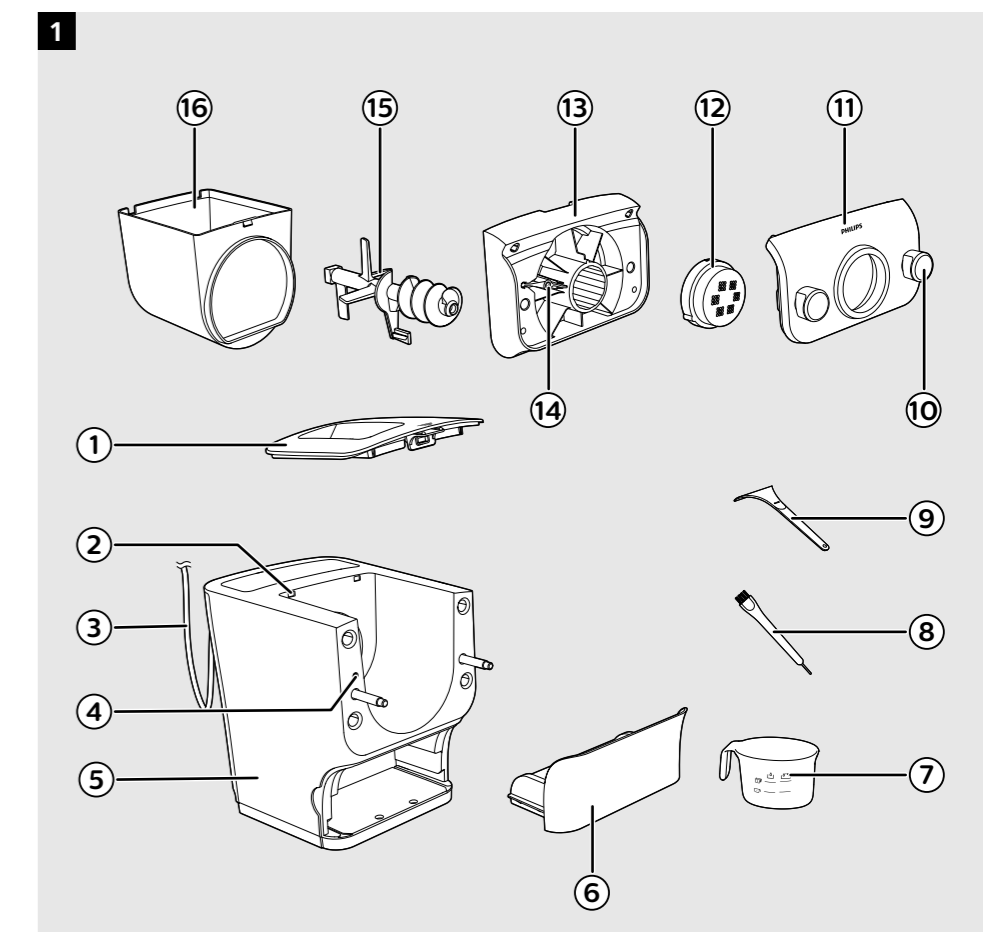
Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Philips Avance Collection Pasta Maker HR2375/05](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Altri Elettrodomestici da Cucina](#)

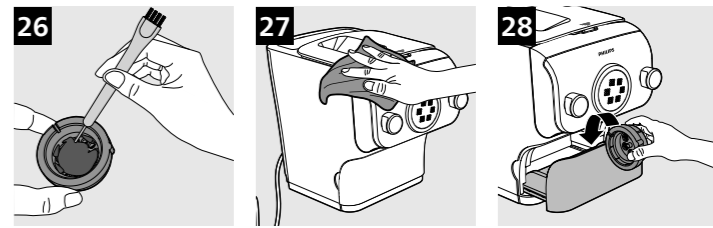
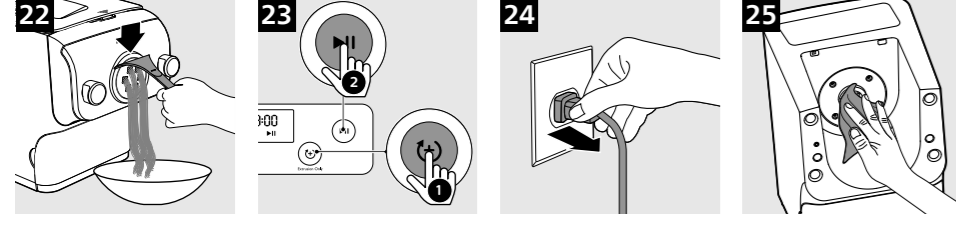
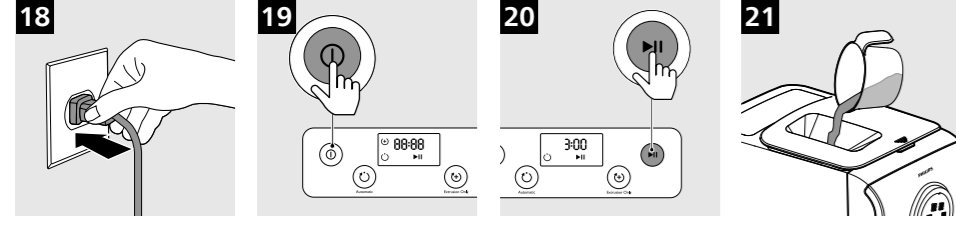
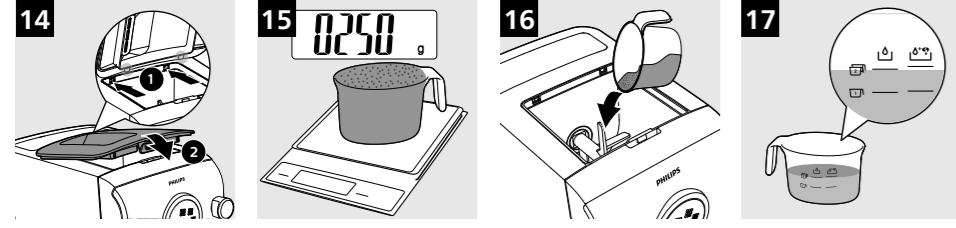
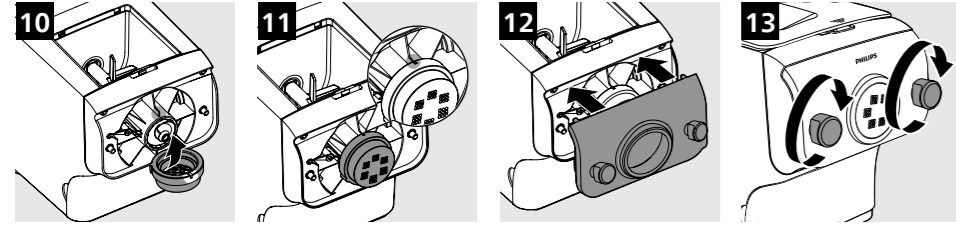
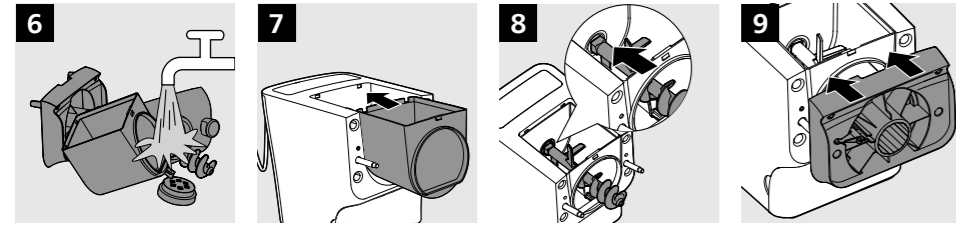
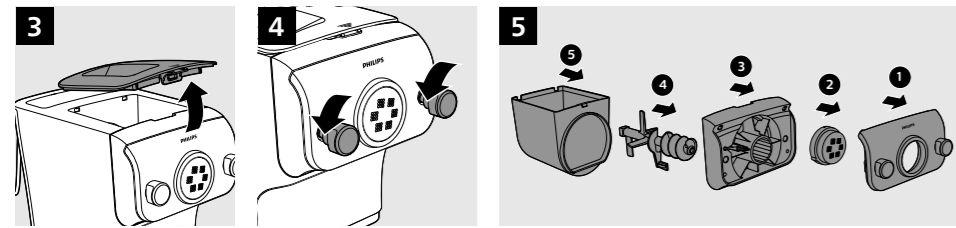
**PHILIPS**

HR2375



EN	User manual	5	LV	Lietotāja rokasgrāmata	60
CS	Uživatelská příručka	10	NL	Gebruiksaanwijzing	65
DA	Brugervejledning	15	NO	Brukerhåndbok	71
DE	Bedienungsanleitung	20	PL	Podręcznik użytkownika	76
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	26	PT	Manual do utilizador	82
ES	Manual del usuario	32	RO	Manual de utilizare	88
FI	Käyttöopas	38	SK	Používateľská príručka	93
FR	Mode d'emploi	43	SV	Användarhandbok	98
HU	Felhasználói kézikönyv	49	TR	Kullanım kılavuzu	103
IT	Manuale utente	54			





## Introduction

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Product overview (Fig. 1)

①	Mixing chamber lid	⑨	Pasta cutter
②	Safety switch hole of the mixing chamber lid	⑩	Front panel knobs
③	Power cord	⑪	Front panel
④	Disc holder safety switch	⑫	Shaping disc
⑤	Main unit	⑬	Disc holder
⑥	Shaping disc storage	⑭	Disc holder safety switch lever
⑦	Water/flour cup	⑮	Mixing paddle
⑧	Cleaning brush	⑯	Mixing chamber

## Control panel overview (Fig. 2)

①	On/off button	④	Extrusion only button
②	Display	⑤	Automatic button
③	Start/pause button		

## Disassembling and cleaning before first use

- 1 Remove the mixing chamber lid. (Fig. 3)
  - 2 Loosen the front panel control knobs. (Fig. 4)
- Note:** The front panel is heavy. Take extra caution when removing it.
- 3 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order. (Fig. 5)
  - 4 Clean all detachable parts, and wipe them dry. (Fig. 6)

## Assembling

- 1 Push the mixing chamber into the appliance. (Fig. 7)
- 2 Point the mixing paddle to the hole in the main unit. Insert the mixing paddle all the way into the main unit. (Fig. 8)
- 3 Attach the disc holder onto the appliance. (Fig. 9)
- 4 Put the shaping disc onto the disc holder, and make sure it is firmly fixed on the disc holder. (Fig. 10)

**Note:** Make sure the inner cavity of the shaping disc and disc holder is properly fitted. (Fig. 11)

## 6 ENGLISH

5 Attach the front panel to the main unit. (Fig. 12)

**Note:**

- Make sure the front panel is completely fastened before using the appliance.
- The front panel is heavy. Take extra caution when assembling it.

6 Fasten the front panel control knobs. (Fig. 13)

**Note:** If the front panel or the shaping disc is not properly assembled, a safety switch will prevent the appliance from working.

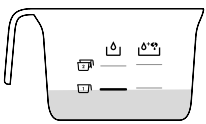
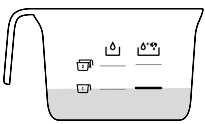
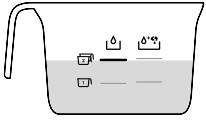
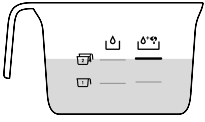
7 Close the mixing chamber lid. (Fig. 14)

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

## Using the Pasta maker

### Preparing the ingredients

**Note:** Use the supplied flour/water cup to measure flour and liquid.

Flour	Water	Water + Egg
1 cup of flour (~250 g)		
2 cups of flour (~500 g)		

1 Use a kitchen scale to measure the flour. (Fig. 15)

**Note:** Refer to the table above or the recipe book for the correct ratios.

2 Remove the mixing chamber lid. (Fig. 3)

3 Pour the flour into the chamber. (Fig. 16)

**Note:** Do not put less than 200g or more than 500g of flour in the chamber.

4 Measure the required amount of liquid according to the flour you have used. (Fig. 17)

**Note:** Refer to the table above or the recipe book for the correct ratios.

### Starting the pasta making program

1 Put the plug in the power socket. The appliance sounds once, and all indicators flash once. (Fig. 18)

2 Press the **On/off** button to switch on the appliance. (Fig. 19)

3 Press the **Start/pause** button to start the automatic pasta making program. (Fig. 20)

**Note:** If the appliance is not in the automatic mode, press the **Automatic** button before pressing the **Start/pause** button.

- 4 After the mixing starts, slowly pour in the liquid along the entire length of the slot in the lid. (Fig. 21)

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

- 5 After the pasta maker finishes mixing, it will beep once and start extruding pasta after a few seconds. Use the pasta cutter to cut the pasta into the length you need. (Fig. 22)

**Note:** If the ratio of liquid and flour is not correct, the extrusion will not succeed. In this case, prepare the ingredients again.

- 6 After the pasta making is complete, if you notice some leftover dough inside the chamber, you can press the **Extrusion only** button, and then the **Start/pause** button to start extra extrusion. (Fig. 23)

**Note**

- The extra extrusion lasts for 3 minutes.
- The cooking time of the pasta varies depending on personal preferences, pasta shapes, and number of servings.

## Important!

The pasta recipes provided in the recipe book have been tested for success. If you experiment with or use other pasta recipes, the flour and water/egg ratios will need to be adjusted. The pasta maker will not operate successfully if you do not adjust the new recipe accordingly.

**Note**

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

## 8 ENGLISH

# Cleaning

- 1 Disconnect the plug from the power outlet. (Fig. 24)
- 2 Remove the mixing chamber lid. (Fig. 3)
- 3 Loosen the front panel control knobs. (Fig. 4)

**Note:** The front panel is heavy. Take extra caution when removing it.

- 4 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order. (Fig. 5)
- 5 Use a dry cloth to clean flour residue on the main unit. (Fig. 25)
- 6 Clean the shaping disc with the supplied cleaning tool to remove the dough residues. After that, you can clean it with water. (Fig. 26)

**Note:** For the spaghetti, thick spaghetti, angel hair and fettuccine shaping discs, let the discs air-dry 2 to 4 hours. Then use the corresponding cleaning tool to poke out the dough in the holes.

- 7 Clean all detachable parts, and wipe them dry. (Fig. 6)
- 8 Use a dry cloth to clean the control panel, and the exterior of the pasta maker. (Fig. 27)

# Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.

**Note:** Make sure all parts are clean and dry before storing.

- 2 You can store the shaping discs in the storage drawer. (Fig. 28)

# Troubleshooting

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

Problem	Cause	Solution
The indicators do not light up.	The power plug is not connected correctly.	Check whether the power plug is plugged correctly and the outlet is working properly.
After pressing the On/off button the appliance sounds but does not work.	The mixing chamber, the shaping disc, or the front panel is assembled incorrectly.	Make sure you follow the user manual to assemble all parts correctly.
The safety switch is triggered and the appliance suddenly stopped or suddenly restarts during the processing.	The front panel knob is loose.	Make sure the front panel is securely assembled.
	Excessive ingredients in the pasta maker.	The maximum amount of flour used for each batch is 500g. If more than 500g is added, reduce the amount of flour before next batch.

Problem	Cause	Solution
During processing, the appliance stops working when you open the lid.	For safety reasons, the appliance always stops working when the lid is opened during processing.	If you need to resume the previous operation, close the lid properly, and press the Start/pause button.
During processing, the appliance stops. There is no alarm sound or flashes.	The pasta maker has overheated due to long continuous working time.	Disconnect from the power source, and allow the pasta maker to cool down. To better protect the lifetime of the appliance, the continuous working time should be less than 45 minutes. You can restart using the appliance after 15 minutes of rest.
Small amount of water is leaking out from the appliance.	Water is added before the program starts.	Follow the user manual instructions to add water right after the program starts.
E1 displays on the screen.	The shaping disc is not attached.	Attach the disc holder to the main unit, attach the shaping disc properly and fix the front panel properly to the device.
	The lid is not in place or not properly attached.	Attach the lid properly.
The appliance stops during processing, E2 displays on the screen, the indicators are flashing quickly, and the alarm sounds.	The mixing paddle may be blocked by some foreign objects.	Disconnect from the power source, clean the pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making.
	The dough may be too dry.	
	The wrong program is selected.	
EEE displays on the screen.	The appliance malfunctions.	Contact the service center.

## Úvod

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips!  
Chcete-li využívat všech výhod podpory nabízené společností Philips, zaregistrujte svůj výrobek na stránkách [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Přehled výrobku (Obr. 1)

① Víko míchací komory	⑨ Kráječ na těstoviny
② Otvor bezpečnostního spínače víka míchací komory	⑩ Knoflíky předního panelu
③ Napájecí kabel	⑪ Čelní panel
④ Bezpečnostní spínač držáku kotoučů	⑫ Tvarovací kotouč
⑤ Hlavní jednotka	⑬ Držák kotouče
⑥ Úložný prostor na tvarovací kotouč	⑭ Páčka bezpečnostního spínače držáku kotoučů
⑦ Šálek na vodu/mouku	⑮ Míchací lopatka
⑧ Čisticí kartáček	⑯ Míchací komora

## Přehled ovládacího panelu (Obr. 2)

① Vypínač	④ Tlačítko Pouze vytlačování (Extrusion only)
② Displej	⑤ Tlačítko automatického režimu
③ Tlačítko pro spuštění/pozastavení	

## Rozebrání a čištění před prvním použitím

- 1 Sundejte víko míchací komory. (Obr. 3)
  - 2 Uvolněte kontrolní knoflíky předního panelu. (Obr. 4)
- Poznámka:** Přední panel je těžký. Při jeho sundávání buďte mimořádně opatrní.
- 3 Rozeberte přední panel, tvarovací kotouč, držák tvarovacího kotouče, míchací šnek a míchací komoru, v tomto pořadí. (Obr. 5)
  - 4 Vyčistěte všechny oddělitelné součásti a utřete je do sucha. (Obr. 6)

## Sestavení

- 1 Zatlačte míchací komoru do přístroje. (Obr. 7)
- 2 Namiřte míchací šnek do otvoru v hlavní jednotce. Nasuňte míchací šnek úplně do hlavní jednotky. (Obr. 8)
- 3 Připevňte na přístroj držák kotoučů. (Obr. 9)
- 4 Vložte tvarovací kotouč do držáku kotoučů a zkontrolujte, zda v něm pevně drží. (Obr. 10)



**Poznámka:** Zkontrolujte, zda na sobě vnitřní dutina tvarovacího kotouče a držák kotoučů pevně sedí. (Obr. 11)

5 Upevněte přední panel k hlavní jednotce. (Obr. 12)

**Poznámka:**

- Před použitím přístroje se přesvědčte, že je přední panel zcela připevněný.
- Přední panel je těžký. Při jeho sestavování buďte mimořádně opatrní.

6 Utáhněte kontrolní knoflíky předního panelu. (Obr. 13)

**Poznámka:** V případě nesprávného uchycení předního panelu nebo tvarovacích disků zabrání bezpečnostní spínač přístroji, aby se spustil.

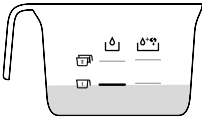
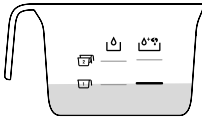
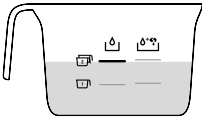
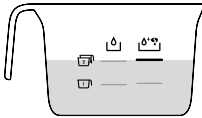
7 Zavřete víko míchací komory. (Obr. 14)

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

## Používání těstovinovače

### Příprava přísad

**Poznámka:** K odměření mouky a tekutiny použijte dodaný šálek na mouku/vodu.

Mouka	Voda	Voda + vejce
1 šálek mouky (~250 g)		
2 šálky mouky (~500 g)		

1 K odměření mouky použijte kuchyňskou váhu. (Obr. 15)

**Poznámka:** Správné poměry naleznete ve výše uvedené tabulce nebo knize receptů.

2 Sundejte víko míchací komory. (Obr. 3)

3 Nasypte do komory mouku. (Obr. 16)

**Poznámka:** Do komory nevkládejte méně než 200 g nebo více než 500 g mouky.

4 Odměřte požadované množství tekutiny podle toho, kolik jste použili mouky. (Obr. 17)

**Poznámka:** Správné poměry naleznete ve výše uvedené tabulce nebo knize receptů.

### Spuštění programu na výrobu těstovin

1 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky. Zařízení vydá jeden zvuk a všechny kontrolky jednou bliknou. (Obr. 18)

2 Stisknutím tlačítka **vypínače** přístroj zapnete. (Obr. 19)

3 Stisknutím tlačítka **Spustit/pozastavit** spustíte program na automatickou výrobu těstovin. (Obr. 20)

## 12 ČEŠTINA

**Poznámka:** Pokud přístroj není v automatickém režimu, stiskněte tlačítko **automatického režimu** před stisknutím tlačítka **Spustit/pozastavit**.

4 Po zahájení míchání pomalu nalévejte tekutinu po celé délce otvoru ve víku. (Obr. 21)

**Poznámka:** Při míchání těsta nepřidávejte po nalití tekutiny žádné další přísady. Ovlivnilo by to výslednou texturu těstovin.

5 Když těstovinovač dokončí míchání, ozve se jedno pípnutí a po několika sekundách začne vytlačovat těstoviny. Pomocí kráječe na těstoviny odkrajujte těstoviny v požadované délce. (Obr. 22)

**Poznámka:** Jestliže není poměr tekutiny a mouky správný, vytlačování se nezdaří. V tomto případě připravte přísady znovu.

6 Pokud si po dokončení výroby těstovin všimnete, že jsou uvnitř komory zbytky těsta, můžete stisknutím tlačítka **Pouze vytlačování** a následným stisknutím tlačítka **Spustit/pozastavit** provést další vytlačování. (Obr. 23)

### **Poznámka**

- Další vytlačování trvá 3 minuty.
- Doba vaření těstovin se liší podle osobní preferencí, tvarů těstovin a počtu porcí.

## Důležité!

Recepty na těstoviny uvedené v knize receptů byly úspěšně vyzkoušeny. Pokud experimentujete nebo zkoušíte jiné recepty na těstoviny, je potřeba přizpůsobit poměr vody a vajec. Těstovinovač nebude fungovat správně, pokud nový recept nepřizpůsobíte dle potřeby.

### **Poznámka**

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

## Čištění

- 1 Odpojte zástrčku ze zásuvky. (Obr. 24)
- 2 Sundejte víko míchací komory. (Obr. 3)
- 3 Uvolněte kontrolní knoflíky předního panelu. (Obr. 4)

**Poznámka:** Přední panel je těžký. Při jeho sundávání buďte mimořádně opatrní.

- 4 Rozeberte přední panel, tvarovací kotouč, držák tvarovacího kotouče, míchací šnek a míchací komoru, v tomto pořadí. (Obr. 5)
- 5 Pomocí suchého hadříku otřete zbytky mouky na hlavní jednotce. (Obr. 25)
- 6 Tvarovací kotouč očistěte dodaným čistícím nástrojem a odstraňte z něj zbytky těsta. Poté ho vyčistěte vodou. (Obr. 26)

**Poznámka:** Tvarovací disky na špagety, tlusté špagety, vlasové nudle a těstoviny fettuccine nechte uschnout na vzduchu 2 až 4 hodiny. Potom pomocí odpovídajícího čistícího nástroje vyškrabejte těsto v otvorech.

- 7 Vyčistěte všechny oddělitelné součásti a utřete je do sucha. (Obr. 6)
- 8 K vyčištění ovládacího panelu a vnějšího povrchu přístroje použijte suchý hadřík. (Obr. 27)

## Skladování

- 1 Přístroj odpojte od sítě a nechte ho vychladnout.

**Poznámka:** Ujistěte se, že jsou všechny součásti před uložením zcela suché.

- 2 Tvarovací kotouče můžete skladovat v odkládací zásuvce. (Obr. 28)

## Řešení problémů

V této kapitole jsou shrnuty nejběžnější problémy, se kterými se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit podle následujících informací, navštivte webové stránky [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support), kde naleznete seznam nejčastějších dotazů, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi.

Problém	Příčina	Řešení
Kontrolky se nerozsvítí.	Zástrčka není správně zapojená.	Zkontrolujte, jestli je správně zapojená zástrčka a jestli správně funguje zásuvka.
Po stisknutí tlačítka <b>Spustit/pozastavit</b> přístroj vydá zvuk, ale nefunguje.	Míchací komora, tvarovací disk nebo přední panel nejsou namontovány správně.	Přesvědčte se, že jste dodrželi pokyny v uživatelské příručce a sestavili všechny součásti správně.
Aktivuje se bezpečnostní spínač a přístroj se při zpracování najednou zastaví nebo znovu spustí.	Je uvolněný knoflík předního panelu. Nadměrné množství přísad v přístroji na výrobu těstovin.	Přesvědčte se, že je přední panel pevně sestavený. Maximální množství mouky použité pro každou dávku je 500 g. Pokud se přidá více než 500 g, snižte množství mouky před příští dávkou.

## 14 ČEŠTINA

Problém	Příčina	Řešení
Při provozu přístroj přestane pracovat, když se otevře víko.	Z bezpečnostních důvodů přístroj vždycky přestane pracovat, když se při provozu otevře víko.	Pokud potřebujete pokračovat v předchozí operaci, zavřete řádně víko a stisknete tlačítko <b>Spustit/pozastavit</b> .
Přístroj se při zpracování zastaví. Neozve se žádný zvuk ani nic neblíká.	Přístroj na výrobu těstovin se přehřál, protože se po dlouhou dobu nepřetržitě používá.	Odpojte napájení a nechte přístroj vychladnout. Aby se nenarušila životnost přístroje, neměla by doba nepřetržitého fungování přesáhnout 45 minut. Přístroj je možné znovu spustit po 15 minutách odpočinku.
Z přístroje uniká malé množství vody.	Přidala se voda ještě před začátkem programu.	Postupujte podle pokynů v uživatelské příručce a přidávejte vodu až po spuštění programu.
Na displeji se zobrazí údaj E1.	Není nasazen tvarovací kotouč.	Na hlavní jednotku nasadte držák kotouče, připojte řádně tvarovací kotouč a připevněte k zařízení správně přední panel.
	Víko není na svém místě nebo není správně nasazeno.	Nasadte správně víko.
Přístroj se za provozu zastaví, na obrazovce se objeví údaj E2, rychle zablikají kontrolky a ozve se výstražný signál.	Míchací šnek může být blokován cizími předměty.	Odpojte napájení, vyčistěte přístroj a při novém zahájení výroby těstovin se řiďte pokyny v uživatelské příručce.
	Těsto může být příliš suché.	
	Může být vybrán špatný program.	
Na displeji se zobrazí údaj EEE.	Přístroj nefunguje správně.	Obratťe se na servisní centrum.

## Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

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

## Produktoversigt (Fig. 1)

①	Låg til blandekammer	⑨	Pastakniv
②	Hul til sikkerhedskontakt i blandekammerets låg	⑩	Knapper på frontpanel
③	Netledning	⑪	Frontpanel
④	Sikkerhedskontakt til skiveholder	⑫	Hulskive
⑤	Hovedenhed	⑬	Skiveholder
⑥	Opbevaringsplads til hulskiver	⑭	Skiveholderens sikkerhedskontaktudløser
⑦	Kop til vand/mel	⑮	Blandekrog
⑧	Rensebørste	⑯	Blandekammer

## Oversigt over kontrolpanel (Fig. 2)

①	Afbryderknap	④	Knap kun til ekstrudering
②	Skærm	⑤	Automatikknappen
③	Start/pause-knap		

## Adskillelse og rengøring før første ibrugtagning

- 1 Tag låget af blandekammeret. (Fig. 3)
  - 2 Løsn frontpanelets betjeningsknapper. (Fig. 4)
- Bemærk:** Frontpanelet er tungt. Vær ekstra forsigtig, når du afmonterer det.
- 3 Afmonter frontpanel, hulskive, hulskiveholder, blandekrog og blandekammer i nævnte rækkefølge. (Fig. 5)
  - 4 Rengør alle aftagelige dele, og tør dem af. (Fig. 6)

## Samling

- 1 Sæt blandekammeret i apparatet. (Fig. 7)
- 2 Stik blandekrog ind i hullet i hovedenheden. Stik blandekrog helt ind i hovedenheden. (Fig. 8)
- 3 Sæt skiveholderen fast på apparatet. (Fig. 9)
- 4 Sæt hulskiven i skiveholderen, og sørg for, at den sidder fast på skiveholderen. (Fig. 10)

**Bemærk:** Sørg for, at hulskivens og skiveholderens indvendige hulrum er monteret korrekt. (Fig. 11)

## 16 DANSK

5 Fastgør frontpanelet på hovedenheden. (Fig. 12)

**Bemærk:**

- Sørg for, at frontpanelet er helt fastmonteret før brug af apparatet.
- Frontpanelet er tungt. Vær ekstra forsigtig, når du monterer det.

6 Fastgør frontpanelets kontrolknapper. (Fig. 13)

**Bemærk:** Hvis frontpanelet eller hulskiven ikke er monteret korrekt, vil en sikkerhedskontakt afbryde apparatets funktion.

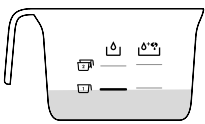
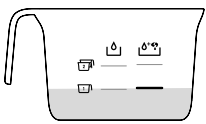
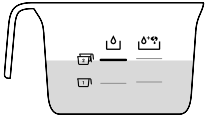
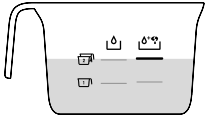
7 Luk blandekammerets låg. (Fig. 14)

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

## Sådan bruges pastamaskinen

### Forberedelse af ingredienser

**Bemærk:** Brug den medfølgende kop til mel/vand til at måle mel og væske.

Mel	Vand	Vand + æg
1 kop mel (~250 g)		
2 kopper mel (~500 g)		

1 Brug en køkkenvægt til veje melet af. (Fig. 15)

**Bemærk:** Se tabellen herover eller opskriftsbogen for at finde de korrekte forhold.

2 Tag låget af blandekammeret. (Fig. 3)

3 Hæld melet i kammeret. (Fig. 16)

**Bemærk:** Hæld ikke mindre end 200 g eller mere end 500 g mel i kammeret.

4 Afmål den ønskede mængde væske i forhold til den mængde mel, du anvender. (Fig. 17)

**Bemærk:** Se tabellen herover eller opskriftsbogen for at finde de korrekte forhold.

### Start af program til pastatilberedning

1 Sæt stikket i stikkontakten. Apparatet udsender en lyd én gang, og alle indikatorer blinker en enkelt gang. (Fig. 18)

2 Tænd apparatet ved tryk på **On/off**-knappen. (Fig. 19)

3 Tryk på **Start/pause**-knappen for at starte ekstra-udpresningsprogrammet. (Fig. 20)

**Bemærk:** Hvis apparatet ikke er i automatisk tilstand, skal du trykke på **Automatik**-knappen, før du trykker på **Start/pause**-knappen.

- 4 Når omrøringen er gået i gang, hældes væsken langsomt i langs hele åbningen i låget. (Fig. 21)

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

- 5 Når pastamaskinen er færdig med omrøringen, udsender den en biplyd én gang og starter ekstruderingen af pasta efter et par sekunder. Brug pastakniven til at skære pastaen i den længde, du skal bruge. (Fig. 22)

**Bemærk:** Hvis forholdet mellem væske og mel ikke er korrekt, vil ekstruderingen ikke lykkes. I så fald skal du tilberede ingredienserne igen.

- 6 Hvis du oplever, at der er overskydende dej inde i kammeret, når pastatilberedningen er færdig, kan du trykke på **Kun til ekstrudering**-knappen og derefter på **Start/pause**-knappen for at starte en ekstra ekstrudering. (Fig. 23)

**Bemærk**

- Den ekstra ekstrudering varer 3 minutter.
- Tilberedningstiden for pasta varierer afhængigt af personlige præferencer, pastaformer og antal portioner.

## Vigtigt!

Pastaopskrifterne i opskriftsbogen er afprøvet og fundet vellykkede. Hvis du eksperimenterer med eller bruger andre pastaopskrifter, skal forholdet mellem mel og vand/æg tilpasses tilsvarende. Pastamaskinen fungerer ikke korrekt, hvis du ikke tilpasser den nye opskrift tilsvarende.

**Bemærk**

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

## Rengøring

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten. (Fig. 24)
- 2 Tag låget af blandekammeret. (Fig. 3)
- 3 Løsn frontpanelets betjeningsknapper. (Fig. 4)

**Bemærk:** Frontpanelet er tungt. Vær ekstra forsigtig, når du afmonterer det.

- 4 Afmonter frontpanel, hulskive, hulskiveholder, blandekrog og blandekammer i nævnte rækkefølge. (Fig. 5)
- 5 Brug en tør klud til at rengøre for melrester på hovedenheden. (Fig. 25)
- 6 Rengør hulskiven med det medfølgende rengøringsværktøj for at fjerne rester af dej. Herefter kan du rengøre den med vand. (Fig. 26)

**Bemærk:** For hulskiver til spaghetti, tykke spaghetti, englehår og fettuccine lades skiverne lufttørre i 2 til 4 timer. Brug det pågældende rengøringsværktøj til at stikke dejen ud af hullerne med.

- 7 Rengør alle aftagelige dele, og tør dem af. (Fig. 6)
- 8 Brug en tør klud til at rengøre betjeningspanelet og pastamaskinen udvendigt. (Fig. 27)

## Opbevaring

- 1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

**Bemærk:** Sørg for, at alle delene er rene og tørre før opbevaring.

- 2 Du kan opbevare hulskiverne i opbevaringsskuffen. (Fig. 28)

## Fejlfinding

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer, du kan støde på ved brug af apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, kan du finde en liste over ofte stillede spørgsmål på [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support). Du er også altid velkommen til at kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

Problem	Årsag	Løsning
Indikatorlysene lyser ikke.	Stikket er ikke tilsluttet korrekt.	Kontrollér, at stikket er tilsluttet korrekt, og at stikkontakten fungerer, som den skal.
Når du har trykket på knappen <b>On/off</b> , udsender apparatet udsender en lyd, men fungerer ikke.	Blandekammeret, hulskiven eller frontpanelet er samlet forkert.	Sørg for, at du følger anvisningerne i brugervejledningen, så alle dele samles korrekt.



Problem	Årsag	Løsning
Sikkerhedskontakten er udløst, og apparatet er pludselig stoppet eller genstarter under tilberedningen.	Frontpanelets knap er løs.	Sørg for, at frontpanelet er forsvarligt monteret.
	For mange ingredienser i pastamaskinen.	Den maksimale mængde mel, der skal bruges til hver portion, er 500g. Hvis der tilsættes mere end 500g, reduceres mængden af mel inden næste påfyldning.
Apparatet stopper, når du åbner låget under anvendelse.	Af sikkerhedsmæssige grunde stopper apparatet altid, når låget åbnes.	Hvis du vil genoptage den forrige funktion, skal du lukke låget helt og trykke på knappen <b>Start/pause</b> .
Apparatet stopper under tilberedningen. Der lyder ingen alarm, og lysene blinker ikke.	Pastamaskinen er overophedet på grund af for lang kontinuerlig driftstid.	Afbryd strømmen, og lad pastamaskinen køle ned. For at beskytte apparatets levetid bedre bør den kontinuerlige driftstid være mindre end 45 minutter. Du kan anvende apparatet igen efter 15 minutters pause.
Der siver en lille smule vand ud af apparatet.	Der tilsættes vand, før programmet starter.	Følg anvisningerne i brugervejledningen, så der tilsættes vand lige efter programstart.
E1 vises på skærmen.	Hulskiven er ikke sat på.	Fastgør skiveholderen på hovedenheden, sæt hulskiven korrekt på, og sæt frontpanelet korrekt på enheden.
	Låget sidder ikke på plads, eller er ikke fastgjort korrekt.	Fastgør låget korrekt.
Apparatet stopper under tilberedningen, E2 vises på skærmen, lysindikatorerne blinker hurtigt, og alarmen lyder.	Blandekrogen kan være blokeret af fremmedlegemer.	Afbryd strømmen, rengør pastamaskinen, og følg anvisningerne i brugervejledningen for at påbegynde pastatilberedningen igen.
	Dejen kan være for tør.	
	Det forkerte program er valgt.	
EEE vises på skærmen.	Apparatet er defekt.	Kontakt servicecenteret.

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) registrieren.

## Produktübersicht (Abb. 1)

①	Deckel der Knetkammer	⑨	Nudelschneider
②	Öffnung für Sicherheitsschalter am Deckel der Knetkammer	⑩	Regler an der vorderen Abdeckung
③	Netzkabel	⑪	Vorderseite
④	Sicherheitsschalter für Scheibenhalter	⑫	Formaufsatz
⑤	Hauptgerät	⑬	Scheibenhalter
⑥	Aufbewahrungsbehälter für Formaufsätze	⑭	Hebel des Sicherheitsschalters für Scheibenhalter
⑦	Messbecher (Wasser/Mehl)	⑮	Knethaken
⑧	Reinigungsbürste	⑯	Knetkammer

## Überblick über das Bedienfeld (Abb. 2)

①	Ein-/Ausschalter	④	Taste „Nur Ausgabe“
②	Anzeige	⑤	Automatiktaste
③	Start-/Pausetaste		

## Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung

- 1 Entfernen Sie den Deckel der Knetkammer. (Abb. 3)
- 2 Lösen Sie die Kontrollregler an der vorderen Abdeckung. (Abb. 4)

**Hinweis:** Die vordere Abdeckung ist schwer. Seien Sie beim Entfernen besonders vorsichtig.

- 3 Bauen Sie die vordere Abdeckung, den Formaufsatz, den Scheibenhalter, den Knethaken und die Knetkammer in dieser Reihenfolge auseinander. (Abb. 5)
- 4 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile, und trocknen Sie sie ab. (Abb. 6)

## Zusammenbauen

- 1 Schieben Sie die Knetkammer in das Gerät. (Abb. 7).
- 2 Richten Sie den Knethaken an der Öffnung in der Hauptgeräteeinheit aus. Schieben Sie den Knethaken ganz in die Hauptgeräteeinheit ein. (Abb. 8).
- 3 Bringen Sie den Scheibenhalter am Gerät an. (Abb. 9).

- 4 Setzen Sie den Formaufsatz auf den Scheibenhalter, und vergewissern Sie sich, dass er fest auf dem Scheibenhalter fixiert ist. (Abb. 10)

**Hinweis:** Achten Sie darauf, dass die innere Öffnung des Formaufsatzes und der Scheibenhalter richtig eingepasst sind. (Abb. 11)

- 5 Bringen Sie die vordere Abdeckung an der Hauptgeräteeinheit am. (Abb. 12)

**Hinweis:**

- Stellen Sie vor Verwendung des Geräts sicher, dass die vordere Abdeckung gut befestigt ist.
- Die vordere Abdeckung ist schwer. Seien Sie beim Einbau besonders vorsichtig.

- 6 Befestigen Sie die Kontrollregler der vorderen Abdeckung. (Abb. 13)

**Hinweis:** Wenn die vordere Abdeckung des Formaufsatzes nicht ordnungsgemäß zusammengebaut ist, verhindert der Sicherheitsschalter, dass das Gerät den Betrieb aufnimmt.


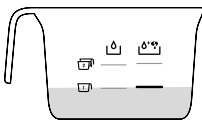
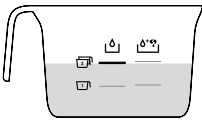
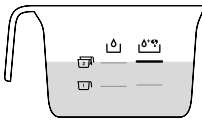
- 7 Schließen Sie den Deckel der Knetkammer. (Abb. 14)

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

## Verwendung des Pastamakers

### Vorbereiten der Zutaten

**Hinweis:** Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher, um Mehl und Flüssigkeiten abzumessen.

Mehl	Wasser	Wasser und Ei
1 Tasse Mehl (ca. 250 g)		
2 Tassen Mehl (ca. 500 g)		

- 1 Verwenden Sie eine Küchenwaage, um das Mehl abzuwiegen. (Abb. 15)

**Hinweis:** Das richtige Verhältnis finden Sie in der Tabelle oben oder im Rezeptbuch.

- 2 Entfernen Sie den Deckel der Knetkammer. (Abb. 3)

- 3 Geben Sie das Mehl in die Kammer. (Abb. 16)

**Hinweis:** Geben Sie nicht weniger als 200 g bzw. mehr als 500 g Mehl in die Kammer.

- 4 Messen Sie die erforderliche Menge an Flüssigkeit entsprechend der verwendeten Menge Mehl ab. (Abb. 17)

**Hinweis:** Das richtige Verhältnis finden Sie in der Tabelle oben oder im Rezeptbuch.

## 22 DEUTSCH

### Starten des Programms zur Nudelizeubereitung

- 1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Gerät gibt einen Ton aus, und alle Anzeigen blinken einmal. (Abb. 18)
- 2 Drücken Sie den **Ein-/Aus**-Schalter, um das Gerät einzuschalten. (Abb. 19)
- 3 Drücken Sie die **Start-/Pause**-Taste, um das automatische Zubereitungsprogramm für die Pasta zu starten. (Abb. 20).

**Hinweis:** Wenn sich das Gerät nicht im automatischen Modus befindet, drücken Sie die **Automatik-Taste**, bevor Sie die Taste **Start-/Pause**-Taste drücken.

- 4 Wenn der Knetvorgang beginnt, schütten Sie langsam die Flüssigkeit über die gesamte Länge der Deckelöffnung in die Kammer. (Abb. 21)

**Hinweis:** Während der Teig geknetet wird, geben Sie keine anderen Zutaten hinzu, nachdem Sie die Flüssigkeit hinzugefügt haben. Ansonsten wird die Konsistenz der Pasta beeinträchtigt.

- 5 Nachdem der Knetvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und beginnt dann nach einigen Sekunden mit der Ausgabe der Pasta. Verwenden Sie den Nudelschneider, um die Pasta auf die gewünschte Länge zuzuschneiden. (Abb. 22)

**Hinweis:** Wenn das Verhältnis von Flüssigkeit und Mehl nicht stimmt, kann die Pasta nicht ausgegeben werden. Bereiten Sie in diesem Fall die Zutaten erneut zu.

- 6 Wenn die Zubereitung der Pasta abgeschlossen ist und Sie sehen, dass etwas Teig in der Kammer verblieben ist, können Sie die **Nur Ausgabe**-Taste und anschließend die **Start-/Pause**-Taste drücken, um den Teig auszugeben. (Abb. 23)

#### **Hinweis**

- Die Ausgabe dauert 3 Minuten.
- Die Kochzeit der Nudeln variiert je nach Ihren persönlichen Vorlieben, der Nudelform und der Anzahl der Portionen.

### Wichtig!

Die Nudelrezepte im Rezeptbuch wurden auf ein erfolgreiches Gelingen geprüft. Wenn Sie das Rezept abwandeln oder andere Pastarezepte verwenden, muss das Verhältnis zwischen Mehl und Wasser/Ei angepasst werden. Die Nudelmaschine funktioniert ordnungsgemäß, wenn Sie diese neuen Rezepte nicht entsprechend anpassen.

#### **Hinweis**

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

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

## Pflege

- 1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. (Abb. 24)
- 2 Entfernen Sie den Deckel der Knetkammer. (Abb. 3)
- 3 Lösen Sie die Kontrollregler an der vorderen Abdeckung. (Abb. 4)

**Hinweis:** Die vordere Abdeckung ist schwer. Seien Sie beim Entfernen besonders vorsichtig.

- 4 Bauen Sie die vordere Abdeckung, den Formaufsatz, den Scheibenhalter, den Knehtaken und die Knetkammer in dieser Reihenfolge auseinander. (Abb. 5)
- 5 Verwenden Sie ein trockenes Tuch, um Mehlrückstände vom Hauptgerät zu entfernen. (Abb. 25)
- 6 Reinigen Sie den Formaufsatz mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug, um Teigrückstände zu entfernen. Anschließend können Sie ihn mit Wasser säubern. (Abb. 26)

**Hinweis:** Lassen Sie die Formaufsätze für Spaghetti, Spaghettoni, Capellini und Fettuccine zwei bis vier Stunden an der Luft trocknen. Entfernen Sie dann mithilfe des entsprechenden Reinigungswerkzeugs den Teig aus den Löchern.

- 7 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile, und trocknen Sie sie ab. (Abb. 6)
- 8 Säubern Sie die Hauptgeräteeinheit, das Bedienfeld und das Äußere der Nudelmachine mit einem trockenen Tuch. (Abb. 27)

## Aufbewahrung

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

**Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen.

- 2 Sie können die Formaufsätze in der Aufbewahrungsschublade verstauen. (Abb. 28)

## Fehlerbehebung

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

Problem	Ursache	Lösung
Die Anzeigen leuchten nicht.	Der Netzstecker ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
Nachdem Sie den <b>Ein-/Ausschalter</b> gedrückt haben, gibt das Gerät einen Signalton aus, funktioniert jedoch nicht.	Die Knetkammer, der Formaufsatz oder die vordere Abdeckung wurden falsch zusammengesetzt.	Stellen Sie sicher, dass Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung folgen, um alle Teile richtig zusammenzubauen.
Der Sicherheitsschalter wurde ausgelöst, und das Gerät hat plötzlich während der Verarbeitung angehalten oder neu gestartet.	Der Regler an der vorderen Abdeckung ist locker.	Stellen Sie sicher, dass die vordere Abdeckung sicher zusammengesetzt ist.
	Es sind zu viele Zutaten in der Nudelmaschine.	Die maximale Menge an Mehl pro Teigfüllung ist 500 g. Wenn mehr als 500 g hinzugefügt werden, reduzieren Sie die Mehlmenge vor der nächsten Füllung.
Das Gerät hält während der Verarbeitung an, wenn Sie den Deckel öffnen.	Aus Sicherheitsgründen hält das Gerät immer an, wenn der Deckel während der Verarbeitung geöffnet wird.	Wenn Sie den vorherigen Vorgang fortsetzen wollen, schließen Sie den Deckel fest, und drücken Sie die <b>Start-/Pausetaste</b> .
Das Gerät hält während der Verarbeitung an. Es wird kein Alarm ausgegeben, und das Gerät blinkt nicht.	Die Nudelmaschine ist aufgrund zu langer kontinuierlicher Betriebszeit zu heiß geworden.	Trennen Sie die Nudelmaschine von der Stromversorgung, und lassen Sie sie abkühlen. Um die Lebensdauer des Geräts zu maximieren, sollte die kontinuierliche Betriebszeit weniger als 45 Minuten betragen. Sie können das Gerät nach einer Pause von 15 Minuten erneut starten.

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Es läuft etwas Wasser aus dem Gerät aus.	Sie haben vor dem Programmstart Wasser hinzugefügt.	Folgen Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung, um Wasser direkt nach dem Start des Programms hinzuzufügen.
E1 wird auf dem Display angezeigt.	Der Formaufsatz wurde nicht angebracht.	Befestigen Sie den Aufsatzhalter am Hauptgerät, setzen Sie den Formaufsatz ordnungsgemäß auf, und bringen Sie die vordere Abdeckung ordnungsgemäß am Gerät an.
	Der Deckel fehlt oder ist nicht ordnungsgemäß angebracht.	Setzen Sie den Deckel ordnungsgemäß auf.
Das Gerät hält während der Verarbeitung an und zeigt E2 auf dem Display an. Anschließend blinken die Anzeigen schnell, und es wird ein Alarmton ausgegeben.	Der Knethaken ist möglicherweise durch Fremdkörper blockiert.	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, reinigen Sie die Nudelmaschine, und folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.
	Der Teig ist möglicherweise zu trocken.	
	Es wurde das falsche Programm ausgewählt.	
Auf dem Display wird „EEE“ angezeigt.	Das Gerät weist Fehler auf.	Kontaktieren Sie das Servicecenter.

## Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλωσορίσατε στη Philips!

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

## Επισκόπηση προϊόντος (Εικ. 1)

① Καπάκι δοχείου ανάμειξης	⑨ Κόφτης ζυμαρικών
② Οπή διακόπτη ασφαλείας στο καπάκι δοχείου ανάμειξης	⑩ Κουμπιά πρόσοψης
③ Καλώδιο ρεύματος	⑪ Εμπρόσθιο τμήμα
④ Διακόπτης ασφαλείας βάσης δίσκου	⑫ Δίσκος σχήματος
⑤ Κύρια μονάδα	⑬ Βάση δίσκων
⑥ Χώρος αποθήκευσης δίσκου σχήματος	⑭ Μοχλός διακόπτη ασφαλείας βάσης δίσκου
⑦ Φλιτζάνι νερού/αλευριού	⑮ Αναδευτήρας ανάμειξης
⑧ Βούρτσα καθαρισμού	⑯ Δοχείο ανάμειξης

## Επισκόπηση πίνακα ελέγχου (Εικ. 2)

① Κουμπί ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης	④ Κουμπί μόνο εξώθησης
② Οθόνη	⑤ Κουμπί αυτόματης λειτουργίας
③ Κουμπί έναρξης/παύσης	

## Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός πριν από την πρώτη χρήση

1 Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 3)

2 Ξεσφίξτε τα κουμπιά ελέγχου πρόσοψης. (Εικ. 4)

**Σημείωση:** Η πρόσοψη είναι βαριά. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά την αφαίρεσή της.

3 Αποσυναρμολογήστε την πρόσοψη, το δίσκο σχήματος, τη βάση δίσκου σχήματος, τον αναδευτήρα και το δοχείο ανάμειξης, με τη συγκεκριμένη σειρά. (Εικ. 5)

4 Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα και σκουπίστε τα για να στεγνώσουν. (Εικ. 6)



## Συναρμολόγηση

- 1 Πιέστε το δοχείο ανάμειξης μέσα στη συσκευή. (Εικ. 7)
- 2 Στρέψτε τον αναδευτήρα προς την σπή στην κύρια μονάδα. Εισαγάγετε τον αναδευτήρα στην κύρια μονάδα μέχρι το τέρμα. (Εικ. 8)
- 3 Συνδέστε τη βάση δίσκου στη συσκευή. (Εικ. 9)
- 4 Τοποθετήστε το δίσκο σχήματος στο εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου και βεβαιωθείτε ότι έχει στερεωθεί γερά. (Εικ. 10)

**Σημείωση:** Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική κοιλότητα του δίσκου σχήματος και το εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου έχουν τοποθετηθεί σωστά. (Εικ. 11)

- 5 Συνδέστε την πρόσοψη στην κύρια μονάδα. (Εικ. 12)

### Σημείωση:

- Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η πρόσοψη έχει στερεωθεί γερά.
- Η πρόσοψη είναι βαριά. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τη συναρμολόγησή της.

- 6 Στερεώστε τα κουμπιά ελέγχου πρόσοψης. (Εικ. 13)

**Σημείωση:** Αν η πρόσοψη ή ο δίσκος σχήματος δεν συναρμολογηθούν σωστά, ένας διακόπτης ασφαλείας θα εμποδίσει τη λειτουργία της συσκευής.

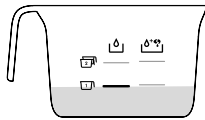
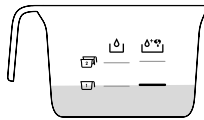
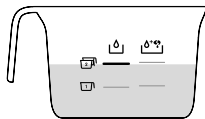
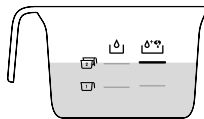
- 7 Κλείστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 14)

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

## Χρήση του παρασκευαστή ζυμαρικών

### Προετοιμασία των υλικών

**Σημείωση:** Χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο φλιτζάνι αλευριού/νερού για να μετρήσετε το αλεύρι και το υγρό.

Αλεύρι	Νερό	Νερό + αυγό
1 φλιτζάνι αλεύρι (~250 γρ.)		
2 φλιτζάνια αλεύρι (~500 γρ.)		

- 1 Χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το αλεύρι. (Εικ. 15)

**Σημείωση:** Ανατρέξτε στον παραπάνω πίνακα ή στο βιβλίο συνταγών για τις σωστές αναλογίες.

- 2 Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 3)

## 28 ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- 3 Ρίξτε το αλεύρι μέσα στο δοχείο. (Εικ. 16)

**Σημείωση:** Μην προσθέτετε λιγότερο από 200 γρ. ή περισσότερο από 500 γρ. αλεύρι στο δοχείο.

- 4 Μετρήστε την απαιτούμενη ποσότητα του υγρού σύμφωνα με το αλεύρι που χρησιμοποιήσατε. (Εικ. 17)

**Σημείωση:** Ανατρέξτε στον παραπάνω πίνακα ή στο βιβλίο συνταγών για τις σωστές αναλογίες.

### Έναρξη του προγράμματος παρασκευής ζυμαρικών

- 1 Συνδέστε το φινι στην πρίζα. Η συσκευή θα ηχήσει μία φορά και όλες οι ενδείξεις θα αναβοσβήσουν μία φορά. (Εικ. 18)
- 2 Πατήστε το κουμπί **on/off** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. (Εικ. 19)
- 3 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσει το αυτόματο πρόγραμμα παρασκευής ζυμαρικών. (Εικ. 20)

**Σημείωση:** Αν η συσκευή δεν βρίσκεται στην αυτόματη λειτουργία, πατήστε το κουμπί **αυτόματης λειτουργίας** πριν πατήσετε το κουμπί **έναρξης/παύσης**.

- 4 Αφού αρχίσει η ανάμειξη, ρίξτε αργά το υγρό σε όλο το μήκος της υποδοχής στο καπάκι. (Εικ. 21)

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

- 5 Αφού ο παρασκευαστής ολοκληρώσει την ανάμειξη, θα ηχήσει μία φορά και η εξώθηση των ζυμαρικών θα ξεκινήσει μετά από μερικά δευτερόλεπτα. Χρησιμοποιήστε τον κόφτη ζυμαρικών για να κόψετε τα ζυμαρικά στο μήκος που θέλετε. (Εικ. 22)

**Σημείωση:** Αν η αναλογία υγρού και αλευριού δεν είναι σωστή, τα ζυμαρικά δεν θα πετύχουν. Σε αυτήν την περίπτωση, προετοιμάστε ξανά τα υλικά.

- 6 Μόλις ολοκληρωθεί η παρασκευή των ζυμαρικών, αν παρατηρήσετε ότι υπάρχουν υπολείμματα ζύμης μέσα στο δοχείο, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί **μόνο εξώθησης** πρώτα και, στη συνέχεια, το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε την εξώθηση και των υπόλοιπων υλικών. (Εικ. 23)

#### Σημείωση

- Η διαδικασία επιπλέον εξώθησης διαρκεί 3 λεπτά.
- Ο χρόνος μαγειρέματος των ζυμαρικών διαφέρει ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις, τα σχήματα των ζυμαρικών και των αριθμό των μερίδων.

### Σημαντικό!

Οι συνταγές ζυμαρικών που περιλαμβάνονται στο βιβλίο συνταγών έχουν δοκιμαστεί για σίγουρη επιτυχία. Αν θέλετε να πειραματιστείτε ή να χρησιμοποιήσετε άλλες συνταγές ζυμαρικών, οι αναλογίες αλευριού και νερού/αυγού θα πρέπει να προσαρμοστούν. Ο παρασκευαστής ζυμαρικών δεν θα έχει τα επιθυμητά αποτελέσματα αν δεν προσαρμόσετε ανάλογα τη νέα συνταγή.

**Σημείωση**

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

**Καθάρισμα**

- 1 Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα. (Εικ. 24)
- 2 Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 3)
- 3 Ξεσφίξτε τα κουμπιά ελέγχου πρόσοψης. (Εικ. 4)

**Σημείωση:** Η πρόσοψη είναι βαριά. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά την αφαίρεσή της.

- 4 Αποσυναρμολογήστε την πρόσοψη, το δίσκο σχήματος, τη βάση δίσκου σχήματος, τον αναδευτήρα και το δοχείο ανάμειξης, με τη συγκεκριμένη σειρά. (Εικ. 5)
- 5 Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε τα υπολείμματα αλευριού στην κύρια μονάδα. (Εικ. 25)
- 6 Καθαρίστε το δίσκο σχήματος με το παρεχόμενο εργαλείο καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ζύμης. Στη συνέχεια, μπορείτε να τον καθαρίσετε με νερό. (Εικ. 26)

**Σημείωση:** Αφήστε τους δίσκους σχήματος για σπαγγέτι, χοντρά σπαγγέτι, φιδέ και φετουτσίνι να στεγνώσουν για 2 έως 4 ώρες. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το αντίστοιχο εργαλείο καθαρισμού για να καθαρίσετε τη ζύμη στις οπές.

- 7 Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα και σκουπίστε τα για να στεγνώσουν. (Εικ. 6)
- 8 Με ένα στεγνό πανί καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου και το εξωτερικό μέρος του παρασκευαστή ζυμαρικών. (Εικ. 27)

## Αποθήκευση

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.

**Σημείωση:** Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά προτού την αποθηκεύσετε.

- 2 Μπορείτε να αποθηκεύσετε τους δίσκους σχήματος στη σκευοθήκη. (Εικ. 28)

## Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

Αιτία	Αιτία	Λύση
Οι ενδείξεις δεν ανάβουν.	Το βύσμα τροφοδοσίας δεν έχει συνδεθεί σωστά.	Ελέγξτε αν το βύσμα τροφοδοσίας έχει συνδεθεί σωστά και ότι η πρίζα λειτουργεί σωστά.
Αφού πατήσετε το κουμπί <b>on/off</b> , η συσκευή παράγει έναν ήχο, αλλά δεν λειτουργεί.	Το δοχείο ανάμειξης, ο δίσκος σχήματος ή η πρόσοψη δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης για τη σωστή συναρμολόγηση όλων των εξαρτημάτων.
Ο διακόπτης ασφαλείας ενεργοποιείται και η συσκευή ξαφνικά σταματά ή ξεκινά ξανά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Το κουμπί πρόσοψης είναι χαλαρό.	Βεβαιωθείτε ότι η πρόσοψη έχει συναρμολογηθεί καλά.
	Έχει τοποθετηθεί υπερβολική ποσότητα υλικών στον παρασκευαστή ζυμαρικών.	Η μέγιστη ποσότητα αλευριού που χρησιμοποιείται για κάθε παρτίδα είναι 500 γρ. Αν έχουν προστεθεί περισσότερα από 500 γρ., μειώστε την ποσότητα αλευριού πριν από την επόμενη παρτίδα.
Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, η συσκευή σταματά να λειτουργεί όταν ανοίγετε το καπάκι.	Για λόγους ασφαλείας, η συσκευή σταματά να λειτουργεί πάντα όταν το καπάκι είναι ανοιχτό κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Αν θέλετε να συνεχιστεί η προηγούμενη λειτουργία, κλείστε το καπάκι σωστά και πατήστε το κουμπί <b>έναρξης/παύσης</b> .

Αιτία	Αιτία	Λύση
Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, η συσκευή σταματά. Δεν ακούγεται ήχος συναγερμού και δεν αναβοσβήνει καμία ένδειξη.	Ο παρασκευαστής ζυμαρικών έχει υπερθερμανθεί λόγω παρατεταμένης συνεχούς λειτουργίας.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών να κρυώσει. Για να προστατεύσετε καλύτερα τη συσκευή, δεν θα πρέπει να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερο από 45 λεπτά. Μπορείτε να ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε ξανά τη συσκευή μετά από 15 λεπτά αδράνειας.
Διαρροή μικρής ποσότητας νερού από τη συσκευή.	Προστίθεται νερό πριν από την έναρξη του προγράμματος.	Ακολουθήστε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, για να προσθέσετε νερό αμέσως μετά την έναρξη του προγράμματος.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E1.	Ο δίσκος σχήματος δεν είναι συνδεδεμένος.	Συνδέστε το εξάρτημα συγκράτησης δίσκου στην κύρια μονάδα, συνδέστε σωστά το δίσκο σχήματος και στερεώστε σωστά την πρόσοψη στη συσκευή.
	Το καπάκι δεν είναι στη θέση του ή δεν έχει συνδεθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά το καπάκι.
Η συσκευή σταματά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E2, οι ενδείξεις αναβοσβήνουν γρήγορα και ηχεί η ειδοποίηση.	Ο αναδευτήρας μπορεί να έχει μπλοκάρει από ξένα σώματα.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα, καθαρίστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών και ακολουθήστε ξανά τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, για να ξεκινήσετε εκ νέου την παρασκευή των ζυμαρικών.
	Η ζύμη μπορεί να είναι υπερβολικά ξηρή.	
	Έχει επιλεγθεί λάθος πρόγραμμα.	
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη EEE.	Η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργία.	Επικοινωνήστε με το κέντρο επισκευών.

## Introducción

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

Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Descripción del producto (Imagen 1)

①	Tapa de la cámara de amasado	⑨	Cuchilla para pasta
②	Orificio del interruptor de seguridad de la tapa de la cámara de amasado	⑩	Botones del panel frontal
③	Cable de alimentación	⑪	Panel frontal
④	Interruptor de seguridad del soporte de discos	⑫	Disco para dar forma
⑤	Unidad principal	⑬	Soporte de discos
⑥	Almacenamiento del disco para dar forma	⑭	Palanca del interruptor de seguridad del soporte de discos
⑦	Vaso para agua/harina	⑮	Palas de mezclado
⑧	Cepillo de limpieza	⑯	Cámara de amasado

## Descripción general del panel control (Imagen 2)

①	Botón de encendido	④	Botón de solo extrusión
②	Pantalla	⑤	Botón de modo automático
③	Botón de inicio/pausa		

## Desmontaje y limpieza antes del primer uso

1 Retire la tapa de la cámara de amasado. (Imagen 3)

2 Afloje los botones de control del panel frontal. (Imagen 4)

**Nota:** El panel frontal es pesado. Tenga mucho cuidado al retirarlo.

3 Desmonte el panel frontal, el disco para dar forma, el soporte del disco para dar forma, la pala de amasado y la cámara de amasado en ese orden. (Imagen 5)

4 Limpie todas las piezas desmontables y séquelas. (Imagen 6).

## Montaje

1 Empuje la cámara de amasado para introducirla en el aparato. (Imagen 7)

2 Apunte la pala de amasado hacia el orificio de la unidad principal. Inserte la pala de amasado completamente en la unidad principal. (Imagen 8)

- 3 Coloque el soporte de discos en el aparato. (Imagen 9)
- 4 Coloque el disco para dar forma en el soporte de discos y asegúrese de que está bien encajado en el soporte de discos. (Imagen 10)

**Nota:** Asegúrese de que la cavidad interior del disco para dar forma y el soporte de disco está bien colocada. (Imagen 11)

- 5 Coloque el panel frontal en la unidad principal. (Imagen 12)

**Nota:**

- Asegúrese de que el panel frontal está totalmente apretado antes de utilizar el aparato.
- El panel frontal es pesado. Tenga mucho cuidado al montarlo.

- 6 Apriete los botones de control del panel frontal. (Imagen 13)

**Nota:** Si el panel frontal o el disco para dar forma no se montan correctamente, un interruptor de seguridad impedirá que el aparato funcione.

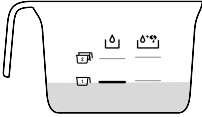
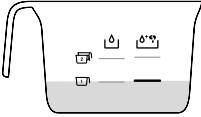
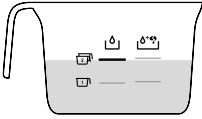
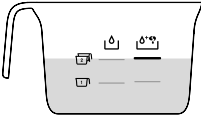
- 7 Cierre la tapa de la cámara de amasado. (Imagen 14)

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

## Uso de la máquina de hacer pasta

### Preparación de los ingredientes

**Nota:** Utilice el vaso para harina/agua incluido para medir la harina y el agua.

Harina	Agua	Agua y huevo
1 vaso de harina (~250 g)		
2 vasos de harina (~500 g)		

- 1 Utilice una báscula de cocina para medir la harina. (Imagen 15)

**Nota:** Consulte la tabla anterior o el libro de recetas para conocer las proporciones correctas.

- 2 Retire la tapa de la cámara de amasado. (Imagen 3)
- 3 Vierta la harina en la cámara. (Imagen 16)

**Nota:** No ponga menos de 200 g o más de 500g de harina en la cámara.

- 4 Mida la cantidad de líquido necesaria en función de la harina que haya utilizado. (Imagen 17)

**Nota:** Consulte la tabla anterior o el libro de recetas para conocer las proporciones correctas.

## Inicio del programa para preparar pasta

- 1 Introduzca la clavija en la toma de corriente. El aparato suena una vez y todos los indicadores parpadean una vez. (Imagen 18)
- 2 Pulse el botón de **encendido/apagado** para encender el aparato. (Imagen 19)
- 3 Pulse el botón de **inicio/pausa** para iniciar el programa automático para preparar pasta. (Imagen 20)

**Nota:** Si el aparato no está en modo automático, pulse el botón de modo **automático** antes de pulsar el botón de **inicio/pausa**.

- 4 Cuando se inicie el amasado, vierta lentamente el líquido a lo largo de la longitud de la ranura de la tapa. (Imagen 21)

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

- 5 Cuando la máquina de hacer pasta termine de amasar, emitirá un pitido y empezará a expulsar la pasta después de unos segundos. Utilice la cuchilla para pasta para cortar la pasta a la longitud que necesite. (Imagen 22)

**Nota:** Si las cantidades de líquido y harina no son correctas, la extrusión no se realizará correctamente. En ese caso, prepare los ingredientes de nuevo.

- 6 Después de que se complete la preparación de la pasta, si observa que hay restos de masa dentro de la cámara, puede pulsar el botón de **solo extrusión** y, a continuación, el botón de **inicio/pausa** para iniciar la extrusión adicional. (Imagen 23)

**Nota:**

- La extrusión adicional dura 3 minutos.
- El tiempo de cocción de la pasta varía en función de las preferencias personales, las formas de la pasta y el número de raciones.

## Importante

Se ha comprobado que las recetas de pasta que se incluyen en el libro de recetas salen bien. Si prueba o utiliza otras recetas de pasta, las proporciones de harina y agua/huevo deberán ajustarse. La máquina de hacer pasta no funcionará correctamente si no ajusta la nueva receta en consecuencia.

**Nota:**

- Para obtener un buen resultado, es muy importante que la masa adquiera una textura migajosa durante el amasado. De esta forma, la receta será un éxito. En cambio, si la masa queda demasiado húmeda (tiene mucha consistencia) o demasiado seca (posee un aspecto harinoso), no podrá prepararla correctamente.
- Los cambios de estación y el uso de ingredientes de diferentes regiones pueden afectar a las cantidades de harina y agua. Puede ajustarlas en función de la proporción recomendada.
- Al preparar pasta sin gluten o galletas, no siga la cantidad de líquido recomendada que se indica en el aparato.
- Si utiliza harina de legumbres o harina sin gluten, necesitará menos agua de la recomendada. Puede utilizar entre 10 y 20 ml menos para estas recetas, pero tal y como mencionamos previamente, el tipo de harina puede influir en el resultado.



- El “Gluten” es un aglutinante que garantiza que la pasta no se rompa fácilmente. Sin embargo, la harina sin gluten no contiene aglutinante, por lo que se necesita un espesante que actúe como tal, por ejemplo huevos o goma xantana. Los distintos tipos de harina sin gluten ofrecen diferentes resultados al preparar pasta. Algunas harinas no son adecuadas para preparar pasta, como la harina de coco; algunos tipos de harina van bien, como la de quinoa o la de trigo sarraceno.
- Cuando prepare pasta al huevo o pasta de verduras, asegúrese de batir la mezcla con el huevo o el zumo de verduras uniformemente con el agua antes de verter la mezcla en la cámara a través de la ranura de la tapa. Cuando añada los ingredientes, asegúrese de que están en estado líquido.
- Consulte el libro de recetas incluido para conocer otras variaciones de las recetas de pasta.

## Limpieza

- 1 Desconecte el enchufe de la toma de corriente. (Imagen 24)
- 2 Retire la tapa de la cámara de amasado. (Imagen 3)
- 3 Afloje los botones de control del panel frontal. (Imagen 4)

**Nota:** El panel frontal es pesado. Tenga mucho cuidado al retirarlo.

- 4 Desmonte el panel frontal, el disco para dar forma, el soporte del disco para dar forma, la pala de amasado y la cámara de amasado en ese orden. (Imagen 5)
- 5 Utilice un paño seco para limpiar los restos de harina de la unidad principal. (Imagen 25)
- 6 Limpie el disco para dar forma con el utensilio de limpieza incluido para retirar los restos de masa. A continuación, puede limpiarlo con agua. (Imagen 26)

**Nota:** En el caso de los discos para dar forma a espaguetis, espaguetis gruesos, cabello de ángel o fettuccini, deje que los discos se sequen al aire durante 2 a 4 horas. A continuación, utilice el utensilio de limpieza correspondiente para extraer la masa de los orificios.

- 7 Limpie todas las piezas desmontables y séquelas. (Imagen 6).
- 8 Utilice un paño seco para limpiar el panel de control y el exterior de la máquina para hacer pasta. (Imagen 27)

## Almacenamiento

- 1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

**Nota:** Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas antes de guardarlo.

- 2 Puede guardar los discos para dar forma en el cajón de almacenamiento. (Imagen 28)

## Solución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir con el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) para consultar una lista de preguntas más frecuentes, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en su país.

Problema	Causa	Solución
Los indicadores no se iluminan.	El enchufe de alimentación no está bien conectado.	Compruebe si la clavija está bien enchufada y la toma funciona correctamente.
Después de pulsar el botón de <b>encendido/apagado</b> el aparato emite un sonido pero no funciona.	La cámara de amasado, el disco para dar forma o el panel frontal se han montado incorrectamente.	Asegúrese de seguir el manual de usuario para montar todas las piezas correctamente.
El interruptor de seguridad se ha activado y el aparato se detiene o se reinicia de repente durante el procesamiento.	El botón del panel frontal está suelto.	Asegúrese de que el panel frontal está bien montado.
	Hay un exceso de ingredientes en la máquina de hacer pasta.	La cantidad máxima de harina por lote es de 500 g. Si se han añadido más de 500 g, reduzca la cantidad de harina antes del siguiente lote.
Durante el procesamiento, el aparato deja de funcionar al abrir la tapa.	Por motivos de seguridad, el aparato siempre deja de funcionar cuando se abre la tapa durante el procesamiento.	Si necesita reanudar la operación anterior, cierre la tapa correctamente y pulse el botón de <b>inicio/pausa</b> .
Durante el procesamiento, el aparato se detiene. No se emite ningún sonido de alarma ni parpadeo.	La máquina de hacer pasta se ha sobrecalentado debido a un uso prolongado y continuo.	Desconéctela de la fuente de alimentación y deje que la máquina de hacer pasta se enfríe. Para prolongar la vida útil del aparato, el tiempo de funcionamiento continuo debe ser inferior a 45 minutos. Puede empezar a utilizar el aparato de nuevo después de 15 minutos de reposo.

Problema	Causa	Solución
Sale una pequeña cantidad de agua del aparato.	Se ha añadido el agua antes de iniciar el programa.	Siga las instrucciones del manual de usuario, que indican que se debe añadir el agua después de que se inicie el programa.
En la pantalla se muestra E1.	El disco para dar forma no está colocado.	Coloque el soporte de discos en la unidad principal, coloque el disco para dar forma correctamente y fije bien el panel frontal al dispositivo.
	La tapa no está en su lugar o no se ha colocado correctamente.	Coloque la tapa correctamente.
El aparato se detiene durante el procesamiento, se muestra E2 en la pantalla, los indicadores parpadean rápidamente y suena la alarma.	Puede que la pala de amasado esté bloqueada por algún objeto extraño.	Desconecte el aparato de la fuente de alimentación, limpie la máquina de hacer pasta y siga el manual de usuario de nuevo para reiniciar el proceso de preparación de pasta.
	Puede que la masa esté demasiado seca.	
	Se ha seleccionado el programa incorrecto.	
En la pantalla se muestra EEE.	El aparato no funciona correctamente.	Póngase en contacto con el centro de servicio.

## Johdanto

Olet tehnyt erinomaisen valinnan ostaessasi Philipsin laitteen.

Hyödynnä Philipsin tukipalveluita rekisteröimällä tuotteesi osoitteessa

[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Tuotteen yleiskuvaus (Kuva 1)

① Sekoitusastian kansi	⑨ Pastaterä
② Sekoitusastian kannen turvakatkaisimen kolo	⑩ Etupaneelin kiinnitysruuvit
③ Virtajohto	⑪ Etupaneeli
④ Levypidikkeen turvakatkaisin	⑫ Muottilevy
⑤ Päälaite	⑬ Levyteline
⑥ Muottilevyjen säilytyslokero	⑭ Levypidikkeen turvakatkaisimen vipu
⑦ Vesi-/jauhomitta	⑮ Sekoitusosa
⑧ Puhdistusharja	⑯ Sekoitusastia

## Ohjauspaneelin yleiskuvaus (Kuva 2)

① Virtapainike	④ Vain puristus -painike
② Näyttö	⑤ Automaattitoiminnon painike
③ Käynnistyspainike	

## Laitteen purkaminen ja puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Irrota sekoitusastian kansi. (Kuva 3)
- 2 Kierrä etupaneelin kiinnitysruuvit auki. (Kuva 4)

**Huomautus:** Etupaneeli on painava. Ole varovainen irrottaessasi sitä.

- 3 Irrota etupaneeli, muottilevy, muottilevyn pidike, sekoitusosa ja sekoitusastia tässä järjestyksessä. (Kuva 5)
- 4 Puhdista kaikki irrotettavat osat ja kuivaa ne. (Kuva 6)

## Kokoaminen

- 1 Paina sekoitusastia laitteeseen. (Kuva 7)
- 2 Kohdista sekoitusosa pääyksikön koloon. Työnnä sekoitusosa kunnolla pääyksikön sisään. (Kuva 8)
- 3 Kiinnitä levypidike laitteeseen. (Kuva 9)
- 4 Aseta muottilevy levypidikkeeseen ja varmista, että se on tiiviisti kiinni levypidikkeessä. (Kuva 10)

**Huomautus:** Varmista, että muottilevyn sisäosa ja levypidike on asetettu oikein paikoilleen. (Kuva 11)

5 Liitä etupaneeli pääyksikköön. (Kuva 12)

**Huomautus:**

- Varmista ennen laitteen käyttöä, että etupaneeli on kunnolla paikallaan.
- Etupaneeli on painava. Ole varovainen asentaessasi sitä.

6 Kiristä etupaneelin kiinnitysruuvit. (Kuva 13)

**Huomautus:** Jos etupaneelia tai muottilevyä ei ole asennettu oikein, turvakatkaisin estää laitteen käytön.

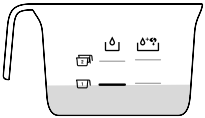
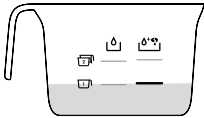
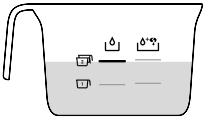
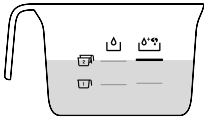
7 Sulje sekoitusastian kansi. (Kuva 14)

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

## Pastakoneen käyttö

### Ainesten valmisteleminen

**Huomautus:** Mittaa jauho- ja nestemäärä laitteen mukana toimitetulla mittakupilla.

Jauhoja	Vettä	Vettä ja kananmunaa
1 mittakupillista jauhoja (~250 g)		
2 mittakupillista jauhoja (~500 g)		

1 Käytä keittiövaakaa jauhojen mittaamiseen. (Kuva 15)

**Huomautus:** katso lisätietoja oheisesta taulukosta tai reseptivihkosta.

2 Irrota sekoitusastian kansi. (Kuva 3)

3 Kaada jauhot sekoitusastiaan. (Kuva 16)

**Huomautus:** Älä laita sekoitusastiaan alle 200 g tai yli 400 g jauhoja.

4 Mittaa jauhomäärään sopiva nestemäärä. (Kuva 17)

**Huomautus:** katso lisätietoja oheisesta taulukosta tai reseptivihkosta.

### Pastanvalmistusohjelman käynnistäminen

1 Työnnä pistoke pistorasiaan. Laitteesta kuuluu yksi äänimerkki, ja kaikki merkkivalot vilkahtavat kerran. (Kuva 18)

2 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**. (Kuva 19)

3 Käynnistä automaattinen pastaohjelma painamalla **käynnistyspainiketta**. (Kuva 20)

## 40 SUOMI

**Huomautus:** Jos laite ei ole automaattitilassa, paina **automaattitoiminnon** painiketta ennen kuin painat **käynnistyspainiketta**.

4 Kun sekoittaminen alkaa, kaada nestettä hitaasti kannen aukon koko pituudelta. (Kuva 21)

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

5 Kun pastakone on vaivannut taikinan, kuulet äänimerkin, ja pastan puristus käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Leikkaa pasta haluamaasi pituuteen pastaterällä. (Kuva 22)

**Huomautus:** Jos nesteen ja jauhojen suhde on väärä, puristusvaihe ei onnistu. Jos näin käy, valmistele ainekset uudelleen.

6 Jos huomaat astiaan jääneen taikinaa pastanvalmistuksen päätyttyä, voit käynnistää ylimääräisen puristusvaiheen painamalla **Vain puristus** -painiketta ja sitten **käynnistyspainiketta**. (Kuva 23)

### Huomautus

- Ylimääräinen puristus kestää 3 minuuttia.
- Pastan keittoaika riippuu henkilökohtaisista mieltymyksistä, pastan muodosta ja annosten määrästä.

## Tärkeää!

Reseptivihko sisältää toimivia pastareseptejä. Jos kokeilet tai käytät muita pastareseptejä, jauhojen ja veden/kananmunan suhteita on muokattava pastakoneen jauho- ja vesimitan suhteiden mukaisesti. Pastakone ei toimi oikein, ellei uusia reseptejä muokata vastaavasti.

### Huomautus

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

## Puhdistus

- 1 Irrota virtajohto pistorasiasta. (Kuva 24)
- 2 Irrota sekoitusastian kansi. (Kuva 3)
- 3 Kierrä etupaneelin kiinnitysruuvit auki. (Kuva 4)

**Huomautus:** Etupaneeli on painava. Ole varovainen irrottaessasi sitä.

- 4 Irrota etupaneeli, muottilevy, muottilevyn pidike, sekoitusosa ja sekoitusastia tässä järjestyksessä. (Kuva 5)
- 5 Poista jauhojäämät pääyksiköstä kuivalla liinalla. (Kuva 25)
- 6 Puhdista muottilevy poistamalla siitä taikinajäämät mukana toimitetulla puhdistusvälineellä. Tämän jälkeen voit puhdistaa sen vedellä. (Kuva 26)

**Huomautus:** Kun valmistat spagettia, capellinia tai fettuccinea, anna muottilevyjen ilmakuivua 2 - 4 tuntia. Poista sitten taikina koloista niille tarkoitetulla puhdistusvälineellä.

- 7 Puhdista kaikki irrotettavat osat ja kuivaa ne. (Kuva 6)
- 8 Puhdista ohjauspaneeli ja pastakoneen ulkopinnat kuivalla liinalla. (Kuva 27)

## Säilytys

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

**Huomautus:** Varmista ennen varastointia, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

- 2 Voit säilyttää muottilevyt kätevästi säilytystilassa. (Kuva 28)

## Vianmääritys

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

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Merkkivalot eivät syty.	Pistoketta ei ole kytketty oikein.	Tarkista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa ja että pistorasia toimii.
<b>Virtapainikkeen</b> painamisen jälkeen laitteesta kuuluu ääni, mutta laite ei toimi.	Sekoitusastia, muottilevy tai ohjauspaneeli ei ole kunnolla paikallaan.	Noudata käyttöoppaan ohjeita, jotta saat asennettua kaikki osat oikein.
Turvakatkaisin laukeaa, ja laitteen toiminta keskeytyy odottamatta tai laite käynnistyy uudelleen kesken käsittelyn.	Etupaneelin kiinnitysruuvi on löysällä.	Varmista, että etupaneeli on kunnolla paikallaan.
	Pastakoneessa on liikaa aineksia.	Jauhojen enimmäismäärä yhtä valmistuskertaa kohden on 500 g. Jos olet lisännyt jauhoja yli 500 g, vähennä määrää ennen seuraavan aineserän käsittelyä.

## 42 SUOMI

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laitteen toiminta keskeytyy käsittelyn aikana, kun kansi avataan.	Laitteen toiminta keskeytyy turvallisuussyistä, jos kansi avataan käsittelyn aikana.	Voit jatkaa käsittelyä sulkemalla kannen ja painamalla <b>käynnistyspainiketta</b> .
Laitteen toiminta keskeytyy käsittelyn aikana. Laitteesta ei kuulu hälytysääniä, eivätkä valot vilku.	Pastakone on ylikuumentunut pitkän yhtäjaksoisen käyttöajan vuoksi.	Irrota pastakone virtalähteestä ja anna sen jäähtyä. Laitteen käyttöiän pidentämiseksi laitetta on suositeltavaa käyttää yhtäjaksoisesti enintään 45 minuuttia. Laitetta voidaan käyttää uudelleen 15 minuutin tauon jälkeen.
Laitteesta valuu pieniä määriä vettä.	Vesi on lisätty ennen ohjelman alkamista.	Noudata käyttöoppaan ohjeita ja lisää vesi vasta ohjelman alkamisen jälkeen.
Näytössä näkyy E1.	Muottilevyä ei ole kiinnitetty.	Liitä levypidike pääyksikköön, aseta muottilevy paikalleen ja kiinnitä laitteen etupaneeli.
	Kansi ei ole paikallaan tai sitä ei ole kiinnitetty kunnolla.	Liitä kansi kunnolla paikalleen.
Laitteen toiminta keskeytyy käytön aikana, näytössä näkyy E2, merkkivalot vilkkuvat ja laitteesta kuuluu hälytysääniä.	Jokin vieras esine saattaa tukkia sekoitusosan.	Irrota pastakone virtalähteestä, puhdista se ja aloita pastanvalmistus uudelleen käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
	Taikina saattaa olla liian kuivaa.	
	Väärä ohjelma on valittu.	
Näytössä näkyy EEE.	Laitteessa on toimintahäiriö.	Ota yhteys tukipalveluun.



## Introduction

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

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

## Présentation du produit (Fig. 1)

①	Couvercle du compartiment de mélange	⑨	Coupe-pâtes
②	Orifice du bouton de sécurité du couvercle du compartiment de mélange	⑩	Boutons de la façade
③	Cordon d'alimentation	⑪	Panneau avant
④	Bouton de sécurité du support de disque	⑫	Disque de forme
⑤	Unité principale	⑬	Porte-disque
⑥	Rangement du disque de forme	⑭	Levier du bouton de sécurité du support de disque
⑦	Tasse pour eau/farine	⑮	Spatule de mélange
⑧	Brossette de nettoyage	⑯	Compartiment de mélange

## Aperçu du panneau de commande (Fig. 2)

①	Bouton marche/arrêt	④	Bouton d'extrusion seule
②	Afficheur	⑤	Bouton automatique
③	Bouton marche/pause		

## Démontage et nettoyage avant première utilisation

- 1 Retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)
- 2 Desserrez les boutons de contrôle de la façade. (Fig. 4)

**Remarque** : la façade est lourde. Faites donc très attention lorsque vous la retirez.

- 3 Désassemblez la façade, le disque de forme, le support de disque, la spatule de mélange et le compartiment de mélange dans l'ordre. (Fig. 5)
- 4 Nettoyez toutes les pièces amovibles, puis séchez-les. (Fig. 6)

## Assemblage

- 1 Poussez le compartiment de mélange dans l'appareil. (Fig. 7)
- 2 Pointez la spatule de mélange vers l'orifice de l'unité principale. Insérez la spatule de mélange intégralement dans l'unité principale. (Fig. 8)
- 3 Attachez le support de disque à l'appareil. (Fig. 9)

## 44 FRANÇAIS

- Placez le disque de forme dans le support de disque et assurez-vous qu'il est fermement fixé sur le support de disque. (Fig. 10)

**Remarque :** assurez-vous que la cavité interne du disque de forme et le support de disque sont bien encastrés. (Fig. 11)

- Attachez la façade à l'unité principale. (Fig. 12)

**Remarque :**

- Assurez-vous que la façade est bien attachée avant d'utiliser l'appareil.
- La façade est lourde. Faites très attention lors de son assemblage.

- Verrouillez les boutons de contrôle de la façade. (Fig. 13)

**Remarque :** si la façade ou le disque de forme ne sont pas assemblés correctement, un bouton de sécurité empêchera l'appareil de fonctionner.

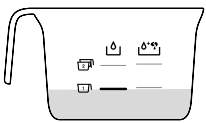
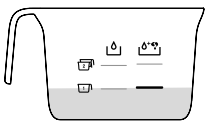
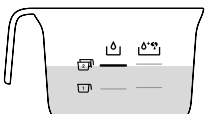
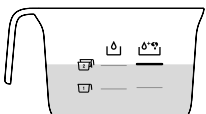
- Fermez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 14)

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

## Utilisation de la machine à pâtes

### Préparation des ingrédients

**Remarque :** utilisez la tasse pour farine/eau fournie pour mesurer la farine et le liquide.

Farine	Eau	Eau + œuf
1 tasse de farine (environ 250 g)		
2 tasses de farine (environ 500 g)		

- Utilisez une balance de cuisine pour mesurer la farine. (Fig. 15)

**Remarque :** reportez-vous au tableau ci-dessus ou au livre de recettes pour connaître les proportions.

- Retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)
- Versez la farine dans le compartiment. (Fig. 16)

**Remarque :** ne versez pas moins de 200 g ou plus de 500 g de farine dans le compartiment.

- Mesurez la quantité requise de liquide en fonction de la farine utilisée. (Fig. 17)

**Remarque :** reportez-vous au tableau ci-dessus ou au livre de recettes pour connaître les proportions.

## Lancement du programme de fabrication des pâtes

- 1 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur. L'appareil émet une alerte sonore et tous les voyants clignotent une seule fois. (Fig. 18)
- 2 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton **marche/arrêt**. (Fig. 19)
- 3 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour démarrer le programme de fabrication de pâtes automatique. (Fig. 20)

**Remarque** : si l'appareil n'est pas en mode automatique, appuyez sur le bouton **automatique** avant d'appuyer sur le **marche/pause**.

- 4 Quand le mélange a commencé, versez lentement le liquide tout le long de l'ouverture du couvercle. (Fig. 21)

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

- 5 Une fois que la machine à pâtes a terminé le mélange, elle émet un signal sonore et commence à extruder les pâtes après quelques secondes. Utilisez le coupe-pâtes pour couper les pâtes à la longueur souhaitée. (Fig. 22)

**Remarque** : si la proportion de liquide et de farine n'est pas correcte, les pâtes ne pourront pas être extrudées. Tous les ingrédients devront alors être de nouveau mélangés.

- 6 À l'issue de la fabrication des pâtes, s'il reste de la pâte à l'intérieur du compartiment, vous pouvez appuyer sur le bouton **d'extrusion seule**, puis sur le bouton **marche/pause** pour démarrer une extrusion supplémentaire. (Fig. 23)

### Remarque

- L'extrusion supplémentaire dure 3 minutes.
- Le temps de cuisson des pâtes varie selon vos préférences personnelles, la forme des pâtes et le nombre de parts.

## Important !

Les recettes de pâtes fournies dans le livre de recettes ont été testées pour vous donner satisfaction. Si vous faites des essais avec ou utiliser d'autres recettes de pâtes, les proportions de farine et d'eau/d'œuf devront être adaptées. La machine à pâtes ne fonctionnera pas correctement si vous n'adaptez pas la nouvelle recette en conséquence.

### Remarque

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

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

## Nettoyage

- 1 Débranchez la fiche de la prise secteur. (Fig. 24)
- 2 Retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)
- 3 Desserrez les boutons de contrôle de la façade. (Fig. 4)

**Remarque :** la façade est lourde. Faites donc très attention lorsque vous la retirez.

- 4 Désassemblez la façade, le disque de forme, le support de disque, la spatule de mélange et le compartiment de mélange dans l'ordre. (Fig. 5)
- 5 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer les résidus de farine sur l'unité principale. (Fig. 25)
- 6 Nettoyez le disque de forme avec l'outil de nettoyage fourni pour retirer les résidus de pâte. Vous pouvez ensuite le nettoyer avec de l'eau. (Fig. 26)

**Remarque :** pour les disques de forme pour la fabrication des spaghetti, spaghetti épais, cheveux d'ange et fettuccine, laissez les disques sécher à l'air pendant 2 à 4 heures. Utilisez ensuite l'outil de nettoyage correspondant pour retirer la pâte des trous.

- 7 Nettoyez toutes les pièces amovibles, puis séchez-les. (Fig. 6)
- 8 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer le bloc de commande et l'extérieur de la machine à pâtes. (Fig. 27)

## Rangement

- 1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

**Remarque :** veillez à nettoyer et sécher tous les éléments avant de ranger l'appareil.

- 2 Vous pouvez ranger les disques de forme dans le tiroir de rangement. (Fig. 28)

## Dépannage

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

Problème	Cause	Solution
Les voyants ne s'allument pas.	La prise secteur n'est pas branchée correctement.	Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement branchée et que la prise secteur fonctionne bien.
Vous avez appuyé sur le bouton <b>Marche/arrêt</b> et l'appareil émet un signal sonore mais ne fonctionne pas.	Le compartiment de mélange, le disque de forme ou la façade est assemblé(e) de manière incorrecte.	Assurez-vous de suivre le mode d'emploi pour assembler toutes les pièces correctement.
Le bouton de sécurité est enclenché et l'appareil s'arrête ou redémarre soudainement pendant la fabrication.	Le bouton de la façade est desserré.	Assurez-vous que la façade est montée correctement.
	Il y a trop d'ingrédients dans la machine à pâtes.	La quantité maximum de farine qu'il est possible d'utiliser pour chaque fournée est de 500 g. Si vous ajoutez plus de 500 g, réduisez la quantité de farine avant la prochaine fournée.
Pendant la préparation, l'appareil cesse de fonctionner lorsque vous ouvrez le couvercle.	Pour des raisons de sécurité, l'appareil cesse de fonctionner lorsque le couvercle est ouvert pendant le fonctionnement de l'appareil.	Si vous devez reprendre l'opération précédente, fermez le couvercle correctement et appuyez sur le bouton <b>Marche/pause</b> .
L'appareil s'arrête durant la fabrication. Aucun son n'est émis et aucun voyant ne s'allume.	La machine à pâtes a surchauffé en raison d'une durée d'utilisation prolongée.	Débranchez la machine à pâtes de la source d'alimentation et laissez-la refroidir. Pour mieux préserver la durée de vie de l'appareil, son fonctionnement en continu doit être limité à moins de 45 minutes. Vous pouvez recommencer à utiliser l'appareil après un arrêt de 15 minutes.
Une petite quantité d'eau fuit de l'appareil.	L'eau est ajoutée avant le début du programme.	Suivez les instructions du mode d'emploi pour ajouter l'eau juste après le début du programme.

## 48 FRANÇAIS

Problème	Cause	Solution
E1 apparaît sur l'afficheur.	Le disque de forme n'est pas fixé.	Fixez le support de disque sur l'unité principale, fixez le disque de forme correctement et fixez la façade correctement à l'appareil.
	Le couvercle n'est pas en place ou n'est pas correctement fixé.	Placez le couvercle correctement.
L'appareil s'arrête durant la fabrication, puis E2 apparaît sur l'afficheur, les voyants clignotent rapidement et l'alarme retentit.	La spatule de mélange est peut-être bloquée par un objet étranger.	Débranchez la machine à pâtes de la source d'alimentation, nettoyez-la, puis suivez à nouveau les instructions du mode d'emploi pour recommencer la fabrication.
	La pâte est peut-être trop sèche.	
	Le mauvais programme est sélectionné.	
EEE apparaît sur l'afficheur.	L'appareil ne fonctionne pas correctement.	Contactez le Centre Service.

## Bevezetés

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

A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a

[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) oldalon.

## A termék áttekintése ( 1. Ábra)

①	Keverőtartály fedele	⑨	Tésztavágó
②	A keverőtartály-fedél biztonsági rögzítőjének mélyedése	⑩	Előlap gombjai
③	Hálózati kábel	⑪	Elülső panel
④	Tárcsatartó biztonsági rögzítője	⑫	Formázótárcsa
⑤	Főegység	⑬	Tárcsatartó
⑥	Formázótárcsa-tartó	⑭	Tárcsatartó biztonsági rögzítőfüle
⑦	Vizes/lisztes mérőpohár	⑮	Keverőlapát
⑧	Tisztítókefe	⑯	Keverőtartály

## A kezelőpanel áttekintése (2. Ábra)

①	Be-/kikapcsoló gomb	④	Csak-préselés gomb
②	Kijelző	⑤	Automatikus gomb
③	Indítás/szüneteltetés gomb		

## Szétszerelés és tisztítás az első használat előtt

- 1 Távolítsa el a keverőtartály fedelét. ( 3. Ábra)
  - 2 Lazítsa meg az előlap rögzítógombjait. ( 4. Ábra)
- Megjegyzés:** Az előlap nehéz. Eltávolításakor legyen különösen körültekintő.
- 3 Szedje le az előlapot, a formázótárcsát, a formázótárcsa tartóját, a keverőlapátot és a keverőtartályt ebben a sorrendben. ( 5. Ábra)
  - 4 Tisztítsa meg az összes szétszedhető alkatrészt, és törölje őket szárazra. ( 6. Ábra)

## Összeszerelés

- 1 Tolja be a keverőtartályt a készülékbe. ( 7. Ábra)
- 2 Igazítsa a keverőlapátot a főegységen lévő lyukhoz. Helyezze be teljesen a keverőlapátot a főegységbe. ( 8. Ábra)
- 3 Rögzítse a tárcsatartót a készülékhez. ( 9. Ábra)
- 4 Helyezze a formázótárcsát a tárcsatartóra, és ügyeljen rá, hogy stabilan rögzüljön a tárcsatartón. ( 10. Ábra)

## 50 MAGYAR

**Megjegyzés:** Ügyeljen rá, hogy a formázótárcsa belső ürege és a tárcsataró megfelelően illeszkedjenek egymáshoz. ( 11. Ábra)

5 Rögzítse az előlapot a főegységhez. ( 12. Ábra)

**Megjegyzés:**

- A készülék használata előtt győződjön meg róla, hogy az előlap teljesen rögzült.
- Az előlap nehéz. Helyére illesztésekor legyen különösen körültekintő.

6 Szorosan rögzítse az előlap rögzítógombjait. ( 13. Ábra)

**Megjegyzés:** Ha az előlap vagy a formázótárcsa nincs rendesen felszerelve, akkor a biztonsági rögzítő megakadályozza a készülék működését.

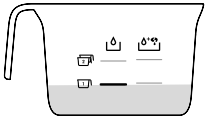
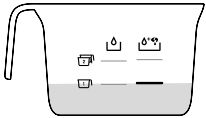
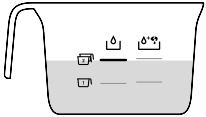
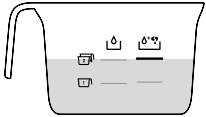
7 Zárja le a keverőtartály fedelét. ( 14. Ábra)

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

## A tésztakészítő használata

### Hozzávalók előkészítése

**Megjegyzés:** A liszt és a folyadék méréséhez használja a mellékelt vizes/lisztes mérőpoharat.

Liszt	Víz	Víz + tojás
1 mérőpohár liszt (~250 g)		
2 mérőpohár liszt (~500 g)		

1 A liszt kiméréséhez használjon konyhai mérleget. ( 15. Ábra)

**Megjegyzés:** A megfelelő arányokat lásd a fenti táblázatban vagy a receptkönyvben.

2 Távolítsa el a keverőtartály fedelét. ( 3. Ábra)

3 Öntse a lisztet a tartályba. ( 16. Ábra)

**Megjegyzés:** Ne tegyen 200 g-nál kevesebb vagy 500 g-nál több lisztet a tartályba.

4 Mérje ki a szükséges mennyiségű folyadékot a felhasznált lisztnek megfelelően. ( 17. Ábra)

**Megjegyzés:** A megfelelő arányokat lásd a fenti táblázatban vagy a receptkönyvben.

### A tésztakészítő program elindítása

1 Csatlakoztassa a hálózati dugót a csatlakozóaljzatba. A készülék egyszer megszólal, és minden jelzőfény egyszer felvillan. ( 18. Ábra)

2 Kapcsolja be a készüléket a **be-/kikapcsológombbal**. ( 19. Ábra)



- 3 Az automatikus tésztakészítő program elindításához nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot. ( 20. Ábra)

**Megjegyzés:** Ha a készülék nem automatikus üzemmódban van, nyomja meg az **Automatikus** gombot az **Indítás/szünet** gomb megnyomása előtt.

- 4 Miután elkezdődik a keverés, lassan öntse a folyadékot a tésztaalaphoz, a fedél nyílásának teljes hosszában elosztatva azt. ( 21. Ábra)

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

- 5 Miután a tésztakészítő befejezte a keverést, egyszer sípol, és néhány másodperc múlva megkezdli a tészta kiprélését. A tésztavágó segítségével a kívánt hosszúságúra vághatja a tésztát. ( 22. Ábra)

**Megjegyzés:** Ha a liszt-víz arány nem megfelelő, a kiprélődés nem fog sikerülni. Ebben az esetben készítse elő újra a hozzávalókat.

- 6 Amennyiben a tésztakészítés befejeztével úgy látja, hogy egy kevés tészta maradt a tartályban, megnyomhatja a **Csak préselés** gombot, majd az **Indítás/szüneteltetés** gombot, ha még több tésztát szeretne kiprélteni. ( 23. Ábra)

#### Megjegyzés

- A további kiprélés 3 percig tart.
- A tészta főzési ideje a személyes preferenciáktól, a tészta formájától és az adagok számától függ.

## Figyelem!

A receptkönyvben található tésztareceptek előzetesen sikeres kipróbálásra kerültek. Ha más tésztarecepteket próbál ki vagy használ, a liszt és a víz/tojás arányát módosítani kell. Ha az új receptet nem módosítja a fentiek szerint, akkor a tésztakészítő nem fog megfelelően működni.

#### Megjegyzés

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

- Amikor tojásból vagy zöldségből készít tésztát, győződjön meg róla, hogy egyenletesen elkeverte a tojáskeveréket vagy a zöldséglevet a vízzel, mielőtt a tartályba öntené a fedélen lévő nyíláson keresztül. Más hozzávalók adagolásakor ügyeljen rá, hogy az adott hozzávaló folyékony állagú legyen.
- További tésztavariációkért tekintse meg a receptkönyvet.

## Tisztítás

- 1 Húzza ki a csatlakozót a fali aljzatból. ( 24. Ábra)
- 2 Távolítsa el a keverőtartály fedelét. ( 3. Ábra)
- 3 Lazítsa meg az előlap rögzítógombjait. ( 4. Ábra)

**Megjegyzés:** Az előlap nehéz. Eltávolításakor legyen különösen körültekintő.

- 4 Szedje le az előlapot, a formázótárcsát, a formázótárcsa tartóját, a keverőlapátot és a keverőtartályt ebben a sorrendben. ( 5. Ábra)
- 5 Egy száraz ruhával tisztítsa meg a főegységen maradt lisztmaradványokat. ( 25. Ábra)
- 6 Tisztítsa meg a formázótárcsát a készülékhez kapott tisztítóeszközzel a tésztamaradványok eltávolításához. A formázótárcsát csak ezután tisztítsa meg vízzel. ( 26. Ábra)

**Megjegyzés:** A spagetti, a vastag spagetti, az angyalhaj és a fettuccine (szélesmetélt) formázótárcsák esetében hagyja a tárcsákat megszáradni, 2–4 órán keresztül. Ezt követően használja a megfelelő tisztítóeszközt, hogy a lyukakból ki tudja szedni a tésztát.

- 7 Tisztítsa meg az összes szétszedhető alkatrészt, és törölje őket szárazra. ( 6. Ábra)
- 8 A kezelőpanel és a tésztakelesztő külső részének tisztításához használjon száraz ruhát. ( 27. Ábra)

## Tárolás

- 1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.

**Megjegyzés:** Mielőtt eltenné, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész teljesen száraz.

- 2 A formázótárcsákat a tárolófiókban is tárolhatja. ( 28. Ábra)

## Hibakeresés

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

Probléma	Ok	Megoldás
A jelzőfények nem világítanak.	A tápcsatlakozó nincs megfelelően csatlakoztatva.	Ellenőrizze, hogy a tápcsatlakozó megfelelően be van-e dugva, és az aljzat megfelelően működik-e.
A <b>be-/kikapcsoló</b> gomb megnyomása után a készülék megszólal, de nem működik.	A keverőtartály, a formázótárcsa vagy az előlap nincs megfelelően rögzítve.	Ügyeljen rá, hogy az összes alkatrész megfelelő összeszereléséhez kövesse a felhasználói kézikönyvet.

Probléma	Ok	Megoldás
A biztonsági rögzítő benyomódott, és a készülék tésztakészítés közben hirtelen megáll, vagy hirtelen újraindul.	Az előlap gombja meglazult.	Győződjön meg róla, hogy az előlap biztonságosan fel van szerelve.
	Túl sok hozzávaló van a tésztakészítőben.	Az adagonként felhasználható lisztmennyiség legfeljebb 500 g lehet. Ha 500 g-nál többet adott hozzá, a következő adag készítése előtt csökkentse a lisztmennyiséget.
A készítési folyamat közben a készülék leáll a fedél felnyitásakor.	Biztonsági okokból a készülék mindig leáll, ha működés közben felnyitják a fedelet.	Ha folytatnia kell az előző műveletet, csukja le megfelelően a fedelet, majd nyomja meg az <b>Indítás/szüneteltetés</b> gombot.
A készülék a készítési folyamat közben leáll. Nincs figyelmeztető hang vagy villogás.	A tésztakészítő a hosszan tartó, folyamatos használat miatt túlmelegedett.	Szüntesse meg a tápellátást, és várja meg, míg a tésztakészítő kihűl. A készülék élettartamának nagyobb védelme érdekében a folyamatos működési idő nem lehet több 45 percnél. A készülék használatát 15 perc szünet után újratekesheti.
A készülékből kis mennyiségű víz szivárog.	A program indítása előtt vizet öntöttek a készülékbe.	Kövesse a felhasználói kézikönyv útmutatásait és a vizet rögtön a program indítása után adja hozzá.
„E1” jelenik meg a kijelzőn.	A formázótárcsa nincs csatlakoztatva.	Illessze a tárcsataratót a főegységre, rögzítse megfelelően a formázótárcsát, és erősítse megfelelően az előlapot a készülékre.
	A fedél nincs a helyén, vagy nincs megfelelően rögzítve.	Illessze a fedelet megfelelően a helyére.
A készülék tésztakészítés közben leáll, „E2” jelenik meg a kijelzőn, majd a jelzőfények gyorsan villogni kezdenek, és megszólal a figyelmeztető hang.	Lehet, hogy a keverőlapátot valamilyen ismeretlen tárgy akadályozza.	Szüntesse meg a tápellátást, tisztítsa el a tésztakészítőt, és kövesse ismét a felhasználói kézikönyvet a tésztakészítés újratekésztéséhez.
	Lehet, hogy a tészta túl száraz.	
	Rossz program került kiválasztásra.	
„EEE” jelenik meg a kijelzőn.	A készülék hibásan működik.	Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatl.

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips!

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

## Panoramica del prodotto (Fig. 1)

①	Coperchio del vano per impastare	⑨	Tagliapasta
②	Foro dell'interruttore di sicurezza del coperchio del vano per impastare	⑩	Manopole del pannello anteriore
③	Cavo di alimentazione	⑪	Pannello anteriore
④	Interruttore di sicurezza del supporto dischi	⑫	Trafila
⑤	Unità principale	⑬	Supporto dischi
⑥	Vano contenitore per trafile	⑭	Leva dell'interruttore di sicurezza del supporto dischi
⑦	Dosatore acqua/farina	⑮	Pala per mescolare
⑧	Spazzolina per la pulizia	⑯	Vano per impastare

## Panoramica pannello di controllo (Fig. 2)

①	Pulsante on/off	④	Pulsante di sola fuoriuscita
②	Display	⑤	Pulsante automatico
③	Pulsante di avvio/pausa		

## Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo

- 1 Rimuovere il coperchio del vano per impastare. (Fig. 3)
- 2 Svitare le manopole del pannello anteriore. (Fig. 4)

**Nota:** il pannello anteriore è pesante; quindi, prestare particolare attenzione durante lo smontaggio.

- 3 Smontare nell'ordine: il pannello anteriore, la trafile, il supporto dischi, la pala per mescolare e il vano per impastare. (Fig. 5)
- 4 Pulire tutte le parti staccabili e asciugarle completamente. (Fig. 6)

## Montaggio

- 1 Spingere il vano per impastare nell'apparecchio. (Fig. 7)
- 2 Rivolgere la pala per mescolare verso il foro dell'unità principale. Inserire completamente la pala per mescolare nell'unità principale. (Fig. 8)
- 3 Montare il supporto dischi sull'apparecchio. (Fig. 9)

- 4 Inserire la trafila sul supporto dischi e accertarsi che sia fissata saldamente su di esso. (Fig. 10)

**Nota:** accertarsi che la cavità interna della trafila e del supporto dischi sia inserita correttamente. (Fig. 11)

- 5 Collegare il pannello anteriore all'unità principale. (Fig. 12)

**Nota:**

- Prima di utilizzare l'apparecchio, accertarsi che il pannello anteriore sia saldamente fissato.
- Il pannello anteriore è pesante; prestare particolare attenzione durante il montaggio.

- 6 Serrare le manopole del pannello anteriore. (Fig. 13)

**Nota:** se il pannello anteriore o la trafila non sono montati correttamente, l'interruttore di sicurezza impedirà il funzionamento dell'apparecchio.

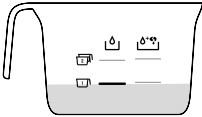
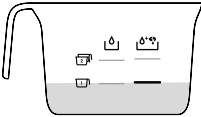
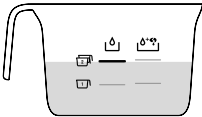
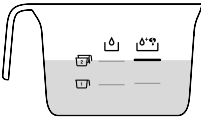
- 7 Chiudere il coperchio del vano per impastare. (Fig. 14)

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

## Utilizzo della macchina per la pasta

### Preparazione degli ingredienti

**Nota:** utilizzare il dosatore per farina/acqua in dotazione per misurare la farina e i liquidi.

Farina	Acqua	Acqua + uova
1 tazza di farina (circa 250 g)		
2 tazze di farina (circa 500 g)		

- 1 Utilizzare una bilancia da cucina per misurare la farina. (Fig. 15)

**Nota:** consultare la tabella riportata sopra o il ricettario per i dosaggi corretti.

- 2 Rimuovere il coperchio del vano per impastare. (Fig. 3)

- 3 Versare la farina nel vano. (Fig. 16).

**Nota:** non versare nel vano meno di 200 g o più di 500 g di farina.

- 4 Misurare la quantità di liquido richiesta in base alla farina utilizzata. (Fig. 17)

**Nota:** consultare la tabella riportata sopra o il ricettario per i dosaggi corretti.

## Avvio del programma per la preparazione della pasta

- 1 Inserire la spina nella presa di corrente. L'apparecchio emette un segnale acustico e tutte le spie lampeggiano una volta. (Fig. 18).
- 2 Premere il pulsante **on/off** per accendere l'apparecchio. (Fig. 19)
- 3 Premere il pulsante di **avvio/pausa** per avviare il programma automatico di preparazione della pasta. (Fig. 20)

**Nota:** se l'apparecchio non è in modalità automatica, premere il pulsante **automatico** prima di premere **avvio/pausa**.

- 4 Una volta avviata la procedura di impasto, versare lentamente e in maniera uniforme il liquido nell'apertura del coperchio. (Fig. 21)

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

- 5 Quando la macchina per la pasta ha terminato l'impasto, emetterà un segnale acustico e, dopo alcuni secondi, la pasta inizierà a fuoriuscire. Utilizzare il tagliapasta per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata. (Fig. 22)

**Nota:** se il rapporto tra liquido e farina non è corretto, la pasta non fuoriuscirà. In tal caso, preparare nuovamente gli ingredienti.

- 6 Una volta completata la preparazione della pasta, se è presente un residuo di impasto all'interno del vano, premere il pulsante di **sola fuoriuscita**, quindi premere il pulsante di **avvio/pausa** per avviare l'operazione. (Fig. 23)

### Nota

- L'ulteriore fuoriuscita ha una durata di 3 minuti.
- Il tempo di cottura della pasta varia in base alle preferenze personali, al formato della pasta e al numero di porzioni.

## Importante!

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

### Nota

- Per risultati ottimali, è essenziale che l'impasto appaia friabile nel vano per la lavorazione. Se l'impasto è friabile, la ricetta avrà un esito positivo. Se l'impasto è troppo umido (consistenza dell'impasto classica) o troppo secco (impasto farinoso), l'esito della ricetta sarà negativo.
- I cambi di stagione e l'utilizzo di ingredienti provenienti da zone diverse possono influire sul dosaggio farina/acqua. Regolarsi sulla base delle proporzioni raccomandate.
- Durante la preparazione di biscotti o pasta senza glutine, non seguire la quantità di liquidi indicata dall'apparecchio.
- Quando si utilizzano farine di legumi o senza glutine, è necessaria una quantità minore di acqua rispetto a quanto consigliato. Per queste ricette è possibile utilizzarne circa 10-20 ml in meno, tuttavia, come indicato in precedenza, si applicano variazioni in base al tipo di farina.

- Il "glutine" è un legante che rende la pasta meno fragile. Le farine senza glutine non contengono alcun legante, per questo motivo un addensante è necessario per svolgere questa funzione, come ad esempio uova o xantano. I diversi tipi di farine senza glutine producono risultati differenti nella preparazione della pasta. Alcune farine non sono adatte per la preparazione della pasta, come la farina di cocco; alcune funzionano bene, come la quinoa e il grano saraceno.
- Per la preparazione della pasta all'uovo o della pasta vegetale, assicurarsi di mescolare il composto di uova o il succo vegetale con l'acqua in modo uniforme prima di versarlo nel vano attraverso l'apertura del coperchio. Aggiungere solo ingredienti in forma liquida.
- Consultate il ricettario fornito per ulteriori varianti di ricette per la pasta.

## Pulizia

- 1 Scollegare la spina dalla presa di corrente. (Fig. 24)
- 2 Rimuovere il coperchio del vano per impastare. (Fig. 3)
- 3 Svitare le manopole del pannello anteriore. (Fig. 4)

**Nota:** il pannello anteriore è pesante; quindi, prestare particolare attenzione durante lo smontaggio.

- 4 Smontare nell'ordine: il pannello anteriore, la trafila, il supporto dischi, la pala per mescolare e il vano per impastare. (Fig. 5)
- 5 Usare un panno asciutto per pulire i residui di farina sull'unità principale. (Fig. 25)
- 6 Pulire la trafila con l'accessorio per la pulizia fornito in dotazione per rimuovere i residui di impasto. Dopodiché, lavarlo con acqua. (Fig. 26)

**Nota:** lasciare asciugare per 2-4 ore le trafile per spaghetti, spaghetti spessi, capelli d'angelo e fettuccine. Quindi, utilizzare l'accessorio per la pulizia corrispondente per far fuoriuscire l'impasto dai fori.

- 7 Pulire tutte le parti staccabili e asciugarle completamente. (Fig. 6)
- 8 Utilizzare un panno asciutto per pulire il pannello di controllo e la superficie esterna della macchina per la pasta. (Fig. 27)

## Conservazione

- 1 Scollegare la spina dall'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

**Nota:** assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.

- 2 È possibile riporre le trafile nell'apposito vano contenitore. (Fig. 28)

## Risoluzione dei problemi

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

Problema	Causa	Soluzione
Le spie non si accendono.	La spina di alimentazione non è collegata correttamente.	Verificare che la spina di alimentazione sia collegata correttamente e che la presa sia funzionante.
Dopo aver premuto il pulsante <b>on/off</b> , l'apparecchio emette un suono ma non funziona.	Il vano per impastare, la trafila o il pannello anteriore non sono montati correttamente.	Assicurarsi di seguire il manuale dell'utente per montare tutte le parti in modo corretto.
L'interruttore di sicurezza si è azionato e l'apparecchio ha improvvisamente smesso di funzionare o si è riavviato all'improvviso durante la lavorazione.	La manopola del pannello anteriore è svitata.	Assicurarsi che il pannello anteriore sia montato saldamente.
	Quantità eccessiva di ingredienti nella macchina della pasta.	La quantità massima di farina per volta è 500 g. Se vengono aggiunti più di 500 g di farina, ridurre la quantità prima dell'impasto successivo.
Durante il funzionamento, l'apparecchio smette di funzionare quando si apre il coperchio.	L'apparecchio smette sempre di funzionare quando il coperchio viene aperto durante il funzionamento per motivi di sicurezza.	Se è necessario riprendere l'operazione precedente, chiudere il coperchio correttamente e premere il pulsante di avvio/pausa.
Durante la lavorazione l'apparecchio si ferma. Non emette alcun allarme né si vedono spie lampeggiare.	La macchina della pasta si è surriscaldata a causa di un utilizzo continuo per un periodo di tempo prolungato.	Scollegare la macchina per la pasta dalla fonte di alimentazione e lasciarla raffreddare. Per proteggere al meglio l'integrità e la durata dell'apparecchio, il periodo di funzionamento continuo non dovrebbe superare i 45 minuti. Dopo 15 minuti di riposo sarà possibile riprendere a utilizzare l'apparecchio.



<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Soluzione</b>
Dall'apparecchio fuoriesce una piccola quantità d'acqua.	L'acqua è stata aggiunta prima dell'avvio del programma.	Aggiungere l'acqua subito dopo l'avvio del programma come da istruzioni del manuale dell'utente.
Sul display viene visualizzato E1.	La trafila non è collegata.	Collegare il supporto dischi all'unità principale, applicare la trafila correttamente e fissare in maniera adeguata il pannello anteriore al dispositivo.
	Il coperchio non è posizionato correttamente o non è inserito correttamente.	Inserire il coperchio correttamente.
L'apparecchio si ferma durante la lavorazione, sul display viene visualizzato E2, quindi le spie lampeggiano rapidamente e viene emesso un allarme.	La pala per mescolare potrebbe essere bloccata da corpi estranei.	Scollegare dalla fonte di alimentazione, pulire la macchina per la pasta e consultare nuovamente il manuale dell'utente per riavviare la preparazione.
	L'impasto potrebbe essere troppo asciutto.	
	È stato selezionato il programma sbagliato.	
Sul display viene visualizzato EEE.	L'apparecchio non funziona correttamente.	Contattare il centro di assistenza.

## Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet produktu vietnē [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Produkta pārskats (1. Att.)

①	Jaukšanas kameras vāks	⑨	Makaronu griezējs
②	Jaukšanas kameras vāka atveres drošības slēdzis	⑩	Priekšējā paneļa pogas
③	Strāvas padeves vads	⑪	Priekšpuse
④	Diska turētāja drošības slēdzis	⑫	Formas veidošanas disks
⑤	Galvenais bloks	⑬	Diska turētājs
⑥	Formas veidošanas disku nodalījums	⑭	Diska turētāja drošības slēdža svira
⑦	Ūdens/miltu glāze	⑮	Jaukšanas lāpstiņa
⑧	Tīrīšanas suka	⑯	Jaukšanas kamera

## Vadības paneļa pārskats (2. Att.)

①	Iesl./izsl. poga	④	Poga Tikai ekstrūzija
②	Displejs	⑤	Poga Automātiski
③	Poga Sākt/pauzēt		

## Izjaukšana un tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

- 1 Noņemiet jaukšanas kameras vāku. (3. Att.)
- 2 Atbrīvojiet priekšējā paneļa vadības slēdžus. (4. Att.)

**Piezīme:** priekšējais panelis ir smags. Tā noņemšanas laikā rīkojieties ļoti uzmanīgi.

- 3 Norādītajā secībā demontējiet priekšējo paneli, formas veidošanas disku, formas veidošanas diska turētāju, jaukšanas lāpstiņu un jaukšanas kameru. (5. Att.)
- 4 Notīriet visas noņemamās daļas un noslaukiet tās sausas. (6. Att.)

## Salikšana

- 1 Iebīdiet jaukšanas kameru ierīcē. (7. Att.)
- 2 Pavērsiet jaukšanas lāpstiņu pret atveri galvenajā blokā. Līdz galam ievietojiet jaukšanas lāpstiņu galvenajā blokā. (8. Att.)

- 3 Piestipriniet diska turētāju pie ierīces. (9. Att.)
- 4 Piestipriniet formas veidošanas disku pie diska turētāja un pārļiecinieties, ka tas stingri turas pie diska turētāja. (10. Att.)

**Piezīme:** pārļiecinieties, ka formas veidošanas diska un disku turētāja iekšējais dobums ir pareizi salāgots. (11. Att.)

- 5 Pievienojiet priekšējo paneli galvenajam blokam. (12. Att.)

**Piezīme.**

- Pirms ierīces lietošanas pārļiecinieties, ka priekšējais panelis ir pilnībā nostiprināts.
- Priekšējais panelis ir smags. Tā montāžas laikā rīkojieties ļoti uzmanīgi.

- 6 Nofiksējiet priekšējā paneļa vadības slēdžus. (13. Att.)

**Piezīme:** ja priekšējais panelis vai formas veidošanas disks nav pareizi piestiprināts, drošības slēdzis neļaus ierīcei darboties.

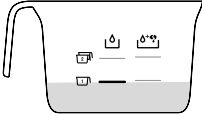
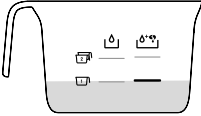
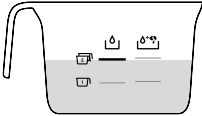
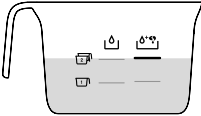
- 7 Aizveriet jaukšanas kameras vāku. (14. Att.)

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

## Makaronu pagatavošanas ierīces lietošana

### Produktu sagatavošana

**Piezīme:** miltu un šķidrumu daudzuma mērīšanai izmantojiet tikai komplektā iekļauto miltu/ūdens glāzi.

Milti	Ūdens	Ūdens + ola
1 glāze miltu (~250 g)		
2 glāzes miltu (~500 g)		

- 1 Miltu daudzuma mērīšanai izmantojiet virtuves svarus. (15. Att.)

**Piezīme:** pareizās attiecības skatiet tabulā iepriekš vai receptu grāmatā.

- 2 Noņemiet jaukšanas kameras vāku. (3. Att.)
- 3 Kamerā ieberiet miltus. (16. Att.)

**Piezīme:** nelieciet kamerā mazāk par 200 g vai vairāk par 500 g miltu.

- 4 Izmēriet nepieciešamo šķidruma daudzumu atbilstoši izmantotajam miltu daudzumam. (17. Att.)

**Piezīme:** pareizās attiecības skatiet tabulā iepriekš vai receptu grāmatā.

## Makaronu pagatavošanas programmas atvēršana

- 1 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā. Ierīce atskaņo vienu skaņas signālu, un visi indikatori vienreiz nomirgo. (18. Att.)
- 2 Nospiediet **ieslēgšanas/izslēgšanas** pogu, lai ieslēgtu ierīci. (19. Att.)
- 3 Nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**, lai palaistu automātisko makaronu gatavošanas programmu. (20. Att.)

**Piezīme:** ja ierīce nav automātiskajā režīmā, pirms pogas **Sākt/pauzēt** nospiediet pogu **Automātiski**.

- 4 Pēc tam, kad jaukšana ir sākta, lēnām ielejiet šķidrumu visā vākā esošās gropes garumā. (21. Att.)

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

- 5 Kad makaronu pagatavošanas ierīce pabeidz jaukšanu, tā atskaņo vienu pīkstieni un sāk makaronu ekstrūziju pēc dažām sekundēm. Izmantojiet makaronu griezēju, lai sagrieztu makaronus nepieciešamajā garumā. (22. Att.)

**Piezīme:** ja šķidruma un miltu attiecība nav pareiza, ekstrūzija netiks veikta. Šādā gadījumā vēlreiz sagatavojiet sastāvdaļas.

- 6 Ja pēc makaronu gatavošanas pabeigšanas kamerā ievērojat mīklas atlikumus, varat nospriest pogu **Tikai ekstrūzija** un pēc tam nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**, lai palaistu papildu ekstrūziju. (23. Att.)

### Piezīme

- Papildu ekstrūzija ilgst 3 minūtes.
- Makaronu vārīšanas laiks ir atkarīgs no personīgajām vēlmēm, makaronu formas un porciju skaita.

## Svarīgi!

Recepšu grāmatā sniegtās receptes ir sekmīgi pārbaudītas. Ja eksperimentējat ar citu makaronu recepti vai izmantojat citu makaronu recepti, miltu un ūdens/olu attiecības ir atbilstoši jāpielāgo. Makaronu pagatavošanas ierīce nedarbojas sekmīgi, ja atbilstīgi nepielāgojat jauno recepti.

### Piezīme

- Lai iegūtu labus rezultātus, mīcīšanas kamerā mīklai jāizskatās drupanai. Ja mīkla izskatās drupana, recepte izdosies. Recepte neizdosies, ja mīkla ir pārāk mitra (izskatās, kā citu zināmu mīklu konsistence) vai pārāk sausa (ja mīkla izskatās ļoti miltaina).
- Sezonālās izmaiņas un dažādu reģionu produktu izmantošana var ietekmēt miltu un ūdens attiecību. Jūs varat to pielāgot, ņemot vērā ieteiktās proporcijas.
- Gatavojot bezglutēna makaronus vai cepumus, ignorējiet ierīcē norādīto ieteicamo šķidruma daudzumu.
- Lietojot pākšaugu miltus vai glutēnu nesaturošus miltus ir nepieciešams mazāk ūdens nekā norādīts. Šīm receptēm varat izmantot 10–20 ml mazāk, bet, kā norādīts iepriekš, ir nepieciešams veikt arī izmaiņas atkarībā no izmantoto miltu veida.
- "Glutēns" ir saistviela, kas nodrošina, ka makaroni viegli nelūzt. Bezglutēna milti nesatur šo saistvielu, tādēļ mīklai ir nepieciešams biezinātājs, kas darbotos kā "saistviela", piemēram, olas vai ksantānsveķi. Gatavojot makaronus, dažāda veida bezglutēna milti reaģē citādāk. Daži milti nav piemēroti makaronu gatavošanai, piemēram, kokosriekstu milti, savukārt citi, piemēram, kvinojas vai griķu milti, ir lieliski piemēroti.

- Gatavojot olu vai dārzeņu makaronus, pirms šķidrums maisījuma ieliešanas kamerā caur vāka atveri raugiet, lai olu maisījums vai dārzeņu sula būtu vienmērīgi sakulta kopā ar ūdeni. Ja pievienojat vēl citus produktus, raugiet, lai tie būtu šķidrā formā.
- Citas makaronu receptšu versijas varat skatīt pievienotajā receptšu grāmatā.

## Tīrīšana

- 1 Atvienojiet vada spraudni no energotīkla kontaktligzdas. (24. Att.)
- 2 Noņemiet jaukšanas kameras vāku. (3. Att.)
- 3 Atbrīvojiet priekšējā paneļa vadības slēdžus. (4. Att.)

**Piezīme:** priekšējais panelis ir smags. Tā noņemšanas laikā rikojieties ļoti uzmanīgi.

- 4 Norādītajā secībā demontējiet priekšējo paneli, formas veidošanas disku, formas veidošanas diska turētāju, jaukšanas lāpstiņu un jaukšanas kameru. (5. Att.)
- 5 Izmantojiet sausu drānu, lai notīrītu miltu atlikumus no galvenā bloka. (25. Att.)
- 6 Notīriet formas veidošanas disku ar iepriekš norādīto tīrīšanas instrumentu, lai noņemtu mīklas pārpalikumus. Pēc tam varat to tīrīt ar ūdeni. (26. Att.)

**Piezīme:** spageti, biezu spageti, **capellini** un **fettuccine** formas veidošanas diskam jābūt tīriem no 2 līdz 4 stundām. Pēc tam izmantojiet atbilstošu tīrīšanas instrumentu, lai izbaktītu mīklu cauri caurumiem.

- 7 Notīriet visas noņemamās daļas un noslaukiet tās sausas. (6. Att.)
- 8 Vadības paneļa un makaronu pagatavošanas ierīces ārpusi tīriet ar sausu drānu. (27. Att.)

## Uzglabāšana

- 1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, un ļaujiet tai atdzist.

**Piezīme:** pirms novietot glabāšanā pārbaudiet, vai visas daļas ir tīras un sausas.

- 2 Jūs varat glabāt formas veidošanas diskus uzglabāšanas atvilktnē. (28. Att.)

## Traucējummeklēšana

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

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Indikatora lampiņa neiedegas.	Strāvas kontaktdakša nav pareizi pievienota.	Pārbaudiet, vai strāvas kontaktdakša ir pareizi pievienota un kontaktligzda darbojas pareizi.
Pēc ieslēgšanas/izslēgšanas pogas nospiešanas ierīce atskaņo skaņas signālu, bet nedarbojas.	Jaukšanas kamera, formas veidošanas disks un priekšējais panelis ir nepareizi samontēti.	Pārliedzieties, ka esat izpildījuši lietotāja rokasgrāmatā sniegtās norādes pareizai visu daļu montāžai.

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Tiek aktivizēts drošības slēdzis, un ierīce tiek pēkšņi apturēta vai pēkšņi restartējas apstrādes laikā.	Priekšējā paneļa poga ir brīva.	Pārlicinieties, ka priekšējais panelis ir droši nostiprināts.
	Makaronu pagatavošanas ierīcē ir pārāk daudz produktu.	Maksimālais katrai partijai izmantojamo miltu daudzums ir 500 grammi. Ja pievienoti vairāk par 500 gramiem, pirms nākamās partijas samaziniet miltu daudzumu.
Apstrādes laikā ierīce pārtrauc darboties, kad atverat vāku.	Drošības apsvērumu dēļ ierīce vienmēr pārtrauc darboties ekspluatācijas laikā, ja, veicot apstrādi, ir atvērts vāks.	Ja vēlaties atsākt iepriekšējo darbību, pareizi aizveriet vāku un nospiediet pogu <b>Sākt/pauzēt</b> .
Apstrādes laikā ierīce pārtrauc darboties. Nav atskaņots neviens trauksmes signāls un neviens lampiņa nemirgo.	Makaronu pagatavošanas ierīce ir pārkarsusi ilgstošas un nepārtrauktas darbības laikā.	Atvienojiet ierīci no strāvas avota un ļaujiet makaronu veidotājam atdzist. Lai labāk aizsargātu ierīces darbmūžu, nepārtrauktas darbināšanas laiks nedrīkst būt ilgāks par 45 minūtēm. Pēc 15 atpūtas minūtēm varat atsākt ierīces lietošanu.
Neliels ūdens daudzums notek no ierīces.	Ūdens ir pievienots pirms programmas sākuma.	Izpildiet lietotāja rokasgrāmatā sniegtās norādes, lai pievienotu ūdeni uzreiz pēc programmas startēšanas.
Ekrānā parādās "E1".	Formas veidošanas disks nav pievienots.	Pievienojiet disku turētāju galvenajai ierīcei, pareizi piestipriniet formas veidošanas disku un nofiksējiet priekšējo paneli pie ierīces.
	Vāks neatrodas pareizajā vietā vai nav pareizi pievienots.	Pareizi pievienojiet vāku.
Ierīce apstājas apstrādes laikā, ekrānā parādās "E2", lampiņas sāk ātri mirgot un atskan trauksmes signāls.	Jaukšanas lāpstiņu var bloķēt daži svešķermeņi.	Atvienojiet ierīci no barošanas avota, notīriet makaronu veidotāju un vēlreiz izpildiet lietotāja instrukcijā aprakstītās darbības, lai atsāktu makaronu pagatavošanu.
	Mīkla var būt pārāk sausa.	
	Izvēlēta nepareizā programma.	
Ekrānā parādās "EEE".	Ierīcei rodas darbības traucējums.	Sazinieties ar servisa centru.

## Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

Registreer uw product op [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

## Productoverzicht (Afb. 1)

①	Deksel mengkom	⑨	Pastasnijder
②	Veiligheidsschakelaargat van het deksel van de mengkom	⑩	Knoppen voorpaneel
③	Voedingskabel	⑪	Voorpaneel
④	Veiligheidsschakelaar voor schijfhouder	⑫	Vormschijf
⑤	Apparaat	⑬	Schijfhouder
⑥	Opberglade vormschijf	⑭	Veiligheidsschakelaarhendel vormschijfhouder
⑦	Kop voor water/bloem	⑮	Kneedhaak
⑧	Reinigingsborsteltje	⑯	Mengkom

## Overzicht bedieningspaneel (Afb. 2)

①	Aan/uit-schakelaar	④	Knop voor alleen persen
②	Display	⑤	Knop Automatisch
③	Start-/pauzeknop		

## Demonteren en schoonmaken vóór het eerste gebruik

- 1 Verwijder het deksel van de mengkom. (Afb. 3)
  - 2 Draai de knoppen op het voorpaneel los. (Afb. 4)
- Opmerking:** het voorpaneel is zwaar. Wees extra voorzichtig bij het verwijderen.
- 3 Demonteer het voorpaneel, de vormschijven, de vormschijfhouder, de kneedhaak en de mengkom in de juiste volgorde. (Afb. 5)
  - 4 Maak alle afneembare onderdelen schoon en droog deze af. (Afb. 6)

## In elkaar zetten

- 1 Duw de mengkom in het apparaat. (Afb. 7)
- 2 Richt de kneedhaak naar het gat in het apparaat. Plaats de kneedhaak helemaal in het apparaat. (Afb. 8)
- 3 Bevestig de schijfhouder op het apparaat. (Afb. 9)

## 66 NEDERLANDS

- 4 Zet de vormschijf in de schijfhouder en zorg ervoor dat deze stevig vast zit op de schijfhouder. (Afb. 10)

**Opmerking:** zorg ervoor dat de binnenruimte van de vormschijf en schijfhouder goed zijn geplaatst. (Afb. 11)

- 5 Bevestig het voorpaneel aan het apparaat. (Afb. 12)

**Opmerking:**

- Zorg ervoor dat het voorpaneel geheel is bevestigd voordat u het apparaat gaat gebruiken.
- Het voorpaneel is zwaar. Wees extra voorzichtig bij het monteren.

- 6 Draai de knoppen op het voorpaneel vast. (Afb. 13)

**Opmerking:** als het voorpaneel of de vormschijf niet goed zijn geplaatst, zorgt een veiligheidsschakelaar ervoor dat het apparaat niet werkt.

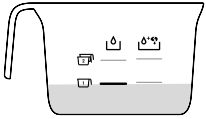
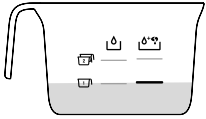
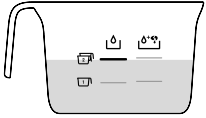
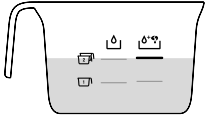
- 7 Sluit het deksel van de mengkom. (Afb. 14)

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

## De pastamaker gebruiken

### De ingrediënten voorbereiden

**Opmerking:** gebruik de kop voor bloem/water voor het afmeten van bloem en vloeistof.

Bloem	Water	Water + ei
1 kop bloem (circa 250 g)		
2 koppen bloem (circa 500 g)		

- 1 Gebruik een keukenweegschaal om de bloem af te wegen. (Afb. 15)

**Opmerking:** raadpleeg de tabel hierboven of het receptenboek voor de juiste verhoudingen.

- 2 Verwijder het deksel van de mengkom. (Afb. 3)

- 3 Doe de bloem in de kom. (Afb. 16)

**Opmerking:** plaats niet minder dan 200 g of meer dan 500 g bloem in de mengkom.

- 4 Meet de benodigde hoeveelheid vloeistof af op basis van de bloem die u hebt gebruikt. (Afb. 17)

**Opmerking:** raadpleeg de tabel hierboven of het receptenboek voor de juiste verhoudingen.



## Het starten van het pastaprogramma

- 1 Steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat klinkt eenmaal, en alle indicatoren knipperen eenmaal. (Afb. 18)
- 2 Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen. (Afb. 19)
- 3 Druk op de **start-/pauzeknop** om het automatische pastaprogramma te starten. (Afb. 20)

**Opmerking:** als het apparaat niet in de automatische modus staat, drukt u op de knop **Automatisch** voordat u op de **start-/pauzeknop** drukt.

- 4 Als het mengen is begonnen, giet u langzaam de vloeistof langs de gehele opening in het deksel. (Afb. 21)

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

- 5 Als de pastamaker klaar is met mengen, maakt hij één keer geluid en zal dan na een paar seconden beginnen met het persen van de pasta. Gebruik de pastasnijder om de pasta af te snijden op de lengte die u nodig hebt. (Afb. 22)

**Opmerking:** indien de verhouding tussen vloeistof en bloem niet klopt, wordt de pasta niet naar buiten geperst. In dat geval moet u de ingrediënten opnieuw klaarmaken.

- 6 Als alle pasta is gemaakt en er deegresten zijn achtergebleven in de mengkom, kunt u eerst op de knop voor **alleen persen** drukken en dan op de **start-/pauzeknop** om het extra persen te starten. (Afb. 23)

### Opmerking

- Het extra persen duurt 3 minuten.
- De kooktijd van de pasta is afhankelijk van persoonlijke voorkeur, pastavorm en aantal porties.

## Belangrijk!

De pastarecepten in het receptenboek zijn grondig getest. Als u met andere pastarecepten experimenteert of deze gebruikt, moet de verhouding bloem en water/ei worden aangepast. De pastamaker werkt alleen goed als u het nieuwe recept hierop aanpast.

### Opmerking

- Voor goede resultaten is het belangrijk dat het deeg in de mengkamer er kruimelig uitziet. Als het deeg er kruimelig uitziet, zal het recept lukken. Het recept lukt niet als het deeg te nat is (lijkt op de bekende consistentie van het deeg) of te droog (als het deeg er alleen op bloem lijkt).
- Seizoenschommelingen en gebruik van ingrediënten uit verschillende regio's kunnen van invloed zijn op de bloem/water-verhouding. Mogelijk moet u op basis van de aanbevolen verhouding aanpassingen doen.
- Negeer de aanbevolen hoeveelheid vloeistof die aangegeven wordt op het apparaat bij het maken van glutenvrije pasta of koekjes.
- Bij het gebruik van peulvruchtenmeel of glutenvrije bloem is minder water nodig dan wordt aanbevolen. U kunt ongeveer 10 tot 20 ml minder gebruiken voor deze recepten, maar zoals hierboven aangegeven zijn sommige wijzigingen afhankelijk van het type bloem.

- “Gluten” is een bindmiddel dat ervoor zorgt dat de pasta niet gemakkelijk breekt, Glutenvrije bloem bevat geen bindmiddel, daarom heeft het een toegevoegd bindmiddel nodig, bijv. eieren of xanthaan. Verschillende soorten glutenvrije bloem reageren elk anders bij het maken van pasta. Sommige soorten bloem zijn niet geschikt voor het maken van pasta, zoals kokosmeel. Andere soorten zijn juist erg geschikt, zoals quinoa en boekweit.
- Zorg er bij het maken van eierpasta of groentepasta voor dat het eimengsel of het groentesap gelijkmatig door het water is gemengd voordat u het in de mengkom giet. Bij het toevoegen van ingrediënten moet u ervoor zorgen dat het ingrediënt vloeibaar is.
- Raadpleeg het meegeleverde receptenboek voor extra variaties op pastarecepten.

## Schoonmaken

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact. (Afb. 24)
- 2 Verwijder het deksel van de mengkom. (Afb. 3)
- 3 Draai de knoppen op het voorpaneel los. (Afb. 4)

**Opmerking:** het voorpaneel is zwaar. Wees extra voorzichtig bij het verwijderen.

- 4 Demonteer het voorpaneel, de vormschijven, de vormschijfhouder, de kneedhaak en de mengkom in de juiste volgorde. (Afb. 5)
- 5 Gebruik een droge doek om bloemresten van het apparaat te vegen. (Afb. 25)
- 6 Maak de vormschijf schoon met het meegeleverde schoonmaakhulpstuk om deegresten te verwijderen. Daarna kunt u het schoonmaken met water. (Afb. 26)

**Opmerking:** laat de vormschijven voor spaghetti, dikke spaghetti, engelenhaar en fettuccine 2 tot 4 uur aan de lucht drogen. Gebruik vervolgens het juiste schoonmaakhulpstuk om het deeg uit de gaten te steken.

- 7 Maak alle afneembare onderdelen schoon en droog deze af. (Afb. 6)
- 8 Gebruik een droge doek voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de buitenkant van de pastamachine. (Afb. 27)

## Opbergen

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

**Opmerking:** controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.

- 2 U kunt de vormschijven in de opberglade opbergen. (Afb. 28)

## Problemen oplossen

In dit hoofdstuk wordt kort besproken welke problemen u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u het probleem niet met de onderstaande informatie kunt oplossen, gaat u naar [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De indicatoren gaan niet branden.	De stekker is niet goed geplaatst.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het stopcontact goed werkt.
Na het indrukken van de <b>Aan-uit</b> knop maakt het apparaat wel geluid, maar werkt niet.	De mengkom, de vormschijf of het voorpaneel is verkeerd gemonteerd.	Volg de gebruiksaanwijzing bij het in elkaar zetten van alle onderdelen.
De veiligheidsschakelaar is geactiveerd en het apparaat is plotseling gestopt of begint plotseling opnieuw tijdens het verwerken.	De knop van het voorpaneel zit los.	Zorg ervoor dat het voorpaneel goed vastzit.
	Te veel ingrediënten in de pastamaker.	De maximale hoeveelheid bloem die u per keer mag gebruiken is 500 g. Als er meer dan 500 g is toegevoegd, vermindert u de hoeveelheid bloem voor de volgende keer.
Het apparaat stopt tijdens het verwerken van ingrediënten met werken wanneer het deksel wordt geopend.	Om veiligheidsredenen stopt het apparaat altijd met werken wanneer het deksel wordt geopend tijdens het verwerken van ingrediënten.	Sluit het deksel goed en druk op de <b>Start-/pauze</b> knop om verder te gaan met het verwerken van ingrediënten.
Tijdens het verwerken stopt het apparaat. Er klinkt geen geluid en er knippert geen lichtje.	De pastamaker is oververhit geraakt omdat deze te lang ononderbroken heeft gewerkt.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat de pastamaker afkoelen. Voor een langere levensduur van het apparaat moet u het apparaat niet langer dan 45 minuten achter elkaar laten werken. U kunt het apparaat na 15 minuten rust opnieuw gebruiken.

## 70 NEDERLANDS

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er lekt een klein beetje water uit het apparaat.	Er wordt water toegevoegd voordat het programma is gestart.	Volg de instructies in de gebruiksaanwijzing voor het toevoegen van water direct nadat het programma is gestart.
E1 wordt weergegeven op het scherm.	De vormschijf is niet bevestigd.	Bevestig de schijfhouder aan het apparaat, bevestig de vormschijf goed en bevestig het voorpaneel goed aan het apparaat.
	Het deksel zit niet op zijn plek of is niet goed bevestigd.	Plaats het deksel goed.
Het apparaat stopt tijdens het verwerken, E2 wordt weergegeven op het scherm, de indicatoren knipperen snel en het alarm klinkt.	De kneedhaak wordt mogelijk door iets geblokkeerd.	Haal de stekker uit het stopcontact, maak de pastamaker schoon en volg de gebruiksaanwijzing om opnieuw te starten met het maken van pasta.
	Het deeg is mogelijk te droog.	
	Het verkeerde programma is geselecteerd.	
EEE wordt weergegeven op het scherm.	Het apparaat is defect.	Neem contact op met het servicecentrum.

## Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

Hvis du vil dra full nytte av støtten som Philips tilbyr, kan du registrere produktet ditt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Produktoversikt (Fig. 1)

①	Lokk til blandekammer	⑨	Pastakniv
②	Sikkerhetsbryterhull til blandekammerlokk	⑩	Frontpanelknapper
③	Nettledning	⑪	Frontpanel
④	Sikkerhetsbryter for skiveholder	⑫	Formskive
⑤	Hovedenhet	⑬	Skiveholder
⑥	Oppbevaringsplass for formskiver	⑭	Hendel til skiveholderens sikkerhetsbryter
⑦	Vann-/melkopp	⑮	Blandestang
⑧	Rengjøringsbørste	⑯	Blandekammer

## Kontrollpanel (Fig. 2)

①	Av/på-knapp	④	Knapp for kun ekstrudering
②	Display	⑤	Automatikknapp
③	Start/pause-knapp		

## Demontere og rengjøre før første gangs bruk

- 1 Fjern blandekammerlokket. (Fig. 3)
- 2 Løsne kontrollknappene på frontpanelet. (Fig. 4)

**Merk:** Frontpanelet er tungt. Vær ekstra forsiktig når du fjerner det.

- 3 Demonter frontpanelet, formskiven, formskiveholderen, blandestaven og blandekammeret i anvist rekkefølge. (Fig. 5)
- 4 Rengjør alle avtakbare deler, og tørk dem. (Fig. 6)

## Montering

- 1 Skyv blandekammeret inn i apparatet. (Fig. 7)
- 2 Plasser blandestangen mot hullet i hovedenheten. Sett blandestangen helt inn i hovedenheten. (Fig. 8)
- 3 Fest skiveholderen på apparatet. (Fig. 9)
- 4 Sett formskiven på skiveholderen, og kontroller at den sitter ordentlig fast på skiveholderen. (Fig. 10)

**Merk:** Kontroller at det indre hulrommet i formskiven og skiveholderen er montert på riktig måte. (Fig. 11)

5 Fest frontpanelet til hovedenheten. (Fig. 12)

**Merk:**

- Kontroller at frontpanelet er festet godt før du bruker apparatet.
- Frontpanelet er tungt. Vær ekstra forsiktig når du monterer det.

6 Fest frontpanelets kontrollbrytere. (Fig. 13)

**Merk:** Dersom frontpanelet eller formskiven ikke er riktig montert, vil en sikkerhetsbryter forhindre at apparatet fungerer.


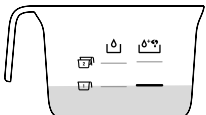
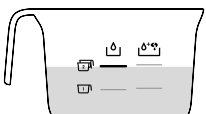
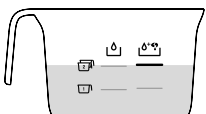
7 Lukk blandekammerlokket ordentlig. (Fig. 14)

**Merk:** Hvis blandekammerlokket ikke er riktig montert, vil sikkerhetsbryteren forhindre at apparatet fungerer.

## Bruke pastamaskinen

### Klargjøring av ingredienser

**Merk:** Bruk den medfølgende mel-/vannkoppen til å måle opp mel og væske.

Mel	Vann	Vann + egg
1 kopp mel (~250 g)		
2 kopper mel (~500 g)		

1 Bruk en kjøkkenvekt til å veie melet. (Fig. 15)

**Merk:** Se tabellen over eller oppskriftsheftet for korrekte forhold.

2 Fjern blandekammerlokket. (Fig. 3)

3 Hell melet i kammeret. (Fig. 16)

**Merk:** Ha ikke mindre enn 200 g eller mer enn 500 g mel i kammeret.

4 Mål opp riktig mengde væske i henhold til mel du har brukt. (Fig. 17)

**Merk:** Se tabellen over eller oppskriftsheftet for korrekte forhold.

### Starte pastalagingsprogrammet

1 Sett støpselet inn i stikkontakten. Apparatet gir fra seg lyd én gang, og alle indikatorene blinker én gang. (Fig. 18)

2 Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet. (Fig. 19)

3 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte det automatiske pastaprogrammet. (Fig. 20)

**Merk:** Hvis apparatet ikke er i automatisk modus, trykker du på **automatikk**-knappen før du trykker på **Start/pause**-knappen.

- 4 Etter at eltingen har begynt, må du langsomt helle i væsken langs hele lengden til sporet i lokket. (Fig. 21)

**Merk:** Ikke legg til andre ingredienser etter du har helt i væsken, mens deigen blandes. Det vil påvirke teksturen til pastaen.

- 5 Etter at pastamaskinen er ferdig med å blande, vil den pipe én gang, og ekstrudere pasta etter noen sekunder. Bruk pastakniven til å klippe av pasta i den lengden du trenger. (Fig. 22)

**Merk:** Hvis forholdet mellom væske og mel ikke er riktig, vil ikke ekstruderingen bli vellykket. Skulle dette skje, må du klargjøre ingrediensene på nytt.

- 6 Hvis du oppdager at det er deig til overs inne i blandekammeret etter du er ferdig med å lage pasta, kan du trykke på knappen for **kun ekstrudering** og trykke på **start/pause**-knappen for ekstra ekstrudering. (Fig. 23)

**Merk**

- Den ekstra ekstruderingen varer i 3 minutter.
- Koketiden til pastaen varierer avhengig av personlig preferanse, pastaform og antall porsjoner.

## Viktig!

Pastaoppskriftene som er tilgjengelige i oppskriftsboken, er blitt testet med et vellykket resultat. Hvis du eksperimenterer med eller bruker andre pastaoppskrifter, vil mel og vann/egg forholdene måtte justeres. Pastamaskinen fungerer ikke ordentlig hvis ikke den nye oppskriften justeres.

**Merk**

- For å få gode resultater er det viktig at deigen ser smuldrende ut i eltekammeret. Hvis deigen ser smuldrende ut, vil oppskriften fungere. Oppskriften fungerer ikke hvis deigen er for våt (ser ut som normal deigkonsistens) eller for tørr (når deigen bare ser ut som mel).
- Sesongavhengige endringer og bruk av ingredienser fra ulike regioner kan påvirke mel/vann-forholdet. Du kan justere ut fra det anbefalte blandingsforholdet.
- Når du lager glutenfri pasta eller glutenfrie kjeks, skal du ikke følge den anbefalte væskemengden som apparatet angir.
- Ved bruk av belgfruktmel eller glutenfritt mel skal man bruke mindre vann enn det som står i anbefalingen. Du kan bruke ca. 10–20 ml mindre for disse oppskriftene, men som nevnt ovenfor kan dette variere avhengig av type mel.
- Gluten er et bindemiddel som gjør at pastaen ikke knuses lett. Glutenfritt mel inneholder ikke bindemiddel, og derfor trenger den et fortykningsmiddel som fungerer som et «bindemiddel», f.eks. egg eller xanthan. Forskjellige typer glutenfritt mel oppfører seg forskjellig når du lager pasta. Noen meltyper egner seg ikke til å lage pasta, for eksempel kokosmel. Noen meltyper fungerer bra, for eksempel quinoa og bokhvete.
- Når du lager eggepasta eller grønnsakspasta, må du passe på at du visper eggeblandingen eller grønnsaksjuicen jevnt med vannet før du heller blandingen gjennom åpningen i lokket. Kontroller at ingrediensene flytende, når du har i ingredienser.
- Se oppskriftsboken som følger med for ekstra pastaoppskrifter.

## Rengjøring

- 1 Ta ut støpselet fra strømmen. (Fig. 24)
- 2 Fjern blandekammerlokket. (Fig. 3)
- 3 Løsne kontrollknappene på frontpanelet. (Fig. 4)

**Merk:** Frontpanelet er tungt. Vær ekstra forsiktig når du fjerner det.

- 4 Demonter frontpanelet, formskiven, formskiveholderen, blandestaven og blandekammeret i anvist rekkefølge. (Fig. 5)
- 5 Bruk en tørr klut til å rengjøre melrester på hovedenheten. (Fig. 25)
- 6 Rengjør formskiven med det medfølgende rengjøringsverktøyet for å fjerne deigrestene. Deretter kan du rengjøre skiven med vann. (Fig. 26)

**Merk:** For formskivene for spaghetti, tykk spaghetti, englehår og fettuccine lar du skivene lufttørke 2 til 4 timer. Bruk deretter det tilhørende rengjøringsverktøyet til å dytte ut deigen ut av hullene.

- 7 Rengjør alle avtakbare deler, og tørk dem. (Fig. 6)
- 8 Bruk en tørr klut for å rengjøre hovedenheten, kontrollpanelet og utvendig på pastamaskinen. (Fig. 27)

## Oppbevaring

- 1 Koble fra apparatet, og la det kjøle seg ned.

**Merk:** Kontroller at alle delene er rene og tørre før oppbevaring.

- 2 Du kan oppbevare forming plater i oppbevaringsskuffen. (Fig. 28)

## Feilsøking

Dette kapittelet oppsummerer de vanligste problemene du kan oppleve med apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjelp av informasjonen nedenfor, kan du gå til [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) for å se en liste over vanlige spørsmål, eller du kan kontakte forbrukerstøtten i landet der du bor.

Problem	Årsak	Løsning
Indikatorene lyser ikke.	Støpselet er ikke riktig tilkoblet.	Kontroller om støpselet er koblet riktig til, og om uttaket fungerer riktig.
Etter at du har trykket på <b>av/på</b> -knappen, gir apparatet fra seg en lyd, men det virker ikke.	Blandekammeret, formskiven eller frontpanelet er montert feil.	Sørg for at du følger brukerhåndboken, for å sette sammen alle delene riktig.



Problem	Årsak	Løsning
Sikkerhetsbryteren er utløst, og apparatet har plutselig stoppet eller starter plutselig på nytt under prosessen.	Frontpanelknappen er løs.	Kontroller at frontpanelet er forsvarlig montert.
	For mange ingredienser i pastamaskinen.	Den maksimale mengden med mel som brukes for hver porsjon, er 500g. Hvis du har i mer enn 500g, må du redusere mengden mel før neste omgang.
Apparatet slutter å fungere når du åpner lokket mens det er i bruk.	Apparatet slutter alltid å fungere når du åpner lokket mens det er i bruk, av sikkerhetshensyn.	Hvis du vil fortsette å bruke apparatet igjen, må du lukke lokket ordentlig og trykke på <b>Start/pause</b> -knappen.
Apparatet stanser under prosessen. Det er ingen alarm eller blinkende lys.	Pastamaskinen er overopphetet på grunn av lang kontinuerlige brukstid.	Trekk ut støpselet, og la pastamaskinen kjøles ned. For å beskytte apparatets levetid best mulig anbefaler vi en sammenhengende brukstid på under 45 minutter. Du kan starte apparatet på nytt etter 15 minutter.
En liten mengde vann lekker ut fra apparatet.	Det er hatt i vann før programmet starter.	Følg instruksjonene i brukerhåndboken for å ha i vann rett etter at programmet starter.
E1 vises på skjermen.	Formskiven er ikke koblet til.	Fest skiveholderen til hovedenheten, fest formskiven ordentlig og fest frontpanelet ordentlig til enheten.
	Lokket ikke er på plass eller ikke riktig festet.	Sett på lokket ordentlig.
Apparatet stopper mens prosesseringen pågår, E2 vises på skjermen, deretter blinker indikatorene raskt, og alarmen lyder.	Blandestangen kan være blokkert av fremmede objekter.	Trekk ut støpselet, rengjør pastamaskinen, og følg brukerhåndboken igjen for å lage pastaen på nytt.
	Deigen kan være for tørr.	
	Feil program er valgt.	
EEE vises på skjermen.	Apparatet virker ikke som det skal.	Ta kontakt med servicesenteret.

## Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips!

Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Opis produktu (Rys. 1)

① Pokrywa komory mieszającej	⑨ Krajalnica do makaronu
② Otwór przełącznika bezpieczeństwa w pokrywie komory mieszającej	⑩ Pokrętła panelu przedniego
③ Przewód zasilający	⑪ Panel przedni
④ Przełącznik bezpieczeństwa uchwytu tarczy	⑫ Tarcza formująca
⑤ Jednostka centralna	⑬ Uchwyt tarczy
⑥ Przechowywanie tarczy formującej	⑭ Dźwignia przełącznika bezpieczeństwa uchwytu tarczy
⑦ Kubek na wodę/mąkę	⑮ Łopatka mieszająca
⑧ Szczoteczka do czyszczenia	⑯ Komora mieszająca

## Przegląd panelu sterowania (Rys. 2)

① Włącznik/wyłącznik	④ Przycisk Tylko wyciskanie
② Wyświetlacz	⑤ Przycisk Tryb automatyczny
③ Przycisk uruchomienia/wstrzymania	

## Demontaż i czyszczenie przed pierwszym użyciem

- 1 Zdejmij pokrywę komory mieszającej. (Rys. 3)
- 2 Poluzuj pokrętła panelu przedniego. (Rys. 4)

**Uwaga:** panel przedni jest ciężki. Zachowaj dodatkowe środki ostrożności podczas jego zdejmowania.

- 3 Zdejmij kolejno panel przedni, tarczę formującą, uchwyt tarczy mocującej, mieszadło i komorę mieszającą. (Rys. 5)
- 4 Wyczyść wszystkie zdejmowane elementy, a następnie wytrzyj je do sucha. (Rys. 6)

## Montaż

- 1 Włóż komorę mieszającą w urządzenie. (Rys. 7)
- 2 Wstaw łopatkę w otwór jednostki centralnej. Włóż łopatkę jednostki centralnej i dociśnij ją do końca. (Rys. 8)

3 Załóż uchwyt na tarczę. (Rys. 9)

4 Umieść tarczę formującą w uchwycie i upewnij się, że jest solidnie zamocowana. (Rys. 10)

**Uwaga:** pamiętaj o właściwym dopasowaniu wgłębienia tarczy formującej i jej uchwytu. (Rys. 11)

5 Zamontuj panel przedni na jednostce centralnej. (Rys. 12)

**Uwaga:**

- Zanim zaczniesz korzystać z urządzenia, sprawdź, czy panel przedni jest właściwie zamontowany.
- Pamiętaj, że panel przedni jest ciężki. Zachowaj dodatkowe środki ostrożności podczas montażu.

6 Dokręć pokrętła panelu przedniego. (Rys. 13)

**Uwaga:** jeżeli panel przedni lub tarcza formująca nie zostały złożone prawidłowo, przełącznik bezpieczeństwa uniemożliwi włączenie urządzenia.

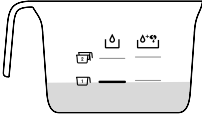
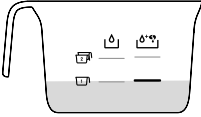
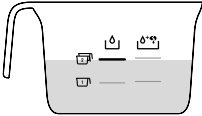
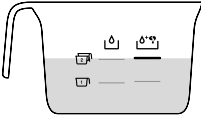
7 Zamknij pokrywę komory mieszającej. (Rys. 14)

**Uwaga:** jeżeli komora mieszająca nie zostanie zamontowana prawidłowo, przełącznik bezpieczeństwa uniemożliwi uruchomienie urządzenia.

## Obsługa makaroniarki

### Przygotowanie składników

**Uwaga:** użyj dołączonego kubka na mąkę/wodę do odmierzenia mąki i płynu.

Mąka	Woda	Woda + jajko
1 kubek mąki (~250 g)		
2 kubki mąki (~500 g)		

1 Odmierz mąkę za pomocą wagi kuchennej. (Rys. 15)

**Uwaga:** prawidłowe proporcje można znaleźć w powyższej tabeli lub w książce z przepisami.

2 Zdejmij pokrywę komory mieszającej. (Rys. 3)

3 Wsyp mąkę do komory. (Rys. 16)

**Uwaga:** nie umieszczaj mniej niż 200 g ani więcej niż 500g mąki w komorze.

4 Odmierz wymaganą ilość płynu zgodnie z ilością użytej mąki. (Rys. 17)

**Uwaga:** prawidłowe proporcje można znaleźć w powyższej tabeli lub w książce z przepisami.

## Uruchamianie programu przygotowania makaronu

- 1 Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Wszystkie wskaźniki na moment się zaświecą, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. (Rys. 18)
- 2 Naciśnij **wyłącznik**, aby włączyć urządzenie. (Rys. 19)
- 3 Naciśnij przycisk **Start/Pauza**, aby uruchomić program automatycznego przygotowywania makaronu. (Rys. 20)

**Uwaga:** jeśli urządzenie nie znajduje się w trybie automatycznym, przed naciśnięciem przycisku **Start/Pauza** naciśnij przycisk **Trybu automatycznego**.

- 4 Po rozpoczęciu mieszania powoli wlewaj płyn na całej długości szczeliny w pokrywie. (Rys. 21)

**Uwaga:** podczas mieszania ciasta nie dodawaj innych składników po dolaniu płynu. W przeciwnym razie możesz zmienić konsystencję makaronu.

- 5 Po zakończeniu mieszania makaroniarka wyda jeden sygnał dźwiękowy, a po kilku sekundach rozpocznie wyciskanie makaronu. Użyj krajalnicy do makaronu, aby przyciąć go na odpowiednią długość. (Rys. 22)

**Uwaga:** jeżeli proporcje mąki i wody nie będą prawidłowe, wyciskanie makaronu nie powiedzie się. W takim przypadku konieczne będzie ponowne przygotowanie składników.

- 6 Jeżeli po zakończeniu pracy na dnie komory zauważysz resztki ciasta, możesz uzyskać odrobinę więcej makaronu, naciskając przycisk **Tylko wyciskanie**, a następnie przycisk **uruchomienia/wstrzymania**. (Rys. 23)

### Uwaga

- Dodatkowe wyciskanie trwa 3 minuty.
- Czas przyrządzania makaronu zależy od jego kształtu i liczby porcji oraz własnych upodobań.

## Ważne!

Przepisy na makaron zawarte w książce z przepisami zostały dokładnie sprawdzone. W przypadku eksperymentowania lub korzystania z innych przepisów na makaron, proporcje mąki i wody do jajek będą musiały zostać zmienione. Makaroniarka nie będzie działać prawidłowo, jeśli nowe przepisy nie zostaną odpowiednio dostosowane.

### Uwaga

- Aby uzyskać dobre rezultaty, ważne jest, aby ciasto wyglądało na kruche w komorze ugniatania. Jeśli ciasto będzie wyglądało na kruche, przepis uda się wykonać. Przepis się nie sprawdzi, jeśli ciasto jest zbyt mokre (wygląda jak dobrze znana konsystencja ciasta) lub zbyt suche (kiedy ciasto wygląda jak sama mąka).
- Pora roku oraz region, z którego pochodzą składniki, mogą wpłynąć na proporcje wody i mąki. Jeżeli podano zalecane proporcje, możesz je uwzględnić.
- Podczas przygotowywania makaronu lub ciasteczek bezglutenowych nie należy stosować się do zalecanej ilości płynu podanej przez urządzenie.
- W przypadku użycia mąki z roślin strączkowych lub mąki bezglutenowej wymagana ilość wody jest mniejsza niż zalecana. Można użyć około 10–20 ml mniej wody dla tych przepisów, ale jak wspomniano powyżej, wiele zależy od rodzaju mąki.

- „Gluten” jest środkiem wiążącym, który zapewnia, że makaron jest spójniejszy. Mąka bezglutenowa nie zawiera środka wiążącego, dlatego potrzebuje zagęszczacza, który zadziała jako „środek wiążący”, np. jaj lub gumy ksantanowej. Różne rodzaje mąki bezglutenowej zachowują się w różny sposób podczas przygotowywania makaronu. Niektóre rodzaje mąki, takie jak mąka kokosowa, nie nadają się do przygotowywania makaronów. Inne rodzaje mąki dobrze się sprawdzają, np. mąka z komosy ryżowej i mąka gryczana.
- Przygotowując makaron jajeczny lub warzywny, pamiętaj, aby przed wlaniem płynu przez szczelinę do komory równomiernie wymieszać jajka lub sok z warzyw z wodą. Dodając składniki upewnij się, że mają formę płynu.
- Dodatkowe warianty przepisów na makaron można znaleźć w dołączonej książce z przepisami.

## Czyszczenie

- 1 Wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. (Rys. 24)
- 2 Zdejmij pokrywę komory mieszającej. (Rys. 3)
- 3 Poluzuj pokrętła panelu przedniego. (Rys. 4)

**Uwaga:** panel przedni jest ciężki. Zachowaj dodatkowe środki ostrożności podczas jego zdejmowania.

- 4 Zdejmij kolejno panel przedni, tarczę formującą, uchwyt tarczy mocującej, mieszadło i komorę mieszającą. (Rys. 5)
- 5 Za pomocą suchej szmatki usuń pozostałości mąki z jednostki centralnej. (Rys. 25)
- 6 Za pomocą dołączonego narzędzia wyczyść tarczę formującą z resztek ciasta. Teraz możesz umyć ją wodą. (Rys. 26)

**Uwaga:** w przypadku tarcz formujących do spaghetti zwykłego i grubego, makaronu capelli d'angelo i fettuccine, pozostaw tarcze do wyschnięcia na 2–4 godzin. Później użyj narzędzia do czyszczenia, aby usunąć ciasto z otworów.

- 7 Wyczyść wszystkie zdejmowane elementy, a następnie wytrzyj je do sucha. (Rys. 6)
- 8 Do czyszczenia części zewnętrznej, jednostki centralnej i panelu sterowania makaroniarki użyj suchej szmatki. (Rys. 27)

## Przechowywanie

- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

**Uwaga:** przed odstawieniem urządzenia do przechowywania upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

- 2 Tarcze formujące można przechowywać w szufladzie. (Rys. 28)

## Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support), na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Wskaźniki nie zapalają się.	Wtyczka przewodu zasilającego nie została prawidłowo podłączona.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka i czy samo gniazdko działa prawidłowo.
Po naciśnięciu przycisku <b>uruchomienia/wstrzymania</b> słychać dźwięk, jednak urządzenie nie działa.	Komora mieszająca, tarcza formująca lub panel przedni są nieprawidłowo zamontowane.	Skorzystaj z instrukcji, aby montaż przebiegł prawidłowo.
Uruchamia się przełącznik bezpieczeństwa, a urządzenie nagle przerywa pracę lub zaczyna od nowa.	Pokrętko panelu przedniego jest poluzowane.	Upewnij się, czy panel przedni został właściwie dociśnięty.
	Zbyt dużo składników w makaroniarce.	Maksymalna ilość mąki do wytworzenia partii makaronu wynosi 500 g. Jeżeli dodasz więcej niż 500 g, zmniejsz ilość mąki dla następnej partii makaronu.
Urządzenie przestaje działać podczas miksowania po otwarciu pokrywki.	Ze względów bezpieczeństwa urządzenie zawsze przestaje działać po otwarciu pokrywki podczas miksowania.	Aby powrócić do poprzedniej czynności, należy prawidłowo zamknąć pokrywkę, a następnie nacisnąć przycisk <b>uruchomienia/wstrzymania</b> .
Urządzenie zatrzymuje się podczas pracy. Nie ma żadnych sygnałów dźwiękowych ani wizualnych.	Nastąpiło przegrzanie urządzenia wskutek długotrwałej pracy.	Odłącz zasilanie i pozwól, aby makaroniarka ostygła. Jeżeli chcesz wydłużyć czas eksploatacji urządzenia, zalecamy, aby jednorazowo czas jego pracy nie był dłuższy niż 45 minut. Odczekaj 15 minut i ponownie skorzystaj z urządzenia.

<b>Problem</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Z urządzenia wycieka niewielka ilość wody.	Dodano wodę przed rozpoczęciem programu.	Postępuj zgodnie z instrukcją, aby dodać wodę zaraz po rozpoczęciu programu.
Na ekranie wyświetla się komunikat E1.	Tarcza formująca nie jest zamocowana.	Przymocuj uchwyt tarczy do jednostki centralnej, prawidłowo zamocuj tarczę formującą i prawidłowo przymocuj panel przedni do urządzenia.
	Pokrywa nie znajduje się na swoim miejscu lub jest nieprawidłowo założona.	Założ prawidłowo pokrywę.
Urządzenie zatrzymuje się podczas przetwarzania, na ekranie wyświetla się komunikat E2, wskaźniki szybko migają i włącza się sygnał alarmowy.	Łopatka mieszająca została zablokowana przez ciała obce.	Odłącz zasilanie, wyczyść urządzenie i postępuj zgodnie z instrukcją obsługi, aby ponownie rozpocząć wyrobienie makaronu.
	Być może ciasto jest zbyt suche.	
	Wybrano niewłaściwy program.	
Na ekranie wyświetla się komunikat EEE.	Urządzenie uległo awarii.	Skontaktuj się z centrum serwisowym.

## Introdução

Parabéns pela compra do seu produto e bem-vindo à Philips!

Para tirar o máximo partido da assistência oferecida pela Philips, registe o seu produto em [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Descrição do produto (Fig. 1)

① Tampa da câmara de mistura	⑨ Cortador de massa
② Orifício do botão de segurança da tampa da câmara de mistura	⑩ Botões do painel frontal
③ Cabo de alimentação	⑪ Painel frontal
④ Botão de segurança do suporte de discos	⑫ Disco de molde
⑤ Componente principal	⑬ Suporte de discos
⑥ Armazenamento do disco de molde	⑭ Manípulo do botão de segurança do suporte de discos
⑦ Copo para água/farinha	⑮ Pá para misturar
⑧ Escova de limpeza	⑯ Câmara de mistura

## Visão geral do painel de controlo (Fig. 2)

① Botão de alimentação	④ Botão apenas saída
② Visor	⑤ Botão automático
③ Botão para iniciar/interromper	

## Desmontar e limpar antes da primeira utilização

- 1 Retire a tampa da câmara de mistura. (Fig. 3)
- 2 Solte os botões de controlo do painel frontal. (Fig. 4)

**Nota:** o painel frontal é pesado. Tenha especial cuidado ao removê-lo.

- 3 Desmonte o painel frontal, o disco de molde, o suporte do disco de molde, a pá para misturar e a câmara de mistura por esta ordem. (Fig. 5)
- 4 Limpe todas as peças amovíveis e seque-as com um pano. (Fig. 6)

## Montagem

- 1 Empurre a câmara de mistura para o interior do aparelho. (Fig. 7)
- 2 Direcione a pá para misturar para o orifício no componente principal. Introduza a pá para misturar no componente principal. (Fig. 8)
- 3 Fixe o suporte de discos no aparelho. (Fig. 9)
- 4 Coloque o disco de molde no suporte de discos e certifique-se de que está devidamente encaixado no suporte de discos. (Fig. 10)



**Nota:** certifique-se de que a cavidade interior do disco de molde e o suporte de discos estão devidamente encaixados. (Fig. 11)

5 Fixe o painel frontal ao componente principal. (Fig. 12)

**Nota:**

- Certifique-se de que o painel frontal está completamente encaixado antes de utilizar o aparelho.
- O painel frontal é pesado. Tenha especial cuidado ao montá-lo.

6 Fixe os botões de controlo do painel frontal. (Fig. 13)

**Nota:** se o painel frontal ou o disco de molde não estiverem corretamente montados, um interruptor de segurança irá impedir o funcionamento do aparelho.

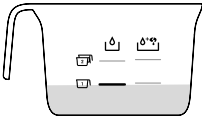
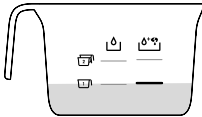
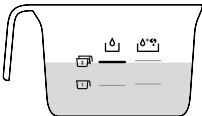
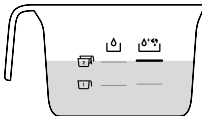
7 Feche a tampa da câmara de mistura. (Fig. 14)

**Nota:** se a tampa da câmara de mistura não estiver instalada corretamente, o interruptor de segurança irá impedir o funcionamento do aparelho.

## Utilizar a máquina para fazer massa

### Preparação dos ingredientes

**Nota:** utilize o copo para farinha/água fornecido para medir farinha e líquidos.

Farinha	Água	Água + ovo
1 copo de farinha (+/- 250 g)		
2 copos de farinha (+/- 500 g)		

1 Utilize uma balança de cozinha para pesar a farinha. (Fig. 15)

**Nota:** consulte a tabela acima ou o livro de receitas para as proporções corretas.

2 Retire a tampa da câmara de mistura. (Fig. 3)

3 Coloque a farinha na câmara. (Fig. 16)

**Nota:** não coloque menos de 200 g ou mais de 500 g de farinha na câmara.

4 Meça a quantidade necessária de líquido de acordo com a farinha que utilizou. (Fig. 17)

**Nota:** consulte a tabela acima ou o livro de receitas para as proporções corretas.

## Iniciar o programa de preparação de massas

- 1 Ligue a ficha à tomada elétrica. O aparelho emite um sinal sonoro e todos os indicadores piscam uma vez. (Fig. 18)
- 2 Prima o botão **Ligar/desligar** para ligar o aparelho. (Fig. 19)
- 3 Prima o botão **Iniciar/interromper** para iniciar o programa automático para fazer massa fresca. (Fig. 20)

**Nota:** se o aparelho não estiver em modo automático, prima o botão **Automático** antes de premir o botão **Iniciar/interromper**.

- 4 Após iniciar a mistura, verta lentamente o líquido através da ranhura da tampa. (Fig. 21)

**Nota:** durante a mistura da massa, não adicione outros ingredientes depois de colocar o líquido. Caso contrário, tal afetará a textura da massa.

- 5 Depois de a máquina para fazer massa concluir a mistura, emitirá um sinal sonoro e começará a remoção da massa após alguns segundos. Utilize o cortador de massa para cortar a massa de acordo com o comprimento necessário. (Fig. 22)

**Nota:** se a relação entre líquido e farinha não estiver correta, a remoção não funcionará. Neste caso, prepare os ingredientes novamente.

- 6 Depois de o processo de preparação da massa estar concluído, se notar que existem restos de massa no interior da câmara, pode premir o botão **apenas saída** e, em seguida, o botão **iniciar/interromper** para iniciar uma remoção adicional. (Fig. 23)

### Note

- A remoção adicional dura 3 minutos.
- O tempo de cozedura da massa varia de acordo com as preferências pessoais, o formato da massa e o número de porções.

## Importante!

As receitas de massas fornecidas no livro de receitas foram testadas para serem bem-sucedidas. Se experimentar ou utilizar outras receitas de massas, a relação entre farinha e água/ovo terá de ser ajustada. A máquina para fazer massa não funcionará devidamente se não ajustar a nova receita em conformidade.

### Note

- Para obter bons resultados, é essencial que a massa tenha um aspeto areado na câmara de amassar. Se a massa tiver um aspeto areada, a receita irá resultar. A receita não resulta se a massa estiver demasiado húmida (com a consistência de massa conhecida) ou demasiado seca (quando a massa parece apenas farinha).
- As alterações sazonais e a utilização de ingredientes de diferentes regiões pode afetar a relação de farinha/água. Pode ajustar com base na proporção recomendada.
- Ao preparar bolachas ou massas sem glúten, não siga a quantidade de líquido indicada pelo aparelho.
- Ao utilizar farinha de leguminosas ou farinha sem glúten, é necessária uma quantidade de água inferior à que é recomendada. Pode reduzir a quantidade de água em cerca de 10 a 20 ml para estas receitas, mas como mencionado acima, há diferenças consoante o tipo de farinha.

- O “glúten” é uma pasta aglutinante que assegura que a massa não se desfaz facilmente. A farinha sem glúten não contém uma pasta aglutinante, pelo que precisa de um espessante para atuar como um “aglutinante”, como ovos ou goma xantana. Os vários tipos de farinha sem glúten funcionam de forma diferente ao preparar massa. Algumas farinhas não são adequadas para preparar massa, como a farinha de coco; algumas variedades de farinha funcionam bem, como a de quinoa e de trigo-sarraceno.
- Ao preparar massa de ovo ou de vegetais, certifique-se de que bate a mistura de ovo ou sumo de vegetais uniformemente com a água antes de a colocar na câmara através da ranhura na tampa. Ao adicionar os ingredientes, certifique-se de que o ingrediente está num estado líquido.
- Consulte o livro de receitas fornecido para obter variações de receitas de massas adicionais.

## Limpeza

- 1 Desligue a tomada da corrente. (Fig. 24)
- 2 Retire a tampa da câmara de mistura. (Fig. 3)
- 3 Solte os botões de controlo do painel frontal. (Fig. 4)

**Nota:** o painel frontal é pesado. Tenha especial cuidado ao removê-lo.

- 4 Desmonte o painel frontal, o disco de molde, o suporte do disco de molde, a pá para misturar e a câmara de mistura por esta ordem. (Fig. 5)
- 5 Utilize um pano seco para limpar os resíduos de farinha no componente principal. (Fig. 25)
- 6 Limpe o disco de molde com a ferramenta de limpeza fornecida para remover resíduos de massa. Posteriormente, limpe com água. (Fig. 26)

**Nota:** deixe secar os discos de molde para esparguete, esparguete largo, esparguete fino e fettuccine ao ar durante 2 a 4 horas. Em seguida, utilize a ferramenta de limpeza correspondente para retirar a massa presente nos orifícios.

- 7 Limpe todas as peças amovíveis e seque-as com um pano. (Fig. 6)
- 8 Utilize um pano seco para limpar o painel de controlo e o exterior da máquina para fazer massa. (Fig. 27)

## Armazenamento

- 1 Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer.

**Nota:** certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de as arrumar.

- 2 Pode guardar os discos de molde na gaveta de arrumação. (Fig. 28)

## Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Causa	Solução
Os indicadores não acendem.	A ficha de alimentação não está ligada corretamente.	Verifique se a ficha de alimentação está ligada corretamente e se a tomada está a funcionar corretamente.
Depois de premir o botão <b>ligar/desligar</b> , o aparelho emite um sinal sonoro mas não funciona.	A câmara de mistura, o disco de molde ou o painel frontal está montado incorretamente.	Certifique-se de que segue o manual do utilizador para montar todas as peças corretamente.
O interruptor de segurança é acionado e o aparelho para ou reinicia subitamente durante o processamento.	O botão do painel frontal está solto.	Certifique-se de que o painel frontal está devidamente montado.
	Demasiados ingredientes na máquina para fazer massa.	A quantidade máxima de farinha utilizada para cada porção é de 500 g. Se adicionar mais de 500 g, reduza a quantidade de farinha antes da próxima porção.
Durante o processamento, o aparelho para de funcionar quando abre a tampa.	Por razões de segurança, o aparelho para sempre de funcionar quando a tampa é aberta durante o processamento.	Se precisar de retomar a operação anterior, feche a tampa corretamente e prima o botão <b>iniciar/interromper</b> .
Durante o processamento, o aparelho para de funcionar. Não há qualquer som de alarme ou luz intermitente.	A máquina para fazer massa sobreaqueceu devido a um longo tempo de funcionamento contínuo.	Desligue da fonte de alimentação e deixe a máquina para fazer massa arrefecer. Para proteger a vida útil do aparelho, o tempo de funcionamento contínuo deve ser inferior a 45 minutos. É possível voltar a utilizar o aparelho após 15 minutos de descanso.

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
O aparelho está a verter uma pequena quantidade de água.	A água é adicionada antes do início do programa.	Siga as instruções do manual do utilizador para adicionar água imediatamente após o início do programa.
E1 é apresentado no ecrã.	O disco de molde não está encaixado.	Fixe o suporte de discos e o componente principal, encaixe devidamente o disco de molde e fixe o painel frontal corretamente no dispositivo.
	A tampa não está na devida posição ou não está corretamente colocada.	Fixe a tampa corretamente.
O aparelho para durante o processamento, E2 é apresentado no ecrã, os indicadores piscam rapidamente e o alarme é emitido.	A pá de mistura pode estar bloqueada por algum objeto estranho.	Desligue a ficha da fonte de alimentação, limpe a máquina para fazer massa e siga novamente o manual do utilizador para reiniciar a preparação da massa.
	A massa pode estar demasiado seca.	
	Foi selecionado o programa errado.	
EEE é apresentado no ecrã.	O aparelho está com uma avaria.	Contacte o centro de assistência.

## Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!

Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrează-ți produsul la [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Prezentare generală a produsului (Fig. 1)

①	Capacul vasului de amestec	⑨	Instrument de tăiat paste
②	Orificiul comutatorului de siguranță al capacului vasului de amestec	⑩	Butoanele panoului frontal
③	Cablu de alimentare	⑪	Panou frontal
④	Comutator de siguranță pentru suportul de disc	⑫	Disc de modelare
⑤	Unitatea principală	⑬	Suport pentru discuri
⑥	Depozitarea discului de modelare	⑭	Maneta comutatorului de siguranță pentru suportul de disc
⑦	Pahar gradat pentru apă/făină	⑮	Paletă de amestecare
⑧	Perie de curățare	⑯	Vas de amestec

## Prezentarea panoului de control (Fig. 2)

①	Butonul de pornire/oprire	④	Buton doar pentru extrudare
②	Afișaj	⑤	Butonul Automat
③	Butonul de pornire/pauză		

## Dezasamblarea și curățarea înainte de prima utilizare

- 1 Îndepărtează capacul vasului de amestec. (Fig. 3)
  - 2 Slăbește butoanele de control de pe panoul frontal. (Fig. 4)
- Notă:** panoul frontal este greu. Îndepărtează-l cu multă atenție.
- 3 Dezasamblează în această ordine panoul frontal, discul de modelare, suportul discului de modelare, paleta de amestecare și vasul de amestec. (Fig. 5)
  - 4 Curăță toate componentele detașabile și șterge-le pentru a le usca. (Fig. 6)

## Asamblarea

- 1 Împinge vasul de amestec în aparat. (Fig. 7)
- 2 Orientează paleta de amestecare către orificiul din unitatea principală. Introdu complet paleta de amestecare în unitatea principală. (Fig. 8)
- 3 Atașează suportul pentru disc la aparat. (Fig. 9)

- 4 Pune discul de modelare pe suportul pentru disc și asigură-te că este fixat bine pe suportul pentru disc. (Fig. 10)

**Notă:** asigură-te că spațiul interior al discului de modelare și al suportului de disc este montat corect. (Fig. 11)

- 5 Atașează panoul frontal la unitatea principală. (Fig. 12)

**Notă:**

- Asigură-te că panoul frontal este complet fixat înainte de a utiliza aparatul.
- Panoul frontal este greu. Asamblează-l cu multă atenție.

- 6 Strânge butoanele de control de pe panoul frontal. (Fig. 13)

**Notă:** dacă panoul frontal sau discul de modelare nu este asamblat corect, comutatorul de siguranță va împiedica funcționarea aparatului.

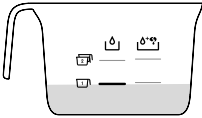
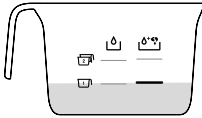
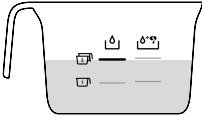
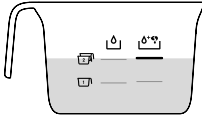
- 7 Închide capacul vasului de amestec. (Fig. 14)

**Notă:** în cazul în care capacul vasului de amestec nu este montat corect, comutatorul de siguranță va împiedica funcționarea aparatului.

## Utilizarea mașinii de făcut paste

### Prepararea ingredientelor

**Notă:** folosește paharul inclus pentru făină/apă pentru a măsura făina și lichidul.

Făină	Apă	Apă + ou
1 pahar de făină (~250 g)		
2 pahare de făină (~500 g)		

- 1 Folosește un cântar de bucătărie pentru a cântări făina. (Fig. 15)

**Notă:** consultă tabelul de mai sus sau cartea de bucate pentru proporțiile corecte.

- 2 Îndepărtează capacul vasului de amestec. (Fig. 3)

- 3 Aduagă făina în vasul de amestec. (Fig. 16)

**Notă:** nu pune mai puțin de 200 g sau mai mult de 500 g de făină în vas.

- 4 Măsoară cantitatea necesară de lichid în funcție de făina folosită. (Fig. 17)

**Notă:** consultă tabelul de mai sus sau cartea de bucate pentru proporțiile corecte.

### Pornirea programului de preparare a pastelor

- 1 Introdu ștecherul în priză. Aparatul va emite un semnal sonor și toate indicatoarele vor clipi o dată. (Fig. 18)

- 2 Apasă butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul. (Fig. 19)

## 90 ROMÂNĂ

- 3 Apasă butonul de **pornire/pauză** pentru a începe programul de extrudare automată a pastelor. (Fig. 20)

**Notă:** dacă aparatul nu este în modul automat, apasă butonul **Automat** înainte de a apăsa butonul de **pornire/pauză**.

- 4 După ce începe amestecarea, toarnă lent lichidul pe întreaga lungime a fantei din capac. (Fig. 21)

**Notă:** în timpul amestecării aluatului, nu adăuga alte ingrediente după ce ai turnat lichidul. În caz contrar, textura pastelor va fi afectată.

- 5 După ce mașina de făcut paste termină de amestecat, va emite un semnal sonor și va începe să producă pastele după câteva secunde. Utilizează instrumentul de tăiat paste pentru a tăia pastele la lungimea dorită. (Fig. 22)

**Notă:** dacă raportul dintre lichid și făină nu este corect, extrudarea nu va avea rezultatele așteptate. În acest caz, pregătește din nou ingredientele.

- 6 După finalizarea preparării pastelor, dacă observi resturi de aluat în interiorul vasului, poți apăsa butonul **doar pentru extrudare**, apoi butonul de **pornire/pauză** pentru extrudare suplimentară. (Fig. 23)

### **Notă**

- Extrudarea suplimentară durează 3 minute.
- Durata de preparare a pastelor variază în funcție de preferințele personale, de forma pastelor și de numărul porții.

## Important!

Rețetele de paste disponibile în cartea de bucate au fost testate și s-au dovedit de succes. Dacă testezi sau folosești alte rețete de paste, va trebui să reglezi raportul dintre făină și apă/ou. Mașina de făcut paste nu va da rezultate bune dacă nu adaptezi corect noua rețetă.

### **Notă**

- Pentru rezultate bune, este esențial ca aluatul să fie fărâmicios în vasul de frământare. Dacă aluatul este fărâmicios, rețeta va funcționa. Rețeta nu va da rezultate bune dacă aluatul este prea umed (are consistența obișnuită a unui aluat) sau prea uscat (aluatul pare că are doar făina).
- Modificările sezoniere și utilizarea de ingrediente din alte regiuni pot afecta raportul de făină/apă. Poți ajusta în funcție de proporția recomandată.
- Atunci când prepari paste sau fursecuri fără gluten, nu respecta cantitatea recomandată de lichid indicată de aparat.
- Atunci când folosești făină pe bază de legume sau făină fără gluten, ai nevoie de mai puțină apă decât ce se recomandă. Poți utiliza cu aproximativ 10-20 ml mai puțin pentru aceste rețete, dar, după cum am menționat mai sus, pot apărea modificări în funcție de tipul de făină.
- „Glutenul” este un agent de legătură utilizat pentru a evita ruperea pastelor, iar făina fără gluten nu conține niciun agent de legătură, prin urmare are nevoie de un agent de îngroșare care să acționeze ca un „agent de legătură”, de exemplu, ouă sau Xantan. Diferite tipuri de făină fără gluten se comportă diferit la prepararea pastelor. Unele tipuri de făină nu sunt potrivite pentru prepararea pastelor, cum ar fi făina de nucă de cocos; alte tipuri de făină se comportă bine, cum ar fi făina de quinoa și făina de hrișcă.



- Când prepari paste din ou sau pe bază de legume, asigură-te că bați amestecul de ouă sau de suc de legume omogen cu apa înainte de a turna în vas prin fanta din capac. Când adaugi ingrediente, asigură-te că sunt sub formă lichidă.
- Consultă cartea de bucate inclusă pentru rețete suplimentare diverse de paste.

## Curățarea

- 1 Scoate ștecherul din priză. (Fig. 24)
- 2 Îndepărtează capacul vasului de amestec. (Fig. 3)
- 3 Slăbește butoanele de control de pe panoul frontal. (Fig. 4)

**Notă:** panoul frontal este greu. Îndepărtează-l cu multă atenție.

- 4 Dezasamblează în această ordine panoul frontal, discul de modelare, suportul discului de modelare, paleta de amestecare și vasul de amestec. (Fig. 5)
- 5 Folosește o cârpă uscată pentru a curăța reziduurile de făină de pe unitatea principală. (Fig. 25)
- 6 Curăță discul de modelare cu instrumentul de curățare furnizat pentru a îndepărta resturile de aluat. După aceea, îl poți curăța cu apă. (Fig. 26)

**Notă:** pentru discurile de modelare pentru spaghete, spaghete groase, capellini și fettuccine, lasă discurile să se usuce la aer între 2 și 4 ore. Apoi, utilizează instrumentul de curățare adecvat pentru a scoate aluatul din găuri.

- 7 Curăță toate componentele detașabile și șterge-le pentru a le usca. (Fig. 6)
- 8 Folosește o lavetă uscată pentru a curăța panoul de control și exteriorul mașinii de făcut paste. (Fig. 27)

## Depozitarea

- 1 Scoate ștecherul din priză și lasă aparatul să se răcească.

**Notă:** înainte de depozitare, asigură-te că toate componentele sunt curate și uscate.

- 2 Poți depozita discurile de modelare în sertarul de depozitare. (Fig. 28)

## Depanare

Acest capitol descrie pe scurt cele mai frecvente probleme cu care te poți confrunta când utilizezi acest aparat. Dacă nu poți rezolva problema cu ajutorul informațiilor de mai jos, vizitează [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă	Cauză	Soluție
Indicatoarele nu se aprind.	Ștecherul nu este conectat corect.	Verifică dacă ștecherul de alimentare este introdus corect și dacă priza funcționează corect.

Problemă	Cauză	Soluție
După ce apeși butonul de <b>pornire/oprire</b> , dispozitivul va scoate un semnal sonor, însă nu va funcționa.	Vasul de amestec, discul de modelare sau panoul frontal sunt asamblate incorect.	Asigură-te că respecti manualul de utilizare pentru a asambla corect toate piesele.
Comutatorul de siguranță este declanșat, iar aparatul s-a oprit brusc sau repornește brusc în timpul procesării.	Butonul panoului frontal este slăbit.	Asigură-te că panoul frontal este asamblat corespunzător.
	Exces de ingrediente în aparatul de făcut paste.	Cantitatea maximă de făină utilizată pentru fiecare șarjă este de 500 g. Dacă ai adăugat peste 500 g, redu cantitatea de făină înainte de următoarea șarjă.
În timpul procesării, aparatul se oprește la deschiderea capacului.	Din motive de siguranță, aparatul se oprește atunci când capacul este deschis în timpul procesării.	Dacă trebuie să reiei operațiunea anterioară, închide capacul în mod corespunzător și apasă butonul <b>pornire/pauză</b> .
În timpul procesării, aparatul se oprește. Nu există nicio alarmă sonoră sau lumini intermitente.	Mașina de făcut paste s-a încălzit excesiv datorită duratei îndelungate de operare continuă.	Deconectează mașina de făcut paste de la sursa de alimentare și las-o să se răcească. Pentru a proteja mai bine durata de viață a aparatului, timpul de lucru continuu trebuie să fie mai mic de 45 de minute. Poți reîncepe să utilizezi aparatul după o pauză de 15 minute.
Din aparat se scurge o cantitate mică de apă.	S-a adăugat apă înainte de pornirea programului.	Urmează instrucțiunile din manualul de utilizare și adaugă apă imediat după pornirea programului.
E1 se afișează pe ecran.	Discul de modelare nu este atașat.	Atașează suportul pentru disc la unitatea principală, atașează corect discul de modelare și fixează corect panoul frontal pe aparat.
	Capacul nu este montat sau nu este atașat corect.	Montează capacul în mod corespunzător.
Aparatul se oprește în timpul procesării, pe ecran se afișează E2, indicatoarele clipesc rapid și pornește alarma sonoră.	Este posibil ca paleta de amestecare să fie blocată de obiecte străine.	Deconectează aparatul de la sursa de alimentare, curăță mașina de făcut paste și urmează indicațiile din manualul de utilizare pentru a reîncepe procesul de preparare a pastelor.
	Aluatul poate fi prea uscat.	
	A fost selectat un program greșit.	
EEE se afișează pe ecran.	Aparatul funcționează defectuos.	Contactează centrul de service.

## Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi zákazníkmi spoločnosti Philips.

Ak chcete naplno využiť podporu ponúkanú spoločnosťou Philips, zaregistrujte svoj produkt na lokalite [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Prehľad produktu (Obr. 1)

①	Veko komory na miesenie	⑨	Rezačka cestovín
②	Otvor bezpečnostného prepínača na veko komory na miesenie	⑩	Regulátory predného panela
③	Sieťový kábel	⑪	Predný panel
④	Bezpečnostný prepínač držiaka disku	⑫	Tvarovací disk
⑤	Hlavná jednotka	⑬	Držiak disku
⑥	Miesto na uschovanie tvarovacieho disku	⑭	Páčka bezpečnostného prepínača držiaka disku
⑦	Odmerka na vodu/múku	⑮	Lopatka na miesenie
⑧	Čistiaca kefka	⑯	Komora na miesenie

## Prehľad ovládacieho panela (Obr. 2)

①	Vypínač	④	Tlačidlo na pretláčanie
②	Displej	⑤	Tlačidlo Automatický
③	Tlačidlo spustenia/pozastavenia		

## Rozobratie a čistenie pred prvým použitím

- Otvorte veko komory na miesenie. (Obr. 3)
  - Uvoľnite kontrolné regulátory predného panela. (Obr. 4)
- Poznámka:** Predný panel je ťažký. Pri jeho skladaní buďte veľmi opatrní.
- Rozoberte predný panel, tvarovacie disky, držiak tvarovacích diskov, lopatku na miesenie a komoru na miesenie v tomto poradí. (Obr. 5)
  - Vyčistite všetky oddeliteľné časti a vyutierajte ich dosucha. (Obr. 6)

## Zostavenie

- Komoru na miesenie zatlačte do zariadenia. (Obr. 7)
- Lopatku na miesenie nasmerujte do otvoru na hlavnej jednotke. Vsuňte lopatku na miesenie úplne do hlavnej jednotky. (Obr. 8)
- Na zariadenie pripevnite držiak disku. (Obr. 9)

## 94 SLOVENČINA

- 4 Tvarovací disk vložte do držiaka disku a uistite sa, že je na držiaku správne upevnený. (Obr. 10)

**Poznámka:** Uistite sa, že vnútorný otvor tvarovacieho disku presne zapadá do držiaka disku. (Obr. 11)

- 5 Predný panel nasadte na hlavnú jednotku. (Obr. 12)

**Poznámka:**

- Pred použitím zariadenia sa uistite, že je predný panel úplne upevnený.
- Predný panel je ťažký. Pri jeho zostavovaní buďte veľmi opatrní.

- 6 Upevnite kontrolné regulátory predného panela. (Obr. 13)

**Poznámka:** Ak predný panel alebo tvarovací disk nie je správne zostavený, bezpečnostný prepínač zabráni spusteniu zariadenia.

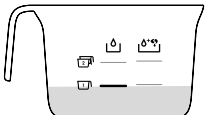
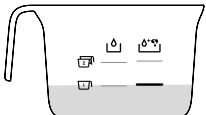
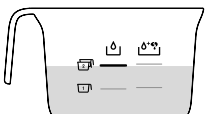
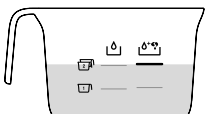
- 7 Uzavrite veko komory na miesenie. (Obr. 14)

**Poznámka:** Ak nie je veko komory na miesenie správne nainštalované, bezpečnostný prepínač zabráni spusteniu zariadenia.

## Používanie strojčka na cestoviny

### Príprava surovín

**Poznámka:** Na meranie múky a tekutiny použite dodanú odmerku na múku/vodu.

Múka	Voda	Voda + vajcia
1 odmerka múky (~250 g)		
2 odmerky múky (~500 g)		

- 1 Na váženie múky použite kuchynskú váhu. (Obr. 15)

**Poznámka:** Správne pomery si pozrite v tabuľke vyššie alebo v brožúre s receptami.

- 2 Otvorte veko komory na miesenie. (Obr. 3)
- 3 Múku nasypťte do komory. (Obr. 16)

**Poznámka:** Do komory nedávajte menej ako 200 g alebo viac ako 500 g múky.

- 4 Požadované množstvo tekutiny odmerajte podľa toho, koľko múky ste použili. (Obr. 17)

**Poznámka:** Správne pomery si pozrite v tabuľke vyššie alebo v brožúre s receptami.

### Spustenie programu prípravy cestovín

- 1 Pripojte zástrčku k elektrickej zásuvke. Zariadenie vydá zvuk a všetky indikátory raz zablikajú. (Obr. 18)

- 2 Stlačením **vypínača** zapnite zariadenie. (Obr. 19)
- 3 Stlačením tlačidla **spustenia/pozastavenia** spustíte automatický program prípravy cestovín. (Obr. 20)

**Poznámka:** Ak zariadenie nie je v automatickom režime, pred stlačením tlačidla **spustenia/pozastavenia** stlačte tlačidlo **Automatický**.

- 4 Po začatí miesenia pomaly nalejte tekutinu po celej dĺžke otvoru na veku. (Obr. 21)

**Poznámka:** Počas miesenia cesta po tom, ako pridáte tekutinu, nepridávajte iné suroviny. Malo by to dopad na výslednú štruktúru cestovín.

- 5 Keď strojček na cestoviny dokončí miesenie cesta, začujete jedno pípnutie a po niekoľkých sekundách sa začne cesto pretláčať. Pomocou rezačky cestovín odrežte požadovanú dĺžku cestovín. (Obr. 22)

**Poznámka:** Ak nie je pomer tekutiny a múky správny, pretláčanie cestovín nebude úspešné. V takomto prípade suroviny pripravte znova.

- 6 Ak si po dokončení prípravy cestovín všimnete, že v komore zostalo nadbytočné cesto, môžete stlačiť tlačidlo **na pretláčanie** a následne stlačením tlačidla **spustenia/pozastavenia** pretlačiť zostávajúce cesto. (Obr. 23)

**Poznámka**

- Pretlačenie zostávajúceho cesta trvá 3 minúty.
- Čas varenia cestovín sa rôzni podľa osobných preferencií, tvaru cestovín a počtu pripravovaných porcií.

## Dôležité!

Recepty na cestoviny v brožúre s receptami boli testované na prípravu kvalitných cestovín. Ak skúšate alebo používate iné recepty na cestoviny, bude potrebné upraviť pomer múky a vody/vajec. Strojček na cestoviny nebude správne fungovať, ak neupravíte pomer podľa nového receptu.

**Poznámka**

- Na dosiahnutie dobrých výsledkov je dôležité, aby sa cesto v komore na miesenie na pohľad drobilo. Ak sa cesto na pohľad drobí, recept je dobrý. Recept nie je dobrý, ak je cesto príliš mokré (konzistencia podobná bežnému cestu) alebo príliš suché (keď cesto vyzerá len ako múka).
- Sezónne zmeny a použitie surovín z rôznych regiónov môže ovplyvniť pomer múky a vody. Pomer môžete upraviť podľa odporúčaných hodnôt.
- Pri príprave bezlepkových cestovín alebo cookies nepostupujte podľa odporúčaného množstva tekutín, ktoré prístroj uvádza.
- Ak používate múku zo strukovín alebo bezlepkovú múku, treba použiť menšie ako odporúčané množstvo vody. V prípade takých receptov môžete použiť približne o 10 – 20 ml menej, no ako sa uvádza vyššie, môže sa to líšiť v závislosti od typu múky.
- Lepok funguje ako spojivo, vďaka čomu sa cestoviny ľahko nezlomia. Bezlepková múka neobsahuje spojivo, preto je potrebné použiť nejaké zahusťovadlo, ktoré by pôsobilo ako spojivo, napr. vajíčka alebo xantán. S rôznymi druhmi bezlepkovej múky dosiahnete pri príprave cestovín rôzne výsledky. Niektoré druhy múky nie sú na prípravu cestovín vhodné, napríklad kokosová múka. No niektoré druhy fungujú dobre, napríklad quinoa a pohánková múka.

- Pri výrobe vaječných alebo zeleninových cestovín zmes vody a vajčiek alebo zeleninovej šťavy poriadne rozmiešajte skôr, ako ju cez otvor na veku prilejete do komory na miesenie. Pred pridávaním surovín sa uistite, že sú kvapalné.
- Ďalšie obmeny receptov na cestoviny nájdete v dodanej kuchárskej knihe.

## Čistenie

- 1 Odpojte zástrčku od elektrickej zásuvky. (Obr. 24)
- 2 Otvorte veko komory na miesenie. (Obr. 3)
- 3 Uvoľnite kontrolné regulátory predného panela. (Obr. 4)

**Poznámka:** Predný panel je ťažký. Pri jeho skladaní buďte veľmi opatrní.

- 4 Rozoberte predný panel, tvarovacie disky, držiak tvarovacích diskov, lopatku na miesenie a komoru na miesenie v tomto poradí. (Obr. 5)
- 5 Pomocou suchej handričky očistite hlavnú jednotku od zvyškov múky. (Obr. 25)
- 6 Pomocou dodaného nástroja na čistenie očistite tvarovacie disky a odstráňte z nich zvyšky cesta. Potom ich môžete umyť vodou. (Obr. 26)

**Poznámka:** Tvarovacie disky na prípravu špagiet, makarónov, rezancov a cestovín fettuccine nechajte uschnúť na vzduchu po dobu 2 až 4 hodín. Potom pomocou príslušného nástroja na čistenie vytlačte cesto z dierok.

- 7 Vyčistite všetky oddeliteľné časti a vyutierajte ich dosucha. (Obr. 6)
- 8 Pomocou suchej handričky očistite ovládací panel a vonkajšie povrchy strojčeka na cestoviny. (Obr. 27)

## Odkladanie

- 1 Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.

**Poznámka:** Pred odložením sa presvedčte, či sú všetky časti čisté a suché.

- 2 Tvarovacie disky môžete uložiť do úložnej zásuvky. (Obr. 28)

## Riešenie problémov

Táto kapitola obsahuje prehľad najbežnejších problémov, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak neviete problém vyriešiť na základe nižšie uvedených informácií, navštívte webovú stránku [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support), kde nájdete zoznam často kladených otázok, prípadne kontaktujte stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

Problém	Príčina	Riešenie
Indikátory nesvietia.	Sieťová zástrčka nie je správne pripojená.	Skontrolujte, či je sieťová zástrčka správne zapojená a či sieťová zásuvka funguje.
Po stlačení tlačidla <b>spustenia/ pozastavenia</b> zariadenie vydá zvuk, ale potom nefunguje.	Komora na miesenie, tvarovací disk alebo predný panel nie sú správne zostavené.	Pri zostavovaní zariadenia postupujte podľa návodu na používanie, aby boli všetky časti zostavené správne.

Problém	Príčina	Riešenie
Spustil sa bezpečnostný prepínač a zariadenie prestalo fungovať alebo sa náhle zaplo a vyplo počas prípravy cestovín.	Regulátor na prednom paneli je uvoľnený.	Uistite sa, že predný panel je správne zostavený.
	V strojčeku na cestoviny je nadbytočné množstvo surovín.	Maximálne množstvo múky na jednu várku je 500 g. Ak do komory nasypete viac ako 500 g, pred spustením várky z múky odoberte.
Keď počas používania otvoríte veko, zariadenie prestane fungovať.	Z bezpečnostných dôvodov sa zariadenie vždy zastaví, keď sa počas jeho používania otvorí veko.	Ak potrebujete pokračovať v predchádzajúcej činnosti, dôkladne zatvorte veko a stlačte <b>tlačidlo spustenia/pozastavenia</b> .
Zariadenie počas procesu prípravy cestovín prestalo pracovať. Nezaznel alarm a indikátory nezačali blikať.	Strojček na cestoviny sa prehrial, pretože bol spustený príliš dlho.	Odpojte strojček na cestoviny zo siete a nechajte ho ochladiť. Aby ste predĺžili životnosť zariadenia, nepoužívajte ho nepretržite dlhšie ako 45 minút. Po 15 minútach nečinnosti môžete zariadenie znova spustiť.
Zo zariadenia vyteká malé množstvo vody.	Pred začatím programu ste pridali vodu.	Postupujte podľa návodu na používanie a vodu pridajte až po začatí programu.
Na displeji sa zobrazí „E1“.	Tvarovací disk nie je pripevnený.	K hlavnej jednotke pripojte držiak disku, pripojte správne tvarovací disk a správnym spôsobom upevnite k zariadeniu predný panel.
	Veko nie je na mieste alebo je nesprávne pripevnené.	Pripevnite veko správne.
Zariadenie sa počas procesu zastaví, na displeji sa zobrazí „E2“, indikátory rýchlo blikajú a znie výstražný zvuk.	Je možné, že sa lopatka na miesenie zachytáva o cudzie predmety.	Odpojte strojček na prípravu cestovín zo siete, vyčistite ho a znova skúste pripraviť cestoviny podľa pokynov v návode na používanie.
	Cesto môže byť príliš suché.	
	Je vybratý nesprávny program.	
Na displeji sa zobrazí „EEE“.	Zariadenie má poruchu.	Obráťte sa na servisné stredisko.

## Introduktion

Vi tycker att det är roligt att du har köpt en Philips-produkt!

Genom att registrera din produkt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) kan du dra nytta av Philips support.

## Produktöversikt (Bild 1)

①	Lock till blandningsbehållaren	⑨	Pastaskärare
②	Hål för säkerhetsbrytaren till blandningsbehållarens lock	⑩	Vred på framsidan
③	Nätkabel	⑪	Frontpanel
④	Säkerhetsbrytare till formhållaren	⑫	Form
⑤	Huvudenhet	⑬	Skivhållare
⑥	Formförvaring	⑭	Spak till formhållarens säkerhetsbrytare
⑦	Vatten-/mjölmått	⑮	Blandarspade
⑧	Rengöringsborste	⑯	Blandningsbehållare

## Översikt av kontrollpanel (Bild 2)

①	På/av-knapp	④	Knapp för enbart utdrivning
②	Display	⑤	Knappen Automatiskt
③	Start-/pausknapp		

## Isärtagning och rengöring före första användningen

- 1 Ta bort locket till blandningsbehållaren. (Bild 3)
- 2 Lossa kontrollvreden på framsidan. (Bild 4)

**Obs!** Framsidan är tung. Var extra försiktig när du tar bort den.

- 3 Ta loss framsidan, formen, formhållaren, blandaren och blandningsbehållaren i den ordningen. (Bild 5)
- 4 Rengör alla löstagbara delar och torka dem så att de är helt torra. (Bild 6).

## Montering

- 1 Skjut in blandningsbehållaren i apparaten. (Bild 7)
- 2 Rikta blandaren mot öppningen i huvudenheten. För in blandaren hela vägen in i huvudenheten. (Bild 8)
- 3 Sätt fast formhållaren på apparaten. (Bild 9)
- 4 Sätt formen i formhållaren och se till att den sitter på plats ordentligt. (Bild 10)

**Obs!** Se till att formen monteras korrekt med håligheten mot formhållaren. (Bild 11)



5 Montera huvudenhetens framsida. (Bild 12)

**Obs!**

- Kontrollera att framsidan sitter fast ordentligt innan du använder apparaten.
- Framsidan är tung. Var extra försiktig när du sätter dit den.

6 Fäst vreden på framsidan. (Bild 13)

**Obs!** Om framsidan eller formen inte monteras korrekt, förhindrar säkerhetsbrytaren att apparaten startar.

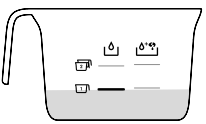
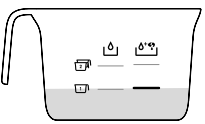
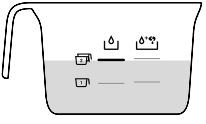
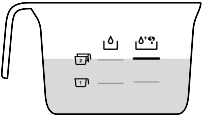
7 Fäst locket till blandningsbehållaren. (Bild 14)

**Obs!** Om locket till blandningsbehållaren inte monteras korrekt, förhindrar säkerhetsbrytaren att apparaten startar.

## Använda pastamaskinen

### Förbereda ingredienserna

**Obs!** Använd det medföljande mjöl-/vattenmättet för att mäta mjöl och vätska.

Mjöl	Vatten	Vatten + ägg
1 kopp mjöl (ca 250 g)		
2 koppar mjöl (ca 500 g)		

1 Använd en köksvåg om du vill mäta mjölet. (Bild 15)

**Obs!** Titta i tabellen ovan eller i receptboken för rätt proportioner.

2 Ta bort locket till blandningsbehållaren. (Bild 3)

3 Häll mjölet i behållaren. (Bild 16)

**Obs!** Lägg inte i mindre än 200 g eller mer än 500 g mjöl i behållaren.

4 Mät upp rätt mängd vätska i enlighet med hur mycket mjöl du har använt. (Bild 17)

**Obs!** Titta i tabellen ovan eller i receptboken för rätt proportioner.

### Starta pastaprogrammet

1 Sätt in kontakten i vägguttaget. Apparaten ljuder en gång, och alla indikatorer blinkar en gång. (Bild 18)

2 Slå på apparaten genom att trycka på **på/av**-knappen. (Bild 19)

3 Tryck på **start/paus**-knappen för att starta det automatiska pastaprogrammet. (Bild 20)

**Obs!** Om apparaten inte är i automatiskt läge trycker du på knappen **automatiskt** innan du trycker på **start/paus**-knappen.

## 100 SVENSKA

- 4 När blandningen startat håller du långsamt i vätskan längs hela öppningen i locket. (Bild 21)

**Obs!** Tillsätt inga andra ingredienser när du hållt i vätskan medan degen blandas. Om du gör det kommer pastans konsistens att påverkas.

- 5 När pastamaskinen har blandat klart piper den en gång och börjar pressa ut pasta efter några sekunder. Använd pastaskäraren för att skära pastan i den längd du vill ha. (Bild 22)

**Obs!** Om du inte använder rätt proportioner mellan vätska och mjöl kommer pastan inte att kunna pressas ut. Då måste du förbereda ingredienserna på nytt.

- 6 Om du ser att det finns deg kvar i behållaren när pastan har matats ut kan du trycka på knappen för **enbart utdrivning** och sedan på **start/paus**-knappen så pressas den överblivna pastan ut. (Bild 23)

### **Obs!**

- Den extra utdrivningen varar i tre minuter.
- Pastans tillagningstid varierar beroende på personliga preferenser, pastatyp och antalet portioner.

## Viktigt!

Pastarecepten som finns i receptboken är testade. Om du experimenterar med de medföljande recepten eller använder andra pastarecept måste proportionerna mellan mjöl, vatten och ägg justeras. Pastamaskinen kommer inte att fungera korrekt om du inte justerar de nya recepten.

### **Obs!**

- För att få bra resultat är det viktigt att degen ser smulig ut i knådningsbehållaren. Om degen ser smulig ut kommer receptet att fungera. Receptet kommer inte att fungera om degen är för våt (ser ut som vanlig degkonsistens) eller för torr (när det ser ut som om degen består endast av mjöl).
- Skillnad i ingrediensernas kvalitet beroende på säsong och ursprungsregion kan påverka proportionerna mellan mjöl och vatten. Du kan justera den utifrån de rekommenderade proportionerna.
- När du gör pasta eller småkakor som är glutenfria ska du inte följa den rekommenderade vätskemängden som apparaten anger.
- När du använder bönmjöl eller glutenfritt mjöl behövs mindre än den rekommenderade mängden vatten. Du kan använda 10–20 ml mindre vatten för de här recepten, men som angetts ovan beror det på typen av mjöl.
- "Gluten" är ett bindemedel som gör att pastan inte går sönder så lätt. Glutenfritt mjöl innehåller inte något bindemedel. Därför behövs ett förtjockningsmedel som fungerar som ett "bindemedel", t.ex. ägg eller xantangummi. Olika typer av glutenfritt mjöl fungerar på olika sätt när du gör pasta. Vissa mjöltyper är inte lämpliga för att göra pasta, till exempel kokosmjöl, andra mjölsorter fungerar bra, till exempel quinoamjöl och bovetemjöl.
- När du gör äggpasta eller grönsakspasta måste ägg eller grönsaksjuice vispas med vattnet till jämn konsistens innan du håller blandningen i behållaren via skåran i locket. Ingredienserna måste vara i flytande form när du tillsätter dem.
- Se receptboken för fler variationer på pastarecept.

## Rengöring

- 1 Koppla loss kontakten från eluttaget. (Bild 24)
- 2 Ta bort locket till blandningsbehållaren. (Bild 3)
- 3 Lossa kontrollvreden på framsidan. (Bild 4)

**Obs!** Framsidan är tung. Var extra försiktig när du tar bort den.

- 4 Ta loss framsidan, formen, formhållaren, blandaren och blandningsbehållaren i den ordningen. (Bild 5)
- 5 Använd en torr trasa för att ta bort mjölrester från huvudenheten. (Bild 25)
- 6 Ta bort degrester från formen med det medföljande rengöringsverktyget. Därefter kan du rengöra med vatten. (Bild 26)

**Obs!** Låt formarna för spagetti, tjock spagetti, cappellini och fettuccine lufttorka 2–4 timmar. Använd sedan rengöringsverktyget till att peta ut degen ur hålen.

- 7 Rengör alla löstagbara delar och torka dem så att de är helt torra. (Bild 6).
- 8 Använd en torr trasa för att rengöra kontrollpanelen och pastamaskinens utsida. (Bild 27)

## Förvaring

- 1 Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.

**Obs!** Se till att alla delar är rena och torra innan de läggs undan.

- 2 Du kan förvara formarna i förvaringslådan. (Bild 28)

## Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) där det finns en lista med vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Orsak	Lösning
Indikatorlamporna tänds inte.	Nätkontakten är inte ordentligt ansluten.	Kontrollera om nätkontakten sitter i ordentligt och att eluttaget fungerar.
När jag trycker på <b>på/av</b> -knappen hörs ett ljud från apparaten, men den fungerar inte.	Blandningsbehållaren, formarna eller framsidan har monterats felaktigt.	Kontrollera att du följt alla monteringsinstruktioner i bruksanvisningen.
Säkerhetsbrytaren löser ut och apparaten stannar plötsligt eller startar plötsligt om under bearbetningen.	Vredet på framsidan är löst. Alltför stor mängd ingredienser i pastamaskinen.	Se till att framsidan är korrekt monterad. Den maximala mängden mjöl som kan användas åt gången är 500 g. Om mer än 500 g tillsatts minskar du mängden mjöl innan du kör nästa omgång.

## 102 SVENSKA

Problem	Orsak	Lösning
Under tillredningen slutar apparaten att fungera när du öppnar locket.	Av säkerhetsskäl slutar apparaten alltid att fungera när locket öppnas under processen.	Om du behöver återgå till föregående åtgärd, stänger du locket ordentligt, och trycker på knappen <b>Start/paus</b> .
Apparaten stannar under bearbetningen. Inget ljud hörs och inga indikatorlampor blinkar.	Pastamaskinen har överhettats på grund av att den har körts oavbrutet för länge.	Koppla från strömmen och låt pastamaskinen svalna. För att skydda apparaten och maximera livslängden får den inte köras oavbrutet i mer än 45 minuter. Du kan börja använda apparaten när den fått vila i 15 minuter.
En liten mängd vatten läcker ut från apparaten.	Vattnet har tillsatts innan programmet startas.	Följ instruktionerna i bruksanvisningen om hur vattnet tillsätts direkt efter att programmet startar.
Då visas E1 på skärmen.	Formen har inte monterats.	Fäst formhållaren i huvudenheten, sätt fast formen ordentligt och sätt fast framsidan på enheten.
	Locket sitter inte på plats eller sitter inte fast ordentligt.	Sätt fast locket ordentligt.
Apparaten stannar under bearbetning, E2 visas på skärmen, indikatorlamporna blinkar snabbt och larmsignalen ljuder.	Blandarspaden kan vara blockerad av ett främmande föremål.	Koppla från strömmen, rengör pastamaskinen och följ användarhandboken igen för att påbörja pastatillverkningen på nytt.
	Degen kan vara för torr.	
	Fel program har valts.	
Då visas EEE på skärmen.	Apparaten fungerar inte som den ska.	Kontakta kundtjänst.

## Giriş

Bu ürünü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz!  
Philips'in sunduğu destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) adresinde kaydettirin.

## Ürüne genel bakış (Şek. 1)

①	Karıştırma bölmesi kapağı	⑨	Makarna kesici
②	Karıştırma bölmesi kapağındaki güvenlik anahtarı deliği	⑩	Ön panel düğmeleri
③	Güç kablosu	⑪	Ön panel
④	Disk yuvası güvenlik anahtarı	⑫	Şekillendirme diski
⑤	Ana ünite	⑬	Disk yuvası
⑥	Şekillendirme diski bölmesi	⑭	Disk yuvası güvenlik anahtarı kolu
⑦	Su/un kabı	⑮	Karıştırma paleti
⑧	Temizleme fırçası	⑯	Karıştırma bölmesi

## Kontrol paneline genel bakış (Şek. 2)

①	Açma/kapama düğmesi	④	Yalnızca kalıptan çıkarma düğmesi
②	Ekran	⑤	Otomatik düğmesi
③	Başlat/duraklat düğmesi		

## İlk kullanım öncesinde sökme ve temizleme

- 1 Karıştırma bölmesinin kapağını çıkarın. (Şek. 3)
  - 2 Ön panel kontrol düğmelerini gevşetin. (Şek. 4)
- Not:** Ön panel ağırdır. Bu sebeple çıkartırken daha dikkatli olun.
- 3 Ön paneli, şekillendirme diskini, şekillendirme diski yuvasını, karıştırma fırçasını ve karıştırma bölmesini sırayla çıkarın. (Şek. 5)
  - 4 Çıkarılabilir tüm parçaları temizleyin ve silerek kurulaşın. (Şek. 6)

## Monte etme

- 1 Karıştırma bölmesini cihazın içine itin. (Şek. 7)
- 2 Karıştırma fırçasını ana ünitenin deliğine hizalayın. Karıştırma fırçasını ana üniteye tam olarak takın. (Şek. 8)
- 3 Disk yuvasını cihaza bağlayın. (Şek. 9)
- 4 Şekillendirme diskini disk yuvasına takın ve diskin disk yuvasına iyice oturduğundan emin olun. (Şek. 10)

## 104 TÜRKÇE

**Not:** Şekillendirme diskinin içindeki boşluk ile disk yuvasının düzgünce oturduğundan emin olun. (Şek. 11)

5 Ön paneli ana üniteye bağlayın. (Şek. 12)

**Not:**

- Cihazı kullanmadan önce ön panelin tamamen sabitlendiğinden emin olun.
- Ön panel ağırdır. Bu sebeple monte ederken daha dikkatli olun.

6 Ön panel kontrol düğmelerini bağlayın. (Şek. 13)

**Not:** Ön panel veya şekillendirme diski düzgün bir şekilde monte edilmezse güvenlik anahtarı cihazın çalışmasını engeller.

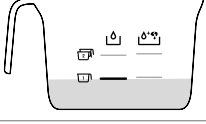
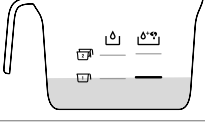
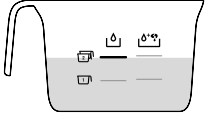
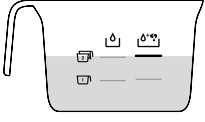
7 Karıştırma bölmesinin kapağını kapatın. (Şek. 14)

**Not:** Karıştırma bölmesinin kapağı düzgün bir şekilde takılmazsa güvenlik anahtarı cihazın çalışmasını engeller.

## Makarna makinesinin kullanımı

### Malzemelerin hazırlanması

**Not:** Unu ve sıvıyı ölçmek için birlikte verilen un/su kabını kullanın.

Un	Su	Su + Yumurta
1 kap un (~250 g)		
2 kap un (~500 g)		

1 Unu ölçmek için bir mutfak terazisi kullanın. (Şek. 15)

**Not:** Doğru oranlar için yukarıdaki tabloya veya tarif kitabına başvurun.

2 Karıştırma bölmesinin kapağını çıkarın. (Şek. 3)

3 Unu bölmeye dökün. (Şek. 16)

**Not:** Bölmeye, 200 g'dan az veya 500 g'dan fazla un koymayın.

4 Gerekli sıvı miktarını kullandığınız una göre ölçün. (Şek. 17)

**Not:** Doğru oranlar için yukarıdaki tabloya veya tarif kitabına başvurun.

### Makarna yapım programını başlatma

1 Fişi prize takın. Cihaz bir kez uyarı sesi verir ve tüm göstergeler bir kez yanıp söner. (Şek. 18)

2 Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapama** düğmesine basın. (Şek. 19)

- 3 Otomatik makarna yapma programını başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. (Şek. 20)

**Not:** Cihaz otomatik modda değilse **Başlat/duraklat** düğmesine basmadan önce **Otomatik** düğmesine basın.

- 4 Karıştırma başladıktan sonra sıvıyı kapaktaki boşluktan yavaşça ve tamamen dökün. (Şek. 21)

**Not:** Hamur karıştırılırken sıvıyı ekledikten sonra başka malzeme eklemeyin. Aksi halde makarnanın kıvamı etkilenir.

- 5 Makarna makinesi karıştırmayı tamamladığında bir defa uyarı sesi çıkarır, ardından birkaç saniye sonra makarna kalıptan çıkmaya başlar. Makarnayı istediğiniz uzunlukta kesmek için makarna kesiciyi kullanın. (Şek. 22)

**Not:** Sıvı ve un oranı hatalıysa kalıptan çıkarma işlemi başarılı sonuç vermeyecektir. Bu durumda malzemeleri tekrar hazırlayın.

- 6 Makarna yapımı tamamlandıktan sonra bölmenin içinde artan hamur olduğunu fark ederseniz **Yalnızca kalıptan çıkarma** düğmesine basıp, ardından ek kalıptan çıkartmayı başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. (Şek. 23)

**Not**

- Ekstra kalıptan çıkarma 3 dakika sürer.
- Makarna pişirme süresi tercihinize, makarna şekline ve porsiyon sayısına göre değişiklik gösterir.

## Önemli!

Tarif kitabında verilen makarna tarifleri test edilmiştir. Başka makarna tarifleri deniyor veya kullanıyorsanız un ve su/yumurta oranlarının ayarlanması gerekir. Yeni tarifi uygun şekilde ayarlamazsanız makarna makinesi başarılı şekilde çalışmaz.

**Not**

- İyi sonuçlar için hamurun yoğurma bölmesinde ufalanmamış gibi görünmesi çok önemlidir. Hamur ufalanmış gibi görünüyorsa tarif işe yarayacaktır. Hamur çok ıslaksa (klasik hamur kıvamı gibi görünür) veya çok kuruyrsa (hamur yalnızca un gibi görünür) tarif işe yaramaz.
- Mevsimsel değişiklikler ve farklı bölgelerden malzeme kullanımı un/su oranını etkileyebilir. Önerilen orana göre ayarlama yapabilirsiniz.
- Glütensiz makarna veya kurabiye yaparken cihazın belirttiği önerilen sıvı miktarına uymayın.
- Tahıl unu veya glutensiz un kullanıyorsanız önerilenden daha az su gerekir. Bu tarifler için yaklaşık 10 ml daha az kullanabilirsiniz, ancak yukarıda belirtildiği gibi un türüne bağlı olarak değişir.
- "Gluten" makarnanın kolayca kırılmasını önleyen bir bağlayıcıdır. Glütensiz un bağlayıcı olmadığı için yumurta veya Xanthan gibi katılaştırıcı bir madde gerekir. Çeşitli glutensiz un türleri makarna yaparken farklı performans gösterir. Hindistan cevizi unu gibi un çeşitleri makarna yapmak için uygun değildir. Kinoa ve buğday gibi bazı un türleri ise uygundur.
- Yumurtalı veya sebzeli makarna yaparken yumurta karışımını veya sebze suyunu suyla iyice karıştırdıktan sonra kapaktaki boşluktan bölmeye döktüğünüzden emin olun. Eklediğiniz malzemelerin sıvı halde olduğundan emin olun.
- Daha fazla makarna çeşidi için birlikte verilen tarif kitabına bakın.

## Temizlik

- 1 Fişi prizden çekin. (Şek. 24)
- 2 Karıştırma bölmesinin kapağını çıkarın. (Şek. 3)
- 3 Ön panel kontrol düğmelerini gevşetin. (Şek. 4)

**Not:** Ön panel ağırdır. Bu sebeple çıkartırken daha dikkatli olun.

- 4 Ön paneli, şekillendirme diskini, şekillendirme diski yuvasını, karıştırma fırçasını ve karıştırma bölmesini sırayla çıkarın. (Şek. 5)
- 5 Ana ünitenin üzerindeki un kalıntılarını temizlemek için kuru bir bez kullanın. (Şek. 25)
- 6 Hamur kalıntılarını gidermek için ürünle birlikte verilen temizleme aracını kullanarak şekillendirme diskini temizleyin. Daha sonra suyla temizleyin. (Şek. 26)

**Not:** Spagetti, kalın spagetti, ince spagetti ve fettuccine şekillendirme disklerini 2 ila 4 saat havalandırarak kurutun. Daha sonra ilgili temizleme aracını kullanarak deliklerdeki hamuru iterek çıkarın.

- 7 Çıkarılabilir tüm parçaları temizleyin ve silerek kurulayın. (Şek. 6)
- 8 Kontrol panelini ve makarna makinesinin dışını temizlemek için kuru bir bez kullanın. (Şek. 27)

## Saklama

- 1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.

**Not:** Saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

- 2 Şekillendirme disklerini, saklama çekmecesinde muhafaza edebilirsiniz. (Şek. 28)

## Sorun giderme

Bu bölümde cihaz ile ilgili en sık karşılaşılan sorunlar özetlenmiştir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız sık sorulan sorular listesi için [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile irtibata geçin.

Sorun	Nedeni	Çözüm
Göstergeler yanmıyor.	Güç fişi doğru şekilde bağlanmamıştır.	Güç fişinin doğru şekilde takılı olduğundan ve priz düzgün şekilde çalıştığından emin olun.
<b>Açma/kapatma</b> düğmesine bastıktan sonra cihaz uyarı sesi veriyor; ancak çalışmıyor.	Karıştırma bölmesi, şekillendirme diski veya ön panel yanlış takılmıştır.	Tüm parçaları doğru şekilde monte etmek için kullanım kılavuzundaki talimatlara uyduğunuzdan emin olun.
İşlem sırasında güvenlik anahtarı tetikleniyor ve cihaz aniden duruyor ya da aniden yeniden başlıyor.	Ön panel düğmesi gevşektir.	Ön panelin güvenli şekilde monte edildiğinden emin olun.
	Makarna makinesinde fazla malzeme vardır.	Bir seferde kullanılabilecek maksimum un miktarı 500 g'dır. 500 g'dan fazla malzeme eklenirse sonraki grubu eklemeyen önce un miktarını azaltın.



Sorun	Nedeni	Çözüm
İşlem sırasında kapak açılırsa cihaz çalışmayı durdurur.	İşlem sırasında kapak açılırsa cihaz her seferinde güvenlik nedeniyle çalışmayı durdurur.	Bir önceki işleme devam etmek için kapağı düzgün bir şekilde kapatıp <b>Başlat/durdur</b> düğmesine basın.
İşlem sırasında cihaz duruyor. Alarm vermiyor ya da yanıp sönmüyor.	Uzun süreli çalıştırma nedeniyle makarna makinesi aşırı ısınmıştır.	Güç kaynağından çıkarın ve makarna makinesinin soğumasını bekleyin. Cihazın kullanım ömrünü uzatmak için 45 dakikadan fazla çalıştırmayın. 15 dakikalık aralıklarla cihazı yeniden kullanabilirsiniz.
Cihazdan az miktarda su sızıyor.	Su, program başlatılmadan eklenmiştir.	Program başlatıldıktan hemen sonra su eklemek için kullanım kılavuzundaki talimatları uygulayın.
Ekranda E1 görüntüleniyor.	Şekillendirme diski takılı değildir.	Disk yuvasını ana üniteye yerleştirin, şekillendirme diskini doğru şekilde takın ve ön paneli cihaza düzgün şekilde sabitleyin.
	Kapak yerinde değildir veya düzgün şekilde takılı değildir.	Kapağı düzgün bir şekilde takın.
Cihaz işlem sırasında duruyor, ekranda E2 görüntüleniyor, göstergeler hızlı bir şekilde yanıp sönmüyor ve alarm çalıyor.	Karıştırma fırçası yabancı cisimler nedeniyle engelleniyordur.	Güç kaynağından çıkarın, makarna makinesini temizleyin ve makarna yapımı işlemini yeniden başlatmak için kullanım kılavuzu talimatlarını tekrar uygulayın.
	Hamur çok kurudur.	
	Yanlış program seçilmiştir.	
Ekranda EEE görüntüleniyor.	Cihaz arızalanmıştır.	Servis merkezi ile iletişime geçin.

