

PHILIPS

HR2665



www.philips.com/myPastaMaker

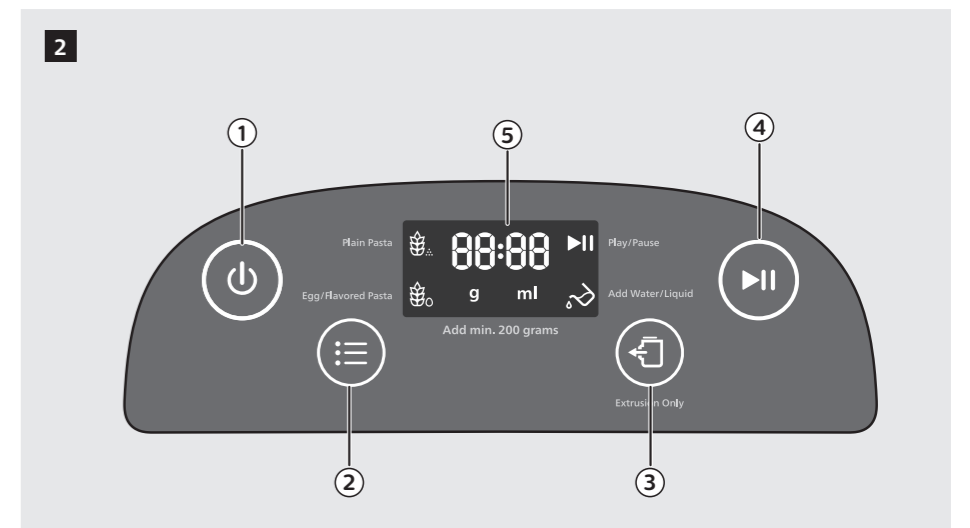
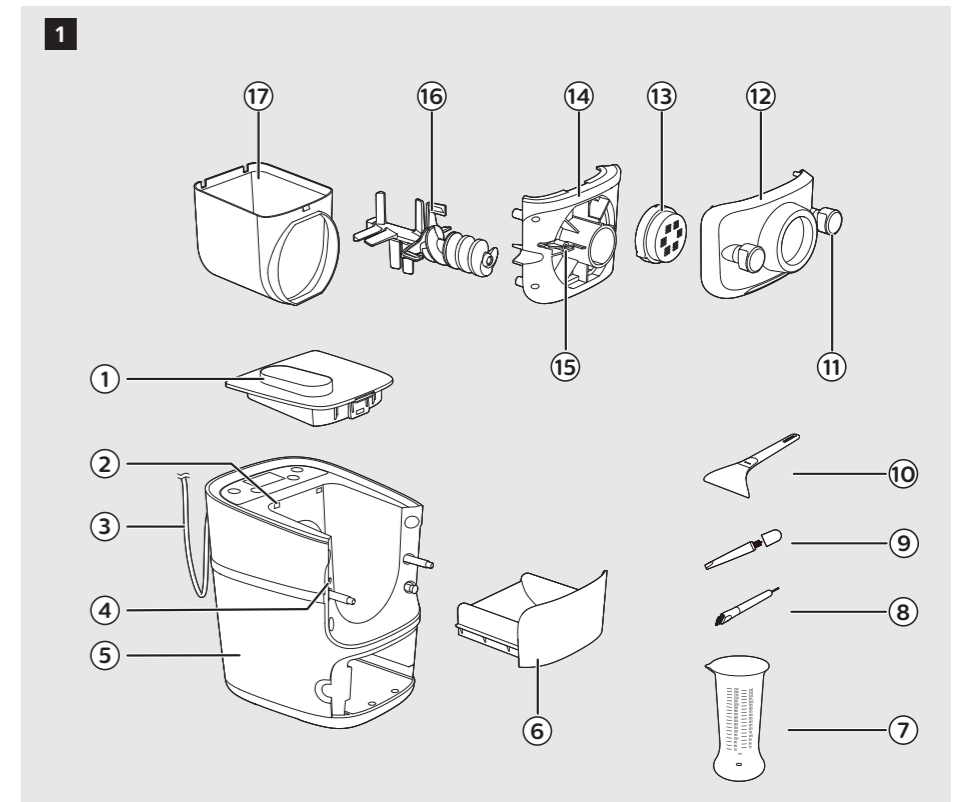


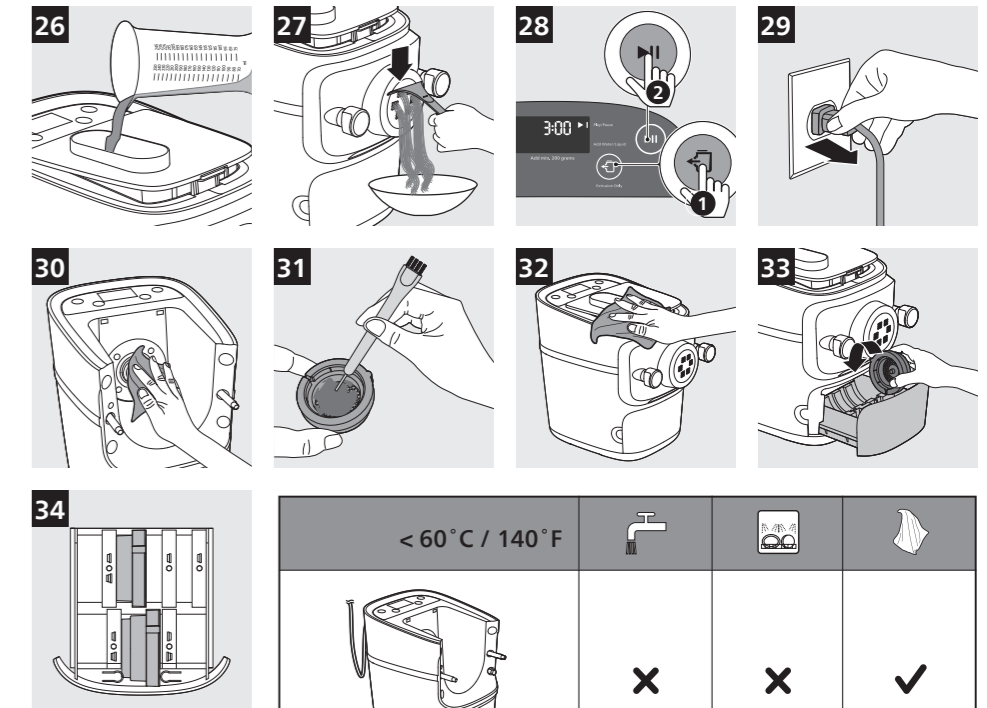
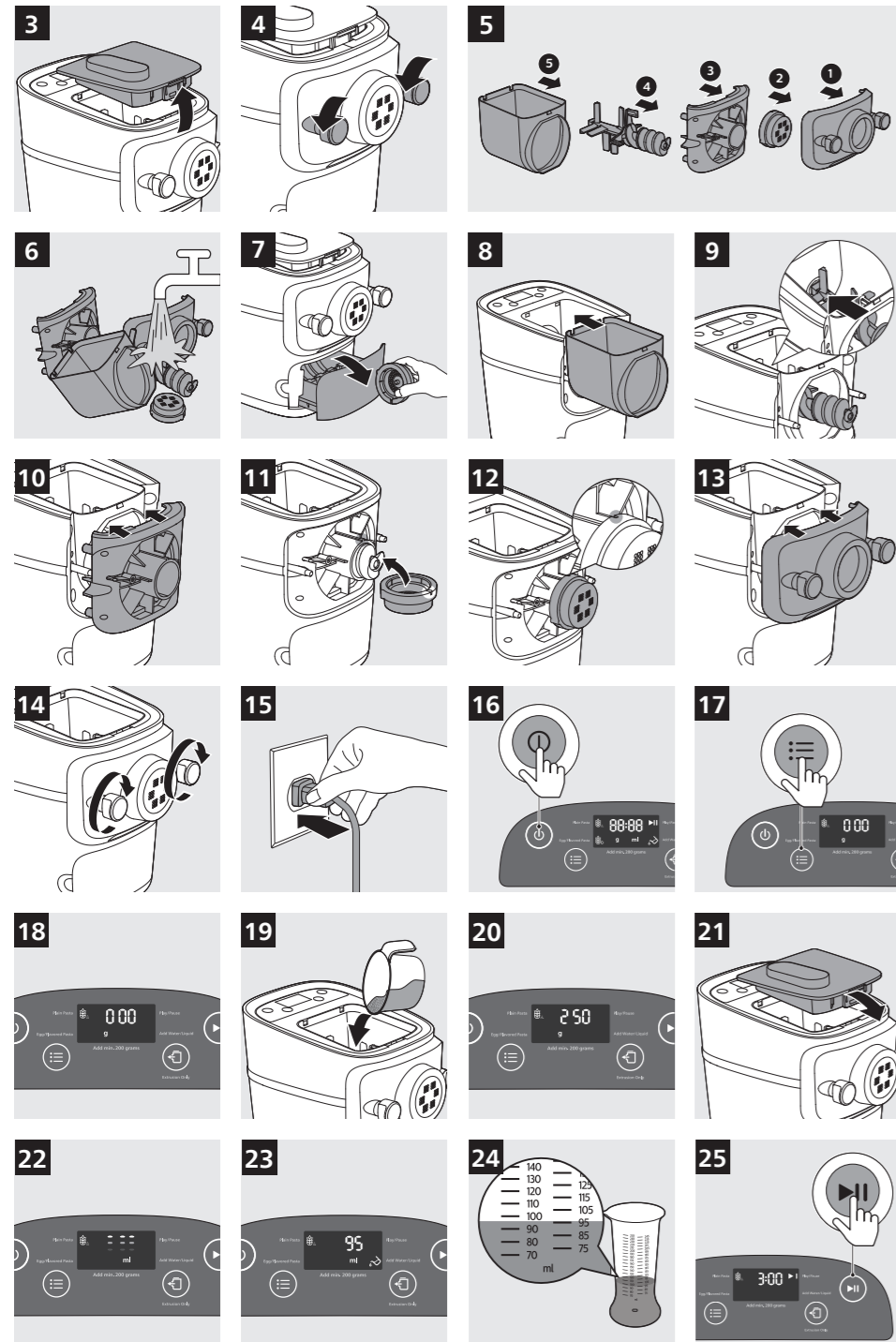
© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
All rights reserved.
3000.088.2936.1 B (10/08/2022)



EN	User manual	5
BG	Ръководство за потребителя	13
CS	Uživatelská příručka	21
ET	Kasutusjuhend	29
HU	Felhasználói kézikönyv	37
HR	Korisnički priručnik	45
LT	Vartotojo vadovas	53
LV	Lietotāja rokasgrāmata	61
MK	Упатство за корисникот	69






PL	Podręcznik użytkownika	77
RO	Manual de utilizare	85
SK	Používateľská príručka	93
SL	Uporabniški priročnik	101
SQ	Manuali i përdorimit	109
SR	Korisnički priručnik	117
UK	Посібник користувача	125
139	מדריך למשתמש	HE










	< 60 °C / 140 °F			
	×	×	✓	
	✓	✓	✓	
	✓	×	✓	
	✓	✓	✓	

Shaping disc overview

	Spaghetti 	Fettuccine 	Penne 	Lasagna 	Thick Spaghetti 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

	Angel hair 	Tagliatelle 	Pappardelle 	Shell/ Conchiglie 	Paccheri 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Recipe

The following recipe table shows the optimal water/flour ratio for different flour types.

Type	Amount	Flour	Liquid	Binder	Gluten free	Vegan
Pasta	250 g	Lentil flour	75 ml	1 tbsp Xanthan	x	x
Pasta	250 g	Lentil flour	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Pea flour	75 ml	1 tbsp Xanthan	x	x
Pasta	250 g	Pea flour	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Chickpea flour	75 ml	1 tbsp Xanthan	x	x
Pasta	250 g	Chickpea flour	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Buckwheat 150 g Rice flour 100 g	130 ml	1 egg	x	
Pasta	250 g	Corn 50 g Rice 200 g	120 ml	1 tbsp Xanthan	x	x
Pasta	250 g	Rice flour	120 ml	1 tbsp Xanthan	x	x
Pasta	250 g	Wheat flour	95 ml	/		x
Pasta	250 g	Wheat flour	95 ml	1 egg		
Pasta	250 g	Spelt flour	85-90 ml	/		x
Pasta	250 g	Whole grain flour	115 ml	/		x
Pasta	250 g	Semola	105 ml	/		x
Pasta	250 g	Semola	110 ml	1 egg		

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.

Product overview (Fig. 1)

①	Mixing chamber lid	⑩	Pasta cutter
②	Safety switch hole of the mixing chamber lid	⑪	Front panel knobs
③	Power cord	⑫	Front panel
④	Disc holder safety switch	⑬	Shaping disc
⑤	Main unit	⑭	Disc holder
⑥	Shaping disc storage	⑮	Disc holder safety switch lever
⑦	Water cup	⑯	Mixing paddle
⑧	Cleaning brush	⑰	Mixing chamber
⑨	Angel hair shaping disc cleaning brush		

Control panel overview (Fig. 2)

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

This appliance allows you to make the pasta you need in the way you want.

- **Default pasta making function**

Choose a program with the **Program selection** button, and then press the **Start/pause** button.

- **Extrusion only function**

Press the **Extrusion only** button, and then the **Start/pause** button.

Applies when there is leftover dough in the mixing chamber, and you want some extra extrusion.

- **Skip-scaling function**

Press and hold the **Start/pause** button for 5 seconds.

Applies when the device jumps into error mode or when you need to skip the scale function and start the mixing process directly.

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)
 - 5 Pull out the shaping disc storage drawer, and clean all discs and cleaning tools. (Fig. 7)

Assembling

- 1 Push the mixing chamber into the appliance. (Fig. 8)
- 2 Point the mixing paddle to the hole in the main unit. Insert the mixing paddle all the way into the main unit. (Fig. 9)
- 3 Attach the disc holder onto the appliance. (Fig. 10)
- 4 Put the shaping disc onto the disc holder, and make sure it is firmly fixed on the disc holder. (Fig. 11)

Note: Make sure the inner cavity of the shaping disc and disc holder is properly fitted. (Fig. 12)

- 5 Attach the front panel to the main unit. (Fig. 13)

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

- 6 Fasten the front panel control knobs. (Fig. 14)

Note:

- If the front panel or the shaping disc is not properly assembled, a safety switch will prevent the appliance from working.
- Make sure the front panel is completely fastened before using the appliance.

- 7 Close the mixing chamber lid. (Fig. 21)

Using the Pasta maker

Start preparation

- 1 Put the plug in the power socket. The pasta maker sound once, and all indicators flash once. (Fig. 15)

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

- 2 Press the **On/off** button to turn on the appliance. (Fig. 16)
- 3 Select the pasta type with the **Program selection** button. (Fig. 17)

Tip:

- If you prepare a recipe with egg and water, crack the egg and put it as a whole in the water cup and fill up with water to the needed amount.
- Instead of water you can also use veggie juices (e.g. spinach juice, beetroot juice, etc.).

8 ENGLISH

Program	Tip	Optional recipe
Plain pasta/noodle	<ul style="list-style-type: none">• Pasta with flour and water only	<ul style="list-style-type: none">• Wheat noodle• Durum noodle
Egg or flavoured pasta/noodle	<ul style="list-style-type: none">• Pasta with flour and egg liquid• All kinds of flavored pasta	<ul style="list-style-type: none">• Wheat pasta• Durum pasta• Carrot pasta/noodle• Tomato pasta/noodle• Soba• Beet pasta/noodle

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

5 Wait until 0:00 displays on the screen. (Fig. 18)

6 Pour the flour into the chamber. (Fig. 19)

Note

- The appliance automatically weighs and displays the amount of flour. The weight measurement will blink until you are in the right range. (Fig. 20)
- Do not put less than 200g or more than 600g of flour in the chamber.
- Some recipes (for example cookies, gluten free pasta) require you to skip the weighing part. In this case, press the **Start/pause** button for 5 seconds, and the appliance will start mixing and extruding directly.

7 Close the chamber lid. (Fig. 21)

Note

- If you press a button without closing the lid, the chamber closing sign will appear. (Fig. 22)
- Insert the two hooks into the appliance first, and then push the lid against the main unit.
- The appliance will not start working if the chamber lid is not properly closed. During the pasta making process, if you open the chamber lid, the appliance will stop working. Assemble the lid and press the **Start/pause** button to start the operation again.

8 When the lid is closed, the needed amount of liquid is displayed. (Fig. 23)

9 Use the supplied water cup to measure the amount of liquid according to the indication on the display. (Fig. 24)

Note

- Make sure to measure the liquid volume at eye level on a flat surface.
- When making the egg mixture, crack the egg into the water cup. Add water up to the required amount, and then whisk the water and egg to combine.
- If preferred, 2 eggs can be used instead of 1, but make sure that the overall amount of liquid suggested is not exceeded.
- For a better accuracy please use a kitchen scale to measure the liquid.

Starting the pasta making program

- 1 Press the **Start/pause** button to start mixing, and the mixing time starts to count down. (Fig. 25)
- 2 After the mixing starts, slowly pour in the liquid along the entire length of the slot in the lid. (Fig. 26)

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.

- 3 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. 27)

Note: If the ratio of liquid and flour is not correct, the extrusion will not succeed. Please refer to the chapter "Recipe" for more recipes.

- 4 After the pasta making is complete, if you notice some leftover dough inside the chamber, you can press the **Extrusion only** button first, and then press the **Start/pause** button for extra extrusion. (Fig. 28)

Note:

- The extra extrusion lasts for three minutes.
- The cooking time of the pasta varies depending on personal preferences, pasta shapes, and number of servings.
- During the pasta making process and when the process is finished, the appliance will make a sound feedback.

Important!

The pasta recipes provided in the chapter "Recipe" 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 legume pasta, less liquid is needed than the recommendation. You may use about 10-20 ml less liquid for these recipes. Adjust the amount of liquid 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.

10 ENGLISH

Cleaning

- 1 Disconnect the plug from the power outlet. (Fig. 29)
- 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. 30)
- 6 Clean the shaping disc with the supplied cleaning tool to remove the dough residues. After that, you can clean it with water. (Fig. 31)

Note: Let the discs air-dry for 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. 32)

Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down. (Fig. 29)

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

- 2 You can store the shaping discs in the storage drawer. (Fig. 33)

Note: Put the thicker shaping discs in slots with icons  and , and put the thinner shaping discs in the slots with icon . (Fig. 34)

Troubleshooting





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





Problem	Cause	Solution
The 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 600g. If more than 600g is added, reduce the amount of flour before next batch.
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.
When weighing the flour, the weight shown on the screen changes all the time.	You are touching the appliance or the power cord.	When the appliance is weighing the flour, do not touch the appliance or the power cord.
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.

12 ENGLISH

Problem	Cause	Solution
Unable to make pasta successfully with the liquid calculation function.	The required liquid amount indicated on the display screen does not apply to some recipes (for example cookies, gluten free pasta).	These recipes require you to skip the liquid calculation part. In this case, press the Start/pause button for 5 seconds, and the appliance will start mixing and extruding directly.
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.	
E3 displays on the screen during calibration.	The mixing chamber lid is still closed on the appliance.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Remove the mixing chamber lid from the appliance to start calibration. 2 Switch off and unplug your Pasta Maker. Plug in and restart the device.
E4 displays on the screen.	The appliance malfunctions.	Switch off and unplug your Pasta Maker. Plug in and restart the device.
E3 or E4 displays permanently on the screen after restarting.	The appliance malfunction.	Contact the service center

Общ преглед на оформящия диск

	спагети 	Фетучини 	Пене 	Лазаня 	Дебели спагети 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

	Капелини 	Талиатели 	Папаргеле 	Мигички/ Конкилие 	Пачери 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Рецепта

Следващата таблица с рецепти показва оптималното съотношение вода/брашно за различни видове брашно.

Тип	Количество	Брашно	Течност	Свързващо вещество	Без глутен	Веган
Паста	250 г	Брашно от леца	75 ml	1 супена лъжица Ксантанова гума	х	х
Паста	250 г	Брашно от леца	75 ml	/	х	х
Паста	250 г	Грахово брашно	75 ml	1 супена лъжица Ксантанова гума	х	х
Паста	250 г	Грахово брашно	75 ml	/	х	х
Паста	250 г	Брашно от нахут	75 ml	1 супена лъжица Ксантанова гума	х	х
Паста	250 г	Брашно от нахут	75 ml	/	х	х
Паста	250 г	Елда 150 г Оризovo брашно 100 г	130 ml	1 яйце	х	
Паста	250 г	Царевица 50 г Ориз 200 г	120 ml	1 супена лъжица Ксантанова гума	х	х
Паста	250 г	Оризovo брашно	120 ml	1 супена лъжица Ксантанова гума	х	х
Паста	250 г	Пшенично брашно	95 ml	/		х
Паста	250 г	Пшенично брашно	95 ml	1 яйце		

14 БЪЛГАРСКИ

Тип	Количество	Брашно	Течност	Свързващо вещество	Без глутен	Веган
Паста	250 г	Брашно от лимец	85–90 мл	/		х
Паста	250 г	Пълнозърнесто брашно	115 ml	/		х
Паста	250 г	Грис	105 ml	/		х
Паста	250 г	Грис	110 ml	1 яйце		

Въведение

Поздравяваме ви за покупката и добре дошли във Philips!

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

Обзор на продукта (фиг. 1)

① Капак на смесителната камера	⑩ Инструмент за рязане на паста
② Отвор за предпазен ключ на капака на смесителната камера	⑪ Копчета на предния панел
③ Захранващ кабел	⑫ Преген панел
④ Предпазен ключ на държача на диска	⑬ Диск за оформяне
⑤ Основен блок	⑭ Държач на дисковете
⑥ Съхранение за диск за оформяне	⑮ Лост на предпазния ключ на държача на диска
⑦ Чаша за вода	⑯ Лопатка за смесване
⑧ Четка за почистване	⑰ Смесителна камера
⑨ Четка за почистване на оформящ диск за капелини	

Общ преглед на контролния панел (фиг. 2)

① Бутон Вкл./изкл.	④ Бутон за старт/пауза
② Бутон за избор на програма	⑤ Дисплей
③ Бутон само за извличане	

Този уред ви позволява да направите необходимата паста по желания от вас начин.

- **Функция по подгряване за приготвяне на паста**

Изберете програма с бутона **за избор на програма** и след това натиснете бутона за **старт/пауза**.

- **Функция само за извличане**

Натиснете бутона **само за извличане**, а след това бутона за **старт/пауза**.

Прилага се, когато в смесителната камера има остатъци от тесто и искате да извлечете допълнително паста.

- **Функция за прескачане на претеглянето**

Натиснете и задръжте бутона за **старт/пауза** за 5 секунди.

Прилага се, когато устройството премине в режим на грешка или когато трябва да пропуснете функцията за претегляне и директно да започнете процеса на смесване.

Разглобяване и почистване преди първата употреба

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

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

- 3 Разгلوبете предния панел, диска за оформяне, гържача на диска за оформяне, лопатката за смесване и смесителната камера в този ред. (фиг. 5)
- 4 Почистете всички разглобяеми части и ги избършете. (фиг. 6)
- 5 Извадете оформящия диск от чекмеджето за съхранение и почистете всички дискове и почистващи пособия. (фиг. 7)

Сглобяване

- 1 Вкарайте смесителната камера в уреда. (фиг. 8)
- 2 Насочете лопатката за смесване към отвора в основния блок. Вкарайте лопатката за смесване докрай в основния блок. (фиг. 9)
- 3 Поставете гържача на диска върху уреда. (фиг. 10)
- 4 Сложете оформящия диск и го поставете върху гържача, след което се уверете, че той е здраво закрепен върху гържача на диска. (фиг. 11)

Забележка: Уверете се, че вътрешната кухня на диска за оформяне и гържача за диска са правилно монтирани. (фиг. 12)

- 5 Закрепете предния панел към основния блок. (фиг. 13)

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

- 6 Затегнете копчетата за управление на предния панел. (фиг. 14)

Забележка:

- Ако предният панел или оформящият диск не са правилно сглобени, предпазният ключ ще попречи на уреда да работи.
- Преди да използвате уреда, проверете дали предният панел е добре затегнат.

- 7 Затворете капака на смесителната камера. (фиг. 21)

Използване на уреда за приготвяне на паста

Започнете подготовката

1 Включете щепсела в електрическия контакт. Уредът за паста издава еднократен звуков сигнал, а всички индикатори премигват веднъж. (фиг. 15)

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

2 Натиснете **бутон за вкл./изкл.**, за да включите уреда. (фиг. 16)

3 Изберете типа паста с **бутон за избор на програма**. (фиг. 17)

Съвет:

- Ако приготвяте рецепта с яйца и вода, счупете яйцето и го сложете цяло в чаша вода и напълнете с вода до необходимото количество.
- Вместо вода можете да използвате и зеленчукови сокове (напр. сок от спанак, сок от цвекло и др.).

Програма	Съвет	Незагължителна рецепта
Обикновена паста/ нудли	<ul style="list-style-type: none"> • Паста само с брашно и вода 	<ul style="list-style-type: none"> • Пшенични нудли • Нудли от твърда пшеница
Паста/нудли с яйца или вкус	<ul style="list-style-type: none"> • Паста с течност от брашно и яйца • Всякакви видове паста с вкус 	<ul style="list-style-type: none"> • Пшенична паста • Паста от твърда пшеница • Морковена паста/нудли • Доматена паста/нудли • Соба • Паста/нудли от цвекло

4 Свалете капака на смесителната камера. (фиг. 3)

5 Изчакайте на екрана да се покаже 0:00. (фиг. 18)

6 Изсипете брашното в камерата. (фиг. 19)

Забележка

- Уредът претегля и показва количеството брашно автоматично. Стойността на теглото ще мига на екрана, докато не попаднете в правилния диапазон. (фиг. 20)
- Не слагайте по-малко от 200 г или повече от 600 г брашно в камерата.
- Някои рецепти (например бисквитки, паста без глутен) изискват от вас да пропуснете частта с претеглянето. В този случай натиснете бутон за **старт/пауза** за 5 секунди и уредът ще започне директно смесването и извличането.

7 Затворете капака на камерата. (фиг. 21)

Забележка

- Ако натиснете бутон, без да затваряте капака, ще се появи знакът за затваряне на камерата. (фиг. 22)
- Вкарайте първо двете куки в уреда и след това натиснете капака към основния блок.
- Уредът няма да започне работа, ако капакът на камерата не е добре затворен. По време на процеса на приготвяне на паста, ако отворите капака на камерата, уредът ще спре да работи. Поставете капака и натиснете бутон за **старт/пауза**, за да започнете операцията отново.

- 8 Когато капакът е затворен, се показва необходимото количество течност. (фиг. 23)
- 9 Използвайте гоставената чаша за вода, за да измерите количеството течност според указанието на дисплея. (фиг. 24)

Забележка

- Уверете се, че сте измерили обема на течността, гледайки от нивото на очите с поставена чаша върху равна повърхност.
- Когато правите яйчената смес, счупете яйцето в чашата за вода. Добавете вода до необходимото количество и след това разбъркайте водата и яйцето с телена бъркалка, за да се смесят добре.
- По желание могат да се използват 2 яйца вместо 1, но се уверете, че не надвишавате общото количество течност.
- За повече прецизност, моля, използвайте кухненска везна за измерване на течността.

Стартиране на програмата за приготвяне на паста

- 1 Натиснете бутона за **старт/пауза**, за да започнете смесването, а таймерът за обратно отброяване се включва. (фиг. 25)
- 2 След като започне смесването, бавно изсипете течността по цялата дължина на прореза в капака. (фиг. 26)

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

- 3 След като уредът за паста завърши смесването, той ще издаде звуков сигнал веднъж и ще започне извличане на паста след няколко секунди. Използвайте инструмента за рязане на паста, за да нарежете пастата на необходимата дължина (фиг. 27)

Забележка: Ако съотношението на течността и брашното не е правилно, извличането няма да е успешно. Моля, направете справка с раздела „Рецепти“ за повече рецепти.

- 4 След като приготвянето на паста приключи, ако забележите остатъци от тестото в камерата, първо можете да натиснете **бутона само за извличане** и след това да натиснете бутона за **старт/пауза** за допълнително извличане. (фиг. 28)

Забележка:

- Допълнителното извличане трае три минути.
- Времето за приготвяне на пастата варира в зависимост от личните предпочитания, формите на пастата и броя на порциите.
- По време на процеса на приготвяне на паста и когато процесът приключи, уредът ще издаде звук.

Важно!

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

Забележка

- За добри резултати е от съществено значение тестото да изглежда ронливо в камерата за месене. Ако тестото изглежда ронливо, рецептата ще се получи. Рецептата няма да се получи, ако тестото е твърде влажно (изглежда като добре познатата консистенция на тесто) или прекалено сухо (когато тестото изглежда само като брашно).
- Промените в подправките и използването на съставки от различни региони могат да повлияят на съотношението брашно/вода. Може да се коригира въз основа на препоръчителната пропорция.
- Когато се приготвя безглутенова паста или зеленчукова паста, е необходимо да се използва по-малко течност от препоръчаната. За тези рецепти може да използвате около 10–20 мл по-малко течност. Регулирайте количеството течност в зависимост от вида на брашното.
- "Глутен" е свързващо вещество, което гарантира, че пастата не се чули лесно, брашното без глутен не съдържа свързващо вещество, поради което се нуждае от състител, за да действа като "свързващо вещество", напр. яйца или ксантанова гума. Различните видове брашно без глутен се справят по различен начин при приготвяне на паста. Някои видове брашно не са подходящи за приготвяне на паста – като кокосово брашно – а други се справят добре – като киноа и елда.
- Когато правите паста с яйца или от зеленчуци, трябва да разбъркате с телена бъркалка сместа от яйца или зеленчуков сок равномерно с водата, преди да излеете в камерата през прореза в капака. При добавяне на съставки се уверете, че съставката е в течна форма.

Почистване

- 1 Изключете щепсела от контакта. (фиг. 29)
- 2 Свалете капака на смесителната камера. (фиг. 3)
- 3 Разхлабете копчетата за управление на предния панел. (фиг. 4)

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

- 4 Разглобете предния панел, диска за оформяне, държача на диска за оформяне, лопатката за смесване и смесителната камера в този ред. (фиг. 5)
- 5 Използвайте суха кърпа, за да почистите остатъците от брашно върху основния блок. (фиг. 30)
- 6 Почистете диска за оформяне с приложения почистващ инструмент, за да отстраните остатъците от тестото. След това можете да го почистите с вода. (фиг. 31)

Забележка: Оставете дисковете да изсъхнат за 2 до 4 часа, след което използвайте съответния инструмент за почистване, за да изчистите тестото от отворите.




- 7 Почистете всички разглобяеми части и ги избършете. (фиг. 6)
- 8 Използвайте суха кърпа, за да почистите контролния панел и външната страна на уреда за паста. (фиг. 32)

Съхранение

1 Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине. (фиг. 29)

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

2 Можете да съхранявате дисковете за оформяне в чекмеджето за съхранение. (фиг. 33)

Забележка: Поставете по-дебелите оформящи дискове в прорезите с икони  и  и поставете по-тънките оформящи дискове в прорезите с икона . (фиг. 34)

Отстраняване на неизправности






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






Проблем	Причина	Решение
Индикаторите не светват.	Щепселът за захранване не е свързан правилно.	Проверете дали щепселът е включен правилно и дали контактът работи правилно.
След натискане на бутона за вкл./изкл. уредът издава звуков сигнал, но не работи.	Смесителната камера, дискът за оформяне или предният панел е сглобен неправилно.	Уверете се, че следвате ръководството за потребителя, за да сглобите правилно всички части.
Прегазният ключ се задейства и уредът внезапно спира или внезапно се пуска отново по време на обработката.	Копчето на предния панел е разхлабено.	Уверете се, че предният панел е добре сглобен.
	Прекомерно количество съставки в уреда за паста.	Максималното количество брашно, използвано за всяка партида, е 600 г. Ако се добави повече от 600 грама, намалете количеството брашно преди следващата партида.
По време на обработката уредът спира да работи, когато отворите капака.	От съображения за безопасност уредът винаги спира да работи, когато капакът се отвори по време на обработката.	Ако трябва да възобновите предишната операция, затворете добре капака и натиснете бутона за старт/пауза .
По време на обработката уредът спира. Няма звуков сигнал или премигвания.	Уредът за паста е прегрял поради дълго непрекъснато време на работа.	Изключете захранването и оставете уреда за паста да се охлади. За да се защити по-добре експлоатационният живот на уреда, продължителността на работа трябва да бъде по-малко от 45 минути. Можете да подновите използването на уреда след 15 минути почивка.

20 БЪЛГАРСКИ

Проблем	Причина	Решение
При претегляне на брашното показаното на екрана тегло се променя през цялото време.	Вие докосвате уреда или захранващия кабел.	Когато уредът претегля брашното, не докосвайте уреда или захранващия кабел.
От уреда изтича малко вода.	Водата се добавя преди началото на програмата.	Следвайте инструкциите в ръководството за потребителя, за да добавите вода веднага след стартирането на програмата.
Приготвянето на паста не е успешно с функцията за изчисляване на течността.	Необходимото количество течност, посочено на екрана на дисплея, не се отнася за някои рецепти (например бисквитки, паста без глутен).	Тези рецепти изискват от вас да пропуснете частта с изчисляването на течността. В този случай натиснете бутона за старт/пауза за 5 секунди и уредът ще започне директно да смесва и изтиква сместа.
E1 се показва на екрана.	Дискът за оформяне не е прикрепен.	Закрепете държача на диска към основния блок, закачете правилно диска за оформяне и закрепете правилно предния панел към устройството.
	Капакът не е на мястото си или не е правилно закрепен.	Поставете капака правилно.
Уредът спира по време на обработката, на екрана се показва E2, индикаторите мигат бързо и звучи звуково предупреждение.	Лопатката за смесване може да е блокирана от някакви чужди предмети.	Изключете от източника на захранване, почистете уреда за паста и следвайте ръководството за потребителя отново, за да стартирате отново приготвянето на паста.
	Тестото може да е твърде сухо.	
	Избрана е грешна програма.	
E3 се показва на екрана по време на калибрирането.	Капакът на смесителната камера все още е затворен на уреда.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Свалете капака на смесителната камера от уреда, за да започнете калибрирането. 2 Изключете и извадете щепсела от контакта на уреда ви за паста. Включете и рестартирайте устройството.
E4 се показва на екрана.	Уредът е неизправен.	Изключете и извадете щепсела от контакта на уреда ви за паста. Включете и рестартирайте устройството.
E3 или E4 се показват постоянно на екрана след рестартиране.	Уредът е неизправен.	Обърнете се към сервиз

Přehled tvarovacího kotouče

	Špagety 	Fettuccine 	Penne 	Lasagne 	Tlusté špagety 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

	Vlasové nudle 	Tagliatelle 	Pappardelle 	Mušličky/ Conchiglie 	Paccheri 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Recepty

Následující tabulka receptů zobrazuje optimální poměr vody a mouky pro různé typy mouky.

Typ	Množství	Mouka	Kapalina	Spojovací ingredience	Bez lepku	Vegan-ské
Těstoviny	250 g	Čočková mouka	75 ml	1 lžička xantánové gumy	x	x
Těstoviny	250 g	Čočková mouka	75 ml	/	x	x
Těstoviny	250 g	Hrachová mouka	75 ml	1 lžička xantánové gumy	x	x
Těstoviny	250 g	Hrachová mouka	75 ml	/	x	x
Těstoviny	250 g	Cizrnová mouka	75 ml	1 lžička xantánové gumy	x	x
Těstoviny	250 g	Cizrnová mouka	75 ml	/	x	x
Těstoviny	250 g	Pohanka 150 g Rýžová mouka 100 g	130 ml	1 vejce	x	
Těstoviny	250 g	Kukuřice 50 g Rýže 200 g	120 ml	1 lžička xantánové gumy	x	x
Těstoviny	250 g	Rýžová mouka	120 ml	1 lžička xantánové gumy	x	x
Těstoviny	250 g	Pšeničná mouka	95 ml	/		x
Těstoviny	250 g	Pšeničná mouka	95 ml	1 vejce		

Typ	Množství	Mouka	Kapalina	Spojovací ingredience	Bez lepku	Vegan-ské
Těstoviny	250 g	Špaldová mouka	85–90 ml	/		x
Těstoviny	250 g	Celozrnná mouka	115 ml	/		x
Těstoviny	250 g	Krupice	105 ml	/		x
Těstoviny	250 g	Krupice	110 ml	1 vejce		

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.

Přehled výrobku (Obr. 1)

① Víko míchací komory	⑩ Kráječ na těstoviny
② Otvor bezpečnostního spínače víka míchací komory	⑪ Knoflíky předního panelu
③ Napájecí kabel	⑫ Čelní panel
④ Bezpečnostní spínač držáku kotoučů	⑬ Tvarovací kotouč
⑤ Hlavní jednotka	⑭ Držák kotouče
⑥ Úložný prostor na tvarovací kotouč	⑮ Páčka bezpečnostního spínače držáku kotoučů
⑦ Šálek na vodu	⑯ Míchací lopatka
⑧ Čisticí kartáček	⑰ Míchací komora
⑨ Čisticí kartáček na disk na tvarování vlasových nudlí	

Přehled ovládacího panelu (Obr. 2)

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

Díky tomuto přístroji si můžete vyrobit těstoviny, jaké potřebujete, přesně tak, jak chcete.

• Výchozí funkce pro výrobu těstovin

Pomocí tlačítka **Výběr programu** zvolte program a poté stiskněte tlačítko **Spustit/pozastavit**.

• Funkce Pouze vytlačování

Stiskněte tlačítko **Pouze vytlačování** a poté tlačítko **Spustit/pozastavit**.

Tento postup se používá v případě, že jsou v míchací komoře zbytky těsta a chcete provést další vytlačování.

- **Funkce Přeskočit vážení**

Stiskněte tlačítko **Spustit/pozastavit** a podržte jej po dobu 5 sekund.

Tento postup se používá v případě, že zařízení přejde do chybového režimu nebo potřebujete přeskočit funkci vážení a rovnou spustit míchání.

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)

5 Otevřete zásuvku na tvarovací kotouče a vyčistěte všechny kotouče a čisticí nástroje. (Obr. 7)

Sestavení

1 Zatlačte míchací komoru do přístroje. (Obr. 8)

2 Namiřte míchací šnek do otvoru v hlavní jednotce. Nasuňte míchací šnek úplně do hlavní jednotky. (Obr. 9)

3 Připevněte na přístroj držák kotoučů. (Obr. 10)

4 Vložte tvarovací kotouč do držáku kotoučů a zkontrolujte, zda v něm pevně drží. (Obr. 11)

Poznámka: Zkontrolujte, zda na sobě vnitřní dutina tvarovacího kotouče a držák kotoučů pevně sedí. (Obr. 12)

5 Upevněte přední panel k hlavní jednotce. (Obr. 13)

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

6 Utáhněte kontrolní knoflíky předního panelu. (Obr. 14)

Poznámka:

- Jestliže nejsou přední panel nebo tvarovací kotouče řádně sestaveny, bezpečnostní spínač zabrání spuštění přístroje.
- Před použitím přístroje se přesvědčte, že je přední panel zcela připevněný.

7 Zavřete víko míchací komory. (Obr. 21)

Používání těstovinovače

Zahájení přípravy

1 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky. Přístroj vydá jeden zvuk a všechny kontrolky jednou bliknou. (Obr. 15)

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

2 Stisknutím tlačítka **vypínače** přístroj zapnete. (Obr. 16)

3 Pomocí tlačítka pro **výběr programu** vyberte typ těstovin. (Obr. 17)

Tip:

- Pokud připravujete recept s vejcem a vodou, rozklepněte celé vejce do šálku, který naplníte požadovaným množstvím vody.
- Místo vody lze také použít zeleninovou šťávu (např. špenátovou šťávu, řepovou šťávu atd.).

24 ČEŠTINA

Program	Upozornění	Volitelný recept
Těstoviny/nudle z bílé mouky	<ul style="list-style-type: none">• Těstoviny pouze z mouky a vody	<ul style="list-style-type: none">• Pšeničné nudle• Nudle z tvrdé pšenice
Vaječné nebo ochucené těstoviny/nudle	<ul style="list-style-type: none">• Těstoviny z mouky a vaječné směsi• Všechny druhy ochucených těstovin	<ul style="list-style-type: none">• Pšeničné těstoviny• Těstoviny z tvrdé pšenice• Mrkvové těstoviny/nudle• Rajčatové těstoviny/nudle• Soba• Těstoviny/nudle z řepy

4 Sundejte víko míchací komory. (Obr. 3)

5 Počkejte, dokud se na displeji nezobrazí 0:00. (Obr. 18)

6 Nasypte do komory mouku. (Obr. 19)

Poznámka

- Přístroj automaticky zváží a zobrazí množství mouky. Hmotnost bude blikat, dokud se nedostanete do správného rozsahu. (Obr. 20)
- Do komory nevkládejte méně než 200 g nebo více než 600 g mouky.
- U některých receptů (např. na sušenky či bezlepkové těstoviny) je vážení potřeba přeskočit. V tomto případě stiskněte tlačítko **Spustit/pozastavit** po dobu 5 sekund a přístroj začne ihned míchat a vytlačovat.

7 Zavřete víko komory. (Obr. 21)

Poznámka

- Pokud stisknete tlačítko, aniž by bylo víko zavřené, objeví se značka upozorňující na zavření víka. (Obr. 22)
- Nejprve do přístroje vložte dva háčky a poté víko přitlačte k hlavní jednotce.
- Přístroj nezačne pracovat, pokud není víko komory řádně zavřené. Pokud během procesu výroby těstovin víko komory otevřete, přístroj automaticky přeruší práci. Zavřete víko a stisknutím tlačítka **Spustit/pozastavit** přístroj znovu zapněte.

8 Pokud je víko zavřené, zobrazuje se požadované množství tekutiny. (Obr. 23)

9 Pomocí přiloženého šálku na vodu odměřte podle údaje na displeji množství tekutiny. (Obr. 24)

Poznámka

- Objem tekutiny odměřujte vždy na rovném povrchu a v úrovni očí.
- Při vytváření vaječné směsi rozklepněte vejce do šálku na vodu. Přidejte požadované množství vody a poté rozšlehejte vodu a vejce, aby se spojily.
- Pokud chcete, můžete místo 1 vejce použít vejce 2, ale dávejte pozor, aby nebylo překročeno celkové doporučené množství tekutiny.
- Pro větší přesnost použijte k odměření tekutiny kuchyňskou váhu.

Spuštění programu na výrobu těstovin

- 1 Stisknutím tlačítka **Spustit/pozastavit** se spustí míchání a začne se odpočítávat doba míchání. (Obr. 25)
- 2 Po zahájení míchání pomalu nalévejte tekutinu po celé délce otvoru ve víku. (Obr. 26)

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

- 3 Když těstovinovač dokončí míchání, ozve se jedno pípnutí a po několika sekundách začne vytlačovat těstoviny. Pomocí krájče na těstoviny uřízněte těstoviny v délce, kterou potřebujete. (Obr. 27)

Poznámka: Jestliže není poměr tekutiny a mouky správný, vytlačování se nezdaří. Další recepty naleznete v kapitole „Recepty“.

- 4 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. 28)

Poznámka:

- Další vytlačování trvá tři minuty.
- Doba vaření těstovin se liší podle osobní preferencí, tvarů těstovin a počtu porcí.
- Během procesu vytváření těstovin a po ukončení procesu poskytně přístroj zvukovou odezvu.

Důležité!

Recepty na těstoviny uvedené v kapitole „Recepty“ 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 vytváření bezlepkových těstovin nebo těstovin z luštěnin, bude potřeba méně vody, než je doporučené množství. Na tyto recepty bude potřeba o 10–20 ml méně vody. Množství vody upravte podle daného typu 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.

Čištění

- 1 Odpojte zástrčku ze zásuvky. (Obr. 29)
- 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. 30)
- 6 Tvarovací kotouč očistěte dodaným čisticím nástrojem a odstraňte z něj zbytky těsta. Poté ho vyčistěte vodou. (Obr. 31)

Poznámka: Nechte kotouč uschnout na vzduchu po dobu 2 až 4 hodin. Poté použijte příslušný čisticí nástroj a odstraňte jím těsto z otvorů.




- 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. 32)

Skladování

- 1 Přístroj odpojte od sítě a nechte ho vychladnout. (Obr. 29)

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

- 2 Tvarovací kotouče můžete skladovat v odkládací zásuvce. (Obr. 33)

Poznámka: Širší tvarovací kotouče vkládejte do přihrádky s ikonami  a , tenčí tvarovací kotouče vkládejte do přihrádky s ikonou . (Obr. 34)






Řešení problémů






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

Problém	Příčina	Řešení
Kontrolky se nerozsvítí.	Zástrčka není správně zapojená.	Zkontrolujte, jestli je správně zapojená zástrčka a jestli správně funguje zásuvka.
Po stisknutí tlačítka Spustit/pozastavit přístroj vydá zvuk, ale nefunguje.	Míchací komora, tvarovací disk nebo přední panel nejsou namontovány správně.	Presvědčte 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.	Presvědčte se, že je přední panel pevně sestavený. Maximální množství mouky použité na každou dávku je 600 g. Pokud přidáte více než 600 g, snižte množství mouky před příští dávkou.
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 stiskněte tlačítko Spustit/pozastavit .
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.
Při vážení mouky se hmotnost zobrazená na displeji neustále mění.	Dotýkáte se přístroje nebo napájecího kabelu.	Při vážení mouky se nedotýkejte přístroje ani napájecího kabelu.
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.

Problém	Příčina	Řešení
Těstoviny se nedaří vyrobit s využitím funkce pro výpočet tekutiny.	Požadované množství tekutiny zobrazené na displeji se některých receptů netýká (např. na sušenky nebo bezlepkové těstoviny).	U těchto receptů je potřeba výpočet množství tekutiny přeskočit. V takovém případě stiskněte tlačítko Spuštění/ pozastavení po dobu 5 sekund a přístroj začne ihned míchat a vytlačovat těsto.
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.	
Během kalibrace se na obrazovce objeví kód E3.	Míchací komora přístroje je stále zavřená.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Abyste začali s kalibrací, sejměte z přístroje víko míchací komory. 2 Vypněte a odpojte přístroj na výrobu těstovin z elektřiny. Zapojte a restartujte přístroj.
Na displeji se zobrazí kód E4.	Přístroj nefunguje správně.	Vypněte a odpojte přístroj na výrobu těstovin z elektřiny. Zapojte a restartujte přístroj.
Po restartování se na displeji přístroje zobrazuje kód E3 nebo E4.	Chyba přístroje.	Obraťte se na servisní centrum

Vormimisketaste ülevaade

	Spagetid 	Lintnuudlid 	Penne 	Lasanje 	Paksud spagetid 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

	Juuspeened nuudlid 	Tagliatelle 	Paparadelle 	Teokarbid/ Conchiglie 	Paccheri 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Retsept

Järgnev retseptitabel näitab erinevate jahutüüpide jaoks optimaalset vee ja jahu suhet.

Tüüp	Kogus	Jahu	Vedelik	Sideaine	Gluteeni- vaba	Vega- nitele
Pasta	250 g	Läätsejahu	75 ml	1 spl ksantaani	x	x
Pasta	250 g	Läätsejahu	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Hernejahu	75 ml	1 spl ksantaani	x	x
Pasta	250 g	Hernejahu	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Kikerhernejahu	75 ml	1 spl ksantaani	x	x
Pasta	250 g	Kikerhernejahu	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Tatar 150 g Riisijahu 100 g	130 ml	1 muna	x	
Pasta	250 g	Mais 50 g Riis 200 g	120 ml	1 spl ksantaani	x	x
Pasta	250 g	Riisijahu	120 ml	1 spl ksantaani	x	x
Pasta	250 g	Nisujahu	95 ml	/		x
Pasta	250 g	Nisujahu	95 ml	1 muna		
Pasta	250 g	Speltanisu jahu	85–90 ml	/		x
Pasta	250 g	Täisterajahu	115 ml	/		x
Pasta	250 g	Manna	105 ml	/		x
Pasta	250 g	Manna	110 ml	1 muna		

Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

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

Toote ülevaade (Joon. 1)

①	Segamiskambri kaas	⑩	Pastalõikur
②	Segamiskambri kaane ohutuslüli ava	⑪	Esipaneeli nupud
③	Toitekaabel	⑫	Esipaneel
④	Kettahoidiku ohutuslüli	⑬	Vormimisketas
⑤	Põhiseade	⑭	Kettahoidik
⑥	Vormimisketaste sahtel	⑮	Kettahoidiku ohutuslüli hoob
⑦	Veekann	⑯	Segamislab
⑧	Puhastusharjake	⑰	Segamiskamber
⑨	Juuspeente nuudlite ketta puhastushari		

Juhtpaneeli ülevaade (Joonis 2)

①	Toitenupp	④	Käivitus-/pausinupp
②	Programmi valiku nupp	⑤	Ekraan
③	Ainult pressimise nupp		

Selle seadmega saate valmistada pastat nii, nagu soovite.

- **Pasta valmistamise vaikefunktsioon**

Valige **programmi valiku** nupuga programm, seejärel vajutage **käivitus-/pausinuppu**.

- **Funktsioon Ainult pressimine**

Vajutage nuppu **Ainult pressimine** ja seejärel **käivitus-/pausinuppu**.

Kehtib siis, kui segamiskambrisse on jäänud tainast ning soovite veel pressida.

- **Kaalumise vahelejätamise funktsioon**

Hoidke **käivitus-/pausinuppu** viis sekundit all.

Kehtib siis, kui seade lülitub vearežiimi või kui peate kaalumiskäivitamise funktsiooni vahele jätma ja kohe segamisprotsessi käivitama.

Lahtivõtmine ja puhastamine enne esmakordset kasutamist

- 1 Eemaldage segamiskambri kaas. (Joonis 3)
 - 2 Keerake esipaneeli juhtnupud lahti. (Joonis 4)
- Märkus:** esipaneel on raske. Olge selle eemaldamisel ettevaatlik.
- 3 Eemaldage järjest esipaneel, vormimisketas, vormimisketta hoidik, segamislaba ja segamiskamber. (Joonis 5)
 - 4 Puhastage kõik eemaldatavad osad ja kuivatage need. (Joonis 6)
 - 5 Tõmmake välja vormimisketaste sahtel ja puhastage kõik kettad ja puhastusvahendid. (Joonis 7)

Kokkupanek

- 1 Lükake segamiskamber seadmesse. (Joonis 8)
- 2 Suunake segamislaba põhiseadme avasse. Sisestage segamislaba täies ulatuses põhiseadmesse. (Joonis 9)
- 3 Kinnitage kettahoidik seadme külge. (Joonis 10)
- 4 Asetage vormimisketas kettahoidikule ja veenduge, et see oleks kindlalt kettahoidikule kinnitatud. (Joonis 11)

Märkus: veenduge, et vormimisketta sisesüvend ja kettahoidik oleksid õigesti kinnitatud. (Joonis 12)

- 5 Kinnitage esipaneel põhiseadme külge. (Joonis 13)

Märkus: esipaneel on raske. Olge selle paigaldamisel ettevaatlik.

- 6 Keerake esipaneeli juhtnupud kinni. (Joonis 14)

Märkus.

- Kui esipaneel või vormimisketas ei ole õigesti paigaldatud, takistab ohutuslüli seadme töötamist.
- Enne seadme kasutamist veenduge, et esipaneel oleks täielikult kinnitatud.

- 7 Sulgege segamiskambri kaas. (Joonis 21)

Pastavalmistaja kasutamine

Alustage valmistamist

- 1 Sisestage pistik pistikupessa. Pastavalmistaja esitab ühe helisignaali ja kõik märgutuled vilguvad ühe korra. (Joonis 15)

Märkus: enne sisselülitamist veenduge, et kõik osad oleks õigesti paigaldatud.

- 2 Seadme sisselülitamiseks vajutage **toitenuppu**. (Joonis 16)
- 3 Valige **programmi valiku** nupuga pasta tüüp. (Joonis 17)

Nõuanne

- Kui valmistate muna ja veega retsepti järgi, purustage muna ja pange see tervikuna veetassi ning täitke veega vajaliku koguse ulatuses.
- Vee asemel võite kasutada ka köögiviljamahlasid (nt spinatimahla, punapeedimahla jne).

32 EESTI

Saated	Näpunäide	Valikuline retsept
Tavaline pasta / tavalised nuudlid	<ul style="list-style-type: none">• Pasta ainult jahu ja veega	<ul style="list-style-type: none">• Nisunuudlid• Durumjahunuudlid
Muna- või maitsestatud pasta/nuudlid	<ul style="list-style-type: none">• Jahu ja munavalgega pasta• Igat liiki maitsestatud pasta	<ul style="list-style-type: none">• Nisupasta• Durumjahupasta• Porgandipasta/-nuudlid• Tomatipasta/-nuudlid• Sobanuudlid• Peedipasta/-nuudlid

4 Eemaldage segamiskambri kaas. (Joonis 3)

5 Oodake, kuni ekraanil kuvatakse 0:00. (Joonis 18)

6 Valage jahu kambrisse. (Joonis 19)

Märkus

- Seade kaalub automaatselt jahu ja kuvab selle kaalu. Kaalunäit vilgub seni, kuni kogus on õiges vahemikus. (Joonis 20)
- Pange kambrisse vähemalt 200 g ja mitte üle 600 g jahu.
- Mõnede retseptide (nt küpsised, gluteenivaba pasta) puhul tuleb kaalumise vahele jätta. Sellisel juhul vajutage **käivitus-/pausinuppu** 5 sekundit ning seade hakkab kohe segama ja pressima.

7 Sulgege kambri kaas. (Joonis 21)

Märkus

- Kui vajutate nuppu ilma kaant sulgemata, kuvatakse kambri sulgemise tähis. (Joonis 22)
- Esmalt sisestage seadmesse kaks konksu ja seejärel lükake kaas vastu põhiseadet.
- Seade ei hakka tööle, kui kambri kaas ei ole õigesti suletud. Kui avate pasta valmistamise ajal kambri kaane, lõpetab seade töötamise. Paigaldage kaas ja vajutage **käivitus-/pausinuppu**, et uuesti tööd alustada.

8 Kui kaas on suletud, kuvatakse vajalik vedelikukogus. (Joonis 23)

9 Kasutage ekraanil kuvatava koguse saamiseks kaasasolevat veekannu. (Joonis 24)

Märkus

- Vedelikukoguse mõõtmisel asetage kann kindlasti silmade kõrgusele tasasele pinnale.
- Munasegu valmistamisel asetage vedel muna veekannu. Lisage vajalik koguses vett ning vispeldage vesi ja muna ühtlaseks seguks.
- Soovi korral võib kasutada ühe muna asemel kaht muna, kuid veenduge, et soovitud üldist vedelikukogust ei ületataks.
- Täpsuse tagamiseks võite vedelikku ka köögikaaluga mõõta.

Pastavalmistamise programmi käivitamine

- 1 Vajutage segamise alustamiseks **käivitus-/pausinuppi**. Segamisaja loendur alustab tööd. (Joonis 25)
- 2 Pärast segamise käivitamist lisage aeglaselt vedelik kogu kaanes oleva ava ulatuses. (Joonis 26)

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

- 3 Kui pastavalmistaja segamise lõpetab, kostab üks piiks ning mõne sekundi järel algab pasta pressimine. Kasutage soovitud pikkusega pastatoodete saamiseks pastalõikurit. (Joonis 27)

Märkus: kui vedeliku ja jahu suhe ei ole õige, siis pressimine ei õnnestu. Rohkem retsepte leiate peatükist „Retseptid“.

- 4 Kui pärast pasta valmistamist selgub, et kambrisse on pisut tainast jäänud, võite esmalt vajutada nuppu **Ainult pressimine** ja seejärel **käivitus-/pausinuppu**, et veel pressida. (Joonis 28)

Märkus.

- Lisapressimine kestab kolm minutit.
- Pasta keetmise aeg oleneb isiklikest eelistustest, pastatoodete kujust ja portsjonite arvust.
- Pasta valmistamise ajal ja pärast protsessi lõppu annab masin sellest heliga märku.

Tähelepanu!

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

Märkus

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

Puhastamine

- 1 Eemaldage toitepistik pistikupesast. (Joonis 29)
- 2 Eemaldage segamiskambri kaas. (Joonis 3)
- 3 Keerake esipaneeli juhtnupud lahti. (Joonis 4)

Märkus: esipaneel on raske. Olge selle eemaldamisel ettevaatlik.

- 4 Eemaldage järjest esipaneel, vormimisketas, vormimisketta hoidik, segamislaba ja segamiskamber. (Joonis 5)
- 5 Eemaldage põhiseadmest jahujägid kuiva lapiga. (Joonis 30)
- 6 Eemaldage vormimiskettalt tainajägid kaasasoleva puhastustööriistaga. Pärast seda võite seda veega puhastada. (Joonis 31)

Märkus: Laske ketastel õhu käes kuivada 2–4 tundi, seejärel kasutage vastavat puhastustööriista, et tainas aukudest välja torgata.




- 7 Puhastage kõik eemaldatavad osad ja kuivatage need. (Joonis 6)
- 8 Puhastage juhtpaneel ja pastavalmistaja väline osa kuiva lapiga. (Joonis 32)

Hoiustamine

- 1 Eemaldage seade elektrivõrgust ja laske sel jahtuda. (Joonis 29)

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

- 2 Vormimiskettaid saab sahtlis hoida. (Joonis 33)

Märkus: Pange paksemad vormimiskettad piludesse piltidega  ja , ning asetage õhemad vormimiskettad piludesse pildiga . (Joonis 34)






Veaotsing






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

Probleem	Põhjus	Lahendus
Märgutuled ei sütti.	Toitepistik ei ole korralikult ühendatud.	Kontrollige, kas toitepistik on korralikult ühendatud ja kas pistikupesa töötab.
Pärast toitenupu vajutamist kostab seadmest helisignaal, kuid seade ei tööta.	Segamiskamber, vormimisketas või esipaneel ei ole õigesti paigaldatud.	Kõigi osade õigeks paigaldamiseks järgige kindlasti kasutusjuhendit.
Ohutuslüliti käivitub ja seade peatub või taaskäivitub järsku töötlemise ajal.	Esipaneeli nupp on lahti.	Veenduge, et esipaneel oleks kindlalt paigaldatud.
	Pastavalmistajas on liiga palju koostisaineid.	Iga portsjoni puhul on maksimaalne jahu kogus 600 g. Kui lisati üle 600 g jahu, vähendage enne järgmise portsjoni valmistamist jahu kogust.
Seadme töö peatub, kui töötlemise ajal kaane avate.	Ohutuse tagamiseks peatub seadme töö alati, kui kaane töötlemise ajal avate.	Kui peate eelmist toimingut jätkama, sulgege kindlalt kaas ja vajutage käivitus-/pausinuppu .
Seade peatub töötlemise ajal. Häiresignaal ei kõla ja märgutuli ei vilgu.	Pastavalmistaja on pika ja pideva töö tõttu ülekuumenenud.	Eemaldage pastavalmistaja toiteallikast ja laske sellel jahtuda. Seadme tööea tagamiseks tohiks seade töötada järjest alla 45 minuti. Pärast 15-minutilist pausi võite seadmega uuesti tööd alustada.
Jahu kaalumisel muutub ekraanil kuvatav kaal pidevalt.	Puudutate seadet või toitejuhet.	Ärge puudutage seadet ega toitejuhet, kui seade jahu kaalub.
Seadmest lekib pisut vett.	Vesi lisatakse enne programmi käivitamist.	Vee lisamiseks kohe pärast programmi käivitamist järgige kasutusjuhendit.
Pasta valmistamine vedeliku arutamise funktsiooni abil ei õnnestu.	Ekraanil kuvatav vajalik vedelikukogus ei kehti mõnede retseptide puhul (nt küpsised, gluteenivaba pasta).	Nende retseptide puhul tuleb vedeliku arutamine vahele jätta. Sellisel juhul vajutage stardi-/pausinuppu 5 sekundit ja seade hakkab kohe segama ja pressima.

Probleem	Põhjus	Lahendus
Ekraanil kuvatakse E1.	Vormimisketas ei ole paigaldatud.	Kinnitage kettahoidik põhiseadme külge, paigaldage vormimisketas ja kinnitage esipaneel korralikult seadme külge.
	Kaas ei ole paigas või pole õigesti kinnitatud.	Kinnitage kaas õigesti.
Seade peatub töötlemise ajal, ekraanil kuvatakse E2, märgutuled vilguvad kiiresti ja kõlab alarm.	Võõrkehad võivad segamislaba blokeerida.	Eemaldage pastavalmistaja toiteallikast, puhastage seade ja järgige kasutusjuhendit, et pasta valmistamist uuesti alustada.
	Tainas võib olla liiga kuiv.	
	Valitud on vale programm.	
Kalibreerimise ajal kuvatakse ekraanil E3.	Segamiskambri kaas on seadme peal ikka veel suletud.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Kalibreerimise alustamiseks eemaldage segamiskambri kaas seadmelt. 2 Lülitage välja ja võtke oma pastamasina pistik seinakontaktist välja. Ühendage seade vooluvõrku ja taaskäivitage see.
Ekraanil kuvatakse E4.	Seade ei tööta.	Lülitage välja ja võtke oma pastamasina pistik seinakontaktist välja. Ühendage seade vooluvõrku ja taaskäivitage see.
Pärast taaskäivitamist kuvatakse ekraanil püsivalt E3 või E4.	Seade ei tööta.	Pöörduge teeninduskeskusesse

Formázótárcsák áttekintése

	Spagetti 	Fettuccine 	Penne 	Lasagne 	Vastag spagetti 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

	Angyalhaj 	Tagliatelle 	Pappardelle 	Kagyló/ Conchiglie 	Paccheri 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Recept

Az alábbi recepttáblázat a víz és a liszt optimális arányát mutatja meg a különböző típusú lisztek esetében.

Típus	Mennyiség	Liszt	Folyadék	Kötőanyag	Gluténmentes	Vegán
Tészta	250 g	Lencseliszt	75 ml	1 evőkanál xantángumi	x	x
Tészta	250 g	Lencseliszt	75 ml	/	x	x
Tészta	250 g	Borsóliszt	75 ml	1 evőkanál xantángumi	x	x
Tészta	250 g	Borsóliszt	75 ml	/	x	x
Tészta	250 g	Csicseriborsóliszt	75 ml	1 evőkanál xantángumi	x	x
Tészta	250 g	Csicseriborsóliszt	75 ml	/	x	x
Tészta	250 g	Hajdina 150 g Rizsliszt 100 g	130 ml	1 tojás	x	
Tészta	250 g	Kukorica 50 g Rizs 200 g	120 ml	1 evőkanál xantángumi	x	x
Tészta	250 g	Rizsliszt	120 ml	1 evőkanál xantángumi	x	x
Tészta	250 g	Búzaliszt	95 ml	/		x

Típus	Mennyiség	Liszt	Folyadék	Kötőanyag	Gluténmentes	Vegán
Tészta	250 g	Búzaliszt	95 ml	1 tojás		
Tészta	250 g	Tönkölybúzaliszt	85–90 ml	/		x
Tészta	250 g	Teljes kiőrlésű liszt	115 ml	/		x
Tészta	250 g	Búzadara	105 ml	/		x
Tészta	250 g	Búzadara	110 ml	1 tojás		

Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt, és üdvözljük a Philips világában!
A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

A termék áttekintése (1. Ábra)

①	Keverőtartály fedele	⑩	Tésztavágó
②	A keverőtartály-fedél biztonsági rögzítőjének mélyedése	⑪	Előlap gombjai
③	Hálózati kábel	⑫	Elülső panel
④	Tárcsatartó biztonsági rögzítője	⑬	Formázótárcsa
⑤	Főegység	⑭	Tárcsatartó
⑥	Formázótárcsa-tartó	⑮	Tárcsatartó biztonsági rögzítőfüle
⑦	Vizes mérőpohár	⑯	Keverőlapát
⑧	Tisztítókefe	⑰	Keverőtartály
⑨	Angyalhajtészta-formázótárcsához való tisztítókefe		

A kezelőpanel áttekintése (2. Ábra)

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

Ezzel a készülékkel a saját ízlése szerint készíthet tésztát.

- **Alapértelmezett tésztakészítési funkció**

Válasszon ki egy programot a **Programválasztó** gombbal, majd nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

- **Csak-préselés funkció**

Nyomja meg a **Csak-préselés** gombot, majd az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

Abban az esetben érvényes, ha a keverőtartályban maradt tészta, és még több tésztát szeretne kipréselni.

- **Mérés átugrása funkció**

Nyomja meg, és tartsa lenyomva az **Indítás/szüneteltetés** gombot 5 másodpercen keresztül.

Abban az esetben érvényes, ha a készülék hiba üzemmódba lép, vagy ki kell hagynia a mérés funkciót, és közvetlenül a keverési folyamatot kell elindítania.

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)
- 5 Húzza ki a formázótárcsák tartófiókját, és tisztítson meg minden tárcsát és tisztítóeszközt. (7. Ábra)

Összeszerelés

- 1 Tolja be a keverőtartályt a készülékbe. (8. Ábra)
- 2 Igazítsa a keverőlapátot a főegységen lévő lyukhoz. Helyezze be teljesen a keverőlapátot a főegységbe. (9. Ábra)
- 3 Rögzítse a tárcsatartót a készülékhez. (10. Ábra)
- 4 Helyezze a formázótárcsát a tárcsatartóra, és ügyeljen rá, hogy stabilan rögzüljön a tárcsatartón. (11. Ábra)

Megjegyzés: Ügyeljen rá, hogy a formázótárcsa belső ürege és a tárcsatartó megfelelően illeszkedjenek egymáshoz. (12. Ábra)

- 5 Rögzítse az előlapot a főegységhez. (13. Ábra)

Megjegyzés: Az előlap nehéz. Helyére illesztésekor legyen különösen körültekintő.

- 6 Szorosan rögzítse az előlap rögzítógombjait. (14. Ábra)

Megjegyzés:

- Ha az előlap vagy a formázótárcsa nincs rendesen felszerelve, akkor egy biztonsági rögzítő megakadályozza a készülék működését.
- A készülék használata előtt győződjön meg róla, hogy az előlap teljesen rögzült.

- 7 Zárja le a keverőtartály fedelét. (21. Ábra)

A tésztekészítő használata

Előkészületek

- 1 Csatlakoztassa a hálózati dugót a csatlakozóaljzatba. A tésztekészítő egyszer megszólal, és minden jelzőfény egyszer felvillan. (15. Ábra)

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

- 2 Kapcsolja be a készüléket a **be-/kikapcsoló** gombbal. (16. Ábra)
- 3 Válassza ki a tészta típusát a **Programválasztó** gombbal. (17. Ábra)

40 MAGYAR

Tipp:

- Ha egy tojást és vizet is tartalmazó receptet készít el, akkor a feltört tojást egészben helyezze a vízmérő csészébe, majd töltsse fel vízzel a kívánt szintig.
- A víz helyett zöldséglevet (pl. spenótlevet, céklalevet stb.) is használhat.

Programozás	Tipp	Választható recept
Sima tészta/metélt	<ul style="list-style-type: none">• Tészta csak liszttel és vízzel	<ul style="list-style-type: none">• Metélt búzából• Metélt durumbúzából
Tojásos vagy ízesített tészta/metélt	<ul style="list-style-type: none">• Tészta liszttel és folyadékkal elkevert tojással• Mindenféle ízesített tészta	<ul style="list-style-type: none">• Tészta búzából• Tészta durumbúzából• Tészta/metélt sárgarépával• Tészta/metélt paradicsommal• Szoba tészta• Tészta/metélt céklával

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

5 Várjon, amíg a kijelzőn 0:00 jelenik meg. (18. Ábra)

6 Öntse a lisztet a tartályba. (19. Ábra)

Megjegyzés

- A készülék automatikusan leméri és kijelzi a liszt mennyiségét. A súlyra vonatkozó adat addig villog, amíg a súly megfelelő tartományba nem kerül. (20. Ábra)
- Ne tegyen 200 g-nál kevesebb vagy 600 g-nál több lisztet a tartályba.
- Egyes receptek (például kekszek, gluténmentes tészták) esetében ki kell hagyni a mérlegelési részt. Ebben az esetben tartsa lenyomva az **Indítás/szüneteltetés** gombot 5 másodpercig, és a készülék közvetlenül megkezdi a keverést és a préselést.

7 Zárja le a tartályfedeleket. (21. Ábra)

Megjegyzés

- Ha a fedél lezárása nélkül nyom meg egy gombot, megjelenik a tartály zárására vonatkozó jelzés. (22. Ábra)
- Először illessze be a két horgot a készülékbe, majd tolja a fedelet a főegység felé.
- A készülék nem fog működésbe lépni, ha a tartályfedél nincs rendesen zárva. Ha a tartályfedél a tészta készítés során felnyílik, a készülék le fog állni. Illessze a helyére a fedelet, és nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot a művelet újratekésztéséhez.

8 Ha a fedél le van zárva, megjelenik a szükséges mennyiségű folyadékra vonatkozó információ. (23. Ábra)

9 A mellékelt mérőpohár segítségével mérje ki a kijelzőn látható adatnak megfelelő folyadékmennyiséget. (24. Ábra)

Megjegyzés

- Ügyeljen arra, hogy a folyadék mennyiségét szemmagasságban, sík felületen mérje ki.
- A tojáskeverék elkészítésekor törje a tojást a mérőpohárba. Öntse bele a szükséges mennyiségű vizet, majd keverje össze a vizet és a tojást.
- Ha szeretne, 1 tojás helyett 2-t is használhat, de ügyeljen arra, hogy a javasolt teljes folyadékmennyiséget ne lépje túl.
- A nagyobb pontosság érdekében használjon konyhai mérleget a folyadék kiméréséhez.

A tésztakészítő program elindítása

- 1 Nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot a keverés elindításához. Ekkor a keverési idő számlálója elkezd a visszaszámlálást. (25. Ábra)
- 2 Miután elkezdődik a keverés, lassan öntse a folyadékot a tésztaalaphoz, a fedél nyílásának teljes hosszában eloszlata azt. (26. Ábra)

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

- 3 Miután a tésztakészítő befejezte a keverést, egyszer sípol, és néhány másodperc múlva megkezd a tészta kiprélését. A tésztavágó segítségével a kívánt hosszúságra vághatja a tésztát. (27. Ábra)

Megjegyzés: Ha a liszt-víz arány nem megfelelő, a kiprélődés nem fog sikerülni. További receptekért tekintse meg a „Recept” fejezetet.

- 4 Amennyiben a tésztakészítés befejeztével úgy látja, hogy egy kevés tészta maradt a tartályban, először megnyomhatja a **Csak-prélés** gombot, majd az **Indítás/szüneteltetés** gombot, ha még több tésztát szeretne kiprélteni. (28. Ábra)

Megjegyzés:

- A további kiprélés három percig tart.
- A tészta főzési ideje a személyes preferenciáktól, a tészta formájától és az adagok számától függ.
- A tésztakészítés folyamata alatt és a folyamat befejezésekor a készülék hangjelzést ad.

Figyelem!

A „Recept” fejezetben 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, illetve hüvelyesekből készült tészta készítéséhez az ajánlottnál kevesebb folyadék szükséges. Az ilyen receptekhez körülbelül 10-20 ml-rel kevesebb folyadékot használjon. A folyadék mennyiségét a liszt típusának megfelelően módosítsa.
- 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.

42 MAGYAR

- 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.

Tisztítás

- 1 Húzza ki a csatlakozót a fali aljzatból. (29. Ábra)
- 2 Távolítsa el a keverőtartály fedelét. (3. Ábra)
- 3 Lazítsa meg az előlap rögzítőgombjait. (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. (30. Ábra)
- 6 Tisztítsa meg a formázótárcsát a készülékhez kapott tisztítóeszközzel a tésztamaradványok eltávolításához. A formázótárcsát csak ezután tisztítsa meg vízzel. (31. Ábra)

Megjegyzés: A tárcsákat hagyja száradni 2-4 órán keresztül, majd a megfelelő tisztítóeszköz segítségével pizskálja ki a lyukakból a tésztát.




- 7 Tisztítsa meg az összes szétszedhető alkatrészt, és törölje őket szárazra. (6. Ábra)
- 8 A kezelőpanel és a tésztakészítő külső részének tisztításához használjon száraz ruhát. (32. Ábra)

Tárolás

- 1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni. (29. Ábra)

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

- 2 A formázótárcsákat a tárolófiókban is tárolhatja. (33. Ábra)

Megjegyzés: A vastagabb formázótárcsákat a  és  ikonnal jelzett rekeszekbe, a vékonyabb formázótárcsákat a  ikonnal jelzett rekeszekbe tegye. (34. 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 weboldalra a gyakran ismétlődő kérdések listájáért, vagy forduljon az országában illetékes vevőszolgálathoz.






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 be-/kikapcsoló 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.
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 600 g lehet. Ha 600 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 Indítás/szüneteltetés 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 újrakezdheti.
A liszt kimérésekor a képernyőn kijelzett súly folyamatosan változik.	A készülékhez vagy a hálózati kábelhez ér.	Amikor a készülék a liszt mérését végzi, ne érintse meg a készüléket vagy a hálózati kábelt.
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.

44 MAGYAR

Probléma	Ok	Megoldás
Nem sikerült tésztát készíteni a folyadékszámítási funkcióval.	A kijelzőn megjelenő szükséges folyadékmennyiség nem vonatkozik egyes receptekre (például kekszre, gluténmentes tésztákra).	Az ilyen receptek esetében ki kell hagyni a folyadékszámítási részt. Ebben az esetben nyomja le az Indítás/ szünet gombot 5 másodpercig, így a készülék közvetlenül a keverést és a préselést kezdi meg.
„E1” jelenik meg a kijelzőn.	A formázótárcsa nincs csatlakoztatva.	Illessze a tárcsatartót 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 keverőlapot valamilyen ismeretlen tárgy akadályozza.	Szüntesse meg a tápellátást, tisztítsa el a tésztakészítőt, és kövesse ismét a felhasználói kézikönyvet a tésztakészítés újrakezdéséhez.
	Lehet, hogy a tészta túl száraz.	
	Rossz program került kiválasztásra.	
Kalibráció közben a képernyőn „E3” jelenik meg.	A készülék keverőtartályának fedele még mindig le van csukva.	<ol style="list-style-type: none"> 1 A kalibráció megkezdéséhez vegye le a keverőtartály-fedelet a készülékről. 2 Kapcsolja ki, majd húzza ki a tésztakészítő hálózati dugóját a fali aljzatból. Csatlakoztassa a készüléket és indítsa újra.
„E4” jelenik meg a kijelzőn.	A készülék hibásan működik.	Kapcsolja ki, majd húzza ki a tésztakészítő hálózati dugóját a fali aljzatból. Csatlakoztassa a készüléket és indítsa újra.
E3 vagy E4 jelenik meg tartósan a kijelzőn a készülék újraindítása után.	A készülék hibásan működik.	Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatl.

Pregled diska za oblikovanje

	Špageti 	Fettuccine 	Penne 	Lazanje 	Spaghettoni 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

	Capellini 	Tagliatelle 	Pappardelle 	Školjke/ Conchiglie 	Paccheri 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Recept

Sljedeća tablica s receptima prikazuje optimalan omjer vode i brašna za različite tipove brašna.

Vrsta	Količina	Brašno	Tekući sastojci	Vezivna smjesa	Bez glutena	Vegan-ska
Tjestenina	250 g	Brašno od leće	75 ml	1 jušna žlica ksantana	x	x
Tjestenina	250 g	Brašno od leće	75 ml	/	x	x
Tjestenina	250 g	Brašno od graška	75 ml	1 jušna žlica ksantana	x	x
Tjestenina	250 g	Brašno od graška	75 ml	/	x	x
Tjestenina	250 g	Brašno od slanutka	75 ml	1 jušna žlica ksantana	x	x
Tjestenina	250 g	Brašno od slanutka	75 ml	/	x	x
Tjestenina	250 g	Heljda 150 g Rižino brašno 100 g	130 ml	1 jaje	x	
Tjestenina	250 g	Kukuruz 50 g Riža 200 g	120 ml	1 jušna žlica ksantana	x	x
Tjestenina	250 g	Rižino brašno	120 ml	1 jušna žlica ksantana	x	x
Tjestenina	250 g	Pšenično brašno	95 ml	/		x

Vrsta	Količina	Brašno	Tekući sastojci	Vezivna smjesa	Bez glutena	Vegan-ska
Tjestenina	250 g	Pšenično brašno	95 ml	1 jaje		
Tjestenina	250 g	Pirivo brašno	85 – 90 ml	/		x
Tjestenina	250 g	Brašno od cjelovitog zrna	115 ml	/		x
Tjestenina	250 g	Krupica od durum pšenice	105 ml	/		x
Tjestenina	250 g	Krupica od durum pšenice	110 ml	1 jaje		

Uvod

Čestitamo vam na kupnji i dobro došli u Philips!

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

Pregled proizvoda (Sl. 1)

①	Poklopac komore za miješanje	⑩	Rezač tjestenine
②	Otvor sigurnosne sklopke na poklopcu komore za miješanje	⑪	Gumbi na prednjoj ploči
③	Kabel za napajanje	⑫	Prednja ploča
④	Sigurnosna sklopka držača diska	⑬	Disk za oblikovanje
⑤	Glavna jedinica	⑭	Držać diska
⑥	Spremnik diska za oblikovanje	⑮	Ručica sigurnosne sklopke držača diska
⑦	Čaša za vodu	⑯	Lopatica za miješanje
⑧	Četka za čišćenje	⑰	Komora za miješanje
⑨	Četa za čišćenje diska za oblikovanje vrlo tankih špageta		

Pregled upravljačke ploče (Sl. 2)

①	Gumb za uključivanje/isključivanje	④	Gumb za pokretanje/pauziranje
②	Gumb za odabir programa	⑤	Zaslona
③	Gumb za funkciju „Samo istiskivanje“		

Ovaj aparat omogućuje vam izrađivanje tjestenine na željeni način.

- **Zadana funkcija za izrađivanje tjestenine**
Odaberite program s pomoću gumba za **odabir programa** i zatim pritisnite gumb za **pokretanje/pauzu**.
- **Funkcija „Samo istiskivanje“**
Pritisnite gumb **Samo istiskivanje**, a zatim gumb za **pokretanje/pauzu**.
Primjenjuje se kad u komori za miješanje ostane nešto tijesta i želite dodatno istiskivanje.
- **Funkcija preskakanja mjerenja**
Pritisnite i zadržite gumb za **pokretanje/pauzu** 5 sekundi.
Primjenjuje se kad uređaj priđe u način rada pogreške ili kad trebate preskočiti funkciju mjerenja i izravno pokrenuti postupak miješanja.

Rastavljanje i čišćenje prije prve uporabe

- 1 Skinite poklopac komore za miješanje. (Sl. 3)
 - 2 Otpustite upravljačke gumbе na prednjoj ploči. (Sl. 4)
- Napomena:** prednja je ploča teška. Budite naročito oprezni prilikom njezinog uklanjanja.
- 3 Rastavite prednju ploču, disk za oblikovanje, držač diska za oblikovanje, lopaticu za miješanje i komoru za miješanje. (Sl. 5)
 - 4 Očistite sve odvojive dijelove i obrišite ih. (Sl. 6)
 - 5 Izvucite pretinac za pohranu diska za oblikovanje te očistite sve diskove i alate za čišćenje. (Sl. 7)

Sastavljanje

- 1 Gurnite komoru za miješanje u aparat. (Sl. 8)
- 2 Lopaticu za miješanje usmjerite prema otvoru glavne jedinice. Umetnite lopaticu za miješanje do kraja u glavnu jedinicu. (Sl. 9)
- 3 Pričvrstite držač diska na aparat. (Sl. 10)
- 4 Stavite disk za oblikovanje na držač diska i provjerite je li dobro pričvršćen na njemu. (Sl. 11)

Napomena: provjerite jesu li unutrašnjost diska za oblikovanje i držač diska pravilno postavljeni. (Sl. 12)

- 5 Pričvrstite prednju ploču na glavnu jedinicu. (Sl. 13)

Napomena: Prednja je ploča teška. Budite naročito oprezni prilikom njezinog sastavljanja.

- 6 Pričvrstite upravljačke gumbе na prednjoj ploči. (Sl. 14)

Napomena:

- Ako prednja ploča ili disk za oblikovanje nisu pravilno sastavljeni, sigurnosna sklopka spriječit će rad aparata.
- Prije upotrebe aparata provjerite je li prednja ploča potpuno pričvršćena.

- 7 Zatvorite poklopac komore za miješanje. (Sl. 21)

Uporaba aparata za tjesteninu

Početak pripreme

- 1 Utikač ukopčajte u zidnu utičnicu. Aparat za tjesteninu oglasit će se jednom i svi će indikatori jednom bljesnuti. (Sl. 15)

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

- 2 Pritisnite gumb za **uključivanje/isključivanje** kako biste uključili aparat. (Sl. 16)
- 3 Odaberite vrstu tjestenine s pomoću gumba za **odabir programa**. (Sl. 17)

Savjet:

- Ako recept pripremate s jajetom i vodom, razbijte jaje i čitavo ga stavite u čašu za vodu te ulijte vode do potrebne količine.
- Umjesto vode možete upotrijebiti i sokove od povrća (npr. sok od špinata, sok od cikle itd.).

Programiranje	Savjet	Opcionalni recept
Obična tjestenina / rezanci	<ul style="list-style-type: none"> • Tjestenina samo s brašnom i vodom 	<ul style="list-style-type: none"> • Pšenični rezanci • Rezanci od durum pšenice
Tjestenina / rezanci s jajima ili aromom	<ul style="list-style-type: none"> • Tjestenina s brašnom i tekućim jajima • Sve vrste tjestenine s aromom 	<ul style="list-style-type: none"> • Pšenična tjestenina • Tjestenina od durum pšenice • Tjestenina/rezanci s mrkvom • Tjestenina/rezanci s rajčicom • Soba • Tjestenina/rezanci s ciklom

- 4 Skinite poklopac komore za miješanje. (Sl. 3)
- 5 Pričekajte dok se na zaslonu ne prikaže 0:00. (Sl. 18)
- 6 Uspite brašno u komoru. (Sl. 19)

Napomena

- Aparat automatski važe brašno i prikazuje njegovu količinu. Mjera mase bljeskat će dok ne dosegnete odgovarajući raspon. (Sl. 20)
- Nemojte stavljati manje od 200 g ili više od 600 g brašna u komoru.
- Neki recepti (na primjer kolačići, tjestenina bez glutena) zahtijevaju da preskočite vaganje. U tom slučaju pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje** 5 sekundi i aparat će početi izravno miješati i istiskivati.

- 7 Zatvorite poklopac komore. (Sl. 21)

Napomena

- Ako pritisnete gumb bez zatvaranja poklopca, prikazat će se znak za zatvaranje komore. (Sl. 22)
- Najprije umetnite dvije kuke u aparat, a zatim gurnite poklopac na glavnu jedinicu.
- Aparat neće početi raditi ako poklopac komore nije pravilno zatvoren. Ako tijekom izradivanja tjestenine otvorite poklopac komore, aparat će prestati raditi. Spojite poklopac i pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste ponovo pokrenuli aparat.

- 8 Kad se poklopac zatvori, prikazat će se potrebna količina tekućine. (Sl. 23)
- 9 Upotrebljavajte priloženu posudu za vodu kako biste izmjerili količinu tekućine prema naznaci na zaslonu. (Sl. 24)

Napomena

- Pazite da zapreminu tekućine mjerite u razini očiju na ravnoj površini.
- Kad pripremate smjesu s jajima, jaje razbijte u posudu za vodu. Dodajte vodu do potrebne količine, a zatim izmiješajte vodu i jaje kako bi se sjedinili.
- Ako želite, umjesto 1 možete upotrijebiti 2 jajeta, ali pazite da ne premašite ukupnu preporučenu količinu tekućine.
- Za bolju preciznost upotrijebite kuhinjsku vagu kako biste izmjerili tekućinu.

Pokretanje programa za izrađivanje tjestenine

- 1 Pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste započeli miješanje, a vrijeme miješanja početak će odbrojivati. (Sl. 25)
- 2 Nakon početka miješanja polako ulijte tekućinu cijelom duljinom otvora na poklopcu. (Sl. 26)

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

- 3 Nakon što aparat za tjesteninu završi s miješanjem, oglasit će se jednim zvučnim signalom i početi istiskivati tjesteninu nakon nekoliko sekundi. Rezačem za tjesteninu izrežite na željenu duljinu. (Sl. 27)

Napomena: ako omjer tekućine i brašna nije točan, istiskivanje neće uspjeti. Više recepata potražite u poglavlju „Recepti“.

- 4 Ako nakon izrađivanja tjestenine primijetite ostatke tijesta u komori, najprije možete pritisnuti gumb za **samo istiskivanje**, a zatim gumb za **pokretanje/pauziranje** za dodatno istiskivanje. (Sl. 28)

Napomena:

- Dodatno istiskivanje traje tri minute.
- Vrijeme kuhanja tjestenine ovisi o osobnim preferencijama, oblicima tjestenine i broju porcija.
- Tijekom postupka izrade tjestenine te po dovršetku postupka, aparat će se oglasiti zvučnim signalom.

Važno!

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

Napomena

- Kako bi rezultati bili dobri, važno je da tijesto u komori za miješenje izgleda mrvljivo. Ako tijesto izgleda mrvljivo, recept će uspjeti. Recept neće uspjeti ako je tijesto previše vlažno (izgleda kao dobro poznata konzistencija tijesta) ili previše suho (kad tijesto izgleda samo kao brašno).
- Sezonske promjene i upotreba sastojaka iz različitih regija mogu utjecati na omjer brašna i vode. Možete prilagoditi prema preporučenim omjerima.
- Tijekom pripreme tjestenine bez glutena ili tjestenine od mahunarki, potrebno je manje tekućine od preporučene količine. Za te recepte možete upotrijebiti oko 10 - 20 ml manje tekućine. Količinu tekućine prilagodite tipu brašna.
- „Gluten“ je vezivo kojim se osigurava da se tjestenina ne lomi lako. Brašno bez glutena ne sadrži vezivo, pa za povezivanje treba sredstvo za zgušnjavanje, npr. jaja ili ksantan gumu. Različite vrste bezglutenskog brašna daju drukčije rezultate za izrađivanje tjestenine. Neke vrste brašna nisu pogodne za izrađivanje tjestenine, primjerice kokosovo brašno, dok neke vrste brašna daju dobre rezultate, primjerice brašno od kvinoje i heljde.
- Kad izrađujete tjesteninu s jajima ili povrćem, pazite da smjesu s jajima ili sok od povrća ravnomjerno izmiješate s vodom prije ulijevanja u komoru kroz otvor na poklopcu. Kad dodajete sastojke, pazite da budu u tekućem obliku.

Čišćenje

- 1 Iskopčajte utikač iz utičnice. (Sl. 29)
- 2 Skinite poklopac komore za miješanje. (Sl. 3)
- 3 Otpustite upravljačke gumbе na prednjoj ploči. (Sl. 4)

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

- 4 Rastavite prednju ploču, disk za oblikovanje, držač diska za oblikovanje, lopaticu za miješanje i komoru za miješanje. (Sl. 5)
- 5 Ostatke brašna na glavnoj jedinici očistite suhom krpom. (Sl. 30)
- 6 Disk za oblikovanje očistite priloženim alatom za čišćenje kako biste uklonili ostatke tijesta. Nakon toga ga možete oprati vodom. (Sl. 31)

Napomena: Ostavite diskove da se suše na zraku 2 do 4 sata, a zatim odgovarajućim alatom za čišćenje izgurajte tijesto iz otvora.




- 7 Očistite sve odvojive dijelove i obrišite ih. (Sl. 6)
- 8 Suhom krpom očistite upravljačku ploču i vanjsku stranu aparata za tjesteninu. (Sl. 32)

Spremanje

- 1 Isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi. (Sl. 29)

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

- 2 Diskove za oblikovanje možete spremati u ladicu za spremanje. (Sl. 33)

Napomena: Deblje diskove za oblikovanje stavite u utore s ikonama  i , a tanje diskove za oblikovanje u utore s ikonom . (Sl. 34)






Rješavanje problema






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

Problem	Uzrok	Rješenje
Indikatori se ne uključuju.	Utikač za napajanje nije pravilno ukopčan.	Provjerite je li utikač za napajanje pravilno ukopčan i radi li utičnica pravilno.
Nakon pritiska gumba za uključivanje/isključivanje aparat se oglašava, ali ne radi.	Komora za miješanje, disk za oblikovanje ili prednja ploča nisu pravilno sastavljeni.	Pratite upute u korisničkom priručniku kako biste pravilno sastavili sve dijelove.
Aktivira se sigurnosni prekidač i aparat se iznenada zaustavlja ili se ponovo pokreće tijekom obrade.	Gumb na prednjoj ploči labav je.	Pazite da prednja ploča bude čvrsto pričvršćena.
	Previše sastojaka u aparatu za tjesteninu.	Maksimalna količina brašna za svaku seriju iznosi 600 g. Ako se doda više od 600 g, smanjite količinu brašna prije sljedeće serije.
Tijekom obrade aparat prestaje raditi kad otvorite poklopac.	Iz sigurnosnih razloga aparat uvijek prestaje raditi kad se poklopac otvori tijekom obrade.	Ako trebate nastaviti s prethodnom radnjom, pravilno zatvorite poklopac i pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje .
Aparat se zaustavlja tijekom obrade. Nema zvuka alarma ili bljeskova.	Aparat za tjesteninu pregrijao se zbog dugog neprekidnog rada.	Iskopčajte kabel napajanja i ostavite aparat za tjesteninu da se ohladi. Kako biste bolje zaštitili vijek trajanja aparata, neprekidno vrijeme rada treba biti kraće od 45 minuta. Aparat možete ponovo pokrenuti nakon 15 minuta neaktivnosti.
Prilikom vaganja brašna masa prikazana na zaslonu mijenja se cijelo vrijeme.	Dodirujete aparat ili kabel za napajanje.	Kad aparat važe brašno, nemojte dodirivati aparat ili kabel za napajanje.

Problem	Uzrok	Rješenje
Iz aparata curi mala količina vode.	Voda se dodaje prije početka programa.	Slijedite upute u korisničkom priručniku kako biste dodali vodu odmah nakon pokretanja programa.
Tjestenina se ne može uspješno izraditi s pomoću funkcije za izračun tekućine.	Potrebna količina tekućine navedena na zaslonu ne odnosi se na neke recepte (npr. kolačiće, tjesteninu bez glutena).	Ti recepti zahtijevaju preskakanje izračunavanja tekućine. U tom slučaju pritisnite tipku Start/pause na 5 sekundi, nakon čega će aparat započeti s izravnim miješanjem i istiskivanjem.
Na zaslonu će se prikazati „E1“.	Disk za oblikovanje nije postavljen.	Postavite držač diska na glavnu jedinicu, pravilno postavite disk za oblikovanje i pravilno pričvrstite prednju ploču na uređaj.
	Poklopac nije na mjestu ili nije pravilno postavljen.	Pravilno pričvrstite poklopac.
Aparat se zaustavlja tijekom obrade, na zaslonu se prikazuje E2, indikatori brzo bljeskaju i oglašava se alarm.	Neki strani predmeti mogu blokirati lopaticu za miješanje.	Iskopčajte iz izvora napajanja, očistite aparat za tjesteninu i ponovo slijedite upute u korisničkom priručniku kako biste ponovo pokrenuli izradivanje tjestenine.
	Tijesto je možda previše suho.	
	Odabran je pogrešan program.	
Tijekom kalibracije, na zaslonu se prikazuje E3.	Poklopac komore za miješanje na aparatu i dalje je zatvoren.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Kako biste započeli s kalibracijom, skinite poklopac komore za miješanje s aparata. 2 Isključite i iskopčajte aparat za tjesteninu. Ukopčajte uređaj i ponovno ga pokrenite.
Na zaslonu će se prikazati „E4“.	Aparat ne radi pravilno.	Isključite i iskopčajte aparat za tjesteninu. Ukopčajte uređaj i ponovno ga pokrenite.
Nakon ponovnog pokretanja, na zaslonu će se trajno prikazivati E3 ili E4.	Aparat ne radi pravilno.	Obratite se servisnom centru

Formavimo disko apžvalga

	Spagečiai 	Fetučiniai 	Pene makaronai 	Lakštinių apkepas 	Stori spagečiai 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

	„Angelo plaukai“ 	Taljateliai 	Papardeliai 	Kriauklės / „Conchiglie“ makaronai 	Pakeriai 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Receptas

Toliau pateiktoje receptų lentelėje nurodytas optimalus vandens ir miltų santykis skirtingiems miltų tipams.

Tipas	Kiekis	Miltai	Skystis	Rišamoji medžiaga	Be glitimo	Veganų virtuvė
Pasta	250 g	Lęšių miltai	75 ml	1 valg. š. ksantano dervos	x	x
Pasta	250 g	Lęšių miltai	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Žirnių miltai	75 ml	1 valg. š. ksantano dervos	x	x
Pasta	250 g	Žirnių miltai	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Avinžirnių miltai	75 ml	1 valg. š. ksantano dervos	x	x
Pasta	250 g	Avinžirnių miltai	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	150 g grikių 100 g ryžių miltų	130 ml	1 kiaušinis	x	
Pasta	250 g	50 g kukurūzų 200 g ryžių	120 ml	1 valg. š. ksantano dervos	x	x
Pasta	250 g	Ryžių miltai	120 ml	1 valg. š. ksantano dervos	x	x
Pasta	250 g	Kvietiniai miltai	95 ml	/		x

Tipas	Kiekis	Miltai	Skystis	Rišamoji medžiaga	Be glitimo	Veganų virtuvė
Pasta	250 g	Kvietiniai miltai	95 ml	1 kiaušinis		
Pasta	250 g	Speltų miltai	85–90 ml	/		x
Pasta	250 g	Pilno grūdo miltai	115 ml	/		x
Pasta	250 g	Kietieji kviečiai	105 ml	/		x
Pasta	250 g	Kietieji kviečiai	110 ml	1 kiaušinis		

Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!

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

Gaminio apžvalga (1 Pav.)

①	Maišymo kameros dangtis	⑩	Makaronų pjaustytuvas
②	Maišymo kameros dangčio apsauginio jungiklio anga	⑪	Priekinio skydelio rankenėlės
③	Maitinimo laidas	⑫	Priekinis skydelis
④	Disko laikiklio apsauginis jungiklis	⑬	Formavimo diskas
⑤	Pagrindinis įrenginys	⑭	Diskų laikiklis
⑥	Formavimo disko laikymo vieta	⑮	Disko laikiklio apsauginio jungiklio svirtis
⑦	Vandens puodelis	⑯	Mentelė maišymui
⑧	Valymo šepetėlis	⑰	Maišymo kamera
⑨	„Angelo plaukų“ formavimo disko valymo šepetys		

Valdymo skydelio apžvalga (2 Pav.)

①	Įjungimo / išjungimo mygtukas	④	Paleidimo / pauzės mygtukas
②	Programos pasirinkimo mygtukas	⑤	Ekranas
③	Tik išstūmimo mygtukas		

Su šiuo prietaisu pagaminsite norimus makaronus.

- **Numatytoji makaronų gamybos funkcija**

Pasirinkite programą mygtuku **Programos pasirinkimas** ir paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką.

- **Tik išstūmimo funkcija**

Paspauskite mygtuką **Tik išstūmimas** ir **Paleidimo / pauzės** mygtuką.

Taikoma, kai maišymo kameroje yra likusios tešlos ir norite, kad ji būtų papildomai išstumta.

- **Svėrimo praleidimo funkcija**

5 sek. palaikykite nuspaustą mygtuką **paleidimo / pauzės** mygtuką.

Taikoma, kai prietaise įjungiamas klaidos režimas arba kai reikia praleisti svėrimo funkciją ir iškart pradėti maišymo procesą.

Išmontavimas ir valymas prieš pirmąjį naudojimą

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

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

- 3 Išmontuokite iš eilės priekinį skydelį, formavimo diską, formavimo disko laikiklį, maišymo mentelę ir maišymo kamerą. (5 Pav.)
- 4 Nuplaukite visas nuimamas dalis ir sausai jas nuvalykite. (6 Pav.)
- 5 Ištraukite formavimo disko saugojimo stalčių ir nuvalykite visus diskus bei valymo įrankius. (7 Pav.)

Surinkimas

- 1 Įstumkite maišymo kamerą į prietaisą. (8 Pav.)
- 2 Įstatykite maišymo mentelę į angą pagrindiniame įrenginyje. Įkiškite maišymo mentelę iki galo į pagrindinį įrenginį. (9 Pav.)
- 3 Pritvirtinkite disko laikiklį prie prietaiso. (10 Pav.)
- 4 Uždėkite formavimo diską ant disko laikiklio ir įsitinkinkite, kad jis tvirtai pritvirtintas prie disko laikiklio. (11 Pav.)

Pastaba. Įsitinkinkite, kad formavimo disko vidinė ertmė ir disko laikiklis yra tinkamai sumontuoti. (12 Pav.)

- 5 Pritvirtinkite priekinį skydelį prie pagrindinio įrenginio. (13 Pav.)

Pastaba. Priekinis skydelis yra sunkus. Jį montuodami būkite ypač atsargūs.

- 6 Pritvirtinkite priekinio skydelio valdymo rankenėles. (14 Pav.)

Pastaba:

- Jei priekinis skydelis arba formavimo diskas nėra tinkamai sumontuoti, apsauginis jungiklis neleis prietaisui veikti.
- prieš naudodami prietaisą įsitinkinkite, kad priekinis skydelis yra visiškai pritvirtintas.

- 7 Uždarykite maišymo kameros dangtį. (21 Pav.)

Makaronų gaminimo prietaiso naudojimas

Pradėkite pasiruošimą

- 1 Įkiškite kištuką į maitinimo lizdą. Makaronų gaminimo aparatas vieną kartą supypsi ir vieną kartą sumirksi visi indikatoriai. (15 Pav.)

Pastaba. Prieš įjungdami į elektros tinklą įsitinkinkite, kad visos dalys yra gerai sumontuotos.

- 2 Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite **įjungimo / išjungimo** mygtuką. (16 Pav.)
- 3 Mygtuku **Programos pasirinkimas** pasirinkite makaronų tipą. (17 Pav.)

Patarimas.

- Jei ruošiate receptą su kiaušiniais ir vandeniu, įmuškite kiaušinį, įdėkite jį visą į vandens puodelį ir įpilkite reikiamą kiekį vandens.
- Vietoj vandens taip pat galite naudoti daržovių sultis (pvz., špinatų sultis, burokėlių sultis ir kt.).

Programa	Patarimas	Pasirenkamasis receptas
Paprastieji makaronai	<ul style="list-style-type: none"> • Makaronai, pagaminti tik iš miltų ir vandens 	<ul style="list-style-type: none"> • Kviečių makaronai • Kietagrūdžiai makaronai
Makaronai su kiaušiniais ar prieskoniais	<ul style="list-style-type: none"> • Makaronai, pagaminti iš miltų ir kiaušinių skysčio • Visų rūšių makaronai su skoniais 	<ul style="list-style-type: none"> • Kvietiniai makaronai • Kietagrūdžiai makaronai • Morkų makaronai • Pomidorų makaronai • Soba • Burokėlių makaronai

- 4 Nuimkite maišymo kameros dangtį. (3 Pav.)
- 5 Palaukite, kol ekrane bus parodyta „0:00“. (18 Pav.)
- 6 Supilkite miltus į kamerą. (19 Pav.)

Pastaba

- Prietaisas automatiškai sveria ir rodo miltų kiekį. Svorio rodmuo mirksės, kol bus pasiektas reikiamas svorio diapazonas. (20 Pav.)
- Nepilkite mažiau nei 200 g arba daugiau nei 600 g miltų į indą.
- Gaminant pagal kai kuriuos receptus (pvz., sausainius, makaronus be glitimo) reikia praleisti svėrimą. Tokiu atveju 5 sek. spauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, o prietaisas pradės maišyti ir iškart stumti.

- 7 Uždarykite kameros dangtį. (21 Pav.)

Pastaba

- Jei paspausite mygtuką neuždarę dangčio, bus parodytas kameros uždarymo ženklas. (22 Pav.)
- Pirmiausia į pritaisą įstatykite du kablius, tada ant pagrindinio įrenginio užspauskite dangtį.
- Prietaisas nepradės veikti, jei kameros dangtis nebus tinkamai uždarytas. Jei atidarysite kameros dangtį makaronų gamybos proceso metu, prietaisas nustos veikti. Uždėkite dangtį ir paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, kad būtų tęsiamas darbas.

- 8 Kai dangtis uždarytas, rodomas reikiamas skysčio kiekis. (23 Pav.)
- 9 Naudokite tiekiamą vandens puodelį skysčio kiekiui matuoti pagal indikaciją ekrane. (24 Pav.)

Pastaba

- Įsitikinkite, kad matuojate skysčio tūrį akių lygyje ant plokščio paviršiaus.
- Gamindami kiaušinių mišinį, kiaušinį įmuškite į vandens puodelį. Įpilkite vandens iki reikiamo kiekio, tada suplakite vandenį ir kiaušinį, kad juos sumaišytumėte.
- Jei pageidaujama, vietoj 1 kiaušinio galima įdėti 2 kiaušinius, tačiau įsitikinkite, kad neviršijamas bendras skysčio kiekis.
- Kad būtų tiksliau, naudoti virtuvines svarstykles skysčiui sverti.

Makaronų gamybos programos paleidimas

- 1 Norėdami pradėti maišyti, paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką. Maišymo laikas bus pradėtas skaičiuoti atgal. (25 Pav.)
- 2 Prasidėjus maišymui, lėtai pilkite skystį per visą dangčio angos ilgį. (26 Pav.)

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

- 3 Makaronų gaminimo aparatui baigus maišyti, jis vieną kartą supypsės ir po kelių sekundžių pradės stumti makaronus. Naudokite makaronų pjaustytuvą, kad makaronus supjaustytumėte norimu ilgiu. (27 Pav.)

Pastaba. Jei skysčio ir miltų santykis yra neteisingas, makaronų išstumti nepavyks. Daugiau receptų rasite skyriuje „Receptai“.

- 4 Pabaigus gaminti makaronus, jei pastebėsite kameroje šiek tiek likusios tešlos, galite pirmiausia paspausti mygtuką **Tik išstumimas**, tada paspausti **paleidimo / pauzės** mygtuką, kad būtų papildomai išstumta. (28 Pav.)

Pastaba:

- Papildomas išstūmimas trunka 3 min.
- Makaronų virimo laikas skiriasi priklausomai nuo asmeninių pageidavimų, makaronų formų ir porcijų skaičiaus.
- Makaronų gaminimo proceso metu ir baigus procesą prietaisas skleis informacinius garsus.

Svarbu!

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

Pastaba

- Norint gauti gerų rezultatų, būtina minkymo kameroje suminkyti purią tešlą. Jei tešla atrodo puri, receptas bus sėkmingas. Receptas bus nesėkmingas, jei tešla per drėgna (atrodo kaip visiems pažįstama tešlos konsistencija) arba per sausa (kai tešloje matoma daug miltų).
- Sezoniniai pokyčiai ir produktų iš skirtingų regionų naudojimas gali turėti įtakos miltų ir vandens santykiui. Santykį galite koreguoti pagal rekomenduojamą proporciją.
- Gaminant makaronus be glitimo ar makaronus iš ankštinių augalų, reikia mažiau nei rekomenduojama skysčių. Šiems receptams galite naudoti apie 10–20 ml mažiau skysčio. Skysčio kiekį pritaikykite pagal miltų rūšį.
- „Glitimas“ yra išsamoji medžiaga, kuri užtikrina, kad makaronai lengvai nesulūžtų. Miltuose be glitimo nėra išsamosios medžiagos, todėl j juos reikia dėti tirštiklio, kuris veikia kaip išsamoji medžiaga, pvz., kiaušinių arba ksantano dervos. Įvairių rūšių miltai be glitimo makaronams gaminti naudojami skirtingai. Kai kurie miltai netinka makaronams gaminti, pvz., kokosų miltai, kai kurios miltų rūšys tinka puikiai, pvz., kvinojos ir grikių.
- Gamindami makaronus su kiaušiniais ar daržovių makaronus įsitikinkite, tolygiai išplakėte kiaušinių mišinį ar daržovių sultis su vandeniu prieš pildami į kamerą per angą dangtyje. Įdėdami produktų įsitikinkite, kad produktai yra skysti.

Valymas

- 1 Atjunkite kištuką nuo maitinimo lizdo. (29 Pav.)
- 2 Nuimkite maišymo kameros dangtį. (3 Pav.)
- 3 Atleiskite priekinio valdymo skydelio rankenėles. (4 Pav.)

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

- 4 Išmontuokite iš eilės priekinį skydelį, formavimo diską, formavimo disko laikiklį, maišymo mentelę ir maišymo kamerą. (5 Pav.)
- 5 Naudokite sausą skudurėlį miltų likučiams nuo pagrindinio įrenginio nuvalyti. (30 Pav.)
- 6 Nuvalykite formavimo diską pridėdamu valymo įrankiu, kad pašalintumėte tešlos likučius. Po to galite jį nuplauti vandeniu. (31 Pav.)

Pastaba. Palikite diskus 2–4 val. išdžiūti, tada naudokite atitinkamą valymo įrankį, kad iš skylių pašalintumėte tešlą.




- 7 Nuplaukite visas nuimamas dalis ir sausai jas nuvalykite. (6 Pav.)
- 8 Naudokite sausą skudurėlį valdymo skydeliui ir makaronų gaminimo aparato išorei valyti. (32 Pav.)

Laikymas

- 1 Prietaisą išjunkite iš elektros tinklo ir palikite atvėsti. (29 Pav.)

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

- 2 Formavimo diskus galite laikyti stalčiuje. (33 Pav.)

Pastaba. Įdėkite storesnius formavimo diskus į lizdus su piktogramomis  ir , įdėkite plonesnius formavimo diskus į lizdus su piktograma . (34 Pav.)

Trikčių diagnostika ir šalinimas






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

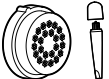




Problema	Priežastis	Sprendimas
Nešviečia indikatoriai.	Netinkamai prijungtas maitinimo kištukas.	Patikrinkite, ar tinkamai prijungtas maitinimo kištukas ir ar tinkamai veikia maitinimo lizdas.
Paspaudus įjungimo / išjungimo mygtuką prietaisas supypsi, bet neveikia.	Maišymo kamera, formavimo diskas arba priekinis skydelis yra neteisingai sumontuoti.	Įsitikinkite, kad laikotės naudotojo vadovo nurodymų, kad teisingai surinktumėte visas dalis.
Suveikia apsauginis jungiklis ir gaminimo metu prietaisas staiga sustoja arba staiga pasileidžia iš naujo.	Atsilaisvino priekinio skydelio rankenėlė.	Įsitikinkite, kad priekinis skydelis yra tvirtai sumontuotas.
	Per daug produktų makaronų gaminimo aparate.	Didžiausias kiekvienai partijai naudojamų miltų kiekis yra 600 g. Jei įdėjote daugiau nei 600 g, sumažinkite miltų kiekį prieš gamindami kitą partiją.
Gaminimo metu prietaisas nustoja veikti atidarius dangtį.	Dėl saugumo prietaisas visada nustoja veikti, kai gaminimo metu atidaromas dangtis.	Jei norite tęsti darbą, tinkamai uždarykite dangtį ir paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką.
Gaminimo metu prietaisas sustoja. Neskleidžiamas pavojaus signalo garsas ir nemirksi indikatoriai.	Makaronų gaminimo prietaisas perkaito dėl ilgo nuolatinio darbo.	Atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio ir leiskite makaronų gaminimo prietaisui atvėsti. Siekiant, kad prietaisas būtų eksploatuojamas ilgiau, nepertraukiamas darbas turėtų trukti trumpiau nei 45 min. Prietaisą galite paleisti iš naujo leidę jam 15 min. ramiai pastovėti.
Sveriant miltus, ekrane rodomas svoris visą laiką keičiasi.	Liečiate prietaisą arba maitinimo laidą.	Kai prietaisas sveria miltus, nelieskite prietaiso ar maitinimo laido.
Iš prietaiso išteka nedidelis kiekis vandens.	Vanduo įpilamas prieš paleidžiant programą.	Laikykitės instrukcijų vadovo ir pilkite vandenį iškart paleidę programą.

60 LIETUVIŠKAI

Problema	Priežastis	Sprendimas
Nepavyko pagaminti makaronų naudojant skysčio apskaičiavimo funkciją.	Ekране rodomas reikiamas skysčio kiekis kai kuriems receptams netaikomas (pvz., sausiniams, makaronams be glitimo).	Gaminant pagal šiuos receptus reikia praleisti skysčio skaičiavimo etapą. Tokiu atveju 5 sek. spauskite paleidimo /pauzės mygtuką, o prietaisas pradės maišyti ir iškart stumti.
Ekране rodo „E1“.	Nepritvirtintas formavimo diskas.	Pritvirtinkite disko laikiklį prie pagrindinio įrenginio, tinkamai pritvirtinkite formavimo diską ir tinkamai pritvirtinkite priekinį skydelį prie prietaiso.
	Netinkamai uždėtas arba netinkamai pritvirtintas dangtis.	Tinkamai pritvirtinkite dangtį.
Gaminimo metu prietaisas sustoja, ekrane rodoma „E2“, indikatoriai greitai mirksi ir skamba pavojaus signalas.	Maišymo mentelę gali užblokuoti kai kurie pašaliniai daiktai.	Atjunkite maitinimo šaltinį, išvalykite makaronų gaminimo aparatą ir dar kartą vadovaukitės naudotoju vadovu, kad iš naujo pradėtumėte gaminti makaronus.
	Tešla gali būti per sausa.	
	Pasirinkta netinkama programa.	
Kalibravimo metu ekrane rodoma E3.	Maišymo kameros dangtis vis dar uždarytas ant prietaiso.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Nuimkite maišymo kameros dangtį nuo prietaiso, kad pradėtumėte kalibravimą. 2 Išjunkite prietaisą makaronams gaminti ir atjunkite jį nuo elektros tinklo. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo ir paleiskite iš naujo.
Ekране rodo „E4“.	Sutriko prietaiso veikimas.	Išjunkite prietaisą makaronams gaminti ir atjunkite jį nuo elektros tinklo. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo ir paleiskite iš naujo.
Paleidus iš naujo, ekrane nuolat rodoma E3 arba E4.	Sutriko prietaiso veikimas.	Susisiekite su techninės priežiūros centru

Formas veidošanas disku pārskats

	Spageti 	Fetučini 	Penne 	Lazanja 	Biezi spageti 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

	Capellini 	Tagliatelle 	Pappardelle 	Gliemežvāks/ Conchiglie 	Paccheri 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Recepte

Tālāk redzamajā recepšu tabulā parādīta optimālā ūdens/miltu attiecība dažādu veidu miltiem.

Tips	Dau- dzums	Milti	Šķidrums	Saistviela	Nesatur lipekli	Vegā- niskis
Pasta	250 g	Lēcu milti	75 ml	1 ēdamk. ksan- tānsveķu	x	x
Pasta	250 g	Lēcu milti	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Zirņu milti	75 ml	1 ēdamk. ksan- tānsveķu	x	x
Pasta	250 g	Zirņu milti	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Aunazirņu milti	75 ml	1 ēdamk. ksan- tānsveķu	x	x
Pasta	250 g	Aunazirņu milti	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Griķi 150 g Rīsu milti 100 g	130 ml	1 ola	x	
Pasta	250 g	Kukurūza 50 g Rīsi 200 g	120 ml	1 ēdamk. ksan- tānsveķu	x	x
Pasta	250 g	Rīsu milti	120 ml	1 ēdamk. ksan- tānsveķu	x	x
Pasta	250 g	Kviešu milti	95 ml	/		x
Pasta	250 g	Kviešu milti	95 ml	1 ola		
Pasta	250 g	Plēkšņu kvieši milti	85–90 ml	/		x
Pasta	250 g	Pilngraudu milti	115 ml	/		x
Pasta	250 g	Semola	105 ml	/		x
Pasta	250 g	Semola	110 ml	1 ola		

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

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

Produkta pārskats (1. Att.)

①	Jaukšanas kameras vāks	⑩	Makaronu griezējs
②	Jaukšanas kameras vāka atveres drošības slēdzis	⑪	Priekšējā panela pogas
③	Strāvas padeves vads	⑫	Priekšpuse
④	Diska turētāja drošības slēdzis	⑬	Formas veidošanas disks
⑤	Galvenais bloks	⑭	Diska turētājs
⑥	Formas veidošanas disku nodalījums	⑮	Diska turētāja drošības slēdža svira
⑦	Ūdens krūze	⑯	Jaukšanas lāpstiņa
⑧	Tīrīšanas suka	⑰	Jaukšanas kamera
⑨	Capellini formas veidošanas diska tīrīšanas suka		

Vadības panela pārskats (2. Att.)

①	Ieslēgšanas/izslēgšanas poga	④	Poga Sākt/pauzēt
②	Programmas izvēles poga	⑤	Displejs
③	Poga Tikai ekstrūzija		

Šī ierīce ļauj jums pagatavot jūsu iecienītos makaronus tieši tādā veidā, kādā vēlaties.

- **Noklusējuma makaronu pagatavošanas funkcija**

Izvēlieties programmu ar **programmas izvēles** pogu un pēc tam nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**.

- **Atsevišķā ekstrūzijas funkcija**

Nospiediet pogu **Tikai ekstrūzija** un pēc tam pogu **Sākt/pauzēt**.

Šī norāde attiecas uz gadījumiem, kad jaukšanas kamerā ir atlikusi mīkla un vēlaties veikt papildu ekstrūziju.

- **Mērogošanas izlaišanas funkcija**

Nospiediet un 5 sekundes turiet nospiestu pogu **Sākt/pauzēt**.

Tiek lietots, kad ierīce pāriet kļūdas režīmā vai kad jums ir nepieciešams izlaist atkaļķošanas funkciju un uzreiz sākt jaukšanas procesu.

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.)
 - 5 Izvelciet formas veidošanas disku uzglabāšanas atvilktni un notīriet visus diskus un tīrīšanas rīkus. (7. Att.)

Salikšana

- 1 Iebīdiet jaukšanas kameru ierīcē. (8. Att.)
- 2 Pavērsiet jaukšanas lāpstiņu pret atveri galvenajā blokā. Līdz galam ievietojiet jaukšanas lāpstiņu galvenajā blokā. (9. Att.)
- 3 Piestipriniet diska turētāju pie ierīces. (10. Att.)
- 4 Piestipriniet formas veidošanas disku pie diska turētāja un pārliedcinieties, ka tas stingri turas pie diska turētāja. (11. Att.)

Piezīme: pārliedcinieties, ka formas veidošanas diska un disku turētāja iekšējais dobums ir pareizi salāgots. (12. Att.)

- 5 Pievienojiet priekšējo paneli galvenajam blokam. (13. Att.)

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

- 6 Nofiksējiet priekšējā paneļa vadības slēdžus. (14. Att.)

Piezīme.

- Ja priekšējais panelis vai formas veidošanas disks nav pareizi piestiprināti, drošības slēdzis nejaus ierīcei darboties.
- Pirms ierīces lietošanas pārliedcinieties, ka priekšējais panelis ir pilnībā nostiprināts.

- 7 Aizveriet jaukšanas kameras vāku. (21. Att.)

Makaronu pagatavošanas ierīces lietošana

Pagatavošanas sākšana

- 1 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā. Makaronu pagatavošanas ierīce atskaņo vienu skaņas signālu, un lampiņa vienreiz iedegas. (15. Att.)

Piezīme: pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārliedcinieties, ka visas daļas ir pienācīgi piestiprinātas.

- 2 Nospiediet **ieslēgšanas/izslēgšanas** pogu, lai ieslēgtu ierīci. (16. Att.)
- 3 Izvēlieties makaronu tipu ar **programmas izvēles** pogu. (17. Att.)

Padoms.

- Ja gatavojat recepti, kas satur olu un ūdeni, pārsitiet olu, ielejiet to visu ūdens krūzē un piepildiet krūzi ar ūdeni līdz nepieciešamam daudzumam.
- Ūdens vietā var izmantot arī dārzenu sulas (piemēram, spinātu sulu, biešu sulu utt.).

Programma	Padoms	Izvēles recepte
Parasti makaroni/ nūdeles	<ul style="list-style-type: none"> • Makaroni tikai ar miltiem un ūdeni 	<ul style="list-style-type: none"> • Kviešu nūdeles • Cieto kviešu nūdeles
Makaroni/nūdeles ar olu vai garšu	<ul style="list-style-type: none"> • Makaroni ar miltiem un olu šķidrumu • Visu garšu makaroni 	<ul style="list-style-type: none"> • Kviešu makaroni • Cieto kviešu makaroni • Burkānu makaroni/ nūdeles • Tomātu makaroni/nūdeles • Soba nūdeles • Biešu makaroni/nūdeles

- 4 Noņemiet jaukšanas kameras vāku. (3. Att.)
- 5 Pagaidiet, līdz ekrānā parādās 0:00. (18. Att.)
- 6 Kamerā ieberiet miltus. (19. Att.)

Piezīme.

- Ierīce automātiski nosver un parāda miltu svaru. Svara mērījums mirgos līdz brīdim, kad sasniegsiet pareizo diapazonu. (20. Att.)
- Nelieciet kamerā mazāk par 200 g vai vairāk par 600 g miltu.
- Dažas receptes (piemēram, cepumu, bezglutēna makaronu) pieprasa izlaist svēršanas daļu. Šādā gadījumā nospiediet un 5 sekundes turiet nospiestu pogu **Sākt/pauzēt**, un ierīce sāks jaukšanu un veiks ekstrudēšanu tieši.

- 7 Aizveriet kameras vāku. (21. Att.)

Piezīme.

- Ja nospiežat pogu, neaizverot vāku, parādīsies kameras aizvēršanas zīme. (22. Att.)
- Vispirms ievietojiet ierīcē divus āķus un pēc tam spiediet vāku pret galveno bloku.
- Ierīce nesāks darboties, ja kameras vāks nav pareizi aizvērts. Ja atverat kameras vāku makaronu gatavošanas procesā, ierīce pārtrauc darboties. Salieciet vāku un nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**, lai sāktu darbību vēlreiz.

- 8 Kad vāks ir aizvērts, ekrānā r redzams nepieciešamais šķidruma daudzums. (23. Att.)
- 9 Izmantojiet komplektā iekļauto ūdens krūzi, lai izmērītu šķidruma daudzumu atbilstoši displejā parādītajai indikācijai. (24. Att.)

Piezīme.

- Pārliedzinieties, ka šķidruma daudzums tiek mērīts acu līmenī, ierīcei atrodoties uz plakanas virsmas.
- Ja gatavojat olu maisījumu, pārsitiet olu ūdens krūzē. Pielejiet ūdeni, līdz norādītajam daudzumam, un pēc tam samaisiet ūdeni un olu.
- Ja nepieciešams vienas olas vietā var izmantot divas, taču pārliedzinieties, ka kopumā netiek pārsniegts maksimālais šķidruma daudzums.
- Lai uzlabotu precizitāti, šķidrumu mērīšanai izmantojiet virtuves svarus.

Makaronu pagatavošanas programmas atvēršana

- 1 Nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**, lai sāktu jaukšanu, un tiek palaista jaukšanas laika atskaite. (25. Att.)
- 2 Pēc tam, kad jaukšana ir sākta, lēnām ielejiet šķidrumu visā vākā esošās gropes garumā. (26. Att.)

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

- 3 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. (27. Att.)

Piezīme: ja šķidruma un miltu attiecība nav pareiza, ekstrūzija netiks veikta. Citas receptes skatiet nodaļā "Receptes".

- 4 Ja ievērojat mīklas atlikumus kamerā pēc tam, kad makaronu gatavošana ir pabeigta, varat nospriest pogu **Tikai ekstrūzija** un pēc tam nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**, lai veiktu papildu ekstrūziju. (28. Att.)

Piezīme.

- Papildu ekstrūzija ilgst trīs minūtes.
- Makaronu vārīšanas laiks ir atkarīgs no personīgajām vēlmēm, makaronu formas un porciju skaita.
- Pastas pagatavošanas procesa laikā un, kad process ir pabeigts, ierīce sniegs skaņas atgriezenisko saiti.

Svarīgi!

Nodaļā "Receptes" 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.
- Pagatavojot makaronus, kas nesatur lipekli, vai pākšaugu makaronus, ir nepieciešams mazāk šķidruma nekā ieteikts. Šīm receptēm jūs var izmantot par 10–20 ml mazāk šķidruma. Pielāgojiet šķidruma daudzumu atkarībā no miltu veida.
- "Glutēns" ir saistviela, kas nodrošina, ka makaroni viegli nelūzt. Bezglutēna milti nesatur šo saistvielu, tādēļ mīklai ir nepieciešams biezinātājs, kas darbotos kā "saistviela", piemēram, olas vai ksantānsveķi. Gatavojot makaronus, dažāda veida bezglutēna milti reaģē citādāk. Daži milti nav piemēroti makaronu gatavošanai, piemēram, kokosriekstu milti, savukārt citi, piemēram, kvinojas vai griķu milti, ir lieliski piemēroti.
- Gatavojot olu vai dārzeņu makaronus, pirms šķidruma maisījuma ieliešanas kamerā caur vāka atveri raugiet, lai olu maisījums vai dārzeņu sula būtu vienmērīgi sakulta kopā ar ūdeni. Ja pievienojat vēl citus produktus, raugiet, lai tie būtu šķidrā formā.

Tīrīšana

- 1 Atvienojiet vada spraudni no energotīkla kontaktligzdas. (29. Att.)
- 2 Noņemiet jaukšanas kameras vāku. (3. Att.)
- 3 Atbrīvojiet priekšējā paneļa vadības slēdžus. (4. Att.)

Piezīme: priekšējais panelis ir smags. Tā noņemšanas laikā rīkojieties 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. (30. Att.)
- 6 Notīriet formas veidošanas disku ar iepriekš norādīto tīrīšanas instrumentu, lai noņemtu mīklas pārpalikumus. Pēc tam varat to tīrīt ar ūdeni. (31. Att.)

Piezīme. Ļaujiet diskam nožūt 2 līdz 4 stundas, tad izmantojiet atbilstošo tīrīšanas rīku, lai izbakstītu mīklu no caurumiem.




- 7 Notīriet visas noņemamās daļas un noslaukiet tās sausas. (6. Att.)
- 8 Vadības paneļa un makaronu pagatavošanas ierīces ārpusi tīriet ar sausu drānu. (32. Att.)

Uzglabāšana

- 1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, un ļaujiet tai atdzist. (29. Att.)

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

- 2 Jūs varat glabāt formas veidošanas diskus uzglabāšanas atvilktnē. (33. Att.)

Piezīme. Biezākus formas veidošanas diskus ievietojiet rievās ar ikonām  un  bet plānākus formas veidošanas diskus ievietojiet rievās ar ikonu . (34. 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, 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.	Pārliecinieties, ka esat izpildījuši lietotāja rokasgrāmatā sniegtās norādes pareizai visu daļu montāžai.
Tiek aktivizēts drošības slēdzis, un ierīce tiek pēkšņi apturēta vai pēkšņi restartējas apstrādes laikā.	Priekšējā paneļa poga ir brīva. Makaronu pagatavošanas ierīcē ir pārāk daudz produktu.	Pārliecinieties, ka priekšējais panelis ir droši nostiprināts. Maksimālais katrai partijai izmantojamo miltu daudzums ir 600 grami. Ja pievienoti vairāk par 600 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 Sākt/pauzēt .
Apstrādes laikā ierīce pārtrauc darboties. Nav atskaņots neviens trauksmes signāls un neviena lampiņa nemirgo.	Makaronu pagatavošanas ierīce ir pārkaršusi 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.
Kad sverat miltus, ekrānā uzrādītais svars nepārtraukti mainās.	Jūs pieskaraties ierīcei vai barošanas vadam.	Kad ierīce sver miltus, nepieskarieties ierīcei vai barošanas vadam.
Neliels ūdens daudzums notek no ierīces.	Ūdens ir pievienots pirms programmas sākuma.	Izpildiet lietotāja rokasgrāmatā sniegtās norādes, lai pievienotu ūdeni uzreiz pēc programmas startēšanas.

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Makaronus neizdevās sekmīgi pagatavot, izmantojot šķidruma aprēķināšanas funkciju.	Displejā norādītais nepieciešamais šķidruma daudzums neattiecas uz atsevišķām receptēm (piemēram, cepumiem, bezglutēna makaroniem).	Šīs receptes pieprasa jums izlaist šķidruma aprēķināšanas daļu. Šādā gadījumā nospiediet pogu Sākt/pauzēt un turiet to 5 sekundes, un ierīce sāks jaukšanu un ekstrūziju tiešā veidā.
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 dažī 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.	
Kalibrēšanas laikā ekrānā tiek rādīts E3.	Jaukšanas kameras vāks uz ierīces joprojām ir aizvērts.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Noņemiet no ierīces jaukšanas kameras vāku, lai sāktu kalibrēšanu. 2 Izslēdziet makaronu pagatavošanas ierīci un atvienojiet to no strāvas avota. Pievienojiet ierīci strāvas avotam un restartējiet to.
Ekrānā parādās "E4".	Ierīcei rodas darbības traucējums.	Izslēdziet makaronu pagatavošanas ierīci un atvienojiet to no strāvas avota. Pievienojiet ierīci strāvas avotam un restartējiet to.
Pēc restartēšanas ekrānā tiek pastāvīgi rādīts E3 vai E4.	Ierīcei radies darbības traucējums.	Sazinieties ar servisa centru.

Преглед на дискот за обликување

	Диск за шпагети 	Фетучини 	Пене 	Лазања 	Дебели шпагети 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

	Капелини 	Таљатели 	Папардели 	Школки/ Конкилие 	Пакери 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Рецепт

На следната табела со рецепти е прикажан оптималниот сооднос на вода/брашно за различни типови брашно.

Тип	Количина	Брашно	Течност	Средство за сврзување	Без глутен	Веганско
Тестенини	250 g	Брашно од леќа	75 ml	1 супена лажица ксантан	x	x
Тестенини	250 g	Брашно од леќа	75 ml	/	x	x
Тестенини	250 g	Брашно од грашок	75 ml	1 супена лажица ксантан	x	x
Тестенини	250 g	Брашно од грашок	75 ml	/	x	x
Тестенини	250 g	Брашно од леблебија	75 ml	1 супена лажица ксантан	x	x
Тестенини	250 g	Брашно од леблебија	75 ml	/	x	x
Тестенини	250 g	Брашно од хелда 150 g Оризово брашно 100 g	130 ml	1 јајце	x	

70 МАКЕДОНСКИ

Тип	Количина	Брашно	Течност	Средство за сврзување	Без глутен	Веганско
Тестенини	250 g	Пченкарно 50 g Оризово 200 g	120 ml	1 супена лажица ксантан	x	x
Тестенини	250 g	Оризово брашно	120 ml	1 супена лажица ксантан	x	x
Тестенини	250 g	Пченично брашно	95 ml	/		x
Тестенини	250 g	Пченично брашно	95 ml	1 јајце		
Тестенини	250 g	Брашно од спелта	85-90 ml	/		x
Тестенини	250 g	Полнозрнесто брашно	115 ml	/		x
Тестенини	250 g	Семола	105 ml	/		x
Тестенини	250 g	Семола	110 ml	1 јајце		

Вовед

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!

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

Преглед на производот (Сл. 1)

① Капак на комората за мешање	⑩ Сечило за тестенини
② Отвор на безбедносниот прекинувач на капакот од комората за мешање	⑪ Завртки на предната табла
③ Кабел за напојување	⑫ Предна табла
④ Безбедносен прекинувач на држачот за диск	⑬ Диск за обликување
⑤ Главна единица	⑭ Држач за диск
⑥ Преграда за складирање на дискот за обликување	⑮ Рачка за безбедносниот прекинувач на држачот за диск
⑦ Чаша за вода	⑯ Лопатка за мешање
⑧ Четка за чистење	⑰ Комора за мешање
⑨ Алатка за чистење на дискот за обликување капелини	

Преглед на контролната табла (Сл. 2)

①	Копче за вклучување/исклучување	④	Копче за започнување/паузирање
②	Копче Program selection (Избор на програма)	⑤	Екран
③	Копче Extrusion only (Само обликување)		

Овој апарат ви овозможува да ги направите омилените тестенини на саканиот начин.

- **Зададена функција за правење тестенини**

Изберете програма со копчето **Program selection** (Избор на програма), па притиснете го копчето **Start/pause** (Започни/паузирај).

- **Функција само за обликување**

Притиснете го копчето **Extrusion only** (Само обликување), па копчето **Start/pause** (Започни/паузирај).

Се применува кога има преостанато тесто во комората за мешање и кога сакате дополнително обликување.

- **Прескокнување на функцијата за мерење**

Притиснете и задржете го копчето **Start/pause** (Започни/паузирај) во траење од 5 секунди.

Се применува кога уредот преминува во режим на грешка или кога треба да ја прескокнете функцијата за мерење и директно да го започнете процесот на мешање.

Расклопување и чистење пред првата употреба

1 Отворете го капакот на комората за мешање. (Сл. 3)

2 Олабавете ги завртките на предната табла. (Сл. 4)

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

3 Отстранете ги предната табла, дискот за обликување, држачот на дискот за обликување, лопатката за мешање и комората за мешање по ред. (Сл. 5)

4 Исчистете ги сите отстранливи делови и избришете ги со сува крпа. (Сл. 6)

5 Извлечете ја преградата за складирање дискови за обликување и исчистете ги сите дискови и алатки за чистење. (Сл. 7)

Склопување

1 Турнете ја комората за мешање во апаратот. (Сл. 8)

2 Насочете ја лопатката за мешање кон отворот во главната единица. Вметнете ја лопатката за мешање до крај во главната единица. (Сл. 9)

3 Прикачете го држачот за диск на апаратот. (Сл. 10)

4 Ставете го дискот за обликување на држачот за диск и проверете дали е цврсто фиксиран на држачот за диск. (Сл. 11)

Забелешка: внимавајте правилно да ја поставите внатрешната вдлабнатина на дискот за обликување и држачот за диск. (Сл. 12)

5 Прикачете ја предната табла. (Сл. 13)

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

6 Затегнете ги завртките на предната табла. (Сл. 14)

Забелешка:

- Ако предната табла или дискот за обликување не се правилно поставени, безбедносниот прекинувач ќе ја оневозможи работата на апаратот.
- Проверете дали предната табла е соодветно прицврстена пред да го користите апаратот.

7 Затворете го капакот на комората за мешање. (Сл. 21)

Употреба на апаратот за тестенини

Подготовка

1 Вметнете го приклучокот во штекер. Апаратот за тестенини се огласува со еден звучен сигнал и сите индикатори трепнуваат еднаш. (Сл. 15)

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

2 Притиснете го копчето за **вклучување/исклучување** за да го вклучите апаратот. (Сл. 16)

3 Изберете го видот на тестенини со копчето **Program selection** (Избор на програма). (Сл. 17)

Совет:

- Ако сакате да подготвите рецепт со јајце и вода, скршете го јајцето, ставете го цело во чашата за вода и наполнете вода колку што е потребно.
- Наместо вода, можете да користите и сок од зеленчук (на пр. сок од спанаќ, сок од цвекло итн.).

Програма	Совет	Изборен рецепт
Обични тестенини/ нудли	<ul style="list-style-type: none"> • Тестенини само со брашно и вода 	<ul style="list-style-type: none"> • Пченични нудли • Нудли од дурум пченица
Тестенини/нудли со јајца или зачинети	<ul style="list-style-type: none"> • Тестенини со брашно и јајца • Сите видови на зачинети тестенини 	<ul style="list-style-type: none"> • Пченични тестенини • Тестенини од дурум пченица • Тестенини/нудли со моркови • Тестенини/нудли со домати • Соба • Тестенини/нудли со цвекло

4 Отворете го капакот на комората за мешање. (Сл. 3)

5 Почекајте да се прикаже 0:00 на екранот. (Сл. 18)

6 Ставете го брашното во комората. (Сл. 19)

Забелешка

- Апаратот автоматски ја мери и ја прикажува количината на брашно. Мерката за тежина ќе трепка сè додека не го достигнете соодветниот опсег. (Сл. 20)
- Не ставајте помалку од 200 г или повеќе од 600 г брашно во комората.
- За некои рецепти (на пример за колачи, тестенини без глутен) потребно е да го прескокнете делот за мерење. Во тој случај, притиснете го копчето **Start/pause** (Започни/паузирај) во траење од 5 секунди и апаратот директно ќе започне да меша и обликува.

7 Затворете го капакот на комората. (Сл. 21)

Забелешка

- Ако притиснете копче без да го затворите капакот, ќе се прикаже знакот за затворање на комората. (Сл. 22)
- Прво вметнете ги двете куки во апаратот, а потоа турнете го капакот кон главната единица.
- Апаратот нема да почне да работи ако капакот на комората не е правилно затворен. Ако го отворите капакот на комората при процесот на правење на тестенините, апаратот ќе престане да работи. Поставете го капакот и притиснете го копчето **Start/pause** (Започни/паузирај) за повторно да ја започнете операцијата.

8 Кога капакот е затворен се прикажува потребната количина на течност. (Сл. 23)

9 Користете ја испорачаната чаша за вода за да ја измерите количината на течност според индикаторот на екранот. (Сл. 24)

Забелешка

- Не заборавајте да ја измерите количината на течност на нивото на вашите очи на рамна површина.
- Кога ја правите смесата од јајце, скршете го јајцето во чашата за вода. Додајте ја потребната количина на вода, па изматете ги водата и јајцето за да се соединат.
- Ако сакате, можете да користите 2 јајца наместо 1, но уверете се дека вкупната количина на препорачана течност не е надмината.
- За поголема прецизност, користете кујнска вага за да ја измерите течноста.

Започнување на програмата за правење тестенини

1 Притиснете го копчето **Start/pause** (Започни/паузирај) за да започнете со мешање и времето на мешање започнува да одбројува. (Сл. 25)

2 Откако ќе започне мешањето, полека сипувајте ја течноста по целата должина на отворот во капакот. (Сл. 26)

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

3 Кога апаратот за тестенини ќе заврши со мешање, ќе се огласи со еден звучен сигнал и ќе започне да обликува тестенини по неколку секунди. Употребете го сечилото за да ги исечете тестенините на потребната должина. (Сл. 27)

Забелешка: ако соодносот на течноста и брашното не е точен, обликувањето нема да успее. Повеќе рецепти побарајте во поглавјето „Рецепт“.

4 Ако забележите преостанато тесто во комората откако ќе заврши правењето на тестенини, можете прво да притиснете на копчето **Extrusion only** (Само обликување), а потоа да притиснете на копчето **Start/pause** (Започни/паузирај) за дополнително обликување. (Сл. 28)

Забелешка:

- Дополнителното обликување трае три минути.
- Времето за готвење на тестенините се разликува во зависност од личните желби, облиците на тестенините и бројот на порции.
- За време на процесот на правење тестенини и кога процесот ќе заврши, апаратот ќе се огласи со звучен сигнал.

Важно!

Рецептите за тестенини наведени во поглавјето „Рецепт“ се успешно тестирани. Ако експериментирате или користите други рецепти за тестенини, соодностите на брашно и вода/јајца ќе треба да се приспособат. Апаратот за тестенини нема да работи правилно ако не го приспособите новиот рецепт на соодветен начин.

Забелешка

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

Чистење

- 1 Исклучете го приклучокот од сидниот штекер. (Сл. 29)
- 2 Отворете го капакот на комората за мешање. (Сл. 3)
- 3 Олабавете ги завртките на предната табла. (Сл. 4)

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

- 4 Отстранете ги предната табла, дискот за обликување, држачот на дискот за обликување, лопатката за мешање и комората за мешање по ред. (Сл. 5)
- 5 Користете сува крпа за чистење на остатоците од брашно на главната единица. (Сл. 30)
- 6 Исчистете го дискот за обликување со испорачаната алатка за чистење за да ги отстраните остатоците од тесто. Потоа можете да го измиете со вода. (Сл. 31)

Забелешка: оставете ги дисковите да се исушат на воздух од 2 до 4 часа, а потоа употребете ја соодветната алатка за чистење за да го отстраните тестото од отворите.




- 7 Исчистете ги сите отстранливи делови и избришете ги со сува крпа. (Сл. 6)
- 8 Избришете ги контролната табла и надворешниот дел на апаратот за тестенини со сува крпа. (Сл. 32)

Складирање

- 1 Исклучете го апаратот од штекер и оставете го да се олади. (Сл. 29)

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

- 2 Дисковите за обликување може да ги складирате во преградата за складирање. (Сл. 33)

Забелешка: ставете ги подебелите дискови за обликување во отворите со икони  и  и ставете ги потенките дискови за обликување во отворите со икона . (Сл. 34)






Отстранување на проблеми






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

Проблем	Причина	Решение
Индикаторите не се вклучуваат.	Приклучокот за напојување не е правилно вметнат.	Проверете дали приклучокот за напојување е правилно вметнат и дали штекерот функционира правилно.
По притиснување на копчето за вклучување/исклучување , апаратот испушта звучен сигнал, но не работи.	Комората за мешање, дискот за обликување или предната табла е неправилно поставена.	Следете го упатството за користење за да ги склопите сите делови правилно.
Се активира безбедносниот прекинувач и апаратот одеднаш запира или се рестартира за време на обработката.	Завртката на предната табла е лабава.	Проверете дали предната табла е добро прицврстена.
	Прекумерна количина состојки во апаратот за тестенини.	Максималната количина брашно што може да се користи за секоја група состојки е 600 g. Ако има повеќе од 600 g, намалете ја количината на брашно пред следната група состојки.
За време на обработката, апаратот престанува да работи кога ќе го отворите капакот.	Од безбедносни причини, апаратот секогаш престанува да работи кога ќе се отвори капакот за време на обработката.	Ако треба да ја продолжите претходната операција, затворете го капакот правилно и притиснете го копчето Start/pause (Започни/паузирај).
Апаратот запира за време на обработката. Нема звучен аларм или трепкање.	Апаратот за тестенини се прегреал поради долго и континуирано време на работа.	Исклучете го апаратот за тестенини од изворот на напојување и оставете го да се олади. За подобро да го заштитите работниот век на апаратот, континуираното работно време треба да биде пократко од 45 минути. Можете повторно да го користите апаратот по 15 минути пауза.
Кога се мери брашното, тежината што се прикажува на екранот постојано се менува.	Го допирате апаратот или кабелот за напојување.	Немојте да го допирате апаратот или кабелот за напојување кога апаратот го мери брашното.

Проблем	Причина	Решение
Мала количина вода истекува од апаратот.	Се додава вода пред да започне програмата.	Следете ги инструкциите во упатството за користење за да додадете вода веднаш по започнувањето на програмата.
Не може успешно да се направат тестенини со функцијата за пресметување течност.	Потребната количина течност означена на екранот не важи за некои рецепти (на пример колачи и тестенини без глутен).	За овие рецепти потребно е да го прескокнете делот за пресметка на течност. Во тој случај, притиснете го копчето Start/pause (Започни/паузирај) во траење од 5 секунди и апаратот директно ќе започне да меша и обликува.
На екранот се прикажува E1.	Дискот за обликување не е прикачен.	Прикачете го држачот за диск на главната единица, правилно прикачете го дискот за обликување и добро прицврстете ја предната табла на уредот.
	Капакот не е на соодветното место или не е правилно затворен.	Затворете го капакот правилно.
Апаратот запира за време на обработката, на екранот се прикажува E2, индикаторите брзо трепкаат и се огласува алармот.	Лопатката за мешање може да е блокирана од надворешни предмети.	Исклучете го апаратот за тестенини од изворот на енергија, исчистете го и следете го упатството за користење за повторно да ја започнете постапката за правење тестенини.
	Тестото може да е премногу суво.	
	Избрана е погрешна програма.	
За време на калибрацијата, на екранот се прикажува E3.	Капакот на комората за мешање е сè уште затворен на апаратот.	<ol style="list-style-type: none"> Отстранете го капакот на комората за мешање од апаратот за да започнете со калибрација. Исклучете го апаратот за тестенини и извлекете го приклучокот од штекер. Приклучете го и рестартирајте го апаратот.
На екранот се прикажува E4.	Апаратот е неисправен.	Исклучете го апаратот за тестенини и извлекете го приклучокот од штекер. Приклучете го и рестартирајте го апаратот.
По рестартирањето, на екранот постојано се прикажува E3 или E4.	Апаратот е неисправен.	Контактирајте со сервисниот центар

Opis tarczy formującej

	Spaghetti 	Fettuccine 	Penne 	Lasagne 	Grube spaghetti 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

	Capellini 	Tagliatelle 	Pappardelle 	Musze/Conchiglioni 	Paccheri 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Przepis

Poniższa tabela z przepisami przedstawia optymalny stosunek wody do mąki dla różnych typów mąki.

Typ	Ilość	Mąka	Płyn	Środek wiążący	Bezglutenowy	Wegańskie
Makaron	250 g	Mąka z soczewicy	75 ml	1 łyżka gumy ksantanowej	x	x
Makaron	250 g	Mąka z soczewicy	75 ml	/	x	x
Makaron	250 g	Mąka grochowa	75 ml	1 łyżka gumy ksantanowej	x	x
Makaron	250 g	Mąka grochowa	75 ml	/	x	x
Makaron	250 g	Mąka z ciecierzycy	75 ml	1 łyżka gumy ksantanowej	x	x
Makaron	250 g	Mąka z ciecierzycy	75 ml	/	x	x
Makaron	250 g	Mąka gryczana 150 g Mąka ryżowa 100 g	130 ml	1 jajko	x	
Makaron	250 g	Kukurydza 50 g Ryż 200 g	120 ml	1 łyżka gumy ksantanowej	x	x
Makaron	250 g	Mąka ryżowa	120 ml	1 łyżka gumy ksantanowej	x	x

Typ	Ilość	Mąka	Płyn	Środek wiążący	Bezglutenowy	Wegańskie
Makaron	250 g	Mąka pszenna	95 ml	/		x
Makaron	250 g	Mąka pszenna	95 ml	1 jajko		
Makaron	250 g	Mąka orkiszowa	85–90 ml	/		x
Makaron	250 g	Mąka pełnoziarnista	115 ml	/		x
Makaron	250 g	Semolina	105 ml	/		x
Makaron	250 g	Semolina	110 ml	1 jajko		

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.

Opis produktu (Rys. 1)

① Pokrywa komory mieszającej	⑩ Krajalnica do makaronu
② Otwór przełącznika bezpieczeństwa w pokrywie komory mieszającej	⑪ Pokrętła panelu przedniego
③ Przewód zasilający	⑫ Panel przedni
④ Przełącznik bezpieczeństwa uchwytu tarczy	⑬ Tarcza formująca
⑤ Jednostka centralna	⑭ Uchwyt tarczy
⑥ Przechowywanie tarczy formującej	⑮ Dźwignia przełącznika bezpieczeństwa uchwytu tarczy
⑦ Miarka na wodę	⑯ Łopatką mieszającą
⑧ Szczoteczka do czyszczenia	⑰ Komora mieszająca
⑨ Szczoteczka do czyszczenia tarczy formującej capellini	

Przegląd panelu sterowania (Rys. 2)

① Włącznik/wyłącznik	④ Przycisk uruchomienia/wstrzymania
② Przycisk wyboru programu	⑤ Wyświetlacz
③ Przycisk Tylko wyciskanie	

To urządzenie pozwoli Ci przygotować dowolny makaron tak, jak chcesz.

- **Domyślna funkcja wyrobienia makaronu**

Wybierz program za pomocą przycisku **wyboru programu** i naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**.

- **Funkcja Tylko wyciskanie**

Naciśnij przycisk **Tylko wyciskanie**, a następnie przycisk **uruchomienia/wstrzymania**.
Ma zastosowanie, gdy w komorze mieszającej pozostały resztki ciasta i chcesz uzyskać odrobinę więcej makaronu.

- **Pomiń funkcję ważenia**

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **uruchomienia/wstrzymania** przez 5 sekund.
Ma zastosowanie, gdy urządzenie przechodzi w tryb błędu lub gdy chcesz pominąć funkcję ważenia i przejść bezpośrednio do procesu mieszania.

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, miesządko i komorę mieszającą. (Rys. 5)

4 Wyczyść wszystkie zdejmowane elementy, a następnie wytrzyj je do sucha. (Rys. 6)

5 Wyciągnij szufladę na tarczy formujące, a następnie oczyść wszystkie tarcze i narzędzia do czyszczenia. (Rys. 7)

Montaż

1 Włóż komorę mieszającą w urządzenie. (Rys. 8)

2 Wstaw łopatkę w otwór jednostki centralnej. Włóż łopatkę jednostki centralnej i dociśnij ją do końca. (Rys. 9)

3 Załóż uchwyt na tarczę. (Rys. 10)

4 Umieść tarczę formującą w uchwycie i upewnij się, że jest solidnie zamocowana. (Rys. 11)

Uwaga: pamiętaj o właściwym dopasowaniu wgłębienia tarczy formującej i jej uchwytu. (Rys. 12)

5 Zamontuj panel przedni na jednostce centralnej. (Rys. 13)

Uwaga: panel przedni jest ciężki. Zachowaj dodatkowe środki ostrożności podczas montażu.

6 Dokręć pokrętła panelu przedniego. (Rys. 14)

Uwaga:

- Jeżeli panel przedni lub tarcza nie zostały złożone prawidłowo, przełącznik bezpieczeństwa uniemożliwi włączenie urządzenia.
- Zanim zaczniesz korzystać z urządzenia, sprawdź, czy panel przedni jest właściwie zamontowany.

7 Zamknij pokrywę komory mieszającej. (Rys. 21)

Obsługa makaroniarki

Rozpocznij przygotowania

- 1 Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Wszystkie wskaźniki na moment się zaświecą, a makaroniarka wyemituje sygnał dźwiękowy. (Rys. 15)

Uwaga: przed podłączeniem do gniazdka należy upewnić się, że wszystkie części są prawidłowo zmontowane.

- 2 Naciśnij **włacznik**, aby włączyć urządzenie. (Rys. 16)

- 3 Wybierz rodzaj makaronu za pomocą przycisku **wyboru programu**. (Rys. 17)

Wskazówka:

- Jeśli przygotowujesz przepis z jajkiem i wodą, rozbij jajko i włóż je w całości do miarki na wodę, a następnie napełnij wodą do potrzebnej ilości.
- Zamiast wody możesz również użyć soków warzywnych (np. soku ze szpinaku, soku z buraka itp.).

Programowanie	Wskazówka	Przepis opcjonalny
Zwykły makaron/kluski	<ul style="list-style-type: none"> • Makaron tylko z mąki i wody 	<ul style="list-style-type: none"> • Kluski pszenne • Kluski z pszenicy durum
Makaron/kluski z jaj lub smakowe	<ul style="list-style-type: none"> • Makaron z mąki i płynnej masy jajkowej • Wszystkie rodzaje makaronów smakowych 	<ul style="list-style-type: none"> • Makaron pszenny • Makaron z pszenicy durum • Makaron/kluski marchewkowe • Makaron/kluski pomidorowe • Makaron soba • Makaron/kluski buraczane

- 4 Zdejmij pokrywę komory mieszającej. (Rys. 3)

- 5 Poczekaaj, aż na ekranie pojawi się 0:00. (Rys. 18)

- 6 Wsyp mąkę do komory. (Rys. 19)

Uwaga

- Urządzenie automatycznie waży i wyświetla ilość mąki. Pomiar wagi będzie migał, dopóki ta nie znajdzie się we właściwym zakresie. (Rys. 20)
- Nie umieszczaj mniej niż 200 g ani więcej niż 600 g mąki w komorze.
- Niektóre przepisy (np. na ciasteczka, makaron bezglutenowy) wymagają pominięcia ważenia. W tym przypadku należy nacisnąć przycisk **uruchomienia/wstrzymania** i przytrzymać przez 5 sekund, a urządzenie rozpocznie bezpośrednio mieszanie i wyciskanie.

- 7 Zamknij pokrywę komory. (Rys. 21)

Uwaga

- Jeśli naciśniesz przycisk bez zamykania pokrywy, pojawi się znak zamknięcia komory. (Rys. 22)
- Najpierw włóż dwa zaczepy w urządzenie, a następnie dociśnij pokrywę do jednostki centralnej.
- Jeśli wieko zostanie zamontowane nieprawidłowo, urządzenie nie rozpocznie pracy. Jeśli otworzysz pokrywę komory podczas procesu wyrabiania makaronu, urządzenie natychmiast się wyłączy. Zmontuj pokrywę i naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**, aby ponownie rozpocząć operację.

- 8 Gdy pokrywa jest zamknięta, wyświetlana jest wymagana ilość płynu. (Rys. 23)
- 9 Za pomocą dołączonego do zestawu pojemnika na wodę zmierz ilość płynu zgodnie ze wskazaniem na wyświetlaczu. (Rys. 24)

Uwaga

- Upewnij się, że mierzysz objętość płynu na poziomie oczu na płaskiej powierzchni.
- Podczas przygotowywania masy jajecznej, rozbij jajko do kubka na wodę. Dodaj wymaganą ilość wody, a następnie wymieszaj jajko z wodą w celu ich połączenia.
- Jeśli wolisz, możesz użyć 2 jaj zamiast 1, ale upewnij się, że całkowita ilość sugerowanego płynu nie zostanie przekroczona.
- Aby uzyskać większą dokładność, należy użyć wagi kuchennej do pomiaru płynu.

Uruchamianie programu przygotowania makaronu

- 1 Naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć mieszanie, a licznik czasu pracy rozpocznie odliczanie. (Rys. 25)
- 2 Po rozpoczęciu mieszania powoli wlewaj płyn na całej długości szczeliny w pokrywie. (Rys. 26)

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

- 3 Po zakończeniu mieszania makaroniarka wyda jeden sygnał dźwiękowy, a po kilku sekundach rozpocznie wyciskanie makaronu. Użyj kralownicy do makaronu, aby przyciąć go na odpowiednią długość. (Rys. 27)

Uwaga: jeżeli proporcje mąki i wody nie będą prawidłowe, wyciskanie makaronu nie powiedzie się. Więcej przepisów można znaleźć w rozdziale „Przepisy”.

- 4 Jeżeli po zakończeniu pracy na dnie komory zauważysz resztki ciasta, możesz uzyskać odrobinę więcej makaronu, naciskając najpierw przycisk **Tylko wyciskanie**, a następnie przycisk **uruchomienia/wstrzymania**. (Rys. 28)

Uwaga:

- dodatkowe wyciskanie trwa trzy minuty.
- Czas przyrządzania makaronu zależy od jego kształtu i liczby porcji oraz własnych upodobań.
- Podczas procesu przygotowywania makaronu i po jego zakończeniu urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy.

Ważne!

Przepisy na makaron zawarte w rozdziale „Przepisy” 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 bezglutenowego lub makaronu z roślin strączkowych wymagana jest mniejsza ilość płynu niż jest to zalecane. Do tych

przepisów można użyć mniej płynu o około 10–20 ml. Ilość płynu należy dostosować do 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.

Czyszczenie

- 1 Wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. (Rys. 29)
- 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. 30)
- 6 Za pomocą dołączonego narzędzia wyczyść tarczę formującą z resztek ciasta. Teraz możesz umyć ją wodą. (Rys. 31)

Uwaga: pozostaw tarcze do wyschnięcia na 2–4 godziny, a następnie za pomocą odpowiedniego narzędzia do czyszczenia wydłub 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. 32)

Przechowywanie

- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. (Rys. 29)

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

- 2 Tarcze formujące można przechowywać w szufladzie. (Rys. 33)

Uwaga: grubsze tarcze formujące należy umieścić w szczelinach z ikonami  i , a cieńsze tarcze formujące należy umieścić w szczelinach z ikoną . (Rys. 34)






Rozwiązywanie problemów






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

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
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 uruchomienia/ wstrzymania 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.	Pokrętło 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 600 g. Jeżeli dodasz więcej niż 600 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 uruchomienia/ wstrzymania .
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.
Podczas ważenia mąki waga pokazywana na ekranie stale się zmienia.	Dotykasz urządzenia lub przewodu zasilającego.	Podczas ważenia mąki nie dotykaj urządzenia ani przewodu zasilającego.
Z urządzenia wycieka niewielka ilość wody.	Dodano wodę przed rozpoczęciem programu.	Postępuj zgodnie z instrukcją, aby dodać wodę zaraz po rozpoczęciu programu.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Nie można skutecznie przygotować makaronu za pomocą funkcji obliczania ilości płynów.	Wymagana ilość płynu podana na ekranie nie dotyczy niektórych przepisów (np. ciasteczek, makaronu bezglutenowego).	Przepisy te wymagają pominięcia obliczenia ilości płynu. W takim przypadku należy nacisnąć przycisk uruchomienia/wstrzymania na 5 sekund, a urządzenie rozpocznie bezpośrednio mieszanie i wyciskanie.
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.	Odlącz zasilanie, wyczyść urządzenie i postępuj zgodnie z instrukcją obsługi, aby ponownie rozpocząć wyrabianie makaronu.
	Być może ciasto jest zbyt suche.	
	Wybrano niewłaściwy program.	
Podczas kalibracji na ekranie wyświetli się komunikat E3.	Pokrywka komory mieszającej urządzenia jest nadal zamknięta.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Zdejmij pokrywkę komory mieszającej z urządzenia, aby rozpocząć kalibrację. 2 Wyłącz makaroniarkę i odłącz ją od zasilania. Podłącz i ponownie uruchom urządzenie.
Na ekranie wyświetla się komunikat E4.	Urządzenie uległo awarii.	Wyłącz makaroniarkę i odłącz ją od zasilania. Podłącz i ponownie uruchom urządzenie.
Po ponownym uruchomieniu na ekranie są stale wyświetlane komunikaty E3 lub E4.	Urządzenie uległo awarii.	Skontaktuj się z centrum serwisowym

Prezentarea discului de modelare

	Spaghete 	Fettuccine 	Penne 	Lasagna 	Spaghete groase 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

	Paste capellini 	Tagliatelle 	Pappardelle 	Scoici/ Conchiglie 	Paccheri 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Rețetă

Următorul tabel de rețete prezintă raportul optim de apă/făină pentru diferite tipuri de făină.

Tip	Cantitate	Făină	Lichid	Agent de legătură	Fără gluten	Vegan
Paste	250 g	Făină de linte	75 ml	1 lingură de Xantan	x	x
Paste	250 g	Făină de linte	75 ml	/	x	x
Paste	250 g	Făină de mazăre	75 ml	1 lingură de Xantan	x	x
Paste	250 g	Făină de mazăre	75 ml	/	x	x
Paste	250 g	Făină de năut	75 ml	1 lingură de Xantan	x	x
Paste	250 g	Făină de năut	75 ml	/	x	x
Paste	250 g	Hrișcă 150 g Făină de orez 100 g	130 ml	1 ou	x	
Paste	250 g	Porumb 50 g Orez 200 g	120 ml	1 lingură de Xantan	x	x
Paste	250 g	Făină de orez	120 ml	1 lingură de Xantan	x	x

Tip	Cantitate	Făină	Lichid	Agent de legătură	Fără gluten	Vegan
Paste	250 g	Făină de grâu	95 ml	/		x
Paste	250 g	Făină de grâu	95 ml	1 ou		
Paste	250 g	Făină de alac	85-90 ml	/		x
Paste	250 g	Făină integrală	115 ml	/		x
Paste	250 g	Semola	105 ml	/		x
Paste	250 g	Semola	110 ml	1 ou		

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.

Prezentare generală a produsului (Fig. 1)

①	Capacul vasului de amestec	⑩	Instrument de tăiat paste
②	Orificiul comutatorului de siguranță al capacului vasului de amestec	⑪	Butoanele panoului frontal
③	Cablu de alimentare	⑫	Panou frontal
④	Comutator de siguranță pentru suportul de disc	⑬	Disc de modelare
⑤	Unitatea principală	⑭	Suport pentru discuri
⑥	Depozitarea discului de modelare	⑮	Maneta comutatorului de siguranță pentru suportul de disc
⑦	Pahar gradat pentru apă	⑯	Paletă de amestecare
⑧	Perie de curățare	⑰	Vas de amestec
⑨	Perie de curățat discul de modelare pentru paste capellini		

Prezentarea panoului de control (Fig. 2)

①	Butonul de pornire/oprire	④	Butonul Start/pauză
②	Butonul de selectare a programului	⑤	Afișaj
③	Butonul Numai extrudare		

Acest aparat îți permite să prepari pastele de care ai nevoie așa cum îți dorești.

- **Funcție implicită de preparare a pastelor**

Alege un program cu butonul de **selectare a programului**, apoi apasă butonul **Start/pauză**.

- **Funcția Numai extrudare**

Apasă butonul **Numai extrudare**, apoi butonul **Start/pauză**.

Se aplică atunci când există resturi de aluat în vasul de amestec și vrei extrudare suplimentară.

- **Funcția de omitere a cântăririi**

Ține apăsat butonul **Start/pauză** timp de 5 secunde.

Se aplică atunci când aparatul trece în modul de eroare sau când ai nevoie să sari peste funcția de cântărire și să începi direct cu procesul de amestecare.

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)

5 Scoate sertarul de depozitare a discului de modelare și curăță toate discurile și instrumentele de curățare. (Fig. 7)

Asamblarea

1 Împinge vasul de amestec în aparat. (Fig. 8)

2 Orientează paleta de amestecare către orificiul din unitatea principală. Introdu complet paleta de amestecare în unitatea principală. (Fig. 9)

3 Atașează suportul pentru disc la aparat. (Fig. 10)

4 Pune discul de modelare pe suportul pentru disc și asigură-te că este bine fixat pe suportul pentru disc. (Fig. 11)

Notă: asigură-te că spațiul interior al discului de modelare și al suportului de disc este montat corect. (Fig. 12)

5 Atașează panoul frontal la unitatea principală. (Fig. 13)

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

6 Strânge butoanele de control de pe panoul frontal. (Fig. 14)

Notă:

- Dacă panoul frontal sau discul de modelare nu este asamblat corect, comutatorul de siguranță va împiedica funcționarea aparatului.

- Asigură-te că panoul frontal este complet fixat înainte de a utiliza aparatul.

7 Închide capacul vasului de amestec. (Fig. 21)

Utilizarea mașinii de făcut paste

Începe pregătirea

- 1 Introdu ștecherul în priză. Mașina de făcut paste va emite un semnal sonor și toate indicatoarele vor clipi o dată. (Fig. 15)

Notă: asigură-te că toate componentele au fost bine asamblate înainte de conectarea la priză.

- 2 Apasă butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul. (Fig. 16)
- 3 Selectează tipul de paste cu butonul de **selectare a programului**. (Fig. 17)

Sugestie:

- Dacă prepari o rețetă cu ou și apă, sparge oul, pune-l întreg în paharul pentru apă și umple paharul cu cantitatea necesară de apă.
- În loc de apă, poți folosi și sucuri de legume (de ex., suc de spanac, suc de sfeclă etc.).

Program	Sfat	Rețetă opțională
Paste simple/tăiței simpli	<ul style="list-style-type: none"> • Paste numai din făină și apă 	<ul style="list-style-type: none"> • Tăiței din făină de grâu • Tăiței din făină de grâu arnăut
Paste/tăiței din ou sau cu arome	<ul style="list-style-type: none"> • Paste din făină și ou pasteurizat • Toate tipurile de paste cu arome 	<ul style="list-style-type: none"> • Paste din făină de grâu • Paste din făină de grâu arnăut • Paste/tăiței cu aromă de morcovi • Paste/tăiței cu aromă de roșii • Paste tip soba • Paste/tăiței cu aromă de sfeclă

- 4 Îndepărtează capacul vasului de amestec. (Fig. 3)
- 5 Așteaptă până când pe ecran se afișează 0:00. (Fig. 18)
- 6 Aduagă făina în vasul de amestec. (Fig. 19)

Notă

- Aparatul cântărește automat și afișează cantitatea de făină. Cantitatea cântărită va clipi până când ajungi la intervalul corect. (Fig. 20)
- Nu pune mai puțin de 200 g sau mai mult de 600 g de făină în vas.
- Unele rețete (de exemplu, pentru fursecuri, paste fără gluten) necesită omiterea etapei de cântărire. În acest caz, ține apăsat butonul **Start/pauză** timp de 5 secunde, iar aparatul va începe direct etapa de amestecare și de extrudare.

- 7 Închide capacul vasului. (Fig. 21)

Notă

- Dacă apeși un buton fără să închizi capacul, va apărea simbolul de închidere a vasului. (Fig. 22)
- Introdu mai întâi cele două cârlige în aparat, apoi împinge capacul pe unitatea principală.
- Aparatul nu va începe să funcționeze în cazul în care capacul vasului nu este închis corect. În timpul procesului de preparare a pastelor, dacă deschizi capacul vasului, aparatul se va opri automat. Fixează capacul și apasă butonul **Start/pauză** pentru a începe din nou operațiunea.

- 8 Când capacul este închis, se afișează cantitatea necesară de lichid. (Fig. 23)
- 9 Utilizează paharul pentru apă inclus pentru a măsura cantitatea de lichid conform indicațiilor de pe afișaj. (Fig. 24)

Notă

- Asigură-te că măsoară volumul de lichid la nivelul ochilor pe o suprafață plană.
- Când pregătești amestecul cu ou, sparge oul în paharul pentru apă. Adaugă apă până la cantitatea necesară, apoi amestecă bine apa și oul pentru a le omogeniza.
- Dacă preferi astfel, poți utiliza două ouă în loc de unul, dar asigură-te că nu depășești cantitatea totală de lichid sugerată.
- Pentru mai multă precizie, utilizează un cântar de bucătărie pentru a măsura lichidul.

Pornirea programului de preparare a pastelor

- 1 Apasă butonul **Start/pauză** pentru a începe amestecarea, moment la care va începe și numărătoarea inversă a timpului de amestecare. (Fig. 25)
- 2 După ce începe amestecarea, toarnă lent lichidul pe întreaga lungime a fantei din capac. (Fig. 26)

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

- 3 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. 27)

Notă: dacă raportul dintre lichid și făină nu este corect, extrudarea nu va avea rezultatele așteptate. Consultă capitolul „Rețete” pentru mai multe rețete.

- 4 După finalizarea preparării pastelor, dacă observi resturi de aluat în interiorul vasului, poți apăsa mai întâi butonul **Numai extrudare**, apoi butonul **Start/pauză** pentru extrudare suplimentară. (Fig. 28)

Notă:

- Extrudarea suplimentară durează trei minute.
- Durata de preparare a pastelor variază în funcție de preferințele personale, de forma pastelor și de numărul porții.
- În timpul procesului de preparare a pastelor și după finalizarea acestuia, aparatul va emite un feedback sonor.

Important!

Rețetele de paste disponibile în capitolul „Rețete” 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 fără gluten sau cu legume, este nevoie de mai puțin lichid decât cantitatea recomandată. Pentru aceste rețete poți folosi cu aproximativ 10-20 ml mai puțin lichid. Reglează cantitatea de lichid 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.

Curățarea

- 1 Scoate ștecherul din priză. (Fig. 29)
- 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. 30)
- 6 Curăță discul de modelare cu instrumentul de curățare furnizat pentru a îndepărta resturile de aluat. După aceea, îl poți curăța cu apă. (Fig. 31)

Notă: lasă discurile să se usuce la aer timp de 2-4 ore, apoi folosește instrumentul de curățare corespunzător 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. 32)

Depozitarea

- 1 Scoate ștecherul din priză și lasă aparatul să se răcească. (Fig. 29)

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

- 2 Poți depozita discurile de modelare în sertarul de depozitare. (Fig. 33)

Notă: așază discurile de modelare mai groase în fantele cu pictogramele  și  și așază discurile de modelare mai subțiri în fantele cu pictograma . (Fig. 34)






Depanare






Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poți avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poți rezolva problema cu ajutorul informațiilor de mai jos, vizitează www.philips.com/support pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă	Cauză	Soluție
Indicatoarele nu se aprind.	Ștecherul nu este conectat corect.	Verifică dacă ștecherul de alimentare este introdus corect și dacă priza funcționează corect.
După ce apeși butonul de pornire/oprire , 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 600 g. Dacă ai adăugat peste 600 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 Start/pauză .
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.
Când cântărești făina, greutatea afișată pe ecran se modifică mereu.	Atingi aparatul sau cablul de alimentare.	Când aparatul cântărește făina, nu atinge aparatul sau cablul de alimentare.
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.

Problemă	Cauză	Soluție
Nu s-au preparat cu succes pastele cu funcția de calculare a lichidului.	Cantitatea necesară de lichid indicată pe ecranul de afișare nu se aplică anumitor rețete (de exemplu, prăjituri, paste fără gluten).	Aceste rețete necesită omiterea etapei de calculare a lichidului. În acest caz, apăsați butonul Start/pauză timp de 5 secunde, iar aparatul va începe direct să amestece și să extrudeze.
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.	
E3 se afișează pe ecran în timpul calibrării.	Capacul vasului de amestec este încă închis pe aparat.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Scoate capacul vasului de amestec de pe aparat pentru a începe calibrarea. 2 Oprește mașina de făcut paste și scoate-o din priză. Conectează și repornește aparatul.
E4 se afișează pe ecran.	Aparatul funcționează defectuos.	Oprește mașina de făcut paste și scoate-o din priză. Conectează și repornește aparatul.
E3 sau E4 se afișează permanent pe ecran după repornire.	Aparatul funcționează defectuos.	Contactează centrul de service

Prehľad tvarovacích diskov

	špagety 	fettuccine 	penne 	Lazane 	Hrubé špagety 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

	Vlasové rezance 	Tagliatelle 	Pappardelle 	Mušle/ Conchiglie 	Paccheri 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Recept

Nasledujúca tabuľka receptov ukazuje optimálny pomer vody a múky pre rôzne druhy múky.

Typ	Množstvo	Múka	Tekutina	Spojivo	Bezlepkový	Vegan
Cestoviny	250 g	Šošovicová múka	75 ml	1 PL xantánu	x	x
Cestoviny	250 g	Šošovicová múka	75 ml	/	x	x
Cestoviny	250 g	Hrachová múka	75 ml	1 PL xantánu	x	x
Cestoviny	250 g	Hrachová múka	75 ml	/	x	x
Cestoviny	250 g	Cícerová múka	75 ml	1 PL xantánu	x	x
Cestoviny	250 g	Cícerová múka	75 ml	/	x	x
Cestoviny	250 g	Pohánka 150 g Ryžová múka 100 g	130 ml	1 vajce	x	
Cestoviny	250 g	Kukurica 50 g Ryža 200 g	120 ml	1 PL xantánu	x	x
Cestoviny	250 g	Ryžová múka	120 ml	1 PL xantánu	x	x
Cestoviny	250 g	Pšeničná múka	95 ml	/		x
Cestoviny	250 g	Pšeničná múka	95 ml	1 vajce		
Cestoviny	250 g	Špaldová múka	85-90 ml	/		x
Cestoviny	250 g	Celozrnná múka	115 ml	/		x
Cestoviny	250 g	Semolína	105 ml	/		x
Cestoviny	250 g	Semolína	110 ml	1 vajce		

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.

Prehľad produktu (Obr. 1)

①	Veko komory na miesenie	⑩	Rezačka cestovín
②	Otvor bezpečnostného prepínača na veku komory na miesenie	⑪	Regulátory predného panela
③	Sietový kábel	⑫	Predný panel
④	Bezpečnostný prepínač držiaka disku	⑬	Tvarovací disk
⑤	Hlavná jednotka	⑭	Držiak disku
⑥	Miesto na uschovanie tvarovacieho disku	⑮	Páčka bezpečnostného prepínača držiaka disku
⑦	Odmerka na vodu	⑯	Lopatka na miesenie
⑧	Čistiaca kefka	⑰	Komora na miesenie
⑨	Kefka na čistenie tvarovacieho disku na vlasové rezance		

Prehľad ovládacieho panela (Obr. 2)

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

S týmto kuchynským zariadením si vyrobíte cestoviny podľa želania spôsobom, ktorý vám bude vyhovovať.

- **Funkcia na výrobu predvoleného typu cestovín**

Pomocou **tlačidla voľby programu** vyberte program a potom stlačte **tlačidlo spustenia/pozastavenia**.

- **Funkcia pretláčania**

Stlačte **tlačidlo na pretláčanie** a následne **tlačidlo spustenia/pozastavenia**.

Platí v prípade, keď v komore na miesenie zostane prebytočné cesto, ktoré chcete ešte pretlačiť.

- **Funkcia preskočenia váženia**

Stlačte a na 5 sekúnd podržte **tlačidlo spustenia/pozastavenia**.

Platí v prípade, keď zariadenie prejde do poruchového režimu alebo keď potrebujete preskočiť funkciu váženia a rovno začať miešať.

Rozobratie a čistenie pred prvým použitím

- 1 Otvorte veko komory na miesenie. (Obr. 3)
 - 2 Uvoľnite kontrolné regulátory predného panela. (Obr. 4)
- Poznámka:** Predný panel je ťažký. Pri jeho skladaní budte veľmi opatrní.
- 3 Rozoberte predný panel, tvarovacie disky, držiak tvarovacích diskov, lopatku na miesenie a komoru na miesenie v tomto poradí. (Obr. 5)
 - 4 Vyčistite všetky oddeliteľné časti a vyutierajte ich dosucha. (Obr. 6)
 - 5 Vytiahnite odkladaciu zásuvku na tvarovacie disky a vyčistite všetky disky a nástroje na čistenie. (Obr. 7)

Zostavenie

- 1 Komoru na miesenie zatlačte do zariadenia. (Obr. 8)
- 2 Lopatku na miesenie nasmerujte do otvoru na hlavnej jednotke. Vsuňte lopatku na miesenie úplne do hlavnej jednotky. (Obr. 9)
- 3 Na zariadenie pripevnite držiak disku. (Obr. 10)
- 4 Tvarovací disk vložte do držiaka disku a uistite sa, že je na držiaku správne upevnený. (Obr. 11)

Poznámka: Uistite sa, že vnútorný otvor tvarovacieho disku presne zapadá do držiaka disku. (Obr. 12)

- 5 Predný panel nasadte na hlavnú jednotku. (Obr. 13)

Poznámka: Predný panel je ťažký. Pri jeho zostavovaní budte veľmi opatrní.

- 6 Upevnite kontrolné regulátory predného panela. (Obr. 14)

Poznámka:

- Ak predný panel alebo tvarovací disk nie je správne zostavený, bezpečnostný prepínač zabráni spusteniu zariadenia.
- Pred použitím zariadenia sa uistite, že je predný panel úplne upevnený.

- 7 Uzavrite veko komory na miesenie. (Obr. 21)

Používanie strojčeka na cestoviny

Príprava

- 1 Pripojte zástrčku k elektrickej zásuvke. Strojček na cestoviny vydá zvuk a všetky indikátory jedenkrát bliknú. (Obr. 15)

Poznámka: Pred zapojením do siete sa uistite, že všetky časti sú dobre zmontované.

- 2 Zapnite zariadenie stlačením **vypínača**. (Obr. 16)
- 3 Pomocou **tlačidla voľby programu** vyberte požadovaný typ cestovín. (Obr. 17)

Tip:

- Ak pripravujete recept s vodou a vajíčkcom, rozbite celé vajce do odmerky na vodu a doplňte potrebné množstvo vody.
- Vodu môžete zameniť za rôzne zeleninové šťavy (napr. špenátová šťava, cviklová šťava, atď.).

Program	Tip	Lubovolný recept
Obyčajné cestoviny/ rezance	<ul style="list-style-type: none"> • Cestoviny len z múky a vody 	<ul style="list-style-type: none"> • Pšeničné rezance • Rezance z tvrdej pšenice
Vaječné alebo ochutené cestoviny/ rezance	<ul style="list-style-type: none"> • Cestoviny z múky a tekutej vaječnej melanže • Všetky druhy ochutených cestovín 	<ul style="list-style-type: none"> • Pšeničné cestoviny • Cestoviny z tvrdej pšenice • Mrkvové cestoviny/ rezance • Rajčínové cestoviny/ rezance • Soba rezance • Cviklové cestoviny/rezance

- 4 Otvorte veko komory na miesenie. (Obr. 3)
- 5 Počkajte, kým sa na displeji neukáže 0:00. (Obr. 18)
- 6 Múku nasypete do komory. (Obr. 19)

Poznámka

- Zariadenie automaticky odváži a zobrazí množstvo múky. Odmeraná hmotnosť bude blikať dovedy, kým sa nenameria správny rozsah. (Obr. 20)
- Do komory nedávajte menej ako 200 g alebo viac ako 600 g múky.
- V prípade niektorých receptov (napríklad na cookies či bezlepkové cestoviny) bude potrebné preskočiť váženie. V takom prípade stlačte na 5 sekúnd **tlačidlo spustenia/ pozastavenia** a zariadenie začne rovno miešať a pretláčať.

- 7 Zatvorte veko komory. (Obr. 21)

Poznámka

- Ak stlačíte tlačidlo a nezavriete veko, zobrazí sa symbol na zatvorenie komory. (Obr. 22)
- Do zariadenia najprv vložte oba háčiky, potom veko zatlačte na hlavnú jednotku.
- Zariadenie sa nespustí, ak veko komory nebude poriadne zatvorené. Ak počas procesu prípravy cestovín otvoríte veko komory, zariadenie sa zastaví. Zatvorte veko a stlačte **tlačidlo spustenia/ pozastavenia** pre opätovné spustenie procesu.

- 8 Po zatvorení veka sa zobrazí požadované množstvo tekutiny. (Obr. 23)
- 9 Pomocou dodanej odmerky na vodu odmerajte podľa indikácií na displeji príslušné množstvo tekutiny. (Obr. 24)

Poznámka

- Nezabudnite objem tekutiny merať na rovnom povrchu na úrovni očí.
- Pri príprave vaječnej zmesi začnite rozbitím vajíčka do odmerky na vodu. Pridajte požadovaný objem vody a potom vodu s vajcom zmiešajte.
- Podľa potreby možno miesto 1 vajíčka použiť 2, no nezabudnite na to, že nesmie dôjsť k prekročeniu celkového tekutého podielu.
- Na dosiahnutie lepšej presnosti použite kuchynskú odmerku na meranie tekutín.

Spustenie programu prípravy cestovín

- 1 Stlačením **tlačidla spustenia/pozastavenia** spustíte miesenie a začne sa odpočítavať čas miesenia. (Obr. 25)
- 2 Po začatí miesenia pomaly nalejte tekutinu po celej dĺžke otvoru na veku. (Obr. 26)

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

- 3 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. 27)

Poznámka: Ak nie je pomer tekutiny a múky správny, pretláčanie cestovín nebude úspešné. Ďalšie recepty nájdete v kapitole „Recept“.

- 4 Ak si po dokončení prípravy cestovín všimnete, že v komore zostalo nadbytočné cesto, môžete najskôr stlačiť **tlačidlo na pretláčanie** a následne stlačením **tlačidla spustenia/pozastavenia** pretlačiť zostávajúce cesto. (Obr. 28)

Poznámka:

- Pretlačenie zostávajúceho cesta trvá 3 minúty.
- Čas varenia cestovín sa rôzni podľa osobných preferencií, tvaru cestovín a počtu pripravovaných porcií.
- Počas a po dokončení procesu prípravy cestovín vydá zariadenie zvukovú odozvu.

Dôležité!

Recepty na cestoviny v kapitole „Recept“ boli úspešne odskúšané. 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 alebo strukovinových cestovín stačí pridať menej vody ako sa odporúča. Do týchto receptov môžete pridať približne o 10 až 20 ml menej tekutiny. Množstvo vody upravte podľa druhu použitej múky.
- Lepok funguje ako spojivo, vďaka čomu sa cestoviny ľahko nezlomia. Bezlepková múka neobsahuje spojivo, preto je potrebné použiť nejaké zahusťovadlo, ktoré by pôsobilo ako spojivo, napr. vajíčka alebo xantán. S rôznymi druhmi bezlepkovej múky dosiahnete pri príprave cestovín rôzne výsledky. Niektoré druhy múky nie sú na prípravu cestovín vhodné, napríklad kokosová múka. No niektoré druhy fungujú dobre, napríklad quinoa a pohánková múka.
- Pri výrobe vaječných alebo zeleninových cestovín zmes vody a vajíčok alebo zeleninovej šťavy poriadne rozmiešajte skôr, ako ju cez otvor na veku prilejete do komory na miesenie. Pred pridávaním surovín sa uistite, že sú kvapalné.

Čistenie

- 1 Odpojte zástrčku od elektrickej zásuvky. (Obr. 29)
- 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. 30)
- 6 Pomocou dodaného nástroja na čistenie očistite tvarovacie disky a odstráňte z nich zvyšky cesta. Potom ich môžete umyť vodou. (Obr. 31)

Poznámka: Disky nechajte 2 až 4 hodiny schnúť na vzduchu, 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. 32)

Odkladanie

- 1 Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť. (Obr. 29)

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

- 2 Tvarovacie disky môžete uložiť do úložnej zásuvky. (Obr. 33)

Poznámka: Širšie tvarovacie disky zasunúť do otvorov označených ikonami  a , a tenšie tvarovacie disky zasunúť do otvorov označených ikonami . (Obr. 34)

Riešenie problémov

Táto kapitola uvádza najbežnejšie problémy, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak neviete problém vyriešiť na základe nižšie uvedených informácií, navštívte webovú stránku www.philips.com/support, kde nájdete zoznam často kladených otázok, prípadne kontaktujte stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.






Problém	Príčina	Riešenie
Indikátory nesvietia.	Sieťová zástrčka nie je správne pripojená.	Skontrolujte, či je sieťová zástrčka správne zapojená a či sieťová zásuvka funguje.
Po stlačení tlačidla spustenia/ pozastavenia 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.
Spustil sa bezpečnostný prepínač a zariadenie prestalo fungovať alebo sa náhle zaplo a vyplo počas prípravy cestovín.	Regulátor na prednom paneli je uvoľnený. V strojčeku na cestoviny je nadbytočné množstvo surovín.	Uistite sa, že predný panel je správne zostavený. Maximálne množstvo múky na jednu várku je 600 g. Ak do komory nasypete viac ako 600 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 tlačidlo spustenia/ pozastavenia .
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.
Pri vážení múky sa hmotnosť zobrazená na obrazovke stále mení.	Dotýkate sa zariadenia alebo sieťového kábla.	Pri vážení múky sa nedotýkajte zariadenia ani sieťového kábla.
Zo zariadenia vyteká malé množstvo vody.	Pred začatím programu ste pridali vodu.	Postupujte podľa návodu na používanie a vodu pridajte až po začatí programu.

100 SLOVENČINA

Problém	Príčina	Riešenie
Cestoviny sa pomocou funkcie na výpočet tekutého podielu nepodarilo spraviť.	Požadovaný tekutý podiel uvedený na obrazovke displeja sa na niektoré recepty (ako napr. cookies, bezlepkové cestoviny) nevzťahuje.	Pri týchto receptoch je potrebné preskočiť výpočet tekutín. V takomto prípade podržte tlačidlo Spustenia/ pozastavenia po dobu 5 sekúnd a zariadenie začne priamo miešať a vytláčať.
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.	
Počas kalibrácie sa na displeji sa zobrazuje „E3“.	Veko komory na miesenie je na zariadení stále zavreté.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Zložením veka komory na miesenie zo zariadenia spustíte kalibráciu. 2 Vypnite váš strojček na cestoviny a odpojte ho zo siete. Zariadenie zapojte do siete a znovu ho zapnite.
Na displeji sa zobrazí „E4“.	Zariadenie má poruchu.	Vypnite váš strojček na cestoviny a odpojte ho zo siete. Zariadenie zapojte do siete a znovu ho zapnite.
Po opakovanom spustení displej stále zobrazuje „E3“ alebo „E4“.	Porucha zariadenia.	Obráťte sa na servisné stredisko

Pregled kolotov za oblikovanje

	Špageti 	Široki rezanci 	Peresniki 	Lazanja 	Debeli špageti 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

	Tanki špageti 	Tagliatele 	Papardele 	Školjke/ conchiglie 	Paccheri 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Recept

V naslednji tabeli z recepti je navedeno optimalno razmerje med vodo in moko za različne vrste moke.

Tip	Količina	Moka	Tekočina	Vezivo	Brez glutena	Primerno za vegane
Testenine	250 g	Lečina moka	75 ml	1 žlica ksantana	x	x
Testenine	250 g	Lečina moka	75 ml	/	x	x
Testenine	250 g	Grahova moka	75 ml	1 žlica ksantana	x	x
Testenine	250 g	Grahova moka	75 ml	/	x	x
Testenine	250 g	Čičerikina moka	75 ml	1 žlica ksantana	x	x
Testenine	250 g	Čičerikina moka	75 ml	/	x	x
Testenine	250 g	Ajdova moka 150 g Riževa moka 100 g	130 ml	1 jajce	x	
Testenine	250 g	Korzna moka 50 g Riževa moka 200 g	120 ml	1 žlica ksantana	x	x
Testenine	250 g	Riževa moka	120 ml	1 žlica ksantana	x	x
Testenine	250 g	Pšenična moka	95 ml	/		x

102 SLOVENŠČINA

Tip	Količina	Moka	Tekočina	Vezivo	Brez glutena	Primerno za vegane
Testenine	250 g	Pšenična moka	95 ml	1 jajce		
Testenine	250 g	Pirina moka	85–90 ml	/		x
Testenine	250 g	Polnozrnata moka	115 ml	/		x
Testenine	250 g	Semola	105 ml	/		x
Testenine	250 g	Semola	110 ml	1 jajce		

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu!

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

Pregled izdelka (Sl. 1)

① Pokrov posode za mešanje	⑩ Rezalnik za testenine
② Luknja z varnostnim stikalom na pokrovu posode za mešanje	⑪ Gumba na sprednji plošči
③ Napajalni kabel	⑫ Sprednja plošča
④ Varnostno stikalo nosilca koluta	⑬ Kolut za oblikovanje
⑤ Glavna enota	⑭ Nosilec plošče
⑥ Predal za kolute za oblikovanje	⑮ Vzvod varnostnega stikala nosilca koluta
⑦ Posodica za vodo	⑯ Lopatica za mešanje
⑧ Ščetka za čiščenje	⑰ Posoda za mešanje
⑨ Ščetka za čiščenje koluta za oblikovanje tankih špagetov	

Pregled nadzorne plošče (Sl. 2)

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

Ta aparat vam omogoča pripravo testenin po vaših željah.

- **Privzeta funkcija za izdelavo testenin**

Z gumbom za **izbiro programa** izberite program, nato pritisnite gumb za **zagon/premor**.

- **Funkcija, ki je samo za iztiskanje**

Pritisnite gumb **samo za iztiskanje** in nato še gumb za **zagon/premor**.

To velja, kadar v posodi za mešanje ostane testo in ga želite še dodatno iztisniti.

- **Funkcija brez tehtanja**

Za 5 sekund pridržite gumb za **zagon/premor**.

To velja, kadar aparat preklopi v način napake ali kadar morate preskočiti funkcijo tehtanja in takoj začeti z mešanjem.

Razstavljanje in čiščenje pred prvo uporabo

- 1 Odstranite pokrov posode za mešanje. (Sl. 3)
 - 2 Odvijte gumba na sprednji plošči. (Sl. 4.)
- Opomba:** sprednja plošča je težka. Ko jo odstranjujete, bodite zelo previdni.
- 3 Po vrsti razstavite sprednjo ploščo, kolut za oblikovanje, nosilec koluta za oblikovanje, lopatico za mešanje in posodo za mešanje. (Sl. 5.)
 - 4 Očistite vse snemljive dele in jih obrišite do suhega. (Sl. 6.)
 - 5 Izvlecite predal za kolute za oblikovanje ter očistite vse kolute in pripomočke za čiščenje. (Sl. 7.)

Sestavljanje

- 1 Posodo za mešanje potisnite v aparat. (Sl. 8.)
- 2 Lopatico za mešanje usmerite v odprtino na glavni enoti. Lopatico za mešanje vstavite v glavno enoto do konca. (Sl. 9.)
- 3 Nosilec koluta pritrdite na aparat. (Sl. 10.)
- 4 Kolut za oblikovanje namestite na nosilec koluta in preverite, ali je dobro pritrjen na nosilec koluta. (Sl. 11.)

Opomba: notranji utor koluta za oblikovanje in nosilec koluta morata biti pravilno nameščena. (Sl. 12.)

- 5 Sprednjo ploščo pritrdite na glavno enoto. (Sl. 13.)

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

- 6 Privijte gumba na sprednji plošči. (Sl. 14.)

Opomba:

- Če sprednja plošča ali kolut za oblikovanje nista pravilno sestavljena, varnostno stikalo preprečuje delovanje aparata.
- Pred prvo uporabo aparata se prepričajte, da je sprednja plošča povsem pritrjena.

- 7 Zaprite pokrov posode za mešanje. (Sl. 21.)

Uporaba aparata za testenine

Začetek priprave

- 1 Vtič vključite v vtičnico. Aparat za testenine enkrat zapiska, vsi indikatorji pa enkrat utripnejo. (Sl. 15.)

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

- 2 Aparat vklopite tako, da pritisnete gumb za **vklop/izklop**. (Sl. 16.)
- 3 Z gumbom za **izbiro programa** izberite vrsto testenin. (Sl. 17.)

Namig:

- Če pripravljate recept z jajci in vodo, jajce razbijte in ga celega dajte v posodo za vodo ter dolijte potrebno količino vode.
- Namesto vode lahko uporabite tudi zelenjavne sokove (npr. špinačni sok, pesin sok itd.).

Program	Nasvet	Dodatni recept
Navadne testenine/ rezanci	<ul style="list-style-type: none"> • Testenine iz moke in vode 	<ul style="list-style-type: none"> • Pšenični rezanci • Durum rezanci
Jajčne ali aromatizirane testenine/rezanci	<ul style="list-style-type: none"> • Testenine iz moke in jajčne tekočine • Vse vrste aromatiziranih testenin 	<ul style="list-style-type: none"> • Pšenične testenine • Durum testenine • Korenčkove testenine/ rezanci • Paradižnikove testenine/ rezanci • Soba rezanci • Pesine testenine/rezanci

- 4 Odstranite pokrov posode za mešanje. (Sl. 3)
- 5 Počakajte, da se na zaslonu prikaže 0:00. (Sl. 18.)
- 6 V posodo stresite moko. (Sl. 19.)

Opomba

- Aparat samodejno stehta in prikaže količino moke. Teža bo utripala, dokler ne boste dosegli pravega razpona. (Sl. 20.)
- V posodo ne dajajte manj kot 200 g ali več kot 600 g moke.
- Pri nekaterih receptih (npr. piškoti, brezglutenske testenine) morate preskočiti tehtanje. V tem primeru za 5 sekund pridržite gumb za **zagon/premor** in aparat bo takoj začel mešati ter iztiskati.

- 7 Zaprite pokrov posode. (Sl. 21.)

Opomba

- Če pritisnete gumb, ne da bi zaprli pokrov, se prikaže opozorilo za zapiranje pokrova. (Sl. 22.)
- V aparat najprej vstavite kavljja, nato potisnite pokrov na glavno enoto.
- Aparat ne bo začel delovati, če pokrov posode ni pravilno zaprt. Če med izdelavo testenin odprete pokrov posode, bo aparat nehal delovati. Sestavite aparat in pritisnite gumb za **zagon/premor**, da znova začne delovati.

- 8 Ko je pokrov zaprt, se prikaže potrebna količina tekočine. (Sl. 23.)
- 9 S priloženo posodico za vodo odmerite količino tekočine glede na prikazano na zaslonu. (Sl. 24.)

Opomba

- Količino vode merite v ravni oči na ravni površini.
- Ko pripravljate jajčno zmes, razbijte jajce v posodico za vodo. Dodajte potrebno količino vode ter z metlico premešajte jajce in vodo.
- Po želji lahko namesto enega jajca uporabite dva, vendar ne smete preseči skupne količine tekočine.
- Za večjo natančnost tekočino odmerite s kuhinjsko tehtnico.

Zagon programa za izdelavo testenin

1 Pritisnite gumb za **zagon/premor** za začetek mešanja. Čas mešanja se začne odšteti. (Sl. 25.)

2 Ko aparat začne mešati, počasi vlijte tekočino po celotni dolžini reže v pokrovu. (Sl. 26.)

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

3 Ko aparat za testenine neha mešati, bo enkrat zapiskal in čez nekaj sekund začel izdelovati testenine. Z rezalnikom za testenine narežite testenine na želeno dolžino. (Sl. 27.)

Opomba: če razmerje med tekočino in moko ni pravilno, izdelava ne bo uspešna. Več receptov poiščite v poglavju "Recepti".

4 Če v posodi po izdelavi testenin ostane nekaj testa, lahko najprej pritisnete gumb **samo za iztiskanje** in nato še gumb za **zagon/premor** za dodatno iztiskanje. (Sl. 28.)

Opomba:

- Dodatno iztiskanje traja tri minute.
- Čas kuhanja testenin je odvisen od osebnega okusa, oblike testenin in števila porcij.
- Med izdelavo testenin in ob koncu priprave aparat oddaja zvočni signal.

Pomembno!

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

Opomba

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

Čiščenje

- 1 Vtič izključite iz električne vtičnice. (Sl. 29.)
- 2 Odstranite pokrov posode za mešanje. (Sl. 3)
- 3 Odvijte gumba na sprednji plošči. (Sl. 4.)

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

- 4 Po vrsti razstavite sprednjo ploščo, kolut za oblikovanje, nosilec koluta za oblikovanje, lopatico za mešanje in posodo za mešanje. (Sl. 5.)
- 5 S suho krpo odstranite ostanke moke z glavne enote. (Sl. 30.)
- 6 Kolut za oblikovanje očistite s priloženim priborom za čiščenje, da odstranite ostanke testa. Nato ga lahko očistite z vodo. (Sl. 31.)

Opomba: kolute za oblikovanje najprej sušite na zraku 2–4 ure, nato z ustreznim priborom za čiščenje odstranite testo iz lukenj.




- 7 Očistite vse snemljive dele in jih obrišite do suhega. (Sl. 6.)
- 8 S suho krpo očistite nadzorno ploščo in zunanost aparata za testenine. (Sl. 32.)

Shranjevanje

- 1 Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi. (Sl. 29.)

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

- 2 Kolute za oblikovanje lahko shranjujete v predalu za shranjevanje. (Sl. 33.)

Opomba: debelejšše kolute za oblikovanje vstavite v reže z ikonama  in , tanjše pa v reže z ikono . (Sl. 34.)

Odpravljanje težav






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






Težava	Vzrok	Rešitev
Indikatorji ne svetijo.	Vtič ni pravilno pravilno priključen na električno napajanje.	Preverite, ali je vtič pravilno priključen in ali je vtičnica pod napetostjo.
Ko pritisnete gumb za vklop/izklop , aparat zapiska, vendar ne deluje.	Posoda za mešanje, kolut za oblikovanje ali sprednja plošča ni pravilno sestavljena.	Sledite navodilom v uporabniške priročniku in pravilno sestavite vse dele.
Med obdelavo se je varnostno stikalo sprožilo in aparat se je nenadoma ustavil ali se je nenadoma znova zagnal.	Gumb na sprednji plošči je odvit. V aparatu za testenine je preveč sestavin.	Preverite, ali je sprednja plošča dobro sestavljena. Največja količina moke za posamezno izdelavo je 600 g. Če dodate več kot 600 g, pred naslednjo izdelavo zmanjšajte količino moke.
Med obdelavo aparat neha delovati, ko odprete pokrov.	Zaradi varnosti aparat vedno neha delovati, ko med obdelavo odprete pokrov.	Če morate nadaljevati z obdelavo, pravilno zaprite pokrov in pritisnite gumb za zagon/premor .
Med obdelavo se aparat ustavi. Aparat ne piska ali utripa.	Aparat za testenine se je pregrel, ker je dolgo deloval brez prekinitve.	Aparat za testenine izključite z električnega napajanja in počakajte, da se ohladi. Za daljšo življenjsko dobo aparata tega ne uporabljajte neprekinjeno dlje kot 45 minut. Aparat lahko znova uporabljate po 15 minutah počitka.
Pri tehtanju moke se prikazana teža na zaslonu stalno spreminja.	Dotikate se aparata ali napajalnega kabla.	Ko aparat tehta moko, se ne dotikajte aparata ali napajalnega kabla.
Iz aparata je iztekla manjša količina vode.	Voda je bila dodana pred začetkom programa.	Upoštevajte navodila v uporabniškem priročniku in dodajte vodo takoj, ko se program začne.
Testenin ni mogoče izdelati s funkcijo za izračun tekočine.	Zahtevana količina, prikazana na zaslonu, ne velja za nekatere recepte (npr. piškote, brezglutenske testenine).	Pri teh receptih morate preskočiti del z izračunavanjem tekočine. V tem primeru pridržite gumb za zagon/premor za 5 sekund in aparat bo takoj začel mešati ter iztiskati.

108 SLOVENŠČINA

Težava	Vzrok	Rešitev
Na zaslonu se prikaže E1.	Kolut za oblikovanje ni nameščen.	Na glavno enoto namestite nosilec koluta, nato pravilno namestite kolut za oblikovanje in pravilno pritrdite sprednjo ploščo na aparat.
	Pokrov ni na svojem mestu ali ni nameščen pravilno.	Pokrov namestite pravilno.
Aparat se med obdelavo ustavi, na zaslonu se prikaže E2, indikatorji začnejo hitro utripati in aparat piska.	Morda lopatico za mešanje ovirajo tujki.	Aparat za testenine izklopite z električnega napajanja, ga očistite in sledite navodilom v uporabniškem priročniku za ponovni zagon aparata.
	Testo je morda presuho.	
	Izbran je napačen program.	
Med umerjanjem se na zaslonu prikaže E3.	Pokrov posode za mešanje na aparatu je še vedno zaprt.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Odstranite pokrov posode za mešanje z aparata, da zaženete umerjanje. 2 Aparat za testenine izklopite in izklopite iz električnega omrežja. Aparat priključite in znova vklopite.
Na zaslonu se prikaže E4.	Aparat ne deluje pravilno.	Aparat za testenine izklopite in izklopite iz električnega omrežja. Aparat priključite in znova vklopite.
Na zaslonu je po ponovnem vklopu stalno prikazana napaka E3 ali E4.	Aparat ne deluje pravilno.	Obrnite se na servisni center.

Përmbledhje e diskut formues

	Spaghetti 	Fettuccine 	Penne 	Lazanja 	Spaghetti të trasha 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

	Capellini 	Tagliatelle 	Pappardelle 	Guaskë/ Conchiglie 	Paccheri 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Receta

Tabela e mëposhtme e recetave tregon raportin optimal ujë/miell për llojet e ndryshme të miellit.

Lloji	Sasia	Miell	Lëng	Bashkues	Pa gluten	Vegan
Makarona	250 g	Miell thjerrëzash	75 ml	1 l.gj. ksantan	x	x
Makarona	250 g	Miell thjerrëzash	75 ml	/	x	x
Makarona	250 g	Miell bizelesh	75 ml	1 l.gj. ksantan	x	x
Makarona	250 g	Miell bizelesh	75 ml	/	x	x
Makarona	250 g	Miell qiqrash	75 ml	1 l.gj. ksantan	x	x
Makarona	250 g	Miell qiqrash	75 ml	/	x	x
Makarona	250 g	Hikërr 150 g Miell orizi 100 g	130 ml	1 vezë	x	
Makarona	250 g	Misër 50 g Oriz 200 g	120 ml	1 l.gj. ksantan	x	x
Makarona	250 g	Miell orizi	120 ml	1 l.gj. ksantan	x	x
Makarona	250 g	Miell gruri	95 ml	/		x
Makarona	250 g	Miell gruri	95 ml	1 vezë		
Makarona	250 g	Miell Spelt	85-90 ml	/		x
Makarona	250 g	Miell integral	115 ml	/		x
Makarona	250 g	Bollgur	105 ml	/		x
Makarona	250 g	Bollgur	110 ml	1 vezë		

Hyrje

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

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

Përmbledhja e produktit (Fig. 1)

①	Kapaku i seksionit të përzierjes	⑩	Prerësi i makaronave
②	Vrima e siguresës së kapakut të seksionit të përzierjes	⑪	Çelësat e panelit të parmë
③	Kordoni elektrik	⑫	Paneli i parmë
④	Çelësi i sigurisë së mbajtëses të diskut	⑬	Disku formues
⑤	Njësia kryesore	⑭	Mbajtësja e diskut
⑥	Mbajtja e diskut formues	⑮	Leva e çelësit të sigurisë së mbajtëses së diskut
⑦	Kupa e ujit	⑯	Lopatëza përzierëse
⑧	Furça e pastrimit	⑰	Seksioni i përzierjes
⑨	Furçë pastrimi disku formues për Capellini		

Përmbledhja e panelit të komandave (Fig. 2)

①	Butoni i ndezjes/fikjes	④	Butoni i nisjes/pauzës
②	Butoni i zgjedhjes së programit	⑤	Ekrani
③	Vetëm butoni i nxjerrjes		

Kjo pajisje ju lejon të bëni makaronat që ju duhen ashtu siç i dëshironi.

- **Funksioni bazë i bërjes së makaronave**

Zgjidhni një program me butonin **Program selection** dhe pastaj shtypni butonin **Start/pause**.

- **Funksioni vetëm nxjerrje**

Shtypni butonin **Extrusion only** dhe pastaj butonin **Start/pause**.

Vlen kur ka brumë mbetur në seksionin e përzierjes dhe ju duhet të nxirrni ende.

- **Funksioni Skip-scaling**

Shtypni dhe mbani butonin **Start/pause** për 5 sekonda.

Vlen kur pajisja kalon në modalitetin e gabimit ose kur duhet të kaloni funksionin e anashkalimit të shkallëzimit dhe të filloni procesin e përzierjes direkt.

Çmontimi dhe pastrimi para përdorimit të parë

- 1 Hiqni kapakun e seksionit të përzierjes. (Fig. 3)
 - 2 Lironi çelësat e komandimit të panelit të parmë. (Fig. 4)
- Shënim:** paneli i parmë është i rëndë. Bëni kujdes të mëtëjshëm kur e hiqni.
- 3 Çmontoni panelin e parmë, diskun formues, mbajtësen e diskut formues, lopatëzën e përzierjes dhe seksionin e përzierjes me radhë. (Fig. 5)
 - 4 Pastroni të gjitha pjesët e heqshme dhe fshijini deri në tharje. (Fig. 6)
 - 5 Nxirrni sirtarin e mbajtjes së diskut formues dhe pastroni të gjitha disqet dhe mjetet e pastrimit. (Fig. 7)

Montimi

- 1 Shtyni seksionin e përzierjes në pajisje. (Fig. 8)
- 2 Drejtojeni lopatëzën e përzierjes nga vrima në njësinë kryesore. Vendosni lopatëzën e përzierjes deri në fund në njësinë kryesore. (Fig. 9)
- 3 Montoni mbajtësen e diskut në pajisje. (Fig. 10)
- 4 Vendosni diskun formues mbi mbajtësen e diskut dhe sigurohuni që të jetë fiksuar mirë në të. (Fig. 11)

Shënim: Sigurohuni që zgavra e brendshme e diskut formues dhe e mbajtëses së diskut të jetë vendosur siç duhet. (Fig. 12)

- 5 Montoni panelin e parmë në njësinë kryesore. (Fig. 13)

Shënim: Paneli i parmë është i rëndë. Bëni kujdes të mëtëjshëm kur e montoni.

- 6 Shtrengoni çelësat e komandimit të panelit të parmë. (Fig. 14)

Shënim:

- Nëse paneli i parmë ose disku formues nuk është montuar siç duhet, një çelës sigurie do të parandalojë funksionimin e pajisjes.
- Sigurohuni që paneli i parmë të jetë shtrenguar plotësisht para se të përdorni pajisjen.

- 7 Mbyllni kapakun e seksionit të përzierjes. (Fig. 21)

Përdorimi i prodhuesit të makaronave

Filloni përgatitjen

- 1 Futeni spinën në prizë. Prodhuesi i makaronave lëshon një tingull dhe të gjithë treguesit ndizen një herë. (Fig. 15)

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

- 2 Shtypni butonin **On/off** për të ndezur pajisjen. (Fig. 16)
- 3 Zgjidhni llojin e makaronave me butonin **Program selection**. (Fig. 17)

Këshillë:

- Nëse përgatitsni një recetë me vezë dhe ujë, thyejeni vezën dhe vendosni të plotë në gotën e ujit, dhe mbusheni me ujë deri në sasinë e nevojshme.
- Në vend të ujit mund të përdorni dhe lëngje perimesh (p.sh. lëng spinaqi, lëng panxhari etj.).

Programi	Këshillë	Recetë opsionale
Makarona të thjeshta/ petë	<ul style="list-style-type: none"> Makarona vetëm me miell dhe ujë 	<ul style="list-style-type: none"> Petë gruri Petë Durum
Makarona/petë me vezë ose aromë	<ul style="list-style-type: none"> Makarona me miell dhe lëng vezësh Të gjitha llojet e makaronave me aromë 	<ul style="list-style-type: none"> Makarona gruri Makarona Durum Makarona/petë me karotë Makarona/petë me domate Soba Makarona/petë me panxhar

4 Hiqni kapakun e seksionit të përzierjes. (Fig. 3)

5 Prisni deri sa të shfaqet 0:00 në ekran. (Fig. 18)

6 Hidhni miell në seksion. (Fig. 19)

Shënim

- Pajisja automatikisht peshon dhe tregon sasinë e miellit. Matja e peshës do të pulsojë derisa të jeni në intervalin e duhur. (Fig. 20)
- Mos hidhni në dhomën e përzierjes më pak se 200 g ose më shumë se 600 g miell.
- Disa receta (për shembull biskota, makarona pa gluten) kërkojnë që ta anashkaloni pjesën e peshimit. Në këtë rast, shtypni butonin **Start/pause** për 5 sekonda dhe pajisja do të fillojë direkt me përzierjen dhe nxjerrjen.

7 Mbyllni kapakun e seksionit. (Fig. 21)

Shënim

- Nëse shtypni një buton pa mbyllur kapakun, do të shfaqet shenja e mbylljes së seksionit. (Fig. 22)
- Vendosni së pari dy grepat në pajisje dhe pastaj shtyni kapakun përkundër njësisë kryesore.
- Pajisja nuk do të fillojë të punojë nëse kapaku i seksionit nuk është mbyllur siç duhet. Gjatë bërjes së makaronave, nëse hapni kapakun e seksionit, pajisja do të ndalojë së punuari. Montoni kapakun dhe shtypni butonin **Start/pause** për të filluar përsëri nga puna.

8 Kur kapaku është i mbyllur, shfaqet sasia e nevojshme e lëngut. (Fig. 23)

9 Përdorni kupën e dhënë të ujit për të matur sasinë e lëngut sipas treguesit në ekran. (Fig. 24)

Shënim

- Sigurohuni që të matni vëllimin e lëngut në nivelin e syrit në një sipërfaqe të sheshtë.
- Kur bëni përzierjen e vezëve, çajeni vezën në kupën e ujit. Shtoni ujë deri në sasinë e kërkuar dhe pastaj trazojeni ujin dhe vezën për t'i kombinuar.
- Nëse preferoni, mund të përdorni 2 vezë në vend të 1, por sigurohuni që sasia e përgjithshme e lëngut të sugjeruar të mos tejkalohet.
- Për saktësi më të mirë përdorni një matës kuzhine për të matur lëngun.

Fillimi i programit të bërjes së makaronave

1 Shtypni butonin **Start/pause** për të filluar përzierjen dhe fillon të numërojë mbrapsht koha e përzierjes. (Fig. 25)

2 Pasi të fillojë përzierja, hidhni ngadalë lëngun përgjatë gjithë gjatësisë së folesë në kapak. (Fig. 26)

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

- 3 Pasi prodhuesi i makaronave të përfundojë përzierjen, do të lëshojë një tingull bip dhe do të fillojë nxjerrjen e makaronave pas disa sekondash. Përdorni prerësen e makaronave për të prerë makaronat në gjatësinë që dëshironi. (Fig. 27)

Shënim: nëse raporti i lëngut dhe i miellit nuk është i saktë, nxjerrja nuk do të ketë sukses. Shihni kapitullin "Receta" për më shumë receta.

- 4 Pasi të përfundojë bërja e makaronave, nëse vëreni brumë të mbetur brenda seksionit, së pari mund të shtypni butonin **Extrusion only** dhe pastaj shtypni butonin **Start/pause** për nxjerrje të mëtejshme. (Fig. 28)

Shënim:

- Nxjerrja e mëtejshme zgjat për tri minuta.
- Koha e gatimit të makaronave ndryshon në varësi të preferencave personale, formave të makaronave dhe numrit të racioneve.
- Gjatë procesit të prodhimit të makaronave dhe kur procesi përfundon, pajisja do të lëshojë një tingull.

Me rëndësi!

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

Shënim

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

Pastrimi

- 1 Hiqni spinën nga priza. (Fig. 29)
- 2 Hiqni kapakun e seksionit të përzierjes. (Fig. 3)
- 3 Lironi çelësat e komandimit të panelit të parmë. (Fig. 4)

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

- 4 Çmontoni panelin e parmë, diskun formues, mbajtësen e diskut formues, lopatëzën e përzierjes dhe seksionin e përzierjes me radhë. (Fig. 5)
- 5 Përdorni një leckë të thatë për të pastruar mbetjet e miellit në njësinë kryesore. (Fig. 30)
- 6 Pastroni diskun formues me mjetin e dhënë të pastrimit për të hequr mbetjet e brumit. Pas kësaj, mund ta pastroni me ujë. (Fig. 31)

Shënim: Lërini disqet të thahen në ajër për 2 deri 4 orë, pastaj përdorni mjetin përkatës të pastrimit për të nxjerrë brumin nga vrimat.




- 7 Pastroni të gjitha pjesët e heqshme dhe fshijini deri në tharje. (Fig. 6)
- 8 Përdorni një leckë të thatë për të pastruar panelin e komandimit dhe pjesën e jashtme të prodhuesit të makaronave. (Fig. 32)

Vendruajtja

- 1 Hiqeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet. (Fig. 29)

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

- 2 Disqet formuese mund t'i ruani në sirtarin e ruajtjes. (Fig. 33)

Shënim: Vendosini disqet më të trasha formuese në fole me ikonat  dhe , dhe vendosni disqet më të holla formuese në foletë me ikonën . (Fig. 34)

Zgjidhja e problemeve






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






Problemi	Shkaku	Zgjidhja
Treguesit nuk ndizen.	Priza e energjisë nuk është e lidhur si duhet.	Kontrolloni nëse priza e energjisë është e lidhur saktë dhe nëse funksionon siç duhet.
Pas shtypjes së butonit On/off pajisja lëshon tingull por nuk punon.	Seksioni i përzierjes, disku i formimit ose paneli i parmë është montuar gabim.	Sigurohuni të ndiqni manualin e përdorimit për t'i montuar saktë të gjitha pjesët.
Çelësi i sigurisë aktivizohet dhe pajisja ndalet ose rifillon papritmas gjatë përpunimit.	Çelësi i panelit të parmë është i lirshëm.	Sigurohuni që paneli i parmë të montohet në mënyrë të sigurt.
	Përbërës të tepërt në prodhuesin e makaronave.	Sasia maksimale e miellit që përdoret për secilin grup është 600g. Nëse shtohen më shumë se 600g, zvogëloni sasinë e miellit para grupit tjetër.
Gjatë përpunimit pajisja ndalon së punuari kur hapni kapakun.	Për arsye sigurie, pajisja gjithmonë ndalon së punuari kur kapaku hapet gjatë përpunimit.	Nëse ju duhet të rifilloni funksionin e mëparshëm, mbyllni kapakun siç duhet dhe shtypni butonin Start/pause .
Gjatë përpunimit, pajisja ndalet. Nuk ka asnjë tingull alarmi apo pulsimit.	Prodhuesi i makaronave është mbinxehur për shkak të kohës së gjatë të vazhdueshme të punës.	Hiqeni nga priza dhe lëreni prodhuesin e makaronave të ftohet. Për të mbrojtur jetëgjatësinë e pajisjes, koha e vazhdueshme e punës duhet të jetë më pak se 45 minuta. Mund ta rindizni pajisjen pas 15 minutash pushimi.
Kur peshoni miellin, pesha e treguar në ekran ndryshon gjatë gjithë kohës.	Jeni duke prekur pajisjen ose kordonin elektrik.	Kur pajisja është duke peshuar miellin, mos e prekni pajisjen apo kordonin elektrik.
Nga pajisja rrjedh sasi e vogël uji.	Uji shtohet para fillimit të programit.	Ndiqui udhëzimet e manualit të përdorimit për të shtuar ujë menjëherë pas fillimit të programit.
Në pamundësi për t'i bërë saktë makaronat me funksionin e llogaritjes së lëngut.	Sasia e kërkuar e lëngut e treguar në ekran nuk vlen për disa receta (për shembull biskota, makarona pa gluten).	Këto receta kërkojnë që ta anashkaloni pjesën e llogaritjes së lëngut. Në këtë rast, shtypni butonin Start/pause për 5 sekonda dhe pajisja do të fillojë direkt përzierjen dhe nxjerrjen.

116 SHQIP

Problemi	Shkaku	Zgjidhja
Në ekran shfaqet E1.	Disku formues nuk është montuar.	Montoni mbajtësen e diskut në njësinë kryesore, montoni diskun formues siç duhet dhe rregulloni panelin e parmë siç duhet në pajisje.
	Kapaku nuk është në vend ose nuk është montuar saktë.	Montojeni saktë kapakun.
Pajisja ndalet gjatë përpunimit, në ekran shfaqet E2, treguesit pulsojnë shpejt dhe bie alarmi.	Lopatëza e përzierjes mund të jetë bllokuar nga sende të huaja.	Hiqeni nga priza, pastroni prodhuesin e makaronave dhe ndiqni përsëri manualin e përdorimit për të rifilluar bërjen e makaronave.
	Brumi mund të jetë shumë i thatë.	
	Është zgjedhur programi i gabuar.	
Në ekran shfaqet E3 gjatë kalibrimit.	Kapaku i folesë së përzierjes është ende i mbyllur në pajisje.	<ol style="list-style-type: none"> Hiqeni kapakun e folesë së përzierjes nga pajisja për të filluar kalibrimin. Fikeni dhe hiqeni Pasta Maker nga priza. Futeni pajisjen në prizë dhe ndizeni.
Në ekran shfaqet E4.	Avari e pajisjes.	Fikeni dhe hiqeni Pasta Maker nga priza. Futeni pajisjen në prizë dhe ndizeni.
Në ekran shfaqet gjatë gjithë kohës E3 ose E4 në ekran pas rindezjes.	Avari e pajisjes.	Kontaktoni me pikën e servisit

Pregled diska za oblikovanje

	Špagete 	Fetučine 	Pene 	Lazanje 	Debele špagete 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

	Rezanci 	Taljatele 	Papardele 	Školjke/konkije 	Pačeri 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Recept

U sledećoj tabeli sa receptima je prikazan optimalni odnos vode/brašna za različite tipove brašna.

Tip	Količina	Brašno	Voda	Vezivno sredstvo	Bez glutena	Posne
Testenina	250 g	Brašno od sočiva	75 ml	1 kašika ksantana	x	x
Testenina	250 g	Brašno od sočiva	75 ml	/	x	x
Testenina	250 g	Brašno od graška	75 ml	1 kašika ksantana	x	x
Testenina	250 g	Brašno od graška	75 ml	/	x	x
Testenina	250 g	Brašno od leblebija	75 ml	1 kašika ksantana	x	x
Testenina	250 g	Brašno od leblebija	75 ml	/	x	x
Testenina	250 g	Heljdino brašno 150 g Pirinčano brašno 100 g	130 ml	1 jaje	x	
Testenina	250 g	Kukuruzno brašno 50 g Pirinčano brašno 200 g	120 ml	1 kašika ksantana	x	x

Tip	Količina	Brašno	Voda	Vezivno sredstvo	Bez glutena	Posne
Testenina	250 g	Pirinčano brašno	120 ml	1 kašika ksantana	x	x
Testenina	250 g	Pšenično brašno	95 ml	/		x
Testenina	250 g	Pšenično brašno	95 ml	1 jaje		
Testenina	250 g	Speltino brašno	85-90 ml	/		x
Testenina	250 g	Integralno brašno	115 ml	/		x
Testenina	250 g	Griz	105 ml	/		x
Testenina	250 g	Griz	110 ml	1 jaje		

Uvod

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips!

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

Pregled proizvoda (Sl. 1)

① Poklopac komore za mešanje	⑩ Dodatak za sečenje testenine
② Otvor za bezbednosni prekidač na poklopcu komore za mešanje	⑪ Regulatori na prednjem panelu
③ Kabl za napajanje	⑫ Prednji panel
④ Bezbednosni prekidač držača diska	⑬ Disk za oblikovanje
⑤ Glavna jedinica	⑭ Držač diska
⑥ Prostor za odlaganje diska za oblikovanje	⑮ Poluga bezbednosnog prekidača držača diska
⑦ Čaša za vodu	⑯ Lopatica za mešanje
⑧ Četka za čišćenje	⑰ Komora za mešanje
⑨ Četka za čišćenje diska za oblikovanje rezanaca	

Pregled kontrolne table (Sl. 2)

① Dugme za uključivanje/isključivanje	④ Dugme za pokretanje/pauziranje
② Dugme za izbor programa	⑤ Ekran
③ Dugme Samo istezanje	

Ovaj aparat vam omogućava da pravite željenu testeninu na način koji želite.

- **Podrazumevana funkcija za pravljenje testenine**

Odaberite program pomoću dugmeta za **izbor programa**, a zatim pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje**.

- **Funkcija Samo istezanje**

Pritisnite dugme **Samo istezanje**, pa dugme za **pokretanje/pauziranje**.

Primenjuje se kada u komori za mešanje ima zaostalog testa i želite dodatno istezanje.

- **Funkcija preskakanja merenja**

Pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje** i držite ga 5 sekundi.

Primenjuje se kada aparat pređe u režim greške ili kada je potrebno da preskočite funkciju merenja i direktno započnete proces mešanja.

Rasklapanje i čišćenje pre prve upotrebe

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

2 Otpustite regulatore na prednjem panelu. (Sl. 4)

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

3 Rasklopite prednji panel, disk za oblikovanje, držač diska za oblikovanje, lopaticu za mešanje i komoru za mešanje, tim redosledom. (Sl. 5)

4 Očistite sve odvojive delove i obrišite ih da biste ih osušili. (Sl. 6)

5 Izvucite fioku za odlaganje diska za oblikovanje i očistite sve diskove i alatke za čišćenje. (Sl. 7)

Sklapanje

1 Umetnite komoru za mešanje u aparat. (Sl. 8)

2 Usmerite lopaticu za mešanje ka otvoru na glavnoj jedinici. Umetnite lopaticu za mešanje do kraja u glavnu jedinicu. (Sl. 9)

3 Postavite držač diska na aparat. (Sl. 10)

4 Stavite disk za oblikovanje na držač diska i proverite da li je čvrsto fiksiran na njemu. (Sl. 11)

Napomena: Proverite da li su pravilno uklopljene unutrašnje šupljine diska za oblikovanje i držača diska. (Sl. 12)

5 Postavite prednji panel na glavnu jedinicu. (Sl. 13)

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

6 Pričvrstite regulatore na prednjem panelu. (Sl. 14)

Napomena:

- Ako prednji panel ili disk za oblikovanje nisu pravilno postavljeni, bezbednosni prekidač će sprečiti aparat da radi.
- Proverite da li je prednji panel potpuno pričvršćen pre korišćenja aparata.

7 Zatvorite poklopac komore za mešanje. (Sl. 21)

Korišćenje aparata za pravljenje testenine

Početak pripreme

1 Uključite utikač u zidnu utičnicu. Aparat za pravljenje testenine će se oglasiti jednom i svi indikatori će se jednom uključiti. (Sl. 15)

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

2 Pritisnite dugme za **uključivanje/isključivanje** da biste uključili aparat. (Sl. 16)

3 Izaberite tip testenine pomoću dugmeta za **izbor programa**. (Sl. 17)

120 SRPSKI

Savet:

- Ako ste izabrali recept sa jajima i vodom, razbijte jaje u čašu za vodu pa sipajte potrebnu količinu vode.
- Umesto vode, možete koristiti sok od povrća (npr. spanaća, cvekle itd.).

Program	Savet	Opcioni recept
Obična testenina / nudle	<ul style="list-style-type: none">• Testenina samo sa brašnom i vodom	<ul style="list-style-type: none">• Pšenične nudle• Durum nudle
Testenina / nudle sa jajima ili ukusom	<ul style="list-style-type: none">• Testenina sa brašnom i jajima• Razne vrste testenine sa ukusom	<ul style="list-style-type: none">• Pšenična testenina• Durum testenina• Testenina / nudle sa šargarepom• Testenina / nudle sa paradajzom• Soba• Testenina / nudle sa cveklom

- 4 Uklonite poklopac komore za mešanje. (Sl. 3)
- 5 Sačekajte da se na ekranu prikaže 0:00. (Sl. 18)
- 6 Sipajte brašno u komoru. (Sl. 19)

Napomena

- Aparat automatski meri i prikazuje količinu brašna. Izmerena težina će treperiti dok ne budete u odgovarajućem opsegu. (Sl. 20)
- U komoru nemojte da stavljate manje 200 g niti više od 600 g brašna.
- Neki recepti (na primer, kolačići i testenina bez glutena) zahtevaju da preskočite merenje. U tom slučaju, pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje** i držite ga 5 sekundi, nakon čega će aparat automatski započeti mešanje i istezanje.

- 7 Zatvorite poklopac komore. (Sl. 21)

Napomena

- Ako pritisnete dugme bez zatvaranja poklopca, pojavice se znak za zatvaranje komore. (Sl. 22)
- Prvo u aparat umetnite dve spirale, pa gurnite poklopac uz glavnu jedinicu.
- Aparat neće početi da radi ako poklopac komore nije pravilno zatvoren. Ako otvorite poklopac komore tokom procesa pravljanja testenine, aparat će prestati da radi. Postavite poklopac i pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste ponovo pokrenuli aparat.

- 8 Kada je poklopac zatvoren, prikazuje se potrebna količina tečnosti. (Sl. 23)
- 9 Upotrebite priloženu čašu za vodu da biste izmerili količinu tečnosti u skladu sa prikazom na ekranu. (Sl. 24)

Napomena

- Zapreminu tečnosti obavezno izmerite u nivou očiju, na ravnoj površini.
- Prilikom pravljenja mešavine sa jajima, jaje razbijte u čašu za vodu. Dodajte vodu do potrebne količine, pa mutite vodu i jaja da biste ih sjedinili.
- Po želji možete da upotrebite 2 jajeta umesto 1, ali obratite pažnju na to da ne prekoračite ukupnu preporučenu količinu tečnosti.
- Za veću preciznost koristite kuhinjsku vagu za merenje tečnosti.

Pokretanje programa za pravljenje testenine

- 1 Pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste pokrenuli mešanje, nakon čega će početi odbrojavanje vremena za mešanje. (Sl. 25)
- 2 Nakon početka mešanja, polako sipajte tečnost celom dužinom proreza na poklopcu. (Sl. 26)

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

- 3 Nakon što aparat za pravljenje testenine završi sa mešanjem, oglasiće se jednom i počće da isteže testeninu nakon nekoliko sekundi. Upotrebite dodatak za sečenje testenine da biste isekli testeninu na željenu dužinu. (Sl. 27)

Napomena: Ako odnos tečnosti i brašna nije ispravan, istežanje neće uspeti. Dodatne recepte potražite u poglavlju „Recepti“.

- 4 Ako primetite ostatke testa unutar komore nakon što završite sa pravljenjem testenine, možete prvo da pritisnete dugme **Samo istežanje**, pa da pritisnete dugme za **pokretanje/pauziranje** za dodatno istežanje. (Sl. 28)

Napomena:

- Dodatno istežanje traje 3 minuta.
- Vreme kuvanja testenine zavisi od ličnih afiniteta, oblika testenine i broja porcija.
- Tokom pravljenja testenina i kada testenine budu gotove, aparat će se oglasiti zvučnim signalom.

Važno!

Recepti za testeninu iz poglavlja „Recepti“ su prethodno isprobani. Ako budete eksperimentisali ili koristili druge recepte za testeninu, biće potrebno da prilagodite odnos brašna i vode/jaja. Aparat za pravljenje testenine neće uspešno raditi ako ne prilagodite novi recept.

Napomena

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

Čišćenje

- 1 Isključite utikač iz zidne utičnice. (Sl. 29)
- 2 Uklonite poklopac komore za mešanje. (Sl. 3)
- 3 Otpustite regulatore na prednjem panelu. (Sl. 4)

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

- 4 Rasklopite prednji panel, disk za oblikovanje, držač diska za oblikovanje, lopaticu za mešanje i komoru za mešanje, tim redosledom. (Sl. 5)
- 5 Suvom krpom očistite ostatke brašna na glavnoj jedinici. (Sl. 30)
- 6 Disk za oblikovanje očistite pomoću priložene alatke za čišćenje da biste uklonili ostatke testa. Nakon toga možete da ga očistite vodom. (Sl. 31)

Napomena: Ostavite diskove da se suše 2 do 4 sata, zatim pomoću odgovarajuće alatke za čišćenje izvucite testo iz rupica.




- 7 Očistite sve odvojive delove i obrišite ih da biste ih osušili. (Sl. 6)
- 8 Suvom krpom očistite kontrolnu tablu i spoljašnjost aparata za pravljenje testenine. (Sl. 32)

Memorija

- 1 Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi. (Sl. 29)

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

- 2 Diskove za oblikovanje možete da odložite u fioku za odlaganje. (Sl. 33)

Napomena: Stavite deblje diskove za oblikovanje u otvore sa ikonama  i , a tanje diskove za oblikovanje u otvore sa ikonom . (Sl. 34)

Rešavanje problema

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

Problem	Uzrok	Rešenje
Indikatori se ne uključuju.	Utikač za napajanje nije pravilno povezan.	Proverite da li je utikač za napajanje pravilno povezan da li je utičnica ispravna.
Nakon što pritisnete dugme za uključivanje/isključivanje , aparat se oglašava, ali ne radi.	Komora za mešanje, disk za oblikovanje ili prednji panel je nepravilno postavljen.	Obavezno pratite korisnički priručnik da biste pravilno sklopili sve delove.
Bezbednosni prekidač se aktivirao i aparat se iznenada zaustavlja ili ponovo pokreće tokom obrade.	Regulator na prednjem panelu je labav. U aparatu za pravljenje testenine ima previše sastojaka.	Proverite da li je prednji panel bezbedno postavljen. Maksimalna količina brašna za svaku sesiju je 600 g. Ako dodate više od 600 g, smanjite količinu brašna pre sledeće sesije.
Aparat se zaustavlja tokom obrade kada otvorite poklopac.	Iz bezbednosnih razloga, aparat se uvek zaustavlja kada se otvori poklopac tokom obrade.	Ako želite da nastavite prethodnu operaciju, pravilno zatvorite poklopac i pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje .
Aparat se zaustavlja tokom obrade. Alarm se ne oglašava i indikatori ne trepere.	Aparat za pravljanje testenine se pregrejao usled dugog uzastopnog rada.	Isključite aparat za pravljanje testenine sa napajanja i ostavite ga da se ohladi. Da biste maksimalno produžili radni vek aparata, trajanje uzastopnog rada ne bi trebalo da prelazi 45 minuta. Aparat možete ponovo da koristite nakon 15 minuta pauze.
Prilikom merenja brašna stalno se menja težina koja se prikazuje na ekranu.	Dodirujete aparat ili kabl za napajanje.	Kada aparat meri brašno nemojte da dodirujete aparat niti kabl za napajanje.
Mala količina vode curi ispod aparata.	Voda je dodata pre početka programa.	Pridržavajte se uputstava iz korisničkog priručnika i vodu dodajte neposredno nakon početka programa.

Problem	Uzrok	Rešenje
Nije moguće uspešno napraviti testeninu pomoću funkcije za izračunavanje količine tečnosti.	Potrebna količina tečnosti navedena na ekranu nije primenljiva na neke recepte (na primer, na kolačiće i testeninu bez glutena).	Ti recepti zahtevaju da preskočite deo sa izračunavanjem količine tečnosti. U tom slučaju, pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje i zadržite ga 5 sekundi da bi aparat odmah počeo da meša i isteže testeninu.
Na ekranu se prikazuje „E1“.	Disk za oblikovanje nije postavljen.	Postavite držač diska na glavnu jedinicu, pravilno postavite disk za oblikovanje i pravilno fiksirajte prednji panel na aparat.
	Poklopac nije na mestu ili nije pravilno postavljen.	Pravilno postavite poklopac.
Aparat se zaustavlja tokom obrade, na ekranu se prikazuje „E2“, indikatori brzo trepere i oglašava se alarm.	Strani predmeti možda blokiraju lopaticu za mešanje.	Isključite aparat za pravljenje testenine sa napajanja, očistite ga i pratite uputstva iz korisničkog priručnika da biste ponovo pokrenuli pravljenje testenine.
	Testo je možda previše suvo.	
	Izabran je pogrešan program.	
Na ekranu se prikazuje „E3“ tokom kalibracije.	Poklopac komore za mešanje je i dalje zatvoren.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Skinite poklopac komore za mešanje da biste mogli da započnete kalibraciju. 2 Isključite napajanje i kabl aparata za pravljenje testenine iz utičnice. Uključite kabl u utičnicu i ponovo pokrenite uređaj.
Na ekranu se prikazuje „E4“.	Postoji kvar na aparatu.	Isključite napajanje i kabl aparata za pravljenje testenine iz utičnice. Uključite kabl u utičnicu i ponovo pokrenite uređaj.
Nakon ponovnog pokretanja, na ekranu se neprekidno prikazuje „E3“ ili „E4“.	Aparat je pokvaren.	Obratite se servisnom centru

Огляд формувального диска

	Спагеті 	Феттучіні 	Пенне 	Лазанья 	Густе спагеті 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓
	Волосся ангела 	Тальятелле 	Паппарделле 	Мушлі/конкільї 	Паккери 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Рецепт

У таблиці з рецептами нижче подано оптимальне співвідношення води/борошна для різних типів борошна.

Тип	Кількість	Борошно	Рідина	Зв'язувальна речовина	Без глютену	Для веганів
Макарони	250 г	Сочевичне борошно	75 мл	1 ст. лож. ксантана	x	x
Макарони	250 г	Сочевичне борошно	75 мл	/	x	x
Макарони	250 г	Горохове борошно	75 мл	1 ст. лож. ксантана	x	x
Макарони	250 г	Горохове борошно	75 мл	/	x	x
Макарони	250 г	Нутове борошно	75 мл	1 ст. лож. ксантана	x	x
Макарони	250 г	Нутове борошно	75 мл	/	x	x
Макарони	250 г	Гречка 150 г Рисове борошно 100 г	130 мл	1 яйце	x	
Макарони	250 г	Кукурудза 50 г Рис 200 г	120 мл	1 ст. лож. ксантана	x	x

Тип	Кількість	Борошно	Рідина	Зв'язувальна речовина	Без глютену	Для веганів
Макарони	250 г	Рисове борошно	120 мл	1 ст. лож. ксантана	х	х
Макарони	250 г	Пшеничне борошно	95 мл	/		х
Макарони	250 г	Пшеничне борошно	95 мл	1 яйце		
Макарони	250 г	Борошно зі спельти	85-90 мл	/		х
Макарони	250 г	Цільнозернове борошно	115 мл	/		х
Макарони	250 г	Манна крупа	105 мл	/		х
Макарони	250 г	Манна крупа	110 мл	1 яйце		

Вступ

Вітаємо вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips!

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

Огляд виробу (мал. 1)

① Кришка відділення для змішування	⑩ Нарізувач макаронів
② Отвір захисного вимикача кришки відділення для змішування	⑪ Регулятори передньої панелі
③ Кабель живлення	⑫ Передня панель
④ Захисний вимикач тримача дисків	⑬ Формувальний диск
⑤ Головний блок	⑭ Тримач дисків
⑥ Зберігання формувального диска	⑮ Важіль захисного вимикача тримача дисків
⑦ Чашка для води	⑯ Лопатка для перемішування
⑧ Щітка для очищення	⑰ Відділення для змішування
⑨ Щітка для чищення диска для формування «волосся ангела»	

Огляд панелі керування (мал. 2)

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

Цей пристрій дозволяє приготувати макарони на свій смак.

- **Стандартна функція приготування макаронів**
За допомогою кнопки **вибору програми** виберіть програму і натисніть кнопку **пуску/паузи**.
- **Функція «Лише формування»**
Натисніть кнопку **Лише формування**, а потім кнопку **пуску/паузи**.
Застосовується, коли у відділенні для змішування залишилось тісто і потрібне додаткове формування.
- **Функція пропускання зважування**
Натисніть та утримуйте кнопку **пуску/паузи** 5 секунд.
Застосовується, коли пристрій переходить у режим помилки або потрібно пропустити функцію зважування і почати змішування.

Розбирання і чищення перед першим використанням

- 1 Зніміть кришку відділення для змішування (мал. 3).
 - 2 Послабте регулятори на передній панелі керування (мал. 4).
- Примітка.** Передня панель важка. Знімайте її обережно.
- 3 Розберіть передню панель, диск для надання форми, тримач диска для надання форми, лопатку для перемішування та відділення для змішування по порядку (мал. 5).
 - 4 Почистьте усі знімні частини і витріть їх насухо (мал. 6).
 - 5 Витягніть шухляду для зберігання диска для надання форми і почистьте всі диски й інструменти (мал. 7).

Збирання

- 1 Вставте відділення для змішування у пристрій (мал. 8).
- 2 Спрямуйте лопатку для перемішування в отвір у головному блоці. Вставте лопатку для перемішування у головний блок (мал. 9).
- 3 Під'єднайте тримач дисків до пристрою (мал. 10).
- 4 Встановіть диск для формування на тримач дисків і перевірте, чи його надійно зафіксовано (мал. 11).

Примітка. Перевірте, чи правильно встановлено внутрішнє заглиблення формувального диска й тримач дисків (мал. 12).

- 5 Під'єднайте передню панель до головного блока (мал. 13).

Примітка. Передня панель важка. Будьте обережні під час збирання.

- 6 Закріпіть регулятори передньої панелі керування (мал. 14).

Примітка.

- Якщо передню панель або диск для формування не зібрано належним чином, захисний вимикач не дозволить пристрою працювати.
- Перед використанням пристрою перевірте, чи передня панель повністю прикріплена.

- 7 Закрийте кришку відділення для змішування (мал. 21).

Використання спагетниці

Початок приготування

- 1 Вставте штекер у розетку. Спагетниця подасть один звуковий сигнал, а всі індикатори заблимають один раз (мал. 15).

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

- 2 Натисніть кнопку **увімк./вимк.**, щоб увімкнути пристрій (мал. 16).
- 3 За допомогою кнопки **вибору програми** виберіть тип макаронів (мал. 17).

Підказка.

- Якщо ви готуєте за рецептом і яйцем і водою, розбийте яйце і покладіть його в цілому у склянку й залийте водою до необхідної кількості.
- Замість води можна також використовувати овочеві соки (наприклад, сік шпинату, буряка тощо).

Програма	Підказка	Додатковий рецепт
Прості макарони/ локшина	<ul style="list-style-type: none"> • Макарони лише з борошна та води 	<ul style="list-style-type: none"> • Пшенична локшина • Локшина з твердої пшениці
Макарони/локшина з яйцями чи спеціями	<ul style="list-style-type: none"> • Макарони з борошна та яєць • Усі види приправлених макаронів 	<ul style="list-style-type: none"> • Пшеничні макарони • Макарони з твердої пшениці • Макарони/локшина з морквою • Макарони/локшина з помідорами • Соба • Макарони/локшина з буряком

- 4 Зніміть кришку відділення для змішування (мал. 3).
- 5 Зачекайте, поки на екрані не з'явиться 0:00 (мал. 18).
- 6 Насипте борошно у відділення (мал. 19).

Примітка

- Пристрій автоматично важить і відображає кількість борошна. Значення ваги блиматиме до досягнення відповідного діапазону (мал. 20).
- Кладіть у відділення не менше 200 г або не більше 600 г борошна.
- Для деяких рецептів (наприклад, печиво, макарони без глютену) потрібно пропустити зважування. У такому разі натисніть кнопку **пуску/паузи** на 5 секунд, і пристрій почне змішування та формування.

- 7 Закрийте кришку відділення (мал. 21).

Примітка

- Якщо ви натиснете кнопку, не закриваючи кришку, з'явиться значок закривання відділення (мал. 22).
- Вставте два гаки у пристрій, а потім накрийте головний блок кришкою.
- Пристрій не працюватиме, якщо кришку відділення не закрито належним чином. Якщо під час приготування макаронів відкрити кришку відділення, пристрій перестане працювати. Встановіть кришку і натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб почати операцію знову.

- 8 Після закривання кришки відображається потрібна кількість рідини (мал. 23).
- 9 За допомогою чашки для води, що додається, виміряйте кількість рідини відповідно до індикації на дисплеї (мал. 24).

Примітка

- Вимірюйте об'єм рідини на рівні очей на рівній поверхні.
- Готуючи яєчну суміш, збивайте яйця у чашку для води. Долийте води до потрібної кількості, а потім збийте воду та яйце.
- За бажанням замість 1 яйця можна взяти 2, але слідкуйте, щоб не перевищити рекомендовану загальну кількість рідини.
- Для кращої точності використовуйте кухонну вагу, щоб визначити об'єм рідини.

Увімкнення програми приготування макаронів

- 1 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб почати змішування, і почнеться відлік часу змішування (мал. 25).
- 2 Після початку змішування повільно наливаєте рідину по всій довжині отвору у кришці (мал. 26).

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

- 3 Після того як спагетниця завершить змішування, пролунає один звуковий сигнал, і через кілька секунд почнеться формування макаронів. За допомогою нарізувача макаронів наріжте макарони до потрібної довжини (мал. 27).

Примітка. Якщо співвідношення рідини та борошна неправильне, формування не вдасться. Більше рецептів шукайте у розділі з рецептами.

- 4 Якщо після приготування макаронів ви помітили залишки тіста у відділенні, можна натиснути кнопку **Лише формування**, а потім натиснути кнопку **пуску/паузи** для додаткового формування (мал. 28).

Примітка.

- Додатковий цикл формування триває 3 хвилини.
- Час приготування макаронів залежить від особистих уподобань, форми макаронів і кількості порцій.
- Під час процесу приготування макаронів і після його завершення пристрій у відповідь подасть звуковий сигнал.

Важлива інформація!

У розділі рецептів подано перевірені рецепти приготування макаронів. Якщо ви експериментуєте з іншими рецептами макаронів, потрібно буде відкоригувати співвідношення борошна та води/яєць. Спагетниця не працюватиме належним чином, якщо не відкоригувати новий рецепт відповідно.

Примітка

- Для отримання хороших результатів важливо, щоб тісто у відділенні для замішування виглядало крихким. Якщо тісто виглядатиме крихким, то рецепт спрацює. Рецепт не спрацює, якщо тісто надто вологе (має вигляд добре відомої консистенції рідкого тіста) або надто сухе (коли тісто виглядає лише як борошно).
- Сезонні зміни та використання інгредієнтів із різних регіонів можуть вплинути на співвідношення борошна/води. Можна внести корективи на основі рекомендованої пропорції.

130 УКРАЇНСЬКА

- У разі приготування макаронів без глютену або з бобових потрібно менше рідини, ніж рекомендовано. Для цих рецептів можна використовувати приблизно на 10-20 мл рідини менше. Налаштуйте кількість рідини залежно від типу борошна.
- «Глютен» – це в'язуча речовина, яка сприяє цілісності макаронів; безглютенове борошно не містить в'язучої речовини, тому для нього потрібний згущувач, який би діяв як «в'язуча речовина», наприклад яйця або ксантан. Різні види безглютенового борошна поведуться по-різному під час виготовлення макаронів. Деякі види борошна не підходять для виготовлення макаронів, наприклад кокосове борошно, а деякі види борошна підходять для цього, наприклад борошно з кіноа та гречки.
- Під час приготування яєчних чи овочевих макаронів спершу рівномірно збийте яєчну суміш або овочевий сік із водою, а потім вилийте її у відділення через отвір у кришці. Під час додавання продуктів слідкуйте, щоб вони були в рідкому вигляді.

Чищення

- 1 Від'єднайте штекер від розетки (мал. 29).
- 2 Зніміть кришку відділення для змішування (мал. 3).
- 3 Послабте регулятори на передній панелі керування (мал. 4).

Примітка. Передня панель важка. Знімайте її обережно.

- 4 Розберіть передню панель, диск для надання форми, тримач диска для надання форми, лопатку для перемішування та відділення для змішування по порядку (мал. 5).
- 5 Сухою ганчіркою почистьте залишки борошна на головному блоці (мал. 30).
- 6 Почистьте формувальний диск за допомогою засобу для чищення, що додається, щоб видалити залишки тіста. Після цього можна очистити його водою (мал. 31).

Примітка. Дайте дискам висохнути протягом 2-4 годин, потім за допомогою відповідного інструмента почистьте отвори від тіста.




- 7 Почистьте усі знімні частини і витріть їх насухо (мал. 6).
- 8 Сухою ганчіркою почистьте панель керування і зовнішню частину спагетниці (мал. 32).

Зберігання

- 1 Від'єднайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути. (мал. 29).

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

- 2 У шухляді для зберігання можна зберігати формувальні диски (мал. 33).

Примітка. Вставляйте товстіші диски в отвори з позначками  та , а тонші диски для формування в отвори з позначкою  (мал. 34).

Усунення несправностей

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

Проблема	Причина	Вирішення
Індикатори не засвічуються.	Штекер не під'єднано належним чином.	Перевірте, чи правильно під'єднано штекер до мережі, а розетка працює належним чином.
Після натиснення кнопки увімк./вимк. пристрій подає звуковий сигнал, але не працює.	Неправильно зібрано відділення для змішування, формувальний диск або передню панель.	Щоб правильно зібрати всі частини, дотримуйтеся вказівок у посібнику користувача.
Вмикається захисний вимикач, і під час обробки пристрій раптово зупиняється або раптово перезапускається.	Послаблений регулятор передньої панелі.	Перевірте, чи передню панель зібрано надійно.
	У спагетниці надто багато продуктів.	Максимальна кількість борошна, що використовується для кожної порції, становить 600 г. У разі додавання більше 600 г зменште кількість борошна перед наступною порцією.
Під час обробки пристрій перестає працювати, коли відкрити кришку.	З міркувань безпеки пристрій завжди перестає працювати, коли відкрити кришку під час обробки.	Якщо потрібно продовжити попередню операцію, закрийте кришку належним чином і натисніть кнопку пуску/паузи .
Під час обробки пристрій перестає працювати. Немає звукового сигналу чи блимання.	Спагетниця перегрілася через тривале безперервне використання.	Від'єднайте спагетницю від джерела живлення і дайте їй охолонути. Для кращого захисту терміну служби пристрою час роботи повинен становити менше 45 хвилин. Після 15 хвилин перерви пристрій можна перезапустити.
Під час зважування борошна вага на екрані постійно змінюється.	Ви торкаєтеся до пристрою або кабелю живлення.	Коли пристрій зважує борошно, не торкайтесь його чи кабелю живлення.
З пристрою витікає невелика кількість води.	Перед початком програми додається вода.	Виконайте вказівки в посібнику користувача, щоб додати воду відразу після запуску програми.

Проблема	Причина	Вирішення
Неможливо приготувати макарони за допомогою функції розрахунку рідини.	Необхідна кількість рідини, вказана на екрані дисплея, не стосується деяких рецептів (наприклад, печива, безглютенових макаронів).	Для цих рецептів потрібно пропустити розрахунок рідини. У такому випадку натисніть кнопку Пуск/Пауза протягом 5 секунд, і пристрій почне змішувати й формувати тісто.
На екрані відображається напис "E1".	Формувальний диск не під'єднано.	Під'єднайте тримач дисків до головного блока, під'єднайте формувальний диск належним чином і відповідно закріпіть передню панель до пристрою.
	Кришка не на місці або неправильно встановлена.	Встановіть кришку належним чином.
Пристрій зупиняється під час обробки, на екрані з'являється індикація E2, індикатори швидко блимають, лунають звукові сигнали.	Можливо, лопатка для перемішування заблокувалася сторонніми предметами.	Від'єднайте спагетницю від джерела живлення, почистьте її і знову дотримуйтеся вказівок у посібнику користувача, щоб перезапустити процес приготування макаронів.
	Тісто може бути надто сухим.	
	Вибрано неправильну програму.	
Під час калібрування на екрані відображається помилка "E3".	Кришка камери змішування залишається закритою на пристрої.	<ol style="list-style-type: none"> Щоб почати калібрування, зніміть кришку камери змішування з пристрою. Вимкніть і від'єднайте спагетницю. Підключіть і перезапустіть пристрій.
На екрані відображається напис "E4".	Помилка в роботі пристрою.	Вимкніть і від'єднайте спагетницю. Підключіть і перезапустіть пристрій.
Після перезапуску на екрані постійно відображається "E3" або "E4".	Сталася помилка в роботі пристрою.	Зверніться в сервісний центр.




בעיה	סיבה	פתרון
E1 מוצג על המסך.	דיסקת העיצוב לא חוברה.	חבר את מחזיק הדיסקה ליחידה הראשית, חבר את דיסקת העיצוב והתקן את הלוח כהלכה הקדמי למכשיר.
	המכסה אינו במקומו או לא חובר כהלכה.	חבר את המכסה כהלכה.
המכשיר מפסיק לפעול במהלך העיבוד, E2 מוצג על המסך, המחוונים מהבהבים במהירות ונשמעים צלילי ההתראה.	יתכן שדושת הערבוב חסור מה על ידי חפצים זרים.	נתק את מכונת הפסטה ממקור החשמל, נקה אותה ופעל שוב על פי ההוראות במדריך למשתמש כדי להפעיל מחדש את מכונת הפסטה.
	יתכן שהבצק יבש מדי.	
	נבחרה תוכנית שגויה.	
E3 מוצג על המסך במהלך כיוול.	מכסה תא הערבוב עדיין סגור במכשיר.	1 יש להסיר את מכסה תא הערבוב מהמכשיר כדי להתחיל בכיוול. 2 כבה את מכונת הפסטה ונתק אותה. חבר את המכשיר והפעל אותו מחדש.
E4 מוצג על המסך.	יש תקלה במכשיר.	כבה את מכונת הפסטה ונתק אותה. חבר את המכשיר והפעל אותו מחדש.
E3 או E4 מוצגים באופן קבוע על המסך לאחר הפעלה מחדש.	תקלה במכשיר.	פנה למרכז השירות

אחסון

1 נתק את המכשיר משקע החשמל ואפשר לו להתקרר. (איור 29)

הערה: הקפד לנקות ולייבש את כל החלקים לפני אחסונם.

2 ניתן לאחסן את דיסקות העיצוב במגירת האחסון. (איור 33)

הערה: הכנס את דיסקיות העיצוב העבות לחריצים באמצעות הסמלים  ו , והכנס את דיסקיות העיצוב הדקות לחריצים באמצעות הסמל . (איור 34)

איתור בעיות ופתרון

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

בעיה	סיבה	פתרון
המחוונים אינם נדלקים.	תקע החשמל אינו מתחבר כהלכה.	ודא שתקע מחובר כהלכה ובדוק את תקינות שקע החשמל.
לאחר לחיצה על הלחצן הפעלה/כיבוי המכשיר משמיע צלילים אך אינו פועל.	תא הערבוב, דיסקת העיצוב או הלוח הקדמי הורכבו בצורה שגויה.	הקפד לפעול על פי ההוראות במדריך למשתמש כדי להרכיב את כל החלקים בצורה נכונה.
מתג הבטיחות הופעל והמכשיר הפסיק לפעול לפתע או התחיל שוב לפעול לפתע במהלך העיבוד.	הכפתור בלוח הקדמי רופף.	ודא שהלוח הקדמי הורכב בצורה בטוחה.
במהלך העיבוד, המכשיר מפסיק לפעול עם פתיחת המכסה.	יש עודף מרכיבים במכונת הפסטה.	כמות קמח המרבית שבה יש להשתמש בכל מונה היא 600 גר'. אם מוסיפים יותר מ-600 גר', יש להקטין את כמות הקמח לפני הכנת המנה הבאה.
במהלך העיבוד, המכשיר מפסיק לפעול עם פתיחת המכסה.	מטעמי בטיחות, המכשיר תמיד יפסיק לפעול עם פתיחת המכסה במהלך העיבוד.	אם עליך לחדש את הפעולה הקודמת, סגור את המכסה כהלכה, ולחץ על הלחצן הפעלה/השהייה .
במהלך העיבוד, המכשיר מפסיק לפעול. לא נשמע צליל התראה ולא מופיעים הבהובים.	מכונת הפסטה התחממה יתר על המידה עקב זמן עבודה רצוף ארוך מדי.	נתק את מכונת הפסטה ממקור החשמל, ואפשר לה להתקרר. כדי להגן טוב יותר על משך חיי המכשיר, זמן העבודה הרציפה לא יעלה על 45 דקות. ניתן להשתמש שוב במכונה לאחר 15 דקות של מנוחה.
בעת שקילת הקמח, המשקל המוצג על המסך משתנה כל הזמן.	אתה נוגע במכשיר או בכבל החשמל.	כשהמכשיר מבצע שקילה של הקמח, אין לנגע במכשיר או בכבל החשמל.
כמות מסוימת של מים דולפת אל מחוץ למכשיר.	את המים יש להוסיף לפני תחילת התוכנית.	פעל על פי ההוראות במדריך למשתמש כדי להוסיף מים מיד לאחר תחילת התוכנית.
לא ניתן להכין פסטה בהצלחה באמצעות פונקציית חישוב הנוזל.	כמות הנוזל הנדרשת המצוינת במסך אינה רלוונטית לחלק מהמתכונים (למשל עוגיות, פסטה ללא גלוטן).	מתכונים אלה מחייבים אותך לדלג על שלב חישוב הנוזל. במקרה זה, לחץ על הלחצן התחל/השהה למשך 5 שניות והמכשיר יתחיל לערבב ולשחל את הפסטה.

הערה: אם יחס הנוזל לקמח שגוי, השיחול לא יצליח. עיין בפרק 'מתכון' לקבלת מתכונים נוספים.

4 בסיום הכנת הפסטה, אם אתה מזהה שאריות בצק בתא, תוכל ללחוץ על הלחצן **שיחול בלבד** תחילה, ולאחר מכן על הלחצן **הפעלה/השהייה** כדי לבצע שיחול נוסף. (איור 28)

לתשומת לבכם:

- השיחול הנוסף נמשך שלוש דקות.
- זמן הבישול של הפסטה משתנה בהתאם להעדפות האישיות, לצורות הפסטה ולמספר המנות.
- במהלך תהליך הכנת הפסטה וכאשר התהליך יסתיים, המכשיר ישמיע קול.

חשוב!

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

הערה

- כדי לקבל תוצאות טובות, חשוב שהבצק ייראה פירורי בתא הלישה. אם הבצק נראה פירורי, המתכון יצליח. אם נראה שהבצק רטוב מדי (מרקם בצק מוכר) או יבש מדי (נראה כמו קמח בלבד), המתכון לא יצליח.
- שינויים עונתיים ושימוש במרכיבים מאזורים שונים עשויים להשפיע על היחס קמח/מים. באפשרותך לבצע שינויים בהתבסס על היחס המומלץ.
- בהכנת פסטה ללא גלוטן או פסטה מקטניות, צריך פחות נוזל ממה שמומלץ. ייתכן שבמתכונים הללו תשתמש ב-10-20 מ"ל פחות נוזל. התאם את כמות הנוזל לסוג הקמח.
- גלוטן הוא חומר מקשר שדואג שהפסטה לא תתפרק בקלות. קמח ללא גלוטן אינו כולל גורם מקשר ולכן הוא מצריך גורם מסמך במקומו. ביצים או קסנטן. סוגי קמח שונים, ללא גלוטן, מגיבים אחרת להכנת הפסטה. יש קמחים שאלא מתאימים להכנת פסטה, כמו קמח קוקוס. יש קמחים שמתאימים להכנת פסטה, כמו קמחי קינואה וכוסמת.
- בהכנת פסטה ביצים או פסטת ירקות, יש להקפיד לטרוף את תערובת הביצים או מיץ הירקות בצורה אחידה עם המים לפני המזיגה לתא דרך החרץ במכסה. בעת הוספת מרכיבים, הקפד על כך שהם יהיו במצב נוזלי.

ניקוי

- 1** נתק את כבל החשמל משקע החשמל. (איור 29)
- 2** הסר את מכסה תא הערבוב. (איור 3)
- 3** שחרר את כפתורי הבקרה בלוח הקדמי. (איור 4)

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

- 4** פרק את הלוח הקדמי, דיסקת העיצוב, מחזיק דיסקת העיצוב, דוושת הערבוב ותא הערבוב - לפי הסדר. (איור 5)
- 5** השתמש במטלית יבשה כדי לנקות את שאריות הקמח מהיחידה הראשית. (איור 30)
- 6** נקה את דיסקת העיצוב בעזרת כלי הניקוי המצורף כדי להסיר את שאריות הבצק. לאחר מכן ניתן לנקות אותה במים. (איור 31)

הערה: הנח לדיסקיות להתייבש באוויר במשך 2 עד 4 שעות, ולאחר מכן השתמש בכלי הניקוי המתאים כדי להוציא את הבצק מהחורים.

- 7** נקה את כל החלקים הנשלפים ונגב אותם. (איור 6)
- 8** השתמש במטלית יבשה כדי לנקות את לוח הבקרה ואת חלקה החיצוני של מכונת הפסטה. (איור 32)

תוכנית	עצה	מתכון אפשרי
פסטה/אטריות פשוטות	<ul style="list-style-type: none"> פסטה עם קמח ומים בלבד 	<ul style="list-style-type: none"> אטריות מחיטה אטריות מחיטת דורום
פסטה/אטריות ביצים או בטעמים	<ul style="list-style-type: none"> פסטה עם קמח ונוזל ביצים כל סוגי הפסטה בטעמים 	<ul style="list-style-type: none"> פסטה מחיטה פסטה מחיטת דורום פסטה/אטריות גזר פסטה/אטריות עגבניות סובה פסטה/אטריות סלק

4 הסר את מכסה תא הערבוב. (איור 3)

5 המתן על להופעת 0:00 על המסך. (איור 18)

6 הכנס את הקמח לתא. (איור 19)

הערה

- המכשיר מבצע שקילה אוטומטית ומציג את כמות הקמח. ערך המשקל יהבהב עד שתהיה בטווח הנכון. (איור 20)
- אין לשים בתא פחות מ-200 גר' או יותר מ-600 גר' קמח.
- מתכונים מסוימים (למשל עוגיות, פסטה ללא גלוטן) מחייבים אותך לדלג על שלב השקילה. במקרה כזה, לחץ על הלחצן **הפעלה/השהיה** למשך 5 שניות, והמכשיר יתחיל ישירות בפעולת הערבוב והשיחול.

7 סגור את מכסה התא. (איור 21)

הערה

- אם תלחץ על לחצן מבלי לסגור את המכסה, יופיע הסמל לסגירת התא. (איור 22)
- הכנס למכשיר תחילה את הוו הכפול, ולאחר מכן דחף את המכסה כנגד היחידה הראשית.
- המכשיר לא יתחיל בפעולה אם מכסה התא אינו סגור כהלכה. במהלך הכנת הפסטה, אם תפתח את מכסה התא, המכשיר יפסיק את פעולתו. הרכב את המכסה ולחץ על הלחצן **הפעלה/השהיה** כדי לחדש את הפעולה.

8 כשהמכסה סגור, כמות הנוזל הדרושה תוצג. (איור 23)

9 השתמש בכוס המים המצורפת כדי למדוד את כמות הנוזל בהתאם למצוין בתצוגה. (איור 24)

הערה

- הקפד למדוד את נפח הנוזל בגובה העיניים על משטח ישר.
- בזמן הכנת תערובת הביצים, שבור אותן אל תוך כוס המים. הוסף מים עד לכמות הנדרשת, ולאחר מכן טרוף את המים והביצים לתערובת אחידה.
- אם אתה מעדיף, ניתן להשתמש בשתי ביצים במקום באחת, אך יש להקפיד שלא לחרוג מכמות הנוזל הכוללת המוצעת.
- להשגת דיוק טוב יותר, השתמש במאזני ביצים למדידת הנוזל.

הפעלת התוכנית להכנת פסטה

1 לחץ על הלחצן **הפעלה/השהיה** כדי להתחיל בערבוב, וזמן הערבוב מתחיל בספירה לאחור. (איור 25)

2 לאחר תחילת תהליך הערבוב, מזוג באטיות את הנוזל לכל אורך החרוץ שבמכסה. (איור 26)

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

3 כשמכונת הפסטה מסיימת את הערבוב, ישמע צפצוף יחיד והמכונה תתחיל בשיחול הפסטה לאחר כמה שניות. השתמש בחותך הפסטה כדי לחתוך פסטה לאורך הרצוי. (איור 27)

פירוק וניקוי לפני שימוש ראשון

- 1 הסר את מכסה תא הערבוב. (איור 3)
 - 2 שחרר את כפתורי הבקרה בלוח הקדמי. (איור 4)
- הערה:** הלוח הקדמי כבד. יש לנקוט משנה זהירות בהסרתו.
- 3 פרק את הלוח הקדמי, דיסקת העיצוב, מחזיק דיסקת העיצוב, דושת הערבוב ותא הערבוב - לפי הסדר. (איור 5)
 - 4 נקה את כל החלקים הנשלפים ונגב אותם. (איור 6)
 - 5 משוך החוצה את מגירת האחסון של דיסקיות העיצוב, ונקה את כל הדיסקיות וכלי הניקוי. (איור 7)

הרכבה

- 1 דחף את תא הערבוב אל תוך המכשיר. (איור 8)
- 2 הפנה את דושת הערבוב לחור שביחידה הראשית. הכנס את דושת הערבוב לתוך היחידה הראשית עד הסוף. (איור 9)
- 3 חבר את מחזיק הדיסקה למכשיר. (איור 10)
- 4 הנח את דיסקית העיצוב על מחזיק הדיסקיות, וודא שהיא מחוברת כראוי למחזיק הדיסקיות. (איור 11)

הערה: ודא שהחריר הפנימי של דיסקת העיצוב ומחזיק הדיסקה מותאמים כהלכה. (איור 12)

- 5 חבר את הלוח הקדמי ליחידה הראשית. (איור 13)

הערה: הלוח הקדמי כבד. יש לנקוט משנה זהירות בעת הרכבתו.

- 6 הדק את כפתורי הבקרה של הלוח הקדמי. (איור 14)

לתשומת לבכם:

- הערה: אם הלוח הקדמי או דיסקית העיצוב אינם מורכבים כהלכה, מתג בטיחות ימנע את פעולת המכשיר.
- לפני שימוש במכשיר, ודא שהלוח הקדמי מהודק לחלוטין.

- 7 סגור את מכסה תא הערבוב. (איור 21)

שימוש במכונת הפסטה

הכנות להפעלה

- 1 חבר את התקע לשקע החשמל. מכונת הפסטה משמיעה צליל יחיד, וכל המחווונים מהבהבים פעם אחת. (איור 15)

הערה: ודא שכל החלקים הורכבו לפני חיבור לשקע החשמל.

- 2 לחץ על הלחצן **הפעלה/כיבוי** כדי להפעיל את המכשיר. (איור 16)

- 3 בחר את סוג הפסטה באמצעות לחצן **בחירת התוכנית**. (איור 17)

עצה:

- אם אתה מכין מתכון עם ביצה ומים, שבור את הביצה ושפוך את כולה בתוך כוס המים, ומלא במים עד הכמות הדרושה.
- במקום מים ניתן להשתמש גם במיצי ירקות (כגון מיץ תרד, מיץ סלק וכו').

סוג	כמות	קמח	נוזל	חומר מקשר	ללא גלוטן	טבעוני
פסטה	250 גרם	קמח מלא	115 מ"ל	/		x
פסטה	250 גרם	סמולינה	105 מ"ל	/		x
פסטה	250 גרם	סמולינה	110 מ"ל	1 ביצה		

מבוא

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

סקירת המוצר (איור 1)

①	מכסה תא ערבוב	⑩	חותך פסטה
②	חור מתג בטיחות של מכסה תא הערבוב	⑪	כפתורי הלוח הקדמי
③	כבל מתח	⑫	לוח קדמי
④	מתג בטיחות של מחזיק הדיסקה	⑬	דיסקת עיצוב
⑤	יחידת המנוע	⑭	מחזיק דיסקה
⑥	אחסון דיסקת העיצוב	⑮	ידית מתג הבטיחות של מחזיק הדיסקה
⑦	כוס מים	⑯	דושת ערבוב
⑧	מברשת ניקוי	⑰	תא ערבוב
⑨	מברשת ניקוי דיסקיות עיצוב לצורת קפליני (שיערות מלאכים)		

סקירת לוח הבקרה (איור 2)

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

מכשיר זה מאפשר לך להכין את הפסטה שאתה צריך באופן שאתה רוצה.

- **פונקציית ברירת המחזל להכנת פסטה**
בחר תוכנית בעזרת לחצן **בחירת התוכניות** ולאחר מכן לחץ על הלחצן **הפעלה/השהייה**.
- **פונקציית שיחול בלבד**
לחץ על הלחצן **שיחול בלבד** ולאחר מכן על הלחצן **הפעלה/השהייה**.
רלוונטי כשישנן שאריות בצק בתא הערבוב ומעוניינים במעט שיחול נוסף.
- **פונקציית דילוג-על-שקילה**
לחץ לחיצה ארוכה על הלחצן **הפעלה/השהייה** למשך 5 שניות.
רלוונטי כשהמכשיר קופץ למצב שגיאה או כשברצונך לדלג על פונקציית השקילה ולהתחיל ישירות בערבוב.

סקירת דיסקיות העיצוב

ספגטי עבה	לזניה	פנה	פטוצ'יני	ספגטי	
					HR2665/93
✓	✓	✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓	✓	HR2665/96

פאצ'רי	קונכיה / קונקיליה	פפרדלה	טליאטלה	קפליני (שיערות מלאכים)	
					HR2665/93
✗	✗	✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓	✓	HR2665/96

מתכון

טבלת המתכונים הבאה מציגה יחס אופטימלי של מים/קמח לסוגים שונים של קמח.

סוג	כמות	קמח	נוזל	חומר מקשר	ללא גלוטן	טבעוני
פסטה	250 גרם	קמח ללא גלוטן	75 מ"ל	1 כפית קסנטן גאם	x	x
פסטה	250 גרם	קמח ללא גלוטן	75 מ"ל	/	x	x
פסטה	250 גרם	קמח אפונה	75 מ"ל	1 כפית קסנטן גאם	x	x
פסטה	250 גרם	קמח אפונה	75 מ"ל	/	x	x
פסטה	250 גרם	קמח חומוס	75 מ"ל	1 כפית קסנטן גאם	x	x
פסטה	250 גרם	קמח חומוס	75 מ"ל	/	x	x
פסטה	250 גרם	150 גרם כוסמת 100 גרם קמח אורז	130 מ"ל	1 ביצה	x	
פסטה	250 גרם	500 גרם תירס 200 גרם אורז	120 מ"ל	1 כפית קסנטן גאם	x	x
פסטה	250 גרם	קמח אורז	120 מ"ל	1 כפית קסנטן גאם	x	x
פסטה	250 גרם	קמח חיטה	95 מ"ל	/	x	
פסטה	250 גרם	קמח חיטה	95 מ"ל	1 ביצה		
פסטה	250 גרם	קמח כוסמין	90-85 מ"ל	/	x	

