

**PHILIPS**

HR2660



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

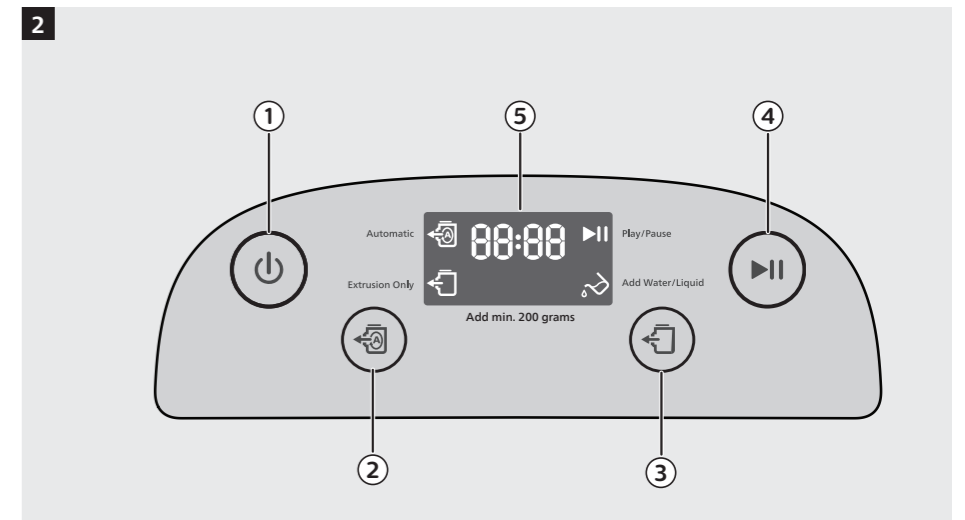
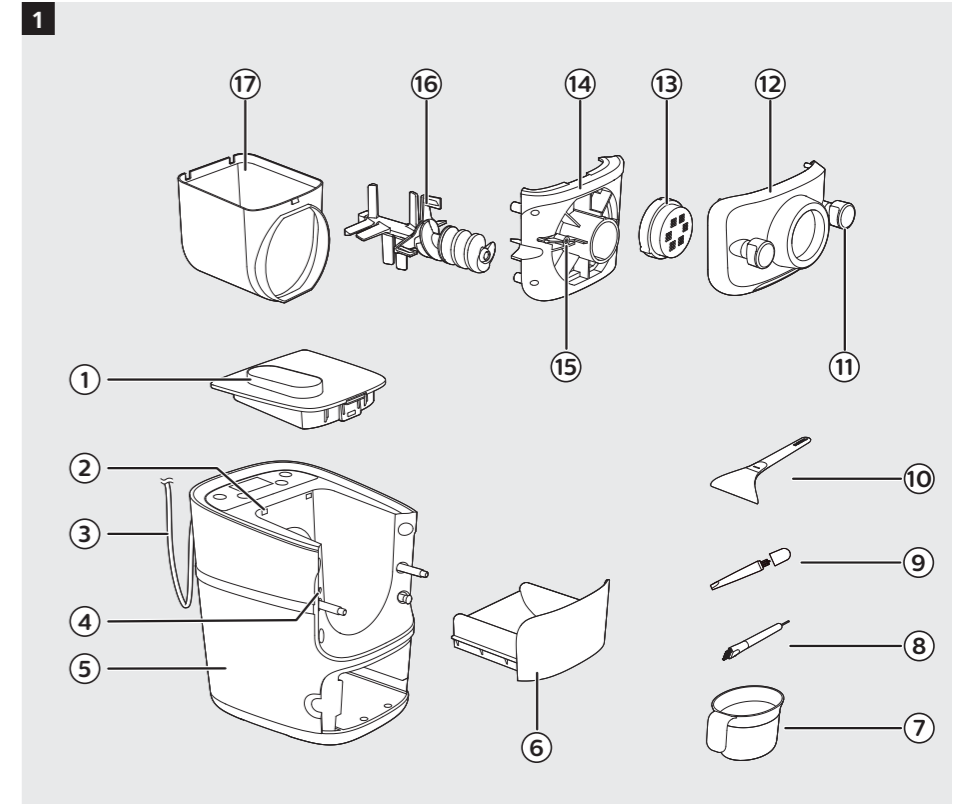


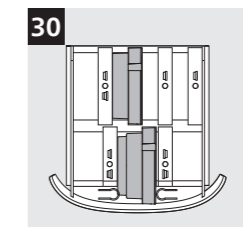
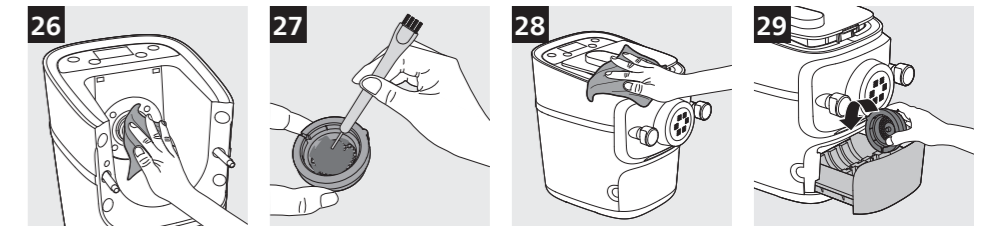
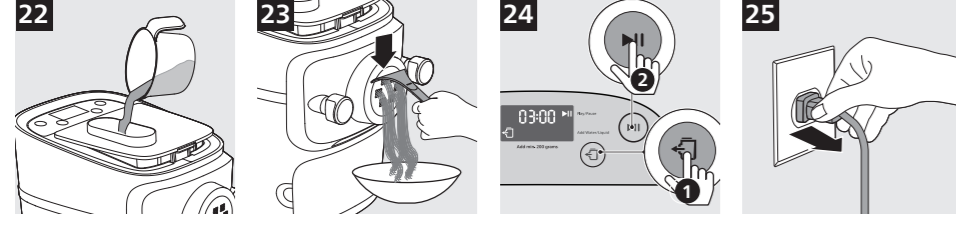
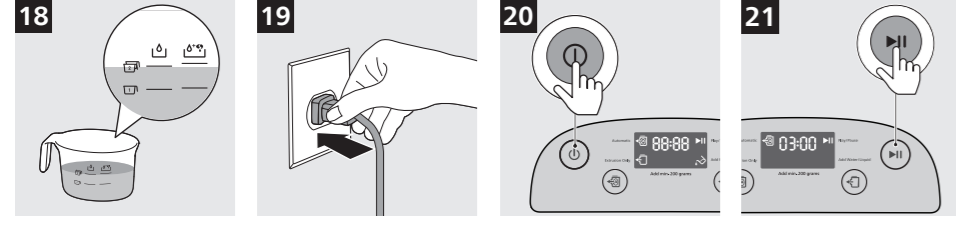
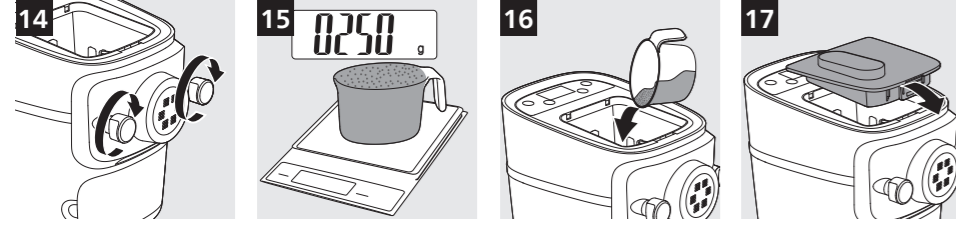
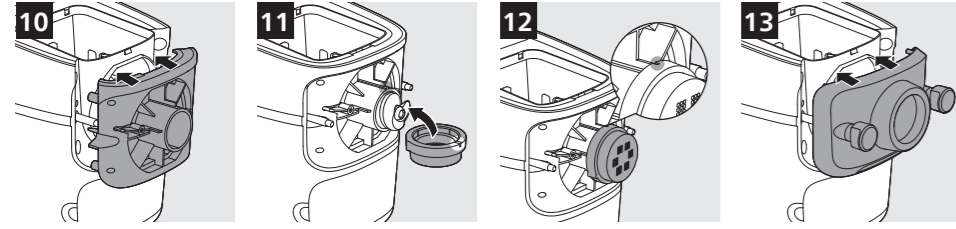
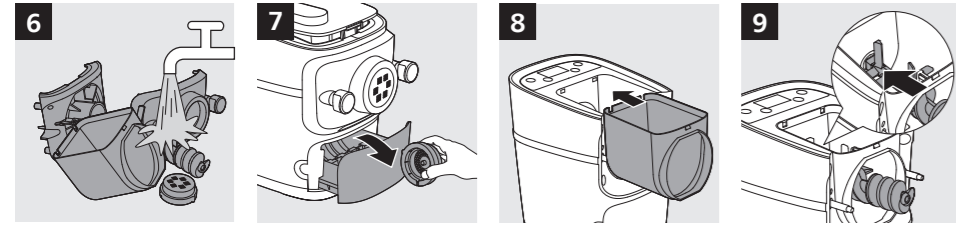
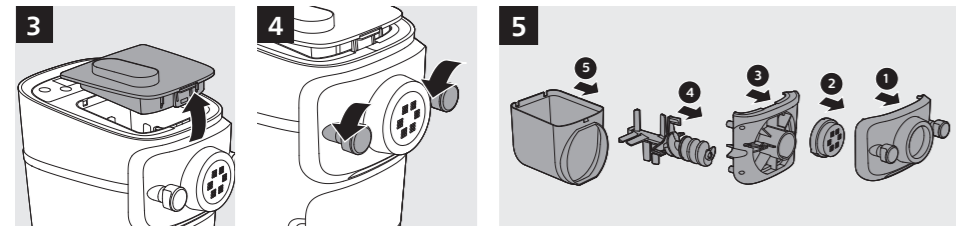
© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.  
All rights reserved.  
3000.088.2847.1 B (10/08/2022)



EN	User manual	5
DA	Brugervejledning	11
DE	Bedienungsanleitung	17
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	23
ES	Manual del usuario	29
FI	Käyttöopas	35
FR	Mode d'emploi	41








IT	Manuale utente	47
NL	Gebruiksaanwijzing	53
NO	Brukerhåndbok	59
PT	Manual do utilizador	65
SV	Användarhandbok	71
TR	Kullanım kılavuzu	77





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

## Shaping disc overview

Spaghetti	Fettuccine	Penne
		
Lasagna	Thick Spaghetti	Angel hair (with cleaning tool)
		 

## 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](http://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/flour cup	⑯	Mixing paddle
⑧	Cleaning brush	⑰	Mixing chamber
⑨	Angle hair shaping disc cleaning brush		

## Control panel overview (Fig. 2)

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

## Disassembling and cleaning before first use

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

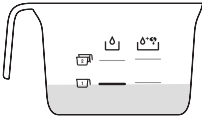
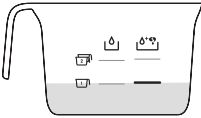
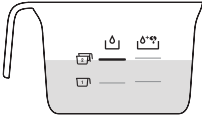
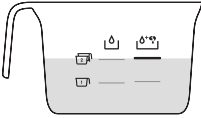
- If the front panel or the shaping disc is not properly assembled, a safety switch will prevent the appliance from working.
- Make sure the front panel is completely fastened before using the appliance.

7 Close the mixing chamber lid. (Fig. 17)

## Using the Pasta maker

### Preparing the ingredients and starting the pasta making program

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

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

1 Use a kitchen scale for the correct amount of flour and liquid. (Fig. 15)

**Note:** Refer to chapter "Recipe" for the correct ratios.

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

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

**Note:** Refer to chapter "Recipe" for the correct ratios.

4 Close the mixing chamber lid. (Fig. 17)

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

5 Measure the required amount of liquid according to the flour you have used. (Fig. 18)

**Note:** Refer to chapter "Recipe" for the correct ratios.

6 Put the plug in the power socket. The appliance sounds once, and all indicators flash once. (Fig. 19)

7 Press the **On/off** button to switch on the appliance. (Fig. 20)

8 Press the **Start/pause** button to start the automatic pasta making program. (Fig. 21)

## 8 ENGLISH

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

9 After the mixing starts, slowly pour in the liquid along the entire length of the slot in the lid. (Fig. 22)

**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.

10 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. 23)

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

11 After the pasta making is complete, if you notice some leftover dough inside the chamber, you can press the **Extrusion only** button, and then the **Start/pause** button to start extra extrusion. (Fig. 24)

### **Note**

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

## Cleaning

- 1 Disconnect the plug from the power outlet. (Fig. 25)
- 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. 26)
- 6 Clean the shaping disc with the supplied cleaning tool to remove the dough residues. After that, you can clean it with water. (Fig. 27)

**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. 28)

## Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down. (Fig. 25)

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

- 2 You can store the shaping discs in the storage drawer. (Fig. 29)

**Note:** Put the thicker shaping discs in slots with icons  and , and put the thinner shaping discs in the slots with icon . (Fig. 30)

## 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](http://www.philips.com/support) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.







Problem	Cause	Solution
The indicators do not light up.	The power plug is not connected correctly.	Check whether the power plug is plugged correctly and the outlet is working properly.
After pressing the On/off button the appliance sounds but does not work.	The mixing chamber, the shaping disc, or the front panel is assembled incorrectly.	Make sure you follow the user manual to assemble all parts correctly.

## 10 ENGLISH

Problem	Cause	Solution
The safety switch is triggered and the appliance suddenly stopped or suddenly restarts during the processing.	The front panel knob is loose.	Make sure the front panel is securely assembled.
	Excessive ingredients in the pasta maker.	The maximum amount of flour used for each batch is 500g. If more than 500g is added, reduce the amount of flour before next batch.
During processing, the appliance stops working when you open the lid.	For safety reasons, the appliance always stops working when the lid is opened during processing.	If you need to resume the previous operation, close the lid properly, and press the Start/pause button.
During processing, the appliance stops. There is no alarm sound or flashes.	The pasta maker has overheated due to long continuous working time.	Disconnect from the power source, and allow the pasta maker to cool down. To better protect the lifetime of the appliance, the continuous working time should be less than 45 minutes. You can restart using the appliance after 15 minutes of rest.
Small amount of water is leaking out from the appliance.	Water is added before the program starts.	Follow the user manual instructions to add water right after the program starts.
E1 displays on the screen.	The shaping disc is not attached.	Attach the disc holder to the main unit, attach the shaping disc properly and fix the front panel properly to the device.
	The lid is not in place or not properly attached.	Attach the lid properly.
The appliance stops during processing, E2 displays on the screen, the indicators are flashing quickly, and the alarm sounds.	The mixing paddle may be blocked by some foreign objects.	Disconnect from the power source, clean the pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making.
	The dough may be too dry.	
	The wrong program is selected.	
E4 displays on the screen.	The appliance malfunctions.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Switch off and unplug your Pasta Maker. Plug in and restart the device.</li> <li>2 If the appliance is still not working, contact the service center.</li> </ol>



## Oversigt over hulskiver

Spaghetti	Fettuccine	Penne
		
Lasagne	Tykke spaghettier	Englehår (med rengøringsværktøj)
		

## Opskrift

Følgende opskriftstabel viser det optimale forhold mellem vand og mel for forskellige meltyper.

Type	Mængde	Mel	Væske	Bindemiddel	Uden gluten	Vegansk
Pasta	250 g	Linsemel	75 ml	1 spsk. xanthan	x	x
Pasta	250 g	Linsemel	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Ærtemel	75 ml	1 spsk. xanthan	x	x
Pasta	250 g	Ærtemel	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Kikærtemel	75 ml	1 spsk. xanthan	x	x
Pasta	250 g	Kikærtemel	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Boghvede 150 g. Rismel 100 g.	130 ml	1 æg	x	
Pasta	250 g	Majs 50 g Ris 200 g.	120 ml	1 spsk. xanthan	x	x
Pasta	250 g	Rismel	120 ml	1 spsk. xanthan	x	x
Pasta	250 g	Hvedemel	95 ml	/		x
Pasta	250 g	Hvedemel	95 ml	1 æg		
Pasta	250 g	Speltmel	85-90 ml	/		x
Pasta	250 g	Fuldkornsmel	115 ml	/		x
Pasta	250 g	Semulje	105 ml	/		x
Pasta	250 g	Semulje	110 ml	1 æg		

## Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

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

## Produktoversigt (Fig. 1)

①	Låg til blandekammer	⑩	Pastakniv
②	Hul til sikkerhedsafbryder i blandekammerets låg	⑪	Knapper på frontpanel
③	Netledning	⑫	Frontpanel
④	Sikkerhedsafbryder til skiveholder	⑬	Hulskive
⑤	Hovedenhed	⑭	Skiveholder
⑥	Opbevaringsplads til hulskiver	⑮	Skiveholderens udløser til sikkerhedsafbryderen
⑦	Kop til vand/mel	⑯	Blandekrog
⑧	Rensebørste	⑰	Blandekammer
⑨	Rensebørste til hulskive til englehårspasta		

## Oversigt over kontrolpanel (Fig. 2)

①	Til/fra-knap	④	Start/pause-knap
②	Automatikknappen	⑤	Skærm
③	Knap kun til udpresning		

## Adskillelse og rengøring før første ibrugtagning

- 1 Tag låget af blandekammeret. (Fig. 3)
  - 2 Løsn frontpanelets betjeningsknapper. (Fig. 4)
- Bemærk:** Frontpanelet er tungt. Vær ekstra forsigtig, når du afmonterer det.
- 3 Afmonter frontpanel, hulskive, hulskiveholder, blandekrog og blandekammer i nævnte rækkefølge. (Fig. 5)
  - 4 Rengør alle aftagelige dele, og tør dem af. (Fig. 6)
  - 5 Træk skuffen til hulskiven ud, og rengør alle skiver og rengøringsværktøjer. (Fig. 7)

## Samling

- 1 Sæt blandekammeret i apparatet. (Fig. 8)
- 2 Stik blandekrog ind i hullet i hovedenheden. Stik blandekrog helt ind i hovedenheden. (Fig. 9)
- 3 Sæt skiveholderen fast på apparatet. (Fig. 10)
- 4 Sæt hulskiven i skiveholderen, og sørg for, at den sidder fast på skiveholderen. (Fig. 11)

**Bemærk:** Sørg for, at hulskivens og skiveholderens indvendige hulrum er monteret korrekt. (Fig. 12)

- 5 Fastgør frontpanelet på hovedenheden. (Fig. 13)

**Bemærk:**

- Frontpanelet er tungt. Vær ekstra forsigtig, når du monterer det.

6 Fastgør frontpanelets kontrolknapper. (Fig. 14)

**Bemærk:**





- Hvis frontpanelet eller hulskiven ikke er monteret korrekt, vil en sikkerhedsafbryder afbryde apparatet.
- Sørg for, at frontpanelet er helt fastmonteret før brug af apparatet.

7 Luk blandekammerets låg. (Fig. 17)

## Sådan bruges pastamaskinen

### Tilberedning af ingredienserne og start af programmet til tilberedning af pasta

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

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

1 Brug en køkkenvægt for at få den korrekte mængde mel og væske. (Fig. 15)

**Bemærk:** Se kapitlet "Recept" for at få oplysninger om de korrekte forhold.

2 Tag låget af blandekammeret. (Fig. 3)

3 Hæld melet i kammeret. (Fig. 16)

**Bemærk:** Se kapitlet "Recept" for at få oplysninger om de korrekte forhold.

4 Luk blandekammerets låg. (Fig. 17)

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

5 Afmål den ønskede mængde væske i forhold til den mængde mel, du anvender. (Fig. 18)

**Bemærk:** Se kapitlet "Recept" for at få oplysninger om de korrekte forhold.

6 Sæt stikket i stikkontakten. Apparatet udsender en lyd én gang, og alle indikatorer blinker en enkelt gang. (Fig. 19)

7 Tænd apparatet ved tryk på **On/off**-knappen. (Fig. 20)

8 Tryk på **Start/pause**-knappen for at starte ekstra-udpresningsprogrammet. (Fig. 21)

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

## 14 DANSK

- 9 Når omrøringen er gået i gang, hældes væsken langsomt i langs hele åbningen i låget. (Fig. 22)

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

- 10 Når pastamaskinen er færdig med omrøringen, udsender den en biplyd én gang og starter udpresningen af pasta efter et par sekunder. Brug pastakniven til at skære pastaen i den længde, du skal bruge. (Fig. 23)

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

- 11 Hvis du oplever, at der er overskydende dej inde i kammeret, når pastatilberedningen er færdig, kan du trykke på **Kun til ekstrudering**-knappen og derefter på **Start/pause**-knappen for at starte en ekstra ekstrudering. (Fig. 24)

### **Bemærk**

- Den ekstra ekstrudering varer 3 minutter.
- Tilberedningstiden for pasta varierer afhængigt af personlige præferencer, pastaformer og antal portioner.
- Under tilberedningen af pastaen, og når tilberedningen er færdig, vil apparatet afgive en lyd.

## Vigtigt!

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

### **Bemærk**

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

kammeret gennem åbningen i låget. Ved tilsætning af ingredienser skal du sørge for, at de er i flydende form.

## Rengøring

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten. (Fig. 25)
- 2 Tag låget af blandekammeret. (Fig. 3)
- 3 Løsn frontpanelets betjeningsknapper. (Fig. 4)

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

- 4 Afmonter frontpanel, hulskive, hulskiveholder, blandekrog og blandekammer i nævnte rækkefølge. (Fig. 5)
- 5 Brug en tør klud til at rengøre for melrester på hovedenheden. (Fig. 26)
- 6 Rengør hulskiven med det medfølgende rengøringsværktøj for at fjerne rester af dej. Herefter kan du rengøre den med vand. (Fig. 27)

**Bemærk:** Lad skiverne lufttørre i 2 til 4 timer, og brug derefter det tilhørende rengøringsværktøj til at få dejen ud af hullerne.




- 7 Rengør alle aftagelige dele, og tør dem af. (Fig. 6)
- 8 Brug en tør klud til at rengøre betjeningspanelet og pastamaskinen udvendigt. (Fig. 28)

## Opbevaring

- 1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af. (Fig. 25)

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

- 2 Du kan opbevare hulskiverne i opbevaringskuffen. (Fig. 29)

**Bemærk:** Sæt de tykkere hulskiver i åbningerne med ikonerne  og , og sæt de tyndere hulskiver i åbningerne med ikonerne . (Fig. 30)







## Fejlfinding

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

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

Problem	Årsag	Løsning
Sikkerhedsafbryderen udløses, og apparatet stopper pludselig eller genstarter under tilberedningen.	Frontpanelets knap er løs.	Sørg for, at frontpanelet er forsvarligt monteret.
	For mange ingredienser i pastamaskinen.	Den maksimale mængde mel, der skal bruges til hver portion, er 500g. Hvis der tilsættes mere end 500g, reduceres mængden af mel inden næste påfyldning.
Apparatet stopper, når du åbner låget under anvendelse.	Af sikkerhedsmæssige grunde stopper apparatet altid, når låget åbnes.	Hvis du vil genoptage den forrige funktion, skal du lukke låget helt og trykke på knappen Start/pause.
Apparatet stopper under tilberedningen. Der lyder ingen alarm, og lysene blinker ikke.	Pastamaskinen er overophedet på grund af for lang kontinuerlig driftstid.	Afbryd strømmen, og lad pastamaskinen køle ned. For at beskytte apparatets levetid bedre bør den kontinuerlige driftstid være mindre end 45 minutter. Du kan anvende apparatet igen efter 15 minutters pause.
Der siver en lille smule vand ud af apparatet.	Der tilsættes vand, før programmet starter.	Følg anvisningerne i brugervejledningen, så der tilsættes vand lige efter programstart.
E1 vises på skærmen.	Hulskiven er ikke sat på.	Fastgør skiveholderen på hovedenheden, sæt hulskiven korrekt på, og sæt frontpanelet korrekt på enheden.
	Låget sidder ikke på plads, eller er ikke fastgjort korrekt.	Fastgør låget korrekt.
Apparatet stopper under tilberedningen, E2 vises på skærmen, lysindikatorerne blinker hurtigt, og alarmen lyder.	Blandekrogen kan være blokeret af fremmedlegemer.	Afbryd strømmen, rengør pastamaskinen, og følg anvisningerne i brugervejledningen for at påbegynde pastatilberedningen igen.
	Dejen kan være for tør.	
	Det forkerte program er valgt.	
E4 vises på skærmen.	Apparatet er defekt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sluk og tag stikket ud af pastamaskinen. Sæt stikken i stikkontakten og genstart enheden.</li> <li>Hvis apparatet stadig ikke fungerer, skal du kontakte servicecenteret.</li> </ol>

## Übersicht Formaufsätze

Spaghetti	Fettuccine	Penne
		
Lasagne	Spaghettoni	Engelshaar (mit Reinigungswerkzeug)
		

## Rezept

Die folgende Rezepttabelle zeigt das optimale Verhältnis von Wasser und Mehl für verschiedene Mehlsorten.

Typ	Menge	Mehl	Liquid	Bindemittel	Glutenfrei	Vegan
Pasta	250 g	Linsenmehl	75 ml	1 EL Xanthan	x	x
Pasta	250 g	Linsenmehl	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Erbsenmehl	75 ml	1 EL Xanthan	x	x
Pasta	250 g	Erbsenmehl	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Kichererbsenmehl	75 ml	1 EL Xanthan	x	x
Pasta	250 g	Kichererbsenmehl	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Buchweizen 150 g Reismehl 100 g	130 ml	1 Ei	x	
Pasta	250 g	Mais 50 g Reis 200 g	120 ml	1 EL Xanthan	x	x
Pasta	250 g	Reismehl	120 ml	1 EL Xanthan	x	x
Pasta	250 g	Weizenmehl	95 ml	/		x
Pasta	250 g	Weizenmehl	95 ml	1 Ei		
Pasta	250 g	Dinkelmehl	85–90 ml	/		x
Pasta	250 g	Vollkornmehl	115 ml	/		x
Pasta	250 g	Grieß	105 ml	/		x
Pasta	250 g	Grieß	110 ml	1 Ei		

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

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

## Produktübersicht (Abb. 1)

①	Deckel der Knetkammer	⑩	Nudelschneider
②	Öffnung für Sicherheitsschalter am Deckel der Knetkammer	⑪	Regler an der vorderen Abdeckung
③	Netzkabel	⑫	Vorderseite
④	Sicherheitsschalter für Scheibenhalter	⑬	Formaufsatz
⑤	Hauptgerät	⑭	Scheibenhalter
⑥	Aufbewahrungsbehälter für Formaufsätze	⑮	Hebel des Sicherheitsschalters für Scheibenhalter
⑦	Messbecher (Wasser/Mehl)	⑯	Knethaken
⑧	Reinigungsbürste	⑰	Knetkammer
⑨	Reinigungsbürste für den Formaufsatz für Engelshaar		

## Überblick über das Bedienfeld (Abb. 2)

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

## Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung

- 1 Entfernen Sie den Deckel der Knetkammer. (Abb. 3)
  - 2 Lösen Sie die Kontrollreglern an der vorderen Abdeckung. (Abb. 4)
- Hinweis:** Die vordere Abdeckung ist schwer. Seien Sie beim Entfernen besonders vorsichtig.
- 3 Bauen Sie die vordere Abdeckung, den Formaufsatz, den Scheibenhalter, den Knethaken und die Knetkammer in dieser Reihenfolge auseinander. (Abb. 5)
  - 4 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile, und trocknen Sie sie ab. (Abb. 6)
  - 5 Ziehen Sie das Fach für die Formaufsatzaufbewahrung heraus und reinigen Sie alle Aufsätze und Reinigungswerkzeuge. (Abb. 7)

## Zusammenbauen

- 1 Schieben Sie die Knetkammer in das Gerät. (Abb. 8)
- 2 Richten Sie den Knethaken an der Öffnung in der Hauptgeräteeinheit aus. Schieben Sie den Knethaken ganz in die Hauptgeräteeinheit ein. (Abb. 9)
- 3 Bringen Sie den Scheibenhalter am Gerät an. (Abb. 10)
- 4 Setzen Sie den Formaufsatz auf den Scheibenhalter, und vergewissern Sie sich, dass er fest auf dem Scheibenhalter fixiert ist. (Abb. 11)

**Hinweis:** Achten Sie darauf, dass die innere Öffnung des Formaufsatzes und der Scheibenhalter richtig eingesetzt sind. (Abb. 12)

- 5 Bringen Sie die vordere Abdeckung an der Hauptgeräteeinheit am. (Abb. 13)



**Hinweis:**

- Die vordere Abdeckung ist schwer. Seien Sie beim Einbau besonders vorsichtig.

6 Befestigen Sie die Kontrollregler der vorderen Abdeckung. (Abb. 14)

**Hinweis:**

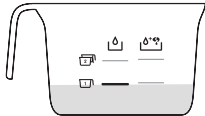
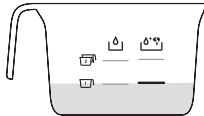
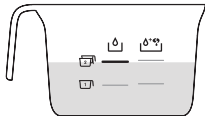
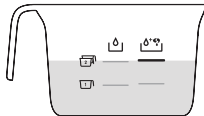
- Wenn die Vorderseite des Formaufsatzes nicht ordnungsgemäß zusammengebaut ist, verhindert der Sicherheitsschalter die Inbetriebnahme des Geräts.
- Stellen Sie vor Verwendung des Geräts sicher, dass die vordere Abdeckung gut befestigt ist.

7 Schließen Sie den Deckel der Knetkammer. (Abb. 17)

## Verwendung des Pastamakers

### Vorbereiten der Zutaten und Starten des Pastaherstellungsprogramms

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

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

1 Verwenden Sie eine Küchenwaage, um die richtige Menge Mehl und Flüssigkeit zu erhalten. (Abb. 15)

**Hinweis:** Informationen zur richtigen Menge finden Sie im Kapitel „Rezept“

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

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

**Hinweis:** Informationen zur richtigen Menge finden Sie im Kapitel „Rezept“

4 Schließen Sie den Deckel der Knetkammer. (Abb. 17)

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

5 Messen Sie die erforderliche Menge an Flüssigkeit entsprechend der verwendeten Menge Mehl ab. (Abb. 18)

**Hinweis:** Informationen zur richtigen Menge finden Sie im Kapitel "Rezept"

6 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Gerät gibt einen Ton aus, und alle Anzeigen blinken einmal. (Abb. 19)

7 Drücken Sie den **Ein-/Aus**-Schalter, um das Gerät einzuschalten. (Abb. 20)

8 Drücken Sie die **Start-/Pause**-Taste, um das automatische Zubereitungsprogramm für die Pasta zu starten. (Abb. 21)

## 20 DEUTSCH

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

**9** Wenn der Knetvorgang beginnt, schütten Sie langsam die Flüssigkeit über die gesamte Länge der Deckelöffnung in die Kammer. (Abb. 22)

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

**10** Nachdem der Knetvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und beginnt dann nach einigen Sekunden mit der Ausgabe der Pasta. Verwenden Sie den Nudelschneider, um die Pasta auf die gewünschte Länge zuzuschneiden. (Abb. 23)

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

**11** Wenn die Zubereitung der Pasta abgeschlossen ist und Sie sehen, dass etwas Teig in der Kammer verblieben ist, können Sie die **Nur Ausgabe**-Taste und anschließend die **Start-/Pause**-Taste drücken, um den Teig auszugeben. (Abb. 24)

### **Hinweis**

- Die Ausgabe dauert 3 Minuten.
- Die Kochzeit der Nudeln variiert je nach Ihren persönlichen Vorlieben, der Nudelform und der Anzahl der Portionen.
- Während der Pastaherstellung und wenn der Vorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät ein akustisches Signal aus.

## **Wichtig!**

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

### **Hinweis**

- Für gute Ergebnisse sollte der Teig in der Knetkammer krümelig sein. Wenn der Teig krümelig aussieht, funktioniert das Rezept. Das Rezept hat nicht funktioniert, wenn der Teig zu feucht (sieht nach gewöhnlicher Teigkonsistenz aus) oder zu trocken ist (wenn es mehlig aussieht).
- Saisonale Unterschiede und die Verwendung von Zutaten aus unterschiedlichen Regionen können Einfluss auf das Verhältnis von Mehl zu Wasser haben. Sie können die Mengen basierend auf dem empfohlenen Anteil anpassen.
- Bei der Zubereitung glutenfreier Pasta oder Pasta aus Hülsenfrüchten ist weniger Flüssigkeit erforderlich als die Empfehlung. Für diese Rezepte können Sie etwa 10–20 ml weniger Flüssigkeit verwenden. Passen Sie die Flüssigkeitsmenge je nach Mehllart an.
- "Gluten" ist ein Bindemittel, das dafür sorgt, dass die Nudeln nicht sofort brechen. Glutenfreies Mehl enthält kein Bindemittel, daher wird ein Verdickungsmittel zur Bindung benötigt, z. B. Eier oder Xanthan. Die verschiedenen glutenfreien Mehlsorten verhalten sich bei der Nudelzubereitung unterschiedlich. Einige Mehlsorten eignen sich nicht für die Zubereitung von Nudeln, wie zum Beispiel Kokosmehl. Andere Mehlsorten hingegen funktionieren gut, wie zum Beispiel Quinoa und Buchweizen.
- Wenn Sie Eier- oder Gemüsenudeln herstellen, sollten Sie die Eimischung oder den Gemüsesaft unbedingt gleichmäßig mit dem Wasser vermischen, bevor Sie das Ganze über die Öffnung im Deckel in die Kammer gießen. Sie sollten nur Zutaten in flüssiger Form hinzufügen.

## Pflege

- 1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. (Abb. 25)
- 2 Entfernen Sie den Deckel der Knetkammer. (Abb. 3)
- 3 Lösen Sie die Kontrollregler an der vorderen Abdeckung. (Abb. 4)

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

- 4 Bauen Sie die vordere Abdeckung, den Formaufsatz, den Scheibenhalter, den Knethaken und die Knetkammer in dieser Reihenfolge auseinander. (Abb. 5)
- 5 Verwenden Sie ein trockenes Tuch, um Mehlrückstände vom Hauptgerät zu entfernen. (Abb. 26)
- 6 Reinigen Sie den Formaufsatz mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug, um Teigrückstände zu entfernen. Anschließend können Sie ihn mit Wasser säubern. (Abb. 27)

**Hinweis:** Lassen Sie die Scheiben 2 bis 4 Stunden lang an der Luft trocknen. Verwenden Sie dann das entsprechende Reinigungswerkzeug, um den Teig aus den Löchern zu entfernen.




- 7 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile, und trocknen Sie sie ab. (Abb. 6)
- 8 Säubern Sie die Hauptgeräteeinheit, das Bedienfeld und das Äußere der Nudelmaschine mit einem trockenen Tuch. (Abb. 28)

## Aufbewahrung

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen. (Abb. 25)

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

- 2 Sie können die Formaufsätze in der Aufbewahrungsschublade verstauen. (Abb. 29)

**Hinweis:** Setzen Sie die dickeren Formaufsätze in die Schlitze mit den Symbolen  und  ein und setzen Sie die dünneren Formaufsätze in die Schlitze mit dem Symbol  ein. (Abb. 30)

## Fehlerbehebung







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

Problem	Ursache	Lösung
Die Anzeigen leuchten nicht.	Der Netzstecker ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
Nachdem Sie den Ein-/Ausschalter gedrückt haben, gibt das Gerät einen Signalton aus, funktioniert jedoch nicht.	Die Knetkammer, der Formaufsatz oder die vordere Abdeckung wurden falsch zusammengesetzt.	Stellen Sie sicher, dass Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung folgen, um alle Teile richtig zusammenzubauen.

## 22 DEUTSCH

Problem	Ursache	Lösung
Der Sicherheitsschalter wurde ausgelöst, und das Gerät hat plötzlich während der Verarbeitung angehalten oder neu gestartet.	Der Regler an der vorderen Abdeckung ist locker.	Stellen Sie sicher, dass die vordere Abdeckung sicher zusammengesetzt ist.
	Es sind zu viele Zutaten in der Nudelmaschine.	Die maximale Menge an Mehl pro Teigfüllung ist 500 g. Wenn mehr als 500 g hinzugefügt werden, reduzieren Sie die Mehlmenge vor der nächsten Füllung.
Das Gerät hält während der Verarbeitung an, wenn Sie den Deckel öffnen.	Aus Sicherheitsgründen hält das Gerät immer an, wenn der Deckel während der Verarbeitung geöffnet wird.	Wenn Sie den vorherigen Vorgang fortsetzen wollen, schließen Sie den Deckel fest, und drücken Sie die Start-/ Pausetaste.
Das Gerät hält während der Verarbeitung an. Es wird kein Alarm ausgegeben, und das Gerät blinkt nicht.	Die Nudelmaschine ist aufgrund zu langer kontinuierlicher Betriebszeit zu heiß geworden.	Trennen Sie die Nudelmaschine von der Stromversorgung, und lassen Sie sie abkühlen. Um die Lebensdauer des Geräts zu maximieren, sollte die kontinuierliche Betriebszeit weniger als 45 Minuten betragen. Sie können das Gerät nach einer Pause von 15 Minuten erneut starten.
Es läuft etwas Wasser aus dem Gerät aus.	Sie haben vor dem Programmstart Wasser hinzugefügt.	Folgen Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung, um Wasser direkt nach dem Start des Programms hinzuzufügen.
E1 wird auf dem Display angezeigt.	Der Formaufsatz wurde nicht angebracht.	Befestigen Sie den Aufsatzhalter am Hauptgerät, setzen Sie den Formaufsatz ordnungsgemäß auf, und bringen Sie die vordere Abdeckung ordnungsgemäß am Gerät an.
	Der Deckel fehlt oder ist nicht ordnungsgemäß angebracht.	Setzen Sie den Deckel ordnungsgemäß auf.
Das Gerät hält während der Verarbeitung an und zeigt E2 auf dem Display an. Anschließend blinken die Anzeigen schnell, und es wird ein Alarmton ausgegeben.	Der Knethaken ist möglicherweise durch Fremdkörper blockiert.	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, reinigen Sie die Nudelmaschine, und folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.
	Der Teig ist möglicherweise zu trocken.	
	Es wurde das falsche Programm ausgewählt.	
E4 wird auf dem Display angezeigt.	Das Gerät weist Fehler auf.	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1</b> Schalten Sie den Pastamaker aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Stecken Sie das Gerät an und starten Sie es neu.</li> <li><b>2</b> Wenn das Gerät immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich ans Servicecenter.</li> </ol>

## Επισκόπηση δίσκων σχήματος

Σπαγγέτι	Φετουσίνι	Πένες
		
Λαζάνια	Χοντρά σπαγγέτι	Φιδές (με εργαλείο καθαρισμού)
		

## Συνταγή

Ο παρακάτω πίνακας συνταγών δείχνει τη βέλτιστη αναλογία νερού/αλευριού για διαφορετικούς τύπους αλευριού.

Τύπος	Ποσότητα	Αλεύρι	Υγρό	Σταθεροποιητής	Χωρίς γλουτένη	Λαχανικά
Ζυμαρικά	250 γρ.	Αλεύρι φακής	75 ml	1 κ.σ. ξανθανικό κόμμα	x	x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Αλεύρι φακής	75 ml	/	x	x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Αλεύρι μπιζελιού	75 ml	1 κ.σ. ξανθανικό κόμμα	x	x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Αλεύρι μπιζελιού	75 ml	/	x	x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Ρεβιθάλευρο	75 ml	1 κ.σ. ξανθανικό κόμμα	x	x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Ρεβιθάλευρο	75 ml	/	x	x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Φαγόπυρο 150 γρ. Ρυζάλευρο 100 γρ.	130 ml	1 αβγό	x	
Ζυμαρικά	250 γρ.	Καλαμπόκι 50 γρ. Ρύζι 200 γρ.	120 ml	1 κ.σ. ξανθανικό κόμμα	x	x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Ρυζάλευρο	120 ml	1 κ.σ. ξανθανικό κόμμα	x	x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Λευκό αλεύρι	95 ml	/		x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Λευκό αλεύρι	95 ml	1 αβγό		
Ζυμαρικά	250 γρ.	Αλεύρι όλυρας	85-90 ml	/		x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Αλεύρι ολικής άλεσης	115 ml	/		x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Σεμόλα	105 ml	/		x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Σεμόλα	110 ml	1 αβγό		

## Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλωσορίσατε στη Philips!

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

## Επισκόπηση προϊόντος (Εικ. 1)

① Καπάκι δοχείου ανάμειξης	⑩ Κόφτης ζυμαρικών
② Οπή διακόπτη ασφαλείας στο καπάκι δοχείου ανάμειξης	⑪ Κουμπιά πρόσοψης
③ Καλώδιο ρεύματος	⑫ Εμπρόσθιο τμήμα
④ Διακόπτης ασφαλείας βάσης δίσκου	⑬ Δίσκος σχήματος
⑤ Κύρια μονάδα	⑭ Βάση δίσκων
⑥ Χώρος αποθήκευσης δίσκου σχήματος	⑮ Μοχλός διακόπτη ασφαλείας βάσης δίσκου
⑦ Φλιτζάνι νερού/αλευριού	⑯ Αναδευτήρας ανάμειξης
⑧ Βούρτσα καθαρισμού	⑰ Δοχείο ανάμειξης
⑨ Βούρτσα καθαρισμού για τον δίσκο φιδέ	

## Επισκόπηση πίνακα ελέγχου (Εικ. 2)

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

## Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 3)
- 2 Ξεσφίξτε τα κουμπιά ελέγχου πρόσοψης. (Εικ. 4)

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

- 3 Αποσυναρμολογήστε την πρόσοψη, το δίσκο σχήματος, τη βάση δίσκου σχήματος, τον αναδευτήρα και το δοχείο ανάμειξης, με τη συγκεκριμένη σειρά. (Εικ. 5)
- 4 Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα και σκουπίστε τα για να στεγνώσουν. (Εικ. 6)
- 5 Τραβήξτε προς τα έξω το συρτάρι αποθήκευσης των δίσκων και καθαρίστε όλους τους δίσκους και τα εργαλεία καθαρισμού. (Εικ. 7)

## Συναρμολόγηση

- 1 Πιέστε το δοχείο ανάμειξης μέσα στη συσκευή. (Εικ. 8)
- 2 Στρέψτε τον αναδευτήρα προς την οπή στην κύρια μονάδα. Εισαγάγετε τον αναδευτήρα στην κύρια μονάδα μέχρι το τέρμα. (Εικ. 9)
- 3 Συνδέστε τη βάση δίσκου στη συσκευή. (Εικ. 10)
- 4 Τοποθετήστε το δίσκο σχήματος στο εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου και βεβαιωθείτε ότι έχει στερεωθεί γερά. (Εικ. 11)

**Σημείωση:** Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική κοιλότητα του δίσκου σχήματος και το εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου έχουν τοποθετηθεί σωστά. (Εικ. 12)

5 Συνδέστε την πρόσοψη στην κύρια μονάδα. (Εικ. 13)

**Σημείωση:**

- Η πρόσοψη είναι βαριά. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τη συναρμολόγησή της.

6 Στερεώστε τα κουμπιά ελέγχου πρόσοψης. (Εικ. 14)

**Σημείωση:**


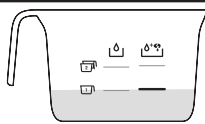
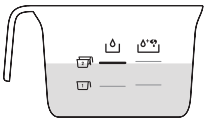
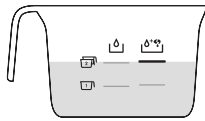
- Αν η πρόσοψη ή ο δίσκος σχήματος δεν συναρμολογηθεί σωστά, ο διακόπτης ασφαλείας θα εμποδίσει τη λειτουργία της συσκευής.
- Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η πρόσοψη έχει στερεωθεί γερά.

7 Κλείστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 17)

## Χρήση του παρασκευαστή ζυμαρικών

### Προετοιμασία των υλικών και έναρξη του προγράμματος παρασκευής ζυμαρικών

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

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

1 Χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να υπολογίσετε τη σωστή ποσότητα αλευριού και υγρού. (Εικ. 15)

**Σημείωση:** Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Συνταγές» για τις σωστές αναλογίες.

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

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

**Σημείωση:** Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Συνταγές» για τις σωστές αναλογίες.

4 Κλείστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 17)

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

5 Μετρήστε την απαιτούμενη ποσότητα του υγρού σύμφωνα με το αλεύρι που χρησιμοποιήσατε. (Εικ. 18)

**Σημείωση:** Ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Συνταγές" για τις σωστές αναλογίες.

6 Συνδέστε το φιν στην πρίζα. Η συσκευή θα ηχήσει μία φορά και όλες οι ενδείξεις θα αναβοσβήσουν μία φορά. (Εικ. 19)

7 Πατήστε το κουμπι **on/off** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. (Εικ. 20)

8 Πατήστε το κουμπι **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσει το αυτόματο πρόγραμμα παρασκευής ζυμαρικών. (Εικ. 21)

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

9 Αφού αρχίσει η ανάμειξη, ρίξτε αργά το υγρό σε όλο το μήκος της υποδοχής στο καπάκι. (Εικ. 22)

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

10 Αφού ο παρασκευαστής ολοκληρώσει την ανάμειξη, θα ηχήσει μία φορά και η εξώθηση των ζυμαρικών θα ξεκινήσει μετά από μερικά δευτερόλεπτα. Χρησιμοποιήστε τον κόφτη ζυμαρικών για να κόψετε τα ζυμαρικά στο μήκος που θέλετε. (Εικ. 23)

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

11 Μόλις ολοκληρωθεί η παρασκευή των ζυμαρικών, αν παρατηρήσετε ότι υπάρχουν υπολείμματα ζύμης μέσα στο δοχείο, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί **μόνο εξώθησης** πρώτα και, στη συνέχεια, το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε την εξώθηση και των υπόλοιπων υλικών. (Εικ. 24)

#### Σημείωση

- Η διαδικασία επιπλέον εξώθησης διαρκεί 3 λεπτά.
- Ο χρόνος μαγειρέματος των ζυμαρικών διαφέρει ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις, τα σχήματα των ζυμαρικών και των αριθμό των μεριδών.
- Κατά τη διάρκεια της παρασκευής ζυμαρικών και όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία, η συσκευή θα παράγει ηχητικές ειδοποιήσεις.

### Σημαντικό!

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

#### Σημείωση

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



## Καθάρισμα

- 1 Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα. (Εικ. 25)
- 2 Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 3)
- 3 Ξεσφίξτε τα κουμπιά ελέγχου πρόσοψης. (Εικ. 4)

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

- 4 Αποσυναρμολογήστε την πρόσοψη, το δίσκο σχήματος, τη βάση δίσκου σχήματος, τον αναδευτήρα και το δοχείο ανάμειξης, με τη συγκεκριμένη σειρά. (Εικ. 5)
- 5 Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε τα υπολείμματα αλευριού στην κύρια μονάδα. (Εικ. 26)
- 6 Καθαρίστε το δίσκο σχήματος με το παρεχόμενο εργαλείο καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ζύμης. Στη συνέχεια, μπορείτε να τον καθαρίσετε με νερό. (Εικ. 27)

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αφήστε τους δίσκους να στεγνώσουν στον αέρα για 2 έως 4 ώρες και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το αντίστοιχο εργαλείο καθαρισμού για να καθαρίσετε τη ζύμη από τις οπές.




- 7 Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα και σκουπίστε τα για να στεγνώσουν. (Εικ. 6)
- 8 Με ένα στεγνό πανί καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου και το εξωτερικό μέρος του παρασκευαστή ζυμαρικών. (Εικ. 28)

## Αποθήκευση

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει. (Εικ. 25)

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

- 2 Μπορείτε να αποθηκεύσετε τους δίσκους σχήματος στη σκευοθήκη. (Εικ. 29)

**Σημείωση:** Τοποθετήστε τους πιο χοντρούς δίσκους σχήματος στις υποδοχές με τα εικονίδια  και  και τους πιο λεπτούς στις υποδοχές με το εικονίδιο . (Εικ. 30)







## Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

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

Αιτία	Αιτία	Λύση
Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, η συσκευή σταματά να λειτουργεί όταν ανοίγετε το καπάκι.	Για λόγους ασφαλείας, η συσκευή σταματά να λειτουργεί πάντα όταν το καπάκι είναι ανοιχτό κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Αν θέλετε να συνεχιστεί η προηγούμενη λειτουργία, κλείστε το καπάκι σωστά και πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης.
Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, η συσκευή σταματά. Δεν ακούγεται ήχος συναγερμού και δεν αναβοσβήνει καμία ένδειξη.	Ο παρασκευαστής ζυμαρικών έχει υπερθερμανθεί λόγω παρατεταμένης συνεχούς λειτουργίας.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών να κρυώσει. Για να προστατεύσετε καλύτερα τη συσκευή, δεν θα πρέπει να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερο από 45 λεπτά. Μπορείτε να ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε ξανά τη συσκευή μετά από 15 λεπτά αδράνειας.
Διαρροή μικρής ποσότητας νερού από τη συσκευή.	Προστίθεται νερό πριν από την έναρξη του προγράμματος.	Ακολουθήστε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, για να προσθέσετε νερό αμέσως μετά την έναρξη του προγράμματος.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E1.	Ο δίσκος σχήματος δεν είναι συνδεδεμένος.	Συνδέστε το εξάρτημα συγκράτησης δίσκου στην κύρια μονάδα, συνδέστε σωστά το δίσκο σχήματος και στερεώστε σωστά την πρόσοψη στη συσκευή.
	Το καπάκι δεν είναι στη θέση του ή δεν έχει συνδεθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά το καπάκι.
Η συσκευή σταματά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E2, οι ενδείξεις αναβοσβήνουν γρήγορα και ηχεί η ειδοποίηση.	Ο αναδευτήρας μπορεί να έχει μπλοκάρει από ξένα σώματα.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα, καθαρίστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών και ακολουθήστε ξανά τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, για να ξεκινήσετε εκ νέου την παρασκευή των ζυμαρικών.
	Η ζύμη μπορεί να είναι υπερβολικά ξηρή.	
	Έχει επιλεγθεί λάθος πρόγραμμα.	
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E4.	Η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργία.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Απενεργοποιήστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών και αποσυνδέστε τον από την πρίζα. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και επανεκκινήστε την.</li> <li>2 Αν η συσκευή εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με το κέντρο επισκευών.</li> </ol>

## Discos de forma

Espaguetis	Fettuccini	Macarrones
		
Lasaña	Espaguetis gruesos	Cabello de ángel (con herramienta de limpieza)
		

## Receta

En la siguiente tabla de recetas, se muestra las proporciones ideales de agua y harina para diferentes tipos de harina.

Tipo	Cantidad	Harina	Líquido	Aglutinante	Sin gluten	Vegano
Pasta	250 g	Harina de lentejas	75 ml	1 cucharada de xantana	x	x
Pasta	250 g	Harina de lentejas	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Harina de guisantes	75 ml	1 cucharada de xantana	x	x
Pasta	250 g	Harina de guisantes	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Harina de garbanzos	75 ml	1 cucharada de xantana	x	x
Pasta	250 g	Harina de garbanzos	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Trigo sarraceno (150 g) Harina de arroz (100 g)	130 ml	1 huevo	x	
Pasta	250 g	Maíz (50 g) Arroz (200 g)	120 ml	1 cucharada de xantana	x	x
Pasta	250 g	Harina de arroz	120 ml	1 cucharada de xantana	x	x
Pasta	250 g	Harina de trigo	95 ml	/		x
Pasta	250 g	Harina de trigo	95 ml	1 huevo		
Pasta	250 g	Harina de espelta	85-90 ml	/		x
Pasta	250 g	Harina integral	115 ml	/		x
Pasta	250 g	Sémola	105 ml	/		x
Pasta	250 g	Sémola	110 ml	1 huevo		

## Introducción

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

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

## Descripción del producto (Imagen 1)

①	Tapa de la cámara de amasado	⑩	Cuchilla para pasta
②	Orificio del interruptor de seguridad de la tapa de la cámara de amasado	⑪	Botones del panel frontal
③	Cable de alimentación	⑫	Panel frontal
④	Interruptor de seguridad del soporte de discos	⑬	Disco para dar forma
⑤	Unidad principal	⑭	Soporte de discos
⑥	Almacenamiento del disco para dar forma	⑮	Palanca del interruptor de seguridad del soporte de discos
⑦	Vaso para agua/harina	⑯	Palas de mezclado
⑧	Cepillo de limpieza	⑰	Cámara de amasado
⑨	Cepillo de limpieza para disco de forma para cabello de ángel		

## Descripción general del panel control (Imagen 2)

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

## Desmontaje y limpieza antes del primer uso

- 1 Retire la tapa de la cámara de amasado. (Imagen 3)
  - 2 Afloje los botones de control del panel frontal. (Imagen 4)
- Nota:** El panel frontal es pesado. Tenga mucho cuidado al retirarlo.
- 3 Desmonte el panel frontal, el disco para dar forma, el soporte del disco para dar forma, la pala de amasado y la cámara de amasado en ese orden. (Imagen 5)
  - 4 Limpie todas las piezas desmontables y séquelas. (Imagen 6)
  - 5 Extraiga el cajón de almacenamiento de los discos de forma y limpie todos los discos y herramientas de limpieza. (Imagen 7)

## Montaje

- 1 Empuje la cámara de amasado para introducirla en el aparato. (Imagen 8)
- 2 Apunte la pala de amasado hacia el orificio de la unidad principal. Inserte la pala de amasado completamente en la unidad principal. (Imagen 9)
- 3 Coloque el soporte de discos en el aparato. (Imagen 10)
- 4 Coloque el disco para dar forma en el soporte de discos y asegúrese de que está bien encajado en el soporte de discos. (Imagen 11)

**Nota:** Asegúrese de que la cavidad interior del disco de forma y el soporte de discos está bien colocada. (Imagen 12)

5 Coloque el panel frontal en la unidad principal. (Imagen 13)

**Nota:**

- El panel frontal es pesado. Tenga mucho cuidado al montarlo.

6 Apriete los botones de control del panel frontal. (Imagen 14)

**Nota:**

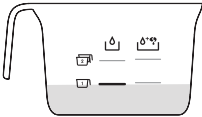

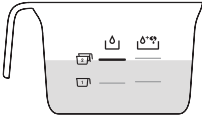
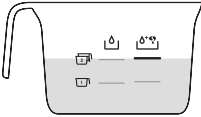
- Si el panel frontal o el disco de forma no se montan correctamente, el interruptor de seguridad impedirá que el aparato funcione.
- Asegúrese de que el panel frontal está totalmente apretado antes de utilizar el aparato.

7 Cierre la tapa de la cámara de amasado. (Imagen 17)

## Uso de la máquina de hacer pasta

### Preparación de los ingredientes e inicio del programa de elaboración de pasta

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

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

1 Utilice una báscula de cocina para calcular la cantidad correcta de harina y líquidos. (Imagen 15)

**Nota:** Consulte las proporciones correctas en el capítulo "Receta".

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

3 Vierta la harina en la cámara. (Imagen 16)

**Nota:** Consulte las proporciones correctas en el capítulo "Receta".

4 Cierre la tapa de la cámara de amasado. (Imagen 17)

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

5 Mida la cantidad de líquido necesaria en función de la harina que haya utilizado. (Imagen 18)

**Nota:** Consulte las proporciones correctas en el capítulo "Receta".

6 Introduzca la clavija en la toma de corriente. El aparato suena una vez y todos los indicadores parpadean una vez. (Imagen 19)

## 32 ESPAÑOL

- 7 Pulse el botón de **encendido/apagado** para encender el aparato. (Imagen 20)
- 8 Pulse el botón de **inicio/pausa** para iniciar el programa automático para preparar pasta. (Imagen 21)

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

- 9 Cuando se inicie el amasado, vierta lentamente el líquido a lo largo de la longitud de la ranura de la tapa. (Imagen 22)

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

- 10 Cuando la máquina de hacer pasta termine de amasar, emitirá un pitido y empezará a expulsar la pasta después de unos segundos. Utilice la cuchilla para pasta para cortar la pasta a la longitud que necesite. (Imagen 23)

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

- 11 Después de que se complete la preparación de la pasta, si observa que hay restos de masa dentro de la cámara, puede pulsar el botón de **solo extrusión** y, a continuación, el botón de **inicio/pausa** para iniciar la extrusión adicional. (Imagen 24)

**Nota:**

- La extrusión adicional dura 3 minutos.
- El tiempo de cocción de la pasta varía en función de las preferencias personales, las formas de la pasta y el número de raciones.
- Durante la elaboración de pasta y después, el aparato emite un sonido.

## Importante

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

**Nota:**

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

## Limpieza

- 1 Desconecte el enchufe de la toma de corriente. (Imagen 25)
- 2 Retire la tapa de la cámara de amasado. (Imagen 3)
- 3 Afloje los botones de control del panel frontal. (Imagen 4)

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

- 4 Desmonte el panel frontal, el disco para dar forma, el soporte del disco para dar forma, la pala de amasado y la cámara de amasado en ese orden. (Imagen 5)
- 5 Utilice un paño seco para limpiar los restos de harina de la unidad principal. (Imagen 26)
- 6 Limpie el disco para dar forma con el utensilio de limpieza incluido para retirar los restos de masa. A continuación, puede limpiarlo con agua. (Imagen 27)

**Nota:** Deje que los discos se sequen al aire durante 2-4 horas y, a continuación, utilice la herramienta de limpieza correspondiente para extraer los restos de masa de los orificios.




- 7 Limpie todas las piezas desmontables y séquelas. (Imagen 6)
- 8 Utilice un paño seco para limpiar el panel de control y el exterior de la máquina para hacer pasta. (Imagen 28)

## Almacenamiento

- 1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar. (Imagen 25)

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

- 2 Puede guardar los discos para dar forma en el cajón de almacenamiento. (Imagen 29)

**Nota:** Coloque los discos de forma más gruesos en las ranuras con los iconos  y , y los discos de forma más finos en las ranuras con el icono . (Imagen 30)

## Solución de problemas







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

Problema	Causa	Solución
Los indicadores no se iluminan.	El enchufe de alimentación no está bien conectado.	Compruebe si la clavija está bien enchufada y la toma funciona correctamente.
Después de pulsar el botón de encendido/apagado el aparato emite un sonido pero no funciona.	La cámara de amasado, el disco para dar forma o el panel frontal se han montado incorrectamente.	Asegúrese de seguir el manual de usuario para montar todas las piezas correctamente.

Problema	Causa	Solución
El interruptor de seguridad se ha activado y el aparato se detiene o se reinicia de repente durante el procesamiento.	El botón del panel frontal está suelto.	Asegúrese de que el panel frontal está bien montado.
	Hay un exceso de ingredientes en la máquina de hacer pasta.	La cantidad máxima de harina por lotes es de 500 g. Si se han añadido más de 500 g, reduzca la cantidad de harina antes del siguiente lote.
Durante el procesamiento, el aparato deja de funcionar al abrir la tapa.	Por motivos de seguridad, el aparato siempre deja de funcionar cuando se abre la tapa durante el procesamiento.	Si necesita reanudar la operación anterior, cierre la tapa correctamente y pulse el botón de inicio/pausa.
Durante el procesamiento, el aparato se detiene. No se emite ningún sonido de alarma ni parpadeo.	La máquina de hacer pasta se ha sobrecalentado debido a un uso prolongado y continuo.	Desconéctela de la fuente de alimentación y deje que la máquina de hacer pasta se enfríe. Para prolongar la vida útil del aparato, el tiempo de funcionamiento continuo debe ser inferior a 45 minutos. Puede empezar a utilizar el aparato de nuevo después de 15 minutos de reposo.
Sale una pequeña cantidad de agua del aparato.	Se ha añadido el agua antes de iniciar el programa.	Siga las instrucciones del manual de usuario, que indican que se debe añadir el agua después de que se inicie el programa.
En la pantalla se muestra E1.	El disco para dar forma no está colocado.	Coloque el soporte de discos en la unidad principal, coloque el disco para dar forma correctamente y fije bien el panel frontal al dispositivo.
	La tapa no está en su lugar o no se ha colocado correctamente.	Coloque la tapa correctamente.
El aparato se detiene durante el procesamiento, se muestra E2 en la pantalla, los indicadores parpadean rápidamente y suena la alarma.	Puede que la pala de amasado esté bloqueada por algún objeto extraño.	Desconecte el aparato de la fuente de alimentación, limpie la máquina de hacer pasta y siga el manual de usuario de nuevo para reiniciar el proceso de preparación de pasta.
	Puede que la masa esté demasiado seca.	
	Se ha seleccionado el programa incorrecto.	
Aparece E4 en la pantalla.	El aparato no funciona correctamente.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Apague y desenchufe la máquina de hacer pasta. Enchufe y reinicie el dispositivo.</li> <li>2 Si el aparato sigue sin funcionar, póngase en contacto con el centro de servicio.</li> </ol>



## Muottilevyjen yleiskatsaus

Spagetti	Fettuccine	Penne
		
Lasagne	Paksu spagetti	Capellini (sis. puhdistusvälineen)
		

## Resepti

Reseptitaulukko näyttää parhaan veden ja jauhon sekoitussuhteen erilaisille jauhotyypeille.

Tyyppi	Määrä	Jauho	Neste	Sidosaine	Gluteeniton	Vegaaninen
Pasta	250 g	Linssijauho	75 ml	1 rkl ksantaania	x	x
Pasta	250 g	Linssijauho	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Hernejauho	75 ml	1 rkl ksantaania	x	x
Pasta	250 g	Hernejauho	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Kikhernejauho	75 ml	1 rkl ksantaania	x	x
Pasta	250 g	Kikhernejauho	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Tattarijauho 150 g Riisijauho 100 g	130 ml	1 kananmuna	x	
Pasta	250 g	Maissijauho 50 g Riisijauho 200 g	120 ml	1 rkl ksantaania	x	x
Pasta	250 g	Riisijauho	120 ml	1 rkl ksantaania	x	x
Pasta	250 g	Vehnäjauho	95 ml	/		x
Pasta	250 g	Vehnäjauho	95 ml	1 kananmuna		
Pasta	250 g	Spelttijauho	85–90 ml	/		x
Pasta	250 g	Täysjyväjauho	115 ml	/		x
Pasta	250 g	Semolajauho	105 ml	/		x
Pasta	250 g	Semolajauho	110 ml	1 kananmuna		

## Johdanto

Olet tehnyt erinomaisen valinnan ostaessasi Philipsin laitteen.

Hyödynnä Philipsin tukipalveluita rekisteröimällä tuotteesi osoitteessa

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

## Tuotteen yleiskuvaus (kuva 1)

①	Sekoitusastian kansi	⑩	Pastaterä
②	Sekoitusastian kannen turvakatkaisimen kolo	⑪	Etupaneelin kiinnitysruuvit
③	Virtajohto	⑫	Etupaneeli
④	Levyidikkeen turvakatkaisin	⑬	Muottilevy
⑤	Päälaite	⑭	Levyteline
⑥	Muottilevyjen säilytyslokero	⑮	Levyidikkeen turvakatkaisimen vipu
⑦	Vesi-/jauhomitta	⑯	Sekoitusosa
⑧	Puhdistusharja	⑰	Sekoitusastia
⑨	Capellini-muottilevyn puhdistusharja		

## Ohjauspaneelin yleiskuvaus (kuva 2)

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

## Laitteen purkaminen ja puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

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

- 3 Irrota etupaneeli, muottilevy, muottilevyn pidike, sekoitusosa ja sekoitusastia tässä järjestyksessä. (kuva 5)
- 4 Puhdista kaikki irrotettavat osat ja kuivaa ne. (kuva 6)
- 5 Vedä muottilevyjen säilytyslokero auki ja puhdista kaikki levyt ja puhdistusvälineet. (kuva 7)

## Kokoaminen

- 1 Paina sekoitusastia laitteeseen. (kuva 8)
- 2 Kohdista sekoitusosa pääyksikön koloon. Työnnä sekoitusosa kunnolla pääyksikön sisään. (kuva 9)
- 3 Kiinnitä levydikke laitteeseen. (kuva 10)
- 4 Aseta muottilevy levydikkeeseen ja varmista, että se on tiiviisti kiinni levydikkeessä. (kuva 11)

**Huomautus:** Varmista, että muottilevyn sisäosa ja levydikke on asetettu oikein paikoilleen. (kuva 12)

- 5 Liitä etupaneeli pääyksikköön. (kuva 13)

**Huomautus:**

- Etupaneeli on painava. Ole varovainen asentaessasi sitä.

6 Kiristä etupaneelin kiinnitysruuvit. (kuva 14)

**Huomautus:**



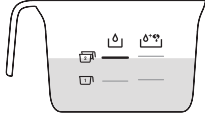
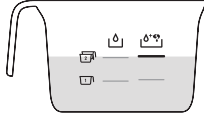
- Jos etupaneelia tai muottilevyä ei ole asennettu oikein, turvakatkaisin estää laitteen käytön.
- Varmista ennen laitteen käyttöä, että etupaneeli on kunnolla paikallaan.

7 Sulje sekoitusastian kansi. (kuva 17)

## Pastakoneen käyttö

### Ainesten valmisteleminen ja pastaohjelman käynnistäminen

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

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

1 Mittaa oikea jauho- ja nestemäärä keittiövaa'alla. (kuva 15)

**Huomautus:** katso oikea sekoitussuhde Resepti-osasta.

2 Irrota sekoitusastian kansi. (kuva 3)

3 Kaada jauhot sekoitusastiaan. (kuva 16)

**Huomautus:** katso oikea sekoitussuhde Resepti-osasta.

4 Sulje sekoitusastian kansi. (kuva 17)

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

5 Mittaa jauhomäärään sopiva nestemäärä. (kuva 18)

**Huomautus:** katso oikea sekoitussuhde Resepti-osasta.

6 Työnnä pistoke pistorasiaan. Laitteesta kuuluu yksi äänimerkki, ja kaikki merkkivalot vilkahtavat kerran. (kuva 19)

7 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**. (kuva 20).

8 Käynnistä automaattinen pastaohjelma painamalla **käynnistyspainiketta**. (kuva 21)

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

9 Kun sekoittaminen alkaa, kaada nestettä hitaasti kannen aukon koko pituudelta. (kuva 22)

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

**10** Kun pastakone on vaivannut taikinan, kuulet äänimerkin, ja pastan puristus käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Leikkaa pasta haluamaasi pituuteen pastaterällä. (kuva 23)

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

**11** Jos huomaat astiaan jääneen taikinaa pastanvalmistuksen päätyttyä, voit käynnistää ylimääräisen puristusvaiheen painamalla **Vain puristus** -painiketta ja sitten **käynnistyspainiketta**. (kuva 24)

**Huomautus**

- Ylimääräinen puristus kestää 3 minuuttia.
- Pastan keittoaika riippuu henkilökohtaisista mieltymyksistä, pastan muodosta ja annosten määrästä.
- Laite antaa äänimerkkejä pastanvalmistusprosessin aikana ja kun prosessi on valmis.

## Tärkeää!

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

**Huomautus**

- On tärkeää, että taikina on murumaista vaivausastiassa. Jos taikina on murumaista, resepti toimii. Resepti ei toimi, jos taikina on liian märkää (näyttää tutulta taikinan koostumukselta) tai liian kuivaa (kun taikina näyttää pelkältä jauholta).
- Vuodenaikojen vaihtelu ja raaka-aineiden valmistuspaikka saattavat vaikuttaa jauhon ja veden määrään. Voit muokata määriä suositeltujen suhteiden pohjalta.
- Kun teet pastaa palkokasvijauhoista tai gluteenittomista jauhoista, suositusta pienempi määrä nestettä riittää. Tällaisissa resepteissä voit lisätä noin 10–20 ml vähemmän nestettä. Mukauta nesteen määrää jauhotyypin mukaan.
- Gluteeni on sideaine, joka varmistaa, ettei pasta katkea helposti. Gluteeniton jauho ei sisällä sideainetta, joten se tarvitsee erillisen sakeutusaineen, kuten munia tai ksantaania. Eri gluteenittomat jauhot käyttäytyvät eri tavalla pastaa valmistettaessa. Jotkin jauhot, kuten kookosjauho, eivät sovellu pastan valmistukseen, kun taas toiset toimivat hyvin (kuten kvinoa ja tattari).
- Kun valmistat muna- tai kasvispastaa, sekoita munaseos tai kasvismehu tasaisesti veteen ennen aineiden kaatamista sekoitusastiaan kannen aukosta. Kun lisää aineksia, varmista niiden olevan nestemäisiä.

## Puhdistus

- 1 Irrota virtajohto pistorasiasta. (kuva 25)
- 2 Irrota sekoitusastian kansi. (kuva 3)
- 3 Kierrä etupaneelin kiinnitysruuvit auki. (kuva 4)

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

- 4 Irrota etupaneeli, muottilevy, muottilevyn pidike, sekoitusosa ja sekoitusastia tässä järjestyksessä. (kuva 5)
- 5 Poista jauhojäämät pääyksiköstä kuivalla liinalla. (kuva 26)
- 6 Puhdista muottilevy poistamalla siitä taikinajäämät mukana toimitetulla puhdistusvälineellä. Tämän jälkeen voit puhdistaa sen vedellä. (kuva 27)

**Huomautus:** Anna muottilevyjen kuivua 2–4 tuntia. Poista sitten taikina levyn koloista niille tarkoitetulla puhdistusvälineellä.




- 7 Puhdista kaikki irrotettavat osat ja kuivaa ne. (kuva 6)
- 8 Puhdista ohjauspaneeli ja pastakoneen ulkopinnat kuivalla liinalla. (kuva 28)

## Säilytys

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. (kuva 25)

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

- 2 Voit säilyttää muottilevyt kätevästi säilytystilassa. (kuva 29)

**Huomautus:** Laita paksummat muottilevyt lokeroihin, joissa on kuvakkeet  ja , ja ohuimmat muottilevyt lokeroihin, joissa on kuvake . (kuva 30)

## Vianmääritys







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

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

## 40 SUOMI

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laitteen toiminta keskeytyy käsittelyn aikana. Laitteesta ei kuulu hälytysääniä, eivätkä valot vilku.	Pastakone on ylikuumentunut pitkän yhtäjaksoisen käyttöajan vuoksi.	Irrota pastakone virtalähteestä ja anna sen jäähtyä. Laitteen käyttöiän pidentämiseksi laitetta on suositeltavaa käyttää yhtäjaksoisesti enintään 45 minuuttia. Laitetta voidaan käyttää uudelleen 15 minuutin tauon jälkeen.
Laitteesta valuu pieniä määriä vettä.	Vesi on lisätty ennen ohjelman alkamista.	Noudata käyttöoppaan ohjeita ja lisää vesi vasta ohjelman alkamisen jälkeen.
Näytössä näkyy E1.	Muottilevyä ei ole kiinnitetty.	Liitä levypidike pääyksikköön, aseta muottilevy paikalleen ja kiinnitä laitteen etupaneeli.
	Kansi ei ole paikallaan tai sitä ei ole kiinnitetty kunnolla.	Liitä kansi kunnolla paikalleen.
Laitteen toiminta keskeytyy käytön aikana, näytössä näkyy E2, merkkivalot vilkkuvat ja laitteesta kuuluu hälytysääni.	Jokin vieras esine saattaa tukkia sekoitusosan.	Irrota pastakone virtalähteestä, puhdista se ja aloita pastanvalmistus uudelleen käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
	Taikina saattaa olla liian kuivaa.	
	Väärä ohjelma on valittu.	
Näytössä näkyy E4.	Laitteessa on toimintahäiriö.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Sammuta pastakone ja irrota pistoke pistorasiasta. Liitä pistoke pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen.</li> <li>2 Jos laite ei vielä kukaan toimi, ota yhteys tukipalveluun.</li> </ol>

## Présentation des disques de forme

Spaghetti	Fettuccine	Penne
		
Lasagne	Spaghettoni	Cheveux d'ange (avec outil de nettoyage)
		

## Recette

Le tableau suivant indique le rapport eau/farine optimal selon le type de farine.

Écrire	Quantité	Farine	Liquide	Liant	Sans gluten	Végan
Pâtes	250 g	Farine de lentilles	75 ml	1 cuil. à soupe gomme de xanthane	x	x
Pâtes	250 g	Farine de lentilles	75 ml	/	x	x
Pâtes	250 g	Farine de pois	75 ml	1 cuil. à soupe gomme de xanthane	x	x
Pâtes	250 g	Farine de pois	75 ml	/	x	x
Pâtes	250 g	Farine de pois chiches	75 ml	1 cuil. à soupe gomme de xanthane	x	x
Pâtes	250 g	Farine de pois chiches	75 ml	/	x	x
Pâtes	250 g	Sarrasin 150 g Farine de riz 100 g	130 ml	1 œuf	x	
Pâtes	250 g	Maïs 50 g Riz 200 g	120 ml	1 cuil. à soupe gomme de xanthane	x	x
Pâtes	250 g	Farine de riz	120 ml	1 cuil. à soupe gomme de xanthane	x	x
Pâtes	250 g	Farine de blé	95 ml	/		x
Pâtes	250 g	Farine de blé	95 ml	1 œuf		
Pâtes	250 g	Farine d'épeautre	85-90 ml	/		x
Pâtes	250 g	Farine complète	115 ml	/		x
Pâtes	250 g	Semoule	105 ml	/		x
Pâtes	250 g	Semoule	110 ml	1 œuf		

## Introduction

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

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

## Présentation du produit (Fig. 1)

①	Couvercle du compartiment de mélange	⑩	Coupe-pâtes
②	Orifice du bouton de sécurité du couvercle du compartiment de mélange	⑪	Boutons de la façade
③	Cordon d'alimentation	⑫	Panneau avant
④	Bouton de sécurité du support de disque	⑬	Disque de forme
⑤	Unité principale	⑭	Porte-disque
⑥	Rangement du disque de forme	⑮	Levier du bouton de sécurité du support de disque
⑦	Tasse pour eau/farine	⑯	Spatule de mélange
⑧	Brossette de nettoyage	⑰	Compartiment de mélange
⑨	Brossette de nettoyage pour disque de forme Cheveux d'ange		

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

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

## Démontage et nettoyage avant première utilisation

1 Retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)

2 Desserrez les boutons de contrôle de la façade. (Fig. 4)

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

3 Désassemblez la façade, le disque de forme, le support de disque, la spatule de mélange et le compartiment de mélange dans l'ordre. (Fig. 5)

4 Nettoyez toutes les pièces amovibles, puis séchez-les. (Fig. 6)

5 Retirez le tiroir de rangement des disques de forme et nettoyez tous les disques et outils de nettoyage. (Fig. 7)

## Assemblage

1 Poussez le compartiment de mélange dans l'appareil. (Fig. 8)

2 Pointez la spatule de mélange vers l'orifice de l'unité principale. Insérez la spatule de mélange intégralement dans l'unité principale. (Fig. 9)

3 Attachez le support de disque à l'appareil. (Fig. 10)



- 4 Placez le disque de forme dans le support de disque et assurez-vous qu'il est fermement fixé sur le support de disque. (Fig. 11)

**Remarque :** assurez-vous que la cavité interne du disque de forme et le support de disque sont bien encastrés. (Fig. 12)

- 5 Attachez la façade à l'unité principale. (Fig. 13)

**Remarque :**

- La façade est lourde. Faites très attention lors de son assemblage.

- 6 Verrouillez les boutons de contrôle de la façade. (Fig. 14)

**Remarque :**

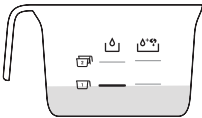
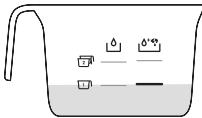
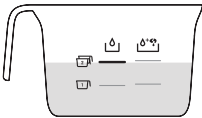
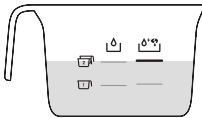
- Si la façade ou le disque de forme ne sont pas assemblés correctement, un interrupteur de sécurité empêchera l'appareil de fonctionner.
- Assurez-vous que la façade est bien attachée avant d'utiliser l'appareil.

- 7 Fermez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 17)

## Utilisation de la machine à pâtes

### Préparation des ingrédients et démarrage du programme de préparation des pâtes

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

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

- 1 Utilisez une balance de cuisine pour obtenir les bonnes quantités de farine et de liquide. (Fig. 15)

**Remarque :** reportez-vous au chapitre « Recette » pour connaître les proportions.

- 2 Retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)

- 3 Versez la farine dans le compartiment. (Fig. 16)

**Remarque :** reportez-vous au chapitre « Recette » pour connaître les proportions.

- 4 Fermez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 17)

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

- 5 Mesurez la quantité requise de liquide en fonction de la farine utilisée. (Fig. 18)

**Remarque :** reportez-vous au chapitre « Recette » pour connaître les proportions.

- 6 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur. L'appareil émet une alerte sonore et tous les voyants clignotent une seule fois. (Fig. 19)

## 44 FRANÇAIS

- 7 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton **marche/arrêt**. (Fig. 20)
- 8 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour démarrer le programme de fabrication de pâtes automatique. (Fig. 21)

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

- 9 Quand le mélange a commencé, versez lentement le liquide tout le long de l'ouverture du couvercle. (Fig. 22)

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

- 10 Une fois que la machine à pâtes a terminé le mélange, elle émet un signal sonore et commence à extruder les pâtes après quelques secondes. Utilisez le coupe-pâtes pour couper les pâtes à la longueur souhaitée. (Fig. 23)

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

- 11 À l'issue de la fabrication des pâtes, s'il reste de la pâte à l'intérieur du compartiment, vous pouvez appuyer sur le bouton **d'extrusion seule**, puis sur le bouton **marche/pause** pour démarrer une extrusion supplémentaire. (Fig. 24)

### **Remarque**

- L'extrusion supplémentaire dure 3 minutes.
- Le temps de cuisson des pâtes varie selon vos préférences personnelles, la forme des pâtes et le nombre de parts.
- Pendant la fabrication des pâtes et à la fin du processus, l'appareil émet un signal sonore.

## Important !

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

### **Remarque**

- Pour obtenir de bons résultats, il est essentiel que la pâte présente une texture friable dans la chambre de pétrissage. La recette fonctionne avec une pâte friable. La recette ne fonctionnera pas si la pâte contient trop de liquide (consistance classique de pâte) ou si elle est trop sèche (lorsque la pâte ressemble à de la farine seule).
- Les changements saisonniers et l'utilisation d'ingrédients de différents pays peuvent modifier les proportions farine/eau. Vous pouvez modifier ces proportions en fonction des proportions recommandées.
- La fabrication de pâtes sans gluten ou de pâtes de légumineuses nécessite moins de liquide que la quantité recommandée. Vous pouvez utiliser environ 10-20 ml de liquide en moins pour ces recettes. Ajustez la quantité de liquide en fonction du type de farine.
- Le gluten est un liant qui évite que les pâtes ne se cassent facilement. La farine sans gluten ne contenant pas ce liant, il faut un épaississant pour le remplacer : œufs ou gomme de xanthane, par exemple. Différents types de farine sans gluten réagissent différemment lors de la préparation des pâtes. Certaines farines, comme la farine de coco, ne conviennent pas à la préparation de pâtes, tandis que d'autres, comme le quinoa et le sarrasin, donnent de bons résultats.
- Lorsque vous préparez des pâtes aux œufs ou des pâtes aux légumes, veillez à mélanger la préparation aux œufs ou le jus de légumes de manière homogène avec l'eau avant

de verser la préparation dans le compartiment via l'ouverture dans le couvercle. Lorsque vous ajoutez des ingrédients, vérifiez s'ils se présentent sous forme liquide.

## Nettoyage

- 1 Débranchez la fiche de la prise secteur. (Fig. 25)
- 2 Retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)
- 3 Desserrez les boutons de contrôle de la façade. (Fig. 4)

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

- 4 Désassemblez la façade, le disque de forme, le support de disque, la spatule de mélange et le compartiment de mélange dans l'ordre. (Fig. 5)
- 5 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer les résidus de farine sur l'unité principale. (Fig. 26)
- 6 Nettoyez le disque de forme avec l'outil de nettoyage fourni pour retirer les résidus de pâte. Vous pouvez ensuite le nettoyer avec de l'eau. (Fig. 27)

**Remarque** : laissez les disques sécher à l'air libre pendant 2 à 4 heures, puis utilisez l'outil de nettoyage adapté pour faire sortir la pâte des trous.




- 7 Nettoyez toutes les pièces amovibles, puis séchez-les. (Fig. 6)
- 8 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer le bloc de commande et l'extérieur de la machine à pâtes. (Fig. 28)

## Rangement

- 1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. (Fig. 25)

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

- 2 Vous pouvez ranger les disques de forme dans le tiroir de rangement. (Fig. 29)

**Remarque** : placez les disques de forme épais dans les fentes désignées par les icônes  et , et placez les disques de forme plus fins dans les fentes désignées par l'icône . (Fig. 30)







## Dépannage

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

Problème	Cause	Solution
Les voyants ne s'allument pas.	La prise secteur n'est pas branchée correctement.	Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement branchée et que la prise secteur fonctionne bien.
Vous avez appuyé sur le bouton Marche/arrêt et l'appareil émet un signal sonore mais ne fonctionne pas.	Le compartiment de mélange, le disque de forme ou la façade est assemblé(e) de manière incorrecte.	Assurez-vous de suivre le mode d'emploi pour assembler toutes les pièces correctement.

Problème	Cause	Solution
Le bouton de sécurité est enclenché et l'appareil s'arrête ou redémarre soudainement pendant la fabrication.	Le bouton de la façade est desserré.	Assurez-vous que la façade est montée correctement.
	Il y a trop d'ingrédients dans la machine à pâtes.	La quantité maximum de farine qu'il est possible d'utiliser pour chaque fournée est de 500 g. Si vous ajoutez plus de 500 g, réduisez la quantité de farine avant la prochaine fournée.
Pendant la préparation, l'appareil cesse de fonctionner lorsque vous ouvrez le couvercle.	Pour des raisons de sécurité, l'appareil cesse de fonctionner lorsque le couvercle est ouvert pendant le fonctionnement de l'appareil.	Si vous devez reprendre l'opération précédente, fermez le couvercle correctement et appuyez sur le bouton Marche/pause.
L'appareil s'arrête durant la fabrication. Aucun son n'est émis et aucun voyant ne s'allume.	La machine à pâtes a surchauffé en raison d'une durée d'utilisation prolongée.	Débranchez la machine à pâtes de la source d'alimentation et laissez-la refroidir. Pour mieux préserver la durée de vie de l'appareil, son fonctionnement en continu doit être limité à moins de 45 minutes. Vous pouvez recommencer à utiliser l'appareil après un arrêt de 15 minutes.
Une petite quantité d'eau fuit de l'appareil.	L'eau est ajoutée avant le début du programme.	Suivez les instructions du mode d'emploi pour ajouter l'eau juste après le début du programme.
E1 apparaît sur l'afficheur.	Le disque de forme n'est pas fixé.	Fixez le support de disque sur l'unité principale, fixez le disque de forme correctement et fixez la façade correctement à l'appareil.
	Le couvercle n'est pas en place ou n'est pas correctement fixé.	Placez le couvercle correctement.
L'appareil s'arrête durant la fabrication, puis E2 apparaît sur l'afficheur, les voyants clignotent rapidement et l'alarme retentit.	La spatule de mélange est peut-être bloquée par un objet étranger.	Débranchez la machine à pâtes de la source d'alimentation, nettoyez-la, puis suivez à nouveau les instructions du mode d'emploi pour recommencer la fabrication.
	La pâte est peut-être trop sèche.	
	Le mauvais programme est sélectionné.	
E4 apparaît sur l'afficheur.	L'appareil ne fonctionne pas correctement.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Arrêtez votre machine à pâtes et débranchez-la. Branchez puis redémarrez l'appareil.</li> <li>2 Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez le Centre Service.</li> </ol>

## Panoramica della trafila

Spaghetti	Fettuccine	Penne
		
Lasagne	Spaghetti grossi	Capelli d'angelo (con accessorio per la pulizia)
		

## Ricetta

La seguente tabella di ricette mostra il corretto rapporto tra farina e acqua per i diversi tipi di farina.

Tipo	Importo	Farina	Liquido	Legante	Senza glutine	Vegano
Pasta	250 g	Farina di lenticchie	75 ml	1 cucchiaio di xantano	x	x
Pasta	250 g	Farina di lenticchie	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Farina di piselli	75 ml	1 cucchiaio di xantano	x	x
Pasta	250 g	Farina di piselli	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Farina di ceci	75 ml	1 cucchiaio di xantano	x	x
Pasta	250 g	Farina di ceci	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	150 g di grano saraceno 100 g di farina di riso	130 ml	1 uovo	x	
Pasta	250 g	50 g di mais 200 g di riso	120 ml	1 cucchiaio di xantano	x	x
Pasta	250 g	Farina di riso	120 ml	1 cucchiaio di xantano	x	x
Pasta	250 g	Farina	95 ml	/		x
Pasta	250 g	Farina	95 ml	1 uovo		
Pasta	250 g	Farina di farro	85-90 ml	/		x
Pasta	250 g	Farina integrale	115 ml	/		x
Pasta	250 g	Semola	105 ml	/		x
Pasta	250 g	Semola	110 ml	1 uovo		

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips!

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

## Panoramica del prodotto (Fig. 1)

①	Coperchio del vano per impastare	⑩	Tagliapasta
②	Foro dell'interruttore di sicurezza del coperchio del vano per impastare	⑪	Manopole del pannello anteriore
③	Cavo di alimentazione	⑫	Pannello anteriore
④	Interruttore di sicurezza del supporto dischi	⑬	Trafila
⑤	Unità principale	⑭	Supporto dischi
⑥	Vano contenitore per trafile	⑮	Leva dell'interruttore di sicurezza del supporto dischi
⑦	Dosatore acqua/farina	⑯	Pala per mescolare
⑧	Spazzolina per la pulizia	⑰	Vano per impastare
⑨	Spazzolina per la pulizia della trafile per i capelli d'angelo		

## Panoramica pannello di controllo (Fig. 2)

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

## Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo

- 1 Rimuovere il coperchio del vano per impastare. (Fig. 3)
  - 2 Svitare le manopole del pannello anteriore. (Fig. 4)
- Nota:** il pannello anteriore è pesante; quindi, prestare particolare attenzione durante lo smontaggio.
- 3 Smontare nell'ordine: il pannello anteriore, la trafile, il supporto dischi, la pala per mescolare e il vano per impastare. (Fig. 5)
  - 4 Pulire tutte le parti staccabili e asciugarle completamente. (Fig. 6)
  - 5 Estrarre il vano contenitore per trafile e pulire tutte le trafile e gli accessori per la pulizia. (Fig. 7)

## Montaggio

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

- 3 Montare il supporto dischi sull'apparecchio. (Fig. 10)
- 4 Inserire la trafilatura sul supporto dischi e accertarsi che sia fissata saldamente su di esso. (Fig. 11)

**Nota:** accertarsi che la cavità interna della trafilatura e del supporto dischi sia inserita correttamente. (Fig. 12)

- 5 Collegare il pannello anteriore all'unità principale. (Fig. 13)

**Nota:**

- Il pannello anteriore è pesante; prestare particolare attenzione durante il montaggio.

- 6 Serrare le manopole del pannello anteriore. (Fig. 14)

**Nota:**


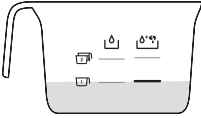
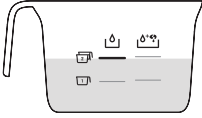
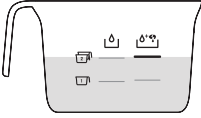
- se il pannello anteriore o la trafilatura non sono montati correttamente, l'interruttore di sicurezza impedirà il funzionamento dell'apparecchio.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, accertarsi che il pannello anteriore sia saldamente fissato.

- 7 Chiudere il coperchio del vano per impastare. (Fig. 17)

## Utilizzo della macchina per la pasta

### Preparazione degli ingredienti e avvio del programma di preparazione della pasta

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

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

- 1 Utilizzare una bilancia da cucina per pesare la quantità corretta di farina e liquido. (Fig. 15)

**Nota:** consultare il capitolo "Ricetta" per i dosaggi corretti.

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

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

**Nota:** consultare il capitolo "Ricetta" per i dosaggi corretti.

- 4 Chiudere il coperchio del vano per impastare. (Fig. 17)

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

- 5 Misurare la quantità di liquido richiesta in base alla farina utilizzata. (Fig. 18).

**Nota:** consultare il capitolo "Ricetta" per i dosaggi corretti.

- 6 Inserire la spina nella presa di corrente. L'apparecchio emette un segnale acustico e tutte le spie lampeggiano una volta. (Fig. 19)

## 50 ITALIANO

7 Premere il pulsante **on/off** per accendere l'apparecchio. (Fig. 20)

8 Premere il pulsante di **avvio/pausa** per avviare il programma automatico di preparazione della pasta. (Fig. 21)

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

9 Una volta avviata la procedura di impasto, versare lentamente e in maniera uniforme il liquido nell'apertura del coperchio. (Fig. 22)

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

10 Quando la macchina per la pasta ha terminato l'impasto, emetterà un segnale acustico e, dopo alcuni secondi, la pasta inizierà a fuoriuscire. Utilizzare il tagliapasta per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata. (Fig. 23)

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

11 Una volta completata la preparazione della pasta, se è presente un residuo di impasto all'interno del vano, premere il pulsante di **solita fuoriuscita**, quindi premere il pulsante di **avvio/pausa** per avviare l'operazione. (Fig. 24)

### Nota

- L'ulteriore fuoriuscita ha una durata di 3 minuti.
- Il tempo di cottura della pasta varia in base alle preferenze personali, al formato della pasta e al numero di porzioni.
- Durante il processo di preparazione della pasta e al termine del processo, l'apparecchio emette un segnale acustico.

## Importante!

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

### Nota

- Per risultati ottimali, è essenziale che l'impasto appaia friabile nel vano per la lavorazione. Se l'impasto è friabile, la ricetta avrà un esito positivo. Se l'impasto è troppo umido (consistenza dell'impasto classica) o troppo secco (impasto farinoso), l'esito della ricetta sarà negativo.
- I cambi di stagione e l'utilizzo di ingredienti provenienti da zone diverse possono influire sul dosaggio farina/acqua. Regolarsi sulla base delle proporzioni raccomandate.
- Durante la preparazione di pasta senza glutine o pasta di legumi, è necessaria una quantità minore di liquido rispetto a quanto consigliato. Per queste ricette è possibile utilizzarne circa 10-20 ml di liquido in meno. Regolare la quantità di liquido in base al tipo di farina.
- Il "glutine" è un legante che rende la pasta meno fragile. Le farine senza glutine non contengono alcun legante, per questo motivo un addensante è necessario per svolgere questa funzione, come ad esempio uova o xantano. I diversi tipi di farine senza glutine producono risultati differenti nella preparazione della pasta. Alcune farine non sono adatte per la preparazione della pasta, come la farina di cocco; alcune funzionano bene, come la quinoa e il grano saraceno.



- Per la preparazione della pasta all'uovo o della pasta vegetale, assicurarsi di mescolare il composto di uova o il succo vegetale con l'acqua in modo uniforme prima di versarlo nel vano attraverso l'apertura del coperchio. Aggiungere solo ingredienti in forma liquida.

## Pulizia

- 1 Scollegare la spina dalla presa di corrente. (Fig. 25)
- 2 Rimuovere il coperchio del vano per impastare. (Fig. 3)
- 3 Svitare le manopole del pannello anteriore. (Fig. 4)

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

- 4 Smontare nell'ordine: il pannello anteriore, la trafila, il supporto dischi, la pala per mescolare e il vano per impastare. (Fig. 5)
- 5 Usare un panno asciutto per pulire i residui di farina sull'unità principale. (Fig. 26)
- 6 Pulire la trafila con l'accessorio per la pulizia fornito in dotazione per rimuovere i residui di impasto. Dopodiché, lavarlo con acqua. (Fig. 27)

**Nota:** lasciare asciugare le trafile per 2-4 ore, quindi, utilizzare l'accessorio per la pulizia corrispondente per far fuoriuscire l'impasto dai fori.




- 7 Pulire tutte le parti staccabili e asciugarle completamente. (Fig. 6)
- 8 Utilizzare un panno asciutto per pulire il pannello di controllo e la superficie esterna della macchina per la pasta. (Fig. 28)

## Conservazione

- 1 Scollegare la spina dall'apparecchio e lasciarlo raffreddare. (Fig. 25)

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

- 2 È possibile riporre le trafile nell'apposito vano contenitore. (Fig. 29)

**Nota:** inserire le trafile più spesse nelle fessure con le icone  e , e inserire le trafile più sottili nelle fessure con l'icona . (Fig. 30)







## Risoluzione dei problemi

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

Problema	Causa	Soluzione
Le spie non si accendono.	La spina di alimentazione non è collegata correttamente.	Verificare che la spina di alimentazione sia collegata correttamente e che la presa sia funzionante.
Dopo aver premuto il pulsante on/off, l'apparecchio emette un suono ma non funziona.	Il vano per impastare, la trafila o il pannello anteriore non sono montati correttamente.	Assicurarsi di seguire il manuale dell'utente per montare tutte le parti in modo corretto.

Problema	Causa	Soluzione
L'interruttore di sicurezza si è azionato e l'apparecchio ha improvvisamente smesso di funzionare o si è riavviato all'improvviso durante la lavorazione.	La manopola del pannello anteriore è svitata.	Assicurarsi che il pannello anteriore sia montato saldamente.
	Quantità eccessiva di ingredienti nella macchina della pasta.	La quantità massima di farina per volta è 500 g. Se vengono aggiunti più di 500 g di farina, ridurre la quantità prima dell'impasto successivo.
Durante il funzionamento, l'apparecchio smette di funzionare quando si apre il coperchio.	L'apparecchio smette sempre di funzionare quando il coperchio viene aperto durante il funzionamento per motivi di sicurezza.	Se è necessario riprendere l'operazione precedente, chiudere il coperchio correttamente e premere il pulsante di avvio/pausa.
Durante la lavorazione l'apparecchio si ferma. Non emette alcun allarme né si vedono spie lampeggiare.	La macchina della pasta si è surriscaldata a causa di un utilizzo continuo per un periodo di tempo prolungato.	Scollegare la macchina per la pasta dalla fonte di alimentazione e lasciarla raffreddare. Per proteggere al meglio l'integrità e la durata dell'apparecchio, il periodo di funzionamento continuo non dovrebbe superare i 45 minuti. Dopo 15 minuti di riposo sarà possibile riprendere a utilizzare l'apparecchio.
Dall'apparecchio fuoriesce una piccola quantità d'acqua.	L'acqua è stata aggiunta prima dell'avvio del programma.	Aggiungere l'acqua subito dopo l'avvio del programma come da istruzioni del manuale dell'utente.
Sul display viene visualizzato E1.	La trafila non è collegata.	Collegare il supporto dischi all'unità principale, applicare la trafila correttamente e fissare in maniera adeguata il pannello anteriore al dispositivo.
	Il coperchio non è posizionato correttamente o non è inserito correttamente.	Inserire il coperchio correttamente.
L'apparecchio si ferma durante la lavorazione, sul display viene visualizzato E2, quindi le spie lampeggiano rapidamente e viene emesso un allarme.	La pala per mescolare potrebbe essere bloccata da corpi estranei.	Scollegare dalla fonte di alimentazione, pulire la macchina per la pasta e consultare nuovamente il manuale dell'utente per riavviare la preparazione.
	L'impasto potrebbe essere troppo asciutto.	
	È stato selezionato il programma sbagliato.	
Sul display viene visualizzato E4.	L'apparecchio non funziona correttamente.	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1</b> Spegner e scollegare la macchina per la pasta. Collegare e riavviare il dispositivo.</li> <li><b>2</b> Se l'apparecchio continua a non funzionare, contattare il centro di assistenza.</li> </ol>

## Overzicht vormschijven

Spaghetti	Fettuccine	Penne
		
Lasagne	Dikke spaghetti	Capellini (met schoonmaakhulpstuk)
		

## Recept

De volgende tabel geeft de optimale verhouding water/bloem weer voor verschillende soorten bloem.

Type	Hoeveelheid	Bloem	Vloeistof	Bindmiddel	Glutenvrij	Veganistisch
Pasta	250 g	Linzenmeel	75 ml	1 eetlepel xanthaan	x	x
Pasta	250 g	Linzenmeel	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Erwtenmeel	75 ml	1 eetlepel xanthaan	x	x
Pasta	250 g	Erwtenmeel	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Kikkererwtenmeel	75 ml	1 eetlepel xanthaan	x	x
Pasta	250 g	Kikkererwtenmeel	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Boekweit 150 g Rijstmeel 100 g	130 ml	1 ei	x	
Pasta	250 g	Mais 50 g Rijst 200 g	120 ml	1 eetlepel xanthaan	x	x
Pasta	250 g	Rijstmeel	120 ml	1 eetlepel xanthaan	x	x
Pasta	250 g	Tarwebloem	95 ml	/		x
Pasta	250 g	Tarwebloem	95 ml	1 ei		
Pasta	250 g	Speltmeel	85-90 ml	/		x
Pasta	250 g	Volkorenmeel	115 ml	/		x
Pasta	250 g	Griesmeel	105 ml	/		x
Pasta	250 g	Griesmeel	110 ml	1 ei		

## Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

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

## Productoverzicht (Afb. 1)

①	Deksel mengkom	⑩	Pastasnijder
②	Veiligheidsschakelaargat van het deksel van de mengkom	⑪	Knoppen voorpaneel
③	Voedingskabel	⑫	Voorpaneel
④	Veiligheidsschakelaar voor schijfhouder	⑬	Vormschijf
⑤	Apparaat	⑭	Schijfhouder
⑥	Opberglade vormschijf	⑮	Veiligheidsschakelaarhendel vormschijfhouder
⑦	Kop voor water/bloem	⑯	Kneedhaak
⑧	Reinigingsborsteltje	⑰	Mengkom
⑨	Reinigingsborsteltje voor vormschijf voor capellini		

## Overzicht bedieningspaneel (Afb. 2)

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

## Demonteren en schoonmaken vóór het eerste gebruik

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

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

- 3 Demonteer het voorpaneel, de vormschijven, de vormschijfhouder, de kneedhaak en de mengkom in de juiste volgorde. (Afb. 5)
- 4 Maak alle afneembare onderdelen schoon en droog deze af. (Afb. 6)
- 5 Trek de opberglade voor de vormschijven uit en maak alle schijven en schoonmaakhulpmiddelen schoon. (Afb. 7)

## In elkaar zetten

- 1 Duw de mengkom in het apparaat. (Afb. 8)
- 2 Richt de kneedhaak naar het gat in het apparaat. Plaats de kneedhaak helemaal in het apparaat. (Afb. 9)
- 3 Bevestig de schijfhouder op het apparaat. (Afb. 10)
- 4 Zet de vormschijf in de schijfhouder en zorg ervoor dat deze stevig vast zit op de schijfhouder. (Afb. 11)

**Opmerking:** zorg ervoor dat de binnenruimte van de vormschijf en schijfhouder goed zijn geplaatst. (Afb. 12)

5 Bevestig het voorpaneel aan het apparaat. (Afb. 13)

**Opmerking:**

- Het voorpaneel is zwaar. Wees extra voorzichtig bij het monteren.

6 Draai de knoppen op het voorpaneel vast. (Afb. 14)

**Opmerking:**

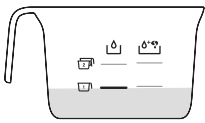
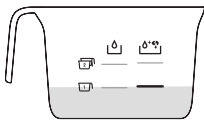
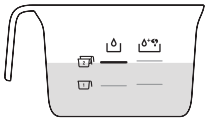
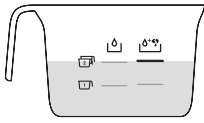
- Als het voorpaneel of de vormschijf niet goed is gemonteerd, zorgt de veiligheidsschakelaar ervoor dat het apparaat niet werkt.
- Zorg ervoor dat het voorpaneel geheel is bevestigd voordat u het apparaat gaat gebruiken.

7 Sluit het deksel van de mengkom. (Afb. 17)

## De pastamaker gebruiken

### De ingrediënten bereiden en het programma voor pasta maken starten

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

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

1 Gebruik een keukenweegschaal om de juiste hoeveelheid bloem en vloeistof af te wegen. (Afb. 15)

**Opmerking:** raadpleeg het hoofdstuk "Recepten" voor de juiste verhoudingen.

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

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

**Opmerking:** raadpleeg het hoofdstuk "Recepten" voor de juiste verhoudingen.

4 Sluit het deksel van de mengkom. (Afb. 17)

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

5 Meet de benodigde hoeveelheid vloeistof af op basis van de bloem die u hebt gebruikt. (Afb. 18)

**Opmerking:** raadpleeg het hoofdstuk "Recepten" voor de juiste verhoudingen.

6 Steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat klinkt eenmaal, en alle indicatoren knipperen eenmaal. (Afb. 19)

7 Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen. (Afb. 20)

8 Druk op de **start-/pauzeknop** om het automatische pastaprogramma te starten. (Afb. 21)

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

9 Als het mengen is begonnen, giet u langzaam de vloeistof langs de gehele opening in het deksel. (Afb. 22)

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

10 Als de pastamaker klaar is met mengen, maakt hij één keer geluid en zal dan na een paar seconden beginnen met het persen van de pasta. Gebruik de pastasnijder om de pasta af te snijden op de lengte die u nodig hebt. (Afb. 23)

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

11 Als alle pasta is gemaakt en er deegresten zijn achtergebleven in de mengkom, kunt u eerst op de knop voor **alleen persen** drukken en dan op de **start-/pauzeknop** om het extra persen te starten. (Afb. 24)

**Opmerking**

- Het extra persen duurt 3 minuten.
- De kooktijd van de pasta is afhankelijk van persoonlijke voorkeur, pastavorm en aantal porties.
- Tijdens het maken van pasta en wanneer het proces is voltooid, geeft het apparaat een geluidssignaal.

## Belangrijk!

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

**Opmerking**

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

## Schoonmaken

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact. (Afb. 25)
- 2 Verwijder het deksel van de mengkom. (Afb. 3)
- 3 Draai de knoppen op het voorpaneel los. (Afb. 4)

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

- 4 Demonteer het voorpaneel, de vormschijven, de vormschijfhouder, de kneedhaak en de mengkom in de juiste volgorde. (Afb. 5)
- 5 Gebruik een droge doek om bloemresten van het apparaat te vegen. (Afb. 26)
- 6 Maak de vormschijf schoon met het meegeleverde schoonmaakhulpstuk om deegresten te verwijderen. Daarna kunt u het schoonmaken met water. (Afb. 27)

**Opmerking:** laat de schijven 2 tot 4 uur aan de lucht drogen en gebruik vervolgens het bijbehorende schoonmaakhulpstuk om het deeg uit de gaten te prikken.




- 7 Maak alle afneembare onderdelen schoon en droog deze af. (Afb. 6)
- 8 Gebruik een droge doek voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de buitenkant van de pastamachine. (Afb. 28)

## Opbergen

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. (Afb. 25)

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

- 2 U kunt de vormschijven in de opberglade opbergen. (Afb. 29)

**Opmerking:** plaats de dikkere vormschijven in de sleuven met de pictogrammen  en , en plaats de dunnere vormschijven in de sleuven met het pictogram . (Afb. 30)

## Problemen oplossen







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

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De indicatoren gaan niet branden.	De stekker is niet goed geplaatst.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het stopcontact goed werkt.
Na het indrukken van de Aan-uit knop maakt het apparaat wel geluid, maar werkt niet.	De mengkom, de vormschijf of het voorpaneel is verkeerd gemonteerd.	Volg de gebruiksaanwijzing bij het in elkaar zetten van alle onderdelen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De veiligheidsschakelaar is geactiveerd en het apparaat is plotseling gestopt of begint plotseling opnieuw tijdens het verwerken.	De knop van het voorpaneel zit los.	Zorg ervoor dat het voorpaneel goed vastzit.
	Te veel ingrediënten in de pastamaker.	De maximale hoeveelheid bloem die u per keer mag gebruiken is 500 g. Als er meer dan 500 g is toegevoegd, vermindert u de hoeveelheid bloem voor de volgende keer.
Het apparaat stopt tijdens het verwerken van ingrediënten met werken wanneer het deksel wordt geopend.	Om veiligheidsredenen stopt het apparaat altijd met werken wanneer het deksel wordt geopend tijdens het verwerken van ingrediënten.	Sluit het deksel goed en druk op de Start-/pauze knop om verder te gaan met het verwerken van ingrediënten.
Tijdens het verwerken stopt het apparaat. Er klinkt geen geluid en er knippert geen lichtje.	De pastamaker is oververhit geraakt omdat deze te lang ononderbroken heeft gewerkt.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat de pastamaker afkoelen. Voor een langere levensduur van het apparaat moet u het apparaat niet langer dan 45 minuten achter elkaar laten werken. U kunt het apparaat na 15 minuten rust opnieuw gebruiken.
Er lekt een klein beetje water uit het apparaat.	Er wordt water toegevoegd voordat het programma is gestart.	Volg de instructies in de gebruiksaanwijzing voor het toevoegen van water direct nadat het programma is gestart.
E1 wordt weergegeven op het scherm.	De vormschijf is niet bevestigd.	Bevestig de schijfhouder aan het apparaat, bevestig de vormschijf goed en bevestig het voorpaneel goed aan het apparaat.
	Het deksel zit niet op zijn plek of is niet goed bevestigd.	Plaats het deksel goed.
Het apparaat stopt tijdens het verwerken, E2 wordt weergegeven op het scherm, de indicatoren knipperen snel en het alarm klinkt.	De kneedhaak wordt mogelijk door iets geblokkeerd.	Haal de stekker uit het stopcontact, maak de pastamaker schoon en volg de gebruiksaanwijzing om opnieuw te starten met het maken van pasta.
	Het deeg is mogelijk te droog.	
	Het verkeerde programma is geselecteerd.	
E4 wordt weergegeven op het scherm.	Het apparaat is defect.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Schakel de pastamachine uit en haal de stekker uit het stopcontact. Sluit het apparaat aan en start het opnieuw op.</li> <li>Als het apparaat nog steeds niet werkt, neem dan contact op met het servicecentrum.</li> </ol>



## Oversikt over formskiven

Spagetti	Fettuccine	Penne
		
Lasagne	Tykk spagetti	Englehår (med rengjøringsverktøy)
		

## Oppskrift

Følgende oppskriftstabell viser det optimale forholdet mellom vann og mel for ulike meltyper.

Type	Mengde	Mel	Væske	Bindemiddel	Glutenfritt	Vegansk
Pasta	250 g	Linsemel	75 ml	1 ss xantan	x	x
Pasta	250 g	Linsemel	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Ertemel	75 ml	1 ss xantan	x	x
Pasta	250 g	Ertemel	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Kikertemel	75 ml	1 ss xantan	x	x
Pasta	250 g	Kikertemel	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Bokhvete 150 g Rismel 100 g	130 ml	1 egg	x	
Pasta	250 g	Mais 50 g Ris 200 g	120 ml	1 ss xantan	x	x
Pasta	250 g	Rismel	120 ml	1 ss xantan	x	x
Pasta	250 g	Hvetemel	95 ml	/		x
Pasta	250 g	Hvetemel	95 ml	1 egg		
Pasta	250 g	Speltmel	85–90 ml	/		x
Pasta	250 g	Sammalt mel	115 ml	/		x
Pasta	250 g	Semule	105 ml	/		x
Pasta	250 g	Semule	110 ml	1 egg		

## Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

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

## Produktoversikt (Fig. 1)

①	Lokk til blandekammer	⑩	Pastakniv
②	Sikkerhetsbryterhull til blandekammerlokk	⑪	Frontpanelknapper
③	Nettledning	⑫	Frontpanel
④	Sikkerhetsbryter for skiveholder	⑬	Formskive
⑤	Hovedenhet	⑭	Skiveholder
⑥	Oppbevaringsplass for formskiver	⑮	Hendel til skiveholderens sikkerhetsbryter
⑦	Vann-/melkopp	⑯	Blandestang
⑧	Rengjøringsbørste	⑰	Blandekammer
⑨	Rengjøringsbørste til formskiven for englehår pasta		

## Kontrollpanel (Fig. 2)

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

## Demontere og rengjøre før første gangs bruk

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

**Merk:** Frontpanelet er tungt. Vær ekstra forsiktig når du fjerner det.
- 3 Demonter frontpanelet, formskiven, formskiveholderen, blandestaven og blandekammeret i anvist rekkefølge. (Fig. 5)
- 4 Rengjør alle avtakbare deler, og tørk dem. (Fig. 6)
- 5 Trekk ut oppbevaringsskuffen for formskiven, og rengjør alle skiver og rengjøringsverktøy. (Fig. 7)

## Montering

- 1 Skyv blandekammeret inn i apparatet. (Fig. 8)
- 2 Plasser blandestangen mot hullet i hovedenheten. Sett blandestangen helt inn i hovedenheten. (Fig. 9)
- 3 Fest skiveholderen på apparatet. (Fig. 10)
- 4 Sett formskiven på skiveholderen, og kontroller at den sitter ordentlig fast på skiveholderen. (Fig. 11)

**Merk:** Kontroller at det indre hulrommet i formskiven og skiveholderen er montert på riktig måte. (Fig. 12)

- 5 Fest frontpanelet til hovedenheten. (Fig. 13)

**Merk:**

- Frontpanelet er tungt. Vær ekstra forsiktig når du monterer det.

6 Fest frontpanelets kontrollbrytere. (Fig. 14)

**Merk:**


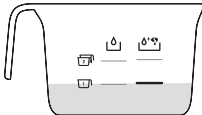
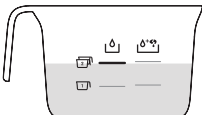
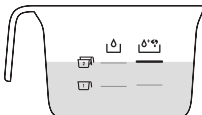
- Dersom frontpanelet eller formskiven ikke er riktig montert, vil sikkerhetsbryteren forhindre at apparatet fungerer.
- Kontroller at frontpanelet er festet godt før du bruker apparatet.

7 Lukk blandekammerlokket ordentlig. (Fig. 17)

## Bruke pastamaskinen

### Tilberedning av ingrediensene og starting av pastaprogrammet

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

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

1 Bruk en kjøkkenvekt for riktig mengde mel og væske. (Fig. 15)

**Merk:** Se kapittelet Oppskrift for riktige forhold.

2 Fjern blandekammerlokket. (Fig. 3)

3 Hell melet i kammeret. (Fig. 16)

**Merk:** Se kapittelet Oppskrift for riktige forhold.

4 Lukk blandekammerlokket ordentlig. (Fig. 17)

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

5 Mål opp riktig mengde væske i henhold til mel du har brukt. (Fig. 18)

**Merk:** Se kapittelet Oppskrift for riktige forhold.

6 Sett støpselet inn i stikkontakten. Apparatet gir fra seg lyd én gang, og alle indikatorene blinker én gang. (Fig. 19)

7 Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet. (Fig. 20)

8 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte det automatiske pastaprogrammet. (Fig. 21)

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

9 Etter at eltingen har begynt, må du langsomt helle i væsken langs hele lengden til sporet i lokket. (Fig. 22)

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

**10** Etter at pastamaskinen er ferdig med å blande, vil den pipe én gang, og ekstrudere pasta etter noen sekunder. Bruk pastakniven til å klippe av pasta i den lengden du trenger. (Fig. 23)

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

**11** Hvis du oppdager at det er deig til overs inne i blandekammeret etter du er ferdig med å lage pasta, kan du trykke på knappen for **kun ekstrudering** og trykke på **start/pause**-knappen for ekstra ekstrudering. (Fig. 24)

#### Merk

- Den ekstra ekstruderingen varer i 3 minutter.
- Koketiden til pastaen varierer avhengig av personlig preferanse, pastaform og antall porsjoner.
- Under pastalagingsprosessen og når prosessen er ferdig, avgir apparatet en lyd.

## Viktig!

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

#### Merk

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

## Rengjøring

- 1 Ta ut støpselet fra strømmen. (Fig. 25)
- 2 Fjern blandekammerlokket. (Fig. 3)
- 3 Løsne kontrollknappene på frontpanelet. (Fig. 4)

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

- 4 Demonter frontpanelet, formskiven, formskiveholderen, blandestaven og blandekammeret i anvist rekkefølge. (Fig. 5)
- 5 Bruk en tørr klut til å rengjøre melrester på hovedenheten. (Fig. 26)
- 6 Rengjør formskiven med det medfølgende rengjøringsverktøyet for å fjerne deigrestene. Deretter kan du rengjøre skiven med vann. (Fig. 27)

**Merk:** La skivene lufttørke i to til fire timer, og bruk deretter det tilhørende rengjøringsverktøyet til å dytte deigen ut av hullene.




- 7 Rengjør alle avtakbare deler, og tørk dem. (Fig. 6)
- 8 Bruk en tørr klut for å rengjøre hovedenheten, kontrollpanelet og utvendig på pastamaskinen. (Fig. 28)

## Oppbevaring

- 1 Koble fra apparatet, og la det kjøle seg ned. (Fig. 25)

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

- 2 Du kan oppbevare forming plater i oppbevaringsskuffen. (Fig. 29)

**Merk:** Sett de tykkere formskivene i spor med ikonene  og , og sett de tynnere formskivene i sporene med ikonet . (Fig. 30)

## Feilsøking

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

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

Problem	Årsak	Løsning
Sikkerhetsbryteren er utløst, og apparatet har plutselig stoppet eller starter plutselig på nytt under prosessen.	Frontpanelknappen er løs.	Kontroller at frontpanelet er forsvarlig montert.
	For mange ingredienser i pastamaskinen.	Den maksimale mengden med mel som brukes for hver porsjon, er 500g. Hvis du har i mer enn 500g, må du redusere mengden mel før neste omgang.
Apparatet slutter å fungere når du åpner lokket mens det er i bruk.	Apparatet slutter alltid å fungere når du åpner lokket mens det er i bruk, av sikkerhetshensyn.	Hvis du vil fortsette å bruke apparatet igjen, må du lukke lokket ordentlig og trykke på Start/pause-knappen.
Apparatet stanser under prosessen. Det er ingen alarm eller blinkende lys.	Pastamaskinen er overopphetet på grunn av lang kontinuerlige brukstid.	Trekk ut støpselet, og la pastamaskinen kjøles ned. For å beskytte apparatets levetid best mulig anbefaler vi en sammenhengende brukstid på under 45 minutter. Du kan starte apparatet på nytt etter 15 minutter.
En liten mengde vann lekker ut fra apparatet.	Det er hatt i vann før programmet starter.	Følg instruksjonene i brukerhåndboken for å ha i vann rett etter at programmet starter.
E1 vises på skjermen.	Formskiven er ikke koblet til.	Fest skiveholderen til hovedenheten, fest formskiven ordentlig og fest frontpanelet ordentlig til enheten.
	Lokket ikke er på plass eller ikke riktig festet.	Sett på lokket ordentlig.
Apparatet stopper mens prosesseringen pågår, E2 vises på skjermen, deretter blinker indikatorene raskt, og alarmen lyder.	Blandestangen kan være blokkert av fremmede objekter.	Trekk ut støpselet, rengjør pastamaskinen, og følg brukerhåndboken igjen for å lage pastaen på nytt.
	Deigen kan være for tørr.	
	Feil program er valgt.	
E4 vises på skjermen.	Apparatet virker ikke som det skal.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Slå av og koble fra pastamaskinen. Koble til og start enheten på nytt.</li> <li>Hvis apparatet fortsatt ikke fungerer, må du kontakte servicesenteret.</li> </ol>

## Vista geral dos discos de molde

Esparguete	Fettuccine	Penne
Lasanha	Esparguete largo	Esparguete fino (com ferramenta de limpeza)

## Receita

A tabela de receitas que se segue mostra a proporção ideal de massa e água para os diferentes tipos de farinha.

Tipo	Quantidade	Farinha	Líquido	Aglutinante	Sem glúten	Ve-gano
Massa	250 g	Farinha de lentilhas	75 ml	1 colher de sopa de xantana	x	x
Massa	250 g	Farinha de lentilhas	75 ml	/	x	x
Massa	250 g	Farinha de ervilhas	75 ml	1 colher de sopa de xantana	x	x
Massa	250 g	Farinha de ervilhas	75 ml	/	x	x
Massa	250 g	Farinha de grão-de-bico	75 ml	1 colher de sopa de xantana	x	x
Massa	250 g	Farinha de grão-de-bico	75 ml	/	x	x
Massa	250 g	150 g de trigo-sarraceno 100 g de farinha de arroz	130 ml	1 ovo	x	
Massa	250 g	50 g de milho 200 g de arroz	120 ml	1 colher de sopa de xantana	x	x
Massa	250 g	Farinha de arroz	120 ml	1 colher de sopa de xantana	x	x
Massa	250 g	Farinha de trigo	95 ml	/		x
Massa	250 g	Farinha de trigo	95 ml	1 ovo		
Massa	250 g	Farinha de espelta	85-90 ml	/		x
Massa	250 g	Farinha integral	115 ml	/		x
Massa	250 g	Sêmola	105 ml	/		x
Massa	250 g	Sêmola	110 ml	1 ovo		

## Introdução

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

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

## Descrição do produto (Fig. 1)

①	Tampa da câmara de mistura	⑩	Cortador de massa
②	Orifício do botão de segurança da tampa da câmara de mistura	⑪	Botões do painel frontal
③	Cabo de alimentação	⑫	Painel frontal
④	Botão de segurança do suporte de discos	⑬	Disco de molde
⑤	Componente principal	⑭	Suporte de discos
⑥	Armazenamento do disco de molde	⑮	Manípulo do botão de segurança do suporte de discos
⑦	Copo para água/farinha	⑯	Pá para misturar
⑧	Escova de limpeza	⑰	Câmara de mistura
⑨	Escova de limpeza do disco de molde de esparguete fino		

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

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

## Desmontar e limpar antes da primeira utilização

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

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

- 3 Desmonte o painel frontal, o disco de molde, o suporte do disco de molde, a pá para misturar e a câmara de mistura por esta ordem. (Fig. 5)
- 4 Limpe todas as peças amovíveis e seque-as com um pano. (Fig. 6)
- 5 Retire a gaveta de arrumação do disco de molde e limpe todos os discos e ferramentas de limpeza. (Fig. 7)

## Montagem

- 1 Empurre a câmara de mistura para o interior do aparelho. (Fig. 8)
- 2 Direcione a pá para misturar para o orifício no componente principal. Introduza a pá para misturar no componente principal. (Fig. 9)
- 3 Fixe o suporte de discos no aparelho. (Fig. 10)
- 4 Coloque o disco de molde no suporte de discos e certifique-se de que está devidamente encaixado no suporte de discos. (Fig. 11)



**Nota:** certifique-se de que a cavidade interior do disco de molde e o suporte de discos estão devidamente encaixados. (Fig. 12)

5 Fixe o painel frontal ao componente principal. (Fig. 13)

**Nota:**

- O painel frontal é pesado. Tenha especial cuidado ao montá-lo.

6 Fixe os botões de controlo do painel frontal. (Fig. 14)

**Nota:**



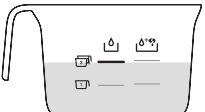

- Se o painel frontal ou o disco de molde não estiverem corretamente montados, um interruptor de segurança irá impedir o funcionamento do aparelho.
- Certifique-se de que o painel frontal está completamente encaixado antes de utilizar o aparelho.

7 Feche a tampa da câmara de mistura. (Fig. 17)

## Utilizar a máquina para fazer massa

### Preparar os ingredientes e iniciar o programa de preparação de massas

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

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

1 Utilize uma balança de cozinha para obter a quantidade certa de farinha e líquido. (Fig. 15)

**Nota:** consulte o capítulo "Receitas" para saber as proporções corretas.

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

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

**Nota:** consulte o capítulo "Receitas" para saber as proporções corretas.

4 Feche a tampa da câmara de mistura. (Fig. 17)

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

5 Meça a quantidade necessária de líquido de acordo com a farinha que utilizou. (Fig. 18)

**Nota:** consulte o capítulo "Receitas" para saber as proporções corretas.

6 Ligue a ficha à tomada elétrica. O aparelho emite um sinal sonoro e todos os indicadores piscam uma vez. (Fig. 19)

7 Prima o botão **Ligar/desligar** para ligar o aparelho. (Fig. 20)

8 Prima o botão **Iniciar/interrumper** para iniciar o programa automático para fazer massa fresca. (Fig. 21)

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

9 Após iniciar a mistura, verta lentamente o líquido através da ranhura da tampa. (Fig. 22)

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

10 Depois de a máquina para fazer massa concluir a mistura, emitirá um sinal sonoro e começará a remoção da massa após alguns segundos. Utilize o cortador de massa para cortar a massa de acordo com o comprimento necessário. (Fig. 23)

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

11 Depois de o processo de preparação da massa estar concluído, se notar que existem restos de massa no interior da câmara, pode premir o botão **apenas saída** e, em seguida, o botão **iniciar/interromper** para iniciar uma remoção adicional. (Fig. 24)

#### Note

- A remoção adicional dura 3 minutos.
- O tempo de cozedura da massa varia de acordo com as preferências pessoais, o formato da massa e o número de porções.
- Durante o processo de preparação da massa e quando o processo estiver concluído, o aparelho irá emitir um sinal sonoro.

## Importante!

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

#### Note

- Para obter bons resultados, é essencial que a massa tenha um aspeto areado na câmara de amassar. Se a massa tiver um aspeto areada, a receita irá resultar. A receita não resulta se a massa estiver demasiado húmida (com a consistência de massa conhecida) ou demasiado seca (quando a massa parece apenas farinha).
- As alterações sazonais e a utilização de ingredientes de diferentes regiões pode afetar a relação de farinha/água. Pode ajustar com base na proporção recomendada.
- Ao fazer massa sem glúten ou de legumes, deve utilizar uma quantidade de líquido inferior à recomendada. Pode reduzir a quantidade de líquido em cerca de 10 a 20 ml para estas receitas. Ajuste a quantidade de líquido dependendo do tipo de farinha.
- O "glúten" é uma pasta aglutinante que assegura que a massa não se desfaz facilmente. A farinha sem glúten não contém uma pasta aglutinante, pelo que precisa de um espessante para atuar como um "aglutinante", como ovos ou goma xantana. Os vários tipos de farinha sem glúten funcionam de forma diferente ao preparar massa. Algumas farinhas não são adequadas para preparar massa, como a farinha de coco; algumas variedades de farinha funcionam bem, como a de quinoa e de trigo-sarraceno.
- Ao preparar massa de ovo ou de vegetais, certifique-se de que bate a mistura de ovo ou sumo de vegetais uniformemente com a água antes de a colocar na câmara através da ranhura na tampa. Ao adicionar os ingredientes, certifique-se de que o ingrediente está num estado líquido.

## Limpeza

- 1 Desligue a tomada da corrente. (Fig. 25)
- 2 Retire a tampa da câmara de mistura. (Fig. 3)
- 3 Solte os botões de controlo do painel frontal. (Fig. 4)

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

- 4 Desmonte o painel frontal, o disco de molde, o suporte do disco de molde, a pá para misturar e a câmara de mistura por esta ordem. (Fig. 5)
- 5 Utilize um pano seco para limpar os resíduos de farinha no componente principal. (Fig. 26)
- 6 Limpe o disco de molde com a ferramenta de limpeza fornecida para remover resíduos de massa. Posteriormente, limpe com água. (Fig. 27)

**Nota:** deixe os discos secar ao ar durante 2 a 4 horas e, em seguida, utilize a ferramenta de limpeza correspondente para retirar a massa nos orifícios.




- 7 Limpe todas as peças amovíveis e seque-as com um pano. (Fig. 6)
- 8 Utilize um pano seco para limpar o painel de controlo e o exterior da máquina para fazer massa. (Fig. 28)

## Armazenamento

- 1 Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer. (Fig. 25)

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

- 2 Pode guardar os discos de molde na gaveta de arrumação. (Fig. 29)

**Nota:** coloque os discos de molde mais espessos nas ranhuras com os ícones  e , e coloque os discos de molde mais finos nas ranhuras com o ícone . (Fig. 30)







## Resolução de problemas

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

Problema	Causa	Solução
Os indicadores não acendem.	A ficha de alimentação não está ligada corretamente.	Verifique se a ficha de alimentação está ligada corretamente e se a tomada está a funcionar corretamente.
Depois de premir o botão ligar/desligar, o aparelho emite um sinal sonoro mas não funciona.	A câmara de mistura, o disco de molde ou o painel frontal está montado incorretamente.	Certifique-se de que segue o manual do utilizador para montar todas as peças corretamente.

Problema	Causa	Solução
O interruptor de segurança é acionado e o aparelho para ou reinicia subitamente durante o processamento.	O botão do painel frontal está solto.	Certifique-se de que o painel frontal está devidamente montado.
	Demasiados ingredientes na máquina para fazer massa.	A quantidade máxima de farinha utilizada para cada porção é de 500 g. Se adicionar mais de 500 g, reduza a quantidade de farinha antes da próxima porção.
Durante o processamento, o aparelho para de funcionar quando abre a tampa.	Por razões de segurança, o aparelho para sempre de funcionar quando a tampa é aberta durante o processamento.	Se precisar de retomar a operação anterior, feche a tampa corretamente e prima o botão iniciar/interromper.
Durante o processamento, o aparelho para de funcionar. Não há qualquer som de alarme ou luz intermitente.	A máquina para fazer massa sobreaqueceu devido a um longo tempo de funcionamento contínuo.	Desligue da fonte de alimentação e deixe a máquina para fazer massa arrefecer. Para proteger a vida útil do aparelho, o tempo de funcionamento contínuo deve ser inferior a 45 minutos. É possível voltar a utilizar o aparelho após 15 minutos de descanso.
O aparelho está a verter uma pequena quantidade de água.	A água é adicionada antes do início do programa.	Siga as instruções do manual do utilizador para adicionar água imediatamente após o início do programa.
E1 é apresentado no ecrã.	O disco de molde não está encaixado.	Fixe o suporte de discos e o componente principal, encaixe devidamente o disco de molde e fixe o painel frontal corretamente no dispositivo.
	A tampa não está na devida posição ou não está corretamente colocada.	Fixe a tampa corretamente.
O aparelho para durante o processamento, E2 é apresentado no ecrã, os indicadores piscam rapidamente e o alarme é emitido.	A pá de mistura pode estar bloqueada por algum objeto estranho.	Desligue a ficha da fonte de alimentação, limpe a máquina para fazer massa e siga novamente o manual do utilizador para reiniciar a preparação da massa.
	A massa pode estar demasiado seca.	
	Foi selecionado o programa errado.	
E4 é apresentado no ecrã.	O aparelho está com uma avaria.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Desligue a máquina para fazer massa e retire a ficha da tomada. Coloque a ficha na tomada e volte a ligar o aparelho.</li> <li>Se o aparelho continuar a não funcionar, contacte o centro de assistência.</li> </ol>

## Formöversikt

Spagetti	Fettuccine	Penne
		
Lasagne	Tjock spagetti	Capellini (med rengöringsverktyg)
		

## Recept

Följande recepttabell visar optimala vatten-/mjölproportioner för olika mjöltyper.

Typ	Mängd	Mjöl	Vätska	Bindemedel	Glutenfritt	Veganskt
Pasta	250 g	Linsmjöl	75 ml	1 msk xantangummi	x	x
Pasta	250 g	Linsmjöl	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Ärtmjöl	75 ml	1 msk xantangummi	x	x
Pasta	250 g	Ärtmjöl	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Kikärtsmjöl	75 ml	1 msk xantangummi	x	x
Pasta	250 g	Kikärtsmjöl	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Bovetemjöl 150 g Rismjöl 100 g	130 ml	1 ägg	x	
Pasta	250 g	Majsmjöl 50 g Rismjöl 200 g	120 ml	1 msk xantangummi	x	x
Pasta	250 g	Rismjöl	120 ml	1 msk xantangummi	x	x
Pasta	250 g	Vetemjöl	95 ml	/		x
Pasta	250 g	Vetemjöl	95 ml	1 ägg		
Pasta	250 g	Dinkelmjöl	85–90 ml	/		x
Pasta	250 g	Fullkornsmjöl	115 ml	/		x
Pasta	250 g	Semolinamjöl	105 ml	/		x
Pasta	250 g	Semolinamjöl	110 ml	1 ägg		

## Introduktion

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

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

## Produktöversikt (Bild 1)

①	Lock till blandningsbehållaren	⑩	Pastaskärare
②	Hål för säkerhetsbrytaren till blandningsbehållarens lock	⑪	Vred på framsidan
③	Nätkabel	⑫	Frontpanel
④	Säkerhetsbrytare till formhållaren	⑬	Form
⑤	Huvudenhet	⑭	Skivhållare
⑥	Formförvaring	⑮	Spak till formhållarens säkerhetsbrytare
⑦	Vatten-/mjölmått	⑯	Blandarspade
⑧	Rengöringsborste	⑰	Blandningsbehållare
⑨	Rengöringsborste till Capellini-formen		

## Översikt av kontrollpanel (Bild 2)

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

## Isärtagning och rengöring före första användningen

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

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

- 3 Ta loss framsidan, formen, formhållaren, blandaren och blandningsbehållaren i den ordningen. (Bild 5)
- 4 Rengör alla löstagbara delar och torka dem så att de är helt torra. (Bild 6)
- 5 Dra ut förvaringslådan för formarna och rengör alla formar och rengöringsverktyg. (Bild 7)

## Montering

- 1 Skjut in blandningsbehållaren i apparaten. (Bild 8)
- 2 Rikta blandaren mot öppningen i huvudenheten. För in blandaren hela vägen in i huvudenheten. (Bild 9)
- 3 Sätt fast formhållaren på apparaten. (bild 10)
- 4 Sätt formen i formhållaren och se till att den sitter på plats ordentligt. (Bild 11)

**Obs!** Se till att formen monteras korrekt med hålligheten mot formhållaren. (Bild 12)

- 5 Montera huvudenhetens framsida. (Bild 13)

**Obs!**

- Framsidan är tung. Var extra försiktig när du sätter dit den.

- 6 Fäst vreden på framsidan. (Bild 14)

**Obs!**

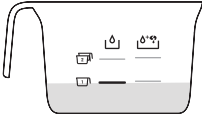

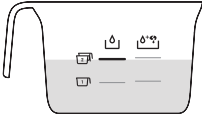
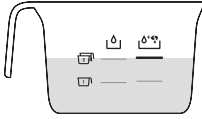
- Om framsidan eller formen inte monteras korrekt, förhindrar en säkerhetsbrytare att apparaten startar.
- Kontrollera att framsidan sitter fast ordentligt innan du använder apparaten.

7 Fäst locket till blandningsbehållaren. (Bild 17)

## Använda pastamaskinen

### Förbereda ingredienserna och starta pastaprogrammet

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

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

1 Använd en köksvåg för korrekt mängd mjöl och vätska. (Bild 15)

**Obs!** Se kapitlet Recept för korrekta proportioner.

2 Ta bort locket till blandningsbehållaren. (Bild 3)

3 Häll mjölet i behållaren. (Bild 16)

**Obs!** Se kapitlet Recept för korrekta proportioner.

4 Fäst locket till blandningsbehållaren. (Bild 17)

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

5 Mät upp rätt mängd vätska i enlighet med hur mycket mjöl du har använt. (Bild 18)

**Obs!** Se kapitlet Recept för korrekta proportioner.

6 Sätt in kontakten i vägguttaget. Apparaten ljuder en gång, och alla indikatorer blinkar en gång. (Bild 19)

7 Slå på apparaten genom att trycka på **på/av**-knappen. (Bild 20)

8 Tryck på **start/paus**-knappen för att starta det automatiska pastaprogrammet. (Bild 21)

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

9 När blandningen startat häller du långsamt i vätskan längs hela öppningen i locket. (Bild 22)

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

## 74 SVENSKA

**10** När pastamaskinen har blandat klart piper den en gång och börjar pressa ut pasta efter några sekunder. Använd pastaskäraren för att skära pastan i den längd du vill ha. (Bild 23)

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

**11** Om du ser att det finns deg kvar i behållaren när pastan har matats ut kan du trycka på knappen för **enbart utdrivning** och sedan på **start/paus**-knappen så pressas den överblivna pastan ut. (Bild 24)

### **Obs!**

- Den extra utdrivningen varar i tre minuter.
- Pastans tillagningstid varierar beroende på personliga preferenser, pastatyp och antalet portioner.
- Under pastaprocessen och när processen är klar avger apparaten ett ljud.

## Viktigt!

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

### **Obs!**

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

## Rengöring

- 1 Koppla loss kontakten från eluttaget. (Bild 25)
- 2 Ta bort locket till blandningsbehållaren. (Bild 3)
- 3 Lossa kontrollvreden på framsidan. (Bild 4)

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



- 4 Ta loss framsidan, formen, formhållaren, blandaren och blandningsbehållaren i den ordningen. (Bild 5)
- 5 Använd en torr trasa för att ta bort mjölrester från huvudenheten. (Bild 26)
- 6 Ta bort degrester från formen med det medföljande rengöringsverktyget. Därefter kan du rengöra med vatten. (Bild 27)

**Obs!** Låt formarna lufttorka i 2–4 timmar och använd sedan rengöringsverktyget till att peta ut degen ur hålen.




- 7 Rengör alla löstagbara delar och torka dem så att de är helt torra. (Bild 6).
- 8 Använd en torr trasa för att rengöra kontrollpanelen och pastamaskinens utsida. (Bild 28)

## Förvaring

- 1 Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna. (Bild 25)

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

- 2 Du kan förvara formarna i förvaringslådan. (Bild 29)

**Obs!** Placera de tjockare formarna i facken med ikonerna  och , och placera de tunnare formarna i facken med ikonen . (Bild 30)

## Felsökning








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

Problem	Orsak	Lösning
Indikatorlamporna tänds inte.	Nätkontakten är inte ordentligt ansluten.	Kontrollera om nätkontakten sitter i ordentligt och att eluttaget fungerar.
När jag trycker på på/av-knappen hörs ett ljud från apparaten, men den fungerar inte.	Blandningsbehållaren, formarna eller framsidan har monterats felaktigt.	Kontrollera att du följt alla monteringsinstruktioner i bruksanvisningen.
Säkerhetsbrytaren löser ut och apparaten stannar plötsligt eller startar plötsligt om under bearbetningen.	Vredet på framsidan är löst. Alltför stor mängd ingredienser i pastamaskinen.	Se till att framsidan är korrekt monterad. Den maximala mängden mjöl som kan användas åt gången är 500 g. Om mer än 500 g tillsatts minskar du mängden mjöl innan du kör nästa omgång.
Under tillredningen slutar apparaten att fungera när du öppnar locket.	Av säkerhetsskäl slutar apparaten alltid att fungera när locket öppnas under processen.	Om du behöver återgå till föregående åtgärd, stänger du locket ordentligt, och trycker på knappen Start/paus.

## 76 SVENSKA

Problem	Orsak	Lösning
Apparaten stannar under bearbetningen. Inget ljud hörs och inga indikatorlampor blinkar.	Pastamaskinen har överhettats på grund av att den har körts oavbrutet för länge.	Koppla från strömmen och låt pastamaskinen svalna. För att skydda apparaten och maximera livslängden får den inte köras oavbrutet i mer än 45 minuter. Du kan börja använda apparaten när den fått vila i 15 minuter.
En liten mängd vatten läcker ut från apparaten.	Vattnet har tillsatts innan programmet startas.	Följ instruktionerna i bruksanvisningen om hur vattnet tillsätts direkt efter att programmet startar.
Då visas E1 på skärmen.	Formen har inte monterats.	Fäst formhållaren i huvudenheten, sätt fast formen ordentligt och sätt fast framsidan på enheten.
	Locket sitter inte på plats eller sitter inte fast ordentligt.	Sätt fast locket ordentligt.
Apparaten stannar under bearbetning, E2 visas på skärmen, indikatorlamporna blinkar snabbt och larmsignalen ljuder.	Blandarspaden kan vara blockerad av ett främmande föremål.	Koppla från strömmen, rengör pastamaskinen och följ användarhandboken igen för att påbörja pastatillverkningen på nytt.
	Degen kan vara för torr.	
	Fel program har valts.	
E4 visas på skärmen.	Apparaten fungerar inte som den ska.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Stäng av och koppla ur pastamaskinen. Anslut och starta om enheten.</li> <li>2 Kontakta kundtjänst om apparaten fortfarande inte fungerar.</li> </ol>

## Şekillendirme diskine genel bakış

Spagetti	Fettuccine	Penne
		
Lazanya	Kalın Spagetti	İnce spagetti (temizleme aracıyla)
		 

## Tarif

Aşağıdaki tarif tablosu, farklı un türlerine yönelik ideal su/un oranını gösterir.

Tip	Miktar	Un	Sıvı Malzeme	Bağlayıcı	Glütensiz	Vegan
Makarna	250 g	Mercimek unu	75 ml	1 yemek kaşığı Ksantan	x	x
Makarna	250 g	Mercimek unu	75 ml	/	x	x
Makarna	250 g	Bezelye unu	75 ml	1 yemek kaşığı Ksantan	x	x
Makarna	250 g	Bezelye unu	75 ml	/	x	x
Makarna	250 g	Nohut unu	75 ml	1 yemek kaşığı Ksantan	x	x
Makarna	250 g	Nohut unu	75 ml	/	x	x
Makarna	250 g	Karabuğday 150 g Pirinç unu 100 g	130 ml	1 yumurta	x	
Makarna	250 g	Mısır 50 g Pirinç 200 g	120 ml	1 yemek kaşığı Ksantan	x	x
Makarna	250 g	Pirinç unu	120 ml	1 yemek kaşığı Ksantan	x	x
Makarna	250 g	Buğday unu	95 ml	/		x
Makarna	250 g	Buğday unu	95 ml	1 yumurta		
Makarna	250 g	Kavuzlu buğday unu	85-90 ml	/		x
Makarna	250 g	Tam tahıllı un	115 ml	/		x
Makarna	250 g	İrmik	105 ml	/		x
Makarna	250 g	İrmik	110 ml	1 yumurta		

## Giriş

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

## Ürüne genel bakış (Şek. 1)

①	Karıştırma bölmesi kapağı	⑩	Makarna kesici
②	Karıştırma bölmesi kapağındaki güvenlik anahtarı deliği	⑪	Ön panel düğmeleri
③	Güç kablosu	⑫	Ön panel
④	Disk yuvası güvenlik anahtarı	⑬	Şekillendirme diski
⑤	Ana ünite	⑭	Disk yuvası
⑥	Şekillendirme diski bölmesi	⑮	Disk yuvası güvenlik anahtarı kolu
⑦	Su/un kabı	⑯	Karıştırma paleti
⑧	Temizleme fırçası	⑰	Karıştırma bölmesi
⑨	İnce spagetti şekillendirme diski temizleme fırçası		

## Kontrol paneline genel bakış (Şek. 2)

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

## İlk kullanım öncesinde sökme ve temizleme

- 1 Karıştırma bölmesinin kapağını çıkarın. (Şek. 3)
- 2 Ön panel kontrol düğmelerini gevşetin. (Şek. 4)

**Not:** Ön panel ağırdır. Bu sebeple çıkartırken daha dikkatli olun.

- 3 Ön paneli, şekillendirme diskini, şekillendirme diski yuvasını, karıştırma fırçasını ve karıştırma bölmesini sırayla çıkarın. (Şek. 5)
- 4 Çıkarılabilir tüm parçaları temizleyin ve silerek kurulayın. (Şek. 6)
- 5 Şekillendirme diski bölmesinin çekmecasını çıkarın ve tüm disk ve temizleme araçlarını temizleyin. (Şek. 7)

## Monte etme

- 1 Karıştırma bölmesini cihazın içine itin. (Şek. 8)
- 2 Karıştırma fırçasını ana ünitenin deliğine hizalayın. Karıştırma fırçasını ana üniteye tam olarak takın. (Şek. 9)
- 3 Disk yuvasını cihaza bağlayın. (Şek. 10)

- 4 Şekillendirme diskini disk yuvasına takın ve diskin disk yuvasına iyice oturduğundan emin olun. (Şek. 11)

**Not:** Şekillendirme diskinin içindeki boşluk ile disk yuvasının düzgünce oturduğundan emin olun. (Şek. 12)

- 5 Ön paneli ana üniteye bağlayın. (Şek. 13)

**Not:**

- Ön panel ağırdır. Bu sebeple monte ederken daha dikkatli olun.

- 6 Ön panel kontrol düğmelerini bağlayın. (Şek. 14)

**Not:**


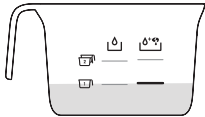
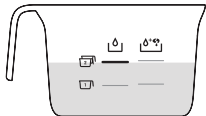
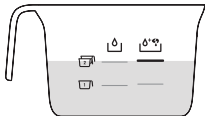
- Ön panel veya şekillendirme diski düzgün bir şekilde monte edilmezse güvenlik anahtarı cihazın çalışmasını engeller.
- Cihazı kullanmadan önce ön panelin tamamen sabitlendiğinden emin olun.

- 7 Karıştırma bölmesinin kapağını kapatın. (Şek. 17)

## Makarna makinesinin kullanımı

### Malzemeleri hazırlama ve makarna yapma programını başlatma

**Not:** Unu ve sıvıyı ölçmek için birlikte verilen un/su kabını kullanın.

Un	Su	Su + Yumurta
1 kap un (~250 g)		
2 kap un (~500 g)		

- 1 Un ve sıvı miktarının doğru olduğundan emin olmak için bir mutfak tartısı kullanın. (Şek. 15)

**Not:** Doğru oranlar için "Tarif" bölümüne başvurun.

- 2 Karıştırma bölmesinin kapağını çıkarın. (Şek. 3)

- 3 Unu bölmeye dökün. (Şek. 16)

**Not:** Doğru oranlar için "Tarif" bölümüne başvurun.

- 4 Karıştırma bölmesinin kapağını kapatın. (Şek. 17)

**Not:** Karıştırma bölmesinin kapağı düzgün bir şekilde takılmazsa güvenlik anahtarı cihazın çalışmasını engeller.

- 5 Gerekli sıvı miktarını kullandığınız una göre ölçün. (Şek. 18)

**Not:** Doğru oranlar için "Tarif" bölümüne başvurun.

## 80 TÜRKÇE

- 6 Fişi prize takın. Cihaz bir kez uyarı sesi verir ve tüm göstergeler bir kez yanıp söner. (Şek. 19)
- 7 Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapama** düğmesine basın. (Şek. 20)
- 8 Otomatik makarna yapma programını başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. (Şek. 21)

**Not:** Cihaz otomatik modda değilse **Başlat/duraklat** düğmesine basmadan önce **Otomatik** düğmesine basın.

- 9 Karıştırma başladıktan sonra sıvıyı kapaktaki boşluktan yavaşça ve tamamen dökün. (Şek. 22)

**Not:** Hamur karıştırılırken sıvıyı ekledikten sonra başka malzeme eklemeyin. Aksi halde makarnanın kıvamı etkilenir.

- 10 Makarna makinesi karıştırmayı tamamladığında bir defa uyarı sesi çıkarır, ardından birkaç saniye sonra makarna kalıptan çıkmaya başlar. Makarnayı istediğiniz uzunlukta kesmek için makarna kesiciyi kullanın. (Şek. 23)

**Not:** Sıvı ve un oranı hatalıysa kalıptan çıkarma işlemi başarılı sonuç vermeyecektir. Bu durumda malzemeleri tekrar hazırlayın.

- 11 Makarna yapımı tamamlandıktan sonra bölmenin içinde artan hamur olduğunu fark ederseniz **Yalnızca kalıptan çıkarma** düğmesine basıp, ardından ek kalıptan çıkartmayı başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. (Şek. 24)

### Not

- Ekstra kalıptan çıkarma 3 dakika sürer.
- Makarna pişirme süresi tercihinize, makarna şekline ve porsiyon sayısına göre değişiklik gösterir.
- Makarna yapma sürecinde ve süreç tamamlandığında cihaz sesli bir geri bildirim verir.

## Önemli!

"Tarif" bölümünde verilen makarna tarifleri test edilmiştir. Başka makarna tarifleri deniyor veya kullanıyorsanız un ve su/yumurta oranlarının ayarlanması gerekir. Yeni tarifi uygun şekilde ayarlamazsanız makarna makinesi başarılı şekilde çalışmaz.

### Not

- İyi sonuçlar için hamurun yoğurma bölmesinde ufalanmamış gibi görünmesi çok önemlidir. Hamur ufalanmış gibi görünüyorsa tarif işe yarayacaktır. Hamur çok ıslaksa (klasik hamur kıvamı gibi görünür) veya çok kuruyorsa (hamur yalnızca un gibi görünür) tarif işe yaramaz.
- Mevsimsel değişiklikler ve farklı bölgelerden malzeme kullanımı un/su oranını etkileyebilir. Önerilen orana göre ayarlama yapabilirsiniz.
- Glütensiz veya bakliyat unu kullanarak bir makarna yapıyorsanız tavsiye edilenden daha az sıvı gerekir. Bu tarifler için yaklaşık 10 - 20 ml daha az sıvı kullanabilirsiniz. Un türüne göre sıvı miktarını ayarlayın.
- "Gluten" makarnanın kolayca kırılmasını önleyen bir bağlayıcıdır. Glütensiz un bağlayıcı olmadığı için yumurta veya Xanthan gibi katılaştırıcı bir madde gerekir. Çeşitli glütensiz un türleri makarna yaparken farklı performans gösterir. Hindistan cevizi unu gibi un çeşitleri makarna yapmak için uygun değildir. Kinoa ve buğday gibi bazı un türleri ise uygundur.
- Yumurtalı veya sebze makarna yaparken yumurta karışımını veya sebze suyunu suyla iyice karıştırdıktan sonra kapaktaki boşluktan bölmeye döktüğünüzden emin olun. Eklediğiniz malzemelerin sıvı halde olduğundan emin olun.

## Temizlik

- 1 Fişi prizden çekin. (Şek. 25)
- 2 Karıştırma bölmesinin kapağını çıkarın. (Şek. 3)
- 3 Ön panel kontrol düğmelerini gevşetin. (Şek. 4)

**Not:** Ön panel ağırdır. Bu sebeple çıkartırken daha dikkatli olun.

- 4 Ön paneli, şekillendirme diskini, şekillendirme disk yuvasını, karıştırma fırçasını ve karıştırma bölmesini sırayla çıkarın. (Şek. 5)
- 5 Ana ünitenin üzerindeki un kalıntılarını temizlemek için kuru bir bez kullanın. (Şek. 26)
- 6 Hamur kalıntılarını gidermek için ürünle birlikte verilen temizleme aracını kullanarak şekillendirme diskini temizleyin. Daha sonra suyla temizleyin. (Şek. 27)

**Not:** Disklerin 2-4 saat boyunca havayla kurumasına izin verin ve ardından deliklerdeki hamurları çıkarmak için ilgili temizleme aracını kullanın.




- 7 Çıkarılabilir tüm parçaları temizleyin ve silerek kurulayın. (Şek. 6)
- 8 Kontrol panelini ve makarna makinesinin dışını temizlemek için kuru bir bez kullanın. (Şek. 28)

## Saklama

- 1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin. (Şek. 25)

**Not:** Saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

- 2 Şekillendirme disklerini, saklama çekmecesinde muhafaza edebilirsiniz. (Şek. 29)

**Not:** Daha kalın şekillendirme disklerini,  ve  simgelerine sahip yuvalara; daha ince şekillendirme disklerini ise  simgesine sahip yuvaya koyun. (Şek. 30)

## Sorun giderme

Bu bölümde cihaz ile ilgili en sık karşılaşılan sorunlar özetlenmiştir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız sık sorulan sorular listesi için [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile irtibata geçin.

Sorun	Nedeni	Çözüm
Göstergeler yanmıyor.	Güç fişi doğru şekilde bağlanmamıştır.	Güç fişinin doğru şekilde takılı olduğundan ve prizin düzgün şekilde çalıştığından emin olun.
Açma/kapatma düğmesine bastıktan sonra cihaz uyarı sesi veriyor; ancak çalışmıyor.	Karıştırma bölümü, şekillendirme disk veya ön panel yanlış takılmıştır.	Tüm parçaları doğru şekilde monte etmek için kullanım kılavuzundaki talimatlara uyduğunuzdan emin olun.

Sorun	Nedeni	Çözüm
İşlem sırasında güvenlik anahtarı tetikleniyor ve cihaz aniden duruyor ya da aniden yeniden başlıyor.	Ön panel düğmesi gevşektir.	Ön panelin güvenli şekilde monte edildiğinden emin olun.
	Makarna makinesinde fazla malzeme vardır.	Bir seferde kullanılabilecek maksimum un miktarı 500 g'dır. 500 g'dan fazla malzeme eklenirse sonraki grubu eklemeyen önce un miktarını azaltın.
İşlem sırasında kapak açılırsa cihaz çalışmayı durdurur.	İşlem sırasında kapak açılırsa cihaz her seferinde güvenlik nedeniyle çalışmayı durdurur.	Bir önceki işleme devam etmek için kapağı düzgün bir şekilde kapatıp Başlat/durdur düğmesine basın.
İşlem sırasında cihaz duruyor. Alarm vermiyor ya da yanıp sönmüyor.	Uzun süreli çalıştırma nedeniyle makarna makinesi aşırı ısınmıştır.	Güç kaynağından çıkarın ve makarna makinesinin soğumasını bekleyin. Cihazın kullanım ömrünü uzatmak için 45 dakikadan fazla çalıştırmayın. 15 dakikalık aralıklarla cihazı yeniden kullanabilirsiniz.
Cihazdan az miktarda su sızıyor.	Su, program başlatılmadan eklenmiştir.	Program başlatıldıktan hemen sonra su eklemek için kullanım kılavuzundaki talimatları uygulayın.
Ekran E1 görüntüleniyor.	Şekillendirme diski takılı değildir.	Disk yuvasını ana üniteye yerleştirin, şekillendirme diskini doğru şekilde takın ve ön paneli cihaza düzgün şekilde sabitleyin.
	Kapak yerinde değildir veya düzgün şekilde takılı değildir.	Kapağı düzgün bir şekilde takın.
Cihaz işlem sırasında duruyor, ekranda E2 görüntüleniyor, göstergeler hızlı bir şekilde yanıp sönmüyor ve alarm çalıyor.	Karıştırma parçası yabancı cisimler nedeniyle engelleniyordur.	Güç kaynağından çıkarın, makarna makinesini temizleyin ve makarna yapımı işlemi yeniden başlatmak için kullanım kılavuzu talimatlarını tekrar uygulayın.
	Hamur çok kurudur.	
	Yanlış program seçilmiştir.	
Ekran E4 yazıyor.	Cihaz arızalanmıştır.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Makarna makinesini kapatın ve fişi çekin. Fişi takın ve cihazı yeniden başlatın.</li> <li>2 Cihaz hala çalışmıyorsa servis merkeziyle iletişime geçin.</li> </ol>





