

2



Specifications are subject to change without notice
 © 2020 Koninklijke Philips N.V.
 All rights reserved

3000 003 36201 D



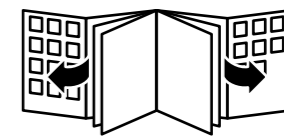
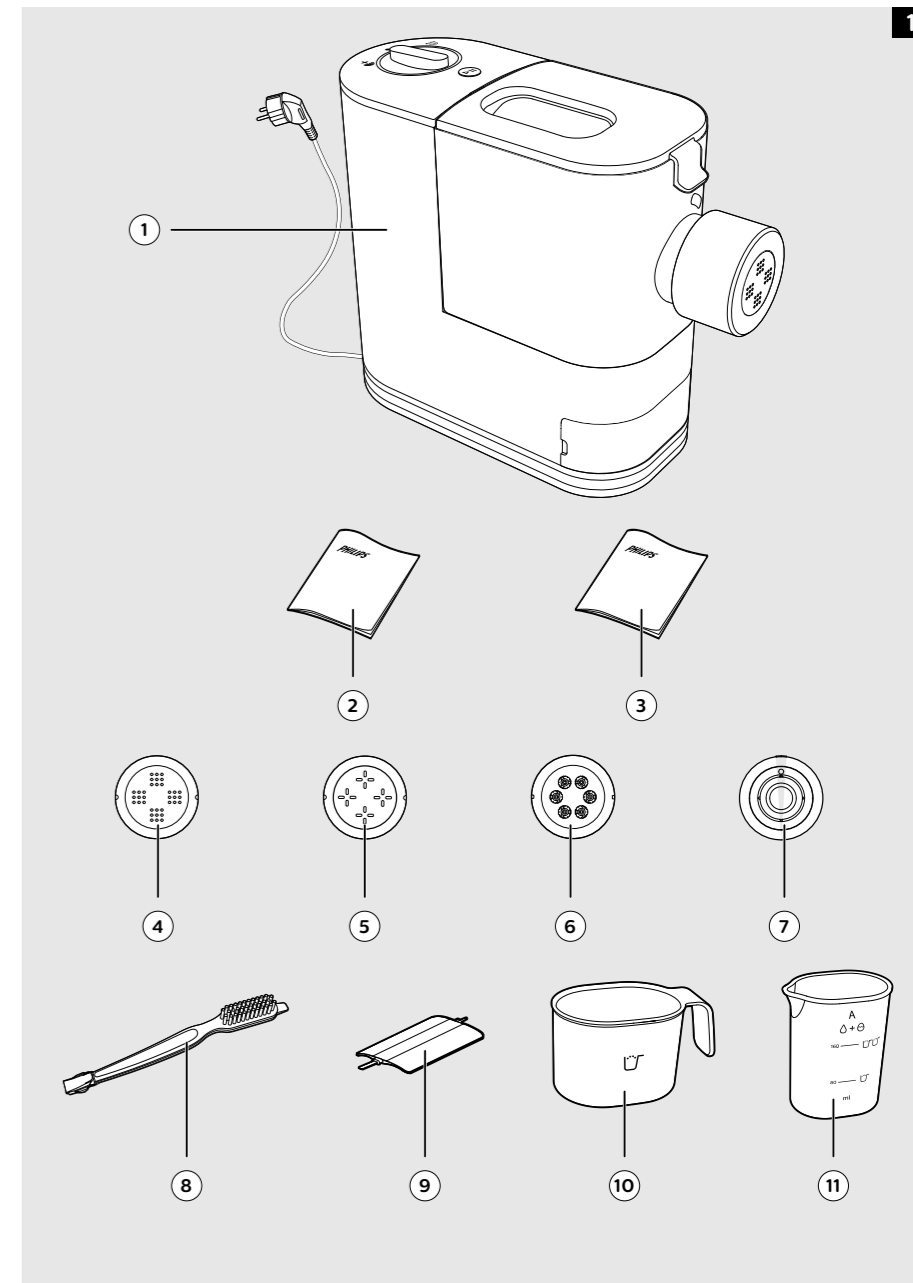
PHILIPS

HR2332



User manual 5
 Uživatelská příručka 19

Instrukcja Obsługi 33
 Uživatelská příručka 49



1

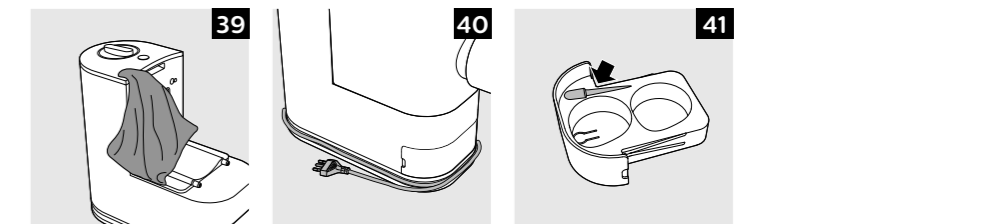
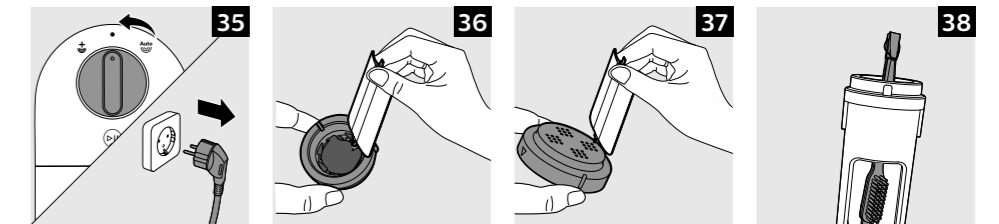
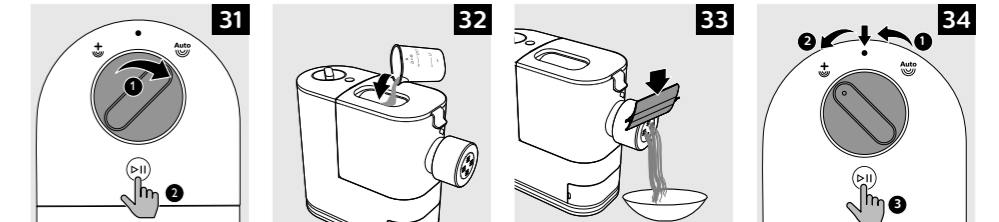
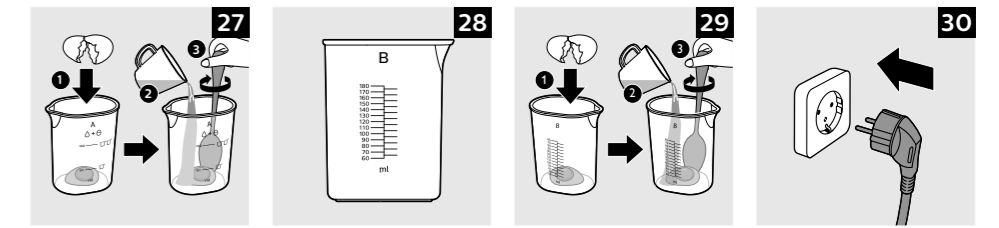
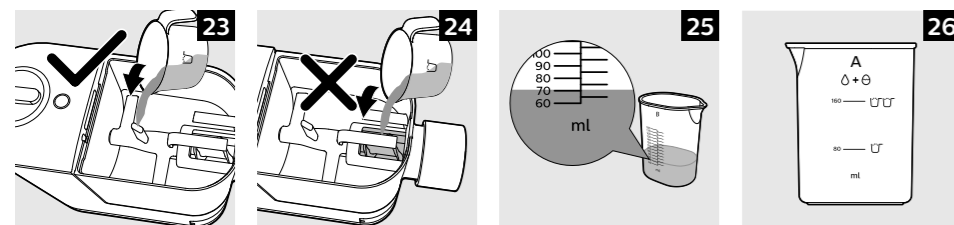
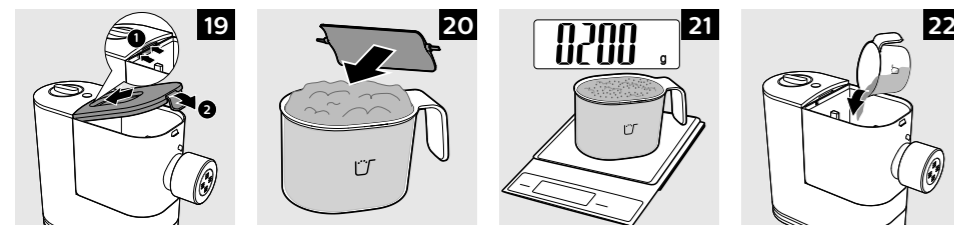
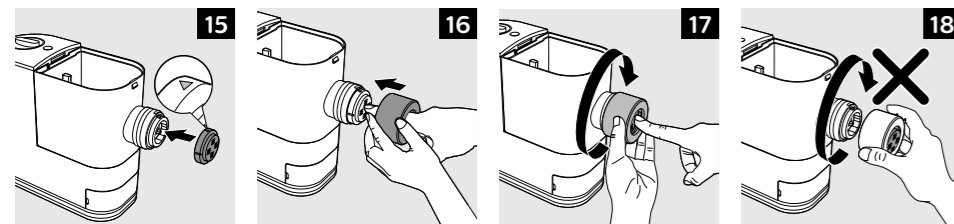
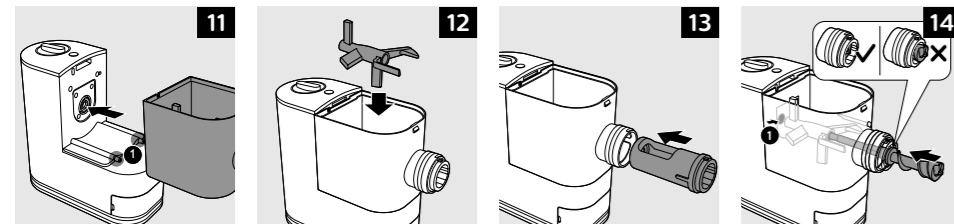
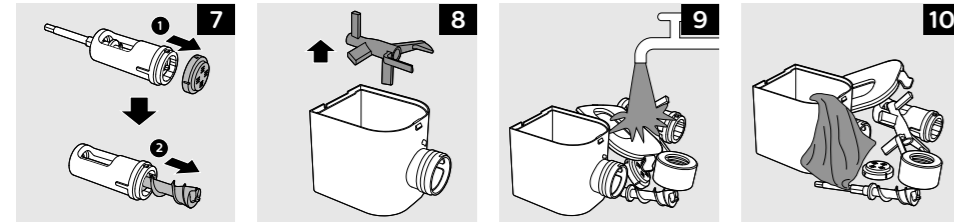
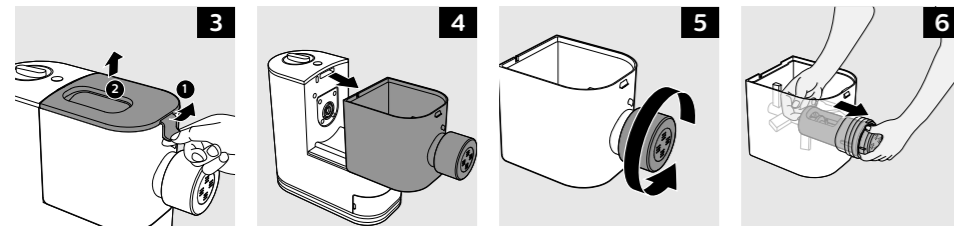


Table of Contents

Important	6
Electromagnetic fields (EMF)	8
Recycling	8
Guarantee and support	8
Introduction	9
What's in the box (Fig. 1)	9
Overview (Fig. 2)	9
Disassembling and cleaning before first use	9
Assembling	10
Using the Pasta maker	11
Preparing and measuring the flour	11
Preparing and measuring the liquid	12
Starting the pasta making program	13
Cleaning	14
Storage	15
Troubleshooting	15
Product information	18

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Warning

- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Make sure that your hands are dry before you insert the plug into the power outlet.
- Do not immerse the main unit in water or rinse it with water or other liquid.
- To prevent a short circuit or an electric shock, do not pour water or any liquid on the appliance.
- Make sure that the plug is firmly inserted into the power outlet.
- Never connect this appliance to a timer switch or separate remote control system.
- Make sure that the appliance is assembled correctly before you insert the plug into the power outlet.
- If the power cord, the plug, or other parts are damaged, do not use the appliance.
- Make sure the control knob is in the OFF position and the appliance is unplugged when not in use, left unattended, before assembling, disassembling, cleaning or storing. Always make sure the appliance is properly assembled before putting the plug into the wall outlet and operating the appliance. The appliance will not operate unless it is properly assembled.
- Do not place hands, fingers or utensils in the mixing chamber of the appliance unless the control knob is in the OFF position, the appliance is unplugged and the motor and mixing paddle have come to a complete stop. Ensure the motor and the mixing paddle have completely stopped before disassembling, cleaning or storing.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- Do not replace parts of the appliance by yourself.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.

- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To prevent any accidents, do not use the appliance if it is damaged for any reason.

Caution

- Before using the appliance for the first time, disassemble and wash the accessories thoroughly (refer to the chapter “Disassemble and cleaning before first use”).
- This appliance is intended for household use only.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not use this appliance on an unstable or uneven surface.
- Do not disconnect the power cord before the processing is complete. If you have to stop processing, disconnect the power cord before you perform other operations.
- Do not exceed the maximum operation cycle of 2 cycles continuously at all applications. To better protect the lifetime of the appliance, you can restart using the appliance after 30 minutes upon 2 continuous operation cycles.
- If you intend to use the appliance continuously, clean the shaping disc with the supplied cleaning tool each time after use.
- Do not bend, jerk, twist, or bundle the power cord forcibly, nor put it under heavy objects.
- Unplug the appliance when not in use.
- Do not use the appliance near flammable objects such as table cloth or drapes.
- Pull out the power plug immediately after you detect smoke.
- When unplugging the power cord, do not pull the cable but grab the plug part.
- Keep the power plug clean.
- Do not put heavy objects on the appliance.

8 ENGLISH

- This appliance is designed as consumer kitchen appliance. Do not use for any other purpose.
- Do not move the appliance while it is operating.
- Disconnect the power cord if the appliance is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Place the appliance in a dry and well ventilated place after use.
- Do not hold and move the appliance by grabbing the shaping disc holder. Hold the main unit to do so.
- Make sure the shaping disc hole is unblocked each time before using.
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from appliance during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the appliance.
- Do not put your fingers or other objects into the Pasta maker opening while it is in operation. Avoid contact with moving parts.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- The shaping discs and all detachable parts of the appliance are dishwasher safe. When you clean them in dishwasher, make sure to select the proper program which has a maximum temperature at no higher than 60°C.
- Use only on properly grounded outlet.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Recycling

- This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.



Guarantee and support

If you need service or information or if you have a problem, visit the Philips website at www.philips.com/support or contact the Philips Consumer Care Center in your country. You can find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.

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.

Read this user manual carefully before you install and use the appliance. Save it for future reference.

What's in the box (Fig. 1)

①	Main unit	⑦	Lasagna/dumpling shaping disc
②	User manual	⑧	Cleaning brush
③	Recipe book	⑨	Flat cleaning tool
④	Spaghetti shaping disc (assembled on the appliance upon purchase)	⑩	Flour cup
⑤	Fettuccine shaping disc	⑪	Water cup
⑥	Penne shaping disc		

Overview (Fig. 2)

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

Disassembling and cleaning before first use

Important

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

10 ENGLISH

- Thoroughly clean all parts before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

- 1 Pull the lid to unlock it and then remove the lid from the mixing chamber. (Fig. 3)
- 2 Slide the mixing chamber off the main unit. (Fig. 4)
- 3 Turn the shaping disc holder counterclockwise to remove it from the mixing chamber outlet. (Fig. 5)
- 4 Put your finger in the mixing chamber and push the squeezing tube outwards to slide it out of the mixing chamber outlet (Fig. 6). Detach the shaping disc, and then pull the squeezing bar out of the squeezing tube (Fig. 7).
- 5 Take the mixing paddle out of the mixing chamber. (Fig. 8)
- 6 Clean all detachable parts and accessories, and then wipe them dry. (Fig. 9&10)

Assembling

Important

- Make sure the appliance is not plugged in during assembly.

- 1 Slide the mixing chamber onto the main unit. (Fig. 11)

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

- 2 Put the mixing paddle in the mixing chamber. (Fig. 12)
- 3 Insert the squeezing tube into the mixing chamber. (Fig. 13)

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

- 4 Insert the squeezing bar into the mixing chamber. Make sure the squeezing bar slides all the way through both the squeezing tube and the mixing paddle and into the shaft in the main unit. (Fig. 14)

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

- 5 Attach the shaping disc on the mixing chamber outlet. (Fig. 15)

Note

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

- 6 Press the shaping disc through the opening of the shaping disc holder (Fig. 16), and then assemble the holder on the mixing chamber outlet. Turn the holder clockwise to firmly lock it in place (Fig. 17).

Note: Always attach the shaping disc on the mixing chamber outlet before you assemble the shaping disc holder. Never put the shaping disc in the shaping disc holder and assemble them on the mixing chamber outlet at the same time. (Fig. 18)

7 Attach the lid onto the mixing chamber. (Fig. 19)

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

Using the Pasta maker

Important

- Place the product on a flat surface and prevent table shaking or vibration.
- Make sure all the parts are well assembled before plugging in.
- Do not put less than 200 g (1x included flour cup) or more than 400 g (2x included flour cups) of flour in the chamber.
- Pour in the liquid slowly through the water slot after the appliance starts kneading.
- If you want to dispose the weighed flour before processing with the next batch, empty the chamber and restart the appliance by unplugging and plugging in again.
- Do not put any ingredients that are 60°C or above into the Pasta maker, or place the Pasta maker in surroundings at high temperature (60°C), for instance in a high temperature sterilization environment. This will deform the appliance.
- Do not pour liquid into the mixing chamber before the Pasta maker starts running.
- Make sure the shaping disc and shaping disc holder are assembled properly before plugging in the appliance.

Preparing and measuring the flour

1 Scoop one full cup of flour using the included flour cup. Scrape off any excessive flour from the cup edge with the supplied flat cleaning tool. 1 full cup of flour weighs around 200g, and 2 full cups of flour weigh around 400g. (Fig. 20)

Note

- Do not shake or hit the flour cup to remove excessive flour. This will affect the flour weight.
- Use a kitchen scale to measure the weight more accurately. (Fig. 21)
- 200g of flour makes about 200g fresh pasta/noodles. 400g of flour makes about 450g fresh pasta/noodles.

2 Pull the lid to unlock it and then remove the lid from the mixing chamber. (Fig. 3)

3 Pour the flour into the mixing chamber. If you want to make 2-3 servings, add a second cup of flour as you will need 2 cups (around 400g) of flour in total. (Fig. 22)

Note

- Do not pour liquid into the mixing chamber at this point. Only pour liquid after the Pasta maker starts running.
- Do not put less than 200g or more than 400g of flour in the chamber. If you put too little or too much flour in the chamber, the appliance may not operate.
- Pour the flour as shown in the illustration (Fig. 23). Do not pour the flour into the opening of the squeezing tube, otherwise the flour in the squeezing tube will not be mixed evenly (Fig. 24).

Preparing and measuring the liquid

- 1 Measure the liquid volume at eye level on a flat surface. (Fig. 25)

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

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

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

Check the following tables for detailed water and flour ratio.

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

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

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

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

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

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

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

* Use a kitchen scale to measure the weight more accurately.

Important

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

Note

- For best results, use all-purpose flour with the recommended liquid proportions indicated on the cup.
- Seasonal changes, using ingredients from different regions may affect the flour/water ratio.
- “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. Xanthan gum or Guar. Various kinds of gluten-free flour perform differently when making pasta. Some flours are not suitable for making pasta such as coconut flour and white rice flour; some flour varieties work well, such as quinoa and buckwheat.
- See the recipe book provided for more delicious pasta and noodle ideas.

Starting the pasta making program

Important

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

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

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

2 Attach the lid onto the mixing chamber. (Fig. 19)

14 ENGLISH

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

- 3 Turn the control knob to select the auto operation setting, and then press the Start/Pause button. (Fig. 31)

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

- 4 After the kneading starts, slowly pour in the liquid along the entire length of the slot in the lid. (Fig. 32)

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

- 5 After the Pasta maker finishes kneading, it will beep a few times and the pasta extrusion will start after a few seconds. Place a container right under the outlet. Cut the pasta into the desired length with the cleaning tool. (Fig. 33)

Note

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

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

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

- 7 After the pasta making is complete, if you notice some leftover dough inside the chamber, you can turn the control knob to the OFF position first, and then turn the control knob to the extra-extrusion setting. Press the Start/Pause button to start the extra-extrusion program. (Fig. 34)

Note

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

Cleaning

Important

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

- 1 Turn the control knob to “OFF” and disconnect the plug from the power outlet. (Fig. 35)
- 2 Pull the lid to unlock it and then remove the lid from the mixing chamber. (Fig. 3)
- 3 Slide the mixing chamber off the main unit. (Fig. 4)
- 4 Turn the shaping disc holder counterclockwise to remove it from the mixing chamber outlet. (Fig. 5)
- 5 Put your finger in the mixing chamber and push the squeezing tube outwards to slide it out of the mixing chamber outlet (Fig. 6). Detach the shaping disc, and then pull the squeezing bar out of the squeezing tube (Fig. 7).
- 6 Take the mixing paddle out of the mixing chamber. (Fig. 8)
- 7 Clean the shaping disc with the supplied cleaning tool to remove the dough residues. After that, you can clean it with water. (Fig. 36&37)
- 8 Use the supplied cleaning brush to clean all detachable parts with dishwashing liquid and warm water or clean in the dishwasher. Wipe all parts dry.

Tip: Use the pointing end of the cleaning brush to clean the inner bottom of the squeezing tube. (Fig. 38)

- 9 Clean all detachable parts with dishwashing liquid and warm water or clean in the dishwasher. After that, wipe all parts dry.
- 10 Use a dry cloth to clean the main unit, control knob, and the exterior of the Pasta maker. (Fig. 39)

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

Storage




- 1 Wind the power cord around the cord storage wrap. (Fig. 40)
- 2 Dry the shaping discs and store them in the storage box.

Note: The small groove in the storage box is designed for the cleaning tool of the angel hair shaping disc, which is not included in this Pasta maker. It will be launched and sold separately. (Fig. 41)

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

Troubleshooting

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

Problem	Cause	Solution
The appliance does not sound after the plug is put in the wall outlet.	The plug is not connected properly, or the outlet is not connected to power source.	Check whether the power plug is plugged correctly and the outlet is working properly.
The appliance does not start the pasta making process after the plug is put in the wall outlet.	You have not chosen a pasta making program or pressed the start button  .	Choose a pasta making program and press the start button  .
After pressing the start button  , the appliance makes alarm sounds and does not work.	The chamber lid is not assembled properly.	Make sure you follow the user manual to assemble the chamber lid properly.
The chamber lid is pushed open from the inside.	There's too much flour in the mixing chamber.	The maximum amount of flour for each batch is 400g. If you have put more than 400g of flour in the mixing chamber, reduce the amount and make another batch of pasta.
	The ratio of flour and water provided in the "Flour/water ratio table" was not followed. The dough is too wet.	Disconnect from the power source, clean the Pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making.
	The chamber lid is not assembled properly.	Make sure you follow the user manual to assemble the chamber lid properly.
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 the pasta making process, the appliance stops working, and there is no alarm sound.	The Pasta maker has overheated due to long and continuous working time.	Disconnect from the power source, and allow the Pasta maker to cool down. Do not exceed the maximum operation cycle of 2 cycles continuously at all applications. To better protect the lifetime of the appliance, you can restart using the appliance after 30 minutes upon 2 continuous operation cycles.

Problem	Cause	Solution
During the pasta making process, the appliance stops working, and makes alarm sounds.	<p>The ratio of flour and water provided in the "Flour/water ratio table" was not followed.</p> <p>The dough may be too dry.</p> <p>The mixing paddle may be blocked by some foreign objects.</p> <p>The wrong program is selected.</p>	<p>Disconnect from the power source, clean the Pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making.</p>
The mixing paddle is running idle, and there is no pasta coming out.	<p>The ratio of the flour and water is incorrect.</p>	<p>Disconnect the plug from the power source and discard dough. Clean the Pasta maker, measure ingredients correctly (use a kitchen scale to measure the flour weight more accurately), and follow the user manual again to restart the pasta making</p>
	<p>The flour becomes damp after longtime storage.</p>	<p>Use flour that is fresh or properly stored.</p>
The pasta breaks easily.	<p>The ratio of the flour and water is incorrect.</p>	<p>Disconnect the plug from the power source and discard dough. Clean the Pasta maker, measure ingredients correctly (use a kitchen scale to measure the flour weight more accurately), and follow the user manual again to restart the pasta making.</p>
	<p>You did not use the correct type of flour.</p>	<p>Use all-purpose flour or flour with higher protein content (refer to the chapter 'Using the Pasta maker' in the user manual or the supplied recipe book).</p>
The pasta sticks together.	<p>The ratio of the flour and water is incorrect, too much water is poured in the mixing chamber.</p>	<p>Measure flour and water with the provided flour and water cup and according to the "flour/water ratio table". Use a kitchen scale to measure the flour weight more accurately.</p>

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

Product information

Model	HR2332/12
Motor power	150W
Rated voltage	AC220-240V (50Hz)
Dimensions (L x W x H)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Net weight	4.7 kg

For rated voltage and frequency information, refer to the type plate on the product. Product information is subject to change without prior notice.

Obsah

Důležité informace	20
Elektromagnetická pole (EMP)	22
Recyklace	22
Záruka a podpora	22
Úvod	23
Obsah balení (Obr. 1)	23
Přehled (Obr. 2)	23
Rozebrání a čištění před prvním použitím	24
Sestavení	24
Používání těstovinovače	25
Příprava a měření mouky	25
Příprava a měření kapaliny	26
Spuštění programu na výrobu těstovin	27
Čištění	29
Skladování	29
Řešení problémů	30
Informace o výrobku	32

Důležité informace

Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Varování

- Než přístroj připojíte do elektrické sítě, přesvědčte se, zda napětí uvedené v dolní části přístroje odpovídá napětí ve vaší elektrické síti.
- Přesvědčte se, že máte před zasunutím zástrčky do zásuvky suché ruce.
- Hlavní jednotku neponořujte do vody ani do jiné kapaliny a ani ji vodou nebo jinou kapalinou nevymývejte.
- Aby nedošlo ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem, nelijte na přístroj vodu ani žádnou kapalinu.
- Přesvědčte se, že je zástrčka pevně zasunutá do zásuvky.
- Nikdy nepřipojujte tento přístroj k externímu časovému spínači ani samostatnému dálkovému ovladači.
- Před zasunutím zástrčky do zásuvky se přesvědčte, že přístroj je správně sestavený.
- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, zástrčky nebo jiné části přístroje, přestaňte přístroj používat.
- Ujistěte se, že ovládací knoflík je v poloze VYPNUTO a přístroj je odpojený, když není používán, je ponechán bez dozoru, je před montáží, demontáží, rozebráním, čištěním nebo uskladněním. Vždy se přesvědčte, že je přístroj správně sestaven, než zástrčku přístroje zapojíte do elektrické zásuvky. Pokud nebude přístroj správně sestaven, nebude fungovat.
- Nevkládejte ruce, prsty nebo kuchyňské náčiní do míchací komory přístroje, pokud není ovládací knoflík v poloze VYPNUTO, přístroj není odpojený a motor a míchací lopatka se zcela nezastaví. Před rozmontováním, čištěním nebo uskladněním se ujistěte, že motor a míchací lopatka se zcela zastavily.
- Je-li poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Nevyměňujte součásti přístroje sami.
- Přístroj nesmějí používat děti. Přístroj a napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí.
- Osoby s omezenými fyzickými a duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem

manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem instruovány nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.

- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Aby se zabránilo nehodám, nepoužívejte přístroj, pokud je z libovolného důvodu poškozený.

Upozornění

- Před prvním použitím přístroje ho rozeberte a příslušenství důkladně omyjte (viz část „Rozebrání a čištění před prvním použitím“).
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly doporučeny společností Philips. Použijete-li takové příslušenství nebo díly, pozbývá záruka platnosti.
- Nepoužívejte tento přístroj na nestabilním nebo nerovném povrchu.
- Neodpojujte napájecí kabel, dokud není zpracování dokončeno. Pokud musíte zpracování zastavit, odpojte před prováděním dalších úkonů napájecí kabel.
- Při všech způsobech použití nesmí být překročena maximální doba provozu, která je 2 cykly nepřetržitě. Chcete-li prodloužit životnost přístroje, je možné jej znovu spustit po 30 minutách po 2 nepřetržitých provozních cyklech.
- Pokud máte v úmyslu používat přístroj průběžně, vyčistěte po každém použití tvarovací kotouč pomocí dodaného čistícího nástroje.
- Neohýbejte napájecí kabel silou, neškubte s ním, nekrutíte, nesmotávejte ho ani na něj nepokládejte těžké předměty.
- Pokud se přístroj nepoužívá, odpojte jej ze zásuvky.
- Nepoužívejte přístroj poblíž hořlavých předmětů, například ubrusu nebo záclon.
- Hned, jak ucítíte kouř, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Při odpojování napájecího kabelu netahejte za kabel, ale uchopte zástrčku.
- Zástrčka musí být čistá.
- Do přístroje nevkládejte těžké předměty.
- Tento přístroj je navržen jako spotřební kuchyňský přístroj. Nepoužívejte ho k jiným účelům.

22 ČEŠTINA

- Nepřemísťujte prístroj, pokiaľ je v prevaze.
- Pred ponechaním prístroje bez dozoru a pred nasadením príslušenstiev, jeho odnímáním, úpravami alebo čistením jej odpojte od napájania.
- Prístroj po použití umiestnite na suché, dobre vetrané miesto.
- Nechytajte a neprenášajte prístroj za držák tvarovacieho kotouče. Chcete-li tento úkon provést, uchopte jej za hlavnú jednotku.
- Pred každým použitím sa uistite, že je otvor kotouče odblokovaný.
- Během provozu udržujte ruce, vlasy, oděv, stěrky a další kuchyňské náčiní mimo dosah přístroje, aby se snížilo riziko zranění osob nebo poškození přístroje.
- Během provozu nevkładajte prsty nebo jiné předměty do otvoru přístroje na výrobu těstovin. Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými součástmi.
- Nepokoušejte se odpojit blokovací mechanismus krytu.
- Tvarovací kotouče a všetky oddeliteľné časti prístroje lze umiestniť do myčky. Pokiaľ je umývate v myčke, presvedčte sa, že ste zvolili správny program, jehož maximálna teplota není vyšší než 60°C.
- Používejte pouze řádně uzemněnou zásuvku.

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento prístroj Philips odpovída všetkým platným normám a predpisům týkajúcim sa elektromagnetických polí.

Recyklace

- Tento symbol znamená, že výrobek nelze likvidovat s běžným komunálním odpadem (2012/19/EU).
- Řiďte se pravidly vaší země pro sběr elektrických a elektronických výrobků. Správnou likvidací pomůžete předejít negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.



Záruka a podpora

Pokiaľ potrebujete služby či informácie alebo pokiaľ dojde k potížiam, navštívte webové stránky spoločnosti Philips www.philips.com/support alebo sa obráťte na stredisko péče o zákazníky spoločnosti Philips vo svojej zemi. Telefónne číslo nájdete v záručnom listu s celosvetovou platnosťou. Pokiaľ sa vo vašej zemi stredisko péče o zákazníky spoločnosti Philips nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Úvod

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

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

Před instalací a použitím tohoto zařízení si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku. Uchovejte ji pro budoucí použití.

Obsah balení (Obr. 1)

①	Hlavní jednotka	⑦	Tvarovací kotouč na lasagne/knedlíky
②	Uživatelská příručka	⑧	Čisticí kartáček
③	Knihka receptů	⑨	Plochý čisticí nástroj
④	Tvarovací kotouč na špagety (namontovaný na přístroj při zakoupení)	⑩	Šálek na mouku
⑤	Tvarovací kotouč na fettuccine	⑪	Šálek na vodu
⑥	Tvarovací kotouč na penne		

Přehled (Obr. 2)

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

Rozebrání a čištění před prvním použitím

Důležité informace

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

- 1 Zatažením za víko uvolněte víko a sejměte je z míchací komory. (Obr. 3)
- 2 Vysuňte míchací komoru z hlavní jednotky. (Obr. 4)
- 3 Otočte držák tvarovacího kotouče proti směru hodinových ručiček a vyjměte jej z výstupu míchací komory. (Obr. 5)
- 4 Vložte prst do míchací komory a zatlačte hnětací trubici směrem ven, aby se vysunula z výstupu míchací komory (Obr. 6). Odpojte tvarovací kotouč a pak vytáhněte hnětací tyč z hnětací trubice (Obr. 7).
- 5 Vyjměte míchací lopatku z míchací komory. (Obr. 8)
- 6 Vyčistěte všechny oddělitelné součásti a příslušenství a utřete je do sucha. (Obr. 9 a 10)

Sestavení

Důležité informace

- Při sestavování se přesvědčte, že přístroj není zapojený do elektřiny.

- 1 Nasuňte míchací komoru na hlavní jednotku. (Obr. 11)

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

- 2 Umístěte míchací lopatku do míchací komory. (Obr. 12)
- 3 Vložte hnětací trubici do míchací komory. (Obr. 13)

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

- 4 Vložte hnětací tyč do míchací komory. Zkontrolujte, zda se hnětací tyč zcela zasunuje do hnětací trubice i míchací lopatky a do hřídele v hlavní jednotce. (Obr. 14)

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

5 Nasadte tvarovací kotouč na výstup míchací komory. (Obr. 15)

Poznámka

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

6 Zatlačte tvarovací kotouč otvorem držáku tvarovacího kotouče (Obr. 16) a poté na výstup míchací komory namontujte držák. Otočením držáku ve směru hodinových ručiček jej pevně zajistíte na místě (Obr. 17).

Poznámka: Tvarovací kotouč vždy nasadte na výstup míchací komory ještě před montáží držáku tvarovacího kotouče. Tvarovací kotouč nikdy nevkládejte do držáku tvarovacího kotouče, abyste je na výstup míchací komory namontovali současně. (Obr. 18)

7 Na míchací komoru nasadte víko. (Obr. 19)

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

Používání těstovinovače

Důležité informace

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

Příprava a měření mouky

1 Přiloženým šálkem na mouku naberte jeden plný šálek mouky. Vyškrabte veškerou přebytečnou mouku od krajů šálku pomocí dodaného plochého čistícího nástroje. 1 plný šálek mouky váží asi 200 g a 2 plné šálky mouky asi 400 g. (Obr. 20)

Poznámka

- Přebytečnou mouku nevyklepávejte ani do šálku na mouku neklepejte. Ovlivnilo by to hmotnost mouky.
- K přesnějšímu měření hmotnosti použijte kuchyňskou váhu. (Obr. 21)
- Z 200 g mouky připravíte asi 200 g čerstvých těstovin nebo nudlí. Ze 400 g mouky připravíte asi 450 g čerstvých těstovin nebo nudlí.

26 ČEŠTINA

- Zatažením za víko uvolněte víko a sejměte je z míchací komory. (Obr. 3)
- Nasypte do míchací komory mouku. Pokud chcete vyrobit 2 až 4 porce, přidejte druhý šálek mouky, protože celkem budete potřebovat 2 šálky (asi 400 g) mouky. (Obr. 22)

Poznámka

- V tomto okamžiku nelijte do míchací komory kapalinu. Kapalinu přilévejte pouze po spuštění těstovinovače.
- Do komory nevkládejte méně než 200 g nebo více než 400 g mouky. Pokud do komory vložíte příliš málo nebo příliš mnoho mouky, přístroj nemusí fungovat.
- Nasypte mouku, jak je znázorněno na obrázku (Obr. 23). Nesypejte mouku do otvoru hnětací trubice, jinak nebude mouka v hnětací trubici rovnoměrně promíchána (Obr. 24).

Příprava a měření kapaliny

- Změřte objem kapaliny na rovném povrchu v úrovni očí. (Obr. 25)

Poznámka: Nenalévejte vodu do míchací komory dříve, než těstovinovač zapnete.

Na dodaném šálku na vodu jsou dvě sady značek.

- Při použití **univerzální mouky a vaječné směsi** k výrobě **vaječných těstovin a lasagni z bílé mouky** se řiďte **stranou A** se dvěma hladinami kapaliny. (Obr. 26)
 - Hladina 1 (80 ml): Požadované množství vaječné směsi na 1 šálek mouky.
 - Hladina 2 (160 ml): Požadované množství vaječné směsi na 2 šálky mouky.
- Chcete-li připravit vaječnou směs na vaječné těstoviny z bílé mouky, rozbijte do šálku na vodu 1 vejce. Přidejte vodu na požadované množství, jak je uvedeno **na straně A**, a poté rozšlehejte vodu a vejce, aby se spojily. (Obr. 27)
- Při použití následujících kombinací mouky a tekutiny k výrobě těstovin se řiďte **stranou B** se specifickým objemem. (Obr. 28)
 - Univerzální mouka** smíchaná s **čistou vodou / směsí zeleninové šťávy**.
 - Různé jiné mouky** (jak je uvedeno v následujících tabulkách) smíchané s **vaječnou směsí / čistou vodou / směsí zeleninové šťávy**.

V následujících tabulkách naleznete podrobný poměr vody a mouky.

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

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

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

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

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

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

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

* K přesnějšímu měření hmotnosti použijte kuchyňskou váhu.

Důležité informace

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

Poznámka

- Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud použijete univerzální mouku s doporučenými poměry tekutin uvedenými na hrnku.
- Poměr mouka/voda mohou ovlivnit změny v průběhu sezóny a použití přísad z různých oblastí.
- „Lepek“ je pojivo, které zajišťuje, že se těstoviny snadno nepolámou. Bezlepková mouka neobsahuje pojivo, proto potřebuje zahušťovadlo působící jako „pojivo“, např. Xanthanová guma nebo guar. Různé druhy bezlepkové mouky se při výrobě těstovin odlišně chovají. Některé mouky nejsou vhodné k výrobě těstovin, např. kokosová mouka a bílá rýžová mouka; některé druhy mouky fungují dobře, jako je quinoa a pohanka.
- Další nápady na chutné těstoviny a nudle najdete v dodané knize receptů.

Spuštění programu na výrobu těstovin

Důležité informace

- Nevybírejte program „další vytlačování“, dokud se nedokončí míchání těsta. Jinak se těstovinovač poškodí a zkrátí se jeho životnost.

- Neodpojujte napájecí kabel, dokud není zpracování dokončeno. Pokud je nutné proces výroby těstovin zastavit, otočením ovládacího knoflíku do polohy „OFF“ ukončete pracovní proces a poté před provedením dalších operací odpojte napájecí kabel ze zásuvky.
- Při všech způsobech použití nesmí být překročena maximální doba provozu, která je 2 cykly nepřetržitě. Chcete-li prodloužit životnost přístroje, je možné jej znovu spustit po 30 minutách po 2 nepřetržitých provozních cyklech.
- Pokud máte v úmyslu používat přístroj průběžně, vyčistěte po každé výrobě těstovin každý tvarovací kotouč dodaným čisticím nástrojem. Kvůli snadnějšímu čištění nenamáčejte tvarovací kotouč přímo do vody.

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

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

- 2 Na míchací komoru nasadte víko. (Obr. 19)

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

- 3 Otáčením ovládacího knoflíku vyberte nastavení automatického provozu a poté stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení. (Obr. 31)

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

- 4 Po zahájení hnětení pomalu nalévejte tekutinu po celé délce otvoru ve víku. (Obr. 32)

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

- 5 Jakmile těstovinovač dokončí hnětení, několikrát zapípa a po několika sekundách začne vytlačování těstovin. Nádobu umístěte přímo pod výstup. Pomocí čisticího nástroje nařezejte těstoviny na požadovanou délku. (Obr. 33)

Poznámka

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

- 6 Po dokončení procesu vytlačování přístroj několikrát pípne.

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

- 7 Pokud si po dokončení výroby těstovin všimnete, že jsou uvnitř komory zbytky těsta, můžete nejprve otočit ovládací knoflík do polohy OFF a poté do polohy dalšího vytlačování. Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spustíte program dalšího vytlačování. (Obr. 34)

Poznámka

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

Čištění

Důležité informace

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

- 1 Otočte ovládací knoflík do polohy „OFF“ a vypojte konektor z elektrické zásuvky. (Obr. 35)
- 2 Zatažením za víko uvolněte víko a sejměte je z míchací komory. (Obr. 3)
- 3 Vysuňte míchací komoru z hlavní jednotky. (Obr. 4)
- 4 Otočte držák tvarovacího kotouče proti směru hodinových ručiček a vyjměte jej z výstupu míchací komory. (Obr. 5)
- 5 Vložte prst do míchací komory a zatlačte hnětací trubici směrem ven, aby se vysunula z výstupu míchací komory (Obr. 6). Odpojte tvarovací kotouč a pak vytáhněte hnětací tyč z hnětací trubice (Obr. 7).
- 6 Vyjměte míchací lopatku z míchací komory. (Obr. 8)
- 7 Tvarovací kotouč očistěte dodaným čisticím nástrojem a odstraňte z něj zbytky těsta. Poté ho vyčistěte vodou. (Obr. 36 a 37)
- 8 Dodaným čisticím kartáčkem vyčistěte všechny oddělitelné části prostředkem na mytí nádobí a teplou vodou nebo je umyjte v myčce. Otřete všechny díly do sucha.

Tip: Špičatým koncem čisticího kartáčku vyčistěte vnitřní spodní část hnětací trubice. (Obr. 38)

- 9 Vyčistěte všechny oddělitelné části prostředkem na mytí nádobí a teplou vodou nebo je umyjte v myčce. Poté otřete všechny díly do sucha.
- 10 K vyčištění hlavní jednotky, ovládacího panelu a vnějšího povrchu přístroje použijte suchý hadřík. (Obr. 39)

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

Skladování




- 1 Síťovou šňůru ovijte okolo držáku pro uložení šňůry. (Obr. 40)
- 2 Osušte tvarovací kotouče a uložte je do úložného boxu.

Poznámka: Malá drážka v úložném boxu je určena pro čisticí nástroj disku na tvarování vlasových nudlí, který není součástí tohoto přístroje na výrobu těstovin. Bude uveden na trh a prodáván samostatně. (Obr. 41)

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

Řešení problémů

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

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

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

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

Informace o výrobku

Model	HR2332/12
Výkon motoru	150 W
Jmenovité napětí	Střídavé napětí 220–240 V (50 Hz)
Rozměry (D x Š x V)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Čistá hmotnost:	4,7 kg

Informace o jmenovitém napětí a frekvenci se nachází na typovém štítku na výrobku. Informace o výrobku jsou předmětem změn bez předchozího upozornění.

Spis treści

Ważne	34
Pola elektromagnetyczne (EMF)	36
Ochrona środowiska	37
Gwarancja i pomoc techniczna	37
Co znajduje się w zestawie (Rys. 1)	37
Widok ogólny (Rys. 2)	38
Demontaż i czyszczenie przed pierwszym użyciem	38
Montaż	39
Obsługa makaroniarki	39
Przygotowanie i odmierzenie mąki	40
Przygotowanie i odmierzenie płynu	40
Uruchamianie programu przygotowania makaronu	42
Czyszczenie	43
Przechowywanie	44
Rozwiązywanie problemów	44
Informacje o produkcie	47

Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi. Instrukcję warto też zachować na przyszłość.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sprawdź, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w domowej instalacji elektrycznej.
- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka upewnij się, że masz suche ręce.
- Nie zanurzaj jednostki centralnej w wodzie ani nie płucz jej wodą ani innym płynem.
- Aby uniknąć zwarcia lub porażenia prądem, nie nalewaj żadnych płynów na urządzenie.
- Sprawdź, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Nigdy nie podłączaj urządzenia do włącznika czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód sieciowy, wtyczka lub inne części są uszkodzone.
- Gdy urządzenie nie jest używane lub pozostaje bez nadzoru oraz przed jego montażem, demontażem, czyszczeniem lub przechowywaniem należy upewnić się, że pokrętło regulacyjne jest ustawione w pozycji WYŁ., a urządzenie jest odłączone od zasilania. Przed włożeniem wtyczki do gniazdka elektrycznego i rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zawsze upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane. Urządzenie nie będzie działać, jeśli nie zostanie prawidłowo zmontowane.
- Nie wkładaj rąk, palców ani przyborów do komory mieszającej urządzenia, jeśli pokrętło regulacyjne nie jest ustawione w pozycji WYŁ., urządzenie nie jest odłączone od zasilania, a silnik i łopátka mieszająca nie zatrzymały się całkowicie. Przed demontażem, czyszczeniem lub przechowywaniem upewnij się, że silnik i łopátka mieszająca całkowicie się zatrzymały.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu zasilania zleć autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.

- Nie wymieniaj części urządzenia samodzielnie.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Jeżeli urządzenie zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, nie korzystaj z niego, aby uniknąć wypadku.

Przeostroga

- Zanim skorzystasz z urządzenia po raz pierwszy, zdemontuj je i dokładnie umyj jego elementy (zapoznaj się z rozdziałem „Demontaż i czyszczenie przed pierwszym użyciem”).
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie korzystaj z akcesoriów ani części innych producentów, ani takich, których nie zaleca w wyraźny sposób firma Philips. Wykorzystanie tego typu akcesoriów lub części spowoduje unieważnienie gwarancji.
- Nigdy nie używaj urządzenia ustawionego na niestabilnej lub nierównej powierzchni.
- Nie odłączaj przewodu zasilającego przed zakończeniem pracy urządzenia. Jeżeli musisz zatrzymać pracę urządzenia, odłącz przewód zasilający przed wykonaniem innych czynności.
- Nie przekraczaj maksymalnej liczby 2 cykli pracy z rzędu dla wszystkich zastosowań. Aby przedłużyć okres użytkowania urządzenia, można ponownie uruchomić urządzenie po 30 minutach od wykonania dwóch cykli pracy.
- Jeżeli zamierzasz korzystać z urządzenia w sposób ciągły, po każdym użyciu wyczyść tarczę formującą za pomocą dołączonego narzędzia.
- Nie zginaj, nie szarp, nie skręcaj i nie zwijaj przewodu zasilającego na siłę ani nie umieszczaj go pod ciężkimi przedmiotami.
- Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego, gdy z niego nie korzystasz.

- Nie korzystaj z urządzenia w pobliżu łatwopalnych przedmiotów, np. obrusów lub zasłon.
- Jeżeli dostrzeżesz lub poczujesz dym, natychmiast wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Pamiętaj, aby podczas odłączania chwytać za wtyczkę, a nie za przewód zasilający.
- Wtyczka przewodu zasilającego powinna być czysta.
- Nie kładź żadnych ciężkich przedmiotów na urządzeniu.
- To urządzenie jest przeznaczone do indywidualnego użytku domowego. Nie wolno z niego korzystać do innych celów.
- Nie przesuвай urządzenia podczas jego działania.
- Odłącz przewód zasilający, jeśli urządzenie pozostaje bez nadzoru, a także przed jego montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Po zakończeniu pracy przechowuj urządzenie w suchym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie trzymaj i nie przesuвай urządzenia, chwytając za uchwyt tarczy formującej. W tym celu złap jednostkę centralną.
- Przed każdym użyciem urządzenia należy sprawdzić, czy otwór tarczy formującej jest odblokowany.
- Podczas pracy urządzenia nie zbliżaj do niego rąk, włosów, odzieży, łopatek ani innych przyborów, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała i/lub uszkodzeń urządzenia.
- Podczas pracy urządzenia nie wkładaj palców ani innych przedmiotów do otworu makaroniarki. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia.
- Nie próbuj na siłę otworzyć mechanizmu blokady pokrywy.
- Tarcze formujące i wszystkie odłączane części urządzenia można myć w zmywarce. Myjąc je w zmywarce, należy wybrać odpowiedni program o maksymalnej temperaturze 60°C.
- Należy podłączać wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy i jest zgodne z wszystkimi przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

Ochrona środowiska

- Symbol przekreślonego kontenera na odpady, oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE i informuje, że sprzęt po okresie użytkowania, nie może być wyrzucony z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek oddać go do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.



Gwarancja i pomoc techniczna

W razie konieczności naprawy oraz w przypadku jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com/support lub skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, zwróć się o pomoc do sprzedawcy produktów firmy Philips.

Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips!

Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Przed instalacją i użyciem urządzenia należy zapoznać się dokładnie z treścią niniejszej instrukcji. Zachowaj niniejszą instrukcję do wglądu w przyszłości.

Co znajduje się w zestawie (Rys. 1)

①	Jednostka centralna	⑦	Tarcza do formowania ciasta na lazanie/pierogi
②	Instrukcja obsługi	⑧	Szczoteczka do czyszczenia
③	Książka z przepisami	⑨	Płaskie narzędzie do czyszczenia
④	Tarcza do formowania spaghetti (przeznaczona do instalacji na urządzeniu po zakupie)	⑩	Naczynie na mąkę
⑤	Tarcza do makaronu fettuccine	⑪	Miarka na wodę
⑥	Tarcza do makaronu penne		

Widok ogólny (Rys. 2)

①	Przewód zasilający	⑨	Popychacz
②	Uchwyt na przewód	⑩	Łopatka mieszająca
③	Pojemnik	⑪	Przycisk uruchomienia/wstrzymania
④	Komora mieszająca	⑫	Pokrętło regulacyjne
⑤	Pokrywa komory mieszającej	⑬	Konfiguracja dodatkowego wyciskania
⑥	Tarcza formująca	⑭	WYŁ.
⑦	Uchwyt tarczy do formowania	⑮	Ustawienia pracy automatycznej
⑧	Rura wyciskająca		

Demontaż i czyszczenie przed pierwszym użyciem

Ważne

- Zanim skorzystasz z urządzenia po raz pierwszy, zdejmij i wyrzuć opakowanie i/lub etykiety promocyjne.
- Wyjmij wszystkie odłączane części i akcesoria, umyj je i dokładnie osusz (patrz rozdział „Czyszczenie”).
- Używanie wody do płukania lub namaczania jednostki centralnej, przewodu zasilającego albo wtyczki jest zabronione.
- Używanie ostrych ściereczek lub podobnych środków czyszczących, które mogą porysować plastikową powierzchnię lub skrócić żywotność makaroniarki, jest zabronione.
- Tarcze formujące i wszystkie odłączane części urządzenia można myć w zmywarce. Myjąc je w zmywarce, należy wybrać odpowiedni program o maksymalnej temperaturze 60°C.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie umyj wszystkie części (patrz rozdział „Czyszczenie”).

- 1 Pociągnij pokrywę, aby ją odblokować, a następnie zdejmij ją z komory mieszającej. (Rys. 3)
- 2 Wsuń komorę mieszającą z jednostki centralnej. (Rys. 4)
- 3 Przekręć uchwyt tarczy formującej w lewo, aby wyjąć ją z otworu wylotowego komory mieszającej. (Rys. 5)
- 4 Włóż palec do komory mieszającej i popchnij rurę wyciskającą, aby wysunąć ją z otworu wylotowego komory mieszającej (Rys. 6). Odłącz tarczę formującą, a następnie wyciągnij popychacz z rury wyciskającej (Rys. 7).
- 5 Wyjmij łopatkę mieszającą z komory mieszającej. (Rys. 8)
- 6 Umyj wszystkie odłączane części i akcesoria, a następnie wytrzyj je do sucha. (Rys. 9 i 10)

Montaż

Ważne

- Upewnij się, że podczas montażu urządzenie nie jest podłączone do zasilania.

1 Wsuń komorę mieszającą na jednostkę centralną. (Rys. 11)

Uwaga: należy upewnić się, że dźwignie mocujące ❶ jednostki centralnej są wyposażone w otwory w dolnej części komory mieszającej.

2 Umieść łożatkę mieszającą w komorze mieszającej. (Rys. 12)

3 Włóż rurę wyciskającą do komory mieszającej. (Rys. 13)

Uwaga: podczas wkładania rury wyciskającej do komory upewnij się, że duży otwór rury jest skierowany w górę.

4 Włóż popychacz do komory mieszającej. Upewnij się, że popychacz wsuwa się do końca przez rurę wyciskającą i łożatkę mieszającą do wału w jednostce centralnej. (Rys. 14)

Uwaga: delikatnie obróć łożatkę mieszającą, aby upewnić się, że popychacz jest prawidłowo połączony z wałem ❶ w jednostce centralnej.

5 Zamocuj tarczę formującą na wylocie komory mieszającej. (Rys. 15)

Uwaga

- Upewnij się, że płaska strona tarczy formującej jest skierowana na zewnątrz.
- Upewnij się, że tarcza formująca jest dopasowana do punktu mocowania na popychaczu.
- Po zamocowaniu tarczy formującej na wylocie komory mieszającej strzałka na tarczy formującej musi być skierowana do góry. Podczas wykonywania tej czynności należy zachować szczególną ostrożność w przypadku tarczy formującej do lazanii/pierogów. Chodzi o to, aby otwór na płat lazanii znajdował się na górze.

6 Wciśnij tarczę formującą przez otwór uchwyty tarczy formującej (Rys. 16), a następnie zamontuj uchwyt na wylocie komory mieszającej. Obróć uchwyt w prawo, aby go solidnie zablokować (Rys. 17).

Uwaga: przed zamontowaniem uchwyty tarczy formującej należy zawsze zamocować tarczę formującą na wylocie komory mieszającej. W żadnym przypadku nie należy wkładać tarczy formującej w uchwyt tarczy formującej i jednocześnie mocować tych elementów na wylocie komory mieszającej. (Rys. 18)

7 Załóż pokrywę na komorę mieszającą. (Rys. 19)

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

Obsługa makaroniarki

Ważne

- Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni blatu i zabezpiecz stół przed wstrząsami lub drganiami.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania upewnij się, że wszystkie części są prawidłowo zamontowane.
- Nie wsypuj do komory mniej niż 200 g (1 miarka na mąkę w zestawie) ani więcej niż 400 g (2 miarki na mąkę w zestawie) mąki.

- Po rozpoczęciu mieszania powoli wlewaj płyn przez szczelinę do wlewania wody.
- Aby usunąć zważoną mąkę przed przetworzeniem następnej partii, opróżnij komorę i ponownie uruchom urządzenie, odłączając je i podłączając ponownie.
- Nie umieszczaj w makaroniarce składników o temperaturze przekraczającej 60°C. Nie umieszczaj makaroniarki w otoczeniu o wysokiej temperaturze (60°C), na przykład w środowisku sterylizacji w wysokiej temperaturze. W ten sposób może dojść do odkształcenia jego podzespołów.
- Nie wlewaj płynu do komory mieszającej przed uruchomieniem makaroniarki.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania upewnij się, że tarcza formująca i uchwyt tarczy są prawidłowo zainstalowane.

Przygotowanie i odmierzanie mąki

- 1 Odmierz jedną pełną miarkę mąki, korzystając z miarki na mąkę znajdującej się w zestawie. Zetrzyj mąkę z krawędzi naczynia za pomocą narzędzia dołączonego do zestawu. 1 pełna miarka mąki waży około 200 g, a 2 pełne miarki mąki ważą około 400 g. (Rys. 20)

Uwaga

- Nie uderzaj naczynia w celu strząśnięcia mąki. W ten sposób waga mąki ulegnie zmianie.
- Do dokładniejszego odważenia mąki można użyć wagi kuchennej. (Rys. 21)
- 200 g mąki pozwala uzyskać około 200 g świeżego makaronu/klusek. 400 g mąki pozwala uzyskać około 450 g świeżego makaronu/klusek.

- 2 Pociągnij pokrywę, aby ją odblokować, a następnie zdejmij ją z komory mieszającej. (Rys. 3)
- 3 Wsyp mąkę do komory mieszającej. Jeżeli chcesz uzyskać 2–3 porcje, dodaj kolejną miarkę mąki, gdyż łącznie potrzebne będą 2 miarki mąki (ok. 400 g). (Rys. 22)

Uwaga

- Na tym etapie nie wlewaj płynu do komory mieszającej. Wlewaj płyn dopiero po uruchomieniu makaroniarki.
- Nie umieszczaj mniej niż 200 g ani więcej niż 400 g mąki w komorze. Jeśli w komorze znajdzie się zbyt mało lub zbyt dużo mąki, urządzenie może nie działać.
- Wsyp mąkę w sposób pokazany na rysunku (Rys. 23). Nie wsypuj mąki do otworu rury wyciskającej, gdyż w przeciwnym razie mąka z rury wyciskającej nie zostanie równomiernie wymieszana (Rys. 24).

Przygotowanie i odmierzanie płynu

- 1 Odmierz objętość płynu na poziomie oczu na płaskiej powierzchni. (Rys. 25)

Uwaga: nie wlewaj płynu do komory mieszającej przed uruchomieniem makaroniarki.

Dołączona miarka na wodę ma dwa rodzaje oznaczeń.

- W przypadku używania **mąki uniwersalnej i mieszanki jajecznej** do przygotowywania **makaronu jajecznego/lazanii** patrz **strona A** z dwoma poziomami płynów. (Rys. 26)
 - Poziom 1 (80 ml): wymagana ilość mieszanki jajecznej na 1 miarkę mąki.
 - Poziom 2 (160 ml): wymagana ilość mieszanki jajecznej na 2 miarki mąki.
- Aby przygotować mieszankę jajeczną do makaronu jajecznego, wbij 1 jajko do miarki na wodę. Dolej wody do wymaganej ilości, jak pokazano na **stronie A**, a następnie wymieszaj jajko z wodą w celu ich połączenia. (Rys. 27)

- W przypadku stosowania następujących kombinacji mąki i płynu do przygotowywania makaronu patrz **strona B** z określoną objętością. (Rys. 28)
 - Mąka uniwersalna** zmieszana z **mieszaną czystej wody i soku warzywnego**.
 - Różne inne rodzaje mąki** (jak pokazano w poniższych tabelach), zmieszane z **mieszaną jajeczną/czystą wodą/sokiem warzywnym**.

Szczegółowe informacje dotyczące proporcji wody i mąki można znaleźć w poniższych tabelach.

Uwaga: tabele te przedstawiają stosunek mąki do płynu na 200 g mąki. W przypadku użycia 400 g mąki do wytworzenia makaronu należy dwukrotnie zwiększyć objętość płynu (w tym jajek), aby uzyskać odpowiedni stosunek mąki do płynu.

- W przypadku przygotowywania makaronu z użyciem **mieszanki jajecznej** do miarki na wodę wbij 1 jajko. Dodaj wody do wymaganej ilości, jak pokazano poniżej, a następnie wymieszaj jajko z wodą w celu ich połączenia. (Rys. 29)

Mąka	Mieszanka jajeczna (ml)	Miarka na wodę
Pszenvca durum (kasza manna 150 g + mąka uniwersalna 50 g)*	85	Strona B
Mąka pszenna pełnoziarnista 200 g	90	
Mąka orkiszowa 200 g	95	
Mąka do wypieku chleba 200 g	85	
Soba (mąka gryczana 130 g + mąka uniwersalna 70 g)*	85	

- W przypadku stosowania **czystej wody** do przygotowywania makaronu należy dodać jej wymaganą ilość, jak pokazano poniżej.

Mąka	Czysta woda (ml)	Miarka na wodę
Mąka uniwersalna 200 g	75	Strona B
Pszenvca durum (kasza manna 150 g + mąka uniwersalna 50 g)*	75	
Mąka pszenna pełnoziarnista 200 g	85	
Mąka orkiszowa 200 g	80	

- W przypadku stosowania **soku warzywnego (w tym 1 jajka)** do miarki na wodę wbij 1 jajko. Dodaj sok warzywny do wymaganej ilości, jak pokazano poniżej, a następnie wymieszaj jajko z sokiem w celu ich połączenia.

Mąka	Sok ze szpinaku (w tym 1 jajko) (ml)	Sok z buraka (w tym 1 jajko) (ml)	Sok marchewkowy (w tym 1 jajko) (ml)	Miarka na wodę
Mąka uniwersalna 200 g	85	85	85	Strona B
Pszenvca durum (kasza manna 150 g + mąka uniwersalna 50 g)*	85	85	85	

* Do dokładnego odważenia mąki użyj wagi kuchennej.

Ważne

- Przepisy na makaron zawarte w książce z przepisami zostały dokładnie sprawdzone. Jeżeli chcesz eksperymentować lub korzystać z innych przepisów, pamiętaj, aby dobrać proporcje mąki i wody/jaj do miarki dołączonej do urządzenia. Makaroniarka nie będzie działać prawidłowo, jeżeli dany przepis nie zostanie dostosowany do jej trybu pracy.

Uwaga

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj mąki uniwersalnej z zalecanymi proporcjami płynu podanymi na miarce.
- Pora roku oraz region, z którego pochodzą składniki, mogą mieć wpływ na proporcje wody i mąki.
- „Gluten” jest spoiwem, który zapobiega łatwemu łamaniu się makaronu. Mąka bezglutenowa nie zawiera substancji wiążącej, dlatego konieczny jest zagęszczacz służący jako „substancja wiążąca”, np. guma ksantanowa lub guma guar. Różne rodzaje mąki bezglutenowej zachowują się w różny sposób podczas przygotowywania makaronu. Niektóre rodzaje mąki, takie jak mąka kokosowa i mąka z białego ryżu, nie nadają się do przygotowywania makaronów. Inne rodzaje mąki dobrze się sprawdzają, np. mąka z komosy ryżowej i mąka gryczana.
- Zapoznaj się z książką z przepisami, w której znajduje się więcej przepisów na pyszne makarony i kluski.

Uruchamianie programu przygotowania makaronu

Ważne

- Nie wybieraj programu dodatkowego wyciskania przed zakończeniem procesu mieszania ciasta. W przeciwnym razie możesz uszkodzić makaroniarkę lub skrócić jej żywotność.
- Nie odłączaj przewodu zasilającego przed zakończeniem pracy urządzenia. Jeśli konieczne jest zatrzymanie procesu wytwarzania makaronu, przed wykonaniem innych czynności obróć pokrętło regulacji do pozycji WYŁ., aby zatrzymać proces, a następnie odłącz przewód zasilający od gniazdka.
- Nie przekraczaj maksymalnej liczby 2 cykli pracy z rzędu dla wszystkich zastosowań. Aby przedłużyć okres użytkowania urządzenia, można ponownie uruchomić urządzenie po 30 minutach od wykonania dwóch cykli pracy.
- Jeżeli zamierzasz korzystać z makaroniarki w sposób ciągły, po każdym użyciu wyczyść tarczę formującą za pomocą dołączonego narzędzia do czyszczenia. Aby ułatwić czyszczenie, nie zanurzaj tarczy bezpośrednio w wodzie.

- 1 Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka elektrycznego. Makaroniarka wyemituje jeden sygnał dźwiękowy. (Rys. 30)

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

- 2 Załóż pokrywę na komorę mieszającą. (Rys. 19)

Uwaga: jeśli pokrywa komory zostanie zamontowana nieprawidłowo, urządzenie nie będzie działać. Jeżeli pokrywa zostanie poluzowana podczas przygotowywania makaronu, urządzenie natychmiast się wyłączy.

- 3 Obróć pokrętło regulacji, aby wybrać ustawienie pracy automatycznej, a następnie naciśnij przycisk Start/Pauza. (Rys. 31)

Uwaga: cały proces roboczy (w tym wyrabianie i wyciskanie) trwa około 12 minut w przypadku użycia 200 g mąki i 18 minut w przypadku użycia 400 g mąki.

- 4 Po rozpoczęciu wyrabiania ciasta powoli wlewaj płyn na całej długości szczeliny w pokrywie. (Rys. 32)

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

- 5 Po zakończeniu wyrabiania ciasta makaroniarka wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych. Po kilku sekundach rozpocznie się wyciskanie. Umieść miskę pod otworem wyjściowym urządzenia. Potnij makaron na odcinki o pożądanej długości za pomocą narzędzia do czyszczenia. (Rys. 33)

Uwaga

- Jeżeli proporcje mąki i wody nie będą prawidłowe, wyciskanie makaronu nie powiedzie się. W takim przypadku konieczne będzie ponowne przygotowanie składników.
- Korzystając z narzędzia do czyszczenia ruchem w dół odetnij makaron.

- 6 Po zakończeniu wyciskania urządzenie wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych.

Uwaga: nie przekręcaj pokrętła regulacji w położenie WYŁ. przed zakończeniem całego procesu (wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy).

- 7 Po zakończeniu przygotowania makaronu, jeśli w komorze zauważysz trochę resztek ciasta, możesz najpierw ustawić pokrętło regulacji w położeniu WYŁ., a następnie ustawić je w pozycji dodatkowego wyciskania. Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby uruchomić program dodatkowego wyciskania. (Rys. 34)

Uwaga

- Na powierzchni makaronu mogą znaleźć się drobne pasma. Jest to zjawisko normalne.
- Czas przyrządzania makaronu zależy od jego kształtu i liczby porcji oraz własnych upodobań.

Czyszczenie

Ważne

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub demontażu urządzenia należy ustawić pokrętło regulacji w położeniu „WYŁ.”, odłączyć zasilanie i wyjąć przewód zasilający.
- Nie zanurzaj jednostki centralnej w wodzie.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych ściereczek, żrących środków czyszczących lub środków ściernych (np. benzyny, alkoholu czy propanolu).
- Po każdym użyciu wyczyść urządzenie, aby zapewnić jego prawidłową pracę.
- Podczas czyszczenia zachowaj szczególne środki ostrożności, aby nie skaleczyć się jego ostrymi krawędziami.
- Tarcze formujące i wszystkie odłączane części urządzenia można myć w zmywarce. Myjąc je w zmywarce, należy wybrać odpowiedni program o maksymalnej temperaturze 60°C.

44 POLSKI

- 1 Obróć pokrętło regulacji do położenia „WYL.” i wyciągnij wtyczkę z gniazda zasilania. (Rys. 35)
- 2 Pociągnij pokrywę, aby ją odblokować, a następnie zdejmij ją z komory mieszającej. (Rys. 3)
- 3 Wsuń komorę mieszającą z jednostki centralnej. (Rys. 4)
- 4 Przekręć uchwyt tarczy formującej w lewo, aby wyjąć ją z otworu wylotowego komory mieszającej. (Rys. 5)
- 5 Włóż palec do komory mieszającej i popchnij rurę wyciskającą, aby wysunąć ją z otworu wylotowego komory mieszającej (Rys. 6). Odłącz tarczę formującą, a następnie wyciągnij popychacz z rury wyciskającej (Rys. 7).
- 6 Wyjmij łopatkę mieszającą z komory mieszającej. (Rys. 8)
- 7 Za pomocą dołączonego narzędzia wyczyść tarczę formującą z resztek ciasta. Teraz możesz umyć ją wodą. (Rys. 36 i 37)
- 8 Korzystając z dołączonej szczoteczki do czyszczenia, umyj wszystkie odłączane części w płynie do mycia naczyń i w ciepłej wodzie lub umyj je w zmywarce. Wytrzyj wszystkie części do sucha.

Wskazówka: użyj końcówki szczoteczki do czyszczenia, aby wyczyścić wewnętrzną dolną część rury wyciskającej. (Rys. 38)

- 9 Umyj wszystkie odłączane części w płynie do mycia naczyń i ciepłej wodzie lub umyj je w zmywarce. Następnie wytrzyj wszystkie części do sucha.
- 10 Do czyszczenia jednostki centralnej, pokrętła i części zewnętrznej makaroniarki użyj suchej szmatki. (Rys. 39)

Uwaga: po zakończeniu czyszczenia należy upewnić się, że wszystkie części i tarcza formująca są całkowicie wysuszone. Możesz również złożyć elementy do powtórnego użytku.

Przechowywanie

- 1 Nawiń przewód zasilający na bęben do zwijania przewodu. (Rys. 40)
- 2 Osusz tarcze formujące i przechowuj je w pojemniku.

Uwaga: mały rowek w pojemniku jest przeznaczony do czyszczenia tarczy formującej włosy anielskie, która nie jest dołączona do tej makaroniarki. Zostanie on wprowadzona do obrotu i będzie sprzedawana oddzielnie. (Rys. 41)

- 3 Po zakończeniu pracy przechowuj urządzenie w suchym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

Rozwiązywanie problemów

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

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie emituje dźwięku po podłączeniu wtyczki do gniazdka elektrycznego.	Wtyczka nie jest prawidłowo podłączona lub gniazdko nie jest podłączone do źródła zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka i czy samo gniazdko działa prawidłowo.
Urządzenie nie rozpoczyna procesu wytwarzania makaronu po podłączeniu wtyczki do gniazdka elektrycznego.	Nie wybrano programu do przygotowywania makaronu lub naciśnięto przycisk Start  .	Wybierz program do przygotowywania makaronu i naciśnij przycisk Start  .
Po naciśnięciu przycisku Start  urządzenie włącza alarm dźwiękowy i nie działa.	Pokrywa jest nieprawidłowo zamontowana.	Upewnij się, że pokrywa komory jest prawidłowo zamontowana zgodnie z instrukcją obsługi.
Pokrywę komory otwiera się od wewnątrz.	W komorze mieszającej znajduje się zbyt dużo mąki.	Maksymalna ilość mąki do wytworzenia partii makaronu wynosi 400 g. Jeśli do komory mieszającej wsypano więcej niż 400 g mąki, zmniejsz ilość mąki i przygotuj następną porcję makaronu.
	Nie zastosowano proporcji mąki i wody podanych w tabeli „porcje mąki i wody”. Ciasto jest zbyt wilgotne.	Odłącz zasilanie, wyczyść urządzenie i postępuj zgodnie z instrukcją, aby ponownie rozpocząć wyrabianie makaronu.
	Pokrywa jest nieprawidłowo zamontowana.	Upewnij się, że pokrywa komory jest prawidłowo zamontowana zgodnie z instrukcją obsługi.
Urządzenie przestaje działać podczas miksowania po otwarciu pokrywki.	Ze względów bezpieczeństwa urządzenie zawsze przestaje działać po otwarciu pokrywki podczas miksowania.	Aby powrócić do poprzedniej czynności, należy prawidłowo zamknąć pokrywkę, a następnie nacisnąć przycisk uruchomienia/wstrzymania.
W trakcie procesu wytwarzania makaronu urządzenie przestaje działać i nie słychać dźwięku alarmu.	Nastąpiło przegrzanie makaroniarki wskutek długotrwałej pracy.	Odłącz zasilanie i pozwól, aby makaroniarka ostygła. Nie przekraczaj maksymalnej liczby 2 cykli pracy z rzędu dla wszystkich zastosowań. Aby przedłużyć okres użytkowania urządzenia, można ponownie uruchomić urządzenie po 30 minutach od wykonania dwóch cykli pracy.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Podczas procesu przygotowywania makaronu urządzenie przestaje działać i włącza się alarm dźwiękowy.	Nie zastosowano proporcji mąki i wody podanych w tabeli „proporcje mąki i wody”. Być może ciasto jest zbyt suche. Łopatka mieszająca została zablokowana przez ciała obce. Wybrano niewłaściwy program.	Odłącz zasilanie, wyczyść urządzenie i postępuj zgodnie z instrukcją, aby ponownie rozpocząć wyrobienie makaronu.
Łopatka mieszająca wykonuje jałową pracę, a z urządzenia nie wydostaje się makaron.	Nieprawidłowe proporcje wody i mąki.	Odłącz wtyczkę od zasilania i wyjmij ciasto. Wyczyść makaroniarkę, dokładnie odmierz składniki (użyj wagi kuchennej, aby dokładniej odmierzyć masę mąki), a następnie ponownie postępuj zgodnie z instrukcją obsługi, aby ponownie rozpocząć proces wytwarzania makaronu
	W przypadku długiego okresu przechowywania mąka staje się wilgotna.	Należy użyć świeżej lub prawidłowo przechowywanej mąki.
Makaron łatwo się łamie.	Nieprawidłowe proporcje wody i mąki.	Odłącz wtyczkę od zasilania i wyjmij ciasto. Wyczyść makaroniarkę, dokładnie odmierz składniki (użyj wagi kuchennej, aby dokładniej odmierzyć masę mąki), a następnie ponownie postępuj zgodnie z instrukcją obsługi, aby ponownie rozpocząć proces wytwarzania makaronu.
	Użyto nieprawidłowego rodzaju mąki.	Użyj uniwersalnej mąki lub mąki o większej zawartości białka (patrz rozdział „Obsługa makaroniarki” w instrukcji obsługi lub dołączonej książce z przepisami).
Makaron skleja się.	Proporcje mąki do wody są nieprawidłowe. Do komory mieszającej wiano zbyt dużo wody.	Odmierz mąkę i wodę dostarczoną w zestawie miarką na mąkę i wodę zgodnie z tabelą „proporcje mąka/woda”. Do dokładniejszego odważenia mąki użyj wagi kuchennej.
W komorze zostało zbyt dużo ciasta.	Zawilgotniała mąka lub zbyt mokre ciasto.	Mąka powinna być przechowywana w suchym miejscu. Postępuj zgodnie z instrukcją, aby ponownie rozpocząć wyrobienie makaronu.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
	Komora, łopatką mieszająca lub tarcza formująca nie zostały starannie wyczyszczone przed użyciem.	Upewnij się, że wszystkie części są czyste.
	Łopatką mieszającą lub komora są wciąż mokre.	Upewnij się, że wszystkie elementy są suche.
	Woda została dodana w złej kolejności.	Typ mąki jest nieprawidłowy. Postępuj zgodnie z instrukcją, aby rozpocząć wyrabianie makaronu.
Z urządzenia wycieka niewielka ilość wody.	Dodano wodę przed rozpoczęciem programu.	Postępuj zgodnie z instrukcją, aby dodać wodę zaraz po rozpoczęciu programu.
Po uformowaniu makaronu nie można zsunąć komory mieszającej z jednostki centralnej ani wypchnąć rury wyciskającej z komory mieszającej.	Podczas wyciskania urządzenie jest zatrzymywane przed zakończeniem procesu wytwarzania makaronu.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ponownie zamontuj zdemontowane części, aż urządzenie zostanie prawidłowo złożone, a następnie obróć pokrętło regulacji temperatury do pozycji wyłączenia. 2. Podłącz urządzenie, wybierz program automatycznego przygotowywania makaronu i naciśnij przycisk uruchomienia. Łopatką mieszającą powinna obracać się przez około 10 sekund, a następnie obróć pokrętło do pozycji wyłączenia. 3. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego, rozłóż je i wyczyść zgodnie z opisem w instrukcji obsługi (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Informacje o produkcie

Model	HR2332/12
Moc silnika	150 W
Napięcie znamionowe	220–240 V (AC, 50 Hz)
Wymiary (D x S x W)	350 × 135 × 287 mm
Waga netto	4,7 kg

Informacje o napięciu znamionowym i częstotliwości znajdują się na tabliczce znamionowej produktu. Informacje o produkcie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.



Obsah

Dôležité	50
Elektromagnetické polia (EMF)	52
Recyklácia	52
Záruka a podpora	53
Obsah škatule (Obr. 1)	53
Prehľad (Obr. 2)	53
Rozobratie a čistenie pred prvým použitím	54
Zostavenie	54
Používanie strojčeka na cestoviny	55
Príprava a váženie múky	55
Príprava a meranie tekutiny	56
Spustenie programu prípravy cestovín	58
Čistenie	59
Odkladanie	60
Riešenie problémov	60
Informácie o výrobku	63

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a odložte si ho pre prípad potreby v budúcnosti.

Varovanie

- Skôr ako zariadenie zapojíte do elektrickej zásuvky, uistite sa, že napätie uvedené na jeho spodnej časti zodpovedá napätiu v miestnej elektrickej sieti.
- Skôr ako zapojíte zástrčku do sieťovej zásuvky, uistite sa, že máte suché ruky.
- Hlavnú jednotku neponárajte do vody ani ju neoplachujte vodou či inou tekutinou.
- Zabráňte vyliatiu vody alebo inej tekutiny na zariadenie, aby nedošlo k skratu alebo zásahu elektrickým prúdom.
- Uistite sa, že je zástrčka riadne zasunutá v elektrickej zásuvke.
- Toto zariadenie nikdy nepripájajte k časovanému spínaču alebo samostatnému systému diaľkového ovládania.
- Skôr ako zapojíte zástrčku do elektrickej zásuvky, uistite sa, že je zariadenie správne zmontované.
- Ak sa napájací kábel, zástrčka alebo iný diel poškodí, zariadenie nepoužívajte.
- Keď zariadenie nepoužívate alebo ho nechávate bez dozoru, ako aj pred montážou, rozoberaním, čistením a uskladnením, vždy sa uistite, že je ovládací gombík v polohe OFF (Vyp.) a že je zariadenie odpojené od elektrickej siete. Skôr ako zariadenie zapojíte do zásuvky a začnete ho používať, vždy sa uistite, že je správne zmontované. Ak zariadenie nie je správne zmontované, nebude fungovať.
- Ak ovládací gombík nie je v polohe OFF (Vyp.), zariadenie nie je odpojené a motor s mixovacou lopatkou sa úplne nezastavia, do mixovacej komory zariadenia nedávajte ruky, prsty ani žiadne kuchynské náčinie. Skôr ako začnete s rozoberaním, čistením alebo uskladnením, uistite sa, že sa motor s mixovacou lopatkou úplne zastavil.
- Poškodený napájací kábel smie vymeniť iba personál spoločnosti Philips, servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Komponenty zariadenia nevymieňajte sami.
- Toto zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie spolu s napájacím káblom uchovávajúte mimo dosahu detí.

- Toto zariadenie nesmú používať osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Aby ste zabránili prípadným nehodám, zariadenie nikdy nepoužívajte, ak je poškodené.

Upozornenie

- Pred prvým použitím zariadenia rozoberte a dôkladne umyte všetky jeho časti a príslušenstvo (pozrite si časť „Rozobratie a čistenie pred prvým použitím“).
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani súčiastky od iných výrobcov ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo súčiastky použijete, záruka stráca platnosť.
- Zariadenie nepoužívajte na nestabilnom alebo nerovnomernom povrchu.
- Neodpájajte napájací kábel skôr, ako sa dokončí príprava. Ak však potrebujete prípravu cestovín prerušiť, najskôr odpojte napájací kábel a potom postupujte ďalej.
- Pri akomkoľvek použití nikdy neprekročte maximálny prevádzkový cyklus – 2 cykly. Po dokončení 2 nepretržitých pracovných cyklov môžete zariadenie opätovne spustiť o 30 minút. Prispejete k tým predĺženiu životnosti zariadenia.
- Ak chcete zariadenie používať nepretržite, po každom použití vyčistíte tvarovací disk pomocou dodaného nástroja na čistenie.
- Napájací kábel nezahýbajte, netrhajte ním, neskrúcajte ho ani ho nadmerne nestahujte a nezaťažujte ho ťažkými predmetmi.
- Keď sa zariadenie nepoužíva, odpojte ho zo siete.
- Zariadenie nepoužívajte v blízkosti horľavých predmetov, ako je obrus alebo záclona.
- Ak si všimnete, že sa zo zariadenia dymí, okamžite ho odpojte zo siete.
- Pri odpájaní napájacieho kábla netahajte za kábel ale za zástrčku.
- Sieťovú zástrčku udržiajte v čistote.
- Na zariadenie nekladte ťažké predmety.

52 SLOVENČINA

- Toto zariadenie je navrhnuté ako kuchynský spotrebič. Nepoužívajte ho na žiadne iné účely.
- Nepresúvajte zariadenie počas jeho činnosti.
- Ak zariadenie nechávate bez dozoru alebo sa chystáte ho zmontovať, rozobrať alebo vyčistiť, odpojte napájací kábel.
- Po použití umiestnite zariadenie na suché a dobre vetrané miesto.
- Zariadenie nedržte ani ho nepremiestňujte uchopením za držiak tvarovacieho disku. Zariadenie vždy uchopte za hlavnú jednotku.
- Pred použitím sa vždy uistite, či nie je otvor tvarovacieho disku niečím blokovaný.
- Počas prevádzky zariadenia sa k nemu nepribližujte rukami, vlasmi, šatstvom ani stierkou či iným kuchynským náčiním. Predídete tak riziku poranenia osôb a/alebo poškodeniu zariadenia.
- Do otvorov zapnutého zariadenia na výrobu cestovín nestrkajte prsty ani iné predmety. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali pohyblivých častí.
- Nepokúšajte sa vyradiť blokovací mechanizmus krytu.
- Tvarovacie disky a všetky odpojiteľné komponenty zariadenia je možné umývať v umývačke. Ak ich umývate v umývačke, zvolte náležitý program s maximálnou teplotou nepresahujúcou 60°C.
- Používajte výhradne zásuvku s riadnym uzemnením.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič značky Philips vyhovuje všetkým príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

Recyklácia

- Tento symbol znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s bežným komunálnym odpadom (smernica 2012/19/EÚ).
- Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správna likvidácia pomáha zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.



Záruka a podpora

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips na adrese www.philips.com/support alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej krajine. Telefónne číslo strediska nájdete v celosvetovo platnom záručnom liste. Ak sa vo vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Úvod

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

Ak chcete naplno využiť podporu ponúkanú spoločnosťou Philips, zaregistrujte svoj produkt na lokalite www.philips.com/welcome.

Pred inštaláciou a používaním zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na používanie. Odložte si ho na neskoršie použitie.

Obsah škatule (Obr. 1)

①	Hlavná jednotka	⑦	Tvarovací disk na lazane/halušky
②	Návod na používanie	⑧	Čistiaca kefka
③	Brožúra s receptami	⑨	Plochý nástroj na čistenie
④	Tvarovací disk na špagety (namontovaný na zariadení pri nákupe)	⑩	Odmerka na múku
⑤	Tvarovací disk na fettuccine	⑪	Odmerka na vodu
⑥	Tvarovací disk na penne		

Prehľad (Obr. 2)

①	Sieťový kábel	⑨	Stláčacia tyč
②	Konzola na uloženie kábla	⑩	Lopatka na miesenie
③	Odkladacia schránka	⑪	Tlačidlo spustenia/pozastavenia
④	Komora na miesenie	⑫	Ovládací regulátor
⑤	Veko komory na miesenie	⑬	Nastavenie extra vytlačania
⑥	Tvarovací disk	⑭	VYPNÚŤ
⑦	Držiak tvarovacieho disku	⑮	Nastavenie automatickej prevádzky
⑧	Stláčacia trubica		

Rozobratie a čistenie pred prvým použitím

Dôležité

- Pred prvým použitím zariadenia z neho odstráňte a bezpečne zlikvidujte všetok baliaci materiál a/alebo reklamné štítky.
- Vyberte všetky odpojiteľné časti a príslušenstvo a všetky časti aj príslušenstvo umyte a dôkladne vysušte (pozrite si kapitolu „Čistenie“).
- Nepoužívajte vodu na oplachovanie alebo namáčanie hlavnej jednotky, sieťového kábla alebo sieťovej zástrčky.
- Nepoužívajte drôtenku alebo podobné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať plastový povrch a skrátiť životnosť strojčeka na cestoviny.
- Tvarovacie disky a všetky odpojiteľné komponenty zariadenia je možné umývať v umývačke. Ak ich umývate v umývačke, zvolte náležitý program s maximálnou teplotou nepresahujúcou 60°C.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky jeho časti (pozrite si kapitolu „Čistenie“).

- 1 Potiahnite veko, aby ste ho odistili, a potom veko z komory na miesenie odstráňte. (Obr. 3)
- 2 Zosunite komoru na miesenie z hlavnej jednotky. (Obr. 4)
- 3 Držiak tvarovacieho disku odstráňte z výstupného otvoru na komore na miesenie jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek. (Obr. 5)
- 4 Vložte prst do komory na miesenie a potlačte stláčaciu trubicu von, aby ste ju vysunuli z výstupného otvoru komory na miesenie (Obr. 6). Odpojte tvarovací disk a potom vytiahnite stláčaciu tyč zo stláčacej trubice (Obr. 7).
- 5 Vyberte lopatku na miesenie z komory na miesenie. (Obr. 8)
- 6 Vyčistite všetky odpojiteľné časti a príslušenstvo a potom ich utrite dosucha. (Obr. 9 a 10)

Zostavenie

Dôležité

- Uistite sa, že zariadenie nie je počas zostavovania zapojené do siete.

- 1 Zasuňte komoru na miesenie na hlavnú jednotku. (Obr. 11)

Poznámka: Uistite sa, že upevňovacie páčky ❶ na hlavnej jednotke zapadli do otvorov na spodnej časti komory na miesenie.

- 2 Vložte lopatku na miesenie do komory na miesenie. (Obr. 12)
- 3 Vložte stláčaciu trubicu do komory na miesenie. (Obr. 13)

Poznámka: Keď vkladáte trubicu do komory, uistite sa, že veľký otvor na stláčacej trubici je otočený smerom nahor.

- 4 Vložte stláčaciu tyč do komory na miesenie. Uistite sa, že stláčacia tyč sa celkom zasunie do stláčacej trubice, lopatky na miesenie aj do hriadeľa na hlavnej jednotke. (Obr. 14)

Poznámka: Mierne otočte lopatku na miesenie, aby ste sa uistili, že stláčacia tyč je správne pripojená na hriadeľ ❶ na hlavnej jednotke.

5 Pripojte tvarovací disk na výstupný otvor komory na miesenie. (Obr. 15)

Poznámka

- Uistite sa, že plochá strana tvarovacieho disku je otočená smerom von.
- Uistite sa, že tvarovací disk zapadol do upevňovacieho bodu na stláčacej tyči.
- Keď pripojíte tvarovací disk na výstupný otvor komory na miesenie, uistite sa, že šípka na disku je otočená smerom nahor. Osobitný pozor dávajte v prípade pripájania tvarovacieho disku na lazane/halušky, aby ste sa uistili, že otvor plátu lazaní je navrchu.

6 Pretlačte tvarovací disk cez otvor držiaka tvarovacieho disku (Obr. 16) a potom primontujte držiak na výstupný otvor komory na miesenie. Otočte držiak v smere hodinových ručičiek, aby ste ho upevnili na miesto (Obr. 17).

Poznámka: Predtým, ako namontujete držiak tvarovacieho disku, vždy na výstupný otvor komory na miesenie pripojte tvarovací disk. Nikdy nekladajte tvarovací disk do držiaka tvarovacieho disku a nemontujte ich na výstupný otvor komory na miesenie naraz. (Obr. 18)

7 Na komoru na miesenie pripojte veko. (Obr. 19)

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

Používanie strojčeka na cestoviny

Dôležité

- Položte produkt na rovnú plochu a zabráňte traseniu alebo vibráciám stola.
- Pred zapojením zariadenia do siete sa uistite, že všetky časti sú dobre namontované.
- Do komory nesypte menej ako 200 g (1x priložená odmerka na múku) alebo viac ako 400 g (2x priložená odmerka na múku) múky.
- Po začatí miesenia do zariadenia cez otvor na vodu pomaly prilievajte tekutinu.
- Ak chcete naváženú múku odstrániť pred spracovaním ďalšej dávky, komoru vyprázdňte a zariadenie reštartuje odpojením a opätovným zapojením do siete.
- Do strojčeka na cestoviny nekladajte suroviny, ktoré majú teplotu 60°C alebo viac, ani strojček neumiestňujte na miesto s vysokou teplotou (60°C), napr. do prostredia sterilizácie pri vysokej teplote. Zariadenie by sa deformovalo.
- Pred spustením strojčeka na cestoviny nenalievajte tekutinu do komory na miesenie.
- Pred zapojením zariadenia sa uistite, že tvarovací disk a držiak tvarovacieho disku sú správne namontované.

Príprava a váženie múky

1 Naberte jednu plnú odmerku múky pomocou priloženej odmerky na múku. Pomocou plochého nástroja na čistenie zhrňte nadbytočnú múku z okraja odmerky. 1 plná odmerka múky váži približne 200 g a 2 plné odmerky múky vážia približne 400 g. (Obr. 20)

Poznámka

- Nadbytočnú múku z odmerky neodstraňujte trasením ani búchaním. Malo by to vplyv na váhu múky.
- Na presnejšie váženie použite kuchynskú váhu. (Obr. 21)
- Zo 200g múky vyrobíte približne 200g čerstvých cestovín/rezancov. Zo 400 g múky vyrobíte približne 450 g čerstvých cestovín/rezancov.

- 2 Potiahnite veko, aby ste ho odistili, a potom veko z komory na miesenie odstráňte. (Obr. 3)
- 3 Múku nasypete do komory na miesenie. Ak chcete pripraviť 2 – 3 porcie, nasypete do komory aj druhú odmerku múky, pretože celkovo budete potrebovať 2 odmerky múky (približne 400 g). (Obr. 22)

Poznámka

- V tejto chvíli nenalievajte do komory na miesenie tekutinu. Nalejte ju až vtedy, keď sa strojček na cestoviny spustí.
- Do komory nedávajte menej ako 200 g alebo viac ako 400 g múky. Ak do komory nasypete priveľa alebo primálo múky, zariadenie nemusí fungovať.
- Nasypete múku, ako je znázornené na obrázku (Obr. 23). Nesypete múku do otvoru stláčacej trubice, lebo múka v stláčacej trubici nebude rovnomerne rozmiešaná (Obr. 24).

Príprava a meranie tekutiny

- 1 Odmerajte objem tekutiny na rovnom povrchu na úrovni očí. (Obr. 25)

Poznámka: Pred spustením strojčeka na cestoviny nenalievajte tekutinu do komory na miesenie.

Na dodanej odmerke na vodu sú dve značky množstva vody.

- Pri používaní **univerzálnej zmesi múky a vajec** na prípravu **obyčajných vaječných cestovín/lazaní**, sledujte **stranu A** s dvoma úrovňami tekutiny. (Obr. 26)
 - Úroveň 1 (80 ml): požadovaná vaječná zmes zodpovedá 1 odmerke múky.
 - Úroveň 2 (160 ml): požadovaná vaječná zmes zodpovedá 2 odmerkám múky.
- Na prípravu vaječnej zmesi na obyčajné vaječné cestoviny rozbite do odmerky na vodu 1 vajce. Pridajte požadovaný objem vody zobrazený na **strane A** a potom vodu s vajcom zmiešajte. (Obr. 27)
- Pri používaní nasledujúcich kombinácií múky a tekutiny na prípravu cestovín sa riadte podľa **strany B** so špecifickým objemom. (Obr. 28)
 - **Univerzálna múka** zmiešaná s **čistou vodou/zmesou zeleninovej šťavy**.
 - **Rôzne iné múky** (znázornené v nasledujúcich tabuľkách) zmiešané s **vaječnou zmesou/čistou vodou/zmesou zeleninovej šťavy**.

Podrobné informácie o pomere vody a múky nájdete v nasledujúcich tabuľkách.

Poznámka: V týchto tabuľkách sa uvádza pomer múky a tekutiny na základe 200 g múky. Keď na prípravu cestovín používate 400 g múky, zdvojnásobte objem tekutiny (vrátane vajec), aby ste dosiahli správny pomer múky a tekutiny.

- Keď na prípravu cestovín používate **vaječnú zmes**, rozbite do odmerky na vodu 1 vajce. Pridajte požadovaný objem vody uvedený nižšie a potom vodu s vajcom zmiešajte. (Obr. 29)

Múka	Vaječná zmes (ml)	Odmerka na vodu
Múka z tvrdej pšenice (pšeničná krupica 150 g + univerzálna múka 50 g)*	85	Strana B
Celozrnná pšeničná múka 200 g	90	
Špaldová múka 200 g	95	
Chlebová múka 200 g	85	
Soba (pohánková múka 130 g + univerzálna múka 70 g)*	85	

- Keď na prípravu cestovín používate **čistú vodu**, pridajte požadovaný objem vody uvedený nižšie.

Múka	Čistá voda (ml)	Odmerka na vodu
Univerzálna múka 200 g	75	Strana B
Múka z tvrdej pšenice (pšeničná krupica 150 g + univerzálna múka 50 g)*	75	
Celozrnná pšeničná múka 200 g	85	
Špaldová múka 200 g	80	

- Keď na prípravu cestovín používate **zeleninovú šťavu (vrátane 1 vajca)**, rozbite do odmerky na vodu 1 vajce. Pridajte požadovaný objem zeleninovej šťavy uvedený nižšie a potom šťavu s vajcom zmiešajte.

Múka	Špenátová šťava (vrátane 1 vajca) (ml)	Cviklová šťava (vrátane 1 vajca) (ml)	Mrkvová šťava (vrátane 1 vajca) (ml)	Odmerka na vodu
Univerzálna múka 200 g	85	85	85	Strana B
Múka z tvrdej pšenice (pšeničná krupica 150 g + univerzálna múka 50 g)*	85	85	85	

* Na presnejšie váženie použite kuchynskú váhu.

Dôležité

- Recepty na cestoviny v brožúre s receptami boli testované na prípravu kvalitných cestovín. Ak s nimi budete experimentovať alebo použijete iné recepty na cestoviny, budete musieť prispôsobiť pomer múky a vody/vajčok pomeru odmeriek na múku a vodu, ktoré sa dodávajú so strojčekom na cestoviny. Ak nový recept vhodne neupravíte, strojček na cestoviny nebude fungovať správne.

Poznámka

- Na dosiahnutie najlepších výsledkov použite univerzálnu múku s odporúčanými objemami tekutiny naznačenými na odmerke.
- Sezónne zmeny a použitie surovín z rôznych regiónov môže ovplyvniť pomer múky a vody.
- „Lepok“ je spojivo, ktoré zabezpečuje, aby sa cestoviny ľahko nerozpadli. Bezlepková múka spojivo neobsahuje, preto treba pridať zahusťovač, ktorý bude plniť úlohu „spojiva“, napr. xantánovú gumu alebo guár. S rôznymi druhmi bezlepkovej múky dosiahnete pri príprave cestovín rôzne výsledky. Niektoré druhy múky nie sú na prípravu cestovín vhodné, napríklad kokosová múka a biela ryžová múka. Niektoré druhy fungujú dobre, napríklad quinoa a pohánková múka.
- Ďalšie nápady na chutné cestoviny a rezance nájdete v priloženej brožúre s receptami.

Spustenie programu prípravy cestovín

Dôležité

- Pred skončením miesenia cesta nevyberajte program extra vytlačania. Poškodíte tak strojček na cestoviny a skrátime jeho životnosť.
- Neodpájajte napájací kábel skôr, ako sa dokončí príprava. Ak musíte proces prípravy cestovín prerušiť, otočte ovládací regulátor do polohy „VYPNUTÉ“, aby ste zastavili pracovný proces. Následne odpojte sieťový kábel zo zásuvky a až potom vykonajte iné operácie.
- Pri akomkoľvek použití nikdy neprekročte maximálny prevádzkový cyklus – 2 cykly. Po dokončení 2 nepretržitých pracovných cyklov môžete zariadenie opätovne spustiť o 30 minút. Prispějete k tým predĺženiu životnosti zariadenia.
- Ak chcete zariadenie používať nepretržite, po každom procese prípravy cestovín vyčistite každý tvarovací disk pomocou dodaného nástroja na čistenie. Tvarovací disk nenamáčajte do vody, čistenie bude jednoduchšie.

- 1 Zapojte zástrčku zariadenia do sieťovej zásuvky. Strojček na cestoviny vydá jeden signálny zvuk. (Obr. 30)

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

- 2 Na komoru na miesenie pripojte veko. (Obr. 19)

Poznámka: Zariadenie sa nespustí, ak veko komory nebude poriadne zatvorené. Ak sa počas procesu prípravy cestovín veko komory uvoľní, zariadenie sa automaticky zastaví.

- 3 Otočením ovládacieho regulátora vyberte nastavenie automatickej prevádzky a stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia. (Obr. 31)

Poznámka: Celý pracovný proces (vrátane miesenia a vytlačania) trvá približne 12 minút v prípade 200 g múky a 18 minút v prípade 400 g múky.

- 4 Po začatí miesenia pomaly nalejte tekutinu po celej dĺžke otvoru na veku. (Obr. 32)

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

- 5 Keď strojček na cestoviny dokončí miesenie, niekoľkokrát zapípa a po niekoľkých sekundách sa začne vytlačanie cestovín. Priamo pod výstupný otvor umiestnite nádobu. Pomocou nástroja na čistenie krájajte cestoviny na požadovanú dĺžku. (Obr. 33)

Poznámka

- Ak nie je pomer tekutiny a múky správny, vytlačanie cestovín nebude úspešné. V takomto prípade suroviny pripravte znova.
- Cestoviny krájajte pohybom nástroja na čistenie smerom dolu.

6 Po dokončení procesu vytlačania zariadenie niekoľkokrát zapípa.

Poznámka: Neotáčajte ovládací regulátor do polohy „VYPNUTÉ“ pred skončením celého procesu (budete počuť pípanie).

7 Keď sú cestoviny hotové a vy si všimnete v komore zvyšky cesta, najprv otočte ovládací regulátor do polohy VYPNUTÉ a potom ho otočte na nastavenie extra vytlačania. Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte program extra vytlačania. (Obr. 34)

Poznámka

- Na povrchu cestovín sa môžu objaviť jemné cestovinové vlákna. Je to normálne.
- Čas varenia cestovín sa rôzni podľa osobných preferencií, tvaru cestovín a počtu pripravovaných porcií.

Čistenie

Dôležité

- Pred čistením alebo rozoberaním tohto zariadenia otočte ovládací regulátor do polohy „VYPNUTÉ“, odpojte napájanie a odstráňte napájací kábel.
- Hlavnú jednotku neponárajte do vody.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte drôtenky, leptavé čistiace prípravky ani abrazívne čistiace prostriedky (napr. benzín, alkohol alebo propanol).
- Aby zariadenie správne fungovalo, vyčistite ho po každom použití.
- Pri čistení zariadenia buďte veľmi opatrní, aby ste sa neporezali na ostrých okrajoch.
- Tvarovacie disky a všetky odpojiteľné komponenty zariadenia je možné umývať v umývačke. Ak ich umývate v umývačke, zvolte náležitý program s maximálnou teplotou nepresahujúcou 60°C.

- 1** Otočte ovládací regulátor do polohy „VYPNUTÉ“ a odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky. (Obr. 35)
- 2** Potiahnite veko, aby ste ho odistili, a potom veko z komory na miesenie odstráňte. (Obr. 3)
- 3** Zosunite komoru na miesenie z hlavnej jednotky. (Obr. 4)
- 4** Držiak tvarovacieho disku odstráňte z výstupného otvoru na komore na miesenie jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek. (Obr. 5)
- 5** Vložte prst do komory na miesenie a potlačte stláčaciu trubicu von, aby ste ju vysunuli z výstupného otvoru komory na miesenie (Obr. 6). Odpojte tvarovací disk a potom vytiahnite stláčaciu tyč zo stláčacej trubice (Obr. 7).
- 6** Vyberte lopatku na miesenie z komory na miesenie. (Obr. 8)
- 7** Pomocou dodaného nástroja na čistenie očistite tvarovacie disky a odstráňte z nich zvyšky cesta. Potom ich môžete umyť vodou. (Obr. 36 a 37)
- 8** Pomocou dodanej čistiacej kefy vyčistite všetky odpojiteľné časti prostriedkom na umývanie riadu a teplou vodou alebo ich umyte v umývačke riadu. Všetky časti utrite dosucha.

Tip: Pomocou špicatého konca čistiacej kefky vyčistíte vnútorné dno stláčacej trubice. (Obr. 38)

- 9 Všetky odpojiteľné časti vyčistíte prostriedkom na umývanie riadu a teplou vodou alebo ich umyte v umývačke riadu. Potom všetky časti utrite dosucha.
- 10 Pomocou suchej handričky očistíte hlavnú jednotku, ovládací regulátor a vonkajšie povrchy strojčeka na cestoviny. (Obr. 39)

Poznámka: Po čistení sa uistite, že všetky diely a tvarovací disk sa dôkladne vysušili na vzduchu, až potom ich uskladnite. Strojček na cestoviny znova poskladajte na ďalšie použitie.

Odkladanie




- 1 Sieťový kábel navíňte okolo konzoly na jeho uloženie. (Obr. 40)
- 2 Vysušte tvarovacie disky a uložte ich do odkladacej schránky.

Poznámka: Malá drážka v odkladacej schránke je určená pre nástroj na čistenie tvarovacieho disku na vlasové rezance, ktorý nie je súčasťou balenia tohto strojčeka na cestoviny. Uvedie sa na trh a bude sa predávať samostatne. (Obr. 41)

- 3 Strojček na cestoviny po použití skladujte na suchom dobre vetranom mieste.

Riešenie problémov

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

Problém	Príčina	Riešenie
Zariadenie po zapojení zástrčky do sieťovej zásuvky nevydá zvuk.	Zástrčka nie je riadne zapojená alebo zásuvka nie je pripojená k zdroju energie.	Skontrolujte, či je sieťová zástrčka správne zapojená a či sieťová zásuvka funguje.
Zariadenie po zapojení zástrčky do sieťovej zásuvky nezačne proces prípravy cestovín.	Nezvolili ste program prípravy cestovín alebo ste nestlačili tlačidlo spustenia  .	Zvoľte program prípravy cestovín a stlačte tlačidlo spustenia  .
Po stlačení tlačidla spustenia  zariadenie vydá varovné zvuky a nefunguje.	Veko komory nie je správne nasadené.	Uistite sa, že ste postupovali podľa návodu na používanie a riadne ste nasadili veko komory.

Problém	Príčina	Riešenie
Veko komory sa zvnútra otvára.	V komore na miesenie je priveľa múky.	Maximálne množstvo múky na jednu dávku je 400 g. Ak ste do komory na miesenie nasypali viac ako 400 g múky, zmenšíte množstvo a pripravte ďalšiu dávku cestovín.
	Nebol dodržaný pomer múky a vody uvedený v „tabulke pomerov múky a vody“. Cesto je príliš vlhké.	Odpojte strojček na prípravu cestovín zo siete, vyčistite ho a znova skúste pripraviť cestoviny podľa pokynov v návode na používanie.
	Veko komory nie je správne nasadené.	Uistite sa, že ste postupovali podľa návodu na používanie a riadne ste nasadili veko komory.
Keď počas používania otvoríte veko, zariadenie prestane fungovať.	Z bezpečnostných dôvodov sa zariadenie vždy zastaví, keď sa počas jeho používania otvorí veko.	Ak potrebujete pokračovať v predchádzajúcej činnosti, dôkladne zatvorte veko a stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia.
Počas procesu prípravy cestovín zariadenie prestane pracovať a nezaznie varovný zvuk.	Strojček na cestoviny sa prehrial, pretože bol spustený príliš dlho bez prestávky.	Odpojte ho zo siete a nechajte ho ochladiť. Pri akomkoľvek použití nikdy neprekročte maximálny prevádzkový cyklus – 2 cykly. Po dokončení 2 nepretržitých pracovných cyklov môžete zariadenie opätovne spustiť o 30 minút. Prispějete k tým predĺženiu životnosti zariadenia.
Počas procesu prípravy cestovín zariadenie prestane pracovať a zaznejú varovné zvuky.	Nebol dodržaný pomer múky a vody uvedený v „tabulke pomerov múky a vody“. Cesto môže byť príliš suché. Je možné, že sa lopatka na miesenie zachytáva o cudzie predmety. Je vybratý nesprávny program.	Odpojte strojček na prípravu cestovín zo siete, vyčistite ho a znova skúste pripraviť cestoviny podľa pokynov v návode na používanie.

Problém	Príčina	Riešenie
Lopatka na miesenie nefunguje a zo zariadenia nevychádzajú cestoviny.	Pomer múky a vody je nesprávny.	Odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky a vyberte cesto z komory. Strojček na cestoviny vyčistite, správne odmerajte prísady (na presnejšie váženie múky použite kuchynskú váhu) a znovu postupujte podľa návodu na používanie, aby ste opätovne spustili prípravu cestovín.
	Múka po dlhom skladovaní zvlhne.	Použite čerstvú alebo správne uskladnenú múku.
Cestoviny sa ľahko rozpadávajú.	Pomer múky a vody je nesprávny.	Odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky a vyberte cesto z komory. Strojček na cestoviny vyčistite, správne odmerajte prísady (na presnejšie váženie múky použite kuchynskú váhu) a znovu postupujte podľa návodu na používanie, aby ste opätovne spustili prípravu cestovín.
	Nepoužili ste správny typ múky.	Použite univerzálnu múku alebo múku s vyšším obsahom bielkovín (pozrite si kapitolu „Používanie strojčeka na cestoviny“ v návode na používanie alebo dodanú brožúru s receptami).
Cestoviny sa lepia.	Pomer múky a vody je nesprávny. Do komory na miesenie sa naliato priveľa vody.	Odmerajte múku a vodu pomocou priložených odmeriek na múku a vodu a podľa „tabuľky pomerov múky a vody“. Na presnejšie váženie múky použite kuchynskú váhu.
V komore ostáva priveľa nadbytočného cesta.	Múka pred použitím nie je úplne suchá alebo je cesto príliš mokré.	Múka musí byť pri skladovaní suchá. Skúste cestoviny pripraviť znovu podľa inštrukcií v návode na používanie.
	Komora, lopatka na miesenie alebo tvarovacie disky pred použitím neboli poriadne vyčistené.	Uistite sa, že sú pred použitím všetky časti čisté.
	Lopatka alebo komora na miesenie je stále mokrá.	Uistite sa, že sú pred použitím všetky časti úplne suché.

Problém	Príčina	Riešenie
	Voda nebola pridaná v správnom poradí.	Nepoužili ste vhodný typ múky. Pri príprave cestovín postupujte podľa inštrukcií v návode na používanie.
Zo zariadenia vyteká malé množstvo vody.	Pred začatím programu ste pridalí vodu.	Postupujte podľa návodu na používanie a vodu pridajte až po začatí programu.
Po príprave cestovín komoru na miesenie nemožno zložiť z hlavnej jednotky alebo stláčaciu trubicu nemožno vytlačiť z komory na miesenie.	Zariadenie bolo vypnuté počas vytlačania pred tým, ako bol proces prípravy cestovín úplne dokončený.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vráťte odmontované časti späť na miesto, kým nie je zariadenie riadne zostavené, a otočte ovládací regulátor do polohy VYPNUTÉ. 2. Zariadenie zapojte do siete, vyberte program automatickej prípravy cestovín a stlačte tlačidlo spustenia. Nechajte lopatku na miesenie točiť sa približne 10 sekúnd a potom otočte ovládací regulátor do polohy VYPNUTÉ. 3. Odpojte zariadenie zo siete, rozmontujte ho a vyčistite, ako sa opisuje v návode na používanie (pozrite si kapitolu „Čistenie“).

Informácie o výrobku

Model	HR2332/12
Výkon motora	150 W
Nominálne napätie	220 – 240 V AC (50 Hz)
Rozmery (D x Š x V)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Hmotnosť netto	4,7 kg

Informácie o menovitom napätí a frekvencii nájdete na typovom štítku na produkte. Informácie o výrobku sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

