



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

OU

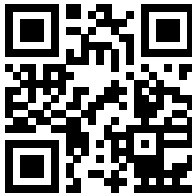
Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr

© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
All rights reserved.
3000.088.2935.1 B (10/08/2022)



PHILIPS

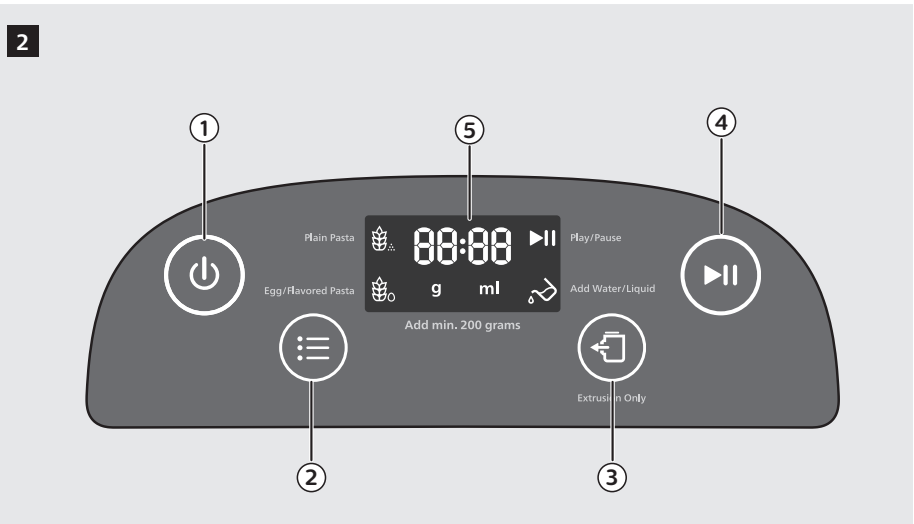
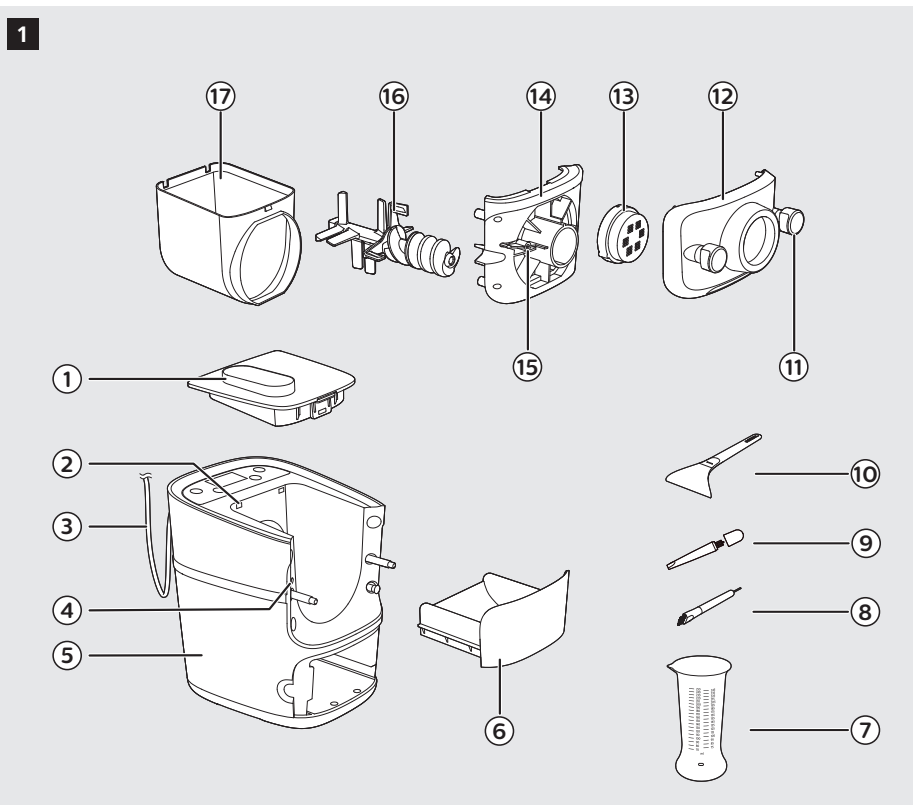
HR2665

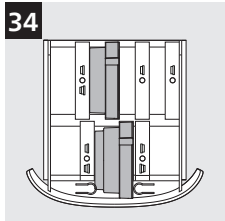
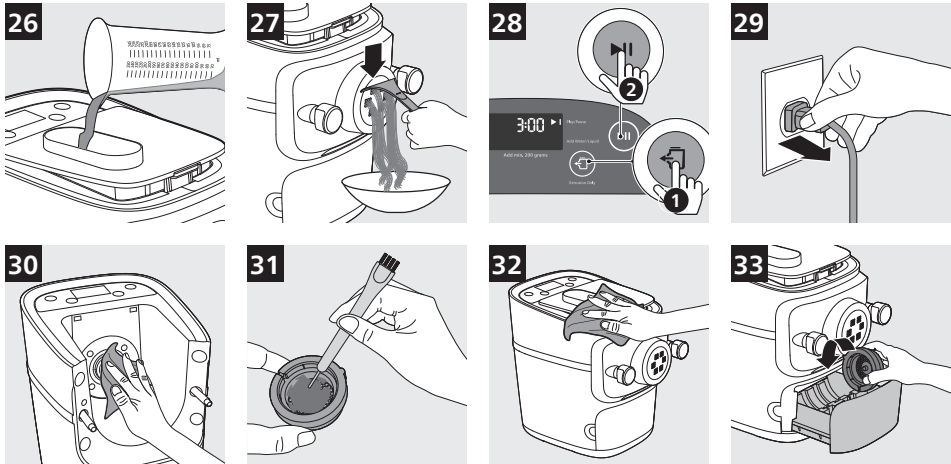
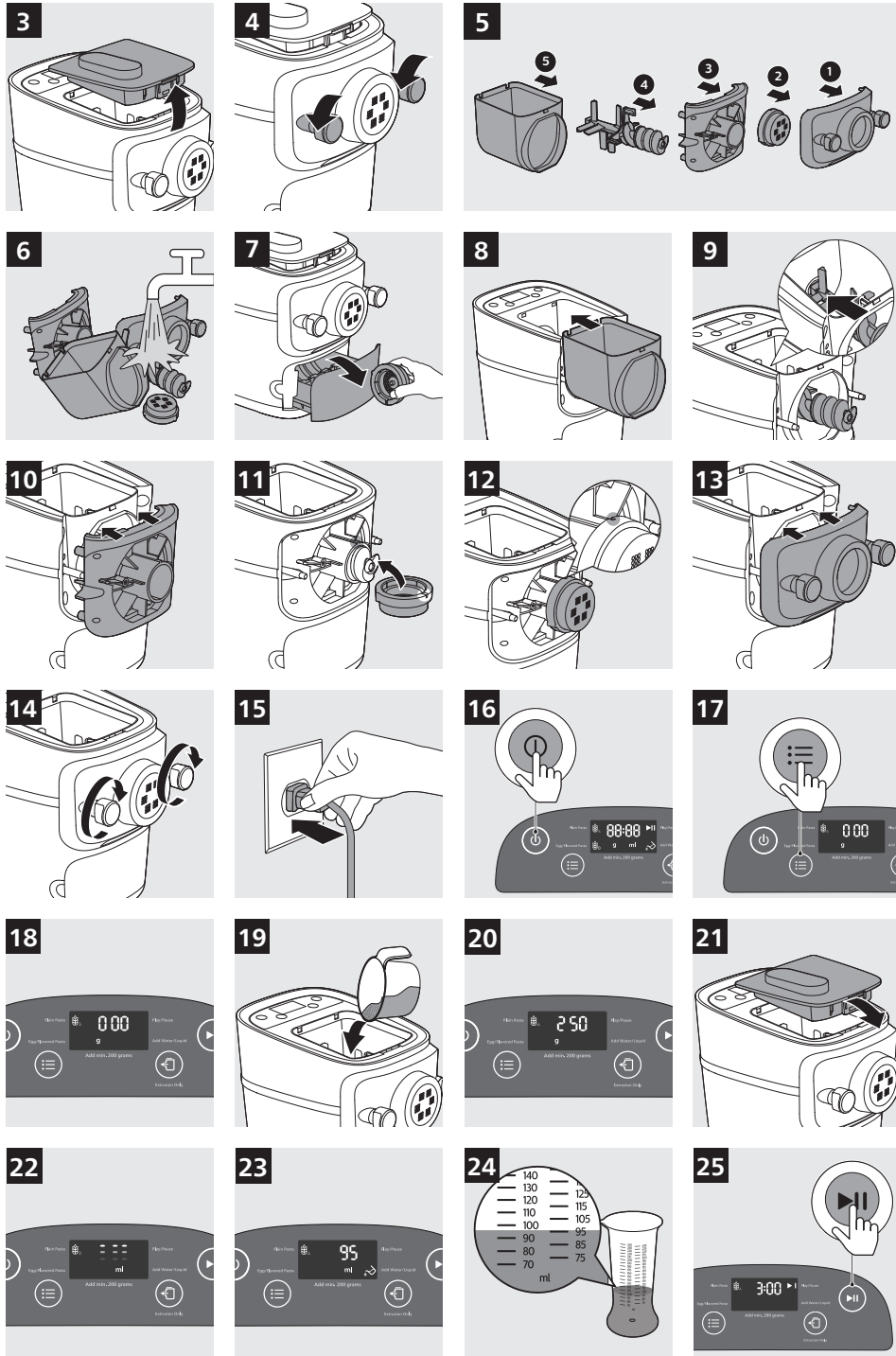


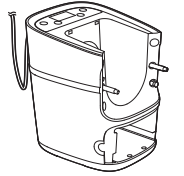
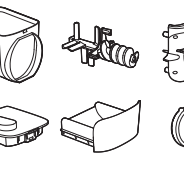
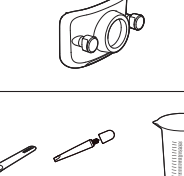
www.philips.com/myPastaMaker

EN	User manual	5
DA	Brugervejledning	13
DE	Bedienungsanleitung	21
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	29
ES	Manual del usuario	37
FI	Käyttöopas	45
FR	Mode d'emploi	53

IT	Manuale utente	61
NL	Gebruiksaanwijzing	69
NO	Brukerhåndbok	77
PT	Manual do utilizador	85
SV	Användarhandbok	93
TR	Kullanım kılavuzu	101





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

Shaping disc overview

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

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

Recipe

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

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

Introduction

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

Product overview (Fig. 1)

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

Control panel overview (Fig. 2)

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

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

- **Default pasta making function**

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

- **Extrusion only function**

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

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

- **Skip-scaling function**

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

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

Disassembling and cleaning before first use

- 1 Remove the mixing chamber lid. (Fig. 3)
 - 2 Loosen the front panel control knobs. (Fig. 4)
- Note:** The front panel is heavy. Take extra caution when removing it.
- 3 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order. (Fig. 5)
 - 4 Clean all detachable parts, and wipe them dry. (Fig. 6)
 - 5 Pull out the shaping disc storage drawer, and clean all discs and cleaning tools. (Fig. 7)

Assembling

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

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

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

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

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

Note:

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

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

Using the Pasta maker

Start preparation

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

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

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

Tip:

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

8 ENGLISH

Program	Tip	Optional recipe
Plain pasta/noodle	Pasta with flour and water only	- Wheat noodle - Durum noodle
Egg or flavoured pasta/noodle	- Pasta with flour and egg liquid - All kinds of flavored pasta	- Wheat pasta - Durum pasta - Carrot pasta/noodle - Tomato pasta/noodle - Soba - Beet pasta/noodle

- 4 Remove the mixing chamber lid. (Fig. 3)
- 5 Wait until 0:00 displays on the screen. (Fig. 18)
- 6 Pour the flour into the chamber. (Fig. 19)

Note

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

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

Note

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

- 8 When the lid is closed, the needed amount of liquid is displayed. (Fig. 23)
- 9 Use the supplied water cup to measure the amount of liquid according to the indication on the display. (Fig. 24)

Note

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

Starting the pasta making program

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

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

- 3 After the pasta maker finishes mixing, it will beep once and start extruding pasta after a few seconds. Use the pasta cutter to cut the pasta into the length you need. (Fig. 27)

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

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

Note:

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

Important!

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

Note

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

10 ENGLISH

Cleaning

- 1 Disconnect the plug from the power outlet. (Fig. 29)
- 2 Remove the mixing chamber lid. (Fig. 3)
- 3 Loosen the front panel control knobs. (Fig. 4)

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

- 4 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order. (Fig. 5)
- 5 Use a dry cloth to clean flour residue on the main unit. (Fig. 30)
- 6 Clean the shaping disc with the supplied cleaning tool to remove the dough residues. After that, you can clean it with water. (Fig. 31)

Note: Let the discs air-dry for 2 to 4 hours, then use the corresponding cleaning tool to poke out the dough in the holes.

- 7 Clean all detachable parts, and wipe them dry. (Fig. 6)
- 8 Use a dry cloth to clean the control panel, and the exterior of the pasta maker. (Fig. 32)

Storage

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

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

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

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

Troubleshooting

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

Problem	Cause	Solution
The indicators do not light up.	The power plug is not connected correctly.	Check whether the power plug is plugged correctly and the outlet is working properly.
After pressing the On/off button the appliance sounds but does not work.	The mixing chamber, the shaping disc, or the front panel is assembled incorrectly.	Make sure you follow the user manual to assemble all parts correctly.
The safety switch is triggered and the appliance suddenly stopped or suddenly restarts during the processing.	The front panel knob is loose.	Make sure the front panel is securely assembled.
	Excessive ingredients in the pasta maker.	The maximum amount of flour used for each batch is 600g. If more than 600g is added, reduce the amount of flour before next batch.
During processing, the appliance stops working when you open the lid.	For safety reasons, the appliance always stops working when the lid is opened during processing.	If you need to resume the previous operation, close the lid properly, and press the Start/pause button.
During processing, the appliance stops. There is no alarm sound or flashes.	The pasta maker has overheated due to long continuous working time.	Disconnect from the power source, and allow the pasta maker to cool down. To better protect the lifetime of the appliance, the continuous working time should be less than 45 minutes. You can restart using the appliance after 15 minutes of rest.
When weighing the flour, the weight shown on the screen changes all the time.	You are touching the appliance or the power cord.	When the appliance is weighing the flour, do not touch the appliance or the power cord.
Small amount of water is leaking out from the appliance.	Water is added before the program starts.	Follow the user manual instructions to add water right after the program starts.

12 ENGLISH

Problem	Cause	Solution
Unable to make pasta successfully with the liquid calculation function.	The required liquid amount indicated on the display screen does not apply to some recipes (for example cookies, gluten free pasta).	These recipes require you to skip the liquid calculation part. In this case, press the Start/pause button for 5 seconds, and the appliance will start mixing and extruding directly.
E1 displays on the screen.	The shaping disc is not attached.	Attach the disc holder to the main unit, attach the shaping disc properly and fix the front panel properly to the device.
	The lid is not in place or not properly attached.	Attach the lid properly.
The appliance stops during processing, E2 displays on the screen, the indicators are flashing quickly, and the alarm sounds.	The mixing paddle may be blocked by some foreign objects.	Disconnect from the power source, clean the pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making.
	The dough may be too dry.	
	The wrong program is selected.	
E3 displays on the screen during calibration.	The mixing chamber lid is still closed on the appliance.	1 Remove the mixing chamber lid from the appliance to start calibration. 2 Switch off and unplug your Pasta Maker. Plug in and restart the device.
E4 displays on the screen.	The appliance malfunctions.	Switch off and unplug your Pasta Maker. Plug in and restart the device.
E3 or E4 displays permanently on the screen after restarting.	The appliance malfunction.	Contact the service center

Oversigt over hulskiver

	Spaghetti 	Fettuccine 	Penne 	Lasagne 	Tykke spaghettier 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

	Capellini 	Tagliatelle 	Pappardelle 	Konkylie/ conchiglie 	Paccheri 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Opskrift

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

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

Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

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

Produktoversigt (Fig. 1)

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

Oversigt over kontrolpanel (Fig. 2)

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

Apparatet giver dig mulighed for at lave den pasta, du har brug for og på den måde, du ønsker den.

- **Standard pastatilberedningsfunktion**

Vælg et program med **Programvalg**-knappen, og tryk derefter på **Start/pause**-knappen.

- **Kun til udpresning-funktion**

Tryk på knappen **Kun til udpresning** og derefter på knappen **Start/pause**.

Gælder, når der er dejrester i blande-kammeret, og du ønsker ekstra udpresning.

- **Spring vejning over-funktion**

Tryk på **Start/pause**-knappen, og hold den nede i 5 sekunder.

Gælder, når enheden skifter til fejltilstand eller når du har brug for at springe af vejefunktionen over og starte blande-processen direkte.

Adskillelse og rengøring før første ibrugtagning

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

Samling

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

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

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

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

- 6 Fastgør frontpanelets kontrolknapper. (Fig. 14)

Bemærk:

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

- 7 Luk blandedekammerets låg. (Fig. 21)

Sådan bruges pastamaskinen

Start tilberedning

- 1 Sæt stikket i stikkontakten. Pastamaskinen udsender et enkelt signal, og alle indikatorerne blinker én gang. (Fig. 15)

Bemærk: Sørg for, at alle delene er monteret korrekt, inden stikket sættes i.

- 2 Tænd apparatet ved at trykke på **On/off**-knappen. (Fig. 16)
- 3 Vælg pastatype med **Programvalg**-knappen. (Fig. 17)

Tip:

- Hvis du tilbereder en opskrift med æg og vand, skal du slå ægget ud og lægge det hele æg i vandkoppen og fylde op med vand til den påkrævede mængde.
- I stedet for vand kan du også bruge grøntsagsjuice (f.eks. spinatjuice, rødbedejuice osv.).

16 DANSK

Program	Tip	Valgfri opskrift
Almindelige pasta/nudler	• Pasta kun med mel og vand	• Hvedenudler • Durumnudler
Pasta/nudler, aromatiserede eller med æg	• Pasta med mel og æggeveske • Alle slags aromatiserede pasta	• Hvedepasta • Durumpasta • Gulerodspasta/-nudler • Tomatpasta/-nudler • Soba • Rødbedepasta/-nudler

4 Tag låget af blandekammeret. (Fig. 3)

5 Vent, indtil 0:00 vises på skærmen. (Fig. 18)

6 Hæld melet i kammeret. (Fig. 19)

Bemærk

- Apparatet afvejer automatisk og viser mængden af mel. Vægtmålingen blinker, indtil du er inden for det rigtige område. (Fig. 20)
- Hæld ikke mindre end 200 g eller mere end 600 g mel i kammeret.
- Nogle opskrifter (f.eks. småkager, glutenfri pasta) kræver, at du springer vejningen over. I dette tilfælde skal du trykke på knappen **Start/pause** i 5 sekunder, hvorefter apparatet starter omrøringen og udpresningen direkte.

7 Luk kammerets låg. (Fig. 21)

Bemærk

- Hvis du trykker på en knap uden at lukke låget, vises tegnet for lukning af kammeret. (Fig. 22)
- Sæt de to kroge i apparatet først, og skub derefter låget ind mod hovedenheden.
- Apparatet fungerer ikke, hvis kammerets låg ikke er lukket korrekt. Hvis du åbner kammerets låg under pastatilberedningsprocessen, holder apparatet op med at køre. Monter låget, og tryk på **Start/pause**-knappen for at starte processen igen.

8 Når låget er lukket, vises den nødvendige mængde væske. (Fig. 23)

9 Brug den medfølgende vandkop til at måle mængden af væske i henhold til angivelsen på displayet. (Fig. 24)

Bemærk

- Sørg for at afmåle væskemængden i øjenhøjde på en flad overflade.
- Hvis du vil lave æggeblandingen, skal du slå ægget ud i vandkoppen. Tilsæt vand op til den angivne mængde, og pisk vand og æg sammen.
- Hvis det foretrækkes, kan der bruges 2 æg i stedet for 1, men sørg for, at den samlede mængde væske ikke overskrides.
- For at opnå større nøjagtighed anvendes en køkkenvægt til at måle væsken.

Start af program til pastatilberedning

- 1 Tryk på **Start/pause**-knappen for at starte omrøringen, hvorefter omrøringstiden begynder nedtællingen. (Fig. 25)
- 2 Når omrøringen er gået i gang, hældes væsken langsomt i langs hele åbningen i låget. (Fig. 26)

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

- 3 Når pastamaskinen er færdig med omrøringen, udsender den en biplyd én gang og starter udpresningen af pasta efter et par sekunder. Brug pastakniven til at skære pastaen i den længde, du skal bruge (Fig. 27)

Bemærk: Hvis forholdet mellem væske og mel ikke er korrekt, vil udpresningen ikke lykkes. Du kan finde flere opskrifter i afsnittet "Opskrifter".

- 4 Hvis du oplever, at der er overskydende dej inde i kammeret, når pastatilberedningen er færdig, kan du trykke på knappen **Kun til udpresning** først og derefter på knappen **Start/pause** for at starte en ekstra udpresning. (Fig. 28)

Bemærk:

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

Vigtigt!

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

Bemærk

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

Rengøring

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten. (Fig. 29)
- 2 Tag låget af blandekammeret. (Fig. 3)
- 3 Løsn frontpanelets betjeningsknapper. (Fig. 4)

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

- 4 Afmonter frontpanel, hulske, hulskeholder, blandekrog og blandekammer i nævnte rækkefølge. (Fig. 5)
- 5 Brug en tør klud til at rengøre for melrester på hovedenheden. (Fig. 30)
- 6 Rengør hulsken med det medfølgende rengøringsværktøj for at fjerne rester af dej. Herefter kan du rengøre den med vand. (Fig. 31)

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

- 7 Rengør alle aftagelige dele, og tør dem af. (Fig. 6)
- 8 Brug en tør klud til at rengøre betjeningspanelet og pastamaskinen udvendigt. (Fig. 32)

Opbevaring

- 1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af. (Fig. 29)

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

- 2 Du kan opbevare hulskeholderne i opbevaringsskuffen. (Fig. 33)

Bemærk: Sæt de tykkere hulske i åbningerne med ikonerne  og , og sæt de tyndere hulske i åbningerne med ikonerne . (Fig. 34)

Fejlfinding

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

Problem	Årsag	Løsning
Indikatorlysene lyser ikke.	Stikket er ikke tilsluttet korrekt.	Kontrollér, at stikket er tilsluttet korrekt, og at stikkontakten fungerer, som den skal.
Når du har trykket på knappen On/off , udsender apparatet en lyd, men fungerer ikke.	Blandekammeret, hulskiven eller frontpanelet er samlet forkert.	Sørg for, at du følger anvisningerne i brugervejledningen, så alle dele samles korrekt.
Sikkerhedsafbryderen udløses, og apparatet stopper pludselig eller genstarter under tilberedningen.	Frontpanelets knap er løs.	Sørg for, at frontpanelet er forsvarligt monteret.
	For mange ingredienser i pastamaskinen.	Den maksimale mængde mel, der skal bruges til hver portion, er 600 g. Hvis der tilsættes mere end 600 g, reduceres mængden af mel inden næste påfyldning.
Apparatet stopper, når du åbner låget under anvendelse.	Af sikkerhedsmæssige grunde stopper apparatet altid, når låget åbnes.	Hvis du vil genoptage den forrige funktion, skal du lukke låget helt og trykke på knappen Start/pause .
Apparatet stopper under tilberedningen. Der lyder ingen alarm, og lysene blinker ikke.	Pastamaskinen er overophedet på grund af for lang kontinuerlig driftstid.	Afbryd strømmen, og lad pastamaskinen køle ned. For at beskytte apparatets levetid bedre bør den kontinuerlige driftstid være mindre end 45 minutter. Du kan anvende apparatet igen efter 15 minutters pause.
Ved afvejning af mel, skifter vægtangivelsen på skærmen hele tiden.	Du rører ved apparatet eller ledningen.	Når apparatet afvejer mel, må du ikke røre ved apparatet eller ledningen.

20 DANSK

Problem	Årsag	Løsning
Der siver en lille smule vand ud af apparatet.	Der tilsættes vand, før programmet starter.	Følg anvisningerne i brugervejledningen, så der tilsættes vand lige efter programstart.
Kan ikke tilberede pastaen korrekt med væskeberegningfunktionen.	Den ønskede væskemængde, der fremgår af skærmen, gælder ikke for visse opskrifter (f.eks. småkager, glutenfri pasta).	Disse opskrifter kræver, at du springer væskeberegningen over. I dette tilfælde skal du trykke på knappen Start/pause i 5 sekunder, hvorefter apparatet starter omrøring og udpresning direkte.
E1 vises på skærmen.	Hulskiven er ikke sat på.	Fastgør skiveholderen på hovedenheden, sæt hulskiven korrekt på, og sæt frontpanelet korrekt på enheden.
	Låget sidder ikke på plads, eller er ikke fastgjort korrekt.	Fastgør låget korrekt.
Apparatet stopper under tilberedningen, E2 vises på skærmen, lysindikatorerne blinker hurtigt, og alarmen lyder.	Blandekrogen kan være blokeret af fremmedlegemer.	Afbryd strømmen, rengør pastamaskinen, og følg anvisningerne i brugervejledningen for at påbegynde pastatilberedningen igen.
	Dejen kan være for tør.	
	Det forkerte program er valgt.	
E3 vises på skærmen under kalibrering.	Låget til blandekammeret er stadig lukket på apparatet.	1 Fjern låget til blandekammeret fra apparatet for at starte kalibreringen. 2 Sluk og tag stikket ud af pastamaskinen. Sæt stikken i stikkontakten og genstart enheden.
E4 vises på skærmen.	Apparatet er defekt.	Sluk og tag stikket ud af pastamaskinen. Sæt stikken i stikkontakten og genstart enheden.
E3 eller E4 vises permanent på skærmen efter genstart.	Apparatet er defekt.	Kontakt servicecenteret

Übersicht Formaufsätze

	Spaghetti 	Fettuccine 	Penne 	Lasagne 	Spaghettoni 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

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

Rezept

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

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

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.

Produktübersicht (Abb. 1)

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

Überblick über das Bedienfeld (Abb. 2)

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

Mit diesem Gerät können Sie Pasta genau so herstellen, wie Sie es mögen.

- **Standard-Pastazubereitungsfunktion**

Wählen Sie mithilfe der **Programmauswahl**taste ein Programm aus, und drücken Sie dann die **Start-/Pause**-Taste.

- **Funktion "Nur Ausgabe"**

Drücken Sie die Taste **Nur Ausgabe** und dann die **Start-/Pause**-Taste.

Gilt, wenn Teig in der Knetkammer übrig ist und sie weitere Pasta ausgeben möchten.

- **Funktion "Wiegen" überspringen**

Halten Sie die **Start-/Pause**-Taste 5 Sekunden lang gedrückt.

Gilt, wenn das Gerät in den Fehlermodus wechselt oder wenn Sie die Funktion "Wiegen" überspringen und direkt zum Knetvorgang wechseln möchten.

Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung

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

2 Lösen Sie die Kontrollregler an der vorderen Abdeckung. (Abb. 4)

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

- 3 Bauen Sie die vordere Abdeckung, den Formaufsatz, den Scheibenhalter, den Knethaken und die Knetkammer in dieser Reihenfolge auseinander. (Abb. 5)
- 4 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile, und trocknen Sie sie ab. (Abb. 6)
- 5 Ziehen Sie das Fach für die Formaufsatzaufbewahrung heraus und reinigen Sie alle Aufsätze und Reinigungswerkzeuge. (Abb. 7)

Zusammenbauen

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

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

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

Hinweis: Die Vorderseite ist schwer. Seien Sie beim Einbau besonders vorsichtig.

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

Hinweis:

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

- 7 Schließen Sie den Deckel der Knetkammer. (Abb. 21)

Verwendung des Pastamakers

Zubereitung starten

- 1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Nudelmaschine gibt einen Ton aus, und alle Anzeigen blinken einmal. (Abb. 15)

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß angebracht wurden, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

- 2 Drücken Sie den **Ein-/Aus**-Schalter, um das Gerät einzuschalten. (Abb. 16)
- 3 Wählen Sie die gewünschte Pasta-Art mithilfe der **Programmauswahl**taste aus. (Abb. 17)

Tipp:

- Wenn Sie ein Rezept mit Ei und Wasser zubereiten, schlagen Sie das Ei auf, geben Sie es als Ganzes in den Wasserbecher und füllen Sie es bis zur erforderlichen Menge mit Wasser.
- Anstelle von Wasser können Sie auch vegetarische Säfte verwenden (z. B. Spinatsaft, Rote-Bete-Saft usw.).

24 DEUTSCH

Sendung	Tipp	Optionales Rezept
Einfache Nudeln	Nudeln nur mit Mehl und Wasser	- Weizennudeln - Hartweizennudeln
Eiernudeln oder gewürzte Nudeln	- Nudeln mit Mehl und Ei/ Flüssigkeit - Alle Arten von gewürzten Nudeln	- Weizennudeln - Hartweizennudeln - Karottennudeln - Tomatennudeln - Soba - Rote-Beete-Nudeln

- 4 Entfernen Sie den Deckel der Knetkammer. (Abb. 3)
- 5 Warten Sie, bis 0:00 auf der Anzeige angezeigt wird. (Abb. 18)
- 6 Geben Sie das Mehl in die Kammer. (Abb. 19)

Hinweis

- Das Gerät wiegt das Mehl automatisch und zeigt die Menge an. Das gemessene Gewicht blinkt, bis es sich im richtigen Bereich befindet. (Abb. 20).
- Geben Sie nicht weniger als 200 g bzw. nicht mehr als 600 g Mehl in die Kammer.
- Bei einigen Rezepten (z. B. für Kekse oder glutenfreie Nudeln) müssen Sie den Wiegevorgang überspringen. Halten Sie in diesem Fall die **Start-/Pausetaste** 5 Sekunden lang gedrückt, bis das Gerät direkt mit dem Knet- und Ausgabevorgang beginnt.

- 7 Schließen Sie den Deckel der Kammer. (Abb. 21)

Hinweis

- Wenn Sie eine Taste drücken, ohne den Deckel aufzusetzen, wird das Schließsymbol der Kammer angezeigt. (Abb. 22)
- Setzen Sie zunächst die zwei Haken in das Gerät ein, und schließen Sie dann den Deckel der Hauptgeräteeinheit.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Kammerdeckel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist. Wenn Sie den Kammerdeckel während der Pastazubereitung öffnen, hält das Gerät automatisch an. Setzen Sie den Deckel auf und drücken Sie die **Start-/Pause**-Taste, um den Vorgang erneut zu starten.

- 8 Wenn der Deckel geschlossen ist, wird die benötigte Menge an Flüssigkeit angezeigt. (Abb. 23)
- 9 Verwenden Sie den im Lieferumfang enthaltenen Wasserbecher, um die Flüssigkeitsmenge entsprechend der Anzeige abzumessen. (Abb. 24)

Hinweis

- Stellen Sie den Becher beim Abmessen der Flüssigkeit auf Augenhöhe auf einer ebenen Fläche ab.
- Wenn Sie eine Eimischung zubereiten, schlagen Sie das Ei direkt in den Wasserbecher auf. Geben Sie Wasser bis zur benötigten Menge hinzu, und verquirlen Sie dann das Wasser und das Ei.
- Je nach Geschmack können Sie zwei Eier statt einem Ei verwenden. Vergewissern Sie sich jedoch, dass die empfohlene Gesamtmenge an Flüssigkeit nicht überschritten wird.
- Verwenden Sie für eine bessere Genauigkeit eine Küchenwaage, um die Flüssigkeit abzumessen.

Starten des Programms zur Nudelzubereitung

- 1 Drücken Sie die **Start-/Pause**-Taste um mit dem Knetvorgang zu beginnen. Die Knetzeit wird heruntergezählt. (Abb. 25)
- 2 Wenn der Knetvorgang beginnt, schütten Sie langsam die Flüssigkeit über die gesamte Länge der Deckelöffnung in die Kammer. (Abb. 26)

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

- 3 Nachdem der Knetvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und beginnt dann nach einigen Sekunden mit der Ausgabe der Pasta. Verwenden Sie den Nudelschneider, um die Pasta auf die gewünschte Länge zuzuschneiden. (Abb. 27)

Hinweis: Wenn das Verhältnis von Flüssigkeit und Mehl nicht stimmt, kann die Pasta nicht ausgegeben werden. Weitere Rezepte finden Sie im Kapitel "Rezepte".

- 4 Wenn die Pastazubereitung abgeschlossen ist und Sie sehen, dass etwas Teig in der Kammer verblieben ist, können Sie die Taste **Nur Ausgabe** und anschließend die **Start-/Pause**-Taste drücken, um den Teig auszugeben. (Abb. 28)

Hinweis:

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

Wichtig!

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

Hinweis

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

Pflege

- 1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. (Abb. 29)
- 2 Entfernen Sie den Deckel der Knetkammer. (Abb. 3)
- 3 Lösen Sie die Kontrollreglern an der vorderen Abdeckung. (Abb. 4)

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

- 4 Bauen Sie die vordere Abdeckung, den Formaufsatz, den Scheibenhalter, den Knethaken und die Knetkammer in dieser Reihenfolge auseinander. (Abb. 5)
- 5 Verwenden Sie ein trockenes Tuch, um Mehlrückstände vom Hauptgerät zu entfernen. (Abb. 30)
- 6 Reinigen Sie den Formaufsatz mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug, um Teigrückstände zu entfernen. Anschließend können Sie ihn mit Wasser säubern. (Abb. 31)

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

- 7 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile, und trocknen Sie sie ab. (Abb. 6)
- 8 Säubern Sie die Hauptgeräteeinheit, das Bedienfeld und das Äußere der Nudelmaschine mit einem trockenen Tuch. (Abb. 32)

Aufbewahrung

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen. (Abb. 29)

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

- 2 Sie können die Formaufsätze in der Aufbewahrungsschublade verstauen. (Abb. 33)

Hinweis: Setzen Sie die dickeren Formaufsätze in die Schlitz mit den Symbolen  und  ein und setzen Sie die dünneren Formaufsätze in die Schlitz mit dem Symbol  ein. (Abb. 34)

Fehlerbehebung

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

Problem	Ursache	Lösung
Die Anzeigen leuchten nicht.	Der Netzstecker ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
Nachdem Sie den Ein-/Ausschalter gedrückt haben, gibt das Gerät einen Signalton aus, funktioniert jedoch nicht.	Die Knetkammer, der Formaufsatz oder die vordere Abdeckung wurden falsch zusammengebaut.	Stellen Sie sicher, dass Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung folgen, um alle Teile richtig zusammenzubauen.
Der Sicherheitsschalter wurde ausgelöst, und das Gerät hat plötzlich während der Verarbeitung angehalten oder neu gestartet.	Der Regler an der vorderen Abdeckung ist locker.	Stellen Sie sicher, dass die vordere Abdeckung sicher zusammengesetzt ist.
	Es sind zu viele Zutaten in der Nudelmaschine.	Die maximale Menge an Mehl pro Teigfüllung ist 600 g. Wenn mehr als 600 g hinzugefügt werden, reduzieren Sie die Mehlmenge vor der nächsten Füllung.
Das Gerät hält während der Verarbeitung an, wenn Sie den Deckel öffnen.	Aus Sicherheitsgründen hält das Gerät immer an, wenn der Deckel während der Verarbeitung geöffnet wird.	Wenn Sie den vorherigen Vorgang fortsetzen wollen, schließen Sie den Deckel fest, und drücken Sie die Start-/Pausetaste .
Das Gerät hält während der Verarbeitung an. Es wird kein Alarm ausgegeben, und das Gerät blinkt nicht.	Die Nudelmaschine ist aufgrund zu langer kontinuierlicher Betriebszeit zu heiß geworden.	Trennen Sie die Nudelmaschine von der Stromversorgung, und lassen Sie sie abkühlen. Um die Lebensdauer des Geräts zu maximieren, sollte die kontinuierliche Betriebszeit weniger als 45 Minuten betragen. Sie können das Gerät nach einer Pause von 15 Minuten erneut starten.
Beim Wiegen des Mehls ändert sich das auf dem Display angezeigte Gewicht ständig.	Sie berühren das Gerät oder das Netzkabel.	Bewegen oder berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht, während das Gerät das Mehl wiegt.

Problem	Ursache	Lösung
Es läuft etwas Wasser aus dem Gerät aus.	Sie haben vor dem Programmstart Wasser hinzugefügt.	Folgen Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung, um Wasser direkt nach dem Start des Programms hinzuzufügen.
Die Nudelzubereitung mit der Funktion zur Flüssigkeitsberechnung schlägt fehl.	Die auf dem Display angezeigte Flüssigkeitsmenge gilt bei einigen Rezepten nicht (beispielsweise bei Keksen oder glutenfreien Nudeln).	Bei diesen Rezepten müssen Sie die Flüssigkeitsberechnung überspringen. Drücken Sie in diesem Fall die Start-/Pause -Taste für 5 Sekunden, und das Gerät beginnt direkt mit dem Mischen und Ausgeben.
E1 wird auf dem Display angezeigt.	Der Formaufsatz wurde nicht angebracht.	Befestigen Sie den Aufsatzhalter am Hauptgerät, setzen Sie den Formaufsatz ordnungsgemäß auf, und bringen Sie die vordere Abdeckung ordnungsgemäß am Gerät an.
	Der Deckel fehlt oder ist nicht ordnungsgemäß angebracht.	Setzen Sie den Deckel ordnungsgemäß auf.
Das Gerät hält während der Verarbeitung an und zeigt E2 auf dem Display an. Anschließend blinken die Anzeigen schnell, und es wird ein Alarmton ausgegeben.	Der Knethaken ist möglicherweise durch Fremdkörper blockiert.	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, reinigen Sie die Nudelmaschine, und folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.
	Der Teig ist möglicherweise zu trocken.	
	Es wurde das falsche Programm ausgewählt.	
E3 wird auf dem Bildschirm während der Kalibrierung angezeigt.	Der Deckel der Knetkammer ist weiterhin geschlossen.	1 Nehmen Sie den Deckel der Knetkammer vom Gerät ab, um mit der Kalibrierung zu beginnen. 2 Schalten Sie den Pastamaker aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Stecken Sie das Gerät an und starten Sie es neu.
E4 wird auf dem Display angezeigt.	Das Gerät weist Fehler auf.	Schalten Sie den Pastamaker aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Stecken Sie das Gerät an und starten Sie es neu.
E3 oder E4 wird nach dem Neustart dauerhaft auf dem Bildschirm angezeigt.	Das Gerät funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Kontaktieren Sie das Servicecenter.

Επισκόπηση δίσκων σχήματος

	Σπαγγέτι 	Φετουτσίνι 	Πένες 	Λαζάνια 	Χοντρά σπαγγέτι 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

	Φιδές 	Ταλιατέλες 	Παπαρδέλες 	Κοχύλια/κοχυλάκια 	Πατσέρι 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Συνταγή

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

Τύπος	Ποσότητα	Αλεύρι	Υγρό	Σταθεροποιητής	Χωρίς γλουτένη	Λαχανικά
Ζυμαρικά	250 γρ.	Αλεύρι φακής	75 ml	1 κ.σ. ξανθανικό κόμμι	x	x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Αλεύρι φακής	75 ml	/	x	x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Αλεύρι μπιζελίου	75 ml	1 κ.σ. ξανθανικό κόμμι	x	x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Αλεύρι μπιζελίου	75 ml	/	x	x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Ρεβιθάλευρο	75 ml	1 κ.σ. ξανθανικό κόμμι	x	x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Ρεβιθάλευρο	75 ml	/	x	x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Φαγόπυρο 150 γρ. Ρυζάλευρο 100 γρ.	130 ml	1 αβγό	x	
Ζυμαρικά	250 γρ.	Καλαμπόκι 50 γρ. Ρύζι 200 γρ.	120 ml	1 κ.σ. ξανθανικό κόμμι	x	x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Ρυζάλευρο	120 ml	1 κ.σ. ξανθανικό κόμμι	x	x

Τύπος	Ποσότητα	Αλεύρι	Υγρό	Σταθεροποιητής	Χωρίς γλουτένη	Λαχανικά
Ζυμαρικά	250 γρ.	Λευκό αλεύρι	95 ml	/		x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Λευκό αλεύρι	95 ml	1 αβγό		
Ζυμαρικά	250 γρ.	Αλεύρι όλυρας	85-90 ml	/		x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Αλεύρι ολικής άλεσης	115 ml	/		x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Σεμόλα	105 ml	/		x
Ζυμαρικά	250 γρ.	Σεμόλα	110 ml	1 αβγό		

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλωσορίσατε στη Philips!

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

Επισκόπηση προϊόντος (Εικ. 1)

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

Επισκόπηση πίνακα ελέγχου (Εικ. 2)

① Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης	④ Κουμπί έναρξης/παύσης
② Κουμπί επιλογής προγράμματος	⑤ Οθόνη
③ Κουμπί μόνο εξώθησης	

Αυτή η συσκευή σας επιτρέπει να παρασκευάζετε τα ζυμαρικά που χρειάζεστε με τον τρόπο που θέλετε.

• Προεπιλεγμένη λειτουργία παρασκευής ζυμαρικών

Επιλέξτε ένα πρόγραμμα με κουμπί **επιλογής προγράμματος** και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης**.

- **Λειτουργία μόνο εξώθησης**

Πατήστε το κουμπί **μόνο εξώθησης** και, στη συνέχεια, το κουμπί **έναρξης/παύσης**. Εφαρμόζεται όταν υπάρχουν υπολείμματα ζύμης στο δοχείο ανάμειξης και θέλετε να βγουν και τα πρόσθετα υλικά.

- **Λειτουργία παράλειψης ζυγίσματος**

Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί **έναρξης/παύσης** για 5 δευτερόλεπτα. Εφαρμόζεται όταν η συσκευή πραγματοποιεί μετάβαση σε λειτουργία σφάλματος ή όταν πρέπει να παραλείψετε τη λειτουργία ζυγίσματος και να ξεκινήσετε απευθείας τη διαδικασία ανάμειξης.

Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός πριν από την πρώτη χρήση

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

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

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

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

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

5 Τραβήξτε προς τα έξω το συρτάρι αποθήκευσης των δίσκων και καθαρίστε όλους τους δίσκους και τα εργαλεία καθαρισμού. (Εικ. 7)

Συναρμολόγηση

1 Πιέστε το δοχείο ανάμειξης μέσα στη συσκευή. (Εικ. 8)

2 Στρέψτε τον αναδευτήρα προς την οπή στην κύρια μονάδα. Εισαγάγετε τον αναδευτήρα στην κύρια μονάδα μέχρι το τέρμα. (Εικ. 9)

3 Συνδέστε τη βάση δίσκου στη συσκευή. (Εικ. 10)

4 Τοποθετήστε τον δίσκο σχήματος στο εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου και βεβαιωθείτε ότι έχει στερεωθεί γερά. (Εικ. 11)

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

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

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

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

Σημείωση:

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

7 Κλείστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 21)

Χρήση του παρασκευαστή ζυμαρικών

Έναρξη προετοιμασίας

- 1 Συνδέστε το φις στην πρίζα. Ο παρασκευαστής ζυμαρικών θα ηχήσει μία φορά και όλες οι ενδείξεις θα αναβοσβήσουν μία φορά. (Εικ. 15)

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα.

- 2 Πατήστε το κουμπί **on/off** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. (Εικ. 16)
- 3 Επιλέξτε τον τύπο των ζυμαρικών με το κουμπί **κουμπί επιλογής προγράμματος**. (Εικ. 17)

Συμβουλή:

- Αν ετοιμάσετε μια συνταγή με αυγό και νερό, σπάστε το αυγό και τοποθετήστε το ολόκληρο στο κύπελλο νερού και γεμίστε με νερό μέχρι την απαιτούμενη ποσότητα.
- Αντί για νερό μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε λαχανικά (π.χ. χυμό από σπανάκι, παντζάρι κ.λπ).

Πρόγραμμα	Συμβουλή	Προαιρετική συνταγή
Απλά ζυμαρικά/ νουντλς	• Ζυμαρικά με αλεύρι και νερό μόνο	• Νουντλς από σιτάρι • Νουντλς από σκληρό σιτάρι
Ζυμαρικά/νουντλς με αυγό ή γεύση	• Ζυμαρικά με αλεύρι και μείγμα αυγού • Όλα τα είδη των ζυμαρικών με γεύσεις	• Ζυμαρικά από σιτάρι • Ζυμαρικά από σκληρό σιτάρι • Ζυμαρικά/νουντλς με καρότο • Ζυμαρικά/νουντλς με ντομάτα • Σόμπα • Ζυμαρικά/νουντλς με παντζάρι

- 4 Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 3)
- 5 Περιμένετε μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη 0:00 στην οθόνη. (Εικ. 18)
- 6 Ρίξτε το αλεύρι μέσα στο δοχείο. (Εικ. 19)

Σημείωση

- Η συσκευή ζυγίζει αυτόματα και εμφανίζει την ποσότητα του αλευριού. Η μέτρηση του βάρους θα αναβοσβήνει μέχρι να είναι στο σωστό εύρος. (Εικ. 20)
- Μην προσθέτετε λιγότερο από 200 γρ. ή περισσότερο από 600 γρ. αλεύρι στο δοχείο.
- Σε ορισμένες συνταγές (για παράδειγμα μπισκότα, ζυμαρικά χωρίς γλουτένη) απαιτείται η παράκαμψη της διαδικασίας ζυγίσματος. Σε αυτή την περίπτωση, πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για 5 δευτερόλεπτα και η συσκευή θα ξεκινήσει απευθείας τη διαδικασία ανάμειξης και εξώθησης.

- 7 Κλείστε το καπάκι του δοχείου. (Εικ. 21)

Σημείωση

- Αν πατήσετε ένα κουμπί χωρίς να κλείσετε το καπάκι, θα εμφανιστεί η ένδειξη κλεισίματος του δοχείου. (Εικ. 22)
- Εισαγάγετε πρώτα τους δύο γάντζους στη συσκευή και κατόπιν πιέστε το καπάκι στην κύρια μονάδα.
- Η συσκευή δεν θα τεθεί σε λειτουργία, αν το καπάκι του δοχείου δεν έχει κλείσει σωστά. Κατά τη διάρκεια της παρασκευής ζυμαρικών, αν ανοίξετε το καπάκι του δοχείου, η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί. Συναρμολογήστε το καπάκι και πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε ξανά τη λειτουργία.

- 8 Όταν το καπάκι κλείσει, εμφανίζεται η απαιτούμενη ποσότητα υγρού. (Εικ. 23)

- 9 Χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο κύπελλο νερού για να μετρήσετε την ποσότητα του υγρού σύμφωνα με την ένδειξη στην οθόνη. (Εικ. 24)

Σημείωση

- Φροντίστε να μετρήσετε τον όγκο των υγρών στο ύψος των ματιών σε μια επίπεδη επιφάνεια.
- Όταν παρασκευάζετε το μείγμα αυγού, σπάστε το αυγό μέσα στο κύπελλο νερού. Προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού και κατόπιν χτυπήστε το νερό και το αυγό για να τα ενώσετε.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 2 αυγά αντί για 1 σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας, αλλά βεβαιωθείτε ότι δεν έχετε υπερβεί τη συνολική προτεινόμενη ποσότητα υγρού.
- Για μεγαλύτερη ακρίβεια, χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το υγρό.

Έναρξη του προγράμματος παρασκευής ζυμαρικών

- 1 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε την ανάμειξη. Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου ανάμειξης. (Εικ. 25)
- 2 Αφού αρχίσει η ανάμειξη, ρίξτε αργά το υγρό σε όλο το μήκος της υποδοχής στο καπάκι. (Εικ. 26)

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

- 3 Αφού ο παρασκευαστής ολοκληρώσει την ανάμειξη, θα ηχήσει μία φορά και η εξώθηση των ζυμαρικών θα ξεκινήσει μετά από μερικά δευτερόλεπτα. Χρησιμοποιήστε τον κόφτη ζυμαρικών για να κόψετε τα ζυμαρικά στο μήκος που θέλετε. (Εικ. 27)

Σημείωση: Αν η αναλογία υγρού και αλευριού δεν είναι σωστή, τα ζυμαρικά δεν θα πετύχουν. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Συνταγές" για περισσότερες συνταγές.

- 4 Μόλις ολοκληρωθεί η παρασκευή των ζυμαρικών, αν παρατηρήσετε ότι υπάρχουν υπολείμματα ζύμης μέσα στο δοχείο, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί **μόνο εξώθησης** πρώτα και, στη συνέχεια, να πατήσετε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να βγουν και τα υπόλοιπα υλικά. (Εικ. 28)

Σημείωση:

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

Σημαντικό!

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

Σημείωση

- Για καλά αποτελέσματα, η ζύμη πρέπει να φαίνεται τσαλακωμένη στο θάλαμο ζύμωσης. Αν η ζύμη φαίνεται τσαλακωμένη, η συνταγή θα πετύχει. Η συνταγή δεν θα πετύχει αν η ζύμη είναι πολύ υγρή (όπως είναι συνήθως οι ζύμες) ή πολύ ξηρή (μοιάζει μόνο με αλεύρι).

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

Καθάρισμα

- 1 Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα. (Εικ. 29)
- 2 Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 3)
- 3 Ξεσφίξτε τα κουμπιά ελέγχου πρόσοψης. (Εικ. 4)

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

- 4 Αποσυναρμολογήστε την πρόσοψη, το δίσκο σχήματος, τη βάση δίσκου σχήματος, τον αναδευτήρα και το δοχείο ανάμειξης, με τη συγκεκριμένη σειρά. (Εικ. 5)
- 5 Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε τα υπολείμματα αλευριού στην κύρια μονάδα. (Εικ. 30)
- 6 Καθαρίστε το δίσκο σχήματος με το παρεχόμενο εργαλείο καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ζύμης. Στη συνέχεια, μπορείτε να τον καθαρίσετε με νερό. (Εικ. 31)

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

- 7 Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα και σκουπίστε τα για να στεγνώσουν. (Εικ. 6)
- 8 Με ένα στεγνό πανί καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου και το εξωτερικό μέρος του παρασκευαστή ζυμαρικών. (Εικ. 32)

Αποθήκευση

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει. (Εικ. 29)

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

- 2 Μπορείτε να αποθηκεύσετε τους δίσκους σχήματος στη σκευοθήκη. (Εικ. 33)

Σημείωση: Τοποθετήστε τους πιο χοντρούς δίσκους σχήματος στις υποδοχές με τα εικονίδια  και  και τους πιο λεπτούς στις υποδοχές με το εικονίδιο . (Εικ. 34)

Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

Αιτία	Αιτία	Λύση
Οι ενδείξεις δεν ανάβουν.	Το βύσμα τροφοδοσίας δεν έχει συνδεθεί σωστά.	Ελέγξτε αν το βύσμα τροφοδοσίας έχει συνδεθεί σωστά και ότι η πρίζα λειτουργεί σωστά.
Αφού πατήσετε το κουμπί on/off , η συσκευή παράγει έναν ήχο, αλλά δεν λειτουργεί.	Το δοχείο ανάμειξης, ο δίσκος σχήματος ή η πρόσοψη δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης για τη σωστή συναρμολόγηση όλων των εξαρτημάτων.
Ο διακόπτης ασφαλείας ενεργοποιείται και η συσκευή ξαφνικά σταματά ή ξεκινά ξανά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Το κουμπί πρόσοψης είναι χαλαρό.	Βεβαιωθείτε ότι η πρόσοψη έχει συναρμολογηθεί καλά.
	Έχει τοποθετηθεί υπερβολική ποσότητα υλικών στον παρασκευαστή ζυμαρικών.	Η μέγιστη ποσότητα αλευριού που χρησιμοποιείται για κάθε παρτίδα είναι 600 γρ. Αν έχουν προστεθεί περισσότερα από 600 γρ., μειώστε την ποσότητα αλευριού πριν από την επόμενη παρτίδα.
Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, η συσκευή σταματά να λειτουργεί όταν ανοίγετε το καπάκι.	Για λόγους ασφαλείας, η συσκευή σταματά να λειτουργεί πάντα όταν το καπάκι είναι ανοιχτό κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Αν θέλετε να συνεχιστεί η προηγούμενη λειτουργία, κλείστε το καπάκι σωστά και πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης .
Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, η συσκευή σταματά. Δεν ακούγεται ήχος συναγερμού και δεν αναβοσβήνει καμία ένδειξη.	Ο παρασκευαστής ζυμαρικών έχει υπερθερμανθεί λόγω παρατεταμένης συνεχούς λειτουργίας.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών να κρυώσει. Για να προστατεύσετε καλύτερα τη συσκευή, δεν θα πρέπει να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερο από 45 λεπτά. Μπορείτε να ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε ξανά τη συσκευή μετά από 15 λεπτά αδράνειας.
Κατά το ζύγισμα του αλευριού, το βάρος που εμφανίζεται στην οθόνη αλλάζει συνεχώς.	Αγγίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο.	Κατά τη διαδικασία ζυγίσματος του αλευριού, μην αγγίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο.
Διαρροή μικρής ποσότητας νερού από τη συσκευή.	Προστίθεται νερό πριν από την έναρξη του προγράμματος.	Ακολουθήστε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, για να προσθέσετε νερό αμέσως μετά την έναρξη του προγράμματος.

Αιτία	Αιτία	Λύση
Δεν είναι δυνατή η επιτυχημένη παρασκευή ζυμαρικών με τη λειτουργία υπολογισμού υγρού.	Η απαιτούμενη ποσότητα υγρού που εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων δεν ισχύει για ορισμένες συνταγές (για παράδειγμα, μπισκότα, ζυμαρικά χωρίς γλουτένη).	Σε αυτές τις συνταγές θα πρέπει να παρακάμψετε το τμήμα υπολογισμού του υγρού. Σε αυτήν την περίπτωση, πατήστε το κουμπί Έναρξης/παύσης για 5 δευτερόλεπτα και η συσκευή θα ξεκινήσει αμέσως να αναμειγνύει και να εξωθεί τα ζυμαρικά.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E1.	Ο δίσκος σχήματος δεν είναι συνδεδεμένος.	Συνδέστε το εξάρτημα συγκράτησης δίσκου στην κύρια μονάδα, συνδέστε σωστά το δίσκο σχήματος και στερεώστε σωστά την πρόσοψη στη συσκευή.
	Το καπάκι δεν είναι στη θέση του ή δεν έχει συνδεθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά το καπάκι.
Η συσκευή σταματά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E2, οι ενδείξεις αναβοσβήνουν γρήγορα και ηχεί η ειδοποίηση.	Ο αναδευτήρας μπορεί να έχει μπλοκάρει από ξένα σώματα.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα, καθαρίστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών και ακολουθήστε ξανά τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, για να ξεκινήσετε εκ νέου την παρασκευή των ζυμαρικών.
	Η ζύμη μπορεί να είναι υπερβολικά ξηρή.	
	Έχει επιλεχθεί λάθος πρόγραμμα.	
Η ένδειξη E3 εμφανίζεται στην οθόνη κατά τη διάρκεια της βαθμονόμησης.	Το καπάκι του δοχείου ανάμειξης παραμένει κλειστό στη συσκευή.	1 Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης από τη συσκευή για να ξεκινήσετε τη βαθμονόμηση. 2 Απενεργοποιήστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών και αποσυνδέστε τον από την πρίζα. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και επανεκκινήστε την.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E4.	Η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργία.	Απενεργοποιήστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών και αποσυνδέστε τον από την πρίζα. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και επανεκκινήστε την.
Η ένδειξη E3 ή E4 εμφανίζεται μόνιμα στην οθόνη μετά την επανεκκίνηση.	Η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργία.	Επικοινωνήστε με το κέντρο επισκευών.

Discos de forma

	Espaguetis 	Fettuccini 	Macarrones 	Lasaña 	Espaguetis gruesos 
HR2665/93	✓	✓	✓	✓	✓
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

	Cabello de ángel 	Tallarines 	Pappardelle 	Conchitas/ conchiglie 	Paccheri 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Receta

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

Tipo	Canti- dad	Harina	Líquido	Aglutinante	Sin gluten	Vega- no
Pasta	250 g	Harina de lentejas	75 ml	1 cucharada de xantana	x	x
Pasta	250 g	Harina de lentejas	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Harina de guisantes	75 ml	1 cucharada de xantana	x	x
Pasta	250 g	Harina de guisantes	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Harina de garbanzos	75 ml	1 cucharada de xantana	x	x
Pasta	250 g	Harina de garbanzos	75 ml	/	x	x
Pasta	250 g	Trigo sarraceno (150 g) Harina de arroz (100 g)	130 ml	1 huevo	x	
Pasta	250 g	Maíz (50 g) Arroz (200 g)	120 ml	1 cucharada de xantana	x	x

Tipo	Canti- dad	Harina	Líquido	Agglutinante	Sin gluten	Vega- no
Pasta	250 g	Harina de arroz	120 ml	1 cucharada de xantana	x	x
Pasta	250 g	Harina de trigo	95 ml	/		x
Pasta	250 g	Harina de trigo	95 ml	1 huevo		
Pasta	250 g	Harina de espelta	85-90 ml	/		x
Pasta	250 g	Harina integral	115 ml	/		x
Pasta	250 g	Sémola	105 ml	/		x
Pasta	250 g	Sémola	110 ml	1 huevo		

Introducción

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

Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en www.philips.com/welcome.

Descripción del producto (Imagen 1)

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

Descripción general del panel control (Imagen 2)

①	Botón de encendido	④	Botón de inicio/pausa
②	Botón de selección de programas	⑤	Pantalla
③	Botón de solo extrusión		

Este aparato le permite preparar la pasta que necesita como quiera.

- **Función de preparación de pasta predeterminada**

Elija un programa con el botón de **selección de programas** y, a continuación, pulse el botón de **inicio/pausa**.

- **Función de solo extrusión**

Pulse el botón de **solo extrusión** y, a continuación, el botón de **inicio/pausa**.

Esto se aplica cuando hay restos de masa en la cámara de amasado y desea que se lleve a cabo la extrusión adicional.

- **Función de omisión de báscula**

Mantenga pulsado el botón de **inicio/pausa** durante 5 segundos.

Esto se aplica cuando el dispositivo entra en el modo de error o cuando necesita omitir la función de báscula e iniciar el proceso de amasado directamente.

Desmontaje y limpieza antes del primer uso

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

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

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

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

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

5 Extraiga el cajón de almacenamiento de los discos de forma y limpie todos los discos y herramientas de limpieza. (Imagen 7)

Montaje

1 Empuje la cámara de amasado para introducirla en el aparato. (Imagen 8)

2 Apunte la pala de amasado hacia el orificio de la unidad principal. Inserte la pala de amasado completamente en la unidad principal. (Imagen 9)

3 Coloque el soporte de discos en el aparato. (Imagen 10)

4 Coloque el disco de forma en el soporte de discos y asegúrese de que no se mueve. (Imagen 11)

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

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

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

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

Nota:

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

7 Cierre la tapa de la cámara de amasado. (Imagen 21)

Uso de la máquina de hacer pasta

Iniciar la preparación

- 1 Introduzca la clavija en la toma de corriente. La máquina de hacer pasta suena una vez y todos los indicadores parpadean una vez. (Imagen 15)

Nota: Asegúrese de que todas las piezas están bien montadas antes de enchufar el aparato.

- 2 Pulse el botón de **encendido/apagado** para encender el aparato. (Imagen 16)
- 3 Seleccione el tipo de pasta con el botón de **selección de programas**. (Imagen 17)

Consejo:

- Si va a preparar una receta con huevo y agua, rompa el huevo y échelo todo en el vaso para agua y añada el agua necesaria.
- En lugar de agua, también puede utilizar zumos vegetales (de espinacas, remolacha, etc.).

Programación	Consejo	Receta opcional
Pasta/fideos normales	• Pasta solo con harina y agua	• Fideos de trigo • Fideos de durum
Pasta/fideos de huevo o con sabores	• Pasta con harina y huevo líquido • Pasta con sabores de todo tipo	• Pasta de trigo • Pasta de durum • Pasta/fideos de zanahoria • Pasta/fideos de tomate • Soba • Pasta/fideos de remolacha

- 4 Retire la tapa de la cámara de amasado. (Imagen 3)
- 5 Espere hasta que se muestre 0:00 en la pantalla. (Imagen 18)
- 6 Vierta la harina en la cámara. (Imagen 19)

Nota:

- El aparato pesa automáticamente la cantidad de harina y la muestra en la pantalla. La medición de peso parpadeará hasta que esté dentro del intervalo correcto. (Imagen 20)
- No ponga menos de 200 g o más de 600 g de harina en la cámara.
- Algunas recetas (por ejemplo, galletas y pasta sin gluten) requieren que se omita el proceso de pesaje. En ese caso, pulse el botón de **inicio/pausa** durante 5 segundos y el aparato empezará a amasar y extruir directamente.

- 7 Cierre la tapa de la cámara. (Imagen 21)

Nota:

- Si pulsa un botón sin cerrar la tapa, aparecerá el símbolo de cierre de la cámara. (Imagen 22)
- Introduzca los dos ganchos en el aparato primero y luego presione la tapa contra la unidad principal.
- El aparato no empezará a funcionar si la tapa de la cámara no está bien cerrada. Durante el proceso de preparación de la pasta, si abre la tapa de la cámara, el aparato dejará de funcionar. Monte la tapa y pulse el botón de **inicio/pausa** para iniciar de nuevo la operación.

- 8 Al cerrar la tapa, se mostrará la cantidad de líquido necesaria. (Imagen 23)

- 9 Utilice el vaso para agua incluido para medir la cantidad de líquido en función de la indicación en pantalla. (Imagen 24)

Nota:

- Asegúrese de medir el volumen de líquido al nivel de la vista sobre una superficie plana.
- Cuando prepare la mezcla con huevo, rompa el huevo en el vaso para agua. Añada agua hasta la cantidad necesaria y, a continuación, bata el huevo con agua para mezclarlos.
- Si lo prefiere, puede utilizar 2 huevos en lugar de 1, aunque debe asegurarse de no superar la cantidad total de líquido recomendada.
- Para mayor precisión, utilice una báscula de cocina para medir el líquido.

Inicio del programa para preparar pasta

- 1 Pulse el botón de **inicio/pausa** para empezar a amasar; se iniciará la cuenta atrás del tiempo de amasado. (Imagen 25)
- 2 Cuando se inicie el amasado, vierta lentamente el líquido a lo largo de la longitud de la ranura de la tapa. (Imagen 26)

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

- 3 Cuando la máquina de hacer pasta termine de amasar, emitirá un pitido y empezará a expulsar la pasta después de unos segundos. Utilice la cuchilla para pasta para cortar la pasta a la longitud que necesite (Imagen 27)

Nota: Si las cantidades de líquido y harina no son correctas, la extrusión no se realizará correctamente. Consulte el capítulo "Receta" para obtener más recetas.

- 4 Después de que se complete la preparación de la pasta, si observa que hay restos de masa dentro de la cámara, puede pulsar el botón de **solo extrusión** primero y, a continuación, el botón de **inicio/pausa** para iniciar la extrusión adicional. (Imagen 28)

Nota:

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

Importante

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

Nota:

- Para obtener un buen resultado, es muy importante que la masa adquiera una textura migajosa durante el amasado. De esta forma, la receta será un éxito. En cambio, si la masa queda demasiado húmeda (tiene mucha consistencia) o demasiado seca (posee un aspecto harinoso), no podrá prepararla correctamente.
- Los cambios de estación y el uso de ingredientes de diferentes regiones pueden afectar a las cantidades de harina y agua. Puede ajustarlas en función de la proporción recomendada.

- Cuando se hace pasta sin gluten o de legumbres, se necesita menos líquido del recomendado. Puede utilizar unos 10-20 ml menos de líquido para estas recetas. Ajuste la cantidad de líquido en función del tipo de harina.
- El "Gluten" es un aglutinante que garantiza que la pasta no se rompa fácilmente. Sin embargo, la harina sin gluten no contiene aglutinante, por lo que se necesita un espesante que actúe como tal, por ejemplo huevos o goma xantana. Los distintos tipos de harina sin gluten ofrecen diferentes resultados al preparar pasta. Algunas harinas no son adecuadas para preparar pasta, como la harina de coco; algunos tipos de harina van bien, como la de quinoa o la de trigo sarraceno.
- Cuando prepare pasta al huevo o pasta de verduras, asegúrese de batir la mezcla con el huevo o el zumo de verduras uniformemente con el agua antes de verter la mezcla en la cámara a través de la ranura de la tapa. Cuando añada los ingredientes, asegúrese de que están en estado líquido.

Limpieza

- 1 Desconecte el enchufe de la toma de corriente. (Imagen 29)
- 2 Retire la tapa de la cámara de amasado. (Imagen 3)
- 3 Afloje los botones de control del panel frontal. (Imagen 4)

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

- 4 Desmonte el panel frontal, el disco para dar forma, el soporte del disco para dar forma, la pala de amasado y la cámara de amasado en ese orden. (Imagen 5)
- 5 Utilice un paño seco para limpiar los restos de harina de la unidad principal. (Imagen 30)
- 6 Limpie el disco para dar forma con el utensilio de limpieza incluido para retirar los restos de masa. A continuación, puede limpiarlo con agua. (Imagen 31)

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

- 7 Limpie todas las piezas desmontables y séquelas. (Imagen 6).
- 8 Utilice un paño seco para limpiar el panel de control y el exterior de la máquina para hacer pasta. (Imagen 32)

Almacenamiento

- 1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar. (Imagen 29)

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

- 2 Puede guardar los discos para dar forma en el cajón de almacenamiento. (Imagen 33)

Nota: Coloque los discos de forma más gruesos en las ranuras con los iconos  y , y los discos de forma más finos en las ranuras con el icono . (Imagen 34)

Solución de problemas

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

Problema	Causa	Solución
Los indicadores no se iluminan.	El enchufe de alimentación no está bien conectado.	Compruebe si la clavija está bien enchufada y la toma funciona correctamente.
Después de pulsar el botón de encendido/apagado el aparato emite un sonido pero no funciona.	La cámara de amasado, el disco para dar forma o el panel frontal se han montado incorrectamente.	Asegúrese de seguir el manual de usuario para montar todas las piezas correctamente.
El interruptor de seguridad se ha activado y el aparato se detiene o se reinicia de repente durante el procesamiento.	El botón del panel frontal está suelto.	Asegúrese de que el panel frontal está bien montado.
	Hay un exceso de ingredientes en la máquina de hacer pasta.	La cantidad máxima de harina por lote es de 600g. Si se han añadido más de 600g, reduzca la cantidad de harina antes del siguiente lote.
Durante el procesamiento, el aparato deja de funcionar al abrir la tapa.	Por motivos de seguridad, el aparato siempre deja de funcionar cuando se abre la tapa durante el procesamiento.	Si necesita reanudar la operación anterior, cierre la tapa correctamente y pulse el botón de inicio/pausa .
Durante el procesamiento, el aparato se detiene. No se emite ningún sonido de alarma ni parpadeo.	La máquina de hacer pasta se ha sobrecalentado debido a un uso prolongado y continuo.	Desconéctela de la fuente de alimentación y deje que la máquina de hacer pasta se enfríe. Para prolongar la vida útil del aparato, el tiempo de funcionamiento continuo debe ser inferior a 45 minutos. Puede empezar a utilizar el aparato de nuevo después de 15 minutos de reposo.
Al pesar la harina, el peso que se muestra en la pantalla cambia todo el tiempo.	Está tocando el aparato o el cable de alimentación.	Cuando el aparato está pesando la harina, no toque el aparato ni el cable de alimentación.
Sale una pequeña cantidad de agua del aparato.	Se ha añadido el agua antes de iniciar el programa.	Siga las instrucciones del manual de usuario, que indican que se debe añadir el agua después de que se inicie el programa.

Problema	Causa	Solución
No se puede preparar pasta correctamente con la función de cálculo de líquido.	La cantidad de líquido necesaria que se indica en la pantalla no se aplica a algunas recetas (por ejemplo, galletas o pasta sin gluten).	Estas recetas requieren que se omita la parte de cálculo de líquido. En este caso, pulse el botón de inicio/pausa durante 5 segundos y el aparato comenzará a mezclar y extruir directamente.
En la pantalla se muestra E1.	El disco para dar forma no está colocado.	Coloque el soporte de discos en la unidad principal, coloque el disco para dar forma correctamente y fije bien el panel frontal al dispositivo.
	La tapa no está en su lugar o no se ha colocado correctamente.	Coloque la tapa correctamente.
El aparato se detiene durante el procesamiento, se muestra E2 en la pantalla, los indicadores parpadean rápidamente y suena la alarma.	Puede que la pala de amasado esté bloqueada por algún objeto extraño.	Desconecte el aparato de la fuente de alimentación, limpie la máquina de hacer pasta y siga el manual de usuario de nuevo para reiniciar el proceso de preparación de pasta.
	Puede que la masa esté demasiado seca.	
	Se ha seleccionado el programa incorrecto.	
Aparece E3 en la pantalla durante la calibración.	La tapa de la cámara de amasado del aparato sigue cerrada.	1 Quite la tapa de la cámara de amasado del aparato para iniciar la calibración. 2 Apague y desenchufe la máquina de hacer pasta. Enchufe y reinicie el dispositivo.
Aparece E4 en la pantalla.	El aparato no funciona correctamente.	Apague y desenchufe la máquina de hacer pasta. Enchufe y reinicie el dispositivo.
Aparece E3 o E4 de forma permanente en la pantalla después del reinicio.	El aparato no funciona correctamente.	Póngase en contacto con el centro de servicio.

Muottilevyjen yleiskatsaus

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

	Capellini 	Tagliatelle 	Pappardelle 	Simpukka/ conchiglie 	Paccheri 
HR2665/93	✓	✓	✓	✗	✗
HR2665/96	✓	✓	✓	✓	✓

Resepti

Reseptitaulukko näyttää parhaan veden ja jauhon sekoitussuhteen erilaisille jauhotyypeille.

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

Johdanto

Olet tehnyt erinomaisen valinnan ostaessasi Philipsin laitteen.

Hyödynnä Philipsin tukipalveluita rekisteröimällä tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Tuotteen yleiskuvaus (kuva 1)

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

Ohjauspaneelin yleiskuvaus (kuva 2)

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

Tällä laitteella voit helposti valmistaa erilaisia pastatyypppejä.

- **Oletuspastaohjelma**

Valitse ohjelma **ohjelman valintapainikkeella** ja paina **käynnistyspainiketta**.

- **Vain puristus -toiminto**

Paina ensin **Vain puristus** -painiketta ja sitten **käynnistyspainiketta**.

Toimi näin, kun sekoitusastiassa on vielä jäljellä taikinaa, josta haluat puristaa muotilla pastaa.

- **Ohita punnitus -toiminto**

Paina **käynnistyspainiketta** viiden sekunnin ajan.

Toimi näin, kun laite siirtyy virhetilaan tai kun haluat ohittaa vaakatoiminnon ja käynnistää sekoituksen suoraan.

Laitteen purkaminen ja puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Irrota sekoitusastian kansi. (kuva 3)
 - 2 Kierrä etupaneelin kiinnitysruuvit auki. (kuva 4)
- Huomautus:** Etupaneeli on painava. Ole varovainen irrottaessasi sitä.
- 3 Irrota etupaneeli, muottilevy, muottilevyn pidike, sekoitusosa ja sekoitusastia tässä järjestyksessä. (kuva 5)
 - 4 Puhdista kaikki irrotettavat osat ja kuivaa ne. (kuva 6)
 - 5 Vedä muottilevyjen säilytyslokero auki ja puhdista kaikki levyt ja puhdistusvälineet. (kuva 7)

Kokoaminen

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

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

- 5 Liitä etupaneeli pääyksikköön. (kuva 13)

Huomautus: Etupaneeli on painava. Ole varovainen asentaessasi sitä.

- 6 Kiristä etupaneelin kiinnitysruuvit. (kuva 14)

Huomautus:

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

- 7 Sulje sekoitusastian kansi. (kuva 21)

Pastakoneen käyttö

Aloita valmistelut

- 1 Työnnä pistoke pistorasiaan. Laitteesta kuuluu yksi merkkiääni, ja kaikki merkkivalot vilkahtavat kerran. (kuva 15)

Huomautus: Varmista ennen virran kytkemistä, että kaikki osat ovat paikoillaan.

- 2 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**. (kuva 16)
- 3 Valitse pastatyyppi **ohjelman valintapainikkeella**. (kuva 17)

Vihje:

- Jos käytät reseptiä, jossa on vettä ja kananmunaa, riko kananmuna, aseta se kokonaisena vesimittaan ja lisää tarvittava määrä vettä.
- Veden sijasta voi käyttää myös vihannesmehua, kuten pinaatti- tai punajuurimehua.

Ohjelma	Vinkki	Lisäreseptit
tavallinen pasta / nuudelit	pasta pelkästä jauhosta ja vedestä	- vehnänuudelit - durumvehnänuudelit
munapasta tai makupasta/ makunuudeli	- pasta jauhosta ja kananmunasta - kaikki makupastatyytit	- vehnäpasta - durumvehnäpasta - porkkanapasta/-nuudelit - tomaattipasta/-nuudelit - sobanuudelit - punajuuripasta/-nuudelit

4 Irrota sekoitusastian kansi. (kuva 3)

5 Odota, kunnes näytössä näkyy 0:00. (kuva 18)

6 Kaada jauhot sekoitusastiaan. (kuva 19)

Huomautus

- Laite punnitsee jauhomäärän automaattisesti. Näet mittaustuloksen näytössä. Painomäärä vilkkuu, kunnes se on oikea. (kuva 20).
- Älä laita astiaan alle 200 g tai yli 600 g jauhoja.
- Osassa resepteissä (kuten keksit ja gluteeniton pasta) punnitusvaihe on ohitettava. Paina **käynnistyspainiketta** viiden sekunnin ajan, jolloin laite aloittaa suoraan sekoituksen ja puristuksen.

7 Sulje sekoitusastian kansi. (kuva 21)

Huomautus

- Jos painat painiketta ennen kannen sulkemista, näkyviin tulee sekoitusastian sulkemiskuvake. (kuva 22)
- Aseta kaksi koukkuja ensin laitteeseen ja paina sitten kansi pääyksikköä vasten.
- Laite ei toimi, jos astian kansi ei ole kunnolla kiinni. Jos astian kansi aukenee pastan valmistuksen aikana, laitteen toiminta keskeytyy. Laite alkaa toimia uudelleen, kun asetat kannen paikalleen ja painat **käynnistyspainiketta**.

8 Kun kansi on suljettu, näytössä näkyy tarvittava nestemäärä. (kuva 23)

9 Mittaa näytössä ilmoitettu nestemäärä laitteen mukana toimitetulla mittakupilla. (kuva 24)

Huomautus

- Mittaa nesteen määrä silmien tasolla tasaisella pinnalla.
- Riko kananmunat mittakuppiin. Lisää tarvittava määrä vettä ja vatkaa sitten vesi ja kananmuna keskenään.
- Riko tarvittaessa 2 kananmunaa, mutta varmista, että suositeltu nestemäärä ei ylity.
- Jos haluat tarkemman mittatuloksen, käytä keittiövaakaa nestemäärän mittaamiseen.

Pastanvalmistusohjelman käynnistäminen

- 1 Aloita sekoittaminen painamalla **käynnistyspainiketta**. Laite alkaa laskea sekoitusaikaa. (kuva 25)
- 2 Kun sekoittaminen alkaa, kaada nestettä hitaasti kannen aukon koko pituudelta. (kuva 26)
Huomautus: Älä lisää taikinan sekoittamisen aikana muita aineita, kun olet kaatanut nesteen. Se vaikuttaa pastan lopulliseen rakenteeseen.
- 3 Kun pastakone on vaivannut taikinan, kuulet äänimerkin, ja pastan puristus käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Leikkaa pasta haluamaasi pituuteen pastaterällä. (Kuva 27)
Huomautus: Jos nesteen ja jauhojen suhde on väärä, puristusvaihe ei onnistu. Lisää reseptejä on Resepti-osassa.
- 4 Jos huomaat, että astiaan on jäänyt taikinaa pastanvalmistuksen päätyttyä, voit käynnistää ylimääräisen puristusvaiheen painamalla ensin **Vain puristus** -painiketta ja sitten **käynnistyspainiketta**. (kuva 28)

Huomautus:

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

Tärkeää!

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

Huomautus

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

Puhdistus

- 1 Irrota virtajohto pistorasiasta. (kuva 29)
- 2 Irrota sekoitusastian kansi. (kuva 3)
- 3 Kierrä etupaneelin kiinnitysruuvit auki. (kuva 4)

Huomautus: Etupaneeli on painava. Ole varovainen irrottaessasi sitä.

- 4 Irrota etupaneeli, muottilevy, muottilevyn pidike, sekoitusosa ja sekoitusastia tässä järjestyksessä. (kuva 5)
- 5 Poista jauhojäämät pääyksiköstä kuivalla liinalla. (kuva 30)
- 6 Puhdista muottilevy poistamalla siitä taikinajäämät mukana toimitetulla puhdistusvälineellä. Tämän jälkeen voit puhdistaa sen vedellä. (kuva 31)

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

- 7 Puhdista kaikki irrotettavat osat ja kuivaa ne. (kuva 6)
- 8 Puhdista ohjauspaneeli ja pastakoneen ulkopinnat kuivalla liinalla. (kuva 32)

Säilytys

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. (kuva 29)

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

- 2 Voit säilyttää muottilevyt kätevästi säilytystilassa. (kuva 33)

Huomautus: Laita paksummat muottilevyt lokeroihin, joissa on kuvakkeet  ja , ja ohuimmat muottilevyt lokeroihin, joissa on kuvake . (kuva 34)

Vianmääritys

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

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Merkkivalot eivät syty.	Pistoketta ei ole kytketty oikein.	Tarkista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa ja että pistorasia toimii.
Virtapainikkeen painamisen jälkeen laitteesta kuuluu ääni, mutta laite ei toimi.	Sekoitusastia, muottilevy tai ohjauspaneeli ei ole kunnolla paikallaan.	Noudata käyttöoppaan ohjeita, jotta saat asennettua kaikki osat oikein.
Turvakatkaisin laukeaa, ja laitteen toiminta keskeytyy odottamatta tai laite käynnistyy uudelleen kesken käsittelyn.	Etupaneelin kiinnitysruuvi on löysällä.	Varmista, että etupaneeli on kunnolla paikallaan.
	Pastakoneessa on liikaa aineksia.	Jauhojen enimmäismäärä yhtä valmistuskertaa kohden on 600 g. Jos olet lisännyt jauhoja yli 600 g, vähennä määrää ennen seuraavan aineserän käsittelyä.
Laitteen toiminta keskeytyy käsittelyn aikana, kun kansi avataan.	Laitteen toiminta keskeytyy turvallisuussyistä, jos kansi avataan käsittelyn aikana.	Voit jatkaa käsittelyä sulkemalla kannen ja painamalla käynnistyspainiketta .
Laitteen toiminta keskeytyy käsittelyn aikana. Laitteesta ei kuulu hälytysääniä, eivätkä valot vilku.	Pastakone on ylikuumentunut pitkän yhtäjaksoisen käyttöajan vuoksi.	Irrota pastakone virtalähteestä ja anna sen jäähtyä. Laitteen käyttöänsä pidentämiseksi laitetta on suositeltavaa käyttää yhtäjaksoisesti enintään 45 minuuttia. Laitetta voidaan käyttää uudelleen 15 minuutin tauon jälkeen.
Jauhojen punnituksen aikana näytössä näkyvä paino muuttuu koko ajan.	Kosket ehkä laitetta tai virtajohtoa.	Älä koske laitetta tai virtajohtoa jauhojen punnituksen aikana.
Laitteesta valuu pieniä määriä vettä.	Vesi on lisätty ennen ohjelman alkamista.	Noudata käyttöoppaan ohjeita ja lisää vesi vasta ohjelman alkamisen jälkeen.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Nestemäärän laskeminen ei onnistu.	Näytössä näkyvä nestemäärä ei koske kaikkia reseptejä (kuten keksi ja gluteeniton pasta).	Ohita nestemäärän laskenta näissä resepteissä. Paina käynnistyspainiketta viiden sekunnin ajan, jolloin laite aloittaa suoraan sekoituksen ja puristuksen.
Näytössä näkyy E1.	Muottilevyä ei ole kiinnitetty.	Liitä levypidike pääyksikköön, aseta muottilevy paikalleen ja kiinnitä laitteen etupaneeli.
	Kansi ei ole paikallaan tai sitä ei ole kiinnitetty kunnolla.	Liitä kansi kunnolla paikalleen.
Laitteen toiminta keskeytyy käytön aikana, näytössä näkyy E2, merkkivalot vilkkuvat ja laitteesta kuuluu hälytysääni.	Jokin vieras esine saattaa tukkia sekoitusosan.	Irrota pastakone virtalähteestä, puhdista se ja aloita pastanvalmistus uudelleen käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
	Taikina saattaa olla liian kuivaa.	
	Väärä ohjelma on valittu.	
E3 näkyy näytössä kalibroinnin aikana.	Laitteen sekoitusastian kansi on yhä kiinni.	1 Käynnistä kalibrointi irrottamalla sekoitusastian kansi laitteesta. 2 Sammuta pastakone ja irrota pistoke pistorasiasta. Liitä pistoke pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen.
Näytössä näkyy E4.	Laitteessa on toimintahäiriö.	Sammuta pastakone ja irrota pistoke pistorasiasta. Liitä pistoke pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen.
E3 tai E4 näkyy näytössä pysyvästi uudelleenkäynnistyksen jälkeen.	Laitteessa on toimintahäiriö.	Ota yhteys tukipalveluun.