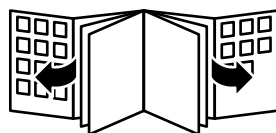
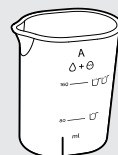
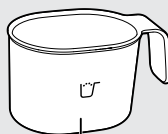
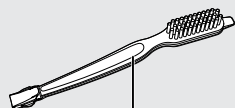
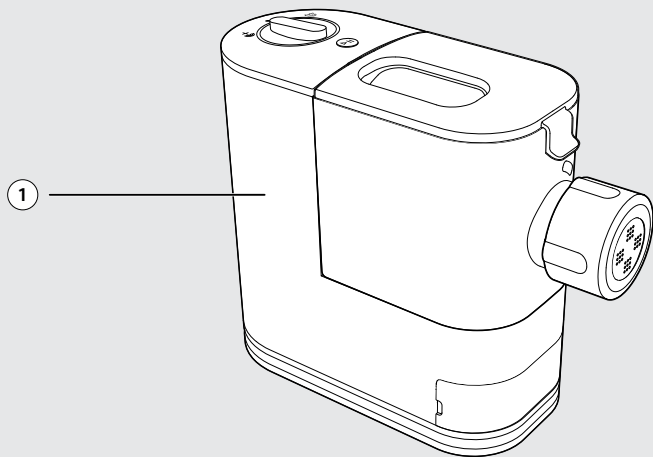


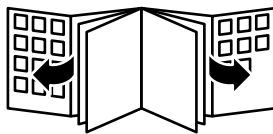
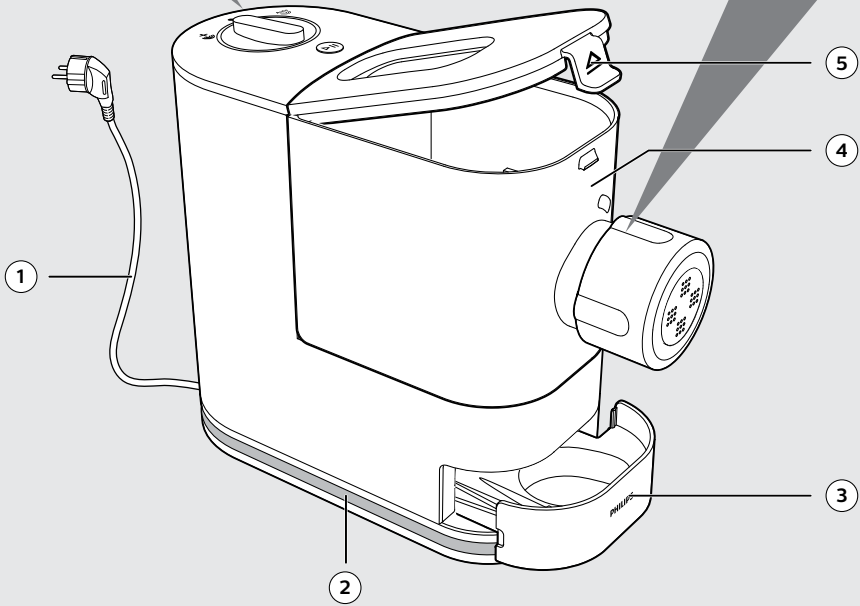
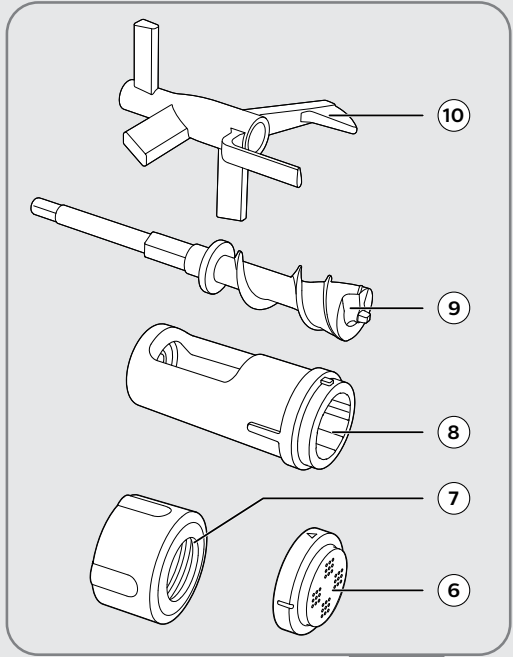
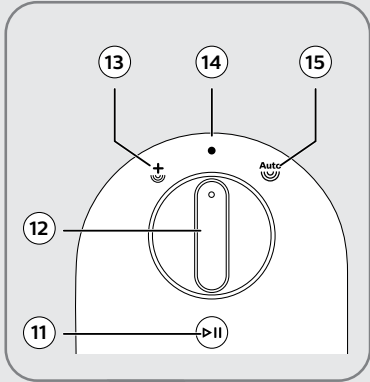
PHILIPS

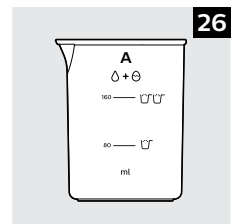
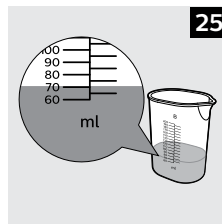
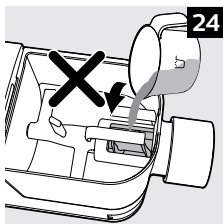
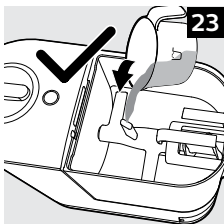
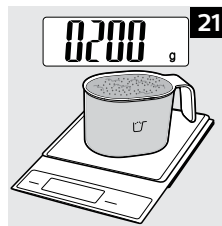
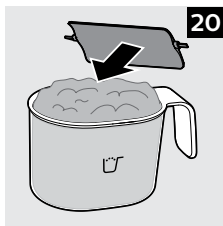
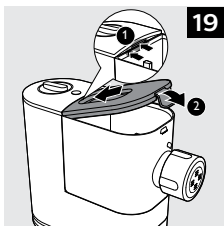
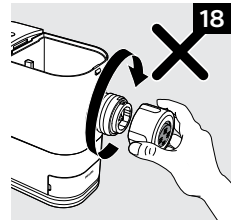
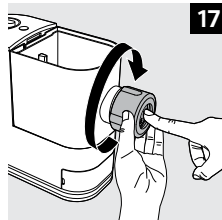
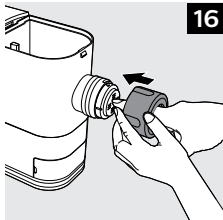
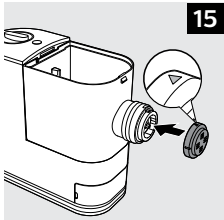
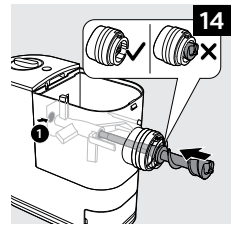
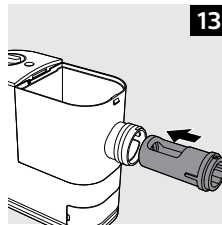
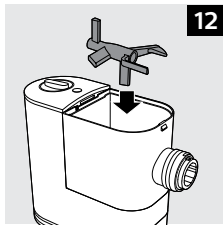
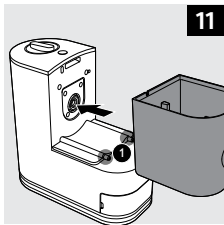
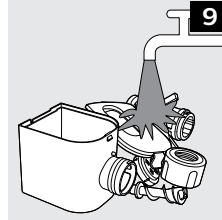
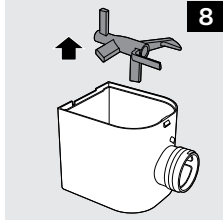
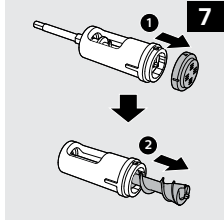
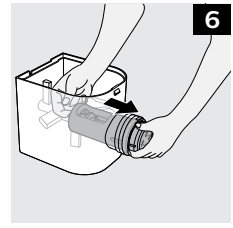
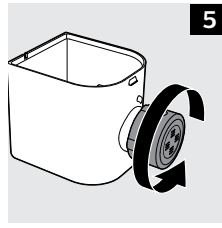
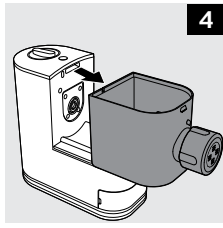
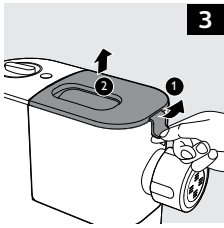
HR2345

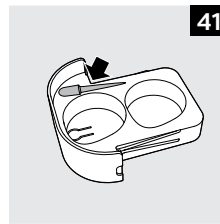
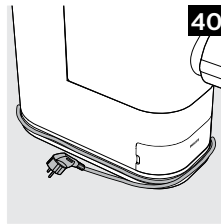
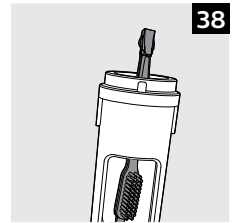
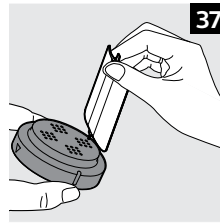
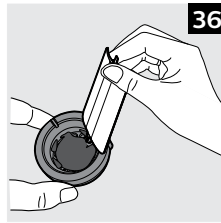
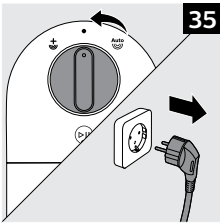
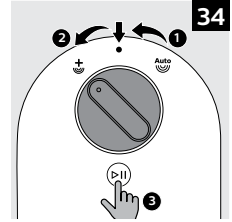
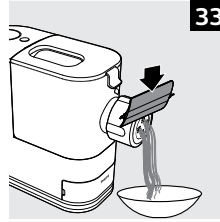
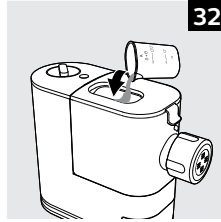
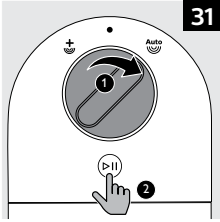
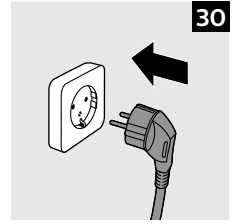
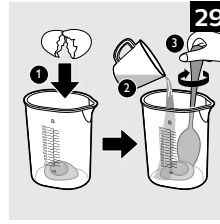
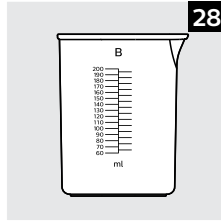
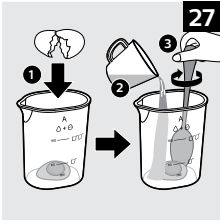


Használati utasítás









Tartalom

Fontos	2
Elektromágneses mezők (EMF)	5
Újrahasznosítás	5
Garancia és támogatás	5
Bevezetés	6
Mi található a dobozban? (1.ábra)	6
Áttekintés (2. ábra)	6
Szétszerelés és tisztítás első használat előtt	6
Összeszerelés	7
A tésztkészítő használata	8
A liszt előkészítése és kimérése	9
Folyadékok előkészítése és kimérése	10
A tészta készítő program elindítása	12
Tisztítás	13
Tárolás	14
Hibaelhárítás	15
Termék Információ	18

Fontos

Olvassa el gondosan ezt a felhasználói kézikönyvet a készülék használata előtt és őrizze meg későbbi használatra.

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatával
- Győződjön meg róla, hogy kezei szárazok mielőtt csatlakoztatja a készüléket a hálózathoz
- Ne merítse a fő egységet vízbe és ne öblítse vízzel vagy más folyadékkal.
- A rövidzárlatok elkerülése végett ne töltsön vizet vagy bármilyen folyadékot a készülékre
- Győződjön meg róla, hogy a csatlakoztató dugó finoman csatlakoztatva van a hálózati aljzathoz.
- A készüléket ne használja külső időzítővel illetve külön távvezérlő rendszerrel
- Győződjön meg róla, hogy a készülék helyesen van összeillesztve mielőtt a hálózathoz csatlakoztatná.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozó dugó, a kábel vagy egyéb alkatrészek megsérültek.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék a szabályzó OFF (kikapcsolva) pozícióban áll és a készülék nincs feszültség alá helyezve, amikor nem használja, felügyelet nélkül hagyja, össze- és szétszerelés előtt, valamint tisztítása és tárolása során. Mindig győződjön meg róla, hogy a készülék kifogástalanul lett-e összeszerelve, mielőtt feszültség alá helyezné. A készülék nem működik, ameddig nincs kifogástalanul összeillesztve.
- Ne helyezze kezét, ujjait vagy eszközöket a keverő egységbe, hacsak a szabályzó nincs OFF (kikapcsolva) állásban, vagy ha a készülék a hálózatról leválasztásra került és a forgó alkatrészek már teljesen megálltak, mielőtt elkezdené a készülék takarítását vagy szétszerelését.

- Ha a hálózati kábel meghibásodik, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni
- Ne végezze ön maga az alkatrészek javítását, cseréjét.
- A készüléket gyerekek nem használhatják. Tartsa távol a készüléket és a hálózati kábelt gyermekektől
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- Ne engedje, hogy gyermekek játszanak a készülékkel.
- A balesetek megelőzése érdekében ne használja a készüléket, ha az bármilyen oknál fogva megsérült.

Figyelem

- Az első használat előtt mossa el gondosan az alkatrészeket (figyelemmel a „Szétszerelés és takarítás első használat előtt” című fejezetre).
- Csak háztartási használatra.
- Sose használjon olyan kiegészítőt vagy egyéb alkatrészt, amit a Philips nem ajánl kifejezetten. Ha mégis ilyen kiegészítőket és alkatrészeket használna a jótállás érvényét veszti.
- Ne használja a készüléket instabil, vagy egyenetlen felületen.
- Ne válassza le a készüléket a hálózati feszültségről, ameddig a munkafolyamat nem fejeződött be. Ha mégis le kell állítania a készüléket folyamat közben, válassza le a kábelt a hálózatról mielőtt további műveleteket hajtana végre.
- Ne lépjen túl 2 egymást követő műveleti ciklusnál többet egy használat során. Hogy jobban megőrizhesse a készülék élettartamát újraindíthatja 30 perccel a második műveleti ciklus után.

4 **MAGYAR**

- Ha a készüléket folyamatosan használja, tisztítsa meg a formázó tárcsát a mellékelt tisztító eszközzel, minden használat után.
- Ne hajlítsa, verje, csavarja, csomózza a kábelt és ne helyezze azt nehéz tárgyak alá.
- Válassza le a készüléket a hálózatról, ha már nem használja,
- Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok között, mint például: ruhák, drapériák.
- Húzza ki a kábelt azonnal, ha füstöt érzékelne
- Ha kihúzza a kábelt ne a kábelt húzza, hanem a csatlakozó dugót.
- A csatlakozó dugót tartsa tisztán
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre
- E készüléket személyes konyhai eszköznek tervezték. Más célra ne használja.
- Ne mozgassa a készüléket miközben az működés alatt áll.
- Húzza ki a hálózati kábelt ha a készüléket felügyelet nélkül hagyáná, vagy össze- és szétszerelés valamint tisztítás közben.
- Használat után helyezze a készüléket száraz, jól szellőző helyre.
- Ne tartsa vagy mozgassa a készüléket a formázó tárcsánál fogva. A központi egység megragadásával cselekedhet eképpen.
- Használat előtt győződjön meg a formázó tárcsa szabad mozgásáról.
- Tartsa kezeit, haját, ruházatát, szintúgy a spatulákat vagy más eszközöket távol a működés alatt álló eszköztől, ezzel csökkentve az esetleges személyi sérülések vagy a készülék meghibásodásának kockázatának esélyét.
- Ne helyezze ujjait vagy egyéb tárgyakat a tésztakészítő nyílásaiba, miközben az működés alatt áll. Kerülje a mozgó részekkel való érintkezést.
- Ne kísérelje meg a biztonsági zárok kijátszását.

- A formázó tárcsa és minden leszerelhető rész mosható mosogatógépben. Amikor mosogatógépben mossa őket, bizonyosodjon meg róla, hogy megfelelő programot választott ki, melynek maximális hőmérséklete nem magasabb 60 °C-nál.
- Csak jól földelt hálózati aljzaton keresztül használja

Elektromágneses mezők (EMF)

Jelen Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak

Újrahasznosítás

- Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem kezelhető normál háztartási hulladékként (2012/19/EU).
- Kövesse az országában érvényes, az elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelésére vonatkozó jogszabályokat. A megfelelő hulladékkezelés segítséget nyújt a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következmények megelőzésében.



Garancia és támogatás

Ha információra vagy támogatásra van szüksége, látogasson el a www.philips.hu/support weboldalra, vagy olvassa el a különálló, világszer-
te érvényes garancia levelet. Ha az Ön országában nincs Ügyfélszolgálat, ke-
resse fel Philips forgalmazóját.

Bevezetés

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

Használat előtt olvassa el figyelmesen az alábbi használati útmutatót és őrizze meg későbbi használatra.

Mi található a dobozban? (1. ábra)

①	főegység	⑦	Lasagne/Ravioli formázó tárcsa
②	Felhasználói kézikönyv	⑧	Tisztító kefe
③	recept könyv	⑨	lapos tisztító eszköz
④	Spagetti formázó tárcsa	⑩	liszt mérő edény
⑤	Fetuccine formázó tárcsa	⑪	folyadék mérő edény
⑥	Penne formázó tárcsa		

Áttekintés (2. ábra)

①	Kábel	⑨	Csigatengely
②	Kábel tartó	⑩	Keverő lapát
③	Tároló fiók	⑪	Indító/szüneteltető gomb
④	Keverő egység	⑫	Szabályozó
⑤	Keverő egység fedél	⑬	Extra nyújtás
⑥	Formázó tárcsa	⑭	Kikapcsolás
⑦	Formázó tárcsa leszorító gyűrű	⑮	Automatikus művelet
⑧	Présház		

Szétszerelés és tisztítás első használat előtt

Fontos!

- A készülék első használata előtt távolítsa el és biztonságosan szabaduljon meg a csomagoló anyagoktól és/vagy promóciós matricáktól
- Szedjen ki minden szétszedhető részt, mosson el és szárítson meg minden kiegészítőt (tekintettel a "Tisztítás" fejezetre)
- Ne érje víz a főegységet, a kábelt, és a hálózati csatlakozó dugót.
- Ne használjon súrolószivacsot vagy más olyan tisztító eszközt, ami megkarcolhatja a műanyag felületeket, így gyakorolva hatást a tészta-készítő élettartamára.

- A formázó tárcsák és minden leszerelhető alkatrész mosható mosogató gépben. Amikor mosogatógépben mossa őket, győződjön meg róla, hogy a kiválasztott program nem melegebb 60°C-nál
- Ez a készülék csak háztartáson belüli felhasználásra lett tervezve.
- Gondosan takarítson meg minden tartozékot az első használat előtt (tekintettel a “Tisztítás” fejezetre)

1. Húzza a fedelet hogy kibiztosítsa, aztán távolítsa el a keverőegységről (3. ábra)
2. Válassza le a keverőegységet a főegységről (4. ábra)
3. Csavarja a formázó tárcsa leszorító gyűrűt az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy eltávolítsa a keverő egység kivezetéséről.
4. Helyezze az ujját a keverőegységbe és nyomja kifelé a préházat (6. ábra) Válassza le a formázó tárcsat és a csigatengelyt húzza ki a préházból. (7. ábra)
5. A keverő lapátot vegye ki a keverőegységből (8. ábra)
6. Mosogasson el minden leválasztható részt és kiegészítőt és törölgesse őket szárazra. (9 és 10. ábra)

Összeszerelés

Fontos

- **Győződjön meg róla, hogy a készülék nincs a hálózathoz csatlakoztatva az összeszerelés közben.**

1. Helyezze a keverő egységet a főegységre. (11. ábra)

Figyelem: Győződjön meg róla, hogy a keverőegység alján lévő nyílásokba illeszkedik a fő egység.

2. Helyezze a keverő lapátot a keverőegységbe (12. ábra)
3. Helyezze a préházat a keverőegységbe (13. ábra)

Figyelem: Győződjön meg róla, hogy a préház nagy nyílásával felfelé kerül behelyezésre a főegységbe.

4. Helyezze a csigatengelyt a keverő egységbe. Győződjön meg róla, hogy pontosan illeszkedik a préházba és a keverő lapáthoz, ami pedig a fő egységben található tengelycsonkhoz.

Figyelem: Enyhén mozgassa meg a keverő lapátot, hogy meggyőződjön róla, hogy a csigatengely helyesen csatlakozik a főegységben található tengelycsonkhoz.

5. Csatlakoztassa a formázó tárcsát a keverő egység kivezetéséhez. (Fig. 15)

Figyelmeztetés

- Győződjön meg róla, hogy a formázó tárcsa sima fele kifelé néz.
- Győződjön meg róla, hogy a formázó tárcsa illeszkedik a csigatengely biztosító pontjaihoz. Kifejezett tekintettel, amikor a lasagne/ravioli készítő tárcsát helyezi fel. Ilyenkor győződjön meg róla, hogy a lasagne készítő nyílása felfelé néz.

6. Nyomja keresztül a formázó tárcsát a formázó tárcsa leszorító gyűrűn (13. ábra) ezután szerelje fel a leszorítót a keverő kimenetére. Forgassa a leszorítót finoman az óra mutató járásával egyező irányba, hogy a helyére záródjon.

Figyelem: Mindig illesszen formázó tárcsát a keverő egység kimenetelére mielőtt felhelyezi a formázó tárcsa leszorító gyűrűt. Sose helyezze bele formázó tárcsát a leszorító gyűrűbe, és ne próbálja egyszerre felhelyezni őket (18. ábra)

7. Csatlakoztassa a keverő egység fedelét (19. ábra)

A tésztakészítő használata

Fontos

- Helyezze a terméket egy rázkódásoktól és vibrálástól mentes, sima felületre.
- Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész jól össze van szerelve mielőtt bedugná a hálózatba.
- Ne helyezzen 200 grammnál kevesebb és 400 grammnál több lisztet a keverő egységbe.
- A folyadékot lassan töltse a víz töltő reteszen keresztül azután, hogy a készülék már elkezdte a dagasztást.
- Ha el szeretné távolítani a már kimért lisztet a művelet megkezdése előtt húzza ki a kábelt, majd ha végzett dugja vissza újra.
- Ne helyezzen a tésztakészítőbe 60 °C-nál melegebb anyagokat, és a tésztakészítőt se helyezze 60 °C-nál melegebb környezetbe, például forró sterilizáló környezetbe.
- Ne töltsön folyadékot a keverő egységbe, mielőtt megkezdene a működtetést.
- Győződjön meg róla, hogy a formázó tárcsa és a formázó tárcsát leszorító gyűrű jól van összeszerelve és helyesen illeszkednek.

A liszt előkészítése és kimérése

1. Lapátoljon egy teljes mérő lisztet használva a mellékelt mérőt. A mérő tetejét simítsa végig a lapos tisztító eszközzel, hogy eltávolítsa a felesleges lisztet. 1 teljes mérő nagyjából 200g lisztnek felel meg, két mérő 400 grammnak. (20. ábra)

Figyelmeztetés

- Ne rázza vagy üsse a mérőt, hogy eltávolítsa a felesleges lisztet. Ez háttással lehet a kimért liszt tömegére. (21. ábra)
- Használjon konyhamérleget a liszt pontosabb kiméréséhez. Ha kicsivel több vagy kevesebb lisztet tesz bele a megengedettnél, akkor a készülék lehet nem fog működni.
- 200 g lisztből nagyjából 200 g friss tészta készíthető. 400 g lisztből nagyjából 450 g friss tészta készíthető.

2. Húzza a fedelet hogy kibiztosítsa, és távolítsa el a keverőegységről. (3. ábra)

3. Töltsön lisztet a keverő egységbe. Ha 2-3 adagot szeretne készíteni, akkor adjon még egy mérő lisztet hozzá, mivel így 2 mérő lisztre lesz szüksége összesen. (22. ábra)

Figyelmeztetés

- Ne töltsön folyadékot a keverő egységbe, mielőtt megkezdene a működtetést.
- Ne helyezzen 200 grammnál kevesebb és 400 grammnál több lisztet a keverő egységbe. Ha kicsivel több vagy kevesebb lisztet tesz bele a megengedettnél, akkor a készülék lehet nem fog működni.
- Töltse be a lisztet az illusztráción látható módon (23. ábra). Ne töltsön lisztet a préház nyílásán keresztül a készülékbe, mert így a préházban lévő liszt nem fog egyenletesen elkeveredni.

Folyadékok előkészítése és kimérése

1. A folyadékokat szemmagasságban, sima felszínen mérje ki (25. ábra)

Figyelem: Ne töltsön folyadékot a keverőegységbe, mielőtt megkezdene a működtetést.

A vízmérő edényen két fajta lépték található.

- Amikor finom liszt és tojás keverékét használja, hogy ha tojással készült tésztát/ lasagne-t készítsen, akkor az A oldalt használja a rajta található két folyadékszint jelöléssel. (26. ábra)
 - 1. Szint (80ml) szükséges tojáskeverék 1 mérő liszthez
 - 2. Szint (160 ml) szükséges tojáskeverék 2 mérő liszthez.
- A tojáskeverék elkészítéséhez üssön egy tojást a folyadékmérőbe, és töltsse fel vízzel az A oldalon található jelig. Ezután elegyítse. (27. ábra)
- Amikor az alábbi liszt és folyadék kombinációt készíti, akkor a mérő B oldalát használja (28. ábra)
 - Univerzális liszt és víz/vagy zöldséglé keveréke
 - Más típusú lisztek (az alábbi táblázat alapján) tojással, vízzel, vagy zöldséglével

Tekintse meg az alábbi táblázatot a megfelelő liszt arányokhoz

Figyelem: Ezek a táblák a liszt-folyadék arányt mutatják 200g lisztet alapul véve. Ha 400 g lisztet használ, duplázza meg a szükséges folyadék és tojás mennyiséget, a helyes liszt folyadék arányhoz.

- Amikor tojásos keveréket készít, üssön 1 tojást a folyadék mérőbe. Töltsse fel vízzel az alábbi mennyiségek alapján, majd keverje össze az anyagokat.

Liszt	Tojáskeverék (ml)	Oldal
Durum (Búzadara liszt 150g + univerzális liszt 50g)*	85	B oldal
Teljes kiörlésű liszt 200g	90	
Tönkölyliszt 200g	95	
Kenyérliszt 200g	85	
Szoba (hajdina liszt 130g + búza finomliszt 70g)*	85	

– Amikor kizárólag vizet használ tésztakészítéshez, az alábbi táblázatot használja:

Liszt	Víz (ml)	Oldal
Univerzális liszt 200g	75	B oldal
Durum (Búzadara liszt 150g + búzafinomliszt 50g)*	75	
Teljes kiörlésű liszt 200g	85	
Tönkölyliszt 200g	80	

– Ha zöldséglevet használ (1 tojás használatával) tészta készítéshez, üssön 1 tojást a folyadék mérőbe. Adjon zöldséglevet hozzá a szükséges mennyiségben, aztán elegyítse el.

Liszt	Spenótlé 1 tojással (ml)	Céklalé 1 tojással (ml)	Répalé 1 tojással (ml)	Oldal
Univerzális liszt 200g	85	85	85	B oldal
Durum (Búzadara liszt 150g + búza finomliszt 50g)*	85	85	85	

*Használjon konyhamérleget a mennyiségek pontosabb kiméréséhez.

Fontos

- A mellékelt tésztareceptek sikeressége már tesztelve van. Ha más receptekkel próbálkozik, vagy kísérletezik, a folyadék-liszt arányt mindig a mellékelt folyadék- és lisztmérték szerint kell beállítani. A készülék nem fog sikeresen működni, amennyiben az új recept nem ez alapján lett beállítva.

Figyelem

- A jobb eredményekért használjon univerzális lisztet a mérőn jelölt, ajánlott folyadékmennyiségekkel.
- Szezonális hatások, és a különböző területekről származó alapanyagok hatással lehetnek a megfelelő liszt/víz arányra.
- A glutén, siker egy kötőanyag, ami biztosítja, hogy a kenyér ne törjön könnyedén. A gluténmentes liszt nem tartalmaz sikért, ezért állagjavítókra, mint például Xantan vagy Guar gumira van szükség. A különböző gluténmentes lisztek különböző képpen teljesítenek a tésztakészítés során. Pár liszt fajta nem alkalmas a tésztakészítéshez, mint például a kókusz liszt, fehér rizs liszt, pár viszont jó, mint például a kinoa (rizsparéj) és a hajdina liszt.
- A mellékelt receptkönyvben válogathat a további receptek között.

A tészta készítő program elindítása

Fontos

- Ne cseréljen nyújtó programot mielőtt a tészta keverés nem fejeződött be. Máskülönben kárt okozhat a tésztakészítőben, valamint csökkentheti annak élettartamát.
- Ne húzza ki a kábelt a művelet befejezése előtt. Ha le kell állítania a tészta-készítőt a szabályzót állítsa „OFF” kikapcsolás állásba és utána húzza ki a kábelt a hálózati aljzatból mielőtt más művelethez hozzá fogna.
- Ne lépjen túl 2 egymást követő műveleti ciklusnál többet egy használat során. Hogy jobban megőrizhesse a készülék élettartamát újraindíthatja 30 perccel a második műveleti ciklus után.
- Ha a készüléket folyamatosan használja, tisztítsa meg a formázó tárcsát a mellékelt tisztító eszközzel, minden használat után. A könnyű tisztítás érdekében, ne áztassa a formázó tárcsát közvetlenül vízben.

1. Dugja be a készülék dugaszát a hálózati aljzatba. A tésztakészítő egyszeri hangot fog kiadni. (30. ábra)

Figyelem: Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész fel van szerelve, mielőtt bedugná a készüléket.

2. Helyezze fel a keverőegység fedelét. (19. ábra)

Figyelem: A készülék nem fog addig elindulni, ameddig a fedél nem záródott teljesen. A tésztakészítő folyamat közben, ha a fedél lazán zár, a készülék automatikusan leáll.

3. Állítsa a szabályozót az automatikus állásba és utána nyomja meg a Start/Pause Indítás/Leállítás gombot (31. ábra)

Figyelem: A teljes munkafolyamat (a dagasztást és a nyújtást is magába foglalva) nagyjából 12 percet vesz igénybe 200 g liszt felhasználása esetén és 18 percet 400 g liszt esetén.

4. Miután a dagasztás elkezdődött, lassan töltse hozzá a folyadékot a fedélen található retesz teljes hosszán keresztül. (32. ábra)

Figyelem: A tésztakeverés során, a folyadék hozzáadása után már ne adjon hozzá más alapanyagot. Máskülönben ez hatással lesz a tészta minőségére.

5. Miután a tészta készítő befejezte a dagasztást párszor sípolni fog és a tészta nyújtása elkezdődik pár másodpercen belül. Helyezzen egy tálat közvetlenül a kivezetés alá. Vágja a tésztát a kívánt méretre a tisztító eszköz segítségével. (33. ábra)

Figyelem

- Ha a liszt és folyadék aránya nem megfelelő, a nyújtás nem lesz sikeres. Ebben az esetben készítse elő az alapanyagokat újra.
- Lefelé mozdítva használja a tisztítóeszközt a tészta vágásához.

6. Ha a nyújtási folyamat befejeződött, a készülék sípolni fog párszor

Figyelem: Ne állítsa a szabályzógombot „OFF” kikapcsolás állásba mielőtt a teljes folyamat be nem fejeződött. (mikor hallja a sípoló hangot)

7. Miután a tészta készítő folyamat befejeződött, ha felfedez valamennyi maradék tésztát a keverőben, a szabályzó „OFF”, majd az extra nyújtási opció állásba állításával és a Play/Pause gomb megnyomásával újabb nyújtási folyamatot indíthat el. (34. ábra)

Figyelem

- A tészta felülete érdes lehet. Ez normális jelenség.
- A tészta kifőzési ideje függ a személyes preferenciáktól, a tészta alakjától, és a porciók számától.

Tisztítás

Fontos

- Állítsa a szabályozót „OFF” állásba, húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, mielőtt szétszedné vagy tisztítaná a készüléket.
- Ne merítse a fő egységet vízbe
- Ne használjon súroló szivacsot, maró hatású tisztítókat és súrolószereket (mint például: benzin, alkohol, propanol) a készülék tisztításához.
- Minden használat után gondosan tisztítsa meg a készüléket, különben a készülék nem fog rendesen működni a későbbiekben.
- A készülék tisztításakor különös figyelemmel járjon el, hogy az éles és hegyes alkatrészek nehegy megsebesítsék.
- A formázó tárcsa és minden leszerelhető rész mosható mosogatógépben. Amikor mosogató gépben mossa őket, bizonyosodjon meg róla, hogy megfelelő programot választott ki, melynek maximális hőmérséklete nem magasabb 60 °C-nál.

1. Állítsa a szabályzót „OFF” állásba és húzza ki a kábelt a hálózati aljzatból (35. ábra)
2. Húzza a fedelet hogy kibiztosítsa és távolítsa el a keverő egységről. (3. ábra)
3. Vegye le a keverőegységet a fő egységről
4. Csavarja a formázó tárcsa leszorító gyűrűt az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy eltávolítsa a keverő egység kivezetéséről.
5. Helyezze az ujját a keverőegységbe és nyomja kifelé a prэшázat (6. ábra) Válassza le a formázó tárcsát és a csigatengelyt húzza ki a prэшázból. (7. ábra)
6. A keverő lapátot vegye ki a keverőegységből (8. ábra)
7. A formázó tárcsa tisztítására használja a mellékelt tisztítóeszközt, hogy eltávolítsa a tészta maradványokat. Ezután vízzel is tisztíthatja.
8. használja a mellékelt tisztítókefét mosogatószer és meleg víz alkalmazásával az alkatrészek tisztításához, vagy helyezze mosogatógépbe. Töröljön minden alkatrészt szárazra.

Tipp: Használja az eszköz pontozó végét a prэшáz belső aljának a tisztításához (38. ábra)

9. Mosogasson el minden leválasztható részt és kiegészítőt és törölgesse őket szárazra. (9. és 10. ábra)
10. Használjon száraz kendőt a főegység, szabályozó, és a tészta készítő külső tisztításához. (39. ábra)

Figyelem: Használat után győződjön meg róla, hogy minden alkatrész és a formázó tárcsa is száraz mielőtt eltenné. Szerelje össze a tészta készítőt a következő használatra.

Tárolás

1. Tekerje fel a hálózati vezetékét a kábeltartóra. (40. ábra)
2. Szárítsa meg a formázótárcsákat és helyezze őket a tároló dobozba.

Figyelem a kis mélyedés a tároló dobozban a Capellini tárcsa tisztítóeszközének van kialakítva, ami nem jár a tészta készítőhöz. Ez a termék később kerül bevezetésre és külön lehet megvásárolni. (41. ábra)

3. A tészta készítőt száraz, jól szellőző helyen tárolja használat után.

Hibaelhárítás

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha a hibát az alábbi útmutató segítségével nem tudja elhárítani, forduljon a helyi Philips vevőszolgálatához.

Hiba	Hiba oka	Lehetséges megoldás
A készülék nem működik miután a dugasz bedugásra került a hálózati aljzatba	A dugasz nincs rendesen bedugva a hálózati aljzatba, vagy a hálózati aljzatnak nincs az energiaellátása biztosítva	Ellenőrizze, hogy a kábel rendesen van-e csatlakoztatva, vagy hogy az aljzat rendesen működik-e
A készülék nem kezdi meg a tésztakészítést miután a dugasz az aljzatba bedugásra került.	Először tésztakészítő programot kell választania, majd megnyomnia az Indítás gombot 	Válassza ki a tésztakészítő programot és nyomja meg az Indítás gombot. 
Az Indítás gomb  megnyomása után a készülék figyelmeztető hangot ad ki és nem működik.	A keverő egység fedele nincs megfelelően ráhelyezve	Ellenőrizze a fedelet, hogy a felhasználói kézikönyvnek megfelelően van-e felhelyezve
A fedelet valami belülről feszíti	Túl sok liszt a keverőegységben	A maximális felhasználható liszt mennyiség 400 g. Csökkentse a liszt mennyiséget és készítse el több adagban.
	A liszt/víz arány nem jól lett beállítva. A liszt/víz táblázat nem lett követve. A tészta túl száraz	Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, tisztítsa el a tésztakészítőt és követve a felhasználói kézikönyvet kezdje előről a tésztakészítést.
	A fedél nem megfelelően van rögzítve	Rögzítse a fedelet a felhasználói kézikönyv utasításai szerint
A tésztakészítő folyamat közben a készülék megáll, és figyelmeztető hangot nem ad ki	A tésztakészítő túlmelegedett a hosszú és folyamatos munkafolyamatok miatt.	Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és várja meg amíg lehűl. Ne lépjen túl 2 egymást követő műveleti ciklusnál többet egy használat során. Hogy jobban megőrizhesse a készülék élettartamát újraindíthatja 30 perccel a második műveleti ciklus után.

Hiba	Hiba oka	Lehetséges megoldás
A tésztakészítő folyamat közben a készülék megáll, és figyelmeztető hangot ad ki	A liszt/víz arány nem felel meg a „Liszt/víz táblázatban leírtaknak” A tészta lehet, hogy túl száraz. A keverőlapát akad valamilyen idegen test következtében. Rossz program lett kiválasztva	Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, tisztítsa el a tésztakészítőt és követve a felhasználói kézikönyvet kezdje előről a tésztakészítést.
A keverőlapát tétlenül dolgozik és nem jön ki tészta.	A liszt/víz arány helytelen	Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, tisztítsa el a tésztakészítőt és követve a felhasználói kézikönyvet kezdje előről a tésztakészítést. Használjon konyhamérleget a hozzávalók pontos kiméréséhez.
	A liszt a hosszú tárolástól bedohosodik	Használjon friss lisztet, ami megfelelően volt tárolva
A tészta könnyen törik	A liszt/víz arány helytelen	Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, tisztítsa el a tésztakészítőt és követve a felhasználói kézikönyvet kezdje előről a tésztakészítést. Használjon konyhamérleget a hozzávalók pontos kiméréséhez.
	Nem a helyes lisztfajtát használta	Használjon univerzális lisztet vagy lisztet magas fehérje tartalommal. (tekintettel a „tésztakészítő használata” fejezetre, vagy a receptkönyv alapján)
A tészta összeragad	A liszt/víz arány helytelen. Túl sok folyadék lett hozzáadva	A vizet és a lisztet a mellékelt mérők segítségével a „liszt/víz aránytáblázat” segítségével. Használjon konyhamérleget a hozzávalók pontos kimérésére.

Hiba	Hiba oka	Lehetséges megoldás
Túl sok maradék tészta a keverőben	A liszt már felhasználás előtt túl nedves volt, vagy a tészta túl nedves	Tartsa a lisztet szárazon tárolás közben. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait és kezdje előről a tészta-készítést.
	A keverő kamra, a keverőlapát, a formázó tárcsa nem volt megfelelően megszáritva használat előtt	Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész meg lett szárítva használat előtt
	A keverőlapát vagy a keverő kamra még mindig nedves	Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész meg lett szárítva használat előtt
	A víz nem megfelelő sorrendben lett hozzáadva	A liszt fajtája nem megfelelő. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait a tésztakészítéshez.
Kis mennyiségű víz szívárog a készülékből	A víz az előtt lett hozzáadva, mielőtt a készülék elindította volna	Kövesse az utasításokat és a vizet indítás után kezdje adagolni
Tésztakészítés után a keverő egységet nem lehet leválasztani a főegységről, vagy a préházat nem lehet kinyomni a keverőegységből	A készülék le lett állítva nyújtás közben miközben a a tészta készítési folyamat még nem fejeződött be teljesen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Helyezze vissza a leszerelt részeket a helyükre, és fordítsa a szabályzót „OFF” állásba 2. Dugja be a készülék dugaszát a fali aljzatba, válassza ki az automatikus tésztakészítő programot és hagyja hogy a keverő lapát nagyjából 10 másodpercig dolgozzék, majd fordítsa a szabályzót újra „OFF” állásba 3. Húzza ki a készüléket, szerelje szét és tisztítsa meg a készüléket (a „Tisztítás” fejezetre tekintettel)

Termék Információ

Model	HR2345/19
Motor teljesítmény	150W
Normál feszültség	AC220-240V (50Hz)
Méretek	350 mm X 135 mm X 287 mm
Nettó tömeg	4,7 kg

A normál feszültség és frekvencia információ a terméken található tábla szerinti. A termék információ tárgya lehet előzetes értesítés nélküli megváltoztatásnak

