

Always here to help you
Toujours près pour vous aidez

Register your product and get support at / Enregistrez votre produit et profitez de l'assistance Philips

www.philips.com/welcome



HR2358/05

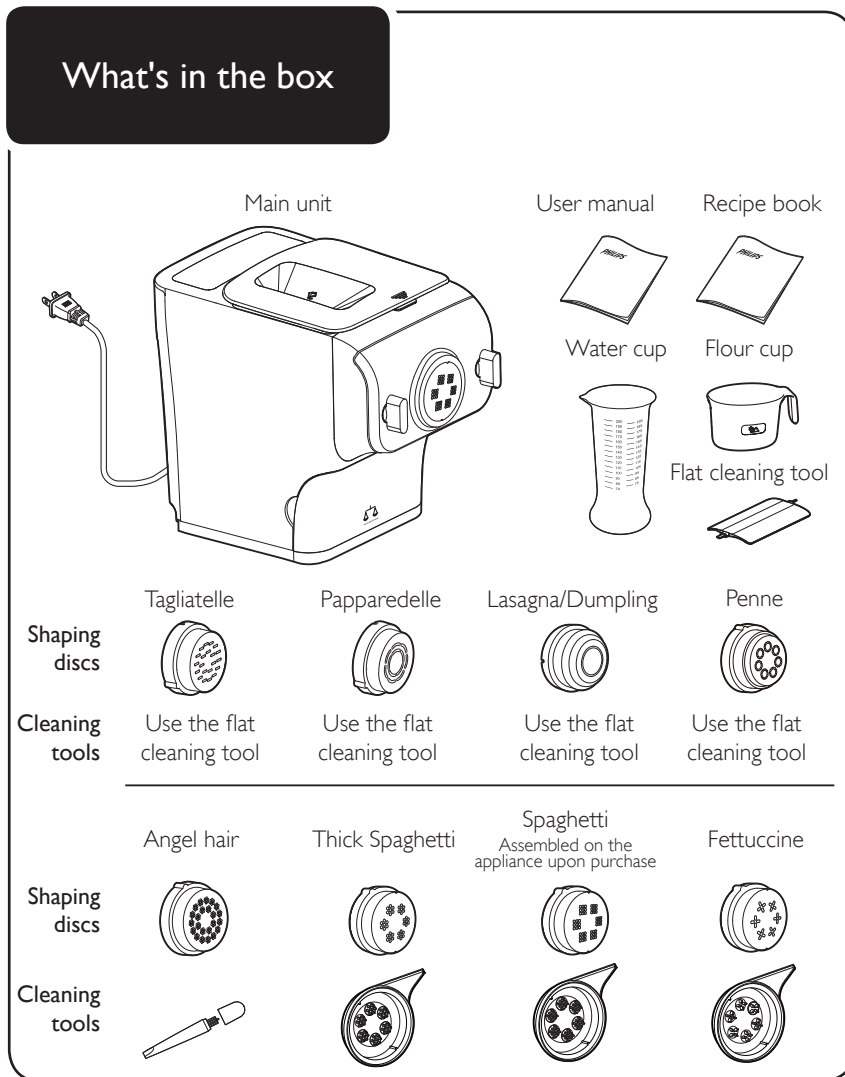


User manual /
Manual del usuario /
Guide d'utilisation

PHILIPS

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!
 To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.
 Read this user manual carefully before you install and use the appliance. Save it for future reference.

What's in the box



Contents

What's in the box	2
Contents	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	4
Overview	6
Disassembling and cleaning before first use	8
Assembling	10
Using the pasta maker	12
Cleaning	19
Troubleshooting	22
Product information	25
Disposal	25
Warranty and service	26

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

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

Warning

- 1 Read all instructions.
- 2 Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- 3 To protect against risk of electrical shock, do not immerse main unit, cord or plug in water or other liquid. Remove shaping discs from Pasta Maker before cleaning.
- 4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
- 5 Do not leave the Pasta Maker unattended when in use.
- 6 Do not move the Pasta Maker while in operation.
- 7 Make sure the plug is firmly inserted into the power outlet.
- 8 Make sure your hands are dry before you insert the plug into the power outlet.
- 9 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. For assistance in the U.S. or Canada only, call 1-866-309-8817.
- 10 Do not place any part of this appliance on, in or near a hot gas, electric, convection or microwave oven or on a hot gas or electric burner.
- 11 The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- 12 Do not use outdoors.
- 13 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 14 Do not use this appliance on an unstable or uneven surface, near the edge of a bench top, counter or table during operation. Make sure that the surface is level, clean and free of water, flour and other substances.

 **Warning**

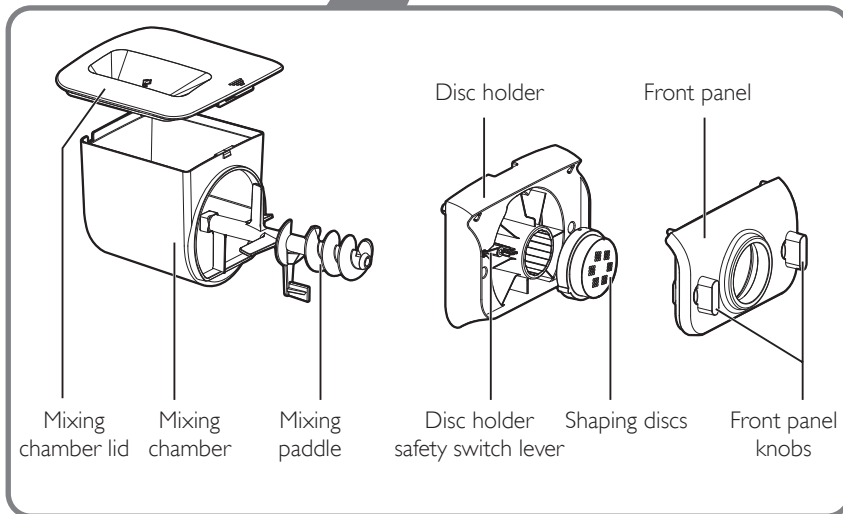
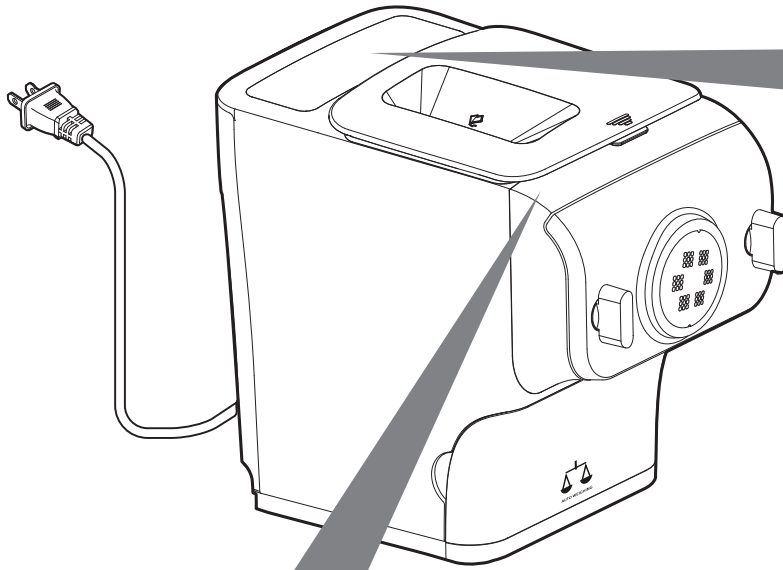
- 15 Never connect this appliance to a timer switch or separate remote control system, to avoid a hazardous situation.
- 16 Make sure the appliance is unplugged when not in use, if left unattended, before assembling or disassembling, cleaning or storing. Always ensure the Pasta Maker is completely assembled before inserting plug into power outlet and operating. The Pasta Maker will not operate unless properly assembled.
- 17 Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from appliance during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the Pasta Maker.
- 18 Do not place hands, fingers or utensils in the mixing chamber of the appliance unless the appliance is unplugged and the motor and mixing paddle have come to a complete stop. Ensure the motor and the mixing paddle have completely stopped before disassembling, cleaning or storing.
- 19 Do not put your fingers or other objects into the Pasta Maker opening while it is in operation. Avoid contacting moving parts.
- 20 Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- 21 To prevent a short circuit or an electric shock, do not pour water or any liquid into the safety switch.
- 22 The shaping discs and all detachable parts of the appliance are dishwasher safe. When you clean them in a dishwasher, make sure to set the temperature below 60°C (140°F).

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Overview



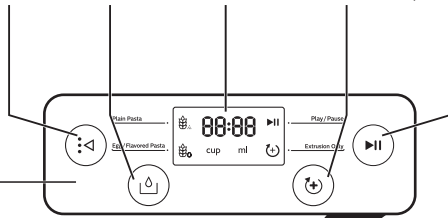
Abbreviations	
g	= grams
oz	= ounce
~	= approximately
ml	= milliliters
mm	= millimeters
lb	= pound
kg	= kilogram
in	= inch

Program selection - press to select "Plain Pasta" or "Egg/Flavored Pasta".

Liquid calculation - press to show the required liquid quantity based on the amount of flour poured in.

Program selection Liquid calculation Display screen Extra extrusion Start/pause

Control panel display



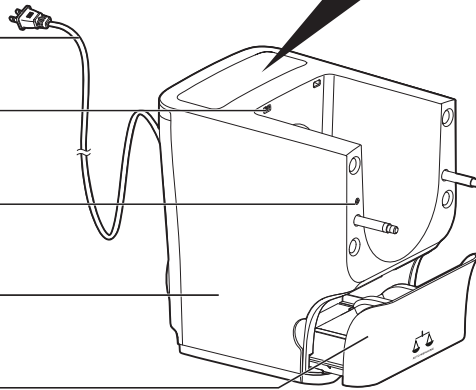
Power cord

Safety switch hole of the mixing chamber lid

Disc holder safety switch

Main unit

Shaping discs storage

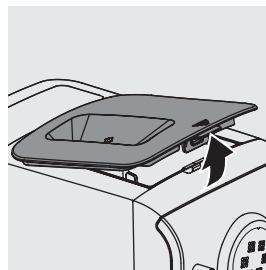


Disassembling and cleaning before first use

Important

- Before using the appliance for the first time, remove and safely discard any packaging material and /or promotional labels.
- Take out all the parts and accessories, wash and thoroughly dry all parts and accessories (see chapter "Cleaning").
- Do not use water to rinse or soak the main unit.
- Do not use a scourer or similar cleaners as these will scratch the plastic surface and affect the lifetime of the pasta maker.
- The shaping discs and all detachable parts of the appliance are dishwasher safe. When you clean them in a dishwasher, make sure to set the temperature below 60°C (140°F).
- This appliance is intended for household use only.

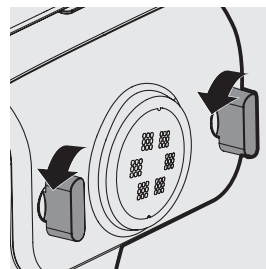
- 1 Remove the mixing chamber lid from the appliance.



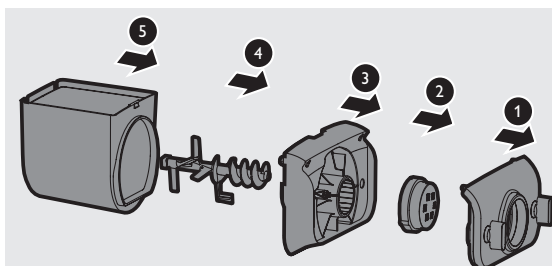
- 2 Loosen the front panel control knobs.

Note:

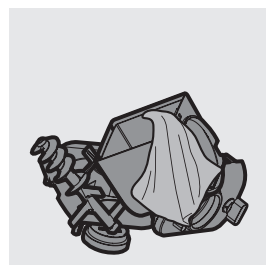
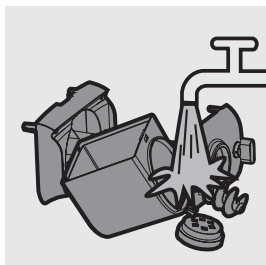
- The front panel is heavy. Take extra caution when removing it.



- 3 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order.



- 4 Clean all detachable parts, and wipe them dry.



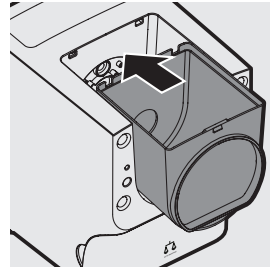
Assembling

Follow below assembling steps to install the pasta maker.

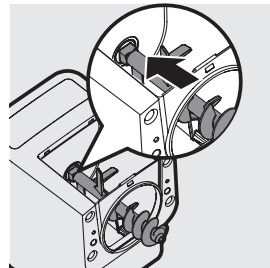
Important

- Make sure to tighten the front panel knobs during assembly.
- Make sure the appliance is not plugged in when assembling the appliance.

- 1 Push the mixing chamber into the appliance.



- 2 Point the mixing paddle to the hole in the main unit. Insert the mixing paddle all the way into the main unit.

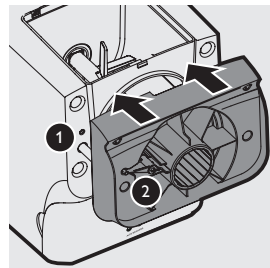


- 3 Attach the disc holder onto the appliance.

- ① Disc holder safety switch
- ② Disc holder safety switch lever

Note:

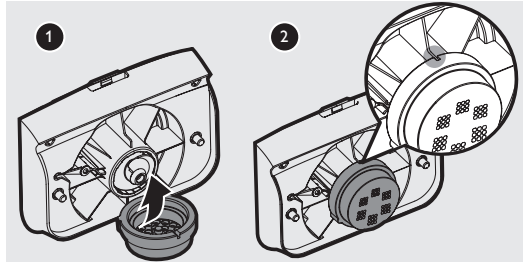
- Check that the safety switch ① and safety switch lever ② are set as shown in the illustration to the right.



- 4 Put the shaping disc onto the disc holder **1** , and make sure it is firmly fixed on the disc holder **2** .

Note:

- Make sure the inner cavity of the shaping disc and disc holder is properly fitted.

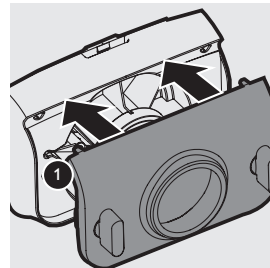


- 5 Attach the front panel to the main unit.

1 Disc holder safety switch lever

Note:

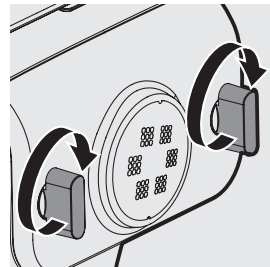
- Make sure the front panel is completely fastened before using the appliance.
- The front panel is heavy. Take extra caution when assembling it.



- 6 Fasten the front panel control knobs.

Note:

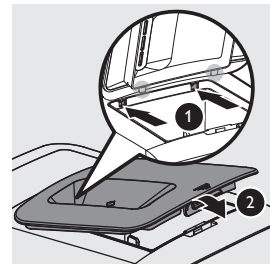
- If the front panel or the shaping disc is not properly assembled, the safety switch will prevent the appliance from working.



- 7 Close the mixing chamber lid properly.


Note:

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



Using the pasta maker

Important

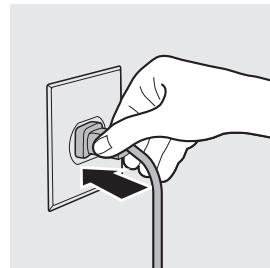
- Place the product on a flat surface to prevent any shaking or vibration.
- Make sure that all the parts (including the chamber lid) are well assembled before plugging in.
- Do not shake or move the appliance when it is weighing the flour.
- Do not put any object on the appliance when it is weighing the flour.
- Do not move or touch the power cord when the appliance is weighing the flour.
- Do not put less than 0.8 cup or more than 2.0 cups of flour in the chamber (200g-500g).
- Press the liquid calculation button  after the flour weight is confirmed on the display.
- Pour in the liquid slowly through the water slot after the appliance starts kneading.
- If you want to dispose of the weighed flour before processing the next batch, empty the chamber and restart the appliance by unplugging and plugging in again.
- Do not put any ingredients that are 60°C / 140°F or above into the pasta maker, nor place the pasta maker in surroundings with high temperature (60°C / 140°F), for instance in a high temperature sterilization. This will damage the appliance.
- Never pour water into the mixing chamber before you place the chamber lid onto the chamber. Do not pour any liquids into the safety switch hole.

Preparing the ingredients

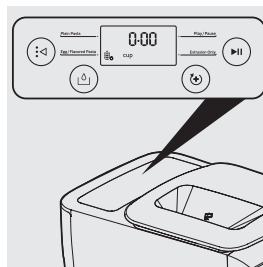
- 1 Connect the power plug to any 120V AC outlet.
The pasta maker will sound once, and all indicators will flash once.

Note:

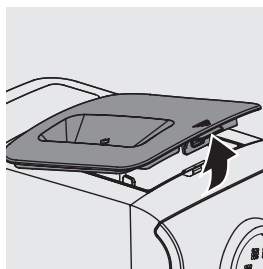
- Make sure that all the parts are well assembled before plugging in.



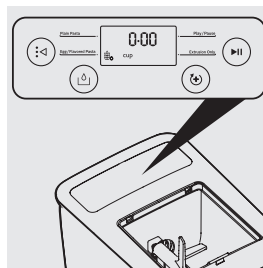
- 2 Wait until **0:00** displays on the screen.



- 3 Remove the chamber lid.



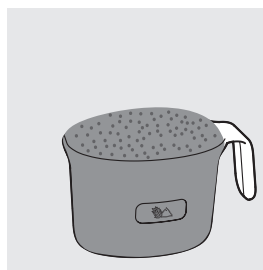
- 4 Wait until **0:00** displays on the screen.



- 5 Measure the flour with the flour cup. One full cup is equivalent to 1-2 servings.

Note:

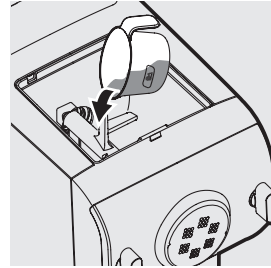
- The supplied flour cup is not a standard measuring cup. One full cup is equal to 250 gram (1-2 servings).



- 6 Pour the flour into the chamber. If you want to make 3-4 servings, add a second cup of flour as you will need 2 cups (~500g) of flour in total.

Note:

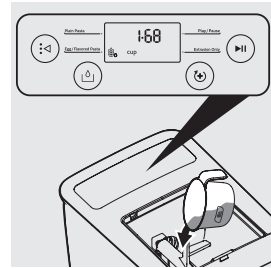
- Do not put less than 0.8 cup or more than 2.0 cups of flour in the chamber. If you put too little or too much flour in the chamber, the appliance will not operate.



- 7 The appliance automatically weighs the flour, and shows how many cups of flour are put in the chamber.

Note:

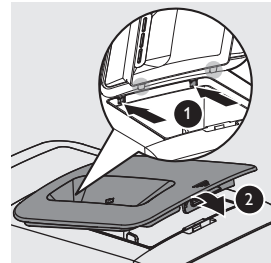
- Do not shake or move the appliance when it is weighing the flour.
- Do not put any object on the appliance when it is weighing the flour.
- Do not move or touch the power cord when the appliance is weighing the flour.
- Some recipes (for example cookies, gluten free pasta) require you to skip the weighing part. In this case, press the start/pause button ►|| for 3 seconds, and the appliance will start kneading and extruding directly.




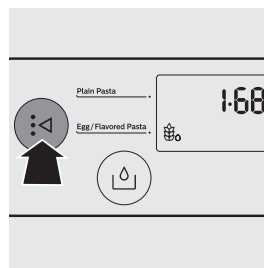
- 8 Close the chamber lid properly.





Note:


- Insert the two hooks into the appliance first ①, and then push the lid against the main unit ②.
- The appliance will not start working if the chamber lid is not properly closed. During the pasta making process, if the chamber lid becomes loose, the appliance will automatically stop working.




- 9 Press the program selection button  to choose the type of pasta you want to make.

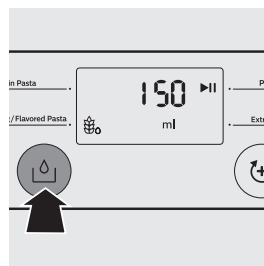


Program	Tip	Corresponding recipe
Plain Pasta/noodle 	When you are making pasta with flour and water only, select the "Plain Pasta" program  .	Wheat noodle Durum noodle Ramen Udon Curried noodle
Egg/Flavored Pasta/noodle 	When you are making pasta with flour and other ingredients (eggs or veggie juice), select the "Egg/Flavored Pasta" program  . For dumpling sheet or soba, select this program as well.	Wheat pasta Durum pasta Dumpling sheet Whole wheat pasta/noodle Spelt pasta/noodle Carrot pasta/noodle Tomato pasta/noodle Soba Beet pasta/noodle Spinach lasagna/dumpling/wonton Fennel pepper pasta/noodle Pasta nero Herb pasta/noodle

- 10 Wait until the flour weight is confirmed, and then press the liquid calculation button  and the required amount of water or egg mixture displays on the screen.

Note:

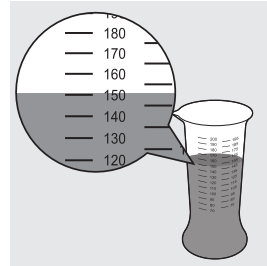
- Only press the liquid calculation button  after the flour weight is confirmed on the display.



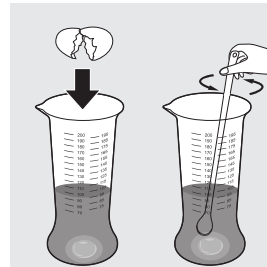
- 11 Measure the correct amount of water, egg mixture or vegetable mixture with the supplied water cup.

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.
- When making the vegetable mixture, crack the egg into the water cup. Add vegetable juice up to the required amount, and then whisk the juice and egg to combine.

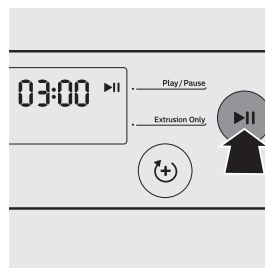


Starting the pasta making program

Important

- Do not select the extra extrusion program before the dough mixing is complete. Otherwise, this will damage the pasta maker.
- Do not disconnect the power cord before the processing is complete. If you have to stop processing, press the start/pause button ►|| to stop the working process and then disconnect the power cord from outlet before performing other operations.
- To prolong the lifetime of the appliance, the continuous working time of the appliance should be less than 45 minutes. You can restart using the appliance after a 15 minute rest.
- If you intend to use the appliance continuously, clean the shaping disc with the supplied cleaning tool each time after each pasta making session. For easy cleaning, do not soak the shaping disc directly in water.

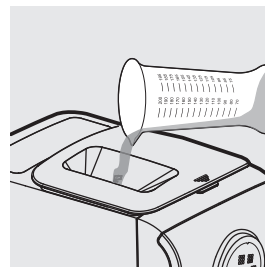
- 1 Press the start/pause button **▶||** to start processing, and the processing time starts to count down.



- 2 After the kneading starts, slowly pour in the water or egg mixture along the entire length of the slot in the lid.

Note:

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



- 3 After the pasta maker finishes kneading, it will beep a few times and start extruding pasta after a few seconds. Place a container right under the outlet. Cut the pasta into the length you need with the flat cleaning tool.

Note:

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



- 4 After the pasta making is complete, if you notice some leftover dough inside the chamber, you can press the extra extrusion button **⊕** first, and then press the start/pause button **▶||** for extra extrusion.

Note:

- The countdown timer of the extra extrusion program is 3 minutes.
- You may find some fine pasta threads on the pasta surface. This is normal.
- The cooking time of the pasta varies depending on personal preferences, pasta shapes, and number of servings.





- 5 If you want to make another batch of pasta right after the first batch is finished, press the program selection button **⏮** and wait until **0:00** displays on the screen. Then start from step 3 (remove the chamber lid) at Page 13, and all the rest steps are the same as the first batch.

Note:

- Make sure that all the parts (including the chamber lid) are well assembled before plugging in.

Pasta type reference table

This table is for your reference to select the right program to make various pasta. You can find the recipes in the recipe book.

Program	Tip	Corresponding recipe
Plain Pasta/noodle 	When you are making pasta with flour and water only, select the "Plain Pasta" program  .	Wheat noodle Durum noodle Ramen Udon Curried noodle
Egg/Flavored Pasta/noodle 	When you are making pasta with flour and other ingredients (eggs or veggie juice), select the "Egg/Flavored Pasta" program  For dumpling sheet or soba, select this program as well.	Wheat pasta Durum pasta Dumpling sheet Whole wheat pasta/noodle Spelt pasta/noodle Carrot pasta/noodle Tomato pasta/noodle Soba Beet pasta/noodle Spinach lasagna/dumpling/wonton Fennel pepper pasta/noodle Pasta nero Herb pasta/noodle

Important

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

Note:

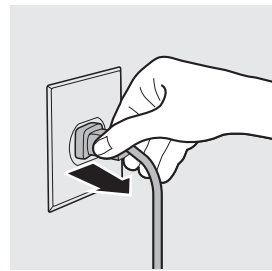
- To ensure the quality of the pasta, use gluten flour to make pasta. Follow the recommended proportion to add the ingredients.
- Seasonal changes and using ingredients from different regions may affect the flour/water ratio. You may adjust based on the recommended proportion.
- When making egg pasta or vegetable pasta, make sure you whisk the egg mixture or vegetable juice evenly with the water before pouring into the chamber. When adding ingredients, make sure the ingredient is in a liquid form.
- See the recipe book provided for additional pasta recipe variations and many delicious new recipes to try.
- When making gluten free pasta/noodles or cookies, do not follow the recommended liquid amount indicated by the machine.

Cleaning

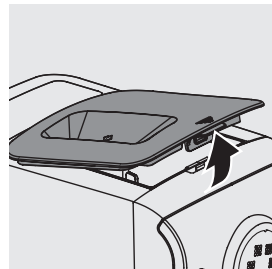
Important

- Disconnect the plug from the power outlet before cleaning or disassembling the appliance.
- Do not immerse the main unit in water.
- Do not use a scourer, caustic cleaners, or abrasive cleaners (for examples, gasoline, alcohol, and propanol) to clean the appliance.
- Clean the appliance each time after use, or the appliance might not operate properly.
- Take extra caution when cleaning the appliance to avoid getting cut by any sharp edges.
- The shaping discs and all detachable parts of the appliance are dishwasher safe. When you clean them in a dishwasher, make sure to set the temperature below 60°C (140°F).

- 1 Disconnect the plug from the power outlet.



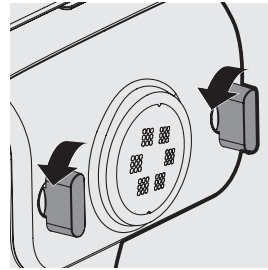
- 2 Remove the chamber lid from the appliance.



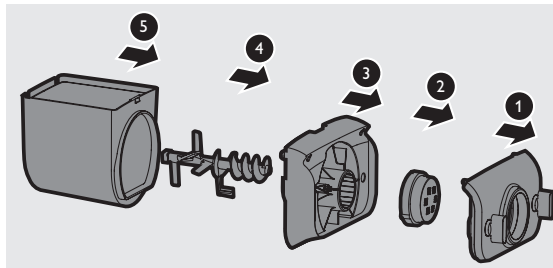
- 3 Loosen the front panel control knobs.

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.

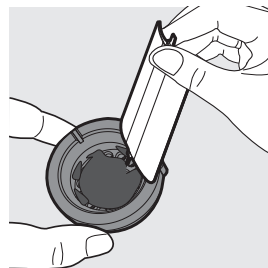
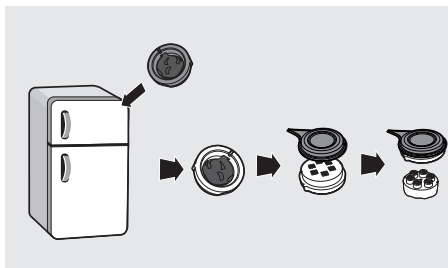
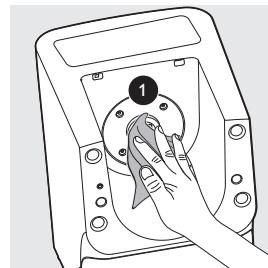


- 5 Use a dry cloth to clean flour residue in the hole ① where the mixing paddle is placed.

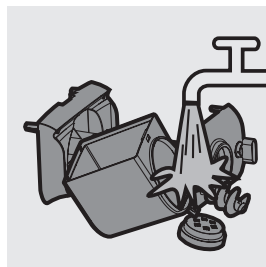
- 6 Clean the shaping disc with the supplied cleaning tool to remove the dough residues. After that, you can clean it with water.

Tip:

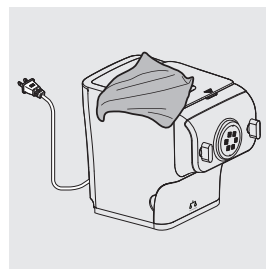
- For the spaghetti, thick spaghetti, angel hair and fettuccine shaping discs, put the shaping disc into the freezer for 2 hours. Then use the corresponding cleaning tool to poke out the dough in the holes.



- 7 Clean all detachable parts.



- 8 Use a dry cloth to clean the main unit, control panel, and the exterior of the pasta maker.



- 9 Store the pasta maker in a dry, well ventilated place after use.

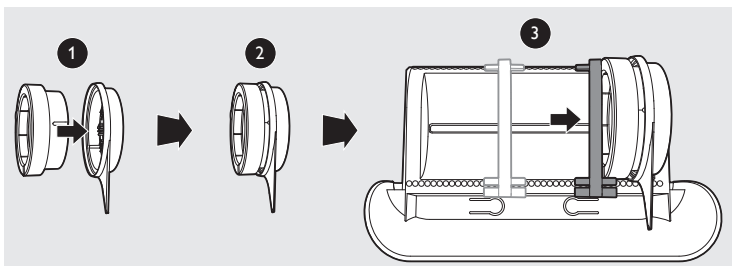
Note:

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

Storing the shaping discs and cleaning tools

- 1 Insert the shaping disc **1** and cleaning tool **2** together: Put **1** and **2** into the storage drawer: Move the sliding bar **3** to secure the shaping discs and cleaning tools.

Make sure the cleaning tools and shaping discs are dry before putting them into the storage drawer.



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 or in the U.S. or Canada only, call 1-866-309-8817 for assistance.

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 start/pause button the appliance sounds but does not work.

- **The chamber is assembled incorrectly.**
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 500g. If more than 500g is added, reduce the amount of flour before next batch.

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, number of cups 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.

The appliance stops during processing, then the indicators are flashing quickly, and the alarm sounds.

- **The mixing paddle may be blocked by some foreign objects.**
The dough may be too dry.
The wrong program is selected.
Disconnect from the power source, clean the pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making.

Too much leftover dough inside the chamber.

- **The flour is either exposed to moisture before use, or the dough is too wet.**
Keep your flour dry during storage. Follow the user manual instructions to restart the pasta making.
- **The chamber, the mixing paddle, the shaping disc are not cleaned properly before use.**
Make sure all parts are clean before use.
- **The mixing paddle or the chamber is still wet.**
Make sure all parts are completely dry before use.
- **Water is not added in the right order.**
The flour type is not suitable.
Follow the user manual instructions to make pasta.

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.

The mixing paddle is running idle, and there is no pasta coming out.

- **The ratio of the flour and water is incorrect.**
Disconnect the plug from the power source and discard dough. Clean the pasta maker; re-measure ingredients correctly and follow the user manual instructions again to restart the pasta making.

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 3 seconds, and the appliance will start kneading and extruding directly.

After the flour is poured in the mixing chamber, the weight shown on the display screen changes a bit after the lid is closed.

- **After the appliance is plugged in, the chamber lid is removed when the weighing system is still calibrating.**
Strictly follow step 2, 3 and 4 on page 13.

The kneading process does not start and E1 displays on the screen.

- **There are more than 2 cups of flour in the mixing chamber.**
Make sure that you do not put more than 2 cups of flour in the mixing chamber for one batch.

The kneading process does not start and E2 displays on the screen.

- **There are less than 0.8 cup of flour in the mixing chamber.**
Make sure that you do not put less than 0.8 cup of flour in the mixing chamber for one batch.

E3 displays on the screen.

- **The weighing system has been reset.**
When using the appliance, make sure to put it on a flat and stable surface. If the problem persists, in the U.S. or Canada only, call 1-866-309-8817 for assistance.

E4 displays on the screen.

- **Software in the appliance is not working.**
In the U.S. or Canada only, call 1-866-309-8817 for assistance.

E5 displays on the screen.

- **The total weight exceeds the upper limit of the weighing system (3.99 cups or approximately 999 grams).**
Unplug the appliance, remove any objects placed on the appliance, empty the mixing chamber, and start again from step 1 in chapter "Preparing the ingredients" (page 12).

EEEE displays on the screen.

- **Excessive current is flowing through the circuit.**
Pull power plug out of outlet first and then plug in again to reset the appliance.

Product information

Model	HR2358/05
Motor power	200W
Rated voltage	AC120V (60Hz)
Dimensions (L x W x H)	343mm x 215mm x 315mm / 13.5 in x 8.5 in x 12.4 in
Net weight	6.9kg / 15.2 lb

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

Disposal

This product may contain lead and mercury. Disposal of these materials may be regulated due to environmental considerations. For disposal or recycling information, please contact your local authorities or visit www.recycle.philips.com.

Warranty and service

One Year Limited Warranty

Philips warrants that this product shall be free from defects in material, workmanship and assembly, under normal use, in accordance with the specifications and warnings, for a period of one year from the date of purchase. This warranty extends only to the original purchaser of the product, and is not transferable. To exercise your rights under this warranty, you must provide proof of purchase in the form of an original sales receipt that shows the product name and the date of purchase. For customer support or to obtain warranty service, please visit our website www.philips.com/support. THERE ARE NO OTHER EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES. Philips' liability is limited to repair or, at its sole option, replacement of the product. Incidental, special and consequential damages are disclaimed where permitted by law. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state, province to province or country to country.

In U.S. only

Manufactured for:

Philips Consumer Lifestyle

A Division of Philips Electronics North America Corporation

P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

Canada only

Manufactured for:

Philips Electronics Ltd.

281 Hillmount Road

Markham, ON L6C 2S3

Manufactured for:

- Colombia: 01-800-700-7445
- Costa Rica: 0800-507-7445
- República Dominicana: 1-800-751-2673
- Ecuador: 1-800-10-1045
- El Salvador: 800-6024
- Guatemala: 1-800-299-0007
- Honduras: 8002-791-9273
- Mexico: 01800504 6200
- Nicaragua: 1-800-507-0018
- Panama: 800-8300

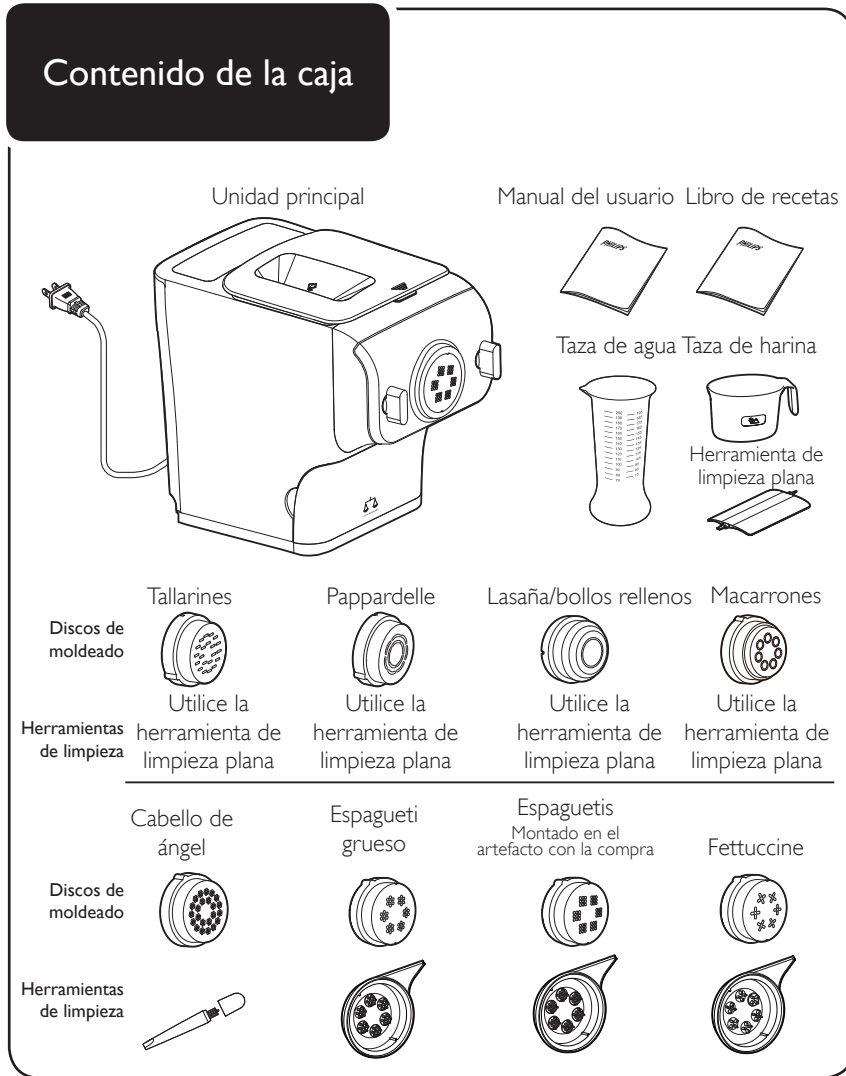
PHILIPS and Philips Shield are Registered Trademarks of Koninklijke Philips N.V.

© 2015 Philips Electronics North America Corporation. All Rights Reserved.



Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips.
 Para poder disfrutar de los beneficios que Philips tiene para ofrecerle, registre su producto en: www.philips.com/welcome.
 Lea este manual cuidadosamente antes de instalar y usar el artefacto. Guárdelo para consultarlo en el futuro.

Contenido de la caja



Contenido

Contenido de la caja	28
Contenido	29
PRECAUCIONES IMPORTANTES	30
Descripción general	32
Desmontaje y limpieza antes del primer uso	34
Montaje	36
Uso de la máquina para hacer pasta	38
Limpieza	45
Resolución de problemas	48
Información del producto	51
Eliminación	51
Garantía y servicio	52

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Si utiliza un aparato eléctrico siempre debe tomar medidas de seguridad básicas, tales como:

Lea atentamente este manual del usuario antes de usar el artefacto y consérvelo para realizar consultas en el futuro.

Advertencia

- 1 Lea todas las instrucciones.
- 2 Antes de conectar el aparato a la electricidad, verifique que el voltaje indicado en la parte inferior del aparato es el mismo que el voltaje local.
- 3 Para evitar descargas eléctricas, no sumerja la unidad principal, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. Retire los discos de moldeado de la máquina para hacer pasta antes de limpiarla.
- 4 Realice una estricta supervisión si el aparato es utilizado por niños o personas con discapacidad o en su cercanía. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- 5 No deje la máquina para hacer pasta desatendida cuando esté en uso.
- 6 No mueva la máquina para hacer pasta cuando está funcionando.
- 7 Asegúrese de que el enchufe esté bien conectado en la toma de corriente.
- 8 Asegúrese de tener las manos secas antes de conectar el enchufe en la toma de corriente.
- 9 Nunca use el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si funciona mal, si se cayó o sufrió algún tipo de daño. Para asistencia solo en los EE. UU. o Canadá, llame al 1-866-309-8817.
- 10 No coloque ninguna parte de este aparato sobre, dentro o cerca de un horno caliente a gas, eléctrico, de convección o microondas, o sobre un quemador caliente a gas o eléctrico.
- 11 El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 12 No utilice el dispositivo al aire libre.
- 13 No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie sobre la que se encuentra apoyado, ni permita que toque superficies calientes.

Advertencia

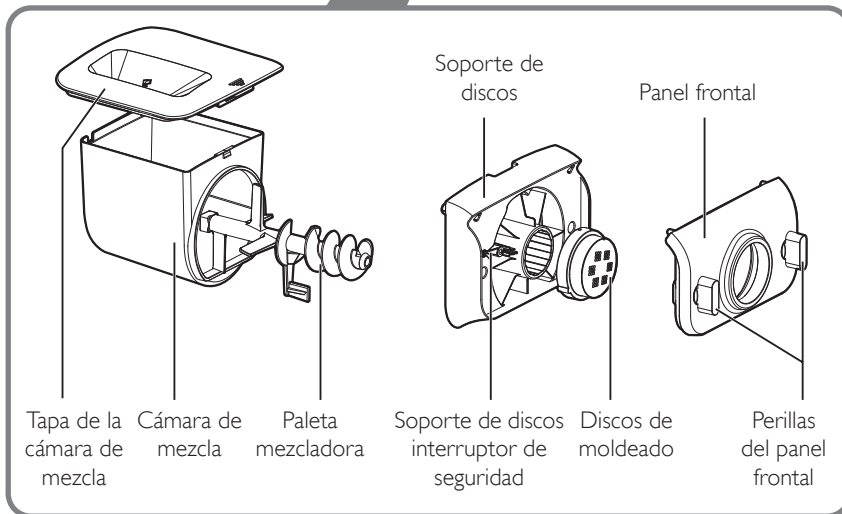
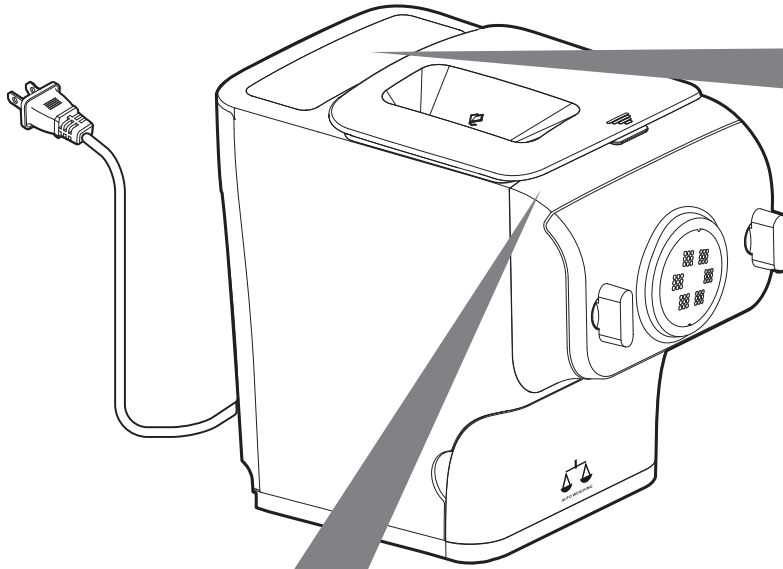
- 14 No utilice este aparato sobre una superficie inestable o irregular, cerca del borde de un tablero, de un mostrador o de una mesa. Asegúrese de que la superficie está nivelada, limpia y sin agua, harina y otras sustancias.
- 15 Para evitar situaciones de peligro, nunca conecte este aparato a un interruptor con temporizador o a un sistema de control remoto adicional.
- 16 Asegúrese de que el artefacto esté desenchufado cuando no está en uso, cuando lo deja sin atención, antes de armarlo o desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo. Asegúrese siempre de que la máquina para hacer pasta esté completamente armada antes de conectar el enchufe a la toma de corriente y utilizarla. La máquina para hacer pasta no funcionará, a menos que esté armada correctamente.
- 17 Mantenga manos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de la máquina durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a las personas y para evitar daños a la máquina para hacer pasta.
- 18 No coloque manos, dedos o utensilios en la cámara de mezcla del artefacto a menos que esté apagado y el motor y la paleta mezcladora se hayan detenido completamente. Asegúrese de que el motor y la paleta mezcladora se hayan detenido completamente antes de desarmar, limpiar o guardar.
- 19 No ponga los dedos u otros objetos en la abertura de la máquina para hacer pasta mientras está funcionando. Evite tocar las partes móviles.
- 20 No trate de anular el mecanismo de bloqueo de la cubierta.
- 21 Para evitar cortocircuitos o descargas eléctricas, no vierta agua ni ningún líquido en el interruptor de seguridad.
- 22 Los discos de moldeado y todas las piezas desmontables del artefacto son aptos para el lavavajillas. Cuando los lave en el lavavajillas, asegúrese de que la temperatura sea menor a 60°C (140°F).

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONECTOR POLARIZADO

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entrará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Descripción general



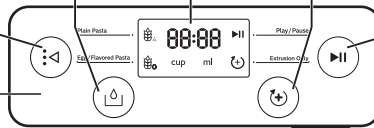
Abreviaturas	
g	= gramos
oz	= onza
~	= aproximadamente
ml	= mililitros
mm	= milímetros
lb	= libras
kg	= kilogramo
in	= pulgadas

Selección de programa: pulse para seleccionar "pasta simple" o "pasta saborizada/con huevo".

Calcular líquido: pulse para mostrar la cantidad necesaria de líquido según la cantidad de harina que se agregó.

Selección de programa Calcular líquido Pantalla de visualización Expulsión adicional Inicio/pausa

Pantalla del panel de control



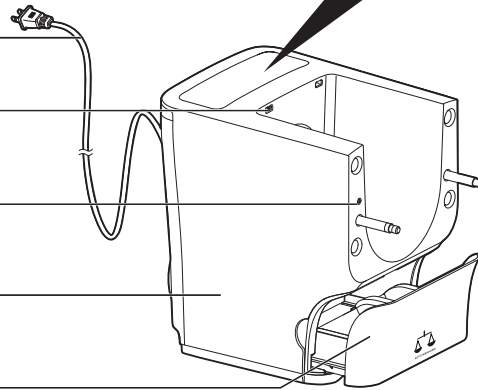
Cable de alimentación

Orificio del interruptor de seguridad de la tapa de la cámara de mezcla

Interruptor de seguridad del soporte del disco

Unidad principal

Almacenamiento de discos de moldeo

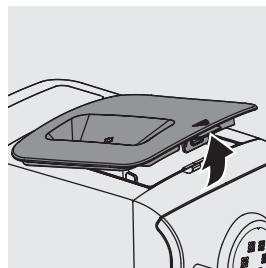


Desmontaje y limpieza antes del primer uso

Importante

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire y deseche de forma segura todo el material de embalaje y etiquetas promocionales.
- Saque todas las piezas y accesorios, lave y seque bien todas las piezas y los accesorios (consulte el capítulo "Limpieza").
- No use agua para enjuagar o remojar la unidad principal.
- No utilice esponjas abrasivas o productos de limpieza similares, ya que pueden rayar la superficie de plástico y afectar la vida útil de la máquina para hacer pasta.
- Los discos de moldeado y todas las piezas desmontables del artefacto son aptos para el lavavajillas. Cuando los lave en el lavavajillas, asegúrese de que la temperatura sea menor a 60°C (140°F).
- Este artefacto fue diseñado exclusivamente para uso doméstico.

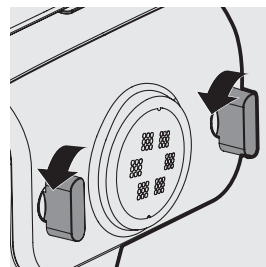
- 1 Retire la tapa de la cámara de mezcla del artefacto.



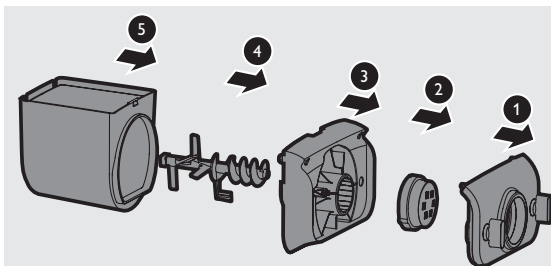
- 2 Suelte las perillas de control del panel frontal.

Nota:

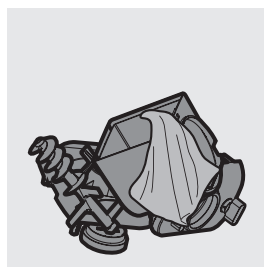
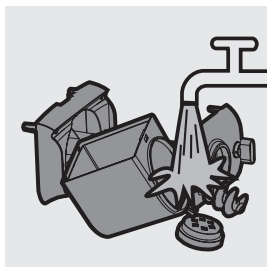
- El panel frontal es pesado. Tenga especial cuidado al retirarlo.



- 3 Desmonte el panel frontal, el disco de moldeado, el soporte del disco de moldeado, la paleta mezcladora y la cámara de mezcla, en ese orden.



- 4 Limpie todas las piezas desmontables, y séquelas.



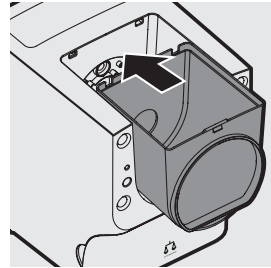
Montaje

Siga los pasos de armado a continuación para instalar la máquina para hacer pasta.

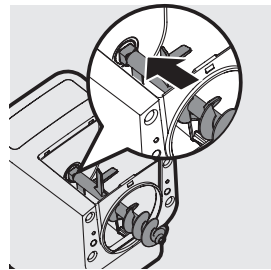
Importante

- Asegúrese de apretar las perillas del panel frontal durante el armado.
- Asegúrese de que el aparato no está conectado al momento de armarlo.

- 1 Empuje la cámara de mezcla dentro del artefacto.



- 2 Apunte la paleta mezcladora hacia el orificio de la unidad principal. Inserte la paleta mezcladora hasta el fondo de la unidad principal.

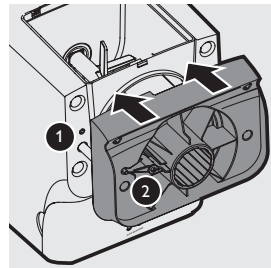


- 3 Coloque el soporte del disco en el artefacto.

- 1 Interruptor de seguridad del soporte del disco
- 2 Palanca del interruptor de seguridad del soporte del disco

Nota:

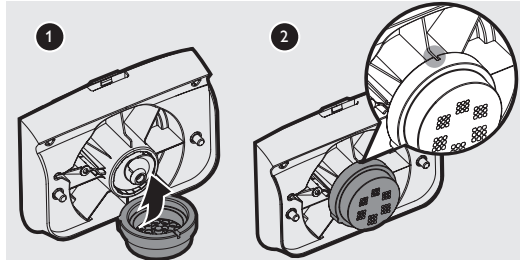
- Compruebe que el interruptor de seguridad 1 y la palanca del interruptor de seguridad 2 están como se muestra en la ilustración de la derecha.



- 4 Coloque el disco de moldeado sobre el soporte del disco ❶, y asegúrese de que esté fijado firmemente en el soporte del disco ❷.

Nota:

- Asegúrese de que la cavidad interior del soporte del disco de moldeado y el soporte del disco están bien colocados.

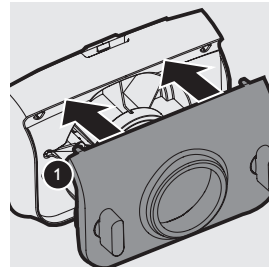


- 5 Coloque el panel frontal en la unidad principal.

- ❶ Palanca del interruptor de seguridad del soporte del disco

Nota:

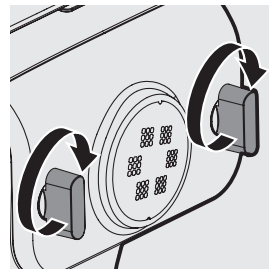
- Asegúrese de que el panel frontal está completamente ajustado antes de usar el aparato.
- El panel frontal es pesado. Tenga especial cuidado al armarlo.



- 6 Ajuste las perillas de control del panel frontal.

Nota:

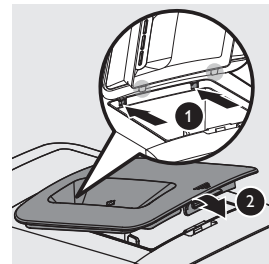
- Si el panel frontal o el disco de moldeado no se arman correctamente, el interruptor de seguridad evitará que el aparato funcione.



- 7 Cierre la tapa de la cámara de mezcla correctamente.

Nota:

- Si la tapa de la cámara de mezcla no se instala correctamente, el interruptor de seguridad evitará que el aparato funcione.



Uso de la máquina para hacer pasta

Importante

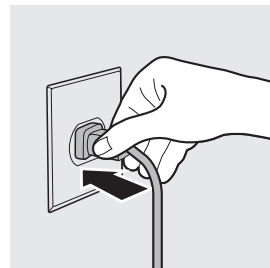
- Coloque el producto en una superficie plana para evitar todo tipo de movimiento o vibración.
- Asegúrese de que todas las piezas (incluida la tapa de la cámara) estén bien ensambladas antes de enchufarlo.
- No sacuda ni mueva el artefacto cuando esté pesando la harina.
- No coloque ningún objeto en el artefacto cuando esté pesando la harina.
- No mueva ni toque el cable de alimentación cuando el artefacto esté pesando la harina.
- No coloque menos de 0,8 tazas o más de 2 tazas de harina en la cámara (de 200 g a 500 g).
- Pulse el botón para calcular el líquido [L] después de que se confirme el peso de la harina en la pantalla.
- Vierta el líquido lentamente en la abertura para el agua después de que el artefacto comience a amasar.
- Si desea desechar la harina que pesó antes de procesar el lote siguiente, vacíe la cámara y reinicie el artefacto, para esto desenchúfelo y enchúfelo nuevamente.
- No coloque ingredientes que se encuentren a 60 °C/140 °F o más en la máquina para hacer pasta, ni coloque la máquina en ambientes con altas temperaturas (60 °C / 140 °F), por ejemplo, en un ambiente de esterilización a alta temperatura. Esto dañará el artefacto.
- Nunca vierta agua en la cámara de mezcla antes de colocar la tapa de la cámara. No vierta líquidos en el orificio del interruptor de seguridad.

Preparación de los ingredientes

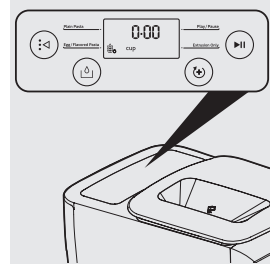
- 1 Conecte el enchufe de alimentación a cualquier tomacorriente de 120V CA. La máquina para hacer pasta sonará una vez y todos los indicadores parpadearán una vez.

Nota:

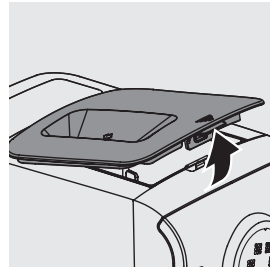
- Asegúrese de que todas las piezas estén bien ensambladas antes de enchufarlo.



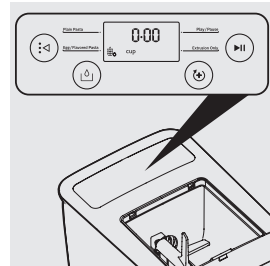
- 2 Espere hasta que **0:00** aparezca en la pantalla.



- 3 Retire la tapa de la cámara.



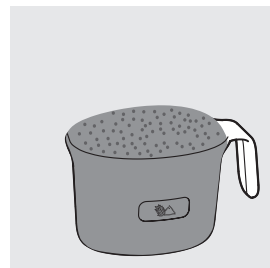
- 4 Espere hasta que **0:00** aparezca en la pantalla.



- 5 Mida la harina con una taza de harina. Una taza llena equivale a 1 a 2 porciones.

Nota:

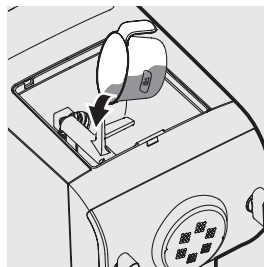
- La taza de harina incluida no es un vaso medidor estándar. Una taza llena equivale a 250 gramos (de 1 a 2 porciones).



- 6 Vierta la harina en la cámara. Si desea hacer de 3 a 4 porciones, agregue una segunda taza de harina, porque necesitará 2 tazas (~500 g) de harina en total.

Nota:

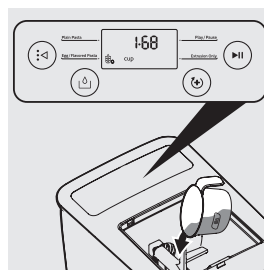
- No coloque menos de 0,8 tazas o más de 2 tazas de harina en la cámara. Si coloca muy poca o demasiada harina en la cámara, el artefacto no funcionará.



- 7 El artefacto pesa automáticamente la harina y muestra cuántas tazas de harina hay en la cámara.

Nota:

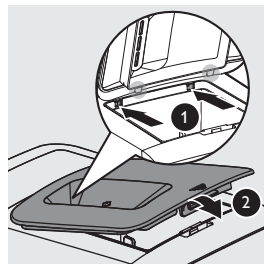
- No sacuda ni mueva el artefacto cuando esté pesando la harina.
- No coloque ningún objeto en el artefacto cuando esté pesando la harina.
- No mueva ni toque el cable de alimentación cuando el artefacto esté pesando la harina.
- Para algunas recetas (por ejemplo, galletas, pasta sin gluten) se requiere que omita la parte del pesaje. En este caso, pulse el botón de inicio/pausa ►|| durante 3 segundos y el artefacto comenzará directamente a amasar y expulsar.




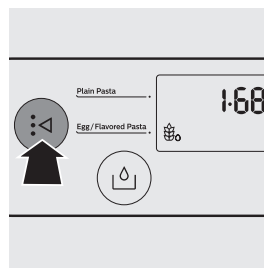
- 8 Cierre correctamente la tapa de la cámara.





Nota:


- En primer lugar, inserte los dos ganchos en el aparato ① y empuje la tapa hacia la unidad principal ②.
- El aparato no comenzará a trabajar si la tapa de la cámara no está bien cerrada. Si la tapa de la cámara se suelta durante el proceso de elaboración de la pasta, el aparato dejará de funcionar automáticamente.




- 9 Pulse el botón de selección de programa  para escoger el tipo de pasta que desea hacer:

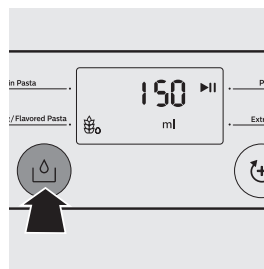


Programa	Sugerencia	Receta correspondiente
Simple Pasta/fideos 	Cuando haga pasta solo con harina y agua, seleccione el programa de "pasta simple"  .	Fideos de trigo Fideos de trigo duro Ramen Udon Fideos con curri
Pasta/fideos saborizada/ con huevo 	Cuando haga pasta con harina y otros ingredientes (huevos o jugo de verduras), seleccione el programa de "pasta saborizada/con huevo"  . Para hojas para bollos rellenos o soba también seleccione este programa.	Pasta de trigo Pasta de trigo duro Hojas para bollos rellenos Pasta/fideos de grano entero Pasta/fideos de escanda Pasta/fideos de zanahoria Pasta/fideos de tomate Soba Pasta/fideos de remolacha Lasaña/bollo relleno/wantán de espinaca Pasta/fideos de hinojo y pimienta Pasta negra Pasta/fideos de hierbas

- 10 Espere hasta que se confirme el peso de la harina y pulse el botón para calcular el líquido,  y se mostrará en la pantalla la cantidad de agua o mezcla de agua y huevo necesarias.

Nota:

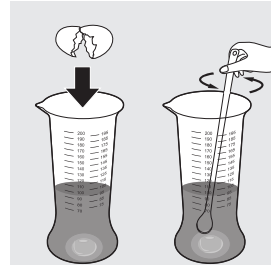
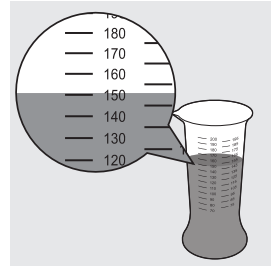
- Solo pulse el botón para calcular el líquido  después de que se confirme el peso de la harina en la pantalla.



- 11 Mida la cantidad de agua, mezcla de huevo o de verduras apropiadas con la taza de agua incluida.

Nota:

- Asegúrese de medir el volumen del líquido al nivel del ojo en una superficie plana.
- Cuando prepare la mezcla de huevo, quiebre el huevo en la taza de agua. Agregue agua hasta la cantidad requerida, luego bata el agua con el huevo para mezclar.
- Puede utilizar dos huevos en vez de uno, si así lo prefiere.
- Cuando prepare la mezcla de verduras, quiebre el huevo en la taza de agua. Agregue el jugo de verduras hasta la cantidad requerida, luego bata el jugo con el huevo para mezclar.

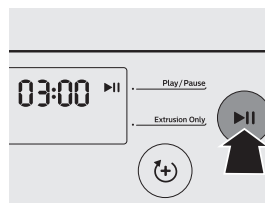


Inicio del programa para hacer pasta

Importante

- No seleccione el programa de expulsión adicional antes de que finalice la mezcla de la masa. De lo contrario, se dañará la máquina para hacer pasta.
- No desconecte el cable de alimentación antes de que finalice el proceso. Si tiene que detener el procesamiento, pulse el botón de encendido/pausa ►|| para apagar la máquina para hacer pasta y luego desconecte el cable de alimentación del tomacorriente antes de realizar otras operaciones.
- Para extender la vida útil del artefacto, el tiempo de funcionamiento continuo debe ser inferior a 45 minutos. Puede volver a utilizar el aparato después de 15 minutos.
- Si tiene intención de utilizar el aparato de forma continua, limpie el disco de moldeado con la herramienta de limpieza incluida después de cada sesión. Para facilitar la limpieza, no sumerja los discos de moldeado directamente en el agua.

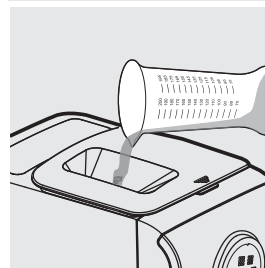
- 1 Pulse el botón de inicio/pausa ►|| para iniciar el procesamiento y comenzará la cuenta regresiva del tiempo de procesamiento.



- 2 Después de que comience el proceso de amasado, vierta lentamente el agua o la mezcla de agua y huevo por toda la abertura de la tapa.

Nota:

- Mientras mezcle la masa, no añada otros ingredientes después de verter el agua. De lo contrario, afectará los resultados de la textura de la pasta.



- 3 Una vez que la máquina para hacer pasta finalice el amasado, emitirá un pitido un par de veces y comenzará la expulsión de pasta después de algunos segundos. Coloque un recipiente justo bajo la salida. Corte la pasta en la longitud que desea con la herramienta plana de limpieza.

Nota:

- Si la proporción de líquido y harina no es correcta, la salida de la pasta no será exitosa. En este caso, prepare los ingredientes de nuevo.
- Desplace la herramienta de limpieza hacia abajo para cortar la pasta.



- 4 Una vez finalizada la elaboración de la pasta, si nota que sobró un poco de masa dentro de la cámara, puede pulsar primero el botón de expulsión adicional (+) y luego el botón de inicio/pausa ►|| para una expulsión adicional.

Nota:

- El temporizador de cuenta atrás del programa de expulsión adicional es de 3 minutos.
- Es posible que vea algunos delgados hilos de pasta en la superficie de la pasta. Esto es normal.
- El tiempo de cocción de la pasta varía según las preferencias personales, las formas de la pasta y el número de porciones.





- 5 Si desea hacer otro lote de pasta inmediatamente después de terminar el primero, presione el botón de selección de programa ◀ y espere hasta que aparezca el mensaje 0:00 en la pantalla. A continuación, comience desde el paso 3 (retire la tapa de la cámara) de la página 38 y repita todos los demás pasos que realizó durante el primer lote.

Nota:

- Asegúrese de que todas las piezas (incluida la tapa de la cámara) estén bien ensambladas antes de enchufarlo.

Tabla de referencia sobre el tipo de pasta

Esta tabla es su referencia para seleccionar el programa correcto para hacer varias pastas. Puede encontrar las recetas en el libro de recetas.

Programa	Sugerencia	Receta correspondiente
Simple Pasta/fideos 	Cuando haga pasta solo con harina y agua, seleccione el programa de "pasta simple"  .	Fideos de trigo Fideos de trigo duro Ramen Udon Fideos con curri
Pasta/fideos saborizada/ con huevo 	Cuando haga pasta con harina y otros ingredientes (huevos o jugo de verduras), seleccione el programa de "pasta saborizada/ con huevo"  Para hojas para bollos rellenos o soba también seleccione este programa.	Pasta de trigo Pasta de trigo duro Hojas para bollos rellenos Pasta/fideos de grano entero Pasta/fideos de escanda Pasta/fideos de zanahoria Pasta/fideos de tomate Soba Pasta/fideos de remolacha Lasaña/bollo relleno/wantán de espinaca Pasta/fideos de hinojo y pimienta Pasta negra Pasta/fideos de hierbas

Importante

- Las recetas de pasta en el manual del usuario y libro de recetas se probaron con éxito. Si prueba o utiliza otras recetas de pasta, las proporciones de harina y agua/huevo deberán ajustarse a las proporciones de tazas de harina y agua incluidas con la máquina para hacer pasta. La máquina para hacer pasta no funcionará correctamente sin ajustarla apropiadamente a la nueva receta.

Nota:

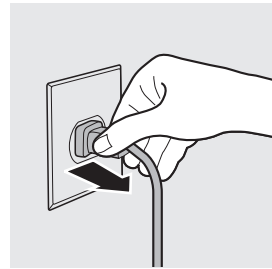
- Para garantizar la calidad de la pasta, utilice harina de gluten. Utilice las proporciones recomendadas para agregar los ingredientes.
- Los cambios de estación y el uso de ingredientes de distintas regiones pueden afectar la proporción harina/agua. Puede ajustar basándose en la proporción recomendada.
- Cuando cocine pasta al huevo o pasta de verduras, asegúrese de batir uniformemente la mezcla de huevo o jugo de verduras con el agua antes de verterla en la cámara. Cuando agregue los ingredientes, asegúrese de que estén en forma líquida.
- Mire el libro de recetas que se incluye para conocer otros tipos de pasta, además de varias y deliciosas recetas nuevas para probar.
- Cuando prepare pasta/fideos o galletas sin gluten, no siga la cantidad de líquido recomendada que indica la máquina.

Limpieza

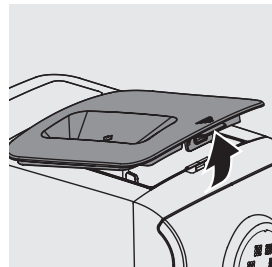
Importante

- Desenchufe el conector de la toma de corriente eléctrica antes de limpiar o desmontar el artefacto.
- No sumerja la unidad principal en el agua.
- No utilice esponjas abrasivas, limpiadores cáusticos o limpiadores abrasivos (por ejemplo, gasolina, alcohol y propanol) para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato después de cada uso, de lo contrario, es posible que el aparato no funcione correctamente.
- Tenga especial cuidado al limpiar el aparato para evitar cortarse con los bordes afilados.
- Los discos de moldeo y todas las piezas desmontables del artefacto son aptos para el lavavajillas. Cuando los lave en el lavavajillas, asegúrese de que la temperatura sea menor a 60°C (140°F).

- 1 Desconecte el conector de la toma de corriente eléctrica.



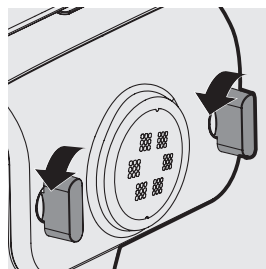
- 2 Retire la tapa de la cámara del artefacto.



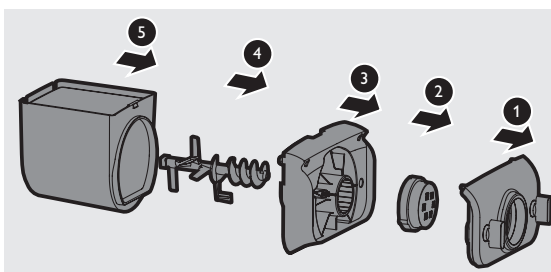
- 3 Suelte las perillas de control del panel frontal.

Nota:

- El panel frontal es pesado. Tenga especial cuidado al retirarlo.

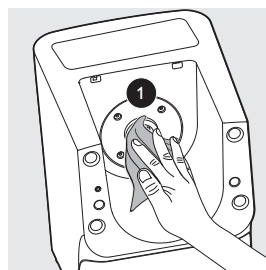


- 4 Desmonte el panel frontal, el disco de moldeado, el soporte del disco de moldeado, la paleta mezcladora y la cámara de mezcla, en ese orden.



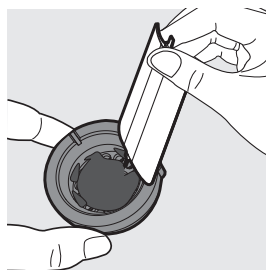
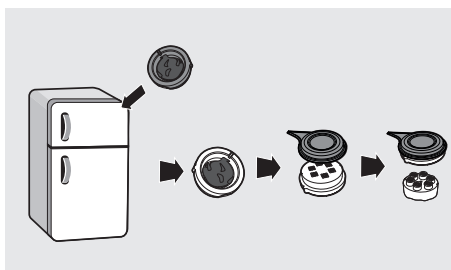
- 5 Utilice un paño seco para limpiar los residuos de harina del orificio ① donde se coloca la paleta mezcladora.

- 6 Limpie el disco de moldeado con la herramienta de limpieza incluida para eliminar los residuos de la masa. Después de eso, puede limpiarlo con agua.

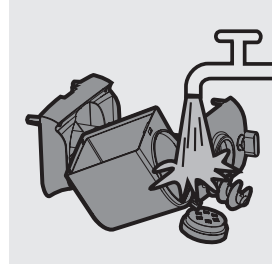


Sugerencia:

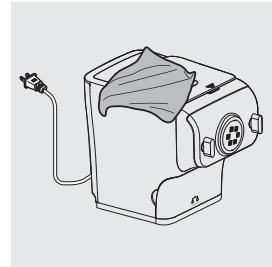
- En el caso de los discos de moldeado para espaguetis, cabellos de ángel y fettuccine, coloque el disco de moldeado en el congelador durante 2 horas. A continuación, utilice la herramienta de limpieza que corresponda para sacar la masa de los orificios.



- 7 Limpie todas las piezas desmontables.



- 8 Utilice un paño seco para limpiar la unidad principal, el panel de control y el exterior de la máquina para hacer pasta.



- 9 Guarde la máquina para hacer pasta en un lugar seco y bien ventilado después de usarla.

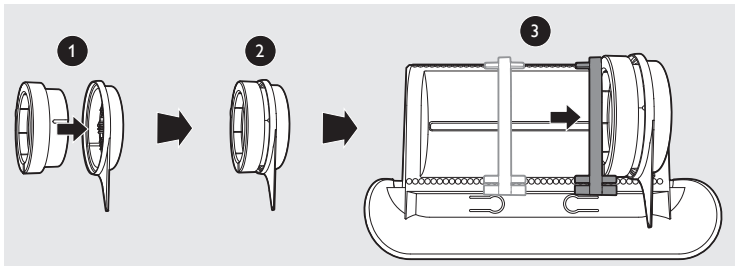
Nota:

- Después de limpiarla, asegúrese de que todas las piezas y el disco de moldeado se sequen al aire completamente antes de guardar el aparato. Arme la máquina para hacer pasta para usarla la próxima vez.

Almacenamiento de los discos de moldeado y las herramientas de limpieza

- 1 Inserte juntos el disco de moldeado **1** y la herramienta de limpieza **2**. Coloque **1** y **2** en el cajón de almacenamiento. Mueva la barra de desplazamiento **3** para ajustar los discos de moldeado y las herramientas de limpieza.

Asegúrese de que las herramientas de limpieza y los discos de moldeado estén secos antes de guardarlos.



Resolución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el aparato. En caso de que no pueda solucionar el problema con la siguiente información, visite www.philips.com/support o en los EE. UU. o Canadá solamente, llame al 1-866-309-8817 para obtener asistencia.

Los indicadores no se encienden.

- **El enchufe de alimentación no está bien conectado.**
Compruebe que el enchufe de alimentación esté bien conectado y que la toma de corriente funciona correctamente.

Después de pulsar el botón de inicio/pausa el artefacto suena, pero no funciona.

- **Se montó la cámara de forma incorrecta.**
Se montó el disco de moldeado o el panel frontal de forma incorrecta.
Asegúrese de seguir las instrucciones del manual para ensamblar todas las piezas correctamente.

El interruptor de seguridad se activa y el aparato se detiene o se reinicia repentinamente durante el proceso.

- **La perilla del panel frontal está suelta.**
Asegúrese de que el panel frontal está amado de forma segura.
- **Exceso de ingredientes en la máquina para hacer pasta.**
La cantidad máxima de harina que se utiliza para cada lote es de 500 g. Si agrega más de 500 g, reduzca la cantidad de harina antes del siguiente lote.

El aparato se detiene durante el procesamiento. No hay sonido de alarma ni parpadeos.

- **La máquina para hacer pasta se sobrecalentó debido a un largo tiempo de funcionamiento continuo.**
Desconéctela de la fuente de electricidad y deje que se enfríe la máquina para hacer pasta. Para proteger de mejor manera la vida útil del aparato, el tiempo de funcionamiento continuo debe ser inferior a 45 minutos. Puede volver a utilizar el aparato después de 15 minutos.

Cuando se pesa la harina, el número de tazas en la pantalla cambia todo el tiempo.

- **Está tocando el artefacto o el cable de alimentación.**
Cuando el artefacto esté pesando la harina, no toque el artefacto ni el cable de alimentación.

El aparato se detiene durante el proceso, luego los indicadores parpadean rápidamente y suena la alarma.

- **Objetos extraños pueden estar bloqueando la paleta mezcladora.**
La masa puede estar muy seca.
Se seleccionó el programa equivocado.
Desconecte la máquina de la fuente de electricidad, limpie la máquina para hacer pasta y siga las instrucciones del manual del usuario para reiniciar la elaboración de pasta.

Hay demasiada masa sobrante dentro de la cámara.

- **La harina estuvo expuesta a la humedad antes de usarla o la masa está demasiado húmeda.**
La harina se debe almacenar en un lugar seco. Siga las instrucciones del manual del usuario para volver a comenzar la elaboración de pasta.
- **La cámara, la paleta mezcladora o el disco de moldeado no se limpiaron adecuadamente antes de usar.**
Asegúrese de que todas las partes están limpias antes de usarlas.
- **La paleta mezcladora o la cámara aún están húmedas.**
Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de usarlas.
- **No se agregó el agua en el orden correcto.**
El tipo de harina no es el adecuado.
Siga las instrucciones del manual del usuario para elaborar pasta.

Una pequeña cantidad de agua se filtra del aparato.

- **Se agrega agua antes de que comience el programa.**
Siga las instrucciones del manual del usuario para agregar agua justo después de iniciar el programa.

La paleta mezcladora está funcionando sin material y no sale pasta.

- **La proporción de la harina y el agua es incorrecta.**
Desconecte el enchufe de la fuente de electricidad y deseche la masa. Limpie la máquina para hacer pasta, vuelva a medir los ingredientes correctamente y siga las instrucciones del manual del usuario para reiniciar la elaboración de pasta.

No puede elaborar pasta correctamente utilizando la función para calcular el líquido.

- **La cantidad de líquido requerida que se indica en la pantalla no se aplica a algunas recetas (por ejemplo, galletas y pastas sin gluten).**
Estas recetas necesitan que se omita el paso de cálculo de líquido. En este caso, pulse el botón de inicio/pausa durante 3 segundos y el artefacto comenzará directamente a amasar y expulsar.

Después de que se vierte la harina en la cámara de mezcla, el peso que se muestra en la pantalla varía un poco una vez que se cierra la tapa.

- Después de que se conecta el artefacto, se retira la tapa de la cámara cuando todavía se está calibrando el sistema de peso.
Siga rigurosamente los pasos 2, 3 y 4 en la página 38.

El proceso de amasado no comienza y aparece E1 en la pantalla.

- Hay más de dos tazas de harina en la cámara de mezcla.
Asegúrese de no poner más de dos tazas de harina en la cámara de mezcla para un lote.

El proceso de amasado no comienza y aparece E2 en la pantalla.

- Hay menos de 0,8 tazas de harina en la cámara de mezcla.
Asegúrese de no poner menos de 0,8 tazas de harina en la cámara de mezcla para un lote.

E3 aparece en la pantalla.

- Se reinició el sistema de pesaje.
Cuando utilice el artefacto, asegúrese de colocarlo en una superficie plana y estable. Si el problema persiste, en los EE. UU. o Canadá solamente, llame al 1-866-309-8817 para obtener asistencia.

E4 aparece en la pantalla.

- El software en el artefacto no funciona.
En los EE. UU. o Canadá solamente, llame al 1-866-309-8817 para obtener asistencia.

E5 aparece en la pantalla.

- El peso total supera el límite superior del sistema de peso (3,99 tazas o 999 gramos aproximadamente).
Desconecte el artefacto, retire todos los objetos colocados en él (si los hay), vacíe la cámara y comience nuevamente desde el paso 1 en el capítulo "Preparación de los ingredientes" (página 37).

EEEE aparece en la pantalla.

- Un exceso de corriente fluye a través del circuito.
Primero, desenchufe el conector de alimentación y luego enchúfelo nuevamente para reiniciar el artefacto.

Información del producto

Modelo	HR2358/05
Potencia del motor	200 W
Voltaje nominal	120 V CA (60 Hz)
Dimensiones (largo x ancho x altura)	343 mm x 215 mm x 315 mm/ 13,5 pulg. x 8,5 pulg. x 12,4 pulg.
Peso neto	6,9 kg/15,2 lb

- Para obtener información sobre voltaje y frecuencia nominales, consulte la placa del modelo del producto. La información del producto está sujeta a cambios sin previo aviso.

Eliminación

Este producto puede contener plomo y mercurio. La eliminación de estos materiales puede estar sometida a regulaciones debido a consideraciones ambientales. Para obtener información sobre el desecho o reciclaje de estos materiales, comuníquese con las autoridades locales o visite www.recycle.philips.com.

Garantía y servicio

Garantía limitada a un año

Philips garantiza que este producto está libre de defectos en el material, fabricación y ensamblado, en condiciones normales de uso, de acuerdo con las especificaciones y las advertencias, por un periodo de un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplica únicamente al comprador original del producto y es intransferible. Para beneficiarse de los derechos que le otorga esta garantía, debe poseer el comprobante de compra en la forma de un recibo original donde se indique el nombre del producto y la fecha de compra. Para servicio al cliente u obtener un servicio de garantía, visite nuestro sitio web www.philips.com/support NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS NI IMPLÍCITAS. La responsabilidad de Philips se limita a reparar o, a su entero criterio, reemplazar el producto. Philips no se responsabiliza por daños accidentales, especiales ni resultantes dentro de los límites de la ley. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. También tiene otros derechos que varían dependiendo del estado, provincia o país.

En EE. UU. solamente

Fabricado para:

Philips Consumer Lifestyle

Una división de Philips Electronics North America Corporation

P.O. Box 10313 Stamford, CT 06904

Solo en Canadá

Fabricado para:

Philips Electronics Ltd.

281 Hillmount Road

Markham, ON L6C 2S3

Fabricado para:

- Colombia: 01-800-700-7445
- Costa Rica: 0800-507-7445
- República Dominicana: 1-800-751-2673
- Ecuador: 1-800-10-1045
- El Salvador: 800-6024
- Guatemala: 1-800-299-0007
- Honduras: 8002-791-9273
- México: 01800504 6200
- Nicaragua: 1-800-507-0018
- Panamá: 800-8300

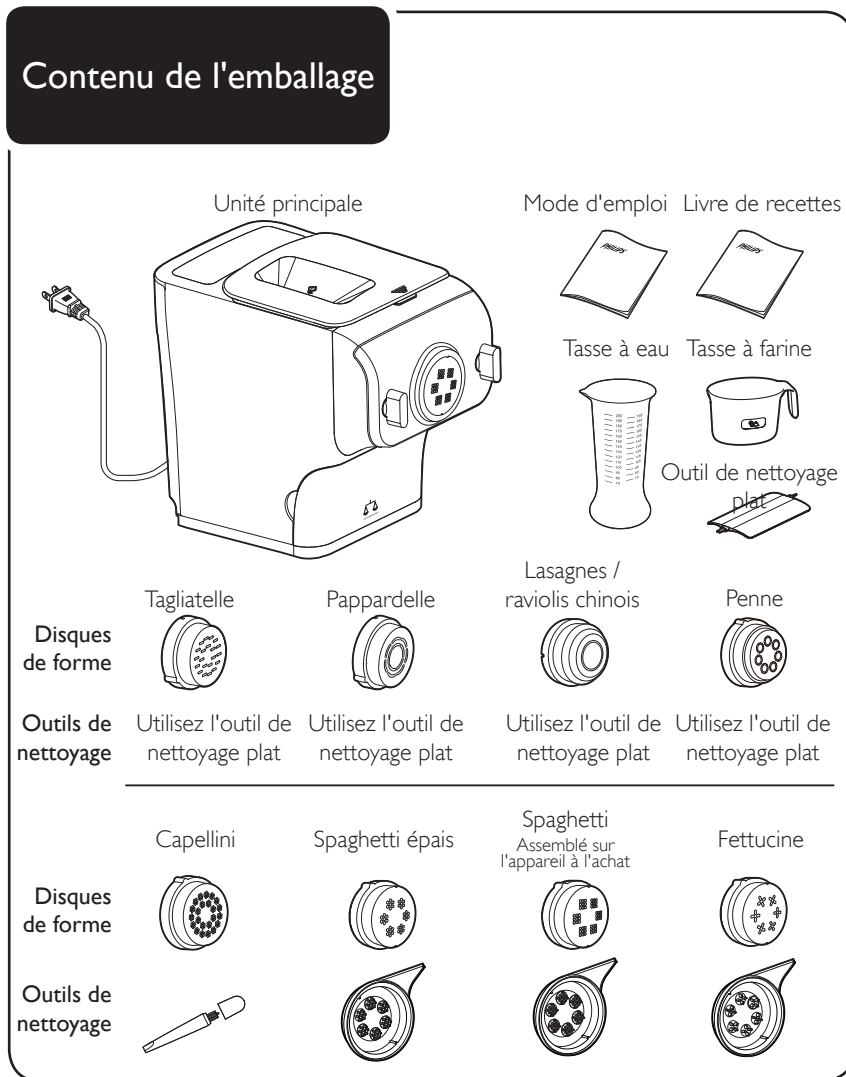
PHILIPS y Philips Shield son marcas registradas de Koninklijke Philips N.V.

© 2015 Philips Electronics North America Corporation. Todos los derechos reservados.



Nous vous félicitons de votre achat et vous souhaitons la bienvenue chez Philips!
 Pour profiter pleinement de tous les avantages de l'assistance Philips, enregistrez votre produit à l'adresse www.philips.com/welcome.
 Lisez attentivement le présent mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
 Conservez-le pour un usage ultérieur.

Contenu de l'emballage



Contenu

Contenu de l'emballage	54
Contenu	55
MISES EN GARDE IMPORTANTES	56
Aperçu	58
Démontage et nettoyage avant la première utilisation	60
Montage	62
Utilisation de la machine à pâtes	64
Nettoyage	71
Dépannage	74
Information sur le produit	77
Mise au rebut	77
Garantie et service	78

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Quand vous utilisez un produit électrique, suivez toujours les mesures de sécurité fondamentales, notamment ce qui suit :

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Avertissement

- 1 Lisez toutes les instructions.
- 2 Avant de connecter l'appareil à l'alimentation, assurez-vous que la tension indiquée sur le dessous de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- 3 Pour prévenir les risques d'électrocution, ne plongez pas l'unité principale, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau, ni dans aucun autre liquide. Retirez les disques de forme de la machine à pâtes avant le nettoyage.
- 4 Exercez toujours une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
- 5 Ne laissez pas la machine à pâtes sans surveillance lorsqu'elle est en marche.
- 6 Ne déplacez pas la machine à pâtes lorsqu'elle est en marche.
- 7 Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise de courant.
- 8 Assurez-vous que vos mains sont sèches avant d'insérer la fiche dans la prise de courant.
- 9 Cessez d'utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation, la fiche de celui-ci ou toute autre partie venait à être endommagé, l'appareil est tombé ou si vous veniez à constater un dysfonctionnement quel qu'il soit. Pour obtenir de l'aide aux États-Unis ou au Canada, composez le 1 866 309-8817.
- 10 Ne placez pas toute pièce de l'appareil sur, dans ou à proximité d'un four à gaz, électrique, à convection ou à micro-ondes brûlant ou sur un brûleur à gaz ou électrique brûlant.
- 11 L'utilisation d'un accessoire non recommandé ou vendu par le fabricant peut entraîner un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- 12 N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- 13 Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir sur lequel l'appareil est posé, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.

Avertissement

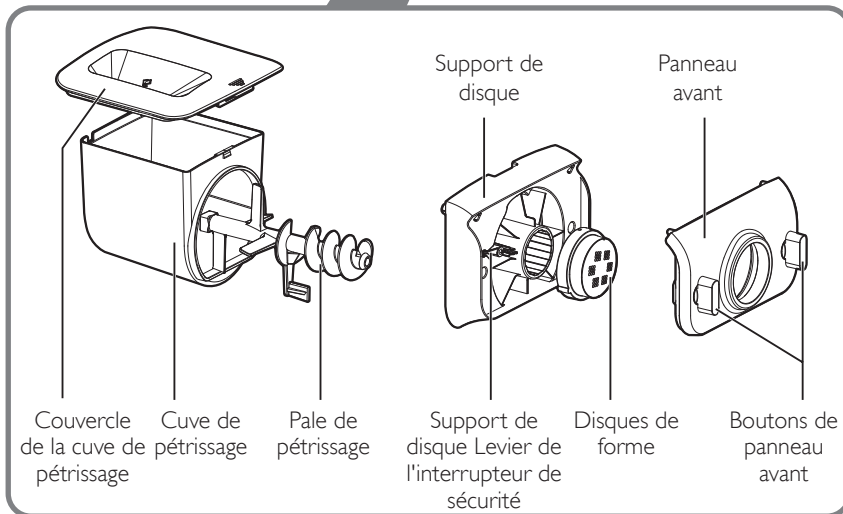
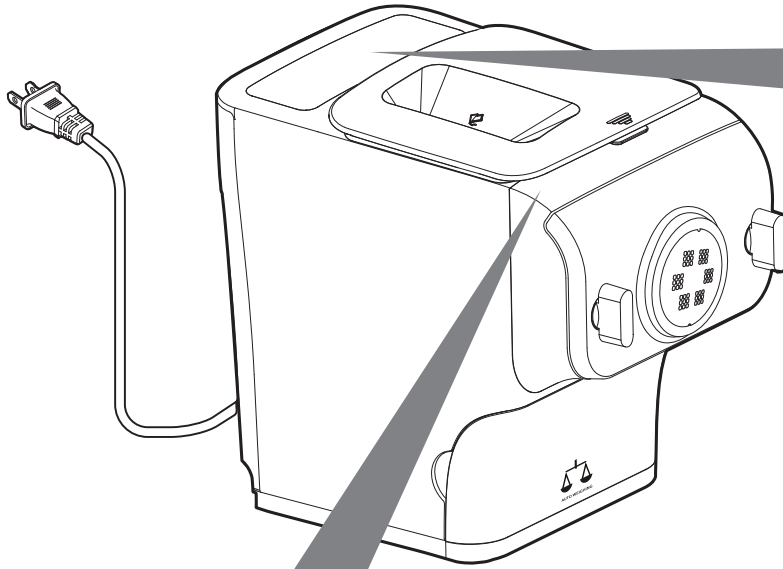
- 14 N'utilisez pas cet appareil sur une surface instable ou inégale, près du bord de la table ou du comptoir. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau, de farine et d'autres substances.
- 15 Ne branchez jamais l'appareil dans une minuterie ou un système de télécommande séparé, afin d'éviter toute situation dangereuse.
- 16 Assurez-vous que l'appareil est débranché quand il n'est pas utilisé ou laissé sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage, le nettoyage ou le rangement. Assurez-vous toujours que la machine à pâtes est entièrement montée avant d'insérer la fiche dans la prise de courant et de l'utiliser. La machine à pâtes ne fonctionnera pas si celle-ci n'est pas bien montée.
- 17 Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles loin de l'appareil en fonctionnement pour réduire le risque de blessures et/ou de dommages à la machine à pâtes.
- 18 Ne placez pas les mains, les doigts ou des ustensiles dans la cuve de pétrissage de l'appareil, à moins que celui-ci ne soit débranché et que le moteur et la pale de pétrissage soient en arrêt complet. Assurez-vous que le moteur et la pale de pétrissage sont complètement arrêtés avant le démontage, le nettoyage et le rangement.
- 19 N'insérez pas vos doigts ou d'autres objets dans l'orifice de la machine à pâtes pendant qu'elle fonctionne. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- 20 Ne tentez pas de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- 21 Pour éviter tout court-circuit ou électrocution, ne versez pas d'eau ni de liquide dans l'orifice de l'interrupteur de sécurité.
- 22 Les disques de forme et toutes les pièces amovibles de l'appareil sont résistants au lave-vaisselle. Lorsque vous les lavez dans le lave-vaisselle, assurez-vous que la température ne dépasse pas 60 °C (140 °F).

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'adapte pas parfaitement à la prise, essayez dans l'autre sens. Si la fiche n'est toujours pas compatible, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez en aucun cas de la modifier par vous-même.

Aperçu



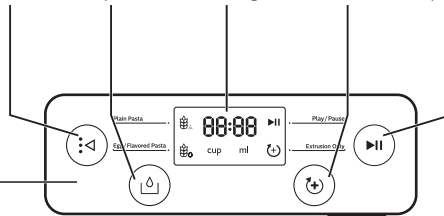
Abréviations	
g	= grammes
oz	= onces
~	= environ
ml	= millilitres
mm	= millimètres
lb	= livres
kg	= kilogrammes
po	= pouces

Sélection du programme - appuyez sur ce bouton pour choisir entre des «pâtes régulières» ou des «pâtes aux œufs / assaisonnées».

Calcul de liquide - appuyez sur ce bouton pour afficher la quantité de liquide nécessaire en fonction de la quantité de farine versée.

Sélection du programme Calcul de liquide Écran d'affichage Extrusion supplémentaire Démarrer/pause

Panneau de commande



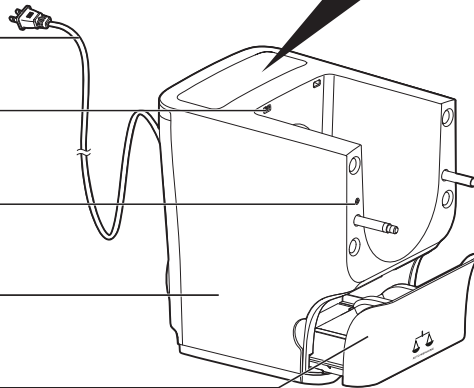
Câble d'alimentation

Orifice de l'interrupteur de sécurité du couvercle de cuve de pétrissage

Interrupteur de sécurité du support de disque

Unité principale

Tiroir de rangement des disques de forme

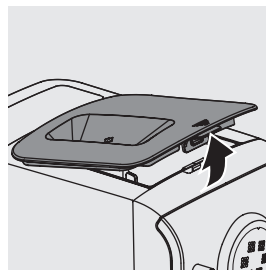


Démontage et nettoyage avant la première utilisation

Important

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez et jetez en toute sécurité tout matériau d'emballage et/ou toute étiquette promotionnelle.
- Sortez toutes les pièces et tous les accessoires, puis lavez-les et séchez-les soigneusement (consultez le chapitre «Nettoyage»).
- N'utilisez pas d'eau pour rincer ou faire tremper l'unité principale.
- N'utilisez pas de tampon à récurer ou de nettoyants similaires, car ceux-ci endommageront la surface en plastique et affecteront la durée de vie de la machine à pâtes.
- Les disques de forme et toutes les pièces amovibles de l'appareil sont résistants au lave-vaisselle. Lorsque vous les lavez dans le lave-vaisselle, assurez-vous que la température ne dépasse pas 60 °C (140 °F).
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

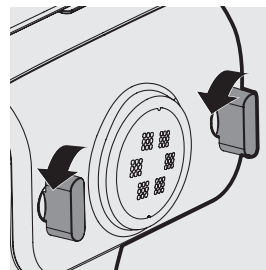
- 1 Retirez le couvercle de la cuve de pétrissage.



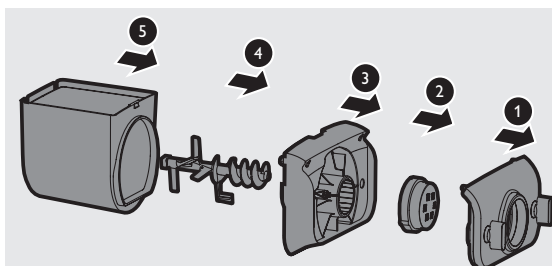
- 2 Desserrez les boutons de commande du panneau avant.

Remarque :

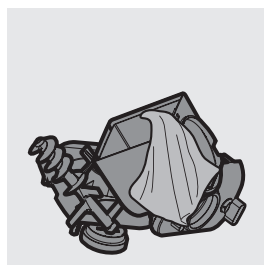
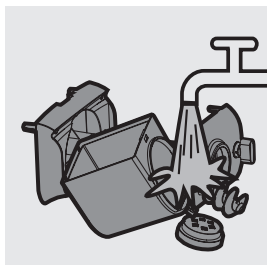
- Le panneau avant est lourd. Prenez des précautions supplémentaires au moment de le retirer:



- 3 Démontez le panneau avant, le disque de forme, le support de disque de forme, la pale de pétrissage et la cuve de pétrissage, dans l'ordre.



- 4 Nettoyez toutes les pièces amovibles, puis essuyez-les.



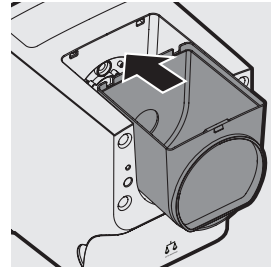
Montage

Suivez les étapes ci-dessous pour installer la machine à pâtes.

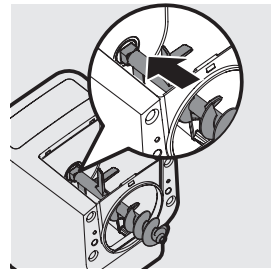
Important

- Assurez-vous de serrer les boutons de fixation du panneau avant pendant le montage.
- Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché pendant le montage de l'appareil.

- 1 Poussez la cuve de pétrissage dans l'appareil.



- 2 Orientez la pale de pétrissage vers l'orifice de l'unité principale. Insérez la pale de pétrissage au complet dans l'unité principale.

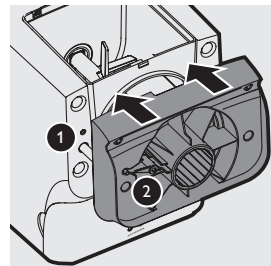


- 3 Fixez le support de disque dans l'appareil.

- 1 Interrupteur de sécurité du support de disque
- 2 Levier d'interrupteur de sécurité du support de disque

Remarque :

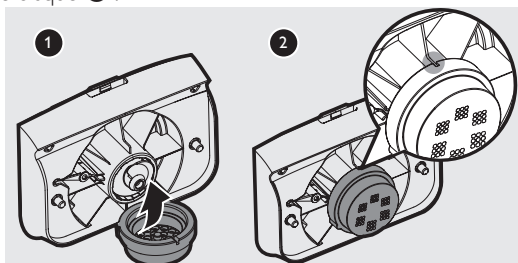
- Vérifiez que l'interrupteur de sécurité 1 et le levier d'interrupteur de sécurité 2 sont alignés, comme montré dans l'illustration à droite.



- 4 Placez le disque de forme dans le support de disque ❶, puis assurez-vous qu'il est fixé solidement au support de disque ❷.

Remarque :

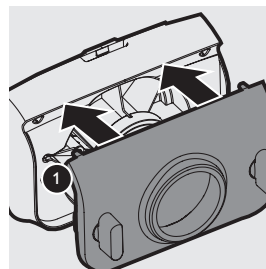
- Assurez-vous que la cavité interne du disque de forme et celle du support de disque sont correctement alignées.



- 5 Posez le panneau avant sur l'unité principale.
❶ Levier d'interrupteur de sécurité du support de disque

Remarque :

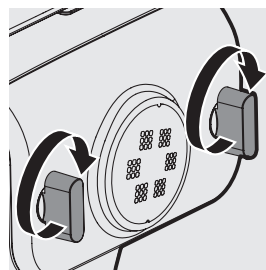
- Assurez-vous que le panneau avant est fixé solidement avant d'utiliser l'appareil.
- Le panneau avant est lourd. Prenez des précautions supplémentaires au moment de l'installer.



- 6 Serrez les boutons de contrôle du panneau avant.

Remarque :

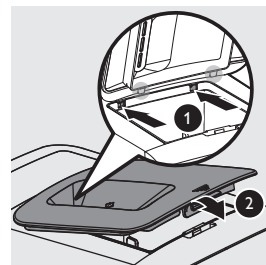
- Si le panneau avant ou le disque de forme n'est pas bien monté, l'interrupteur de sécurité empêchera l'appareil de fonctionner.



- 7 Fermez bien le couvercle de la cuve de pétrissage.

Remarque :

- Si le couvercle de la cuve de pétrissage n'est pas correctement installé, l'interrupteur de sécurité empêchera l'appareil de fonctionner.



Utilisation de la machine à pâtes

Important

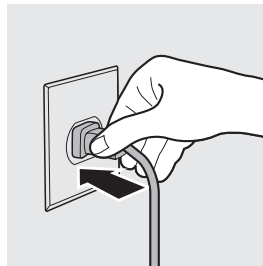
- Placez le produit sur une surface plane pour prévenir les tremblements et vibrations.
- Assurez-vous d'avoir assemblé correctement toutes les pièces (incluant le couvercle de la cuve) avant de brancher l'appareil.
- Ne déplacez ni ne secouez l'appareil lors de la pesée de la farine.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil lors de la pesée de la farine.
- Ne déplacez ni ne touchez le cordon d'alimentation lors de la pesée de la farine.
- Ne placez pas moins de 0,8 tasse ou plus de 2 tasses de farine dans la cuve (200 g - 500 g).
- Appuyez sur le bouton de calcul de liquide [L] après la confirmation de la pesée de farine sur l'écran.
- Versez lentement le liquide dans la fente de réception de l'eau une fois que l'appareil a commencé à pétrir.
- Si vous souhaitez ne pas utiliser la farine pesée pour la préparation du prochain lot, videz la cuve et redémarrez l'appareil en le débranchant et en le rebranchant.
- Ne versez pas d'ingrédients à 60 °C / 140 °F ou plus dans la machine à pâtes, et ne placez pas la machine à pâtes dans un environnement où la température est élevée (60 °C / 140 °F), par exemple lors d'une stérilisation à haute température, au risque d'endommager l'appareil.
- Ne versez jamais d'eau dans la cuve de pétrissage avant de placer le couvercle sur la cuve. Ne versez pas de liquide dans l'orifice de l'interrupteur de sécurité.

Préparation des ingrédients

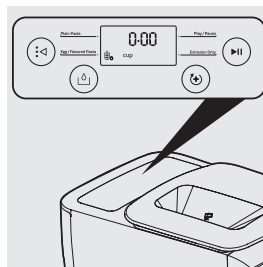
- 1 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de 120 V c.a. La machine à pâtes émet une tonalité, puis tous les voyants clignotent une fois.

Remarque :

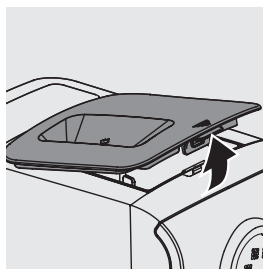
- Assurez-vous d'avoir assemblé correctement toutes les pièces avant de brancher l'appareil.



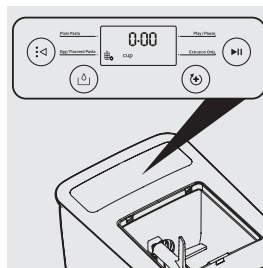
- 2 Attendez jusqu'à ce que l'écran affiche **0:00**.



- 3 Retirez le couvercle de la cuve.



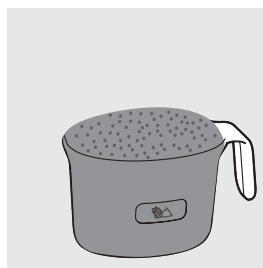
- 4 Attendez jusqu'à ce que l'écran affiche **0:00**.



- 5 Mesurez la farine à l'aide de la tasse à farine. Une tasse de farine équivaut à 1-2 portions.

Remarque :

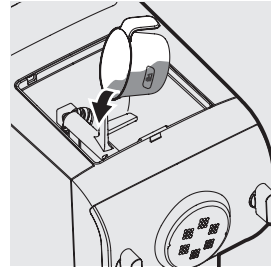
- La tasse à farine fournie n'est pas une tasse à mesurer standard. Une tasse équivaut à 250 grammes (1-2 portions).



- 6 Versez la farine dans la cuve. Pour préparer 3-4 portions, ajoutez une deuxième tasse de farine, car vous aurez besoin de 2 tasses (~500 g) de farine au total.

Remarque :

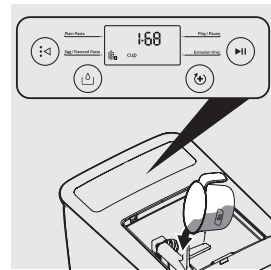
- Ne placez pas moins de 0,8 tasse ou plus de 2 tasses de farine dans la cuve. Si vous placez une quantité trop faible ou trop importante de farine dans la cuve, l'appareil ne fonctionnera pas.



- 7 L'appareil pèse automatiquement la farine et affiche la quantité de tasses présentes dans la cuve.

Remarque :

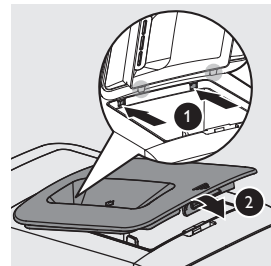
- Ne déplacez ni ne secouez l'appareil lors de la pesée de la farine.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil lors de la pesée de la farine.
- Ne déplacez ni ne touchez le cordon d'alimentation lors de la pesée de la farine.
- Certaines recettes (par exemple, les biscuits ou les pâtes sans gluten) nécessitent d'ignorer la pesée. Dans ce cas, appuyez sur le bouton démarrer/pause ►► pendant 3 secondes et l'appareil commencera à pétrir et extruder la pâte directement.




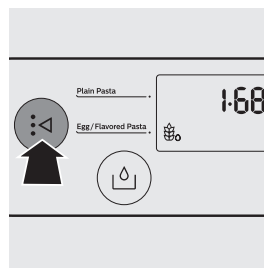
- 8 Fermez bien le couvercle de la cuve.





Remarque :


- Insérez d'abord les deux crochets dans l'appareil ❶, puis poussez le couvercle contre l'unité principale ❷.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle de la cuve n'est pas bien fermé. Pendant le processus de fabrication de pâtes, si le couvercle de la cuve devient lâche, l'appareil s'arrêtera automatiquement de fonctionner.




- 9 Appuyez sur le bouton de sélection du programme  pour choisir la variété de pâtes que vous souhaitez préparer.

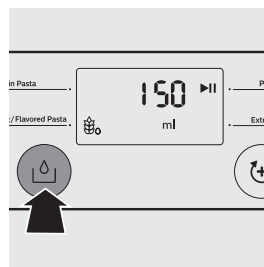


Programme	Conseil	Recette correspondante
Pâtes/nouilles régulières 	Lorsque vous préparez des pâtes uniquement avec de la farine et de l'eau, choisissez le programme «pâtes régulières»  .	Nouilles au blé Nouilles au blé dur Ramen Udon Nouilles au cari
Pâtes/nouilles aux œufs ou assaisonnées 	Lorsque vous préparez des pâtes avec de la farine et d'autres ingrédients (œufs ou jus de légume), sélectionnez le programme «pâtes aux œufs / assaisonnées»  . Pour les feuilles de raviolis chinois ou les nouilles soba, choisissez également ce programme.	Pâtes au blé Pâtes au blé dur Feuilles de raviolis chinois Pâtes/nouilles au blé entier Pâtes/nouilles à l'épeautre Pâtes/nouilles à la carotte Pâtes/nouilles à la tomate Soba Pâtes/nouilles à la betterave Lasagnes / raviolis chinois / wontons aux épinards Pâtes/nouilles au fenouil et au poivron Pasta nero Pâtes/nouilles aux herbes

- 10 Attendez jusqu'à ce que la pesée de la farine soit confirmée, puis appuyez sur le bouton de calcul du liquide  pour afficher sur l'écran la quantité d'eau ou de mélange à base d'œuf nécessaire.

Remarque :

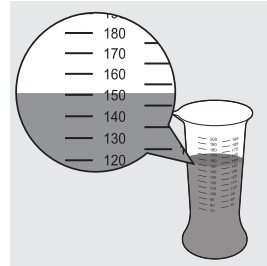
- Appuyez uniquement sur le bouton de calcul de liquide  après la confirmation de la pesée de farine sur l'écran.



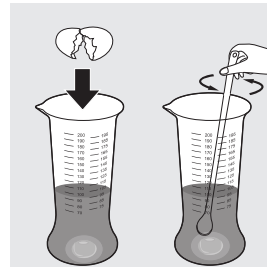
- 11 Mesurez la quantité correcte d'eau, de mélange d'eau et d'œuf ou d'eau et de légume avec la tasse à eau fournie.

Remarque :

- Assurez-vous, lors de la mesure du volume de liquide à l'œil, de placer la tasse sur une surface plane.



- Lors de la préparation du mélange à base d'œuf, cassez l'œuf dans la tasse à eau. Ajoutez de l'eau jusqu'à atteindre la quantité nécessaire, puis fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il devienne homogène.
- Vous pouvez utiliser 2 œufs au lieu de 1, selon vos préférences.
- Lors de la préparation du mélange à base de légume, cassez l'œuf dans la tasse à eau. Ajoutez du jus de légume jusqu'à atteindre la quantité nécessaire, puis fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il devienne homogène.

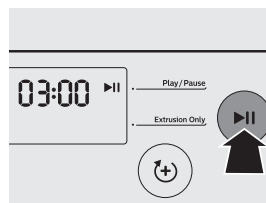


Démarrage du programme de fabrication de pâtes

Important

- Ne sélectionnez pas le programme d'extrusion additionnelle avant que le pétrissage de la pâte ne soit terminé, au risque d'endommager la machine à pâtes.
- Ne débranchez pas le cordon d'alimentation avant la fin du processus. Si vous devez arrêter le processus, appuyez sur le bouton démarrer/pause ►|| pour stopper la machine à pâtes, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant avant d'effectuer toute autre opération.
- Afin de prolonger la durée de vie de l'appareil, le temps de fonctionnement continu de ce dernier doit être inférieur à 45 minutes. Vous pouvez redémarrer l'appareil après une pause de 15 minutes.
- Si vous avez l'intention d'utiliser l'appareil en continu, nettoyez le disque de forme en utilisant l'outil de nettoyage fourni après chaque session de fabrication de pâtes. Pour faciliter le nettoyage, ne trempez pas le disque de forme directement dans l'eau.

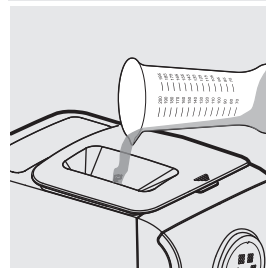
- 1 Appuyez sur le bouton démarrer/pause ►|| pour lancer le processus et le compte à rebours du processus.



- 2 Une fois le pétrissage commencé, versez lentement l'eau ou le mélange à base d'œuf sur toute la longueur de l'orifice du couvercle.

Remarque :

- Au cours de pétrissage de la pâte, n'ajoutez pas d'autres ingrédients après avoir versé l'eau, au risque d'affecter la texture des pâtes.



- 3 Une fois le pétrissage terminé, la machine à pâtes émettra plusieurs bips et commencera à extraire la pâte après plusieurs secondes. Placez un récipient sous la sortie. Coupez les pâtes à la longueur souhaitée grâce à l'outil de nettoyage plat.

Remarque :

- Si les quantités de liquide et de farine ne sont pas correctes, l'extrusion échouera. Dans ce cas, préparez à nouveau les ingrédients.
- Déplacez l'outil de nettoyage vers le bas pour couper les pâtes.



- 4 Une fois la fabrication terminée, si vous remarquez un reste de pâte dans la cuve de pétrissage, appuyez d'abord sur le bouton d'extrusion additionnelle ⌚, puis appuyez sur le bouton démarrer/pause ►|| pour lancer la nouvelle extrusion.

Remarque :

- La durée du compte à rebours du programme d'extrusion additionnelle est de 3 minutes.
- Il est possible que la surface des pâtes comporte des motifs fins. Ce phénomène est normal.
- Le temps de cuisson des pâtes varie en fonction des préférences personnelles, des formes de pâtes et du nombre de portions.





- 5 Si vous souhaitez fabriquer un autre lot de pâtes directement après le premier, appuyez sur le bouton de sélection du programme ⏮ et patientez jusqu'à ce que 0:00 s'affiche à l'écran. Reprenez ensuite le processus à l'étape 3 («Retirez le couvercle de la cuve») à la page 63, puis poursuivez avec les mêmes étapes que lors de la fabrication du premier lot.

Remarque :

- Assurez-vous d'avoir assemblé correctement toutes les pièces (incluant le couvercle de la cuve) avant de brancher l'appareil.

Tableau de référence pour les variétés de pâtes

Ce tableau vous aidera à choisir les programmes adaptés pour fabriquer différentes variétés de pâtes. Vous trouverez les recettes dans le livre de recettes.

Programme	Conseil	Recette correspondante
Pâtes/ nouilles régulières 	Lorsque vous préparez des pâtes uniquement avec de la farine et de l'eau, choisissez le programme «pâtes régulières»  .	Nouilles au blé Nouilles au blé dur Ramen Udon Nouilles au cari
Pâtes/ nouilles aux œufs ou assaisonnées 	Lorsque vous préparez des pâtes avec de la farine et d'autres ingrédients (œufs ou jus de légume), sélectionnez le programme «pâtes aux œufs / assaisonnées»  . Pour les feuilles de raviolis chinois ou les nouilles soba, choisissez également ce programme.	Pâtes au blé Pâtes au blé dur Feuilles de raviolis chinois Pâtes/nouilles au blé entier Pâtes/nouilles à l'épeautre Pâtes/nouilles à la carotte Pâtes/nouilles à la tomate Soba Pâtes/nouilles à la betterave Lasagnes / raviolis chinois / wontons aux épinards Pâtes/nouilles au fenouil et au poivron Pasta nero Pâtes/nouilles aux herbes

Important

- Les recettes de pâtes fournies dans le livre de recettes ont été testées pour en assurer le succès. Si vous expérimentez avec ou utilisez d'autres recettes de pâtes, les quantités de farine et d'eau/œufs devront être rajustées selon les quantités de farine et d'eau indiquées pour la machine à pâtes. La machine à pâtes ne fonctionnera pas correctement sans rajustement de toute nouvelle recette en conséquence.

Remarque :

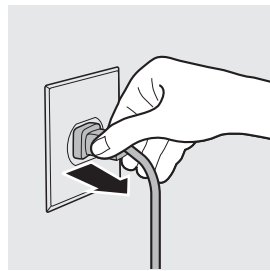
- Pour garantir la qualité des pâtes, utilisez de la farine de gluten. Suivez les proportions recommandées pour l'ajout des ingrédients.
- Les changements saisonniers et l'utilisation d'ingrédients provenant de différentes régions peuvent affecter les quantités de farine et d'eau. Vous pouvez rajuster en fonction de la proportion recommandée.
- Lorsque vous préparez des pâtes aux œufs ou aux légumes, assurez-vous de bien fouetter le mélange aux œufs ou le jus de légume avec l'eau avant de verser le tout dans la cuve. Lorsque vous ajoutez des ingrédients, assurez-vous que ceux-ci sont sous forme liquide.
- Consultez le livre de recettes fourni pour des variantes de pâtes additionnelles et plusieurs nouvelles recettes savoureuses à essayer.
- Lorsque vous préparez des pâtes, des nouilles ou des biscuits sans gluten, ne tenez pas compte de la quantité de liquide recommandée par la machine.

Nettoyage

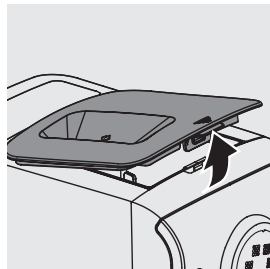
Important

- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de nettoyer ou de démonter l'appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez pas de tampon à récurer, de nettoyeurs caustiques ou de nettoyeurs abrasifs (par exemple, essence, alcool et propanol) pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, ou l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement.
- Prenez des précautions supplémentaires pendant le nettoyage de l'appareil pour éviter les coupures par les arêtes vives.
- Les disques de forme et toutes les pièces amovibles de l'appareil sont résistants au lave-vaisselle. Lorsque vous les lavez dans le lave-vaisselle, assurez-vous que la température ne dépasse pas 60 °C (140 °F).

- 1 Débranchez la fiche de la prise de courant.



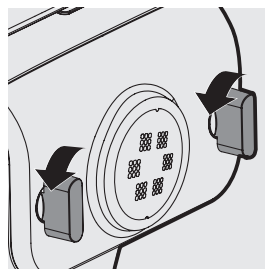
- 2 Retirez le couvercle de la cuve de pétrissage.



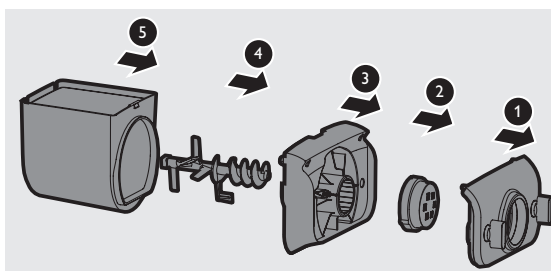
- 3 Desserrez les boutons de commande du panneau avant.

Remarque :

- Le panneau avant est lourd. Prenez des précautions supplémentaires au moment de le retirer.



- 4 Démontez le panneau avant, le disque de forme, le support de disque de forme, la pale de pétrissage et la cuve de pétrissage, dans l'ordre.

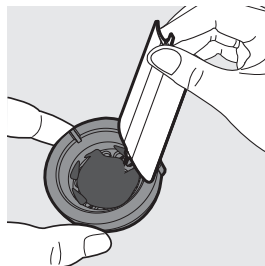
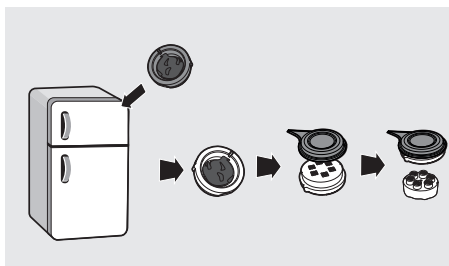
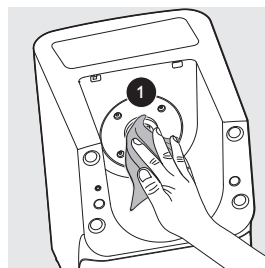


- 5 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer les résidus de farine dans l'orifice ❶ où la pale de pétrissage est placée.

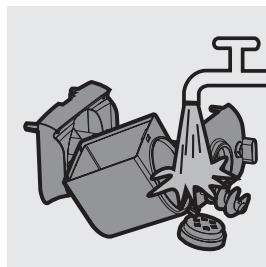
- 6 Nettoyez le disque de forme en utilisant l'outil de nettoyage fourni pour enlever les résidus de pâte. Utilisez ensuite de l'eau pour terminer le nettoyage.

Suggestion :

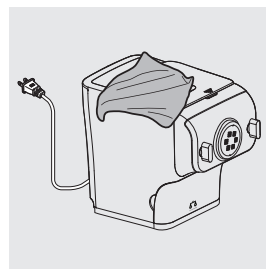
- Pour les disques de forme spaghetti et fettucine, placez ceux-ci au congélateur pendant 2 heures. Utilisez ensuite l'outil de nettoyage correspondant pour sortir la pâte des trous.



- 7 Nettoyez toutes les pièces amovibles.



- 8 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'unité principale, le panneau de commande et l'extérieur de la machine à pâtes.



- 9 Rangez la machine à pâtes dans un endroit sec et bien ventilé après l'utilisation.

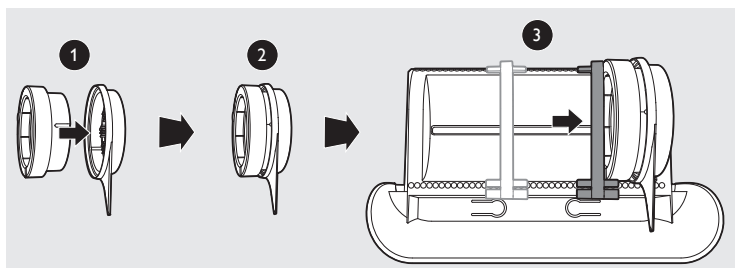
Remarque :

- Après le nettoyage, assurez-vous que toutes les pièces et les disques de forme ont séché entièrement à l'air avant de les ranger. Assemblez la machine à pâtes pour la prochaine utilisation.

Rangement des disques de forme et des outils de nettoyage

- 1 Insérez le disque de forme **1** dans l'outil de nettoyage **2**. Placez l'ensemble (**1** et **2**) dans le tiroir de rangement. Déplacez la barre coulissante **3** pour immobiliser les disques de forme et outils de nettoyage.

Assurez-vous que les disques de forme et les outils de nettoyage sont secs avant de les ranger dans le tiroir de rangement.



Dépannage

Cette section présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec l'appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème en utilisant les renseignements ci-dessous, rendez-vous sur le site Web www.philips.com/support aux États-Unis et au Canada seulement, composez le 1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide.

Les voyants ne s'allument pas.

- **La fiche du cordon d'alimentation n'est pas bien branchée.**
Vérifiez si le cordon d'alimentation est correctement branché et que la prise fonctionne correctement.

Une fois le bouton démarrer/pause pressé, l'appareil émet une tonalité, mais ne fonctionne pas.

- **La cuve n'est pas correctement montée.**
Le disque de forme ou le panneau frontal ne sont pas correctement montés.
Veuillez suivre le mode d'emploi pour monter correctement toutes les pièces.

L'interrupteur de sécurité s'est déclenché et l'appareil s'est soudainement arrêté ou a redémarré soudainement pendant le processus.

- **Les boutons du panneau avant sont lâches.**
Assurez-vous que le panneau avant est bien monté.
- **Quantité excessive d'ingrédients dans la machine à pâtes.**
La quantité maximale de farine pouvant être utilisée pour chaque lot est de 500 g. Si vous avez versé plus de 500 g, réduisez la quantité de farine avant le prochain lot.

Au cours du processus, l'appareil s'arrête. Aucune alarme ne retentit, et aucun voyant ne clignote.

- **La machine à pâtes a surchauffé en raison d'un temps de fonctionnement continu prolongé.**
Coupez l'alimentation, puis laissez la machine à pâtes refroidir. Afin de mieux protéger la durée de vie de l'appareil, le temps de fonctionnement continu de l'appareil doit être inférieur à 45 minutes. Vous pouvez redémarrer l'appareil après une pause de 15 minutes.

Lors de la pesée de la farine, le nombre de tasses affiché à l'écran ne cesse de changer.

- **Vous touchez l'appareil ou le cordon d'alimentation.**
Lors de la pesée de la farine, ne touchez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation.

L'appareil s'arrête pendant le processus, puis les voyants clignotent rapidement, et l'alarme retentit.

- **La pale de pétrissage peut être bloquée par des corps étrangers.**
La pâte est peut-être trop sèche.
Le mauvais programme a été sélectionné.
Coupez l'alimentation, nettoyez la machine à pâtes, puis suivez les instructions du mode d'emploi pour redémarrer la fabrication de pâtes.

Reste de pâte excessif à l'intérieur de la cuve.

- **La farine a été exposée à l'humidité avant l'utilisation ou la pâte est trop humide.**
Gardez votre farine sèche pendant son rangement. Suivez les instructions du mode d'emploi pour reprendre la fabrication de pâtes.
- **La cuve, la pale de pétrissage et le disque de forme ne sont pas nettoyés correctement avant l'utilisation.**
Assurez-vous que toutes les pièces sont propres avant l'utilisation.
- **La pale de pétrissage ou la cuve est encore humide.**
Assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches avant l'utilisation.
- **L'eau n'a pas été ajoutée au bon moment.**
Le type de farine ne convient pas.
Suivez les instructions du mode d'emploi pour fabriquer des pâtes.

Une petite quantité d'eau fuit de l'appareil.

- **L'eau est ajoutée avant le lancement du programme.**
Suivez les instructions du mode d'emploi pour ajouter l'eau après le lancement du programme.

La pale de pétrissage tourne à vide et aucune pâte ne sort de l'appareil.

- **Les quantités de farine et d'eau sont incorrectes.**
Débranchez la fiche de la prise de courant et jetez la pâte. Nettoyez la machine à pâtes, mesurez à nouveau les ingrédients et suivez les instructions du mode d'emploi pour reprendre la fabrication de pâtes.

Impossible de préparer des pâtes correctement avec la fonction de calcul de liquide.

- **La quantité de liquide nécessaire affichée à l'écran ne s'applique pas à certaines recettes (par exemple, les biscuits ou les pâtes sans gluten).**
Ces recettes nécessitent d'ignorer l'étape de calcul de liquide. Dans ce cas, appuyez sur le bouton démarrer/pause pendant 3 secondes et l'appareil commencera à pétrir et extruder la pâte directement.

Une fois la farine versée dans la cuve de pétrissage, le poids affiché à l'écran change quelques instants après la fermeture du couvercle.

- Le couvercle de la cuve est retiré une fois l'appareil branché et alors que le système de pesée est en cours de calibrage.
Suivez précisément les étapes 2, 3 et 4 à la page 63.

Le processus de pétrissage ne débute pas et E1 s'affiche à l'écran.

- Il y a plus de 2 tasses de farine dans la cuve de pétrissage.
Assurez-vous de ne pas placer plus de 2 tasses de farine par lot dans la cuve de pétrissage.

Le processus de pétrissage ne débute pas et E2 s'affiche à l'écran.

- Il y a moins de 0,8 tasse de farine dans la cuve de pétrissage.
Assurez-vous de ne pas placer moins de 0,8 tasse de farine par lot dans la cuve de pétrissage.

E3 s'affiche à l'écran.

- Le système de pesée a été réinitialisé.
Assurez-vous de placer l'appareil sur une surface plate et stable lors de son utilisation. Si le problème perdure, aux États-Unis et au Canada seulement, composez le 1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide.

E4 s'affiche à l'écran.

- Le programme à l'intérieur de l'appareil ne fonctionne pas.
Aux États-Unis et au Canada seulement, composez le 1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide.

E5 s'affiche à l'écran.

- Le poids total excède la limite maximale acceptée par le système de pesée (3,99 tasses ou environ 999 grammes).
Débranchez l'appareil, retirez tout objet placé au-dessus de la machine (le cas échéant), videz la cuve de pétrissage et reprenez à partir de l'étape 1 du chapitre «Préparation des ingrédients» (page 62).

EEEE s'affiche à l'écran.

- Un courant excessif traverse le circuit.
Débranchez la fiche de la prise de courant, puis rebranchez-la pour réinitialiser l'appareil.

Information sur le produit

Modèle	HR2358/05
Puissance du moteur	200 W
Tension nominale	120 V c.a. (60 Hz)
Dimensions (L x l x h)	343 mm x 215 mm x 315 mm / 13,5 po x 8,5 po x 12,4 po
Poids net	6,9 kg / 15,2 lb

- Pour les renseignements sur la tension et la fréquence nominales, reportez-vous à la plaque signalétique sur le produit. Les renseignements sur le produit sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Mise au rebut

Ce produit peut contenir du plomb et du mercure. La mise au rebut de ces matériaux peut être réglementée pour des raisons environnementales. Pour en savoir plus sur la mise au rebut ou sur le recyclage, veuillez communiquer avec les autorités locales ou visiter le site www.recycle.philips.com.

Garantie et service

Garantie limitée d'un an

Philips garantit que ce produit sera exempt de défauts de matériaux, de main-d'œuvre et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation, conformément aux spécifications et aux avertissements, pendant un an à compter de la date d'achat. La présente garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine du produit et n'est pas cessible. Pour exercer vos droits en vertu de la présente garantie, vous devez fournir une preuve d'achat sous la forme d'un reçu de caisse original sur lequel figurent le nom du produit et la date d'achat. Pour communiquer avec le centre de service à la clientèle ou faire appel au service de garantie, visitez notre site www.philips.com/support. IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. La responsabilité de Philips se limite à la réparation ou, à son entière discrétion, au remplacement du produit. Philips décline toute responsabilité quant aux dommages accidentels, spéciaux ou induits, lorsque la loi l'autorise. La présente garantie vous donne des droits précis reconnus par la loi, auxquels peuvent s'ajouter des droits qui varient selon les États ou les provinces.

États-Unis seulement

Fabriqué pour :

Philips Consumer Lifestyle

Une division de Philips Electronics North America Corporation

P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

Canada seulement

Fabriqué pour :

Philips Electronics Ltd.

281 Hillmount Road

Markham (Ontario) L6C 2S3

Fabriqué pour :

- Colombie : 01 800 700-7445
- Costa Rica : 0800 507-7445
- République dominicaine : 1 800 751-2673
- Équateur : 1 800 10-1045
- El Salvador : 800-6024
- Guatemala : 1 800 299-0007
- Honduras : 8002 791-9273
- Mexique : 01800504 6200
- Nicaragua : 1 800 507-0018
- Panama : 800-8300

PHILIPS et le blason Philips sont des marques déposées de Koninklijke Philips N.V.

© Philips Electronics North America Corporation, 2015. Tous droits réservés.





Specifications are subject to change without notice
© 2015 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

4241 210 21281

