

PHILIPS

HR2345

User manual	5
Εγχειρίδιο	35
Mode d'emploi	65
Manuale di istruzioni	95
Инструкция по эксплуатации	127



Always there to help you

Register your product and get support at

www.philips.com/welcome

Quick Start Guide



	<60°C			
	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	
	✗	✗	✓	
	✓	✓	✓	

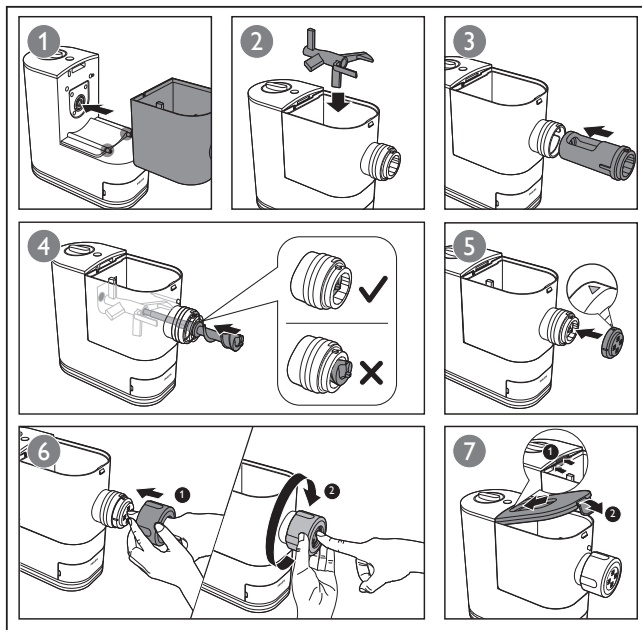


Table of Contents

Important	6
What's in the box	11
Overview	12
Disassembling and cleaning before first use	14
Assembling	16
Using the Pasta maker	19
Cleaning	27
Storage	30
Troubleshooting	31
Product information	34
Recycling	34
Guarantee and service	34

Important

Safety

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

Warning

- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Make sure that your hands are dry before you insert the plug into the power outlet.
- Do not immerse the main unit in water or rinse it with water or other liquid.
- To prevent a short circuit or an electric shock, do not pour water or any liquid on the appliance.
- Make sure that the plug is firmly inserted into the power outlet.
- Never connect this appliance to a timer switch or separate remote control system.
- Make sure that the appliance is assembled correctly before you insert the plug into the power outlet.
- If the power cord, the plug, or other parts are damaged, do not use the appliance.
- Make sure the control knob is in the OFF position and the appliance is unplugged when not in use, left unattended, before assembling, disassembling, cleaning or storing. Always make sure the appliance is properly assembled before putting the plug into the wall outlet and operating the appliance.

Warning

The appliance will not operate unless it is properly assembled.

- Do not place hands, fingers or utensils in the mixing chamber of the appliance unless the control knob is in the OFF position, the appliance is unplugged and the motor and mixing paddle have come to a complete stop. Ensure the motor and the mixing paddle have completely stopped before disassembling, cleaning or storing.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- Do not replace parts of the appliance by yourself.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To prevent any accidents, do not use the appliance if it is damaged for any reason.

Caution

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

Caution

- Pull out the power plug immediately after you detect smoke.
- When unplugging the power cord, do not pull the cable but grab the plug part.
- Keep the power plug clean.
- Do not put heavy objects on the appliance.
- This appliance is designed as consumer kitchen appliance. Do not use for any other purpose.
- Do not move the appliance while it is operating.
- Disconnect the power cord if the appliance is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Place the appliance in a dry and well ventilated place after use.
- Do not hold and move the appliance by grabbing the shaping disc holder. Hold the main unit to do so.
- Make sure the shaping disc hole is unblocked each time before using.
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from appliance during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the appliance.
- Do not put your fingers or other objects into the Pasta maker opening while it is in operation. Avoid contact with moving parts.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

Caution

- The shaping discs and all detachable parts of the appliance are dishwasher safe. When you clean them in dishwasher, make sure to select the proper program which has a maximum temperature at no higher than 60°C.
- Use only on properly grounded outlet.

Electromagnetic fields (EMF)

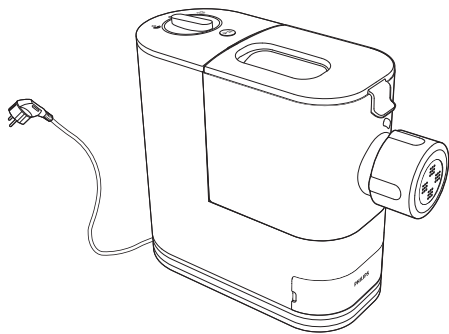
This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Abbreviations
g = grams
~ = approximately
ml = milliliters
mm = millimeters
kg = kilogram

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

Main unit



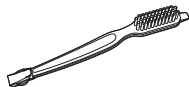
User manual



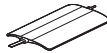
Recipe book



Cleaning brush



Flat cleaning tool



Flour cup



Water cup



Shaping disc



Spaghetti*

Fettuccine



Penne

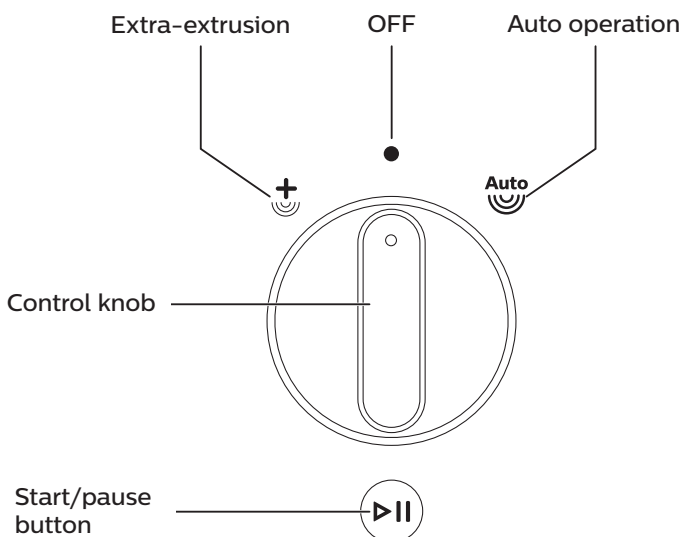
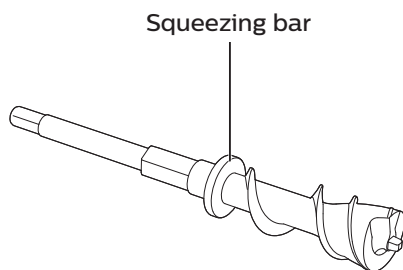
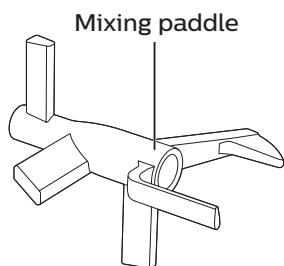


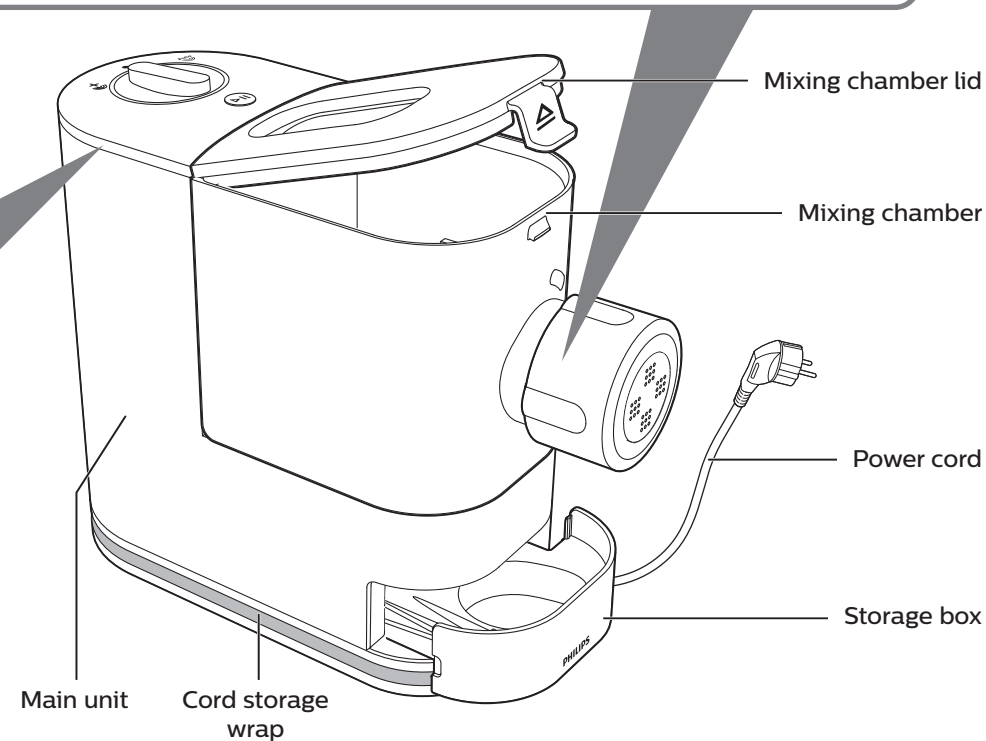
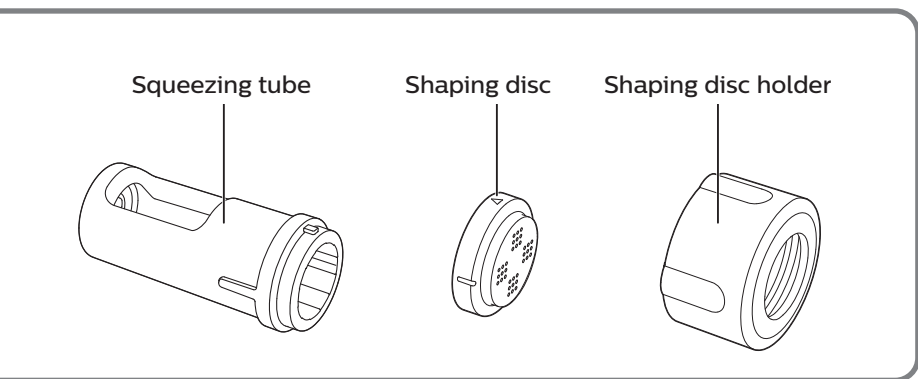
Lasagna/
Dumpling



* The spaghetti shaping disc is assembled on the appliance upon purchase.

Overview



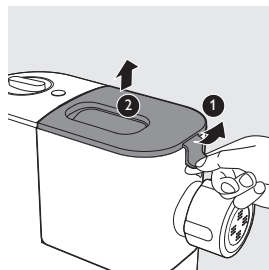


Disassembling and cleaning before first use

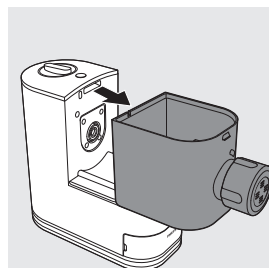
Important

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

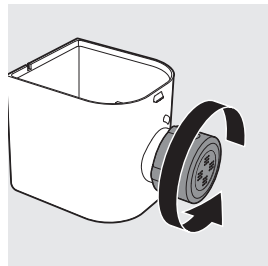
- 1 Pull the lid to unlock it and then remove the lid from the mixing chamber.



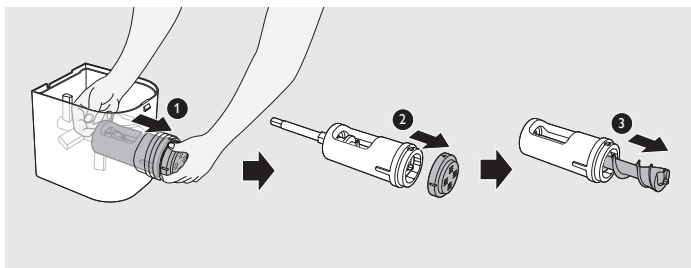
- 2 Slide the mixing chamber off the main unit.



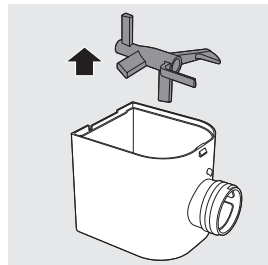
- 3 Turn the shaping disc holder counterclockwise to remove it from the mixing chamber outlet.



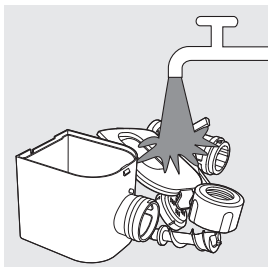
- 4 Put your finger in the mixing chamber and push the squeezing tube outwards to slide it out of the mixing chamber outlet. Detach the shaping disc, and then pull the squeezing bar out of the squeezing tube.



- 5 Take the mixing paddle out of the mixing chamber.



- 6 Clean all detachable parts and accessories, and then wipe them dry.



Assembling

Follow below assembling steps to install the Pasta maker.

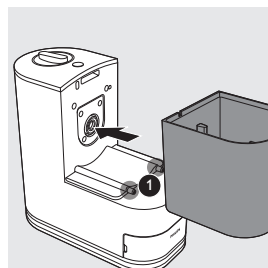
Important

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

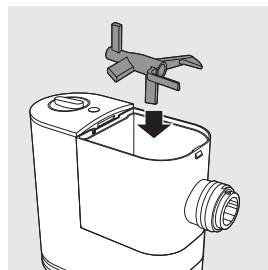
- 1 Slide the mixing chamber onto the main unit.

Note:

- Make sure the fixing levers **1** on the main unit are fitted with the openings on the bottom of the mixing chamber.



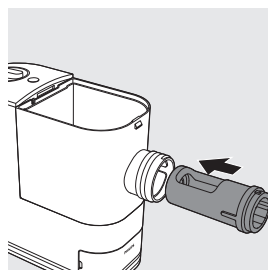
- 2 Put the mixing paddle in the mixing chamber as shown in the illustration.



- 3 Insert the squeezing tube into the mixing chamber.

Note:

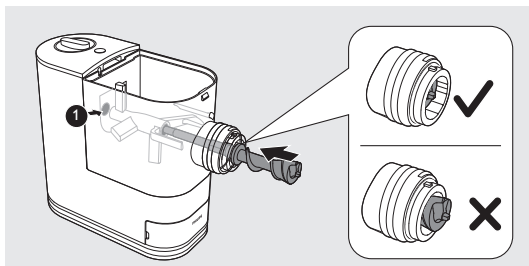
- Make sure the big opening on the squeezing tube faces up when you insert the tube into the chamber.



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

Note:

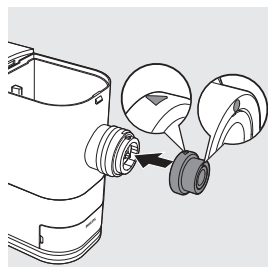
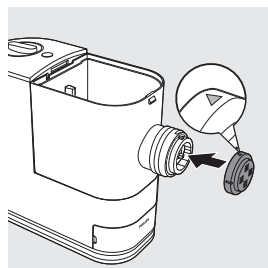
- Slightly turn the mixing paddle to make sure the squeezing bar is connected correctly with the shaft ❶ in the main unit.



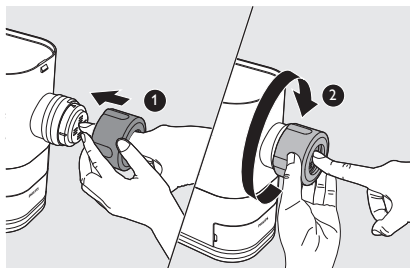
- 5 Attach the shaping disc on the mixing chamber outlet.

Note:

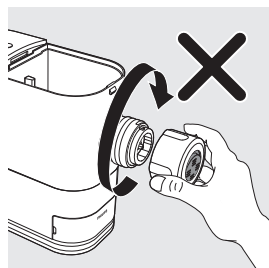
- Make sure the flat side of the shaping disc is facing out.
- Make sure the shaping disc fits into the fixing point on the squeezing bar.
- Make sure the arrow on the shaping disc face upwards when you attach it on the mixing chamber outlet. Pay special attention when you do so for the lasagna/dumpling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



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



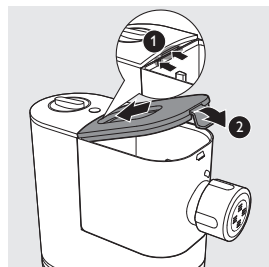
Always attach the shaping disc on the mixing chamber outlet before you assemble the shaping disc holder. Never put the shaping disc in the shaping disc holder and assemble them on the mixing chamber outlet at the same time.



- 7 Attach the lid onto the mixing chamber.

Note:

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



Using the Pasta maker

Important

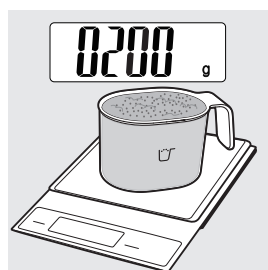
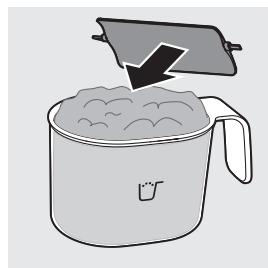
- Place the product on a flat surface and prevent table shaking or vibration.
- Make sure all the parts are well assembled before plugging in.
- Do not put less than 200 g (1 flour cup) or more than 400 g (2 flour cups) of flour in the chamber.
- Pour in the liquid slowly through the water slot after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

Preparing and measuring the flour

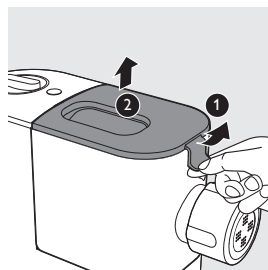
- 1 Scoop one full cup of flour using the flour cup. Scrape off any excessive flour from the cup edge with the supplied flat cleaning tool. 1 full cup of flour weighs around 200g, and 2 full cups of flour weigh around 400g.

Note:

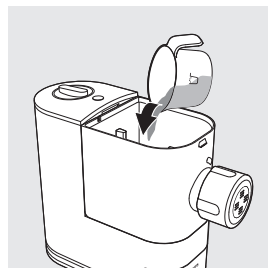
- Do not shake or hit the flour cup to remove excessive flour. This will affect the flour weight.
- Use a kitchen scale to measure the weight more accurately.
- 200g of flour makes about 200g fresh pasta/noodles. 400g of flour makes about 450g fresh pasta/noodles.



- 2 Pull the lid to unlock it and then remove the lid from the mixing chamber.

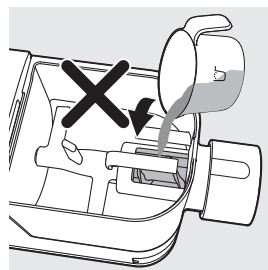
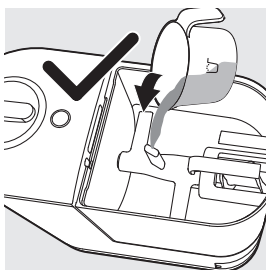


- 3 Pour the flour into the chamber. If you want to make 2-3 servings, add a second cup of flour as you will need 2 cups (~400g) of flour in total.



Note:

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

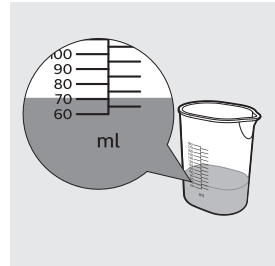


Preparing and measuring the liquid

- 1 Measure the liquid volume at eye level on a flat surface.

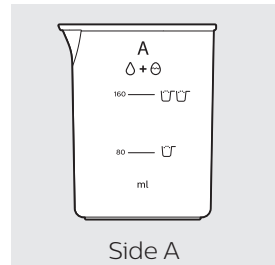
Note:

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

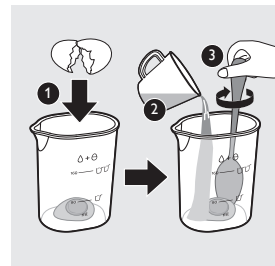


There are 2 sets of water markings on the supplied water cup.

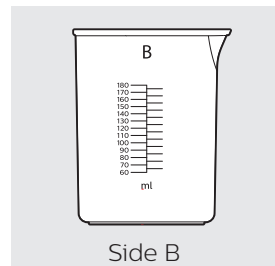
- ▶ When using **all-purpose flour and egg mixture** to make **plain egg pasta/lasagna**, refer to **side A** with two liquid levels.
 - Level 1 (80ml): required egg mixture amount for 1 cup of flour.
 - Level 2 (160ml): required egg mixture amount for 2 cups of flour.



- ▶ To make egg mixture for plain egg pasta, crack 1 egg into the water cup. Add water up to the required amount as shown on **side A**, and then whisk the water and egg to combine.



- ▶ When using the following combinations of flour and liquid to make pasta, refer to **side B** with specific volume.
 - **All-purpose flour** mixed with **pure water/vegetable juice mixture**.
 - **Various other flours** (as shown in the following tables) mixed with **egg mixture/pure water/vegetable juice mixture**.

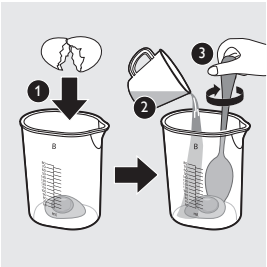


Check the following tables for detailed water and flour ratio.

Note:

- These tables show the flour-liquid ratio base on 200g of flour. When using 400g of flour to make pasta, double the liquid volume (including egg) to get the right flour-liquid ratio.
- When using **egg mixture** to make pasta, crack 1 egg into the water cup. Add water up to the required amount as shown below, and then whisk the water and egg to combine.

Flour	Egg mixture (ml)	Water cup
Durum (Semolina flour 150g + all-purpose flour 50g)*	75	Side B
Whole wheat 200g	90	
Spelt 200g	90	
Bread flour 200g	80	
Soba (buckwheat flour 130g + all-purpose flour 70g)*	80	



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

Flour	Pure water (ml)	Water cup
All-purpose flour 200g	70	Side B
Durum (Semolina flour 150g + all-purpose flour 50g)*	65	
Whole wheat 200g	80	
Spelt 200g	65	

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

Flour	Spinach juice (including 1 egg) (ml)	Beet juice (including 1 egg) (ml)	Carrot juice (including 1 egg) (ml)	Water cup
All-purpose flour 200g	75	80	80	Side B
Durum (Semolina flour 150g + all-purpose flour 50g)*	75	75	75	

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

Important

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

Note:

- For best results, use all-purpose flour with the recommended liquid proportions indicated on the cup.
- Seasonal changes, using ingredients from different regions may affect the flour/water ratio.
- "Gluten" is a binder which ensures the pasta does not break easily. Gluten-free flour does not contain a binder, therefore it needs a thickener to act as a "binder" eg. Xanthan gum or Guar. Various kinds of gluten-free flour perform differently when making pasta. Some flours are not suitable for making varieties pasta such as coconut flour and white rice flour; some flour varieties work well, such as quinoa and buckwheat.
- See the recipe book provided for more delicious pasta and noodle ideas.

Starting the pasta making program

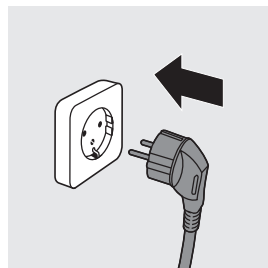
Important

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

- 1 Put the plug of the appliance into the power outlet. The Pasta maker will sound once.

Note:

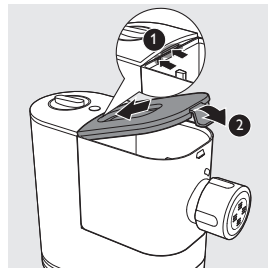
- Make sure all the parts are well assembled before plugging in.



- 2 Attach the lid onto the mixing chamber.

Note:

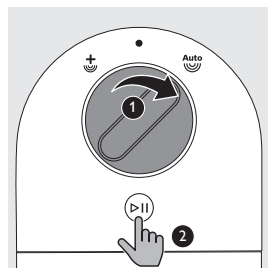
- The appliance will not start working if the chamber lid is not properly closed. During the pasta making process, if the chamber lid becomes loose, the appliance will automatically stop working.



- 3 Turn the control knob to select the automatic pasta making process, and then press the Start/Pause button.

Note:

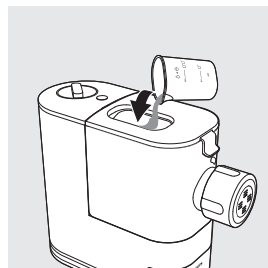
- The whole working process (including kneading and extruding) takes around 12 minutes for 200g of flour and 18 minutes for 400g of flour.



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

Note:

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



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

Note:

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



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

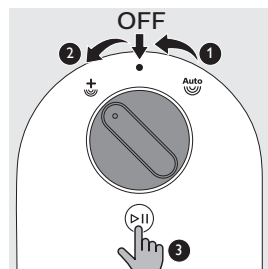
Note:

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

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

Note:

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

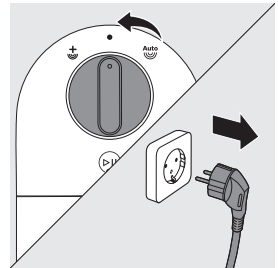


Cleaning

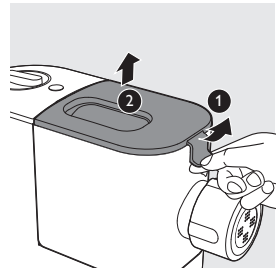
Important

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

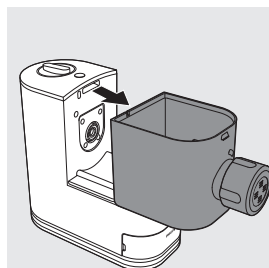
- 1 Turn the control knob to "OFF" and disconnect the plug from the power outlet.



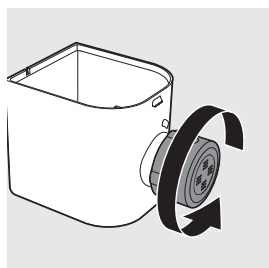
- 2 Pull the lid to unlock it and then remove the lid from the mixing chamber.



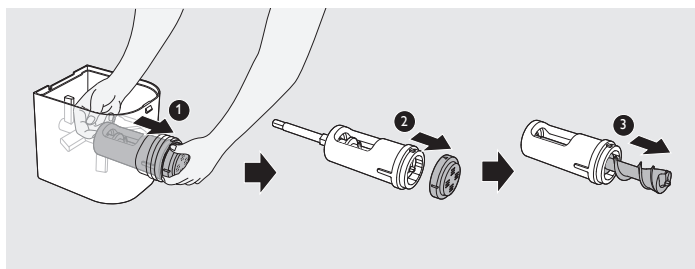
- 3 Slide the mixing chamber off the main unit.



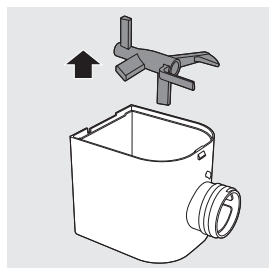
- 4 Turn the shaping disc holder counterclockwise to remove it from the mixing chamber outlet.



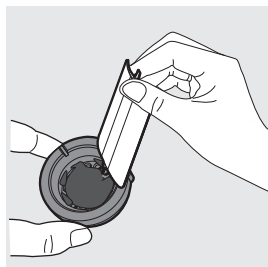
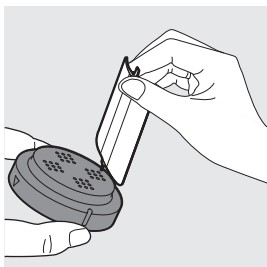
- 5 Put your finger in the mixing chamber and push the squeezing tube outwards to slide it out of the mixing chamber outlet. Detach the shaping disc, and then pull the squeezing bar out of the squeezing tube.



- 6 Take the mixing paddle out of the mixing chamber.



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



- 8 Use the supplied cleaning brush to clean all detachable parts with dishwashing liquid and warm water or clean in the dishwasher. Wipe all parts dry.

Tip:

- Use the pointing end of the cleaning brush to clean the inner bottom of the squeezing tube.



- 9 Clean all detachable parts with dishwashing liquid and warm water or clean in the dishwasher. After that, wipe all parts dry.

- 10 Use a dry cloth to clean the main unit, control knob, and the exterior of the Pasta maker.

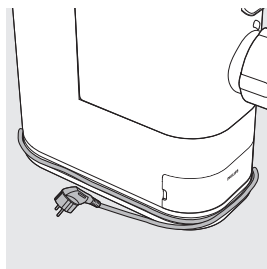
Note:

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



Storage

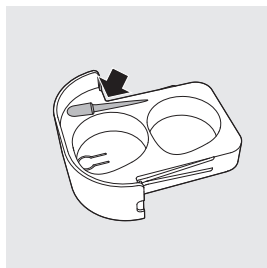
- 1 Wind the power cord around the cord storage wrap.



- 2 Dry the shaping discs and store them in the storage box.

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

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



Troubleshooting

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

The appliance does not sound after the plug is put in the wall outlet.

- **The plug is not connected properly, or the outlet is not connected to power source.**
Check whether the power plug is plugged correctly and the outlet is working properly.

The appliance does not start the pasta making process after the plug is put in the wall outlet.

- **You have not chosen a pasta making program or pressed the start button .**
Choose a pasta making program and press the start button .

After pressing the start button , the appliance makes alarm sounds and does not work.

- **The chamber lid is not assembled properly.**
Make sure you follow the user manual to assemble the chamber lid properly.

The chamber lid is pushed open from the inside.

- **There's too much flour in the mixing chamber.**
The maximum amount of flour for each batch is 400g. If you have put more than 400g of flour in the mixing chamber, reduce the amount and make another batch of pasta.
- **The ratio of flour and water provided in the "Flour/water ratio table" was not followed. The dough is too wet.**
Disconnect from the power source, clean the Pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making.
- **The chamber lid is not assembled properly.**
Make sure you follow the user manual to assemble the chamber lid properly.

During the pasta making process, the appliance stops working, and there is no alarm sound.

- **The Pasta maker has overheated due to long and continuous working time.**
Disconnect from the power source, and allow the Pasta maker to cool down. Do not exceed the maximum operation cycle of 2 cycles continuously at all applications. To better protect the lifetime of the appliance, you can restart using the appliance after 30 minutes upon 2 continuous operation cycles.

During the pasta making process, the appliance stops working, and makes alarm sounds.

- **The ratio of flour and water provided in the "Flour/water ratio table" was not followed. The dough may be too dry.**
- **The mixing paddle may be blocked by some foreign objects.**
- **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.

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, measure ingredients correctly (use a kitchen scale to measure the flour weight more accurately), and follow the user manual again to restart the pasta making.
- **The flour becomes damp after longtime storage.**
Use flour that is fresh or properly stored.

The pasta breaks easily.

- **The ratio of the flour and water is incorrect.**
Disconnect the plug from the power source and discard dough. Clean the Pasta maker, measure ingredients correctly (use a kitchen scale to measure the flour weight more accurately), and follow the user manual again to restart the pasta making.
- **You did not use the correct type of flour.**
Use all-purpose flour or flour with higher protein content (refer to the chapter 'Using the Pasta maker' in the user manual or the supplied recipe book).

The pasta sticks together.

- **The ratio of the flour and water is incorrect, too much water is poured in the mixing chamber.**
Measure flour and water with the provided flour and water cup and according to the "flour/water ratio table". Use a kitchen scale to measure the flour weight more accurately.

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.

After pasta making, the mixing chamber cannot be slid off the main unit, or the squeezing tube cannot be pushed out of the mixing chamber.

- **The appliance is stopped during extrusion before the pasta making process is finished completely.**
 1. Restore the disassembled parts back in place until the appliance is assembled properly, and turn the control knob to the OFF position.
 2. Plug in, select the automatic pasta making program, and press the start button. Keep the mixing paddle rotating for around 10 seconds, and then turn the control knob to the OFF position.
 3. Unplug the appliance, disassemble and clean the appliance as described in the user manual (see chapter "cleaning").

Product information

Model	HR2345
Motor power	150W
Rated voltage	AC220-240V (50Hz)
Dimensions (L x W x H)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Net weight	4.7 kg

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

Recycling



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

Guarantee and service

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

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικό!	36
Περιεχόμενα συσκευασίας	41
Επισκόπηση	42
Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός πριν από την πρώτη χρήση	44
Συναρμολόγηση	46
Χρήση του παρασκευαστή ζυμαρικών ...	49
Καθάρισμα	57
Αποθήκευση	60
Αντιμετώπιση προβλημάτων	61
Πληροφορίες προϊόντος	64
Ανακύκλωση	64
Εγγύηση και σέρβις	64

Σημαντικό!

Ασφάλεια

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Προειδοποίηση

- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά προτού τοποθετήσετε το βύσμα την πρίζα.
- Μην βυθίζετε ποτέ την κύρια μονάδα σε νερό και μην την ξεπλένετε με νερό ή άλλο υγρό.
- Για να μην προκληθεί βραχυκύκλωμα ή ηλεκτροπληξία, μην ρίχνετε νερό ή άλλα υγρά επάνω στη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι το βύσμα είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.
- Μην συνδέετε ποτέ αυτήν τη συσκευή σε χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά πριν συνδέσετε το βύσμα στην πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο ρεύματος, το βύσμα ή άλλα μέρη της συσκευής είναι φθαρμένα.
- Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ελέγχου βρίσκεται στη θέση "OFF" και ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα όταν δεν την χρησιμοποιείτε, την αφήνετε χωρίς επιτήρηση, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή την αποθήκευση. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά πριν συνδέσετε το βύσμα στην πρίζα και πριν θέσετε τη

Προειδοποίηση

συσκευή σε λειτουργία. Η συσκευή δεν θα λειτουργήσει αν δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.

- Μην τοποθετείτε τα χέρια, τα δάχτυλά σας ή σκεύη στο δοχείο ανάμειξης της συσκευής εκτός αν το κουμπί ελέγχου βρίσκεται στη θέση "OFF", η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα και η λειτουργία του μοτέρ και του αναδευτήρα έχει διακοπεί εντελώς. Βεβαιωθείτε ότι η λειτουργία του μοτέρ και του αναδευτήρα έχει διακοπεί εντελώς πριν από την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή την αποθήκευση.
- Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, από ένα κέντρο επισκευών εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προς αποφυγή κινδύνου.
- Μην αντικαθιστάτε μόνοι σας τα εξαρτήματα της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος μακριά από παιδιά.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Για την αποφυγή ατυχημάτων, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει υποστεί ζημιά για οποιονδήποτε λόγο.

Προσοχή

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αποσυναρμολογήστε και πλύνετε σχολαστικά τα αξεσουάρ (ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός πριν από την πρώτη χρήση").
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αξεσουάρ ή εξαρτήματα που παράγονται από άλλους κατασκευαστές ή που δεν συνιστώνται ρητά από τη Philips. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε ασταθή ή ανώμαλη επιφάνεια.
- Μην αποσυνδέετε το καλώδιο ρεύματος προτού ολοκληρωθεί η διαδικασία. Αν πρέπει να σταματήσετε την επεξεργασία, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος πριν από την εκτέλεση άλλης εργασίας.
- Μην υπερβαίνετε τους 2 συνεχόμενους κύκλους λειτουργίας για όλες τις εφαρμογές. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής, μπορείτε να επαναλάβετε τη χρήση της 30 λεπτά αφού ολοκληρώσετε 2 συνεχόμενους κύκλους λειτουργίας.
- Αν σκοπεύετε να χρησιμοποιείτε συνεχώς τη συσκευή, να καθαρίζετε το δίσκο σχήματος με το παρεχόμενο εργαλείο καθαρισμού μετά από κάθε χρήση.
- Μην λυγίζετε, τραβάτε, περιστρέφετε ή τυλίγετε το καλώδιο ρεύματος με υπερβολική δύναμη και μην το τοποθετείτε κάτω από βαριά αντικείμενα.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή όταν δεν την χρησιμοποιείτε.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα, όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.

Προσοχή

- Αν εντοπίσετε καπνό, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα τροφοδοσίας.
- Για να αποσυνδέσετε το καλώδιο ρεύματος, μην το τραβάτε. Πιάστε το από το βύσμα.
- Να διατηρείτε το βύσμα τροφοδοσίας καθαρό.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί ως οικιακή συσκευή κουζίνας. Μην την χρησιμοποιείτε για οποιονδήποτε άλλο σκοπό.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος αν αφήσετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε στεγνό και καλά αεριζόμενο χώρο μετά τη χρήση.
- Μην κρατάτε και μην μετακινείτε τη συσκευή πιάνοντάς την από το εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου σχήματος. Κρατήστε την κύρια μονάδα για το σκοπό αυτό.
- Πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι η οπή του δίσκου σχήματος δεν είναι μπλοκαρισμένη.
- Κρατήστε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα, καθώς και τις σπάτουλες και άλλα σκεύη μακριά από τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού ή/και βλάβης στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε τα δάχτυλά σας ή κάποιο άλλο αντικείμενο μέσα στο άνοιγμα του παρασκευαστή ζυμαρικών ενώ βρίσκεται σε λειτουργία. Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη.
- Μην επιχειρήσετε να παρακάμψετε το μηχανισμό ασφάλισης του καπακιού.

Προσοχή

- Οι δίσκοι σχήματος και όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα της συσκευής πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Όταν τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει το σωστό πρόγραμμα, με μέγιστη θερμοκρασία τους 60°C.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κατάλληλα γειωμένη πρίζα.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με την έκθεση σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

Συντομογραφίες
γρ. = γραμμάρια
~ = περίπου
ml = χιλιοστόλιτρα
mm = χιλιοστόμετρα
kg = χιλιόγραμμα

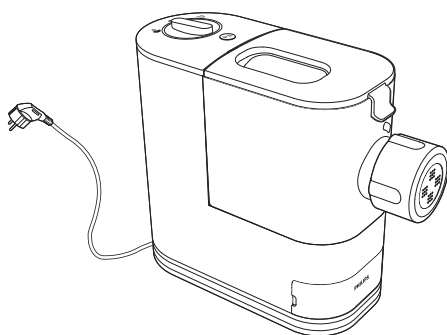
Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλωσορίσατε στη Philips!

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

Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήσης πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής. Φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Περιεχόμενα συσκευασίας

Κύρια μονάδα



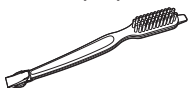
Εγχειρίδιο



Βιβλίο συνταγών



Βούρτσα
καθαρισμού



Επίπεδο εργαλείο
καθαρισμού



Φλιτζάνι αλεύρι



Φλιτζάνι νερό



Δίσκος
σχήματος

Σπαγγέτι*



Φετουσίνι



Πένες

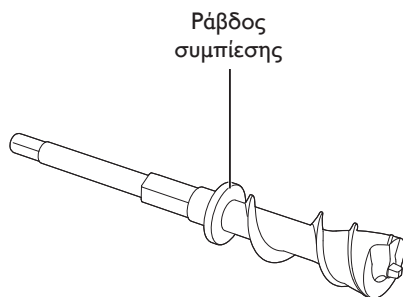
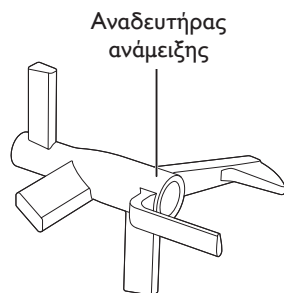


Λαζάνια/
Ντάμπλινγκ



* Ο δίσκος σχήματος για την παρασκευή σπαγγέτι έχει συναρμολογηθεί στη συσκευή κατά την αγορά.

Επισκόπηση



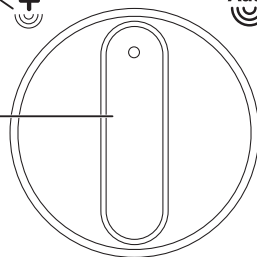
Εξαγωγή υπολειμμάτων

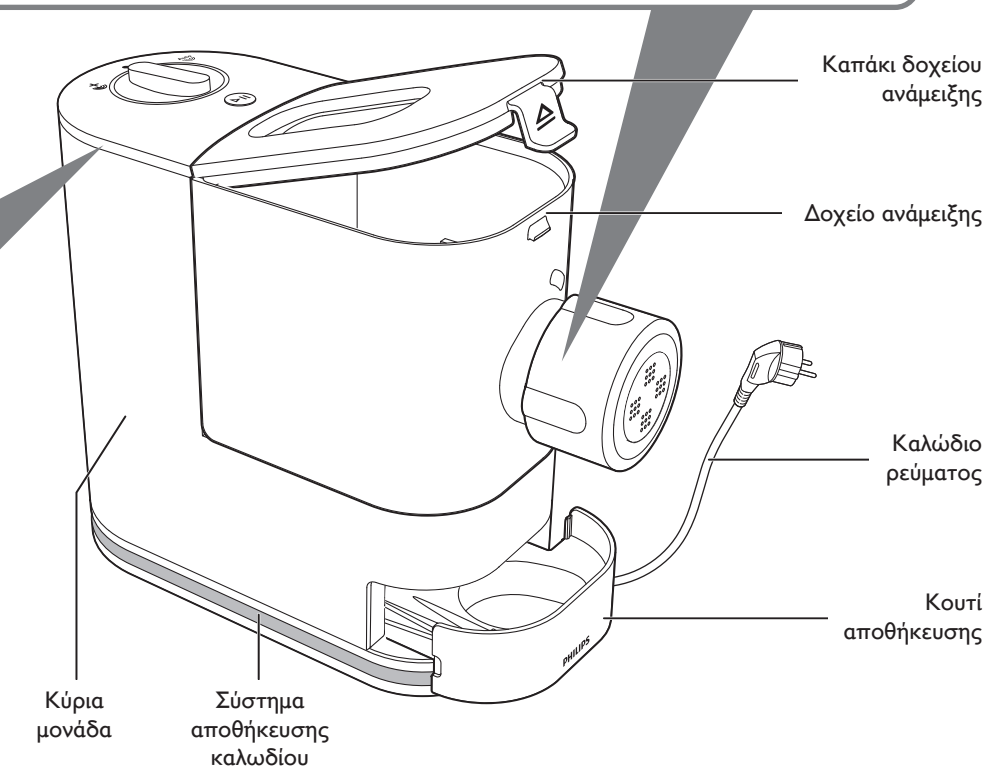
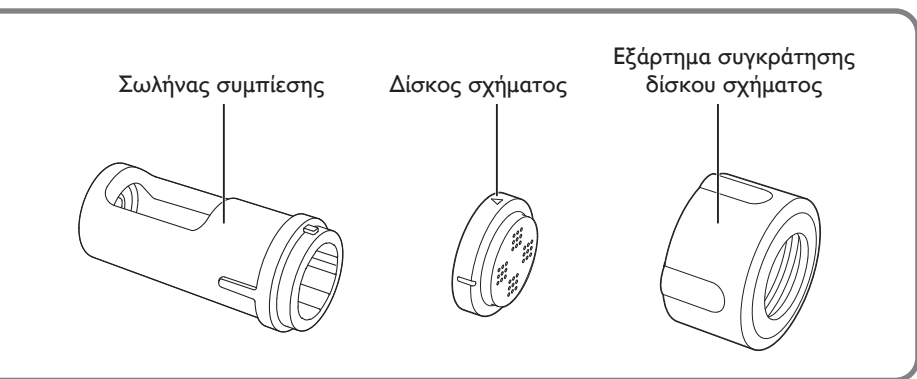
ΚΛΕΙΣΤΟ

Αυτόματη λειτουργία

Διακόπτης

Κουμπί έναρξης/
παύσης



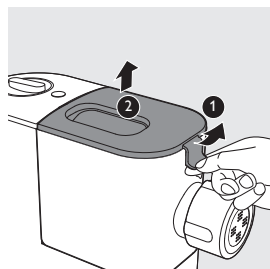


Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός πριν από την πρώτη χρήση

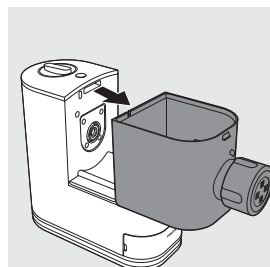
Σημαντικό!

- Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφαιρέστε και απορρίψτε με ασφάλεια τα υλικά συσκευασίας ή/και τις διαφημιστικές ετικέτες.
- Αφαιρέστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα και τα αξεσουάρ και κατόπιν πλύντε και στεγνώστε τα καλά (ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Καθαρισμός").
- Μην χρησιμοποιείτε νερό για να ξεπλύνετε ή να μουλιάσετε την κύρια μονάδα, το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα τροφοδοσίας.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή παρόμοια καθαριστικά, καθώς θα γρατσουνίσουν την πλαστική επιφάνεια και θα επηρεάσουν τη διάρκεια ζωής του παρασκευαστή ζυμαρικών.
- Οι δίσκοι σχήματος και όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα της συσκευής πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Όταν τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει το σωστό πρόγραμμα, με μέγιστη θερμοκρασία τους 60°C.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.

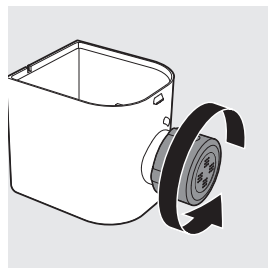
- 1 Τραβήξτε το καπάκι για να το απασφαλίσετε και κατόπιν αφαιρέστε το από το δοχείο ανάμειξης.



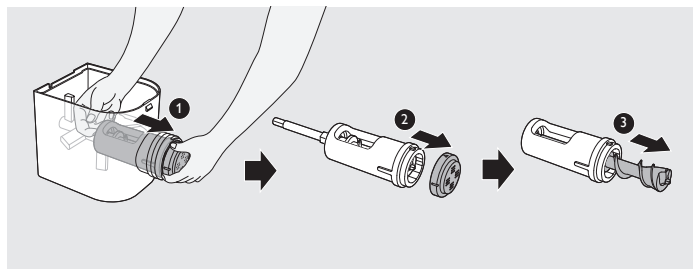
- 2 Σύρετε το δοχείο ανάμειξης για να το αφαιρέσετε από την κύρια μονάδα.



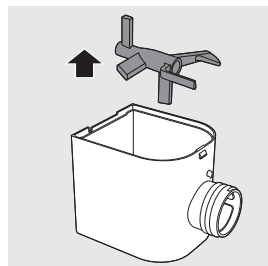
- 3 Γυρίστε το εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου σχήματος προς τα αριστερά για να το αφαιρέσετε από την έξοδο του δοχείου ανάμειξης.



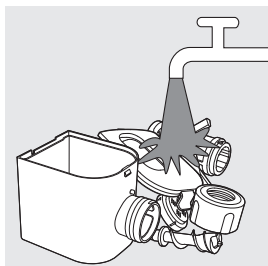
- 4 Τοποθετήστε το δάχτυλό σας μέσα στο δοχείο ανάμειξης και πιέστε το σωλήνα συμπίεσης προς τα έξω για να τον σύρετε και να τον αφαιρέσετε από την έξοδο του δοχείου ανάμειξης. Αφαιρέστε το δίσκο σχήματος και τραβήξτε τη ράβδο συμπίεσης για να την αφαιρέσετε από το σωλήνα συμπίεσης.



- 5 Αφαιρέστε τον αναδευτήρα από το δοχείο ανάμειξης.



- 6 Καθαρίστε και σκουπίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα και τα αξεσουάρ.



Συναρμολόγηση

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να συναρμολογήσετε τον παρασκευαστή ζυμαρικών.

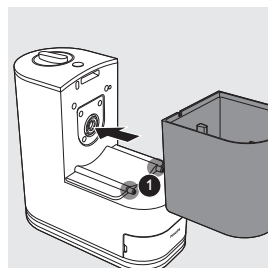
Σημαντικό!

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα κατά τη συναρμολόγηση.

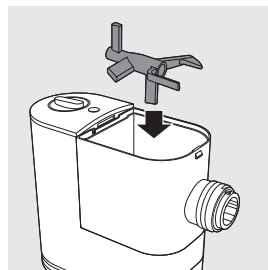
- 1 Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης στην κύρια μονάδα.

Σημείωση:

- Βεβαιωθείτε ότι οι μοχλοί στερέωσης ❶ στην κύρια μονάδα είναι ευθυγραμμισμένοι με τα ανοίγματα στο κάτω μέρος του δοχείου ανάμειξης.



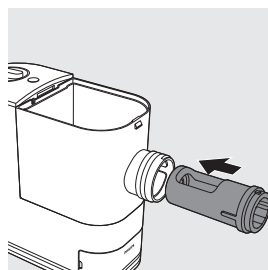
- 2 Τοποθετήστε τον αναδευτήρα στο δοχείο ανάμειξης όπως φαίνεται στην εικόνα.



- 3 Τοποθετήστε το σωλήνα συμπίεσης στο δοχείο ανάμειξης.

Σημείωση:

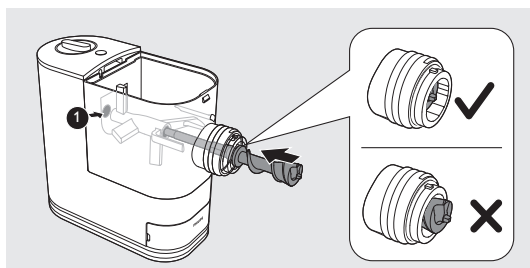
- Βεβαιωθείτε ότι το μεγάλο άνοιγμα του σωλήνα συμπίεσης είναι στραμμένο προς τα επάνω όταν τοποθετείτε το σωλήνα στο δοχείο.



- 4 Τοποθετήστε τη ράβδο συμπίεσης στο δοχείο ανάμειξης. Βεβαιωθείτε ότι η ράβδος συμπίεσης μετακινείται σε όλη τη διαδρομή στο σωλήνα συμπίεσης και στον αναδευτήρα συμπίεσης, καθώς και μέσα στον άξονα της κύριας μονάδας.

Σημείωση:

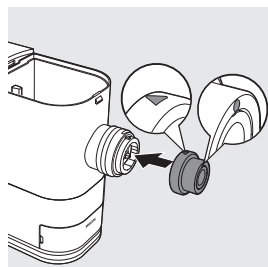
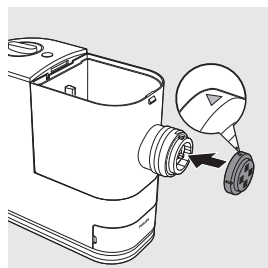
- Περιστρέψτε ελαφρώς τον αναδευτήρα για να βεβαιωθείτε ότι η ράβδος συμπίεσης έχει συνδεθεί σωστά με τον άξονα ❶ στην κύρια μονάδα.



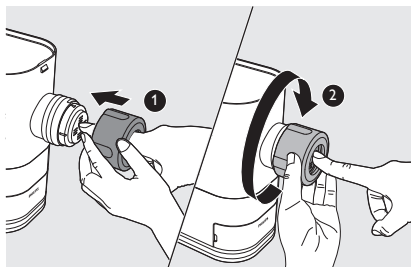
- 5 Συνδέστε το δίσκο σχήματος στην έξοδο του δοχείου ανάμειξης.

Σημείωση:

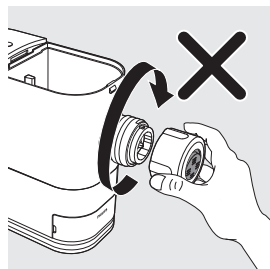
- Βεβαιωθείτε ότι η επίπεδη πλευρά του δίσκου σχήματος είναι στραμμένη προς τα έξω.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος σχήματος εφαρμόζει στο σημείο στερέωσης στη ράβδο συμπίεσης.
- Βεβαιωθείτε ότι το βέλος στο δίσκο σχήματος είναι στραμμένο προς τα επάνω καθώς το τοποθετείτε στην έξοδο του δοχείου ανάμειξης. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με το δίσκο σχήματος για λαζάνια/ντάμπλινγκ. Θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι το άνοιγμα του φύλλου για λαζάνια βρίσκεται στο επάνω μέρος.



- 6 Πιέστε το δίσκο σχήματος μέσα από το άνοιγμα του εξαρτήματος συγκράτησης του δίσκου σχήματος και κατόπιν τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης στην έξοδο του δοχείου ανάμειξης. Γυρίστε το εξάρτημα συγκράτησης προς τα δεξιά μέχρι να ασφαλίσει σταθερά στη θέση του.



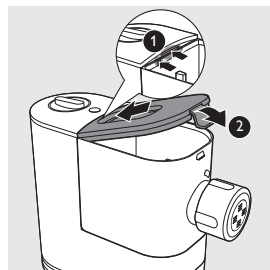
Να τοποθετείτε πάντα το δίσκο σχήματος στην έξοδο του δοχείου ανάμειξης πριν τοποθετήσετε το εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου σχήματος. Μην τοποθετείτε ποτέ το δίσκο σχήματος στο εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου σχήματος καθώς τα συναρμολογείτε στο δοχείο ανάμειξης.



- 7 Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο δοχείο ανάμειξης.

Σημείωση:

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



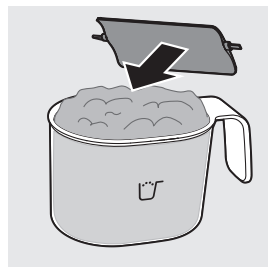
Χρήση του παρασκευαστή ζυμαρικών

Σημαντικό!

- Τοποθετήστε το προϊόν σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια όπου δεν προκαλούνται κραδασμοί.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα.
- Μην τοποθετείτε λιγότερο από 200 γρ. (1 κύπελλο) ή περισσότερο από 400 γρ. (2 κύπελλα) αλεύρι στο δοχείο.
- Προσθέστε αργά τα υγρά μέσα από την υποδοχή νερού αφού η συσκευή ξεκινήσει το ζύμωμα.
- Αν θέλετε να αφαιρέσετε το ζυγισμένο αλεύρι πριν από την επεξεργασία της επόμενης παρτίδας, αδειάστε το δοχείο και επανεκκινήστε τη συσκευή αποσυνδέοντας και συνδέοντάς την ξανά.
- Μην τοποθετείτε υλικά με θερμοκρασία 60°C ή υψηλότερη στον παρασκευαστή ζυμαρικών και μην τοποθετείτε τον παρασκευαστή ζυμαρικών σε περιβάλλοντα με υψηλή θερμοκρασία (60°C), π.χ. σε περιβάλλον αποστείρωσης με υψηλή θερμοκρασία. Αν το κάνετε, θα παραμορφωθεί η συσκευή.
- Μην ρίχνετε υγρά μέσα στο δοχείο ανάμειξης προτού ξεκινήσει η λειτουργία του παρασκευαστή ζυμαρικών.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος σχήματος και το εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου σχήματος έχουν συναρμολογηθεί σωστά προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα.

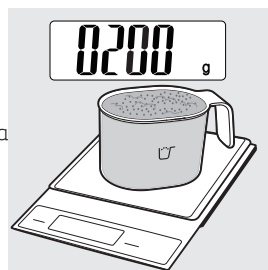
Προετοιμασία και μέτρηση του αλευριού

- 1 Γεμίστε πλήρως το κύπελλο αλευριού. Αφαιρέστε το αλεύρι που περισσεύει από το χείλος του κυπέλλου με το παρεχόμενο επίπεδο εργαλείο καθαρισμού. 1 γεμάτο κύπελλο αλεύρι ζυγίζει περίπου 200 γρ. και 2 γεμάτα κύπελλα αλεύρι ζυγίζουν περίπου 400 γρ.

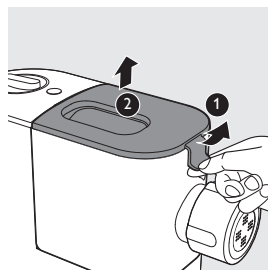


Σημείωση:

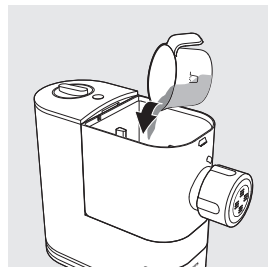
- Μην ανακινείτε και μην χτυπάτε το φλιτζάνι για να αφαιρέσετε το αλεύρι που περισσεύει. Αυτό θα επηρεάσει το βάρος του αλευριού.
- Χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το βάρος με μεγαλύτερη ακρίβεια.
- Με 200 γρ. αλεύρι παρασκευάζετε περίπου 200 γρ. φρέσκα ζυμαρικά/νουντλς. Με 400 γρ. αλεύρι παρασκευάζετε περίπου 450 γρ. φρέσκα ζυμαρικά/νουντλς.



- 2 Τραβήξτε το καπάκι για να το απασφαλίσετε και κατόπιν αφαιρέστε το από το δοχείο ανάμειξης.

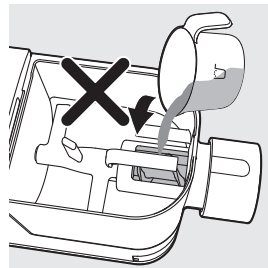
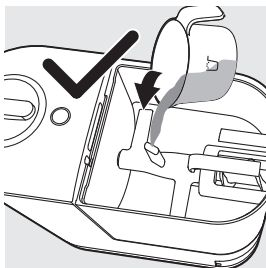


- 3 Ρίξτε το αλεύρι μέσα στο δοχείο. Εάν θέλετε να παρασκευάσετε 2-3 μερίδες, προσθέστε ακόμα ένα κύπελλο αλεύρι, καθώς θα χρειαστείτε 2 κύπελλα (~400 γρ.) αλεύρι συνολικά.



Σημείωση:

- Μην ρίχνετε υγρά μέσα στο δοχείο ανάμειξης σε αυτό το σημείο. Πρέπει να ρίχνετε υγρά μόνο αφού ξεκινήσει να λειτουργεί ο παρασκευαστής ζυμαρικών.
- Μην προσθέτετε **λιγότερο από 200 γρ.** ή **περισσότερο από 400 γρ.** αλεύρι στο δοχείο. Εάν προσθέσετε πολύ λίγο ή πάρα πολύ αλεύρι στο δοχείο, η συσκευή μπορεί να μην λειτουργεί.
- Μην ρίχνετε το αλεύρι μέσα στο άνοιγμα του σωλήνα συμπίεσης, διαφορετικά το αλεύρι δεν θα αναμειχθεί ομοιόμορφα στο σωλήνα.

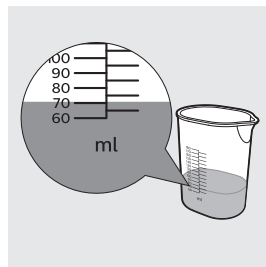


Προετοιμασία και μέτρηση των υγρών

- 1 Μετρήστε τον όγκο των υγρών στο ύψος των ματιών σε μια επίπεδη επιφάνεια.

Σημείωση:

- Μην ρίχνετε υγρά μέσα στο δοχείο ανάμειξης προτού ξεκινήσει η λειτουργία του παρασκευαστή ζυμαρικών.



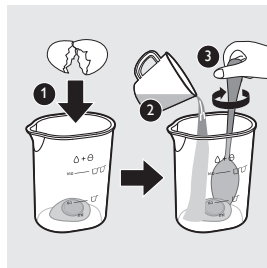
Υπάρχουν 2 ομάδες ενδείξεων στο παρεχόμενο κύπελλο νερού.

- Όταν χρησιμοποιείτε αλεύρι για όλες τις χρήσεις και μείγμα αβγού για την παρασκευή απλών ζυμαρικών με αβγό/λαζάνια, ανατρέξτε στην **πλευρά Α** με τα δύο επίπεδα υγρών.

- Επίπεδο 1 (80 ml): Απαιτούμενη ποσότητα μείγματος αβγού για 1 κύπελλο αλεύρι.
- Επίπεδο 2 (160 ml): Απαιτούμενη ποσότητα μείγματος αβγού για 2 κύπελλα αλεύρι.



- Για να παρασκευάσετε ένα μείγμα αβγού για απλά ζυμαρικά με αβγό, σπάστε 1 αβγό μέσα στο κύπελλο νερού. Προσθέστε νερό μέχρι την απαιτούμενη ποσότητα όπως φαίνεται στην **πλευρά Α** και κατόπιν χτυπήστε το νερό και το αβγό μέχρι να ομογενοποιηθούν.



- Όταν χρησιμοποιείτε τους παρακάτω συνδυασμούς από αλεύρι και υγρά για την παρασκευή ζυμαρικών, ανατρέξτε στην **πλευρά Β** όπου αναφέρονται συγκεκριμένοι όγκοι.

- Ανάμειξη αλευριού για όλες τις χρήσεις με μείγμα καθαρού νερού/χυμού λαχανικών.
- Ανάμειξη διαφόρων άλλων αλευριών (όπως φαίνεται στους παρακάτω πίνακες) με μείγμα αβγού/καθαρού νερού/μείγμα χυμού λαχανικών.

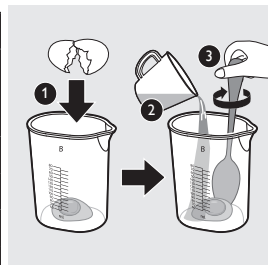


Ανατρέξτε στους παρακάτω πίνακες για τις αναλυτικές αναλογίες νερού και αλευριού.

Σημείωση:

- Αυτοί οι πίνακες δείχνουν την αναλογία αλευριού/υγρών σε 200 γρ. αλεύρι. Όταν χρησιμοποιείτε 400 γρ. αλεύρι για την παρασκευή ζυμαρικών, διπλασιάστε τον όγκο των υγρών (μαζί με τα αβγά) για να πετύχετε τη σωστή αναλογία αλευριού και υγρών.
- Όταν χρησιμοποιείτε **μείγμα αβγού** για την παρασκευή ζυμαρικών, σπάστε 1 αβγό μέσα στο κύπελλο νερού. Προσθέστε νερό μέχρι την απαιτούμενη ποσότητα όπως φαίνεται παρακάτω και κατόπιν χτυπήστε το νερό και το αβγό μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Αλεύρι	Μείγμα αβγού (ml)	Φλιτζάνι νερό
Σκληρό αλεύρι (Σιμιγδάλι 150 γρ. + αλεύρι για όλες τις χρήσεις 50 γρ.)*	75	Πλευρά Β
Αλεύρι ολικής άλεσης 200 γρ.	90	
Όλυρα 200 γρ.	90	
Αλεύρι για ψωμί 200 γρ.	80	
Soba (αλεύρι από φαγόπυρο 130 γρ. + αλεύρι για όλες τις χρήσεις 70 γρ.)*	80	



- Όταν χρησιμοποιείτε **καθαρό νερό** για την παρασκευή ζυμαρικών, προσθέστε νερό μέχρι την απαιτούμενη ποσότητα όπως φαίνεται παρακάτω.

Αλεύρι	Καθαρό νερό (ml)	Φλιτζάνι νερό
Αλεύρι για όλες τις χρήσεις 200 γρ.	70	Πλευρά Β
Σκληρό αλεύρι (Σιμιγδάλι 150 γρ. + αλεύρι για όλες τις χρήσεις 50 γρ.)*	65	
Αλεύρι ολικής άλεσης 200 γρ.	80	
Όλυρα 200 γρ.	65	

- Όταν χρησιμοποιείτε **χυμό λαχανικών (μαζί με 1 αβγό)** για την παρασκευή ζυμαρικών, σπάστε 1 αβγό μέσα στο κύπελλο νερού. Προσθέστε χυμό λαχανικών μέχρι την απαιτούμενη ποσότητα όπως φαίνεται παρακάτω και κατόπιν χτυπήστε το χυμό και το αβγό μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Αλεύρι	Χυμός σπανακιού (μαζί με 1 αβγό) (ml)	Χυμός παντζαριού (μαζί με 1 αβγό) (ml)	Χυμός καρότου (μαζί με 1 αβγό) (ml)	Φλιτζάνι νερό
Αλεύρι για όλες τις χρήσεις 200 γρ.	75	80	80	Πλευρά Β
Σκληρό αλεύρι (Σιμιγδάλι 150 γρ. + αλεύρι για όλες τις χρήσεις 50 γρ.)*	75	75	75	

* Χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το βάρος με μεγαλύτερη ακρίβεια.

Σημαντικό!

- Οι συνταγές ζυμαρικών που περιλαμβάνονται στο βιβλίο συνταγών έχουν δοκιμαστεί για σίγουρη επιτυχία. Εάν πειραματιστείτε ή χρησιμοποιήσετε άλλες συνταγές ζυμαρικών, οι αναλογίες αλευριού και νερού/αυγού θα πρέπει να προσαρμοστούν στις αναλογίες κυπέλλων αλευριού και νερού που παρέχονται με τον παρασκευαστή ζυμαρικών. Ο παρασκευαστής ζυμαρικών δεν θα έχει τα επιθυμητά αποτελέσματα χωρίς την ανάλογη προσαρμογή της νέας συνταγής.

Σημείωση:

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε αλεύρι για όλες τις χρήσεις στις συνιστώμενες αναλογίες υγρών που υποδεικνύονται στο κύπελλο.
- Οι αλλαγές των εποχών και η χρήση υλικών από διαφορετικές περιοχές ενδέχεται να επηρεάσουν την αναλογία αλευριού/νερού.
- Η "γλουτένη" είναι ένα συνδετικό υλικό που εξασφαλίζει ότι τα ζυμαρικά δεν σπάνε εύκολα. Το αλεύρι χωρίς γλουτένη δεν περιέχει συνδετικό υλικό, γι' αυτό χρειάζεστε έναν πηκτικό παράγοντα που λειτουργεί ως "συνδετικό υλικό" π.χ. Ξανθανικό κόμμι ή γκουάρ. Διάφορα είδη αλευριού χωρίς γλουτένη έχουν διαφορετικό αποτέλεσμα κατά την παρασκευή ζυμαρικών. Ορισμένα αλεύρια δεν είναι κατάλληλα για την παρασκευή ζυμαρικών σε διάφορες ποικιλίες, π.χ. αλεύρι καρύδας και αλεύρι λευκού ρυζιού. Μερικές ποικιλίες αλευριού έχουν καλά αποτελέσματα, π.χ. κινόα και φαγόπυρο.
- Ανατρέξτε στο παρεχόμενο βιβλίο συνταγών για ακόμα περισσότερες ιδέες για νόστιμα ζυμαρικά και νουντλς.

Έναρξη του προγράμματος παρασκευής ζυμαρικών

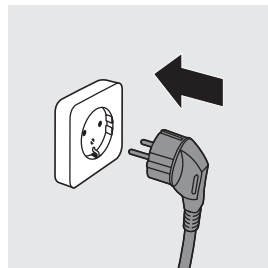
Σημαντικό!

- Μην επιλέξετε το πρόγραμμα εξαγωγής υπολειμμάτων προτού ολοκληρωθεί η ανάμιξη της ζύμης. Διαφορετικά, αυτό θα προκαλέσει ζημιά στον παρασκευαστή ζυμαρικών και θα επηρεάσει τη διάρκεια ζωής του.
- Μην αποσυνδέετε το καλώδιο ρεύματος προτού ολοκληρωθεί η διαδικασία. Εάν πρέπει να διακόψετε τη διαδικασία παρασκευής ζυμαρικών, γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση "OFF" για να διακόψετε τη διαδικασία και κατόπιν αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα πριν να εκτελέσετε άλλες λειτουργίες.
- Μην υπερβαίνετε τους 2 συνεχόμενους κύκλους λειτουργίας για όλες τις εφαρμογές. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής, μπορείτε να επαναλάβετε τη χρήση της 30 λεπτά αφού ολοκληρώσετε 2 συνεχόμενους κύκλους λειτουργίας.
- Αν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε συνεχόμενα τη συσκευή, καθαρίστε το δίσκο σχήματος με το παρεχόμενο εργαλείο καθαρισμού μετά από κάθε παρτίδα παρασκευής ζυμαρικών. Για μεγαλύτερη ευκολία στον καθαρισμό, μην μουλιάζετε το δίσκο σχήματος απευθείας μέσα στο νερό.

- 1 Συνδέστε το βύσμα της συσκευής στην πρίζα. Ο παρασκευαστής ζυμαρικών παράγει μία ηχητική ένδειξη.

Σημείωση:

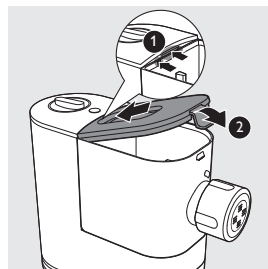
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα.



- 2 Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο δοχείο ανάμειξης.

Σημείωση:

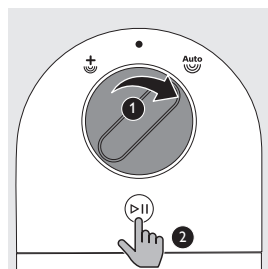
- Η συσκευή δεν θα τεθεί σε λειτουργία, αν το καπάκι του δοχείου δεν έχει κλείσει σωστά. Κατά τη διάρκεια της παρασκευής ζυμαρικών, αν το καπάκι του δοχείου χαλαρώσει, η συσκευή θα σταματήσει αυτόματα να λειτουργεί.



- 3 Γυρίστε το κουμπί ελέγχου για να επιλέξετε την αυτόματη διαδικασία παρασκευής ζυμαρικών και κατόπιν πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης.

Σημείωση:

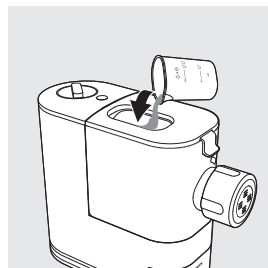
- Ολόκληρη η διαδικασία (συμπεριλαμβανομένης της ζύμωσης και της εξαγωγής) διαρκεί περίπου 12 λεπτά για 200 γρ. αλεύρι και 18 λεπτά για 400 γρ. αλεύρι.



- 4 Αφού αρχίσει το ζύμωμα, ρίξτε αργά τα υγρά σε όλο το μήκος της υποδοχής στο καπάκι.

Σημείωση:

- Κατά τη διάρκεια της ανάμειξης της ζύμης, μην προσθέσετε άλλα υλικά αφού ρίξετε τα υγρά. Διαφορετικά, θα επηρεαστεί η τελική υφή των ζυμαρικών.



- 5 Όταν ο παρασκευαστής ζυμαρικών ολοκληρώσει το ζύμωμα, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα μερικές φορές και μετά από μερικά δευτερόλεπτα θα ξεκινήσει η εξαγωγή των ζυμαρικών. Τοποθετήστε ένα δοχείο ακριβώς κάτω από την έξοδο. Κόψτε τα ζυμαρικά στο μήκος που θέλετε με το παρεχόμενο εργαλείο καθαρισμού.

Σημείωση:

- Αν η αναλογία υγρού και αλευριού δεν είναι σωστή, τα ζυμαρικά δεν θα πετύχουν. Σε αυτήν την περίπτωση, προετοιμάστε ξανά τα υλικά.
- Μετακινήστε το εργαλείο καθαρισμού προς τα κάτω για να κόψετε τα ζυμαρικά.



- 6 Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία εξαγωγής, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από τη συσκευή μερικές φορές.

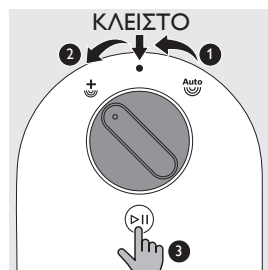
Σημείωση:

- Μην γυρίσετε το κουμπί ελέγχου στη θέση "OFF" πριν ολοκληρωθεί η διαδικασία (θα ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο "μπιπ").

- 7 Αφού ολοκληρωθεί η παρασκευή των ζυμαρικών, εάν παρατηρήσετε υπολείμματα ζύμης μέσα στο δοχείο, μπορείτε να γυρίσετε αρχικά το κουμπί ελέγχου στη θέση OFF και κατόπιν στη θέση εξαγωγής υπολειμμάτων. Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσει το πρόγραμμα εξαγωγής υπολειμμάτων.

Σημείωση:

- Μπορεί να βρείτε ορισμένα λεπτά κομμάτια ζυμαρικών στην επιφάνεια των ζυμαρικών. Αυτό είναι φυσιολογικό.
- Ο χρόνος μαγειρέματος των ζυμαρικών διαφέρει ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις, τα σχήματα των ζυμαρικών και τον αριθμό των μερίδων.

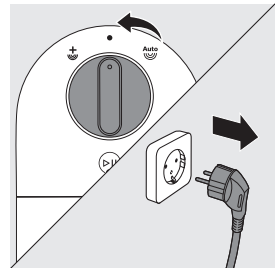


Καθάρισμα

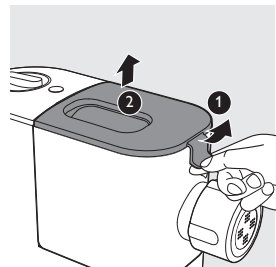
Σημαντικό!

- Γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση "OFF", αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφαιρέστε το καλώδιο ρεύματος πριν καθαρίσετε ή αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή.
- Μην βυθίζετε την κύρια μονάδα σε νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια, καυστικά καθαριστικά ή διαβρωτικά καθαριστικά (π.χ. βενζίνη, οινόπνευμα και προπανόλη) για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Διαφορετικά, η συσκευή ενδέχεται να μην λειτουργεί σωστά.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε τη συσκευή, για να μην κοπείτε από τα αιχμηρά άκρα.
- Οι δίσκοι σχήματος και όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα της συσκευής πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Όταν τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει το σωστό πρόγραμμα, με μέγιστη θερμοκρασία τους 60°C.

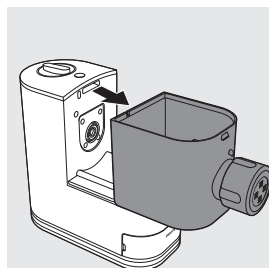
- 1 Γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση "OFF" και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.



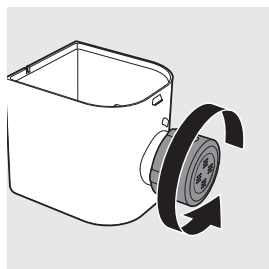
- 2 Τραβήξτε το καπάκι για να το απασφαλίσετε και κατόπιν αφαιρέστε το από το δοχείο ανάμειξης.



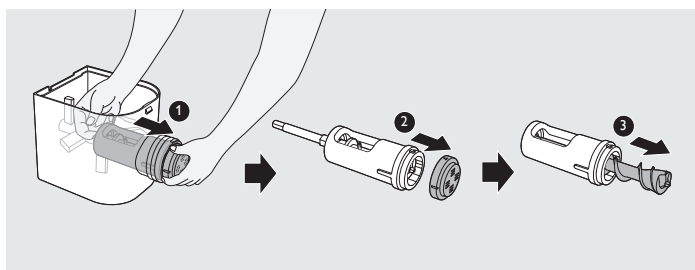
- 3 Σύρετε το δοχείο ανάμειξης για να το αφαιρέσετε από την κύρια μονάδα.



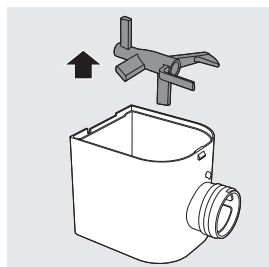
- 4 Γυρίστε το εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου σχήματος προς τα αριστερά για να το αφαιρέσετε από την έξοδο του δοχείου ανάμειξης.



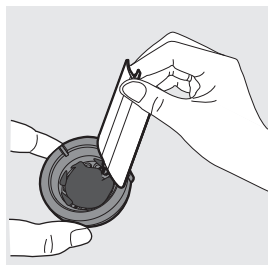
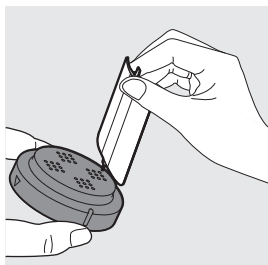
- 5 Τοποθετήστε το δάχτυλό σας μέσα στο δοχείο ανάμειξης και πιέστε το σωλήνα συμπίεσης προς τα έξω για να τον σύρετε και να τον αφαιρέσετε από την έξοδο του δοχείου ανάμειξης. Αφαιρέστε το δίσκο σχήματος και τραβήξτε τη ράβδο συμπίεσης για να την αφαιρέσετε από το σωλήνα συμπίεσης.



- 6 Αφαιρέστε τον αναδευτήρα από το δοχείο ανάμειξης.



- 7 Καθαρίστε το δίσκο σχήματος με το παρεχόμενο εργαλείο καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ζύμης. Στη συνέχεια, μπορείτε να τον καθαρίσετε με νερό.



- 8 Χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο βουρτσάκι καθαρισμού για να καθαρίσετε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για τα πιάτα ή καθαρίστε τα στο πλυντήριο πιάτων. Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα.

Συμβουλή:

- Χρησιμοποιήστε το μυτερό άκρο στο βουρτσάκι καθαρισμού για να καθαρίσετε το εσωτερικό κάτω μέρος του σωλήνα συμπίεσης.



- 9 Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα με υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ζεστό νερό ή καθαρίστε τα στο πλυντήριο πιάτων. Στη συνέχεια, στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα.
- 10 Χρησιμοποιήστε ένα στεγνό πανί για να καθαρίσετε την κύρια μονάδα, το κουμπί ελέγχου και τις εξωτερικές επιφάνειες του παρασκευαστή ζυμαρικών.

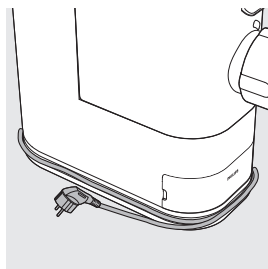
Σημείωση:

- Μετά τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και ο δίσκος σχήματος είναι εντελώς στεγνά πριν από την αποθήκευση. Συναρμολογήστε ξανά τον παρασκευαστή ζυμαρικών για την επόμενη χρήση.



Αποθήκευση

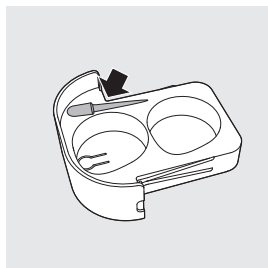
- 1 Τυλίξτε το καλώδιο ρεύματος γύρω από το σημείο περιτύλιξης καλωδίου.



- 2 Στεγνώστε τους δίσκους σχήματος και αποθηκεύστε τους στο κουτί αποθήκευσης.

Η μικρή εσοχή στο κουτί αποθήκευσης έχει σχεδιαστεί για το εργαλείο καθαρισμού του δίσκου σχήματος για φιδέ, που δεν παρέχεται με αυτόν τον παρασκευαστή ζυμαρικών. Το εξάρτημα θα κυκλοφορήσει και θα πωλείται ξεχωριστά.

- 3 Αποθηκεύστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών σε στεγνό, καλά αεριζόμενο χώρο μετά τη χρήση.



Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

Η συσκευή δεν παράγει ήχο αφού τοποθετήσετε το βύσμα στην πρίζα.

- Το βύσμα δεν έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα ή η πρίζα δεν είναι συνδεδεμένη σε πηγή ρεύματος. Ελέγξτε αν το βύσμα τροφοδοσίας έχει συνδεθεί σωστά και ότι η πρίζα λειτουργεί σωστά.

Η συσκευή δεν ξεκινά τη διαδικασία παρασκευής ζυμαρικών αφού τοποθετήσετε το βύσμα στην πρίζα.

- Δεν έχετε επιλέξει πρόγραμμα παρασκευής ζυμαρικών ή δεν πατήσατε το κουμπί έναρξης (⏻). Επιλέξτε ένα πρόγραμμα παρασκευής ζυμαρικών και πατήστε το κουμπί έναρξης (⏻).

Αφού πατήσετε το κουμπί έναρξης (⏻), η συσκευή παράγει προειδοποιητικούς ήχους και δεν λειτουργεί.

- Το καπάκι του δοχείου δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά. Ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης για να συναρμολογήσετε σωστά το καπάκι του δοχείου.

Το καπάκι του δοχείου έχει ανοίξει από το εσωτερικό.

- Υπάρχει υπερβολική ποσότητα αλευριού στο δοχείο ανάμειξης.
Η μέγιστη ποσότητα αλευριού για κάθε παρτίδα είναι 400 γρ. Αν έχετε τοποθετήσει περισσότερο από 400 γρ. αλεύρι στο δοχείο ανάμειξης, μειώστε την ποσότητα και παρασκευάστε μια άλλη παρτίδα ζυμαρικών.
- Δεν τηρήσατε τις αναλογίες αλευριού και νερού που παρέχονται στον πίνακα "Αναλογίες αλευριού/νερού". Η ζύμη είναι πολύ υγρή.
Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα, καθαρίστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών και ακολουθήστε ξανά τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, για να ξεκινήσετε εκ νέου την παρασκευή των ζυμαρικών.
- Το καπάκι του δοχείου δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.
Ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης για να συναρμολογήσετε σωστά το καπάκι του δοχείου.

Κατά τη διαδικασία παρασκευής ζυμαρικών, η συσκευή σταματά να λειτουργεί και δεν υπάρχει προειδοποιητικός ήχος.

- Ο παρασκευαστής ζυμαρικών έχει υπερθερμανθεί λόγω παρατεταμένης και συνεχούς λειτουργίας. Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών να κρυώσει. Μην υπερβαίνετε τους 2 συνεχόμενους κύκλους λειτουργίας για όλες τις εφαρμογές. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής, μπορείτε να επαναλάβετε τη χρήση της 30 λεπτά αφού ολοκληρώσετε 2 συνεχόμενους κύκλους λειτουργίας.

Κατά τη διαδικασία παρασκευής ζυμαρικών, η συσκευή σταματά να λειτουργεί και παράγει προειδοποιητικούς ήχους.

- Δεν τηρήσατε τις αναλογίες αλευριού και νερού που παρέχονται στον πίνακα "Αναλογίες αλευριού/νερού". Η ζύμη μπορεί να είναι υπερβολικά ξηρή.
- Ο αναδευτήρας μπορεί να έχει μπλοκάρει από ξένα σώματα.
- Έχει επιλεχθεί λάθος πρόγραμμα.
Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα, καθαρίστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών και ακολουθήστε ξανά τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, για να ξεκινήσετε εκ νέου την παρασκευή των ζυμαρικών.

Ο αναδευτήρας είναι στη λειτουργία αναμονής και δεν βγαίνουν ζυμαρικά.

- Η αναλογία αλευριού και νερού δεν είναι σωστή.
Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και πετάξτε τη ζύμη. Καθαρίστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών, μετρήστε σωστά τα υλικά (χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το βάρος του αλευριού με μεγαλύτερη ακρίβεια) και ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης για να ξεκινήσετε και πάλι την παρασκευή ζυμαρικών.
- Το αλεύρι απορροφά υγρασία αν παραμείνει αποθηκευμένο για πολύ καιρό.
Χρησιμοποιήστε φρέσκο ή σωστά αποθηκευμένο αλεύρι.

Τα ζυμαρικά σπάνε εύκολα.

- Η αναλογία αλευριού και νερού δεν είναι σωστή.
Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και πετάξτε τη ζύμη. Καθαρίστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών, μετρήστε σωστά τα υλικά (χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το βάρος του αλευριού με μεγαλύτερη ακρίβεια) και ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης για να ξεκινήσετε και πάλι την παρασκευή ζυμαρικών.
- Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο αλευριού.
Χρησιμοποιήστε αλεύρι για όλες τις χρήσεις ή αλεύρι με υψηλότερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη (ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Χρήση του παρασκευαστή ζυμαρικών" στο εγχειρίδιο χρήσης ή στο παρεχόμενο βιβλίο συνταγών).

Τα ζυμαρικά κολλάνε μεταξύ τους.

- Η αναλογία αλευριού και νερού δεν είναι σωστή, προσθέσατε υπερβολική ποσότητα νερού στο δοχείο ανάμειξης.

Μετρήστε το αλεύρι και το νερό με το παρεχόμενο κύπελλο αλευριού/νερού και σύμφωνα με τον πίνακα "Αναλογίες αλευριού/νερού". Χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το βάρος του αλευριού με μεγαλύτερη ακρίβεια.

Πάρα πολλά υπολείμματα ζύμης μέσα στο δοχείο.

- Το αλεύρι έχει εκτεθεί σε υγρασία πριν από τη χρήση ή η ζύμη είναι πολύ υγρή.
Διατηρήστε το αλεύρι στεγνό κατά την αποθήκευση. Ακολουθήστε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης για να ξεκινήσετε ξανά την παρασκευή των ζυμαρικών.
- Το δοχείο, ο αναδευτήρας και ο δίσκος σχήματος δεν έχουν καθαριστεί σωστά πριν από τη χρήση.
Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά πριν από τη χρήση.
- Ο αναδευτήρας ή το δοχείο είναι ακόμη υγρό.
Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν από τη χρήση.
- Δεν προσθέσατε το νερό με τη σωστή σειρά.
Ο τύπος του αλευριού δεν είναι κατάλληλος.
Ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης για την παρασκευή ζυμαρικών.

Διαρροή μικρής ποσότητας νερού από τη συσκευή.

- Προστίθεται νερό πριν από την έναρξη του προγράμματος.
Ακολουθήστε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, για να προσθέσετε νερό αμέσως μετά την έναρξη του προγράμματος.

Μετά την παρασκευή των ζυμαρικών, δεν είναι δυνατή η αφαίρεση του δοχείου ανάμειξης από την κύρια μονάδα ή του σωλήνα συμπίεσης από το δοχείο ανάμειξης.

- Η λειτουργία της συσκευής διακόπηκε κατά την εξαγωγή, πριν ολοκληρωθεί εντελώς η διαδικασία παρασκευής ζυμαρικών.
 1. Συναρμολογήστε σωστά τη συσκευή τοποθετώντας τα εξαρτήματα που έχουν αποσυναρμολογηθεί στη θέση τους και γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση "OFF".
 2. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα, επιλέξτε το αυτόματο πρόγραμμα παρασκευής ζυμαρικών και πατήστε το κουμπί έναρξης. Αφήστε τον αναδευτήρα να περιστραφεί για περίπου 10 δευτερόλεπτα και κατόπιν γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση "OFF".
 3. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, αποσυναρμολογήστε και καθαρίστε την σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης (ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Καθαρισμός").

Πληροφορίες προϊόντος

Μοντέλο	HR2345
Ισχύς μοτέρ	150 W
Διαβαθμισμένη τάση	AC 220-240 V (50 Hz)
Διαστάσεις (Μ x Π x Υ)	350 χιλ. x 135 χιλ. x 287 χιλ.
Καθαρό βάρος	4,7 κιλά

- Για πληροφορίες σχετικά με την ονομαστική τάση και συχνότητα, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου του προϊόντος. Οι πληροφορίες προϊόντος υπόκεινται σε αλλαγή χωρίς προειδοποίηση.

Ανακύκλωση



- Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι το παρόν προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα (2012/19/ΕΕ).
- Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη συμβάλλει στην πρόληψη των αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Εγγύηση και σέρβις

Αν χρειάζεστε σέρβις/πληροφορίες ή αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφθείτε τον ιστότοπο της Philips στη διεύθυνση www.philips.com/support ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών της Philips στη χώρα σας. Θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο της διεθνούς εγγύησης. Αν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips.

Table des matières

Important	66
Contenu de l'emballage	71
Aperçu	72
Désassemblage et nettoyage avant la première utilisation	74
Assemblage	76
Utilisation de la machine à pâtes	79
Nettoyage	87
Rangement	90
Dépannage	91
Informations produit	94
Recyclage	94
Garantie et service	94

Important

Sécurité

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

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension indiquée au bas de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise secteur.
- Ne plongez et rincez jamais l'unité principale dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Pour éviter un court-circuit ou un choc électrique, ne versez pas d'eau ni de liquide sur l'appareil.
- Assurez-vous toujours que la fiche d'alimentation est fermement insérée dans la prise secteur.
- Ne connectez jamais cet appareil à un minuteur ou un système séparé de commande à distance.
- Assurez-vous que l'appareil est assemblé correctement avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise secteur.
- Si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil.
- Assurez-vous que le bouton de commande est en position d'arrêt et que l'appareil est débranché lorsque vous ne l'utilisez pas ou qu'il est sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter, de le nettoyer ou de le ranger. Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant de brancher la fiche sur la prise murale et de faire

Avertissement

fonctionner l'appareil. L'appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas assemblé correctement.

- Ne mettez pas de mains, de doigts ou d'ustensiles dans le compartiment de mélange de l'appareil à moins que le bouton de contrôle soit réglé sur la position d'arrêt, que l'appareil soit débranché et que le moteur et la spatule de mélange soient à l'arrêt complet. Assurez-vous que le moteur et la spatule de mélange sont complètement arrêtés avant de démonter, de nettoyer ou de ranger l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Ne remplacez pas les pièces de l'appareil vous-même.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ne disposant pas de toutes leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances en la matière, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Pour éviter tout accident, n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé pour une raison quelconque.

Attention

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, démontez et lavez soigneusement les accessoires (reportez-vous au chapitre « Démontage et nettoyage avant la première utilisation »).
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- N'utilisez pas cet appareil sur une surface instable ou inégale.
- Ne débranchez pas le cordon d'alimentation avant que la fabrication soit terminée. Si vous devez arrêter la fabrication, débranchez le cordon d'alimentation avant toute autre opération.
- Ne dépassez pas le nombre maximum de 2 cycles de suite pour toutes les applications. Pour mieux protéger la durée de vie de l'appareil, vous pouvez relancer l'utilisation de l'appareil au bout de 30 minutes pour 2 cycles de fonctionnement continu.
- Si vous avez l'intention d'utiliser l'appareil en permanence, nettoyez le disque de forme avec l'outil de nettoyage fourni après chaque utilisation.
- Ne pliez pas fortement le cordon d'alimentation, ne le tirez pas, ne le tordez pas, ne l'enroulez pas, ni ne le placez pas sous des objets lourds.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

Attention

- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables tels que des torchons ou des rideaux.
- Si vous constatez de la fumée, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation.
- Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, ne tirez pas sur le câble mais saisissez la prise.
- Maintenez la fiche d'alimentation propre.
- Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une cuisine privée. Ne l'utilisez jamais à d'autres fins.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Débranchez le cordon d'alimentation si l'appareil doit être laissé sans surveillance et avant tout montage, démontage ou nettoyage.
- Placez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé après utilisation.
- Ne tenez pas et ne déplacez pas l'appareil en saisissant le support du disque de forme. Pour cela, tenez l'unité principale.
- Veillez à ce que l'orifice du disque de forme ne soit pas obstrué avant chaque utilisation.
- Tenez vos mains, cheveux, vêtements, ainsi que spatules et autres ustensiles à l'écart de l'appareil en cours d'utilisation, et ce afin de limiter les risques de blessures et/ou d'endommagement de l'appareil.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans l'ouverture de la machine à pâtes lorsqu'elle est en cours de fonctionnement. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.

Attention

- N'essayez pas de rompre le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Les disques de forme et toutes les pièces amovibles de l'appareil sont lavables au lave-vaisselle. Lorsque vous les lavez au lave-vaisselle, veillez à sélectionner le bon programme à une température maximale de 60 °C.
- Utilisez uniquement sur une prise de courant correctement reliée à la terre.

Champs électromagnétiques (CEM)

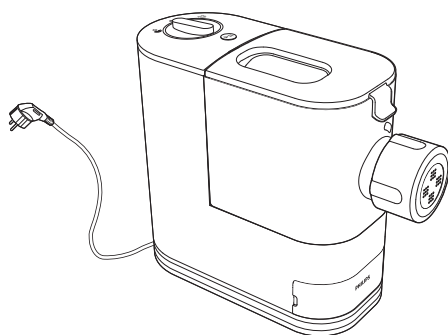
Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Abréviations
g = grammes
~ = environ
ml = millilitres
mm = millimètres
kg = kilogrammes

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans le monde de Philips !
Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse www.philips.com/welcome.
Lisez ce mode d'emploi attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
Conservez-le pour un usage ultérieur.

Contenu de l'emballage

Unité principale



Mode d'emploi



Livre de recettes



Brossette de nettoyage



Outil de nettoyage plat



Tasse de farine



Verre d'eau



Disque de forme



Spaghetti*

Fettuccine



Penne

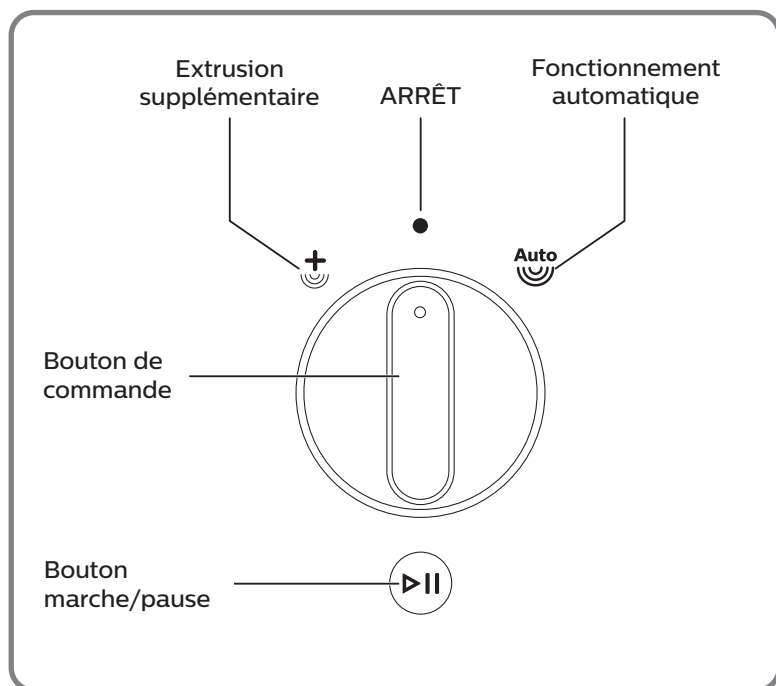
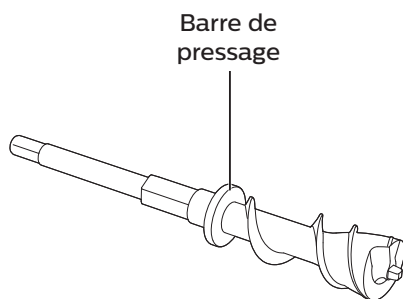
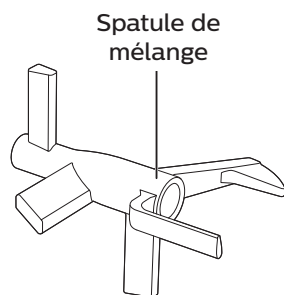


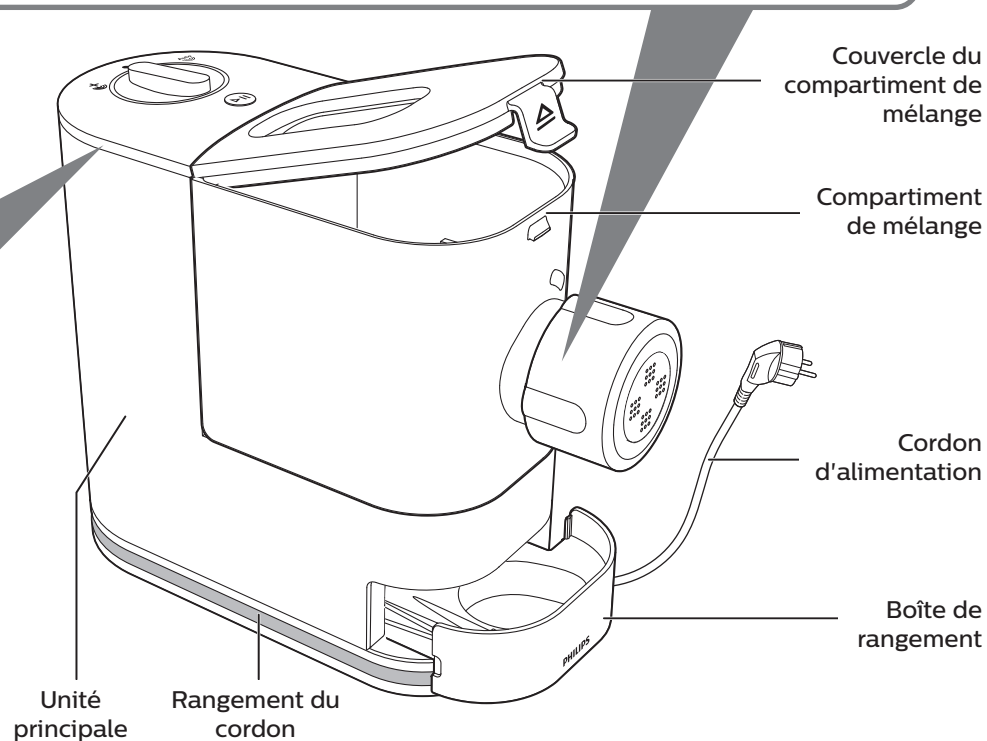
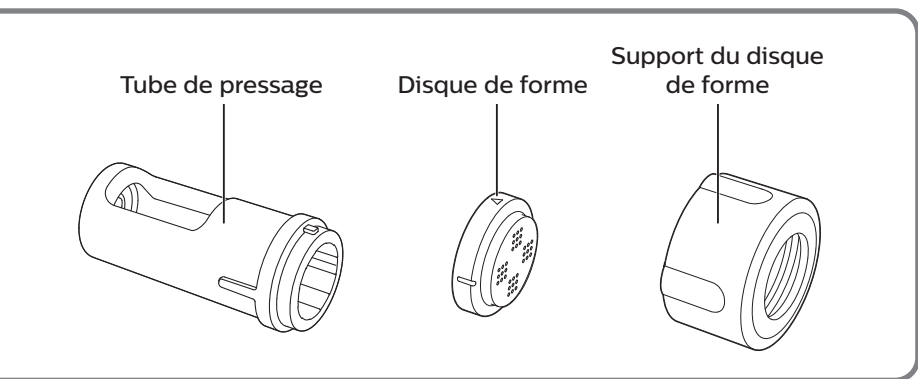
Lasagne/
ravioli



* Le disque de forme spaghetti est fixé sur l'appareil à l'achat.

Aperçu



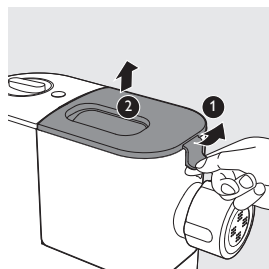


Désassemblage et nettoyage avant la première utilisation

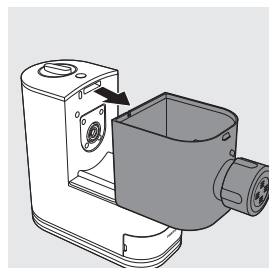
Important

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez et jetez l'emballage et/ou les étiquettes promotionnelles dans un endroit approprié.
- Retirez toutes les pièces et accessoires amovibles, lavez-les et séchez-les soigneusement (voir le chapitre « Nettoyage »).
- N'utilisez pas d'eau pour rincer ou faire tremper l'unité principale, le cordon d'alimentation ou le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas d'éponge métallique ou d'article de nettoyage similaire au risque de rayer la surface plastique et de raccourcir la durée de vie de la machine à pâtes.
- Les disques de forme et toutes les pièces amovibles de l'appareil sont lavables au lave-vaisselle. Lorsque vous les lavez au lave-vaisselle, veillez à sélectionner le bon programme à une température maximale de 60 °C.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

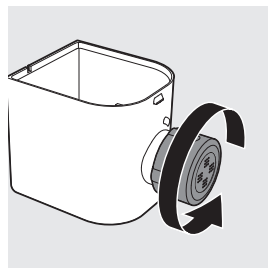
- 1 Tirez sur le couvercle pour le déverrouiller, puis retirez le couvercle du compartiment de mélange.



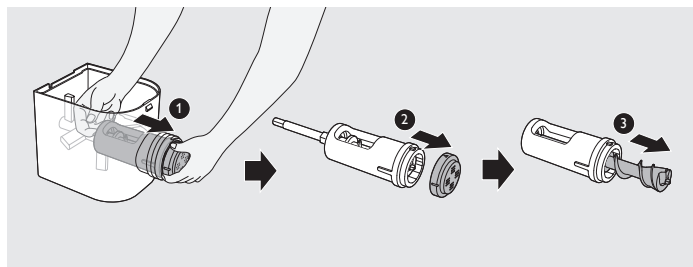
- 2 Faites glisser le compartiment de mélange hors de l'unité principale.



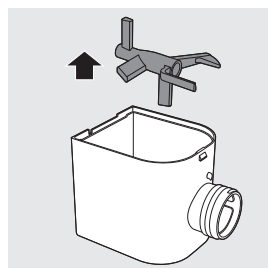
- 3 Faites tourner le support du disque de forme dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de la sortie du compartiment de mélange.



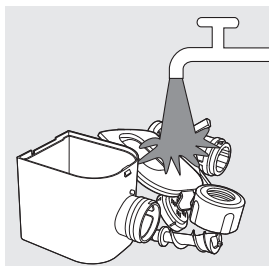
- 4 Mettez votre doigt dans le compartiment de mélange et poussez le tube de pressage vers l'extérieur pour le faire glisser hors de la sortie du compartiment de mélange. Détachez le disque de forme, puis tirez la barre de pressage hors du tube de pressage.



- 5 Retirez la spatule de mélange du compartiment chambre de mélange.



- 6 Nettoyez toutes les pièces et accessoires amovibles, puis séchez-les.



Assemblage

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

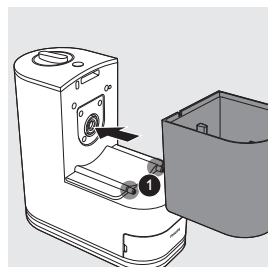
Important

- Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché durant l'assemblage.

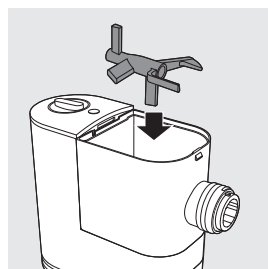
- Faites glisser le compartiment de mélange sur l'unité principale.

Remarque :

- Veillez à ce que les leviers de fixation ❶ sur l'unité principale soient alignés sur les ouvertures au bas du compartiment de mélange.



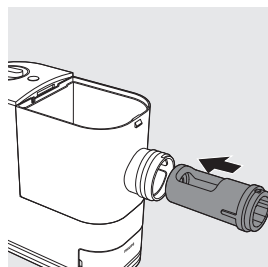
- Placez la spatule de mélange dans le compartiment de mélange comme indiqué sur l'illustration.



- Insérez le tube de pressage dans le compartiment de mélange.

Remarque :

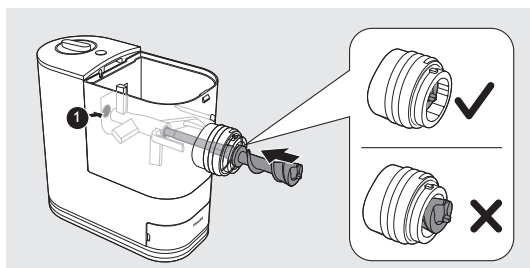
- Veillez à ce que la grande ouverture du tube de pressage soit orientée vers le haut lorsque vous insérez le tube dans le compartiment.



- 4 Insérez la barre de pressage dans le compartiment de mélange. Veillez à ce que la barre de pressage coulisse à fond dans le tube de pressage et la spatule de mélange ainsi que dans l'axe de l'unité principale.

Remarque :

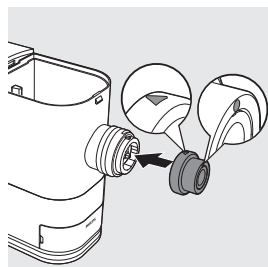
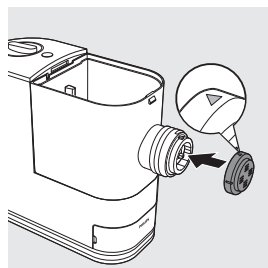
- Faites tourner légèrement la spatule de mélange pour vous assurer que la barre de pressage est correctement reliée à l'axe ❶ dans l'unité principale.



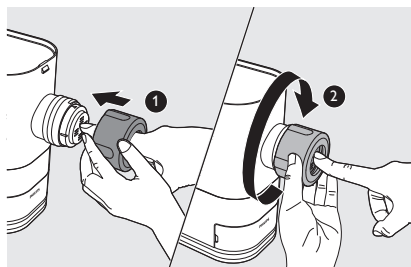
- 5 Fixez le disque de forme sur la sortie du compartiment de mélange.

Remarque :

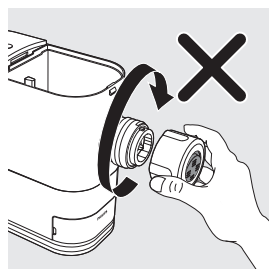
- Veillez à ce que la face plate du disque de forme soit orientée vers l'extérieur.
- Veillez à ce que le disque de forme s'adapte dans le point de fixation de la barre de pressage.
- Veillez à ce que la flèche se trouvant sur le disque de forme soit orientée vers le haut lorsque vous le fixez sur la sortie du compartiment de mélange. Faites particulièrement attention lorsque vous procédez de la sorte pour le disque de forme Lasagne/ravioli. Vous vous assurerez ainsi que l'ouverture de la feuille de lasagne est sur le haut.



- 6 Pressez le disque de forme par l'ouverture du support du disque de forme, puis montez le support sur la sortie du compartiment de mélange. Faites tourner le support dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer fermement.



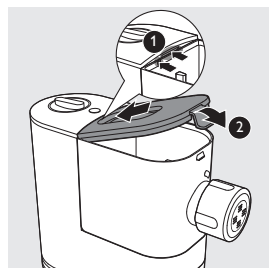
Fixez toujours le disque de forme sur la sortie du compartiment de mélange avant d'assembler le support du disque de forme. Ne placez jamais le disque de forme dans son support tout en l'assemblant sur la sortie du compartiment de mélange.



- 7 Fixez le couvercle sur le compartiment de mélange.

Remarque :

- Si le couvercle du compartiment de mélange n'est pas installé correctement, le bouton de sécurité empêchera l'appareil de fonctionner.



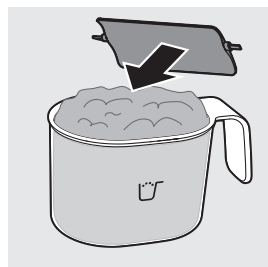
Utilisation de la machine à pâtes

Important

- Placez le produit sur une surface plane et évitez toute secousse ou vibration.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont assemblées correctement avant de brancher l'appareil.
- Ne versez pas moins de 200 g (1 tasse à farine) ou plus de 400 g (2 tasses à farine) de farine dans le compartiment.
- Versez lentement le liquide par l'ouverture prévue pour l'eau une fois que l'appareil commence à pétrir.
- Si vous souhaitez jeter la farine pesée avant de préparer une nouvelle tournée, videz le compartiment et redémarrez l'appareil en le débranchant, puis en le rebranchant.
- Ne mettez aucun ingrédient d'une température égale ou supérieure à 60 °C dans la machine à pâtes et ne placez pas la machine à pâtes dans un environnement soumis à des températures élevées (60 °C). Ne le soumettez pas, par exemple, à un environnement de stérilisation à haute température. Cela déformerait l'appareil.
- Ne versez pas de liquide dans le compartiment de mélange avant que la machine à pâtes commence à fonctionner.
- Assurez-vous que le disque de forme et son support sont correctement assemblés avant de brancher l'appareil.

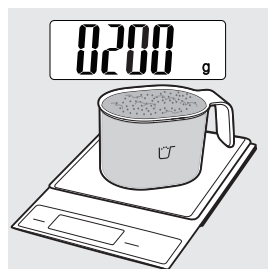
Préparation et mesure de la farine

- 1 Versez une tasse entière de farine à l'aide de la tasse à farine. Raclez l'excédent de farine au bord de la tasse à l'aide de l'outil de nettoyage plat fourni. 1 tasse remplie de farine pèse environ 200 g et 2 tasses remplies de farine pèsent environ 400 g.

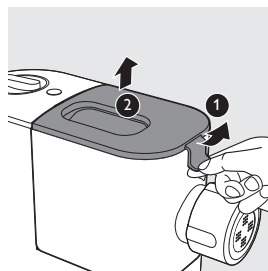


Remarque :

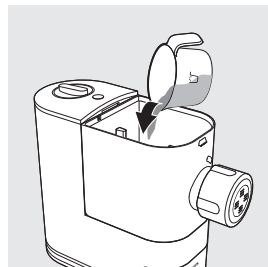
- N'agitez pas ni ne tapez pas sur la tasse de farine pour retirer l'excédent. Cela modifierait le poids de la farine.
- Utilisez une balance de cuisine pour mesurer le poids de manière plus précise.
- 200 g de farine permettent de faire environ 200 g de pâtes/nouilles fraîches. 400 g de farine permettent de faire environ 450 g de pâtes/nouilles fraîches.



- 2 Tirez sur le couvercle pour le déverrouiller, puis retirez le couvercle du compartiment de mélange.

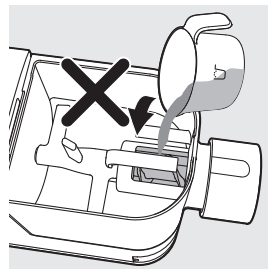
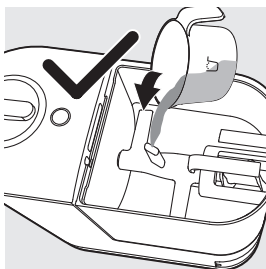


- 3 Versez la farine dans le compartiment. Si vous souhaitez faire 2 à 3 portions, ajoutez une deuxième tasse de farine car vous aurez besoin de 2 tasses (~400g) de farine au total.



Remarque :

- Ne versez pas de liquide dans le compartiment de mélange à ce stade. Versez du liquide uniquement après que la machine à pâtes commence à fonctionner.
- Ne versez pas **moins de 200 g** ou **plus de 400 g** de farine dans le compartiment. Si vous versez une quantité trop petite ou trop grande de farine dans le compartiment, il est possible que l'appareil ne fonctionne pas.
- Ne versez pas la farine dans l'ouverture du tube de pressage, faute de quoi la farine dans le tube de pressage ne sera pas mélangée uniformément.

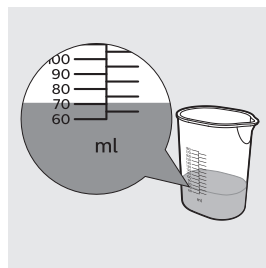


Préparation et mesure du liquide

- 1 Mesurez le volume de liquide au niveau des yeux, sur une surface plane.

Remarque :

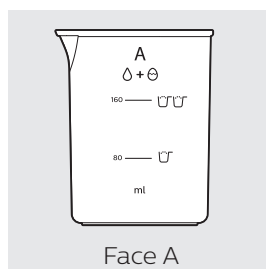
- Ne versez pas de liquide dans le compartiment de mélange avant que la machine à pâtes commence à fonctionner.



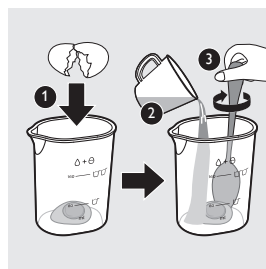
Le verre gradué fourni comporte deux ensembles de marquages pour mesurer l'eau.

- Lors de l'utilisation **de farine blanche et de préparation à base d'œuf** pour préparer **des pâtes aux œufs nature/lasagne**, reportez-vous à la **face A** présentant deux niveaux de liquide.

- Niveau 1 (80 ml) : quantité adéquate de préparation à base d'œuf pour 1 tasse de farine.
- Niveau 2 (160 ml) : quantité adéquate de préparation à base d'œuf pour 2 tasses de farine.

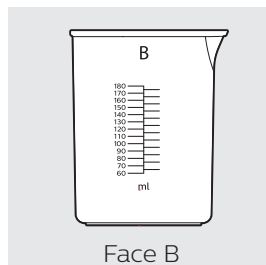


- Pour faire une préparation à base d'œuf pour des pâtes aux œufs nature, cassez 1 œuf dans la tasse d'eau. Ajoutez de l'eau jusqu'à la quantité requise comme indiqué sur la **face A**, puis battez l'œuf et l'eau.



- Lorsque vous utilisez les mélanges suivants de farine et de liquide pour préparer des pâtes, reportez-vous à la **face B** avec volume spécifique.

- **Farine blanche** mélangée à **une préparation à base d'eau pure et de jus de légumes**.
- **Diverses autres farines** (comme indiqué dans les tableaux suivants) mélangées à **une préparation à base d'œuf/d'eau pure/de jus de légumes**.

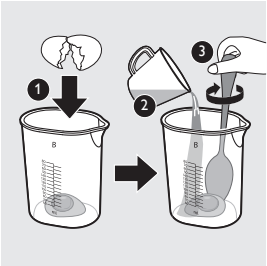


Consultez les tableaux suivants pour plus de détails sur la proportion d'eau et de farine.

Remarque :

- Ces tableaux vous indiquent la base de proportion farine/liquide pour 200 g de farine. Si vous utilisez 400 g de farine pour faire des pâtes, doublez le volume de liquide (y compris les œufs) pour obtenir la proportion farine/liquide.
- Lorsque vous utilisez **une préparation à base d'œuf** pour préparer des pâtes, cassez 1 œuf dans la tasse d'eau. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau souhaité comme illustré ci-dessous, puis mélangez l'eau et l'œuf avec un fouet.

Farine	Préparation à base d'œuf (ml)	Verre d'eau
Blé dur (150 g de farine de semoule + 50 g de farine blanche)*	75	Face B
200 g de blé complet	90	
200 g d'épeautre	90	
200 g de farine à pain	80	
Soba (130 g de farine de sarrasin + 70 g de farine blanche)*	80	



- Lorsque vous utilisez de **l'eau pure** pour faire des pâtes, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau souhaité comme illustré ci-dessous.

Farine	Eau pure (ml)	Verre d'eau
200 g de farine blanche	70	Face B
Blé dur (150 g de farine de semoule + 50 g de farine blanche)*	65	
200 g de blé complet	80	
200 g d'épeautre	65	

- Lorsque vous utilisez du **jus de légumes (y compris 1 œuf)** pour préparer des pâtes, cassez 1 œuf dans la tasse d'eau. Ajoutez du jus de légumes jusqu'au niveau souhaité comme illustré ci-dessous, puis mélangez le jus et l'œuf avec un fouet.

Farine	Jus d'épinards (y compris 1 œuf) (ml)	Jus de betterave (y compris 1 œuf) (ml)	Jus de carottes (y compris 1 œuf) (ml)	Verre d'eau
200 g de farine blanche	75	80	80	Face B
Blé dur (150 g de farine de semoule + 50 g de farine blanche)*	75	75	75	

* Utilisez une balance de cuisine pour mesurer le poids de manière plus précise.

Important

- Les recettes de pâtes fournies dans le livre de recettes ont été testées pour vous donner satisfaction. Si vous essayez ou utilisez d'autres recettes de pâtes, les proportions farine/œufs doivent être adaptées aux tasses et verres de farine et d'eau livrés avec la machine à pâtes et nouilles. La machine à pâtes ne fonctionnera pas correctement si vous n'adaptez pas la nouvelle recette en conséquence.

Remarque :

- Pour de meilleurs résultats, utilisez de la farine blanche avec la quantité recommandée de liquide indiquée sur la tasse.
- Les changements saisonniers et l'utilisation d'ingrédients de différents pays peuvent modifier les proportions farine/eau.
- Le « gluten » est un liant qui permet à la pâte de ne pas se défaire facilement. La farine sans gluten ne contient pas de tel liant, c'est pourquoi elle nécessite un épaississant qui servira de « liant », comme la gomme xanthane ou la gomme de guar. Les types de farine sans gluten réagissent différemment lors de la préparation des pâtes. Certains farines ne conviennent pas à la préparation de pâtes, comme la farine de coco ou la farine de riz. D'autres conviennent, comme le quinoa et le sarrasin.
- Reportez-vous au livre de recettes fourni pour découvrir plus d'idées de recettes délicieuses de pâtes et de nouilles.

Lancement du programme de fabrication des pâtes

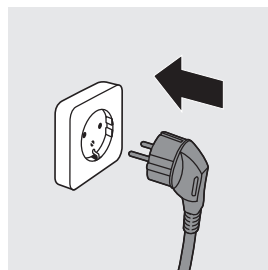
Important

- Ne sélectionnez pas le programme d'extrusion supplémentaire avant que le mélange de la pâte soit terminé. Cela endommagerait la machine à pâtes et réduirait sa durée de vie.
- Ne débranchez pas le cordon d'alimentation avant que la fabrication soit terminée. Si vous devez stopper la préparation des pâtes, réglez le bouton de commande sur « OFF » pour arrêter le processus, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur avant toute autre opération.
- Ne dépassez pas le nombre maximum de 2 cycles de suite pour toutes les applications. Pour mieux protéger la durée de vie de l'appareil, vous pouvez relancer l'utilisation de l'appareil au bout de 30 minutes pour 2 cycles de fonctionnement continu.
- Si vous avez l'intention d'utiliser l'appareil en continu, nettoyez chaque disque de forme avec l'outil de nettoyage fourni après chaque utilisation de la machine. Pour un nettoyage aisé, ne trempez pas le disque de forme directement dans l'eau.

- 1 Branchez la fiche de l'appareil sur la prise d'alimentation. La machine à pâtes émet un signal sonore.

Remarque :

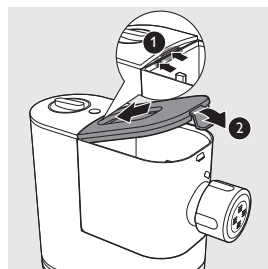
- Assurez-vous que toutes les pièces sont assemblées correctement avant de brancher l'appareil.



- 2 Fixez le couvercle sur le compartiment de mélange.

Remarque :

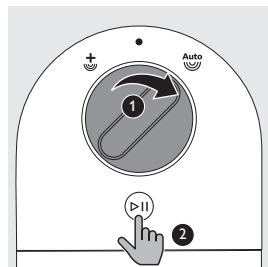
- L'appareil ne se mettra pas en marche si le couvercle du compartiment n'est pas correctement fermé. Durant le processus de fabrication, si le couvercle du compartiment se détache, l'appareil cessera automatiquement de fonctionner.



- 3 Réglez le bouton de commande pour sélectionner le processus de fabrication automatique des pâtes, puis appuyez sur le bouton marche/pause.

Remarque :

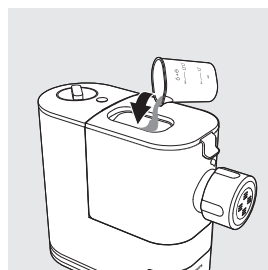
- Le processus entier (y compris le pétrissage et l'extrusion) prend environ 12 minutes pour 200 g de farine et 18 minutes pour 400 g de farine.



- 4 Quand le pétrissage a commencé, versez lentement le liquide tout le long de l'ouverture du couvercle.

Remarque :

- Pendant le mélange de la pâte, n'ajoutez pas d'autres ingrédients après avoir versé le liquide. Cela altérerait la texture des pâtes.



- 5 Une fois que la machine à pâtes a terminé le pétrissage, elle émet quelques signaux sonores et l'extrusion des pâtes commence après quelques secondes. Placez un récipient sous l'orifice de sortie. Coupez les pâtes à la longueur souhaitée à l'aide de l'outil de nettoyage.

Remarque :

- Si la proportion de liquide et de farine n'est pas correcte, les pâtes ne pourront pas être extrudées. Tous les ingrédients devront alors être de nouveau mélangés.
- Abaissez l'outil de nettoyage pour couper les pâtes.



- 6 Lorsque le processus d'extrusion est terminé, l'appareil émet un signal sonore à plusieurs reprises.

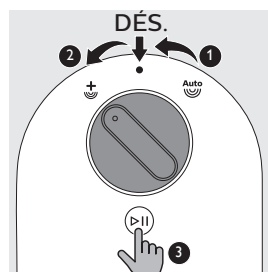
Remarque :

- Ne réglez pas le bouton de commande sur la position d'arrêt avant la fin du processus entier (vous entendrez un signal sonore).

- 7 Une fois que la préparation des pâtes est terminée, si vous remarquez qu'il reste de la pâte à l'intérieur du compartiment, vous pouvez régler le bouton de commande sur la position d'arrêt, puis sur la position d'extrusion supplémentaire. Appuyez sur le bouton marche/pause pour démarrer le programme d'extrusion supplémentaire.

Remarque :

- Vous pouvez constater de fins fils de pâte sur la surface des pâtes. Ce phénomène est normal.
- Le temps de cuisson des pâtes varie selon vos préférences personnelles, la forme des pâtes et le nombre de parts.

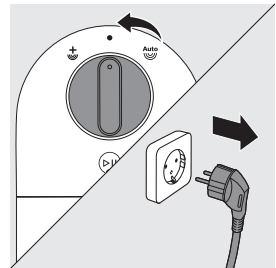


Nettoyage

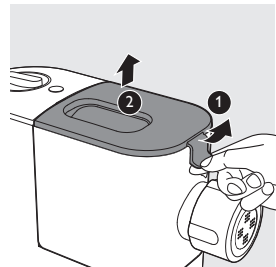
Important

- Réglez le bouton de commande sur la position d'arrêt, débranchez l'alimentation et retirez le cordon d'alimentation avant de procéder au nettoyage ou au démontage de cet appareil.
- Ne plongez pas l'unité principale dans l'eau.
- N'utilisez pas d'éponge métallique, des nettoyeurs caustiques ou des nettoyeurs abrasifs (par exemple, essence, alcool et propanol) pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour ne pas altérer son fonctionnement.
- Faites très attention lorsque vous nettoyez l'appareil pour éviter de vous couper sur l'un des côtés tranchants.
- Les disques de forme et toutes les pièces amovibles de l'appareil sont lavables au lave-vaisselle. Lorsque vous les lavez au lave-vaisselle, veillez à sélectionner le bon programme à une température maximale de 60 °C.

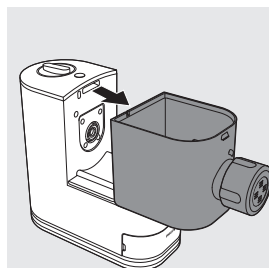
- 1 Réglez le bouton de commande sur la position d'arrêt et débranchez la fiche de la prise d'alimentation.



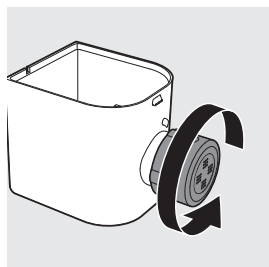
- 2 Tirez sur le couvercle pour le déverrouiller, puis retirez le couvercle du compartiment de mélange.



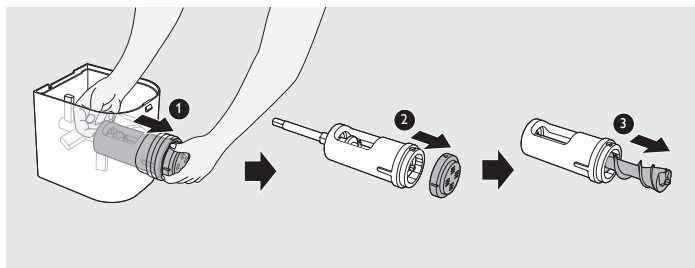
- 3 Faites glisser le compartiment de mélange hors de l'unité principale.



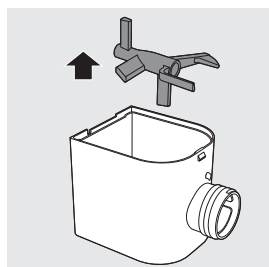
- 4 Faites tourner le support du disque de forme dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de la sortie du compartiment de mélange.



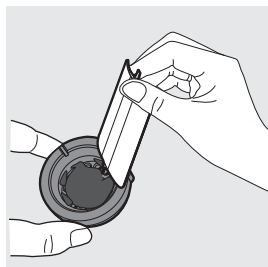
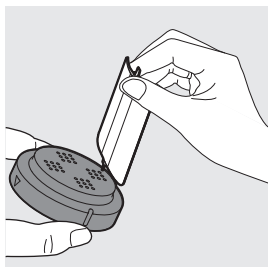
- 5 Mettez votre doigt dans le compartiment de mélange et poussez le tube de pressage vers l'extérieur pour le faire glisser hors de la sortie du compartiment de mélange. Détachez le disque de forme, puis tirez la barre de pressage hors du tube de pressage.



- 6 Retirez la spatule de mélange du compartiment chambre de mélange.



- 7 Nettoyez le disque de forme avec l'outil de nettoyage fourni pour retirer les résidus de pâte. Vous pouvez ensuite le nettoyer avec de l'eau.



- 8 Utilisez la brosse de nettoyage fournie pour nettoyer toutes les pièces amovibles avec un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude ou lavez-les au lave-vaisselle. Essuyez toutes les pièces jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

Conseil :

- Utilisez l'extrémité de la brosse de nettoyage pour nettoyer le fond intérieur du tube de pressage.



- 9 Nettoyez toutes les pièces amovibles avec un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude ou lavez-les au lave-vaisselle. Après cela, essuyez toutes les pièces jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

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

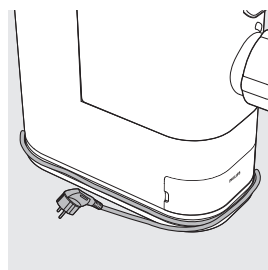
Remarque :

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



Rangement

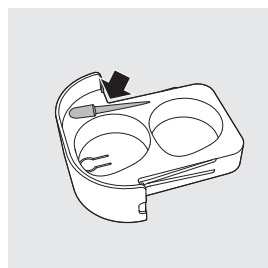
- 1 Enroulez le cordon d'alimentation autour du rangement prévu à cet effet.



- 2 Séchez les disques de forme et rangez-les dans la boîte de rangement.

La petite rainure située dans la boîte de rangement est conçue pour accueillir l'outil de nettoyage du disque de forme Cheveux d'ange, qui n'est pas inclus dans cette machine à pâtes. Il sera lancé et vendu séparément.

- 3 Rangez la machine à pâtes dans un endroit sec et bien ventilé après chaque utilisation.



Dépannage

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

L'appareil n'émet pas de signal sonore après que la fiche a été insérée dans la prise murale.

- **La fiche n'est pas branchée correctement ou la prise n'est pas alimentée.**
Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement branchée et que la prise secteur fonctionne bien.

L'appareil ne démarre pas le processus de préparation des pâtes après que la fiche a été insérée dans la prise murale.

- **Vous n'avez pas choisi de programme de préparation de pâtes ou vous n'avez pas appuyé sur le bouton marche (II).**
Choisissez un programme de préparation de pâtes et appuyez sur le bouton marche (II).

Une fois le bouton marche enclenché (II), l'appareil émet des signaux sonores d'alarme mais ne fonctionne pas.

- **Le couvercle du compartiment n'est pas correctement assemblé.**
Veillez à suivre le mode d'emploi pour assembler correctement le couvercle du compartiment.

Le couvercle du compartiment est ouvert de l'intérieur.

- **Il y a trop de farine dans le compartiment de mélange.**
La quantité maximale de farine qu'il est possible d'utiliser pour chaque fournée est de 400 g. Si vous avez mis plus de 400 g de farine dans le compartiment de mélange, réduisez la quantité et préparez une autre portion de pâtes.
- **La proportion de farine et d'eau indiquée dans le tableau « Proportion farine/eau » n'a pas été respectée. La pâte est trop humide.**
Débranchez la machine à pâtes de la source d'alimentation, nettoyez-la, puis suivez à nouveau les instructions du mode d'emploi pour recommencer la fabrication.
- **Le couvercle du compartiment n'est pas correctement assemblé.**
Veillez à suivre le mode d'emploi pour assembler correctement le couvercle du compartiment.

Pendant la préparation des pâtes, l'appareil cesse de fonctionner et aucun signal sonore d'alarme n'est émis.

- **La machine à pâtes a surchauffé en raison d'une durée d'utilisation prolongée.**
Débranchez la machine à pâtes de la source d'alimentation et laissez-la refroidir. Ne dépassez pas le nombre maximum de 2 cycles de suite pour toutes les applications. Pour mieux protéger la durée de vie de l'appareil, vous pouvez relancer l'utilisation de l'appareil au bout de 30 minutes pour 2 cycles de fonctionnement continu.

Pendant la préparation des pâtes, l'appareil cesse de fonctionner et émet des signaux sonores d'alarme.

- **La proportion de farine et d'eau indiquée dans le tableau « Proportion farine/eau » n'a pas été respectée. La pâte est peut-être trop sèche.**
- **La spatule de mélange est peut-être bloquée par un objet étranger.**
- **Le mauvais programme est sélectionné.**
Débranchez la machine à pâtes de la source d'alimentation, nettoyez-la, puis suivez à nouveau les instructions du mode d'emploi pour recommencer la fabrication.

La spatule de mélange tourne au ralenti et les pâtes ne sortent pas.

- **La proportion d'eau et de farine n'est pas correcte.**
Débranchez la fiche de la source d'alimentation et jetez la pâte. Nettoyez la machine à pâtes, mesurez correctement les ingrédients (utilisez une balance de cuisine pour mesurer plus précisément le poids de la farine) et suivez le mode d'emploi pour relancer la préparation des pâtes.
- **La farine devient humide après un stockage de longue durée.**
Utilisez de la farine fraîche ou stockée correctement.

Les pâtes se cassent facilement.

- **La proportion d'eau et de farine n'est pas correcte.**
Débranchez la fiche de la source d'alimentation et jetez la pâte. Nettoyez la machine à pâtes, mesurez correctement les ingrédients (utilisez une balance de cuisine pour mesurer plus précisément le poids de la farine) et suivez le mode d'emploi pour relancer la préparation des pâtes.
- **Vous n'avez peut-être pas utilisé le bon type de farine.**
Utilisez de la farine blanche ou de la farine à plus haute teneur en protéines (reportez-vous au chapitre « Utilisation de la machine à pâtes » du mode d'emploi ou du livre de recettes fourni).

Les pâtes collent.

- **La proportion de farine et d'eau est incorrecte, une quantité d'eau trop importante a été versée dans le compartiment de mélange.**
Mesurez la farine et l'eau à l'aide de la tasse à farine et eau fournie, en respectant le tableau « Proportion farine/eau ». Utilisez une balance de cuisine pour mesurer plus précisément le poids de la farine.

Il reste trop de pâte dans le compartiment.

- **La farine a été exposée à de l'humidité avant son utilisation ou la pâte est trop humide.**
Conservez la farine au sec. Suivez les instructions du mode d'emploi pour recommencer la fabrication.
- **Le compartiment, la spatule de mélange, le disque de forme n'ont pas été nettoyés correctement avant utilisation.**
Assurez-vous que toutes les parties sont propres avant utilisation.
- **La spatule de mélange ou le compartiment sont encore mouillés.**
Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant utilisation.
- **L'eau n'a pas été ajoutée au bon moment.**
Le type de farine n'est pas adapté.
Suivez les instructions du mode d'emploi pour préparer les pâtes.

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

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

Après la préparation des pâtes, il est impossible de faire coulisser le compartiment de mélange hors de l'unité principale ou de pousser le tube de pressage hors du compartiment de mélange.

- **L'appareil s'est arrêté pendant l'extrusion avant que la préparation des pâtes soit entièrement terminée.**
 1. Remettez les pièces démontées en place jusqu'à ce que l'appareil soit correctement assemblé, puis réglez le bouton de commande sur la position d'arrêt.
 2. Branchez la fiche, sélectionnez le programme de préparation automatique des pâtes et appuyez sur le bouton marche. Faites tourner la spatule de mélange pendant environ 10 secondes, puis réglez le bouton de commande sur la position d'arrêt.
 3. Débranchez l'appareil, démontez-le et nettoyez-le comme décrit dans le mode d'emploi (voir le chapitre « Nettoyage »).

Informations produit

Modèle	HR2345
Puissance du moteur	150 W
Tension nominale	CA220-240 V (50 Hz)
Dimensions (L x l x H)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Poids net	4,7 kg

- Pour les informations relatives à la tension nominale et à la fréquence, consultez la plaque signalétique du produit. Les informations sur le produit sont sujettes à modifications sans notification préalable.

Recyclage



- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/EU).
- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com/support ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez son numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

Sommario

Importante	96
Contenuto della confezione	101
Panoramica	102
Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo	104
Montaggio	106
Utilizzo della macchina per la pasta	109
Pulizia	117
Conservazione	120
Risoluzione dei problemi	121
Informazioni sul prodotto	124
Riciclaggio	125
Garanzia e assistenza	126

Importante

Sicurezza

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il presente manuale utente e conservarlo per eventuali riferimenti futuri.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione, assicurarsi che la tensione indicata sulla base corrisponda alla tensione locale.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di inserire la spina nella presa di corrente.
- Non immergere l'unità principale in acqua, né sciacquarla con l'acqua o altri liquidi.
- Per evitare corto-circuiti o scosse elettriche, non versare acqua o altri liquidi sull'apparecchio.
- Accertarsi che la spina sia saldamente inserita nella presa di corrente.
- Non collegare l'apparecchio a un temporizzatore o diverso sistema di controllo remoto.
- Assicurarsi di avere montato correttamente l'apparecchio prima di inserire la spina nella presa di corrente.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o altre parti sono danneggiate, non utilizzare l'apparecchio.
- Assicurarsi che la manopola di controllo si trovi in posizione OFF e che l'apparecchio sia scollegato quando non è in uso, senza sorveglianza, prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o conservarlo. Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia montato correttamente prima di inserire la spina nella presa a

Avviso

muro e utilizzare l'apparecchio. L'apparecchio non si attiva se non è montato correttamente.

- Non inserire mani, dita o altri utensili nel vano per impastare dell'apparecchio a meno che la manopola di controllo si trovi in posizione OFF, l'apparecchio sia scollegato e il motore e la pala per mescolare si siano arrestati completamente. Verificare che il motore e la pala per mescolare si siano arrestati completamente prima di smontare, pulire o conservare.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da personale qualificato al fine di evitare possibili danni.
- Non sostituire autonomamente le parti dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio non è destinato a persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottare le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Per evitare incidenti, non utilizzare per nessun motivo l'apparecchio qualora sia danneggiato.

Attenzione

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, smontare e lavare accuratamente gli accessori (vedere il capitolo "Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo").
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori oppure componenti non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Non usare l'apparecchio su una superficie instabile o irregolare.
- Non scollegare il cavo di alimentazione prima che la lavorazione sia terminata. Se è necessario interrompere la lavorazione, scollegare il cavo di alimentazione prima di eseguire altre operazioni.
- Non superare il ciclo di funzionamento massimo di 2 cicli continui con tutte le applicazioni. Per proteggere meglio la durata dell'apparecchio, è possibile riprendere a utilizzare l'apparecchio dopo 30 minuti dopo 2 cicli di funzionamento continuo.
- Se si prevede di utilizzare l'apparecchio in modo continuo, pulire la trafilatura con l'accessorio per la pulizia fornito in dotazione dopo ogni utilizzo.
- Non piegare, tirare, attorcigliare o avvolgere forzatamente il cavo di alimentazione, né schiacciarlo sotto oggetti pesanti.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione quando non è in uso.

Attenzione

- Non utilizzare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili, come tovaglie o tende.
- Se si osserva del fumo, estrarre immediatamente la spina.
- Per scollegare il cavo di alimentazione non tirare il cavo, ma afferrare la spina.
- Tenere pulita la spina di alimentazione.
- Non posizionare oggetti pesanti sull'apparecchio.
- Questo apparecchio è uno stato concepito come piccolo elettrodomestico da cucina. Non utilizzarlo per altri scopi.
- Non spostate l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare il cavo di alimentazione quando l'apparecchio viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Dopo l'uso conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e ben areato.
- Non tenere o spostare l'apparecchio afferrandolo dal supporto per le trafilare. Per spostarlo afferrare l'unità principale.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che il foro della trafilare non sia bloccato.
- Tenere mani, capelli, indumenti e spatole o altri utensili lontani dall'apparecchio durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni alle persone e/o di danni all'apparecchio.
- Non mettere mai le dita o altri oggetti nell'apertura della macchina della pasta mentre è in funzione. Evitare il contatto con le parti mobili.

Attenzione

- Non tentare di danneggiare il meccanismo di interblocco del coperchio.
- Le trafilie e tutte le parti rimovibili dell'apparecchio sono lavabili in lavastoviglie. Per la pulizia in lavastoviglie, assicurarsi di scegliere un programma adeguato con una temperatura massima non superiore ai 60°C.
- Usare solo una presa dotata di una corretta messa a terra.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard e alle norme relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici.

Abbreviazioni
g = grammi
~ = circa
ml = millilitri
mm = millimetri
kg = chilogrammi

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips!

Per usufruire appieno del supporto offerto da Philips, è necessario registrare il prodotto sul sito www.philips.com/welcome.

Prima di installare e utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il presente manuale dell'utente. Conservarlo per eventuali riferimenti futuri.

Contenuto della confezione

Unità principale



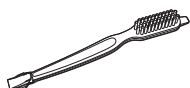
Manuale di istruzioni



Libro di ricette



Spazzolina per pulizia



Accessorio piatto per la pulizia



Dosatore della farina



Dosatore dell'acqua



Trafila

Spaghetti*



Fettuccine



Penne

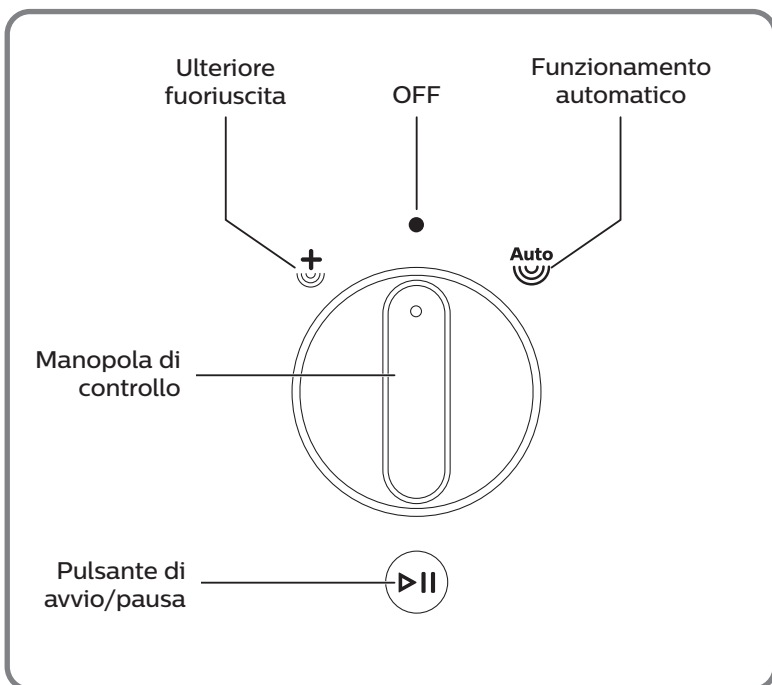
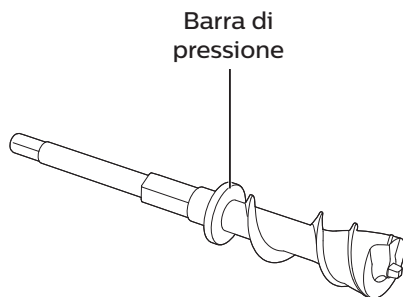
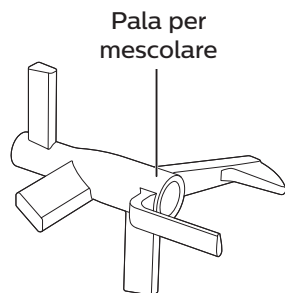


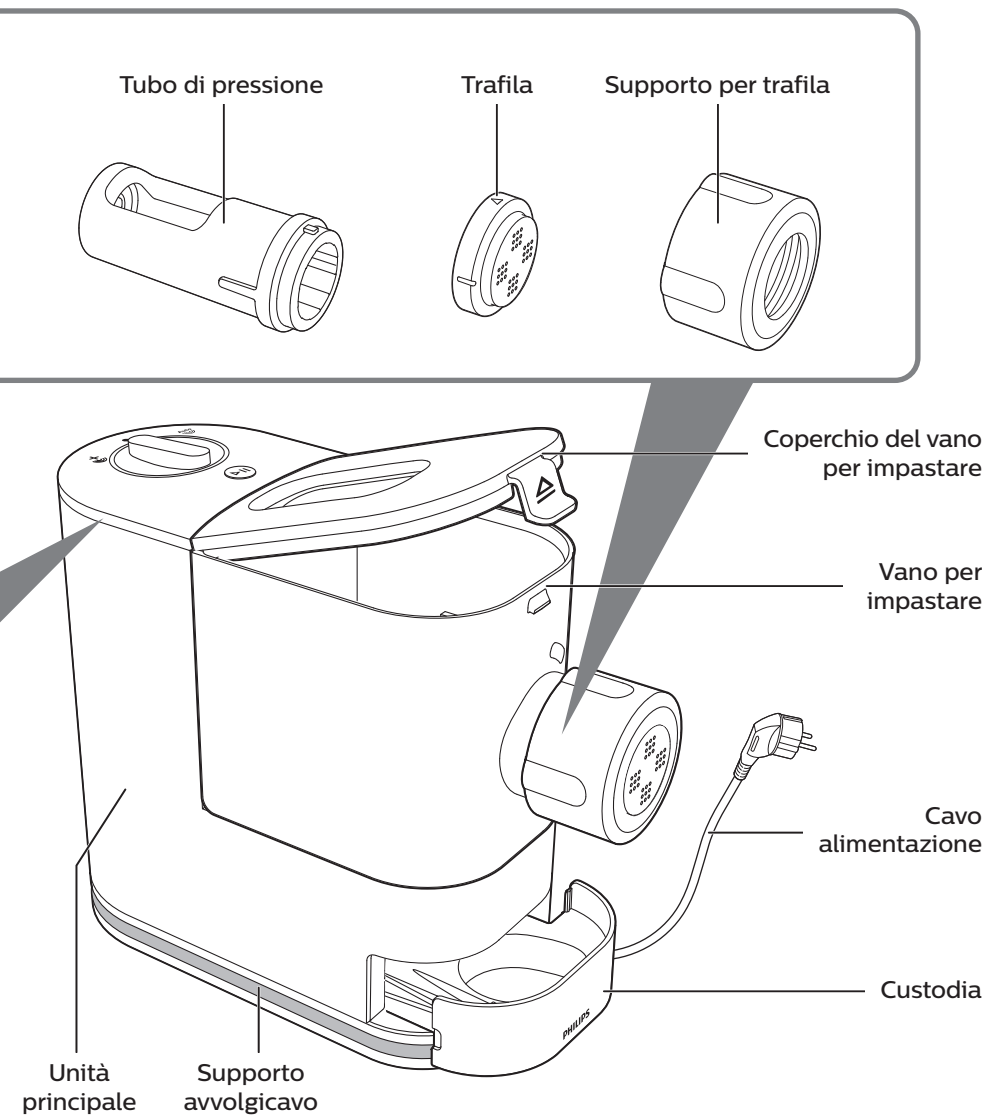
Lasagna/
Ravioli



* La trafilatura per gli spaghetti è montata sull'apparecchio al momento dell'acquisto.

Panoramica



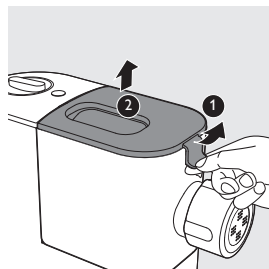


Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo

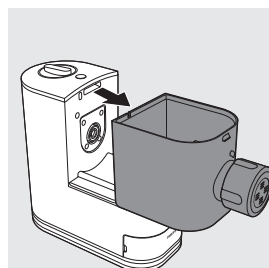
Importante

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere e smaltire in sicurezza gli eventuali materiali di imballaggio e/o etichette promozionali.
- Estrarre tutte le parti staccabili e gli accessori, lavarli e asciugarli accuratamente (vedere il capitolo "Pulizia").
- Non usare acqua per sciacquare né immergere in acqua l'unità principale, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione.
- Non utilizzare una spugna abrasiva o strumenti di pulizia simili che potrebbero graffiare la superficie in plastica e ridurre la durata della macchina per la pasta.
- Le trafilare e tutte le parti rimovibili dell'apparecchio sono lavabili in lavastoviglie. Per la pulizia in lavastoviglie, assicurarsi di scegliere un programma adeguato con una temperatura massima non superiore ai 60 °C.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.

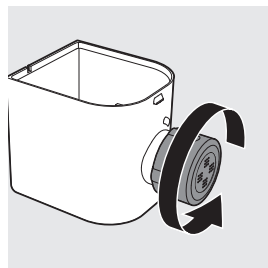
- 1 Estrarre il coperchio per sbloccarlo, quindi rimuovere il coperchio dal vano per impastare.



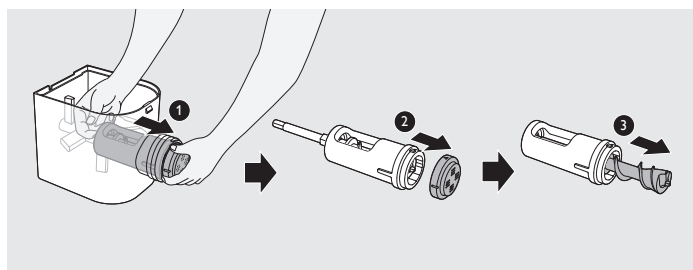
- 2 Estrarre il vano per impastare dall'unità principale.



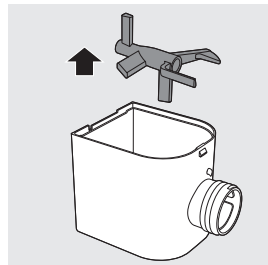
- 3 Girare la trafila in senso antiorario per rimuoverla dalla presa del vano per impastare.



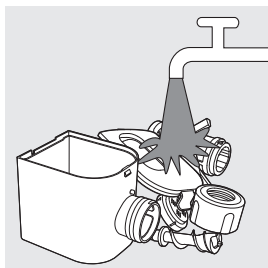
- 4 Posizionare il dito nel vano per impastare e spingere il tubo di pressione verso l'esterno per farlo scorrere fuori dalla presa del vano per impastare. Staccare la trafila, quindi estrarre la barra di pressione dal tubo di pressione.



- 5 Estrarre la pala per mescolare dal vano per impastare.



- 6 Pulire tutte le parti staccabili e gli accessori e asciugarli completamente.



Montaggio

Attenersi alle seguenti fasi di montaggio per installare la macchina per la pasta.

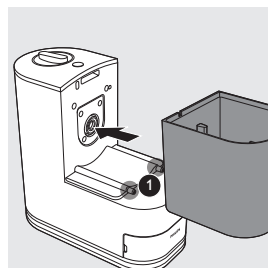
Importante

- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato alla corrente durante il montaggio.

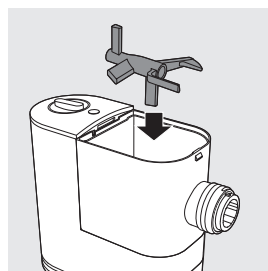
- 1 Inserire il vano per impastare nell'unità principale.

Nota:

- Accertarsi che le leve di fissaggio ❶ sull'unità principale siano correttamente inserite nelle aperture sulla parte inferiore del vano per impastare.



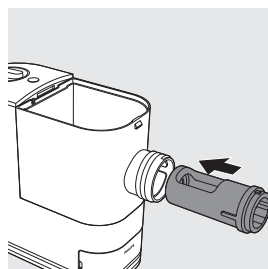
- 2 Inserire la pala per mescolare nel vano per impastare come mostrato nella figura.



- 3 Inserire il tubo di pressione nel vano per impastare.

Nota:

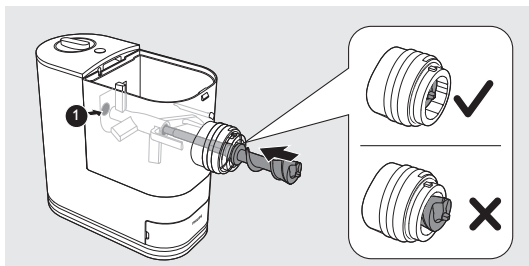
- Assicurarsi che l'apertura grande sul tubo di pressione sia rivolta verso l'alto quando si inserisce il tubo nel vano.



- 4 Inserire la barra di pressione nel vano per impastare. Assicurarsi chela barra di pressione scorra interamente sia sul tubo di pressione che sulla pala per mescolare e nell'albero nell'unità principale.

Nota:

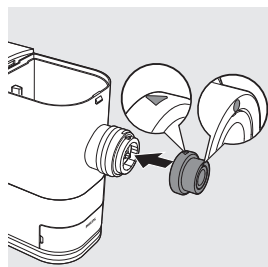
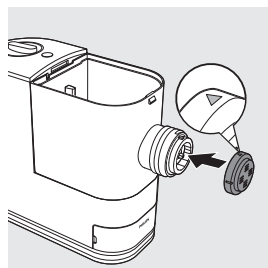
- Ruotare leggermente la pala per mescolare per assicurarsi che la barra di pressione sia collegata direttamente con l'albero ❶ nell'unità principale.



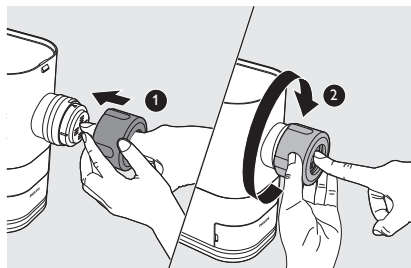
- 5 Collegare la trafila all'uscita del vano per impastare.

Nota:

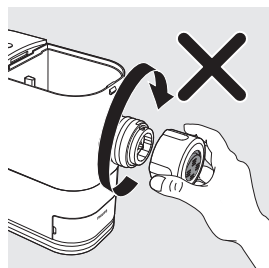
- Assicurarsi che il lato piatto della trafila sia rivolto verso l'esterno.
- Assicurarsi che la trafila sia inserita nel punto di fissaggio sulla barra di pressione.
- Assicurarsi che la freccia sulla trafila sia rivolta verso l'alto quando la si collega all'uscita del vano per impastare. Prestare particolare attenzione quando si procede con la trafila per lasagna/ravioli. Ciò serve per assicurarsi che l'apertura della sfoglia per lasagna si trovi in alto.



- 6 Premere la trafila sulla relativa apertura del supporto, quindi montare il supporto sull'uscita del vano per impastare. Ruotare il supporto in senso orario per bloccarlo saldamente in posizione.



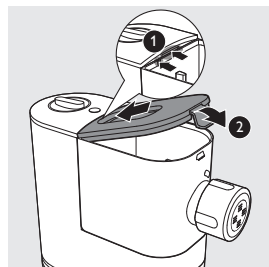
Fissare sempre la trafila all'uscita del vano per impastare prima di montare il supporto della trafila. Non inserire mai la trafila nel suo supporto e montarli sull'uscita del vano per impastare contemporaneamente.



- 7 Fissare il coperchio sul vano per impastare.

Nota:

- Se il coperchio del vano per impastare non è installato correttamente, l'interruttore di sicurezza impedirà il funzionamento dell'apparecchio.



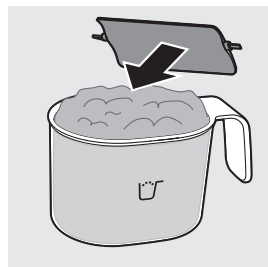
Utilizzo della macchina per la pasta

Importante

- Collocare il prodotto su una superficie piana ed evitare vibrazioni.
- Assicurarsi che tutte le parti siano montate correttamente prima di collegare l'apparecchio.
- Non versare nel vano meno di 200 g (1 dose) o più di 400 g (2 dosi) di farina.
- Versare i liquidi lentamente attraverso l'apertura per l'acqua dopo che l'apparecchio ha iniziato ad impastare.
- Se si desidera scartare la farina pesata prima di lavorare altri ingredienti, svuotare il vano e scollegare e ricollegare l'apparecchio per reimpostarlo.
- Non versare nella macchina per la pasta ingredienti a una temperatura pari o superiore ai 60 °C, né posizionarla vicino a fonti di calore (60 °C), come un ambiente di sterilizzazione ad alta temperatura, poiché potrebbero deformare l'apparecchio.
- Non versare liquidi nel vano per impastare quando la macchina per la pasta non è ancora in funzione.
- Assicurarsi che la trafilatura e il relativo supporto siano montati correttamente prima di collegare l'apparecchio.

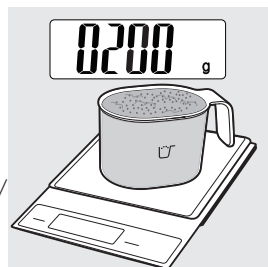
Preparazione e misurazione della farina

- 1 Raccogliere una tazza di farina utilizzando il dosatore. Livellare la farina in eccesso dal bordo della tazza con l'accessorio piatto per la pulizia fornito in dotazione. 1 tazza piena di farina pesa circa 200 g, quindi 2 tazze piene di farina pesano circa 400 g.

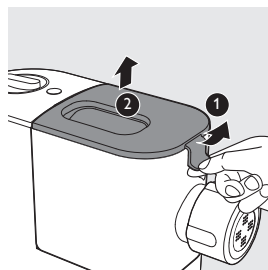


Nota:

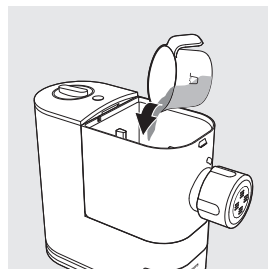
- Non scuotere o colpire il dosatore per rimuovere la farina in eccesso, poiché questa operazione può influire sul peso della farina.
- Utilizzare una bilancia da cucina per misurare il peso più accuratamente.
- 200 g di farina consentono di ottenere circa 200 g di pasta fresca/spaghetti. 400 g di farina consentono di ottenere circa 450 g di pasta fresca/spaghetti.



- 2 Estrarre il coperchio per sbloccarlo, quindi rimuoverlo dal vano per impastare.

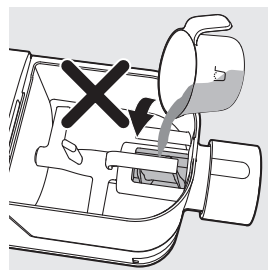
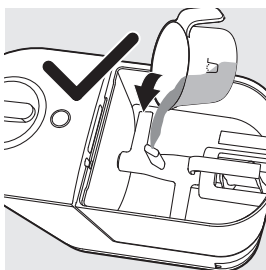


- 3 Versare la farina nel vano. Per preparare 2-3 porzioni, aggiungere una seconda tazza di farina per un totale di 2 tazze (circa 400g).



Nota:

- Non è ancora il momento di versare liquidi nel vano per impastare. Versare liquidi solo dopo aver messo in funzione la macchina per la pasta.
- Non versare nel vano **meno di 200 g** o **più di 400 g** di farina. Se si versa nel vano una quantità insufficiente o eccessiva di farina, l'apparecchio potrebbe non funzionare.
- Non versare la farina nell'apertura del tubo di pressione, in caso contrario la farina nel tubo di pressione non verrà mescolata in modo uniforme.

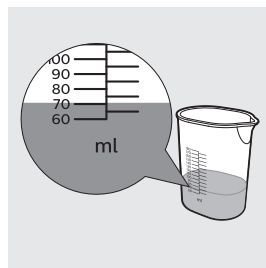


Preparazione e misurazione del liquido

- 1 Misurare visivamente il volume dei liquidi su una superficie piana.

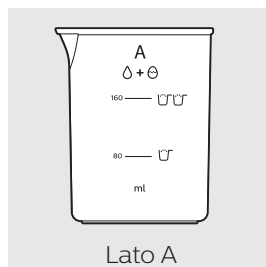
Nota:

- Non versare liquidi nel vano per impastare quando la macchina per la pasta non è ancora in funzione.

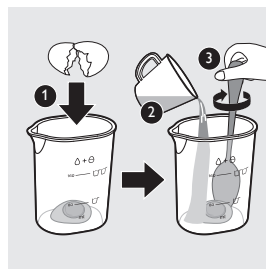


Sul dosatore dell'acqua, fornito in dotazione, sono riportate 2 tacche.

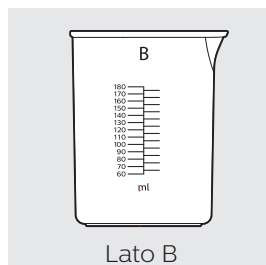
- Quando si utilizza **farina 00** e il **mix a base di uova** per preparare **la pasta liscia all'uovo/lasagna**, fare riferimento al **lato A** con due livelli di liquido.
 - Livello 1 (80 ml): mix uova necessario per 1 tazza di farina.
 - Livello 2 (160 ml): mix uova necessario per 2 tazze di farina.



- Per preparare il mix a base di uova per la pasta all'uovo, rompere 1 uovo nel dosatore dell'acqua. Aggiungere acqua fino al livello indicato sul **lato A**, quindi mescolare l'acqua e l'uovo per creare la miscela.



- Quando si utilizzano le seguenti combinazioni di farina e liquido per preparare la pasta, fare riferimento al **lato B** con volume specifico.
 - **Farina 00** mescolata con **acqua/miscela di succhi vegetali**.
 - **Altre tipologie di farina** (come indicato nelle tabelle seguenti) mescolate con **composto a base di uova/acqua/succo vegetale**.

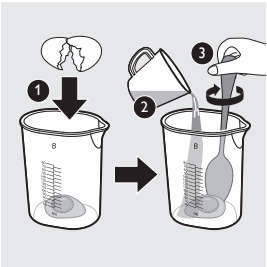


Consultare le tabelle riportate in basso per informazioni dettagliate sul rapporto tra acqua e farina.

Nota:

- Queste tabelle mostrano il rapporto acqua/farina considerando 200 g di farina. Quando si utilizzano 400 g di farina per fare la pasta, raddoppiare il volume del liquido (incluse le uova) per ottenere il giusto rapporto tra acqua e farina.
- Quando si utilizza il **composto a base di uova** per preparare la pasta, rompere 1 uovo nel dosatore dell'acqua. Aggiungere acqua fino al livello mostrato sotto, quindi mescolare l'acqua e l'uovo per creare la miscela.

Farina	Composto a base di uova (ml)	Dosatore dell'acqua
Semola di grano duro (farina di semola 150 g + farina 00 50 g)*	75	Lato B
Farina integrale 200 g	90	
Farro 200 g	90	
Farina tipo 0 200 g	80	
Soba (farina di grano saraceno 130 g + farina 00 70 g)	80	



- Quando si utilizza **acqua pura** per preparare la pasta, aggiungere acqua fino al livello indicato sotto.

Farina	Acqua pura (ml)	Dosatore dell'acqua
Farina 00 200 g	70	Lato B
Semola di grano duro (farina di semola 150 g + farina 00 50 g)*	65	
Farina integrale 200 g	80	
Farro 200 g	65	

- Quando si utilizza **succo vegetale (più 1 uovo)** per preparare la pasta, rompere 1 uovo nel dosatore dell'acqua. Aggiungere succo vegetale fino a raggiungere la quantità richiesta, quindi mescolare il succo e l'uovo per creare la miscela.

Farina	Succo di spinaci (più 1 uovo) (ml)	Succo di barbabietola (più 1 uovo) (ml)	Succo di carota (più 1 uovo) (ml)	Dosatore dell'acqua
Farina 00 200 g	75	80	80	Lato B
Semola di grano duro (farina di semola 150 g + farina 00 50 g)*	75	75	75	

* Utilizzare una bilancia da cucina per una misura più accurata.

Importante

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

Nota:

- Per risultati ottimali, utilizzare farina 00 con il rapporto farina/liquido indicato sul dosatore.
- Le diverse stagioni e l'utilizzo di ingredienti provenienti da zone diverse possono influire sul rapporto farina/acqua.
- Il "glutine" è un legante che rende la pasta meno fragile. Le farine senza glutine non contengono alcun legante, per questo motivo, un addensante è necessario per svolgere questa funzione, come ad esempio gomma di xantano o guar. I diversi tipi di farine senza glutine producono risultati differenti nella preparazione della pasta. Alcune farine non sono adatte per la preparazione della pasta, come la farina di cocco e la farina di riso bianco; alcune funzionano bene, come la quinoa e il grano saraceno.
- Consultare il ricettario in dotazione per idee e consigli deliziosi.

Avvio del programma per la preparazione della pasta

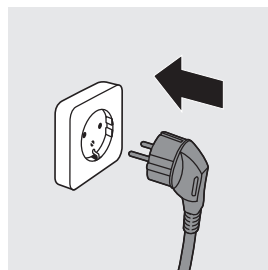
Importante

- Non selezionare il programma di ulteriore fuoriuscita prima che sia completata la fase di impasto. Altrimenti la macchina per la pasta subirà dei danni e avrà un ciclo di vita più breve.
- Non scollegare il cavo di alimentazione prima che la lavorazione sia terminata. Se è necessario interrompere la lavorazione, ruotare la manopola di comando su "OFF" per fermare il processo e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente prima di eseguire qualsiasi altra operazione.
- Non superare il ciclo di funzionamento massimo di 2 cicli continui con tutte le applicazioni. Per proteggere meglio la durata dell'apparecchio, è possibile riprendere a utilizzare l'apparecchio dopo 30 minuti dopo 2 cicli di funzionamento continuo.
- Se si prevede di utilizzare l'apparecchio in modo continuo, pulire ogni trafila con l'accessorio per la pulizia in dotazione dopo la sessione di preparazione della pasta. Per una facile pulizia, non immergere la trafila direttamente in acqua.

- 1 Collegare la spina dell'apparecchio nella presa di alimentazione a muro. La macchina per la pasta emetterà un segnale acustico.

Nota:

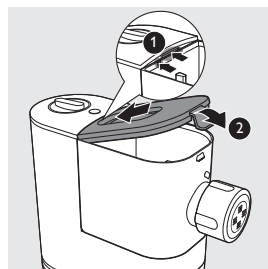
- Assicurarsi che tutte le parti siano montate correttamente prima di collegare l'apparecchio.



- 2 Fissare il coperchio sul vano per impastare.

Nota:

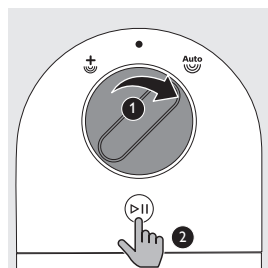
- L'apparecchio non si avvia se il coperchio del vano non è chiuso correttamente. Se durante il processo di preparazione della pasta il coperchio del vano si stacca, l'apparecchio smetterà automaticamente di funzionare.



- 3 Ruotare la manopola di comando per selezionare il processo automatico di preparazione della pasta, quindi premere il pulsante di Avvio/Pausa.

Nota:

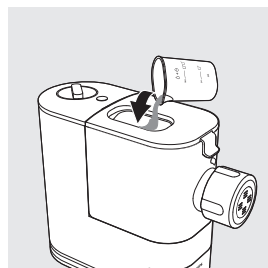
- L'intero processo di lavorazione (incluse la fase di impasto e quella di estrusione) dura circa 12 minuti per 200 g di farina e 18 minuti per 400 g di farina.



- 4 Una volta avviata la lavorazione, versare lentamente e in maniera uniforme il liquido nell'apertura del coperchio.

Nota:

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



- 5 Quando la macchina per la pasta ha finito di impastare, emetterà un segnale acustico e, dopo alcuni secondi, inizierà l'estrusione della pasta. Posizionare un recipiente al di sotto dell'uscita. Tagliare la pasta alla lunghezza desiderata con l'accessorio per la pulizia.

Nota:

- Se il rapporto tra liquido e farina non è corretto, la pasta non fuoriuscirà. In tal caso, preparare nuovamente gli ingredienti.
- Muovere l'accessorio per la pulizia verso il basso per tagliare la pasta.



- 6 Quando il processo di estrusione è completo, l'apparecchio emetterà alcuni segnali acustici.

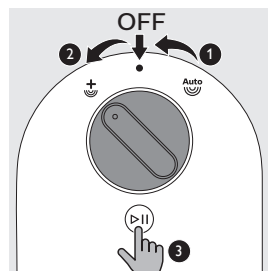
Nota:

- non ruotare la manopola di controllo sulla posizione "OFF" prima che l'intero processo sia terminato (si sentirà un segnale acustico).

- 7 Una volta terminata la preparazione della pasta, se si nota un avanzo di impasto all'interno del vano è possibile ruotare prima la manopola di comando in posizione OFF e quindi ruotarla in posizione di ulteriore fuoriuscita. Premere il pulsante di Avvio/Pausa per avviare il programma di ulteriore fuoriuscita.

Nota:

- Sulla superficie della pasta potrebbero essere presenti dei fili sottili. Si tratta di un fenomeno del tutto normale.
- Il tempo di cottura della pasta varia in base alle preferenze personali, al formato della pasta e al numero di porzioni.

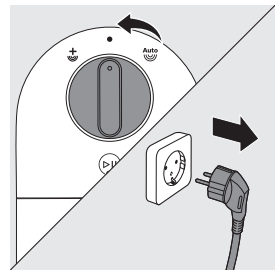


Pulizia

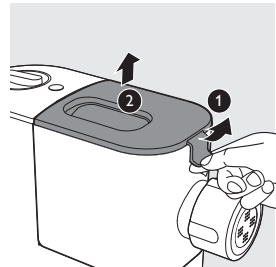
Importante

- Girare la manopola di controllo su "OFF", scollegare l'alimentazione e rimuovere il cavo di alimentazione prima di pulire o smontare l'apparecchio.
- Non immergere l'unità principale in acqua.
- Non utilizzare una spugna abrasiva, detergenti caustici o abrasivi (ad esempio, benzina, alcool e propanolo) per pulire l'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo per preservarne il corretto funzionamento.
- Prestare particolare attenzione durante la pulizia dell'apparecchio per evitare di tagliarsi con i bordi affilati.
- Le trafilie e tutte le parti rimovibili dell'apparecchio sono lavabili in lavastoviglie. Per la pulizia in lavastoviglie, assicurarsi di scegliere un programma adeguato con una temperatura massima non superiore ai 60 °C.

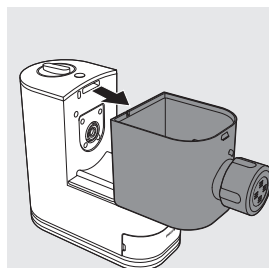
- 1 Ruotare la manopola di controllo su "OFF" e scollegare la spina dalla presa di corrente.



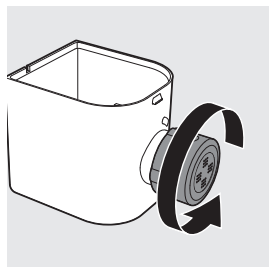
- 2 Estrarre il coperchio per sbloccarlo, quindi rimuovere il coperchio dal vano per impastare.



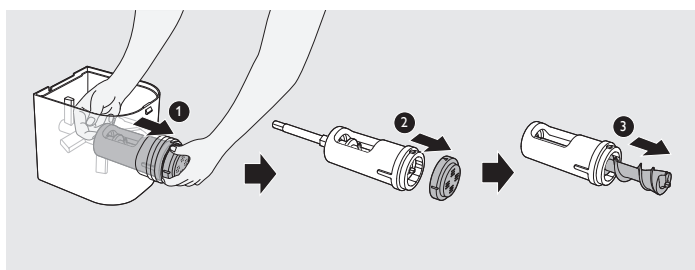
- 3 Estrarre il vano per impastare dall'unità principale.



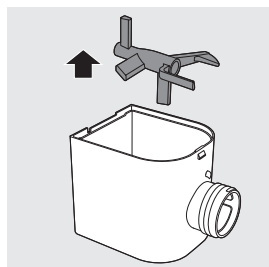
- 4 Girare la trafilatura in senso antiorario per rimuoverla dalla presa del vano per impastare.



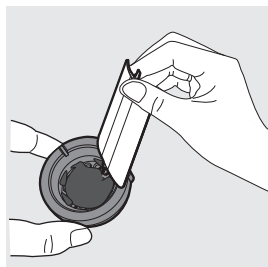
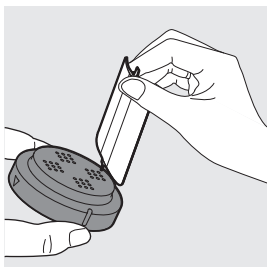
- 5 Posizionare il dito nel vano per impastare e spingere il tubo di pressione verso l'esterno per farlo scorrere fuori dalla presa del vano per impastare. Staccare la trafilatura, quindi estrarre la barra di pressione dal tubo di pressione.



- 6 Estrarre la pala per mescolare dal vano per impastare.



- 7 Pulire la trafilatura con l'accessorio per la pulizia fornito in dotazione per rimuovere i residui di impasto. Dopodiché, lavarlo con acqua.



- 8 Utilizzare la spazzolina per la pulizia in dotazione per pulire tutte le parti staccabili con detersivo per piatti e acqua calda o lavare in lavastoviglie. Asciugare tutte le parti.

Suggerimento:

- Utilizzare l'estremità appuntita della spazzolina per la pulizia per pulire il fondo interno del tubo di pressione.



- 9 Pulire tutte le parti staccabili con detersivo per piatti e acqua calda o lavare in lavastoviglie. Successivamente asciugare tutte le parti.

- 10 Utilizzare un panno asciutto per pulire l'unità principale, la manopola di controllo e la superficie esterna della macchina per la pasta.

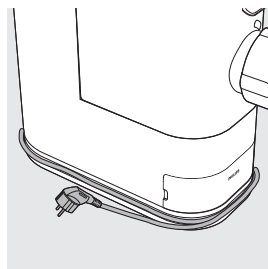
Nota:

- Dopo la pulizia, assicurarsi che tutte le parti e la trafilatura siano ben asciutte prima di riporle. Riassemblare la macchina per la pasta per gli usi successivi.



Conservazione

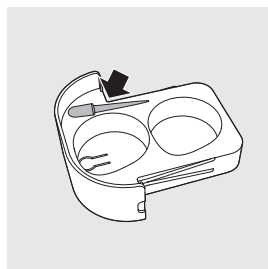
- 1 Avvolgere il cavo di alimentazione attorno al vano portacavo.



- 2 Asciugare le trafile e riporle nella custodia.

La piccola scanalatura nella custodia è progettata per lo strumento per la pulizia della trafilatura per i capelli d'angelo, che non è incluso in questa macchina per la pasta e verrà lanciato e venduto separatamente.

- 3 Dopo l'uso, conservare la macchina per la pasta in un luogo asciutto e ben areato.



Risoluzione dei problemi

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

L'apparecchio non emette il segnale acustico dopo che la spina viene inserita nella presa a muro.

- **La spina non è collegata correttamente o la presa di corrente non è collegata alla sorgente di alimentazione.**

Verificare che la spina di alimentazione sia collegata correttamente e che la presa sia funzionante.

L'apparecchio non avvia il processo di preparazione della pasta dopo che la spina viene inserita nella presa a muro.

- **Non è stato scelto un programma di preparazione della pasta o non è stato premuto il pulsante di avvio .**

Scegliere un programma di preparazione della pasta e premere il pulsante di avvio .

Dopo aver premuto il pulsante di avvio , l'apparecchio emette un suono di allarme ma non funziona.

- **Il coperchio del vano non è stato montato correttamente.**

Assicurarsi di seguire il manuale dell'utente per montare il coperchio del vano in modo corretto.

Il coperchio del vano è aperto dall'interno.

- **C'è troppa farina nel vano per impastare.**

La quantità massima di farina per una lavorazione è 400 g. Se sono stati inseriti più di 400 g di farina nel vano per impastare, ridurre la quantità ed effettuare un'altra lavorazione di pasta.

- **Non è stato seguito rapporto tra farina e acqua indicato nella "Tabella dei dosaggi farina/acqua". L'impasto è troppo umido.**

Scollegare dalla fonte di alimentazione, pulire la macchina per la pasta e consultare nuovamente il manuale dell'utente per riavviare la preparazione.

- **Il coperchio del vano non è stato montato correttamente.**

Assicurarsi di seguire il manuale dell'utente per montare il coperchio del vano in modo corretto.

Durante il processo di preparazione della pasta, l'apparecchio smette di funzionare e non viene emesso alcun segnale di allarme.

- **La macchina della pasta si è surriscaldata a causa dell'utilizzo per un periodo di tempo prolungato.**
Scollegare la macchina per la pasta dalla fonte di alimentazione e lasciarla raffreddare. Non superare il ciclo di funzionamento massimo di 2 cicli continui con tutte le applicazioni. Per proteggere meglio la durata dell'apparecchio, è possibile riprendere a utilizzare l'apparecchio dopo 30 minuti dopo 2 cicli di funzionamento continuo.

Durante il processo di preparazione della pasta, l'apparecchio smette di funzionare ed emette un segnale di allarme.

- **Non è stato seguito rapporto tra farina e acqua indicato nella "Tabella dei dosaggi farina/acqua". L'impasto potrebbe essere troppo asciutto.**
- **La pala per mescolare potrebbe essere bloccata da corpi estranei.**
- **È stato selezionato il programma sbagliato.**
Scollegare dalla fonte di alimentazione, pulire la macchina per la pasta e consultare nuovamente il manuale dell'utente per riavviare la preparazione.

La pala per mescolare gira a vuoto e la pasta non fuoriesce.

- **Il rapporto tra farina e acqua non è corretto.**
Scollegare la spina dalla fonte di alimentazione ed eliminare l'impasto. Pulire la macchina per la pasta, misurare correttamente gli ingredienti (utilizzare una bilancia da cucina per misurare il peso della farina in modo più preciso) e seguire nuovamente il manuale dell'utente per riavviare il processo di preparazione della pasta
- **La farina si inumidisce se viene conservata troppo a lungo.**
Utilizzare farina fresca o conservata correttamente.

La pasta si rompe facilmente.

- **Il rapporto tra farina e acqua non è corretto.**
Scollegare la spina dalla fonte di alimentazione ed eliminare l'impasto. Pulire la macchina per la pasta, misurare correttamente gli ingredienti (utilizzare una bilancia da cucina per misurare il peso della farina in modo più preciso) e seguire nuovamente il manuale dell'utente per riavviare il processo di preparazione della pasta.
- **Non si sta utilizzando il tipo corretto di farina.**
Utilizzare farina 00 o farina con più alto contenuto proteico (fare riferimento al capitolo "Utilizzo della macchina per la pasta" nel manuale dell'utente o nel ricettario in dotazione).

La pasta si appiccica.

- **Il rapporto tra la farina e l'acqua è errato, è stata versata troppa acqua nel vano per impastare.**
Misurare farina e acqua con il dosatore in dotazione e in base alla "Tabella dei dosaggi farina/acqua". Utilizzare una bilancia da cucina per misurare il peso della farina in modo più accurato.

Quantità eccessiva di impasto residuo nel vano.

- **La farina è stata esposta all'umidità prima dell'uso oppure l'impasto è troppo umido.**
Conservare la farina in un luogo asciutto. Attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente per riavviare la preparazione della pasta.
- **Il vano, la pala per mescolare o la trafila non sono stati puliti correttamente prima dell'uso.**
Accertarsi che tutte le parti siano pulite prima dell'uso.
- **La pala per mescolare o il vano sono ancora umidi.**
Accertarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima dell'uso.
- **L'acqua non è stata aggiunta nell'ordine corretto.**
Il tipo di farina non è adatto.
Attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente per preparare la pasta.

Dall'apparecchio fuoriesce una piccola quantità d'acqua.

- **L'acqua è stata aggiunta prima dell'avvio del programma.**
Aggiungere l'acqua subito dopo l'avvio del programma come da istruzioni del manuale dell'utente.

Dopo la preparazione della pasta, il vano per impastare non riesce a fuoriuscire dall'unità principale, oppure il tubo di pressione non può essere estratto dal vano per impastare.

- **L'apparecchio è stato interrotto durante l'estrusione prima che il processo di preparazione della pasta fosse terminato completamente.**
 1. Rimettere in posizione le parti smontate fino a quando l'apparecchio non sarà montato correttamente e girare la manopola di controllo in posizione OFF.
 2. Inserire la spina, selezionare il programma automatico di preparazione della pasta e premere il pulsante di avvio. Far ruotare la pala per mescolare per circa 10 secondi e quindi ruotare la manopola di controllo in posizione OFF.
 3. Scollegare l'apparecchio, smontarlo e pulirlo come descritto nel manuale dell'utente (vedere il capitolo "Pulizia").

Informazioni sul prodotto

Modello	HR2345
Potenza del motore	150 W
Tensione caratteristica	220-240 V CA (50 Hz)
Dimensioni (Lung. x Larg. x Alt.)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Peso netto	4,7 kg

- Per le informazioni sulla tensione nominale e la frequenza, consultare la targhetta del prodotto. Le informazioni relative al prodotto sono soggette a modifiche senza preavviso.

Riciclaggio



- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE).
- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:
 1. Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
 2. Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m².
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

Garanzia e assistenza

Per ricevere ulteriori informazioni, richiedere assistenza o risolvere eventuali problemi, visitare il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com/support oppure contattare l'assistenza clienti Philips del proprio paese. Il numero di telefono è riportato nell'opuscolo della garanzia. Se nel proprio paese non è presente alcun centro di assistenza clienti, rivolgersi al proprio rivenditore Philips.

Содержание

Важно	128
Комплект поставки	133
Обзор	134
Разборка и очистка перед первым использованием	136
Сборка	138
Использование паста-машины	141
Очистка	149
Хранение	152
Поиск и устранение неисправностей ...	153
Сведения о продукте	156
Утилизация	157
Гарантия и обслуживание	158

Важно

Безопасность

Перед эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Предупреждение

- Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что напряжение, указанное на нижней панели прибора, соответствует напряжению местной электросети.
- Перед подключением вилки к розетке электросети убедитесь, что руки полностью сухие.
- Запрещается погружать основное устройство в воду или промывать его водой или любой другой жидкостью.
- Во избежание короткого замыкания или поражения электрическим током следите, чтобы вода или другие жидкости не попадали на прибор.
- Проверяйте правильность подключения сетевой вилки к розетке электросети.
- Запрещается подключать прибор к реле времени или системам дистанционного управления.
- Перед подключением вилки к розетке электросети убедитесь, что прибор собран правильно.
- Не используйте прибор в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей.
- Всегда выключайте прибор с помощью регулятора (устанавливая его в положение выключения) и отключайте его от источника питания перед сборкой, разборкой, очисткой и хранением, а также если прибор не используется или находится без присмотра. Перед подключением к сети и включением всегда проверяйте

Предупреждение

правильность сборки деталей прибора. Прибор будет работать только при условии правильной сборки всех деталей.

- Не опускайте руки и кухонные принадлежности в камеру для смешивания, если регулятор не установлен в положение отключения, прибор не отключен от сети, а двигатель и шнековый вал еще работают. Перед проведением разборки, очистки и хранением убедитесь, что двигатель и шнековый вал прекратили работу.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях обеспечения безопасности заменять шнур следует только при помощи специалистов Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Не заменяйте детали прибора самостоятельно.
- Данный прибор не предназначен для детей. Храните прибор и сетевой шнур в недоступном для детей месте.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а так же лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Во избежание несчастных случаев запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.

 Внимание!

- Перед первым использованием прибора снимите и тщательно промойте все аксессуары (см. главу "Разборка и очистка перед первым использованием").
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, а также аксессуарами и деталями, не имеющими специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Не используйте прибор на неустойчивой или неровной поверхности.
- Не отключайте шнур питания до окончания обработки. Чтобы в случае необходимости остановить процесс обработки, отключите шнур питания, прежде чем выполнить другие действия.
- Продолжительность непрерывной работы прибора не должна превышать 2 циклов. Для продления срока службы прибора можно делать 30-минутные перерывы после проведения каждых двух длительных рабочих циклов.
- Чтобы продлить срок службы прибора, очищайте формовочные диски с помощью прилагаемого аксессуара для очистки после каждого использования.
- Запрещается с силой сгибать, вырывать, скручивать и завязывать шнур питания, а также помещать его под тяжелые предметы.
- Если прибор не используется, отключайте его от электросети.

 Внимание!

- Запрещается эксплуатировать прибор рядом с легковоспламеняющимися объектами, такими как скатерти или шторы.
- При обнаружении дыма сразу же отключайте сетевую вилку от сети.
- При отключении сетевого шнура держитесь за вилку, а не за кабель.
- Следите, чтобы сетевая вилка была чистой.
- Не кладите на прибор тяжелые предметы.
- Изделие является бытовым кухонным прибором. Запрещается использование в любых других целях.
- Не перемещайте прибор во время работы.
- Отключайте прибор от источника питания перед сборкой, разборкой и очисткой, а также когда прибор остается без присмотра.
- Храните прибор в сухом и хорошо проветриваемом месте.
- Не перемещайте прибор с помощью держателя насадки для пасты и лапши. Для этой цели держитесь за основное устройство.
- Каждый раз перед использованием необходимо проверять, разблокировано ли отверстие насадки для пасты и лапши.
- Во избежание травм, повреждения одежды, волос и/или повреждения прибора не приближайтесь к работающему прибору и не подносите к нему лопатки и другие кухонные принадлежности.
- Не опускайте руки или какие-либо предметы в отверстие работающей паста-машины. Не прикасайтесь к движущимся частям.
- Не пытайтесь разобрать механизм блокировки крышки.

Внимание!

- Насадки для пасты и лапши и все съемные детали прибора можно мыть в посудомоечной машине. Используя посудомоечную машину, выбирайте программу с температурой не выше 60 °C.
- Используйте только заземленную розетку.

Электромагнитные поля (ЭМП)

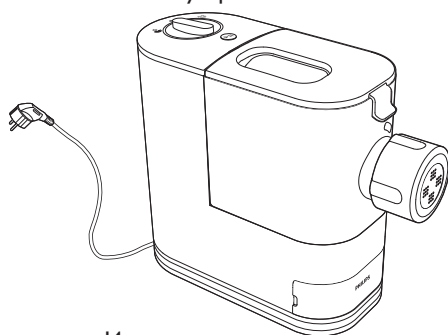
Этот прибор Philips соответствует всем применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

Сокращения
г = граммы
~ = примерно
мл = миллилитры
мм = миллиметры
кг = килограммы

Поздравляем с покупкой и приветствуем вас в клубе Philips!
 Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте продукт на веб-сайте www.philips.com/welcome.
 Перед установкой и использованием прибора внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации. Сохраните его для дальнейшего использования.

Комплект поставки

Основное устройство



Инструкция по эксплуатации



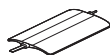
Кулинарная книга



Щеточка для чистки



Плоский аксессуар для очистки



Чашка для муки



Чашка для воды



Насадка для пасты и лапши

Спагетти*



Феттучини



Пенне

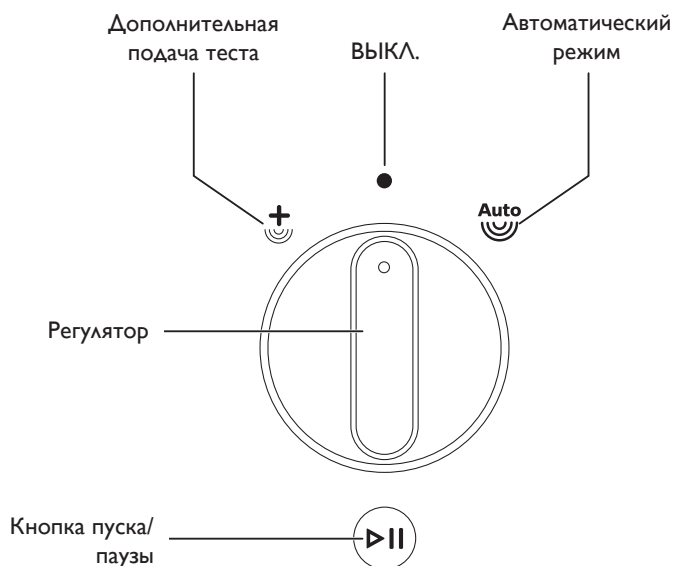
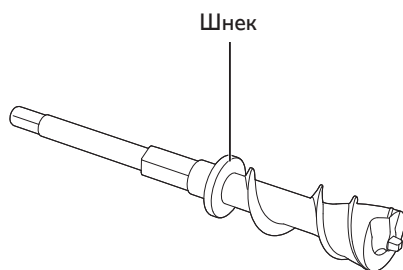
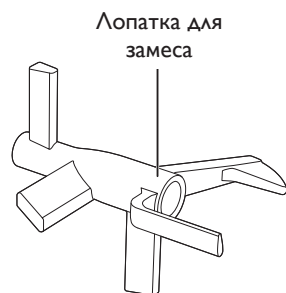


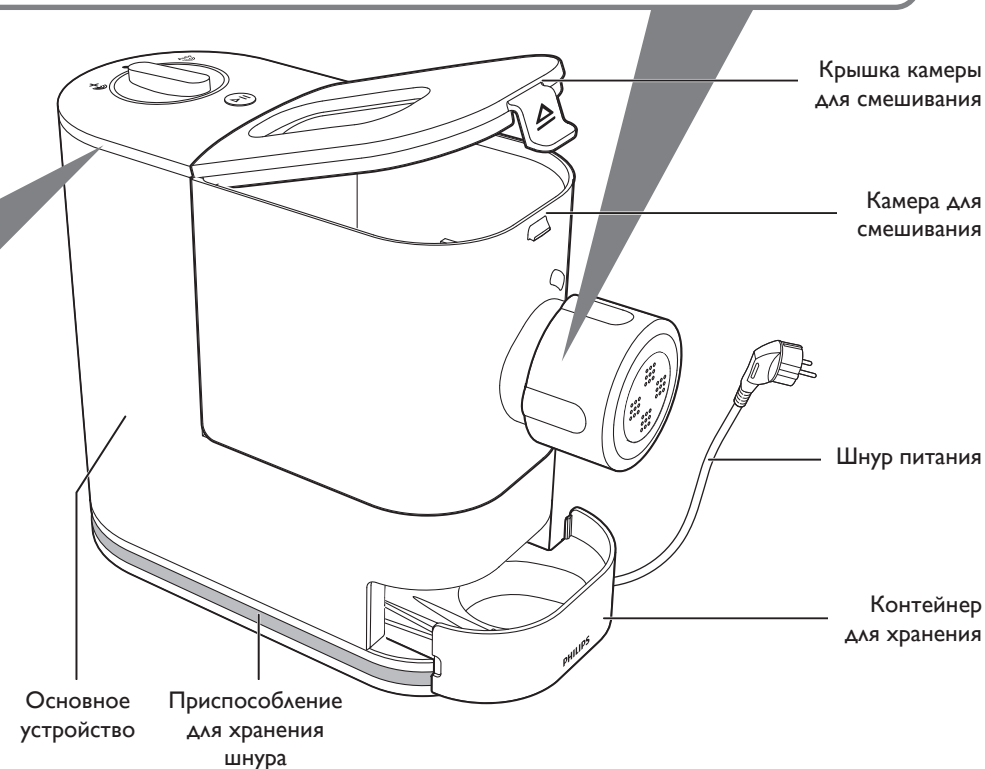
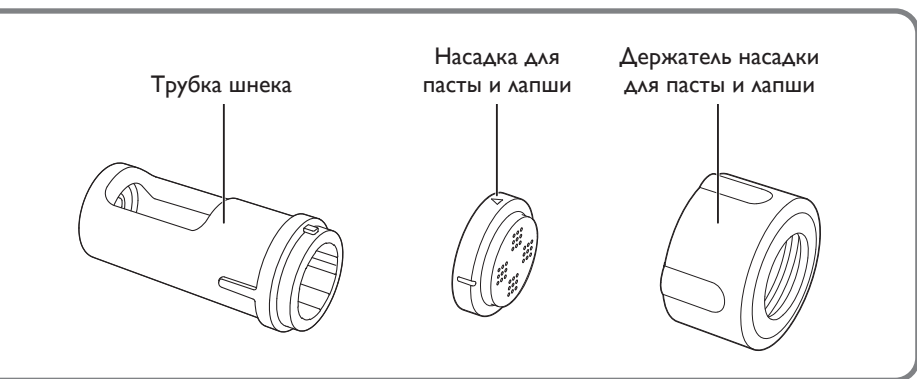
Лазанья/клетки



* Насадка для спагетти уже установлена на прибор.

Обзор





Разборка и очистка перед первым использованием

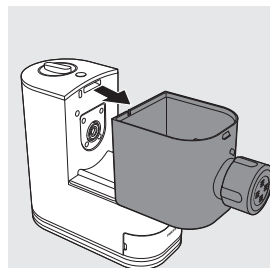
Важно

- Перед первым использованием прибора снимите и утилизируйте безопасным способом упаковочный материал и/или рекламные наклейки.
- Извлеките все съемные детали и аксессуары, промойте и тщательно высушите их (см. главу "Очистка").
- Не промывайте и не замачивайте основное устройство, шнур питания и сетевую вилку.
- Не используйте металлические губки или другие похожие чистящие приспособления, так как это может привести к образованию царапин на пластиковой поверхности и сократить срок службы паста-машины.
- Насадки для пасты и лапши и все съемные детали прибора можно мыть в посудомоечной машине. Используя посудомоечную машину, выбирайте программу с температурой не выше 60 °C.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.

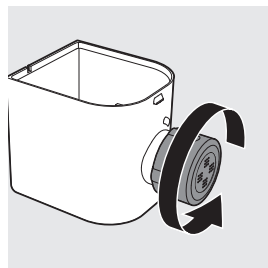
- 1 Потяните за крышку для разблокировки и снимите крышку с камеры для смешивания.



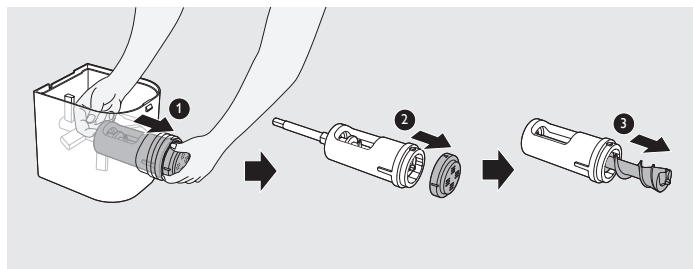
- 2 Сдвиньте камеру для смешивания с основного устройства.



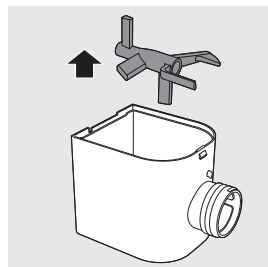
- 3 Держатель насадки для пасты и лапши поверните против часовой стрелки и отсоедините его от отверстия камеры для смешивания.



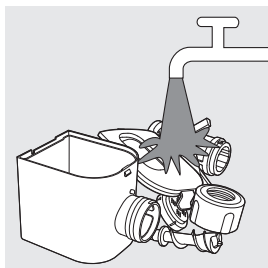
- 4 Пальцем протолкните трубку шнека через отверстие камеры для смешивания. Снимите насадку для пасты и лапши, извлеките шнек из трубки шнека.



- 5 Извлеките шнековый вал из камеры для смешивания.



- 6 Очистите все съемные детали и аксессуары и протрите их насухо.



Сборка

Выполните описанные ниже инструкции по сборке спагеттницы.

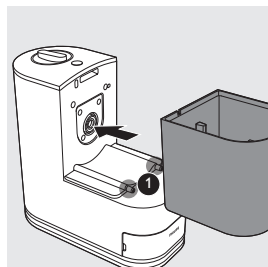
Важно

- Для сборки необходимо отключить прибор от сети.

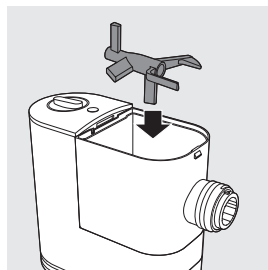
- 1 Установите камеру для смешивания на основное устройство.

Примечание.

- Убедитесь, что фиксирующие рычаги **1** на основном устройстве совмещены с отверстиями в нижней части камеры для смешивания.



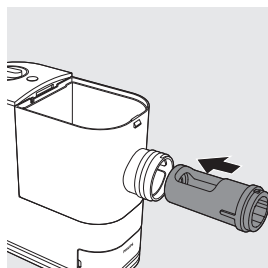
- 2 Установите шнековый вал в камеру для смешивания так, как показано на рисунке.



- 3 Трубку шнека вставьте в камеру для смешивания.

Примечание.

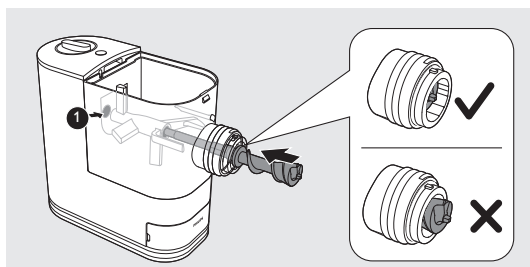
- Большое отверстие на трубке шнека при установке трубки в камеру должно быть направлено вверх.



- 4 Вставьте шнек в камеру для смешивания. Убедитесь, что шнек целиком проходит через трубку шнека и шнековый вал установлен в вал основного устройства.

Примечание.

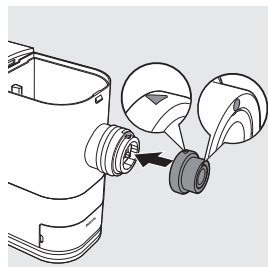
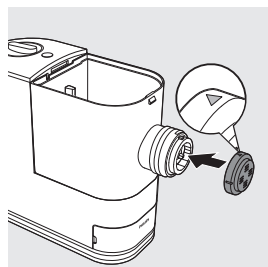
- Немного покрутите шнековый вал, чтобы убедиться, что шнек правильно подсоединен к валу ❶ основного устройства.



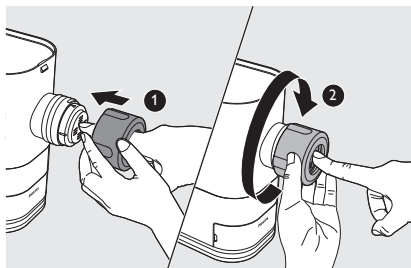
- 5 Установите насадку для пасты и лапши в отверстие камеры для смешивания.

Примечание.

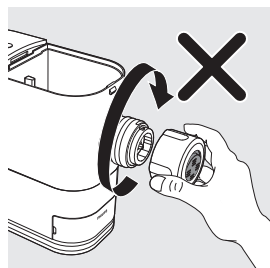
- Убедитесь, что насадка для пасты и лапши расположена плоской стороной наружу.
- Насадка для пасты и лапши должна быть правильно установлена на точку крепления шнека.
- При установке насадки для пасты и лапши в отверстие камеры для смешивания стрелка на насадке должна находиться сверху. Будьте особенно внимательны при установке насадки для лазаньи/клецек. Важно, чтобы отверстие, формирующее листы для лазаньи, смотрело вверх.



- 6 Наденьте держатель на насадку для пасты и лапши и закрепите держатель на отверстии камеры для смешивания. Поверните держатель по часовой стрелке, чтобы зафиксировать его.



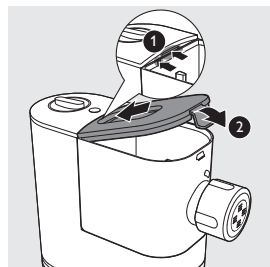
Всегда устанавливайте насадку для пасты и лапши в отверстие камеры для смешивания перед присоединением держателя. Запрещается сначала устанавливать насадку для пасты и лапши в держатель, а затем присоединять их к отверстию камеры для смешивания.



- 7 Закройте камеру для смешивания крышкой.

Примечание.

- Если крышка камеры для смешивания установлена неправильно, защитный выключатель предотвратит включение прибора.



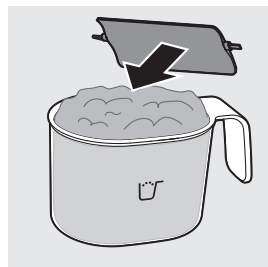
Использование паста-машины

Важно

- Установите изделие на ровную поверхность, исключающую вибрацию или неустойчивость.
- Перед подключением к сети убедитесь, что все детали собраны правильно.
- Не засыпайте в камеру менее 200 г муки (1 чашка для муки) или более 400 г муки (2 чашки для муки).
- Наливайте жидкость тонкой струйкой через отверстие для воды после начала замешивания теста.
- Если вы хотите извлечь взвешенную муку перед обработкой следующей партии, опустошите камеру и перезапустите прибор: для этого отключите его от сети и снова подключите.
- Запрещается помещать в паста-машину ингредиенты, температура которых превышает 60 °С, или использовать прибор в условиях повышенной температуры (60 °С), например применять высокотемпературную стерилизацию. Это может привести к деформации прибора.
- Запрещается наливать жидкость в камеру для смешивания до включения паста-машины.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что насадка для пасты и лапши и держатель насадки собраны правильно.

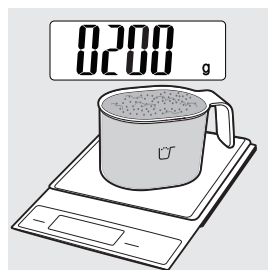
Подготовка и измерение объема муки

- 1 Отмерьте одну полную чашку муки. С помощью прилагаемого плоского аксессуара для очистки удалите всю оставшуюся муку со стенок чашки. Вес полной чашки муки составляет приблизительно 200 г, а вес двух полных чашек — приблизительно 400 г.

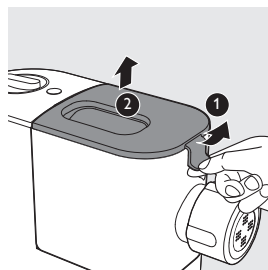


Примечание.

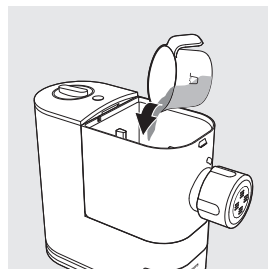
- Не встряхивайте чашку и не стучите по ней, чтобы удалить оставшуюся муку. Это повлияет на измерение веса муки.
- Для более точного измерения используйте кухонные весы.
- Из 200 г муки можно приготовить примерно 200 г свежей пасты/лапши. Из 400 г муки можно приготовить примерно 450 г свежей пасты/лапши.



- 2 Потяните за крышку для разблокировки и снимите ее с камеры для смешивания.

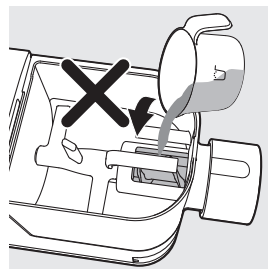
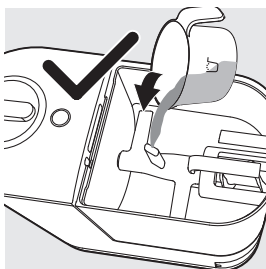


- 3 Насыпьте в камеру муку. Чтобы приготовить 2–3 порции, добавьте еще одну чашку муки: всего вам потребуется 2 чашки муки (~400 г).



Примечание.

- На этом этапе не наливайте жидкость в камеру для смешивания. Наливайте жидкость только после того, как паста-машина начнет работу.
- Не засыпайте в камеру **менее 200 г** или **более 400 г** муки. Если в камере будет слишком мало или слишком много муки, прибор может прекратить работу.
- Не насыпайте муку в отверстие трубки шнека, в противном случае мука в трубке толкателя будет смешиваться неравномерно.

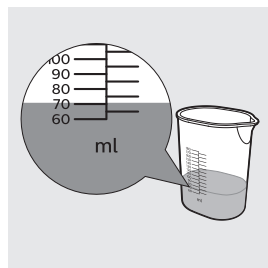


Подготовка и измерение объема жидкости

- 1 Измеряйте объем жидкости на ровной поверхности на уровне глаз.

Примечание.

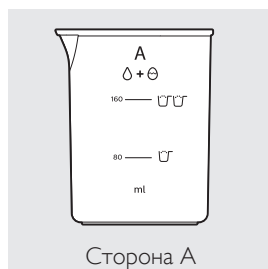
- Запрещается наливать жидкость в камеру для смешивания до включения паста-машины.



На прилагаемую чашку для воды нанесено 2 вида отметок.

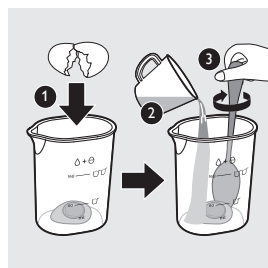
- ▶ При использовании **муки высшего сорта и яичной смеси** для приготовления **обычной пасты или лапши с яйцом без добавок/лазанья** см. **сторону А** с двумя уровнями жидкости.

- Отметка 1 (80 мл): объем яичной смеси для 1 чашки муки.
- Отметка 2 (160 мл): объем яичной смеси для 2 чашек муки.



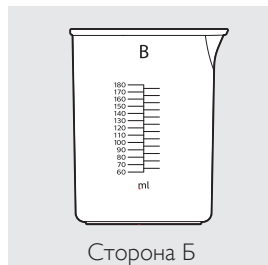
Сторона А

- ▶ Чтобы приготовить яичную смесь для обычной пасты или лапши без добавок, разбейте 1 яйцо в стакан для воды. Добавьте рекомендованное количество воды (согласно отметке на **стороне А**), затем взбейте воду с яйцами.



- ▶ Если вы используете перечисленные далее сочетания муки и жидкости, см. **сторону В** с точными делениями.

- **Мука высшего сорта**, смешанная с **чистой водой / овощным соком**.
- **Другие сорта муки** (указанные в таблицах ниже) с **яичной смесью / чистой водой / овощным соком**.



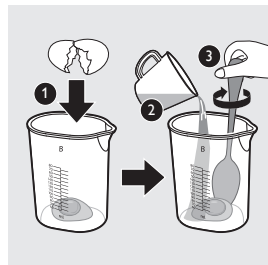
Сторона Б

Для получения точной информации о соотношении воды и муки см. таблицы ниже.

Примечание.

- В данных таблицах соотношение муки и жидкости приведено при условии использования 200 г муки. Используя 400 г муки, для получения правильного соотношения увеличьте количество жидкости (включая количество яиц) в два раза.
- ▮ Если для приготовления пасты или лапши вы хотите использовать **яичную смесь**, разбейте 1 яйцо в стакан для воды. Добавьте рекомендованное количество воды в соответствии с информацией ниже, затем взбейте воду с яйцами.

Мука	Яичная смесь (мл)	Чашка для воды
Дурум (150 г муки из твердых сортов пшеницы + 50 г муки высшего сорта)*	75	Сторона Б
Цельнозерновая мука, 200 г	90	
Полбяная мука, 200 г	90	
Хлебопекарная мука, 200 г	80	
Соба (130 г гречневой муки + 70 г муки высшего сорта)*	80	



- ▮ Если для приготовления пасты или лапши вы хотите использовать **питьевую воду**, добавьте рекомендованное количество воды в соответствии с информацией ниже.

Мука	Питьевая вода (мл)	Чашка для воды
Мука высшего сорта, 200 г	70	Сторона Б
Дурум (150 г муки из твердых сортов пшеницы + 50 г муки высшего сорта)*	65	
Цельнозерновая мука, 200 г	80	
Полбяная мука, 200 г	65	

- ▮ Если для приготовления пасты или лапши вы хотите использовать **овощной сок (с одним яйцом)**, разбейте 1 яйцо в стакан для воды. Добавьте рекомендованное количество овощного сока в соответствии с информацией ниже, затем взбейте сок с яйцами.

Мука	Сок из шпината (с использованием 1 яйца) (мл)	Свекольный сок (с использованием 1 яйца) (мл)	Морковный сок (с использованием 1 яйца) (мл)	Чашка для воды
Мука высшего сорта, 200 г	75	80	80	Сторона Б
Дурум (150 г муки из твердых сортов пшеницы + 50 г муки высшего сорта)*	75	75	75	

* Для более точного измерения используйте кухонные весы.

Важно

- Рецепты пасты и лапши в кулинарной книге были проверены. Если вы экспериментируете или используете другие рецепты, необходимо выбирать количественное соотношение муки и воды/яиц в соответствии с предоставленными для паста-машины рекомендациями по соотношению муки и воды. Если выбрать неверное количество ингредиентов для нового рецепта, паста-машина не будет работать должным образом.

Примечание.

- Наилучших результатов можно добиться при использовании муки высшего сорта с рекомендованным объемом жидкости, указанным на стакане.
- В разное время года, а также при использовании продукции из разных регионов соотношение муки/воды может варьироваться.
- Глютен — связывающее вещество, которое предотвращает крошение пасты или лапши. Безглютеновая мука не содержит такого вещества, поэтому вместо него используются такие загустители, как ксантановая камедь или гуаровая камедь. Характеристики разных сортов муки без глютена, требующиеся для приготовления теста, различаются. Некоторые виды муки не подходят для приготовления пасты или лапши — например, кокосовая мука и белая рисовая мука. Предпочтительно использование муки из киноа или гречневой муки.
- Для приготовления разнообразных видов пасты и лапши ознакомьтесь с кулинарной книгой, которая входит в комплект.

Запуск программы приготовления пасты или лапши

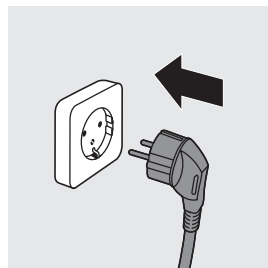
Важно

- Не выбирайте программу дополнительной подачи теста, пока замешивание теста не будет завершено. В противном случае это приведет к повреждению паста-машины и уменьшению срока службы прибора.
- Не отключайте шнур питания до окончания обработки. Если необходимо остановить процесс приготовления пасты или лапши, переведите регулятор в положение выключения, а затем отключите шнур питания от розетки, прежде чем выполнять любые другие действия.
- Продолжительность непрерывной работы прибора не должна превышать 2 циклов. Для продления срока службы прибора можно делать 30-минутные перерывы после проведения каждых двух длительных рабочих циклов.
- Чтобы продлить срок службы прибора, очищайте насадки для пасты и лапши с помощью прилагаемого аксессуара для очистки после каждого сеанса приготовления пасты или лапши. В целях простой очистки не замачивайте насадку для пасты и лапши в воде.

- 1 Вставьте вилку прибора в розетку электросети. На паста-машине раздастся один звуковой сигнал.

Примечание.

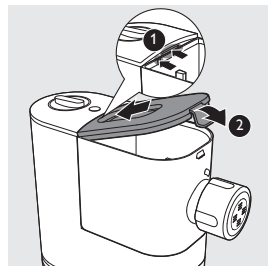
- Перед подключением к сети убедитесь, что все детали собраны правильно.



- 2 Закройте камеру для смешивания крышкой.

Примечание.

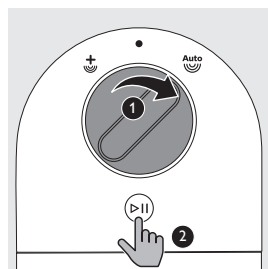
- Прибор не будет работать, если крышка камеры закрыта неправильно. Во время приготовления макарон прибор автоматически прекращает работу, если крышка камеры открывается.



- 3 Переведите регулятор в режим автоматического приготовления пасты или лапши, затем нажмите кнопку включения/приостановки.

Примечание.

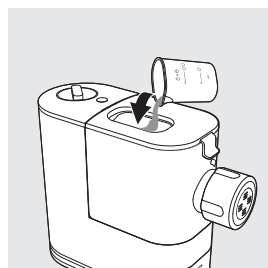
- Весь процесс (включая замешивание теста и формирование пасты или лапши) при использовании 400 г муки занимает примерно 18 минут, при использовании 200 г муки — примерно 12 минут.



- 4 Когда запустится замешивание теста, начните постепенно вливать жидкость по всей длине отверстия в крышке.

Примечание.

- Во время замешивания теста после добавления жидкости не добавляйте другие ингредиенты. Это может повлиять на текстуру теста для макарон.



- 5 После замешивания теста на паста-машине раздастся несколько звуковых сигналов, и через несколько секунд начнется формирование пасты или лапши. Поместите емкость под отверстием. Нарезьте пасту или лапшу с помощью аксессуара для очистки, чтобы получить нужную длину.

Примечание.

- Если выбрано неправильное соотношение жидкости и муки, прессование макарон не будет выполнено. В этом случае снова подготовьте ингредиенты.
- Перемещайте аксессуар для очистки вниз, чтобы нарезать макароны.



- 6 По окончании процесса формирования на приборе раздастся несколько звуковых сигналов.

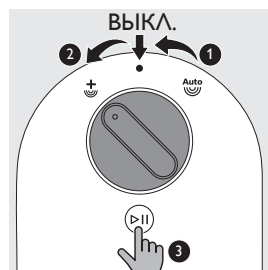
Примечание.

- Не переводите регулятор в положение выключения до окончания процесса (дождитесь звукового сигнала).

- 7 Если по завершении приготовления пасты или лапши в камере осталось тесто, можно перевести регулятор в положение выключения, а затем в положение дополнительной подачи теста. Для запуска программы дополнительной подачи теста нажмите кнопку включения/приостановки.

Примечание.

- На поверхности пасты или лапши могут быть видны тонкие бороздки. Это нормально.
- Время приготовления макаронных изделий зависит от индивидуальных предпочтений, формы макарон и количества порций.

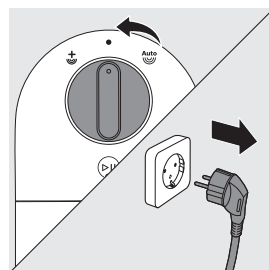


Очистка

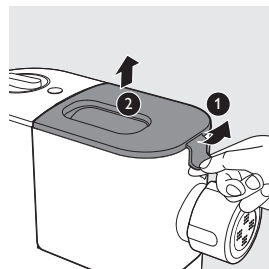
Важно

- Перед очисткой или разборкой прибора переведите регулятор в положение выключения, отключите прибор от сети и извлеките шнур питания.
- Запрещается погружать основное устройство в воду.
- Запрещается использовать для очистки прибора металлические губки, абразивные или едкие чистящие средства (например, бензин, спирт и пропанол).
- Очищайте прибор после каждого использования, чтобы обеспечить правильную работу.
- Во избежание порезов соблюдайте осторожность при очистке прибора и острых деталей.
- Насадки для пасты и лапши и все съемные детали прибора можно мыть в посудомоечной машине. Используя посудомоечную машину, выбирайте программу с температурой не выше 60 °C.

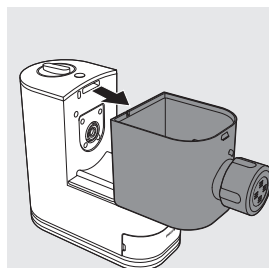
- 1 Установите регулятор в положение выключения и отключите вилку от розетки электросети.



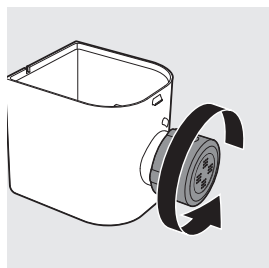
- 2 Потяните за крышку для разблокировки и снимите крышку с камеры для смешивания.



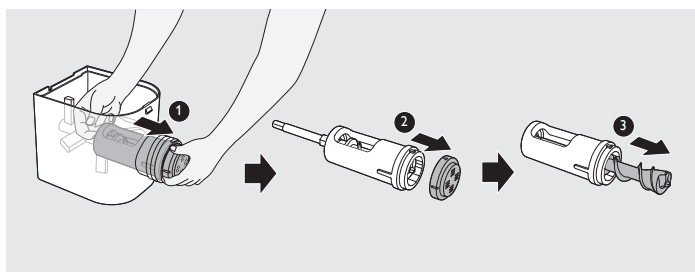
- 3 Сдвиньте камеру для смешивания с основного устройства.



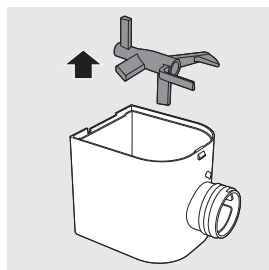
- 4 Держатель насадки для пасты и лапши поверните против часовой стрелки и отсоедините его от отверстия камеры для смешивания.



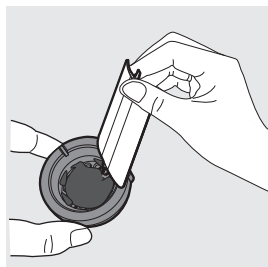
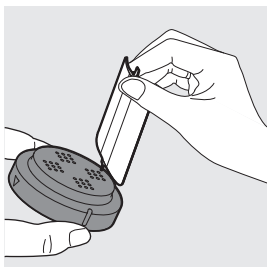
- 5 Пальцем протолкните трубку шнека через отверстие камеры для смешивания. Снимите насадку для пасты и лапши, извлеките шнек из трубки шнека.



- 6 Извлеките шнековый вал из камеры для смешивания.



- 7 Удалите остатки теста с формовочного диска с помощью прилагаемого аксессуара для очистки. Затем можно промыть изделие под водой.



- 8 Все съемные детали очистите с помощью щетки для очистки (входит в комплект), средства для мытья посуды и теплой воды или вымойте в посудомоечной машине. Вытрите насухо все детали.

Совет.

- Очистите дно трубки шнека заостренным концом щетки для очистки.



- 9 Все съемные детали очистите в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды или вымойте в посудомоечной машине. Затем насухо вытрите все детали.
- 10 Протрите сухой тканью основное устройство, регулятор и внешние панели паста-машины.

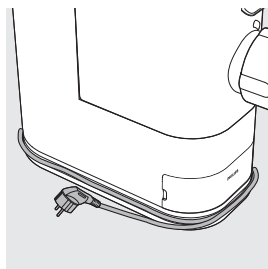
Примечание.

- После очистки убедитесь, что все детали и насадка для пасты и лапши полностью высохли, прежде чем убрать прибор на хранение. Соберите спагетницу, чтобы она была готова к следующему использованию.



Хранение

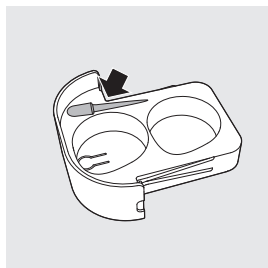
- 1 Намотайте шнур питания на приспособление для хранения шнура.



- 2 Высушите насадки для пасты и лапши и уберите их в контейнер для хранения.

В небольшом углублении контейнера может храниться аксессуар для очистки насадки для капеллини (не входит в комплектацию паста-машины). Изделие можно будет приобрести отдельно.

- 3 После использования поместите спагетницу в сухое, хорошо проветриваемое место.



Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее распространенным проблемам, возникающим при эксплуатации прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице www.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

После подключения к сети на устройстве отсутствует звуковой сигнал.

- Вилка подключена к розетке неправильно, либо розетка не подключена к источнику питания.
Убедитесь, что сетевая вилка правильно подключена и розетка исправна.

После подключения к сети на устройстве не начинается процесс приготовления пасты или лапши.

- Не выбрана программа приготовления пасты или лапши или не нажата кнопка запуска .
Выберите программу приготовления пасты или лапши и нажмите кнопку запуска .

После нажатия кнопки запуска прибор подает звуковые сигналы, но не работает.

- Крышка камеры закреплена неправильно.
Для правильной установки крышки камеры следуйте указаниям в инструкции по эксплуатации.

Крышка камеры открылась изнутри.

- В камере для смешивания слишком много муки.
Максимальное количество муки для каждой партии составляет 400 г. Если в камеру загружено более 400 г муки, сократите количество муки, а затем приготовьте еще одну порцию.
- Не соблюдены объемы, указанные в таблице соотношения муки/воды. Тесто слишком жидкое.
Отключите паста-машину от сети, очистите ее и снова запустите процесс приготовления пасты или лапши согласно инструкции по эксплуатации.
- Крышка камеры закреплена неправильно.
Для правильной установки крышки камеры следуйте указаниям в инструкции по эксплуатации.

Во время приготовления пасты или лапши прибор прекращает работу, звуковой сигнал отсутствует.

- **Паста-машина перегрелась в результате продолжительной непрерывной работы.**
Отключите паста-машину от сети и дайте ей остыть. Продолжительность непрерывной работы прибора не должна превышать 2 циклов. Для продления срока службы прибора можно делать 30-минутные перерывы после проведения каждых двух длительных рабочих циклов.

Во время приготовления пасты или лапши прибор прекращает работу, слышны звуковые сигналы.

- **Не соблюдены объемы, указанные в таблице соотношения муки/воды. Возможно, тесто слишком сухое.**
- **Возможно, движение шнекового вала заблокировано посторонними предметами.**
- **Выбрана неверная программа.**
Отключите паста-машину от сети, очистите ее и снова запустите процесс приготовления пасты или лапши согласно инструкции по эксплуатации.

Шнековый вал работает вхолостую, и макаронные изделия не поступают из прибора.

- **Выбрано неправильное соотношение количества муки и воды.**
Отключите сетевую вилку от источника питания и извлеките тесто. Очистите паста-машину, отмерьте ингредиенты (для более точного измерения используйте кухонные весы), для возобновления приготовления пасты или лапши следуйте рекомендациям в инструкции по эксплуатации.
- **При длительном хранении мука становится влажной.**
Используйте свежую муку, которая правильно хранилась.

Паста или лапша легко ломается.

- **Выбрано неправильное соотношение количества муки и воды.**
Отключите сетевую вилку от источника питания и извлеките тесто. Очистите паста-машину, отмерьте ингредиенты (для более точного измерения используйте кухонные весы), для возобновления приготовления пасты или лапши следуйте рекомендациям в инструкции по эксплуатации.
- **Используется неподходящий сорт муки.**
Используйте муку высшего сорта или муку с более высоким содержанием белка (см. главу "Использование паста-машины" в инструкции по эксплуатации или кулинарной книге, входящей в комплект).

Паста или лапша слипается.

- **Не соблюдено соотношение муки и воды, в камеру для смешивания добавлено слишком много воды.**
Отмерьте муку и воду с помощью чашки для муки и стакана для воды в соответствии с рекомендациями в таблице соотношения муки/воды. Для более точного измерения объема муки используйте кухонные весы.

В камере скопилось слишком много теста.

- **Добавлена влажная мука или тесто слишком жидкое.**
Следите, чтобы мука оставалась сухой во время хранения. Чтобы снова запустить процесс приготовления макарон, выполните рекомендации в инструкции по эксплуатации.
- **Перед использованием камера, шнековый вал и формовочный диск были очищены неправильно.**
Перед использованием убедитесь, что все детали очищены.
- **Камера или шнековый вал не высушен.**
Перед использованием убедитесь, что все детали полностью высохли.
- **При добавлении воды не соблюдена последовательность.**
Выбрана мука неподходящего типа.
Следуйте рекомендациям по приготовлению пасты и лапши в инструкции по эксплуатации.

Из прибора поступает небольшое количество воды.

- **Вода добавлена до запуска программы.**
Добавляйте воду сразу после запуска программы, как указано в инструкции по эксплуатации.

После приготовления пасты или лапши не удастся сдвинуть камеру для смешивания с основного устройства или трубку шнека не удастся извлечь из камеры для смешивания.

- **Прибор прекратил работу во время формирования до окончания процесса приготовления пасты или лапши.**
 1. Соберите детали, установив их на место соответствующим образом, и переведите регулятор в положение выключения.
 2. Подключите прибор к сети, выберите программу автоматического приготовления пасты или лапши, нажмите кнопку запуска. Подождите около 10 секунд, пока будет вращаться шнековый вал, затем переведите регулятор в положение выключения.
 3. Отключите прибор от сети, разберите и очистите детали, как описано в инструкции по эксплуатации (см. главу "Очистка").

Сведения о продукте

Модель	HR2345
Мощность электродвигателя	150 Вт
Номинальное напряжение	220–240 В перем. тока (50 Гц)
Размеры (Д x Г x В)	350 мм x 135 мм x 287 мм
Вес нетто	4,7 кг

- Информацию о номинальном напряжении и частоте см. на табличке с обозначениями на изделии. Информация о продукте может быть изменена без предварительного уведомления.

Утилизация



- Этот символ означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с бытовыми отходами (2012/19/EU).
- Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране. Правильная утилизация помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

Гарантия и обслуживание

Если вам требуется обслуживание или дополнительная информация, а также в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips (www.philips.com/support) или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране. Телефонный номер можно найти в гарантийном буклете. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей Philips, обратитесь по месту приобретения изделия.



Паста-машина

HR2345/19, HR2345/29, HR2345/39

AC 220-240V, 150W, 50Hz

Изготовитель: "Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды

Импортер на территорию России и Таможенного Союза: ООО "ФИЛИПС", Российская Федерация, 123022 г. Москва, ул. Сергея Макеева, д.13. тел. +7 495 961-1111

Сделано в Китае

Для бытовых нужд

Импортер на территорию России и Таможенного Союза принимает претензии потребителей в случаях, предусмотренных Законом РФ «О защите прав потребителей» 07.02.1992 N 2300-1», в отношении товара, приобретенного на территории Российской Федерации.



Specifications are subject to change without notice
© 2017 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

4241 210 50381