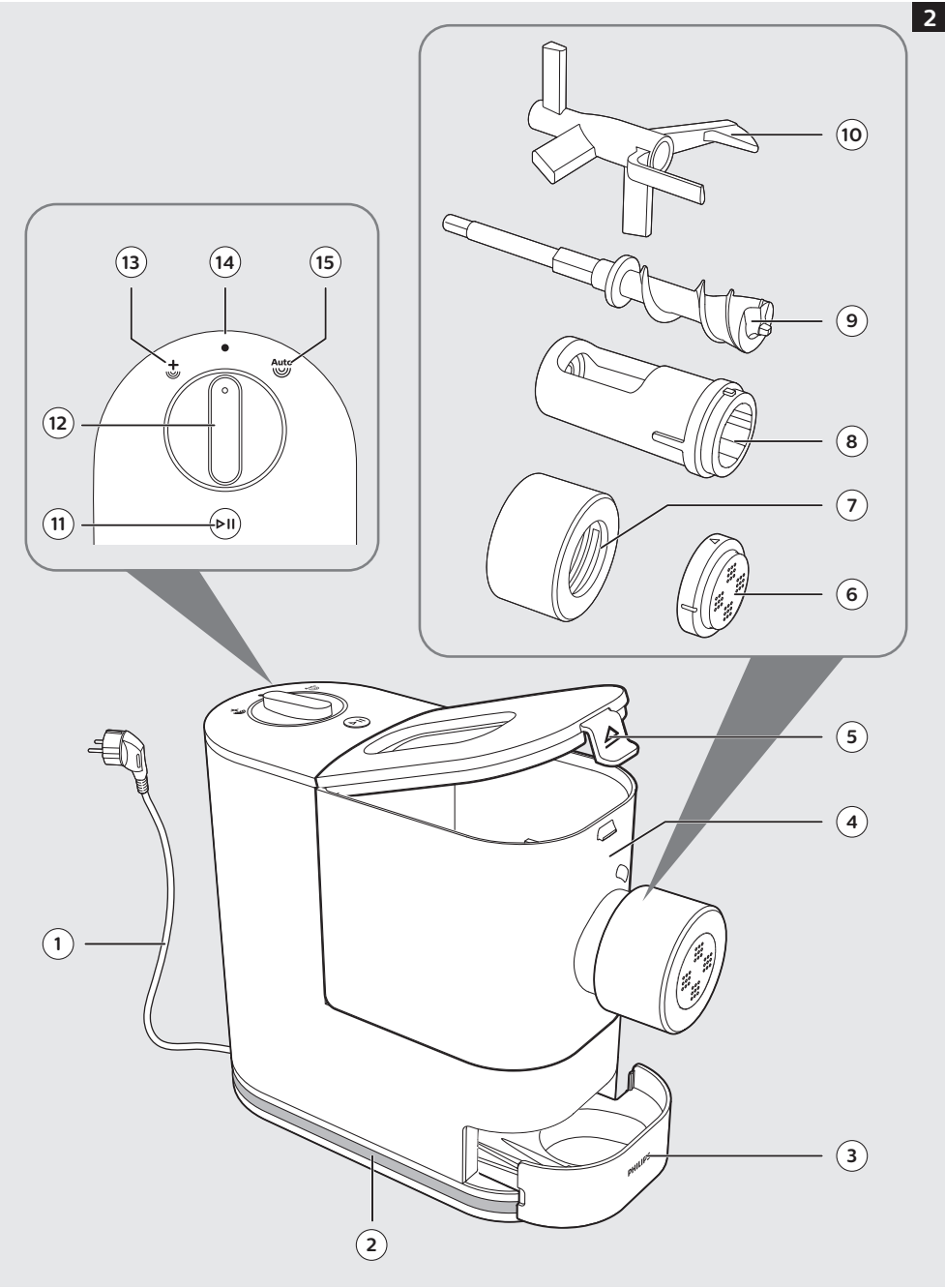


© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
All rights reserved.

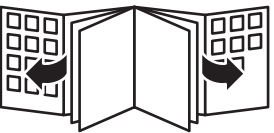
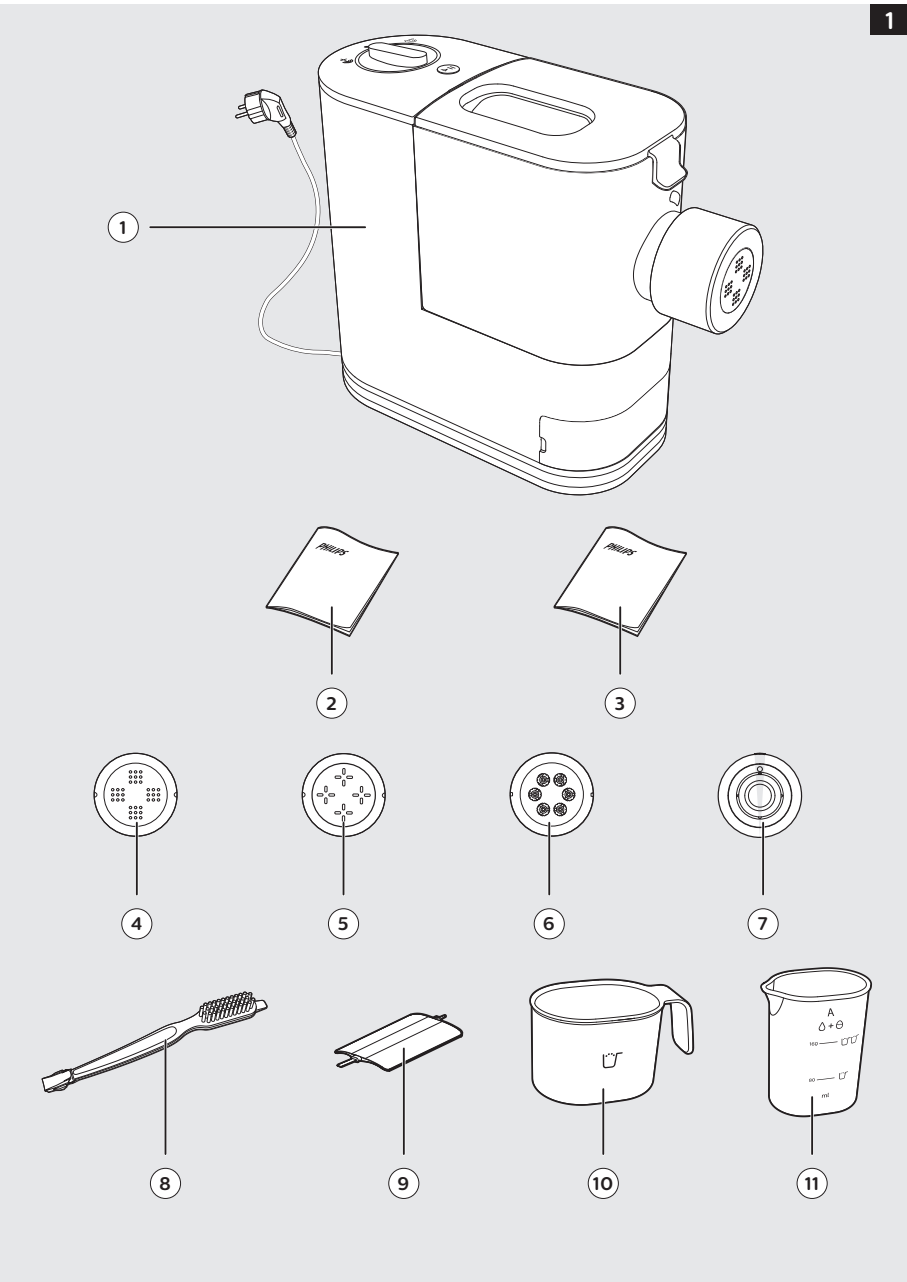


PHILIPS
HR2332



Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing

5
20



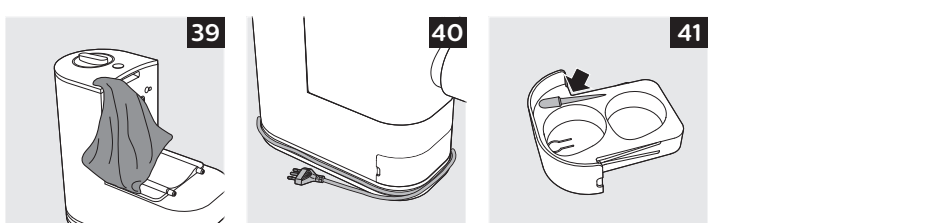
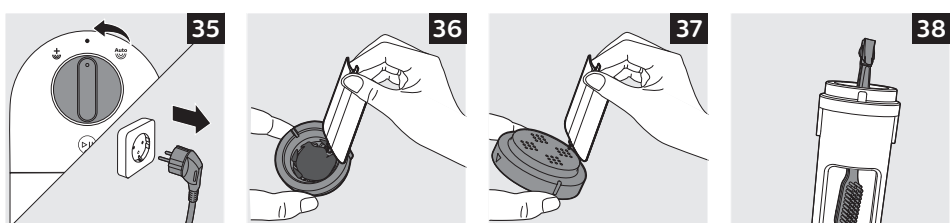
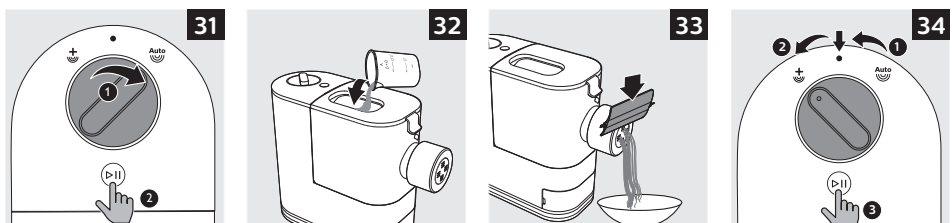
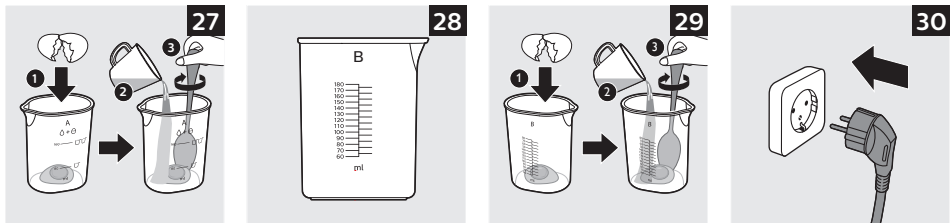
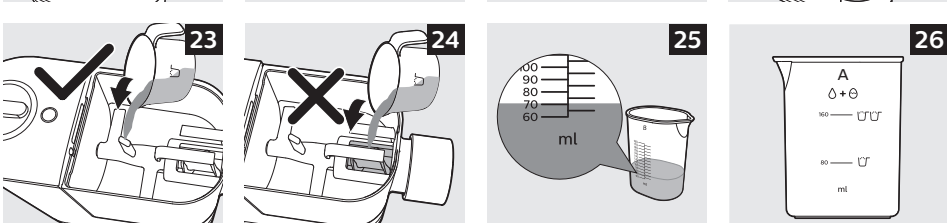
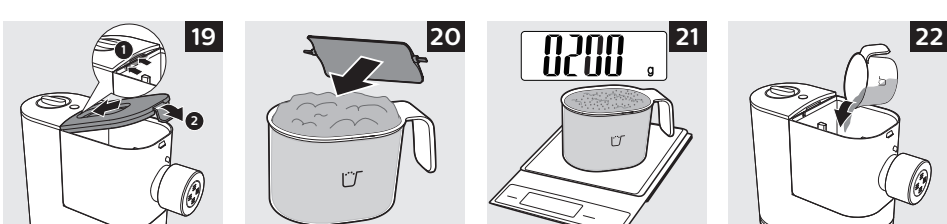
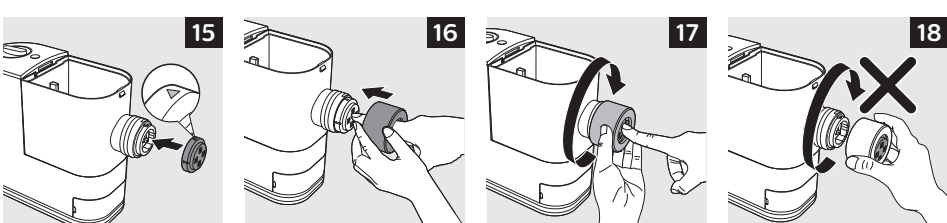
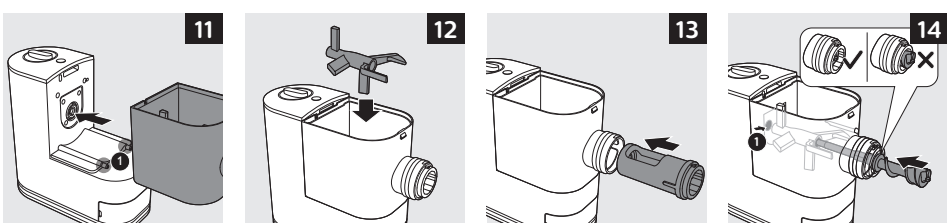
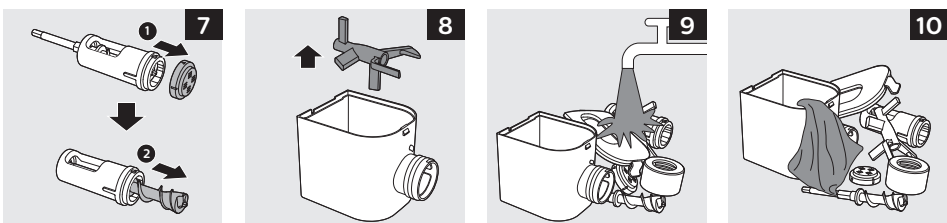
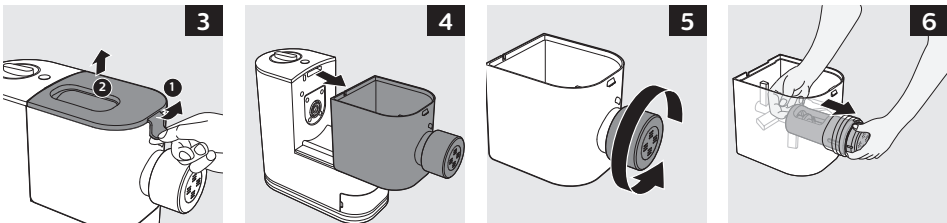


Table des matières

Important	6
Champs électromagnétiques (CEM)	8
Recyclage	8
Garantie et assistance	8
Introduction	8
Contenu de l'emballage (Fig. 1)	9
Vue d'ensemble (Fig. 2)	9
Démontage et nettoyage avant première utilisation	9
Assemblage	10
Utilisation de la machine à pâtes	11
Préparation et mesure de la farine	11
Préparation et mesure du liquide	12
Lancement du programme de fabrication des pâtes	14
Nettoyage	15
Rangement	16
Dépannage	16
Informations sur le produit	19

Important

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 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.
- 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.

8 FRANÇAIS

- 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.
- 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.

Recyclage

- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE).
- 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 assistance

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires, réparer l'appareil ou si vous rencontrez un problème, visitez 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.

Introduction

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 suivante : **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 (Fig. 1)

①	Unité principale	⑦	Disque de forme lasagne/ravioli
②	Mode d'emploi	⑧	Brossette de nettoyage
③	Livre de recettes	⑨	Outil de nettoyage plat
④	Disque de forme spaghetti (fixé sur l'appareil à l'achat)	⑩	Tasse de farine
⑤	Disque de forme Fettuccine	⑪	Verre d'eau
⑥	Disque de forme Penne		

Vue d'ensemble (Fig. 2)

①	Cordon d'alimentation	⑨	Barre de pressage
②	Rangement du cordon	⑩	Spatule de mélange
③	Coffret de rangement	⑪	Bouton marche/pause
④	Compartiment de mélange	⑫	Bouton de commande
⑤	Couvercle du compartiment de mélange	⑬	Mode d'extrusion supplémentaire
⑥	Disque de forme	⑭	OFF
⑦	Support du disque de forme	⑮	Mode de préparation automatique
⑧	Tube de pressage		

Démontage et nettoyage avant 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.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces de l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

- 1 Tirez sur le couvercle pour le déverrouiller, puis retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)
- 2 Faites glisser le compartiment de mélange hors de l'unité principale. (Fig. 4)

- 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. (Fig. 5)
- 4 Le doigt dans le compartiment de mélange, poussez le tube de pressage vers l'extérieur pour qu'il glisse hors de la sortie du compartiment de mélange (Fig. 6). Détachez le disque de forme, puis retirez la barre de pressage du tube de pressage (Fig. 7).
- 5 Retirez la spatule de mélange du compartiment chambre de mélange. (Fig. 8)
- 6 Nettoyez toutes les pièces et accessoires amovibles, puis séchez-les. (Fig. 9 et 10)

Assemblage

Important

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

- 1 Faites glisser le compartiment de mélange sur l'unité principale. (Fig. 11)

Remarque : veillez à ce que les leviers de fixation ❶ sur l'unité principale soient alignés avec les ouvertures au bas du compartiment de mélange.

- 2 Placez la spatule de mélange dans le compartiment de mélange. (Fig. 12)
- 3 Insérez le tube de pressage dans le compartiment de mélange. (Fig. 13)

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. (Fig. 14)

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. (Fig. 15)

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 Appuyez sur le disque de forme par l'ouverture du support de disque de forme (Fig. 16), 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 (Fig. 17).

Remarque : 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. (Fig. 18)

- 7 Fixez le couvercle sur le compartiment de mélange. (Fig. 19)

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 fois la tasse à farine fournie) ou pas plus de 400 g (2 fois la tasse à farine fournie) 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 enlever 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 fournie avec l'appareil. 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. (Fig. 20)

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. (Fig. 21)
- 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. (Fig. 3)
- 3 Versez la farine dans le compartiment de mélange. Si vous souhaitez faire 2 à 3 portions, ajoutez une deuxième tasse de farine car vous aurez besoin de 2 tasses (environ 400 g) de farine au total. (Fig. 22)

Remarque

- Ne versez pas de liquide dans le compartiment de mélange à ce stade. Versez du liquide uniquement une fois que la machine à pâtes a commencé 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.

- Versez la farine comme indiqué sur l'illustration (Fig. 23). Ne versez pas la farine dans l'ouverture du tube de pressage car le mélange ne serait pas uniforme dans le tube de pressage (Fig. 24).

Préparation et mesure du liquide

1 Mesurez le volume de liquide au niveau des yeux, sur une surface plane. (Fig. 25)

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.

- Lorsque vous utilisez **de la farine blanche et une préparation à base d'œuf** pour faire **des lasagnes/pâtes aux œufs nature**, utilisez le **côté A** présentant deux niveaux de liquide. (Fig. 26)
 - 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. (Fig. 27)
- Lorsque vous utilisez les associations de farine et de liquide suivants pour préparer des pâtes, utilisez le **côté B** avec un volume spécifique. (Fig. 28)
 - **Farine blanche** associée à **de l'eau pure / une préparation à base de jus de légumes**.
 - **Diverses autres farines** (comme indiqué dans les tableaux suivants) associées à **une préparation à base d'œuf / de jus de légumes / de l'eau pure**.

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. (Fig. 29)

Farine	Préparation à base d'œuf (ml)	Verre d'eau
Blé dur (150 g de farine de semoule + 50 g de farine blanche)*	85	Face B
200 g de blé complet	90	
200 g d'épeautre	95	
200 g de farine à pain	85	
Soba (130 g de farine de sarrasin + 70 g de farine blanche)*	85	

- 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	75	Face B
Blé dur (150 g de farine de semoule + 50 g de farine blanche)*	75	
200 g de blé complet	85	
200 g d'épeautre	80	

- ❗ 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	85	85	85	Face B
Blé dur (150 g de farine de semoule + 50 g de farine blanche)*	85	85	85	

* Utilisez une balance de cuisine pour une pesée 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 livrées avec la machine à pâtes. 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. Certaines 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, tournez la mollette sur la position d'arrêt 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 une fois. (Fig. 30)

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

- 2 Fixez le couvercle sur le compartiment de mélange. (Fig. 19)

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 Positionnez la mollette sur le mode de préparation automatique, puis appuyez sur le bouton marche/pause. (Fig. 31)

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. (Fig. 32)

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. (Fig. 33)

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 tournez pas la mollette sur la position d'arrêt avant la fin du processus entier (vous entendrez un signal sonore).

- 7 Une fois la préparation des pâtes terminée, si vous remarquez qu'il reste de la pâte à l'intérieur du compartiment, vous pouvez tourner la mollette 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. (Fig. 34)

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

- Tournez la mollette 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 Tournez la mollette sur la position d'arrêt et débranchez la fiche de la prise d'alimentation. (Fig. 35)
- 2 Tirez sur le couvercle pour le déverrouiller, puis retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)
- 3 Faites glisser le compartiment de mélange hors de l'unité principale. (Fig. 4)
- 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. (Fig. 5)
- 5 Le doigt dans le compartiment de mélange, poussez le tube de pressage vers l'extérieur pour qu'il glisse hors de la sortie du compartiment de mélange (Fig. 6). Détachez le disque de forme, puis retirez la barre de pressage du tube de pressage (Fig. 7).
- 6 Retirez la spatule de mélange du compartiment chambre de mélange. (Fig. 8)
- 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. (Fig. 36 et 37)
- 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.

Astuce : utilisez l'extrémité de la brosse de nettoyage pour nettoyer le fond intérieur du tube de pressage. (Fig. 38)

- 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. (Fig. 39)

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. (Fig. 40) :
- 2 Séchez les disques de forme et rangez-les dans la boîte de rangement.

Remarque : 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. (Fig. 41)

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

Dépannage

Ce chapitre 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.

Problème	Cause	Solution
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  .	Choisissez un programme de préparation de pâtes et appuyez sur le bouton marche  .
Une fois le bouton marche enclenché  , 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.

Problème	Cause	Solution
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, diminuez la quantité et préparez une nouvelle tournée 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, l'appareil cesse de fonctionner lorsque vous ouvrez le couvercle.	Pour des raisons de sécurité, l'appareil cesse de fonctionner lorsque le couvercle est ouvert pendant le fonctionnement de l'appareil.	Si vous devez reprendre l'opération précédente, fermez le couvercle correctement et appuyez sur le bouton Marche/pause.
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.

Problème	Cause	Solution
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.

Problème	Cause	Solution
	L'eau n'a pas été ajoutée dans le bon ordre.	Le type de farine n'est pas adapté. Suivez les instructions du mode d'emploi pour la fabrication des 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 de manière à assembler correctement l'appareil, puis tournez le sélecteur sur la position OFF (Arrêt). 2. Branchez l'appareil, 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 manuel d'utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

Informations sur le produit

Modèle	HR2332/12
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.

Inhoudsopgave

Belangrijk	21
Elektromagnetische velden (EMV)	23
Recycling	23
Garantie en ondersteuning	23
Introductie	23
Wat zit er in de doos? (Afb. 1)	23
Overzicht (afb. 2)	24
Demonteren en schoonmaken vóór het eerste gebruik	24
In elkaar zetten	25
De pastamaker gebruiken	26
De bloem afmeten en toevoegen	26
De vloeistof afmeten en toevoegen	27
Het starten van het pastaprogramma	28
Schoonmaken	30
Opbergen	31
Problemen oplossen	31
Productinformatie	34

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat je het apparaat gaat gebruiken.
Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze zo nodig later te kunnen raadplegen.

Waarschuwing

- Controleer voordat u het apparaat aansluit op netspanning of het voltage dat aan de onderkant van het apparaat wordt aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dompel de hoofdunit nooit onder in water of een andere vloeistof en maak deze nooit schoon met water of een andere vloeistof.
- Giet geen water of andere vloeistoffen op het apparaat om kortsluiting of elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Sluit het apparaat nooit aan op een tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Zorg ervoor dat het apparaat op de juiste manier in elkaar is gezet voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Gebruik het apparaat niet indien het netsnoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Let erop dat de bedieningsknop op UIT staat en de stekker uit het stopcontact is wanneer het apparaat niet in gebruik is of onbeheerd wordt achtergelaten, en voor het in elkaar zetten, uit elkaar halen, schoonmaken of opbergen van het apparaat. Zorg er altijd voor dat het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u de stekker in het stopcontact steekt en het apparaat gebruikt. Het apparaat werkt alleen als het goed in elkaar is gezet.
- Plaats geen handen, vingers of voorwerpen in de mengkom van het apparaat, tenzij de bedieningsknop op UIT staat, de stekker uit het stopcontact is gehaald en de motor en kneedhaak volledig tot stilstand zijn gekomen. Zorg ervoor dat de motor en kneedhaak volledig tot stilstand zijn gekomen voordat u het apparaat uit elkaar haalt, schoonmaakt of opbergt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Vervang zelf geen onderdelen van het apparaat.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en de stekker buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

- Om ongelukken te voorkomen moet u het apparaat niet gebruiken indien het op een of andere manier beschadigd is.

Let op

- Demonteer en reinig de accessoires grondig voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt (raadpleeg het hoofdstuk 'Demonteren en schoonmaken vóór het eerste gebruik').
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Gebruik dit apparaat niet op een onstabiel of oneffen oppervlak.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact voordat het verwerken is voltooid. Als u moet stoppen met verwerken, haalt u de stekker uit het stopcontact voordat u andere handelingen uitvoert.
- Overschrijd voor alle toepassingen de maximale gebruiksduur van 2 cyclussen achter elkaar niet. U kunt het apparaat 30 minuten na 2 achtereenvolgende cyclussen weer gebruiken. Zo gaat het apparaat langer mee.
- Als u het apparaat lang achter elkaar wilt gebruiken, maakt u na elk gebruik de vormschijf schoon met het meegeleverde schoonmaakhulpstuk.
- Zorg ervoor dat u het netsnoer niet krachtig buigt of er krachtig aan trekt en zet er geen zware voorwerpen op
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare voorwerpen zoals tafelkleden of gordijnen.
- Trek de stekker meteen uit het stopcontact als u rook ziet.
- Trek niet aan het netsnoer maar pak het stekkeronderdeel als u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Houd de stekker schoon.
- Zet geen zware voorwerpen op het apparaat.
- Dit apparaat is bedoeld als keukenapparaat voor consumenten. Gebruik het niet voor andere doeleinden
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in werking is.
- Trek altijd het netsnoer uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Plaats het apparaat na gebruik op een droge en goed geventileerde plaats.
- Pak het apparaat niet vast bij de vormschijfhouder. Pak het apparaat alleen bij de hoofdunit vast.
- Zorg ervoor dat de opening van de vormschijf vrij is voor elk gebruik.
- Houd handen, haar, kleding, spatels en andere voorwerpen bij het apparaat uit de buurt tijdens gebruik om het risico op letsel en/of schade aan het apparaat te beperken.
- Plaats niet uw vingers of andere voorwerpen in de opening van de pastamaker terwijl deze in gebruik is. Vermijd contact met bewegende onderdelen.

- Probeer niet het vergrendelingsmechanisme van het deksel open te breken.
- De vormschijven en alle losse onderdelen van het apparaat zijn vaatwasmachinebestendig. Als u deze in de vaatwasmachine schoonmaakt, selecteer dan het juiste programma met een maximale temperatuur van 60 °C.
- Gebruik alleen goed gearde stopcontacten.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle normen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

Recycling

- Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU).
- Volg de in uw land geldende regels voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Met correcte afvoer voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.



Garantie en ondersteuning

Als u hulp of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, ga dan naar de Philips-website op **www.philips.com/support** of neem contact op met de Philips Klantenservice in uw land. U kunt het telefoonnummer vinden in de folder met info over de wereldwijde garantie. Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

Registreer uw product op **www.philips.com/welcome** om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u dit apparaat plaatst en gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze zo nodig later te kunnen raadplegen.

Wat zit er in de doos? (Afb. 1)

①	Apparaat	⑦	Vormschijf voor lasagne/knoedels
②	Gebruiksaanwijzing	⑧	Reinigingsborsteltje
③	Receptenboek	⑨	Plat schoonmaakhulpstuk
④	Vormschijf voor spaghetti (bij aankoop op het apparaat gemonteerd)	⑩	Maatbeker voor bloem
⑤	Vormschijf voor fettuccine	⑪	Maatbeker voor water
⑥	Vormschijf voor penne		

Overzicht (afb. 2)

① Voedingskabel	⑨ Persstaaf
② Snoerwikkelaar	⑩ Kneedhaak
③ Opbergdoos	⑪ Start-/pauzeknop
④ Mengkom	⑫ Bedieningsknop
⑤ Deksel mengkom	⑬ Instelling voor extra persen
⑥ Vormschijf	⑭ OFF
⑦ Vormschijfhouder	⑮ Instelling voor automatisch programma
⑧ Perstuit	

Demonteren en schoonmaken vóór het eerste gebruik

Belangrijk

- Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u het verpakkingsmateriaal en/of de reclame-etiketten verwijderen.
- Demonteer alle afneembare onderdelen en accessoires en maak ze goed schoon en droog (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').
- Maak de hoofdunit, het netsnoer of de stekker niet schoon met water.
- Gebruik geen schuursponsje of soortgelijke reinigers omdat deze krassen op het kunststof oppervlak veroorzaken en van invloed zijn op de levensduur van de pastamaker.
- De vormschijven en alle losse onderdelen van het apparaat zijn vaatwasmachinebestendig. Als u deze in de vaatwasmachine schoonmaakt, selecteer dan het juiste programma met een maximale temperatuur van 60 °C.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Maak alle onderdelen goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken (zie het hoofdstuk 'Schoonmaken').

- 1 Trek aan het lipje om het deksel los te maken en haal het deksel van de mengkom. (Afb. 3)
- 2 Schuif de mengkom van de hoofdunit af. (Afb. 4)
- 3 Draai de vormschijfhouder tegen de klok in om deze van de uitvoer van de mengkom te verwijderen. (Afb. 5)
- 4 Druk met uw vinger de perstuit uit de mengkom zodat deze uit de uitvoer van de mengkom glijdt (afb. 6). Maak de vormschijf los en trek vervolgens de persstaaf uit de perstuit (afb. 7).
- 5 Haal de kneedhaak uit de mengkom. (Afb. 8)
- 6 Maak alle afneembare onderdelen en accessoires schoon en droog ze af. (Afb. 9 & 10)

In elkaar zetten

Belangrijk

- **Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat niet in het stopcontact zit tijdens het monteren van het apparaat.**

1 Schuif de mengkom op het apparaat. (Afb. 11)

Opmerking: zorg ervoor dat de gleuven aan de onderkant van de mengkom in de uitstulpingen ❶ op de hoofdunit vallen.

2 Plaats de kneedhaak in de mengkom. (Afb. 12)

3 Plaats de perstuit in de mengkom. (Afb. 13)

Opmerking: zorg ervoor dat de grote opening op de perstuit naar boven wijst wanneer u de buis in de kom plaatst.

4 Plaats de persstaaf in de mengkom. Zorg ervoor dat u de persstaaf helemaal doorschuift, zodat deze door zowel de perstuit als de kneedhaak gaat en in de schacht van de hoofdunit valt. (Afb. 14)

Opmerking: draai de kneedhaak licht totdat de persstaaf goed in de schacht ❶ van de hoofdunit valt.

5 Plaats de vormschijf op de uitvoer van de mengkom. (Afb. 15)

Opmerking

- Let erop dat u de vormschijf met de platte kant naar buiten op de uitvoer plaatst.
- Zorg ervoor dat de vormschijf goed is aangesloten op het bevestigingspunt op de persstaaf.
- Zorg ervoor dat de pijl op de vormschijf naar boven wijst wanneer u deze op de uitvoer van de mengkom bevestigt. Dit is extra belangrijk voor de vormschijf voor lasagne/knoedels. De opening voor de lasagnevellen moet zich aan de bovenkant bevinden.

6 Druk de vormschijf door de opening van de vormschijfhouder (afb. 16) en monteer vervolgens de houder op de uitvoer van de mengkom. Draai de houder met de klok mee om deze te vergrendelen (afb. 17).

Opmerking: plaats altijd eerst de vormschijf op de uitvoer van de mengkom voordat u de vormschijfhouder plaatst. Doe nooit de vormschijf in de vormschijfhouder om ze tegelijkertijd op de uitvoer van de mengkom te monteren. (Afb. 18)

7 Plaats het deksel op de mengkom. (Afb. 19)

Opmerking: als het deksel van de mengkom niet goed is geplaatst, zorgt de veiligheidsschakelaar ervoor dat het apparaat niet werkt.

De pastamaker gebruiken

Belangrijk

- Plaats het apparaat op een plat oppervlak om schudden of trillen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig gemonteerd zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Plaats niet minder dan 200 g (1 meegeleverde maatbeker vol) of meer dan 400 g bloem (2 meegeleverde maatbekers vol) in de mengkom.
- Schenk de vloeistof langzaam door de wateropening nadat het apparaat is begonnen met kneden.
- Als u van de gewogen bloem af wilt en met een nieuw deeg aan de slag wilt, leeg dan de mengkom en herstart het apparaat door de stekker uit het stopcontact te halen en deze er opnieuw in te steken.
- Voeg geen ingrediënten van meer dan 60 °C toe aan de pastamaker, en zet de pastamaker niet in ruimten met een hoge temperatuur (60 °C), bijvoorbeeld in een ruimte voor sterilisatie bij hoge temperatuur. Hierdoor vervormt het apparaat.
- Giet geen vloeistof in de mengkom voordat u de pastamaker hebt ingeschakeld.
- Let erop dat de vormschijf en vormschijfhouder juist zijn gemonteerd voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

De bloem afmeten en toevoegen

- 1 Vul de meegeleverde maatbeker tot aan de rand. Schraap eventueel overtollige bloem van de rand van de maatbeker met het meegeleverde platte schoonmaakhulpstuk. 1 volle maatbeker met bloem weegt ongeveer 200 g en 2 volle maatbekers wegen ongeveer 400 g. (Afb. 20)

Opmerking

- Let erop dat u de maatbeker niet schudt en er niet tegen slaat om een teveel aan bloem te verwijderen. Dit beïnvloedt het gewicht.
- Gebruik een keukenweegschaal om het gewicht nauwkeuriger te wegen. (Afb. 21)
- Met 200 g bloem maakt u ongeveer 200 g verse pasta of noedels. Met 400 g bloem maakt u ongeveer 450 g verse pasta of noedels.

- 2 Trek aan het lipje om het deksel los te maken en haal het deksel van de mengkom. (Afb. 3)
- 3 Doe de bloem in de mengkom. Als u 2-3 porties wilt maken, voegt u een tweede maatbeker bloem toe aangezien u 2 maatbekers (ongeveer 400 g) bloem in totaal nodig hebt. (Afb. 22)

Opmerking

- Voeg nog geen vloeistof toe aan de mengkom. U voegt de vloeistof pas toe wanneer de pastamaker is ingeschakeld.
- Plaats niet minder dan 200 g of meer dan 400 g bloem in de mengkom. Als u te veel of te weinig bloem in de mengkom plaatst, werkt het apparaat mogelijk niet.
- Doe de bloem in de mengkom zoals aangegeven in de afbeelding (afb. 23). Plaats geen bloem in de opening van de perstuit. De bloem in de perstuit wordt dan mogelijk niet goed gemengd (afb. 24).

De vloeistof afmeten en toevoegen

1 Meet de vloeistof op ooghoogte op een plat oppervlak. (Afb. 25)

Opmerking: Giet geen vloeistof in de mengkom voordat u de pastamaker hebt ingeschakeld.

Er staan 2 series markeringen voor water op de bijgeleverde maatbeker.

- Als u **standaardbloem** en ei gebruikt om **gewone eierpasta/-lasagne** te maken, gebruikt u **kant A** met twee markeringen voor vloeistof. (Afb. 26)
 - Niveau 1 (80 ml): vereiste hoeveelheid eimengsel voor 1 maatbeker bloem.
 - Niveau 2 (160 ml): vereiste hoeveelheid eimengsel voor 2 maatbekers bloem.
- Breek 1 ei in de maatbeker om eimengsel voor gewone eierpasta te maken. Voeg water toe tot de vereiste hoeveelheid zoals aangegeven op **kant A** en klop dan het ei en het water door elkaar. (Afb. 27)
- Als u de volgende mengsels van bloem en vloeistof gebruikt om pasta te maken, kunt u het specifieke volume bepalen op **kant B**. (Afb. 28)
 - Standaardbloem** gemengd met **alleen water/een mengsel met groentesap**.
 - Verschillende andere soorten bloem** (zoals weergegeven in de volgende tabellen) gemengd met **eimengsel/alleen water/een mengsel met groentesap**.

Gebruik de volgende tabellen om de specifieke verhoudingen van vloeistof en bloem te bepalen.

Opmerking: deze tabellen tonen de verhouding van bloem en vloeistof op basis van 200 g bloem. Als u 400 g bloem gebruikt om pasta te maken, verdubbelt u het volume van de vloeistof (inclusief ei) voor de juiste verhouding tussen bloem en vloeistof.

- Breek 1 ei in de maatbeker als u **eimengsel** gebruikt om pasta te maken. Voeg water toe tot de vereiste hoeveelheid, zoals hieronder aangegeven, en klop dan het ei en het water door elkaar. (Afb. 29)

Bloem	Eimengsel (ml)	Maatbeker voor water
Durum (150 g griesmeelbloem + 50 g standaardbloem)*	85	Kant B
200 g volkorenmeel	90	
200 g speltmeel	95	
200 g broodmeel	85	
Soba (130 g boekweitmeel + 70 g standaardbloem)*	85	

- Als u **alleen water** gebruikt om pasta te maken, voegt u de vereiste hoeveelheid water toe, zoals hieronder aangegeven.

Bloem	Water (ml)	Maatbeker voor water
200 g standaardbloem	75	Kant B
Durum (150 g griesmeelbloem + 50 g standaardbloem)*	75	
200 g volkorenmeel	85	
200 g speltmeel	80	

- Breek 1 ei in de maatbeker als u **groentesap (met 1 ei)** gebruikt om pasta te maken. Voeg groentesap toe tot de vereiste hoeveelheid, zoals hieronder aangegeven, en klop dan het ei en het groentesap door elkaar.

Bloem	Spinaziesap (met 1 ei) (ml)	Bietensap (met 1 ei) (ml)	Wortelsap (met 1 ei) (ml)	Maatbeker voor water
200 g standaardbloem	85	85	85	Kant B
Durum (150 g griesmeelbloem + 50 g standaardbloem)*	85	85	85	

* Gebruik een keukenweegschaal om het gewicht nauwkeuriger te wegen.

Belangrijk

- De pastarecepten in het receptenboek zijn grondig getest. Als u andere pastarecepten wilt proberen of gebruiken, moet u de verhouding bloem en water/ eieren aanpassen aan de verhoudingen van de maatbekers voor bloem en water die zijn meegeleverd met de pastamaker. De pastamaker werkt alleen goed als u het nieuwe recept hierop aanpast.

Opmerking

- Voor het beste resultaat gebruikt u standaardbloem met de aanbevolen hoeveelheid vloeistof, zoals aangegeven op de maatbeker.
- Seizoenschommelingen en gebruik van ingrediënten uit verschillende regio's kunnen van invloed zijn op de bloem/waterverhouding.
- Gluten zorgen ervoor dat de pasta bindt, zodat deze niet snel breekt. Glutenvrije bloem bevat geen bindmiddel en heeft daarom een verdikkingsmiddel nodig, bijvoorbeeld xanthaangom of guargom. Verschillende soorten glutenvrij meel reageren verschillend bij het maken van pasta. Sommige soorten meel, zoals kokosmeel en witterijstmeel, zijn niet geschikt om pasta mee te maken. Andere soorten, zoals quinoa en boekweit, werken juist erg goed.
- Zie het receptenboek voor meer heerlijke ideeën voor pasta en noedels.

Het starten van het pastaprogramma

Belangrijk

- Selecteer het programma voor extra personen pas als het deeg klaar is met mengen. Anders beschadigt u de pastamaker en gaat deze minder lang mee.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact voordat het verwerken is voltooid. Als u wilt stoppen met pasta maken, draait u de bedieningsknop naar de UIT-stand om het programma te beëindigen en haalt u de stekker uit het stopcontact voordat u andere handelingen uitvoert.
- Overschrijd voor alle toepassingen de maximale gebruiksduur van 2 cyclussen achter elkaar niet. U kunt het apparaat 30 minuten na 2 achtereenvolgende cyclussen weer gebruiken. Zo gaat het apparaat langer mee.
- Als u het apparaat lang achter elkaar wilt gebruiken, maakt u na elk gebruik de vormschijf schoon met het meegeleverde schoonmaakhulpstuk. Dompel de vormschijf niet volledig onder in water als u deze gemakkelijk wilt schoonmaken.

- 1 Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. De pastamaker maakt één keer geluid. (Afb. 30)

Opmerking: zorg ervoor dat alle onderdelen volledig gemonteerd zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

- 2 Plaats het deksel op de mengkom. (Afb. 19)

Opmerking: het apparaat gaat niet aan als het deksel niet goed is gesloten. Als tijdens het maken van de pasta het deksel loskomt, zal het apparaat automatisch worden uitgeschakeld.

- 3 Draai aan de bedieningsknop om het automatische programma te selecteren en druk vervolgens op de start-/pauzeknop. (Afb. 31)

Opmerking: het hele programma (inclusief kneden en persen) duurt ongeveer 12 minuten voor 200 g bloem en 18 minuten voor 400 g bloem.

- 4 Als het kneden is begonnen, giet u langzaam de vloeistof langs de gehele lengte van de opening in het deksel. (Afb. 32)

Opmerking: voeg tijdens het mengen van het deeg geen andere ingrediënten toe nadat u de vloeistof hebt toegevoegd. Dit is van invloed op de structuur van de pasta.

- 5 Als de pastamaker klaar is met kneden, maakt deze een paar keer geluid en zal dan na een paar seconden beginnen met het persen van de pasta. Plaats een kom onder de tuit. Snijd de pasta in de gewenste lengte met het schoonmaakhulpstuk. (Afb. 33)

Opmerking

- Indien de verhouding tussen vloeistof en bloem niet klopt, wordt de pasta niet naar buiten geperst. In dat geval moet u de ingrediënten opnieuw klaarmaken.
- Duw het schoonmaakhulpstuk omlaag om de pasta te snijden.

- 6 Zodra het persen klaar is, piept het apparaat een aantal keer.

Opmerking: draai de bedieningsknop niet naar de UIT-stand voordat het programma volledig is voltooid (het apparaat piept).

- 7 Als alle pasta is gemaakt en er deegresten zijn achtergebleven in de mengkom, kunt u de bedieningsknop eerst in de UIT-stand zetten en vervolgens naar het programma voor extra persen draaien. Druk op de start-/pauzeknop om het programma voor extra persen te starten. (Afb. 34)

Opmerking

- Er kunnen wat fijne pastadraden achterblijven op het oppervlak van de pasta. Dit is normaal.
- De kooktijd van de pasta is afhankelijk van persoonlijke voorkeur, pastavorm en aantal porties.

Schoonmaken

Belangrijk

- Draai de bedieningsknop naar de UIT-stand, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder het netsnoer voordat u het apparaat reinigt of uit elkaar haalt.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik geen schuursponsje, bijtende schoonmaakmiddelen of schurende reinigingsmiddelen (bijvoorbeeld benzine, alcohol en propanol) om het apparaat schoon te maken.
- Maak het apparaat na ieder gebruik schoon, anders werkt het apparaat mogelijk niet goed.
- Wees extra voorzichtig bij het schoonmaken van het apparaat om te voorkomen dat u zich snijdt aan de scherpe randen.
- De vormschijven en alle losse onderdelen van het apparaat zijn vaatwasmachinebestendig. Als u deze in de vaatwasmachine schoonmaakt, selecteer dan het juiste programma met een maximale temperatuur van 60 °C.

- 1 Draai de bedieningsknop naar de UIT-stand en haal de stekker uit het stopcontact. (Afb. 35)
- 2 Trek aan het lipje om het deksel los te maken en haal het deksel van de mengkom. (Afb. 3)
- 3 Schuif de mengkom van de hoofdunit af. (Afb. 4)
- 4 Draai de vormschijfhouder tegen de klok in om deze van de uitvoer van de mengkom te verwijderen. (Afb. 5)
- 5 Druk met uw vinger de perstuit uit de mengkom zodat deze uit de uitvoer van de mengkom glijdt (afb. 6). Maak de vormschijf los en trek vervolgens de persstaaf uit de perstuit (afb. 7).
- 6 Haal de kneedhaak uit de mengkom. (Afb. 8)
- 7 Maak de vormschijf schoon met het meegeleverde schoonmaakhulpstuk om deegresten te verwijderen. Daarna kunt u het schoonmaken met water. (Afb. 36 & 37)
- 8 Gebruik het meegeleverde schoonmaakborsteltje om alle afneembare onderdelen schoon te maken met afwasmiddel en warm water. U kunt ze ook in de vaatwasmachine schoonmaken. Droog alle onderdelen af.

Tip: gebruik het puntige uiteinde van het reinigingsborsteltje om onder in de perstuit schoon te maken. (Afb. 38)

- 9 Maak alle afneembare onderdelen schoon met afwasmiddel en warm water. U kunt ze ook in de vaatwasmachine schoonmaken. Droog vervolgens alle onderdelen af.
- 10 Gebruik een droge doek voor het schoonmaken van het apparaat, de bedieningsknop en de buitenkant van de pastamaker. (Afb. 39)

Opmerking: laat na het schoonmaken alle onderdelen en de vormschijf volledig drogen voordat u ze opbergt. Zet de pastamaker weer in elkaar voor volgend gebruik.

Opbergen

- 1 Wikkel het netsnoer om de snoerhaspel. (Afb. 40)
- 2 Droog de vormschijven af en berg ze op in het opbergvak.

Opmerking: de kleine gleuf in het opbergvak is bedoeld voor het schoonmaakhulpstuk voor de vormschijf voor capellini, die niet met de pastamaker wordt meegeleverd. Het wordt afzonderlijk uitgebracht en verkocht. (Afb. 41)

- 3 Bewaar de pastamaker na gebruik op een droge, goed geventileerde plaats.

Problemen oplossen

In dit hoofdstuk wordt kort besproken welke problemen u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u het probleem niet met de onderstaande informatie kunt oplossen, gaat u naar www.philips.com/support voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat geeft geen geluidssignaal wanneer de stekker in het stopcontact wordt gedaan.	De stekker zit niet goed in het stopcontact of het stopcontact is niet verbonden met een stroombron.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het stopcontact goed werkt.
Het apparaat start het programma voor pasta maken niet wanneer de stekker in het stopcontact wordt gedaan.	U hebt geen programma voor pasta maken gekozen of niet op de startknop  gedrukt.	Kies een programma voor pasta maken en druk op de startknop  .
Na het indrukken van de start-/pauzeknop  maakt het apparaat alarmgeluiden en werkt niet.	Het deksel van de kom is niet goed bevestigd.	Volg de gebruiksaanwijzing bij het in elkaar zetten van het deksel van de kom.
Het deksel van de kom wordt van binnenuit open gedrukt.	Er zit te veel bloem in de mengkom.	De maximale hoeveelheid bloem die u per keer mag gebruiken is 400 g. Als u meer dan 400 g bloem in de mengkom hebt geplaatst, haalt u het overschot eruit en maakt u daar een nieuwe portie pasta van.
	De verhouding bloem en vloeistof in de tabel is niet gevolgd. Het deeg is te nat.	Haal de stekker uit het stopcontact, maak de pastamaker schoon en volg de gebruiksaanwijzing om opnieuw te starten met het maken van pasta.
	Het deksel van de kom is niet goed bevestigd.	Volg de gebruiksaanwijzing bij het in elkaar zetten van het deksel van de kom.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat stopt tijdens het verwerken van ingrediënten met werken wanneer het deksel wordt geopend.	Om veiligheidsredenen stopt het apparaat altijd met werken wanneer het deksel wordt geopend tijdens het verwerken van ingrediënten.	Sluit het deksel goed en druk op de Start-/pauze knop om verder te gaan met het verwerken van ingrediënten.
Het apparaat stopt tijdens het pasta maken en geeft geen alarmgeluid.	De pastamaker is oververhit geraakt omdat deze te lang ononderbroken heeft gewerkt.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat de pastamaker afkoelen. Overschrijd voor alle toepassingen de maximale gebruiksduur van 2 cyclussen achter elkaar niet. U kunt het apparaat 30 minuten na 2 achtereenvolgende cyclussen weer gebruiken. Zo gaat het apparaat langer mee.
Het apparaat stopt tijdens het pasta maken en geeft geen alarmgeluiden.	De verhouding bloem en vloeistof in de tabel is niet gevolgd. Het deeg is mogelijk te droog. De kneedhaak wordt mogelijk door iets geblokkeerd. Het verkeerde programma is geselecteerd.	Haal de stekker uit het stopcontact, maak de pastamaker schoon en volg de gebruiksaanwijzing om opnieuw te starten met het maken van pasta.
De kneedhaak draait stationair en er komt geen pasta uit.	De verhouding bloem en water is onjuist.	Haal de stekker uit het stopcontact en gooi het deeg weg. Maak de pastamaker schoon, meet de ingrediënten goed af (gebruik een keukenweegschaal om de bloem nauwkeuriger te wegen) en volg de gebruiksaanwijzing om het pasta maken opnieuw te starten.
	Bloem kan vochtig worden als het lange tijd is opgeborgen.	Gebruik bloem uit een ongeopend pak of die goed opgeborgen is geweest.
De pasta breekt snel.	De verhouding bloem en water is onjuist.	Haal de stekker uit het stopcontact en gooi het deeg weg. Maak de pastamaker schoon, meet de ingrediënten goed af (gebruik een keukenweegschaal om de bloem nauwkeuriger te wegen) en volg de gebruiksaanwijzing om het pasta maken opnieuw te starten.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
	U hebt mogelijk een verkeerde soort bloem gebruikt.	Gebruik standaardbloem of bloem met een hoger eiwitgehalte. Zie het hoofdstuk 'De pastamaker gebruiken' in de gebruiksaanwijzing of het meegeleverde receptenboek.
De pasta is erg plakkerig.	De verhouding van bloem en vloeistof klopt niet, er zit te veel vloeistof in de mengkom.	Meet de bloem en vloeistof met de meegeleverde maatbekers voor bloem en vloeistof aan de hand van de tabel. Gebruik een keukenweegschaal om de bloem nauwkeuriger te wegen.
Te veel overgebleven deeg in de mengkom.	De bloem is vóór gebruik blootgesteld aan vocht of het deeg is te nat.	Zorg ervoor dat de bloem droog wordt bewaard. Volg de instructies in de gebruiksaanwijzing om opnieuw te starten met pasta maken.
	De mengkom, de kneedhaak of de vormschijven zijn niet goed schoongemaakt voor het gebruik.	Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon zijn voordat u ze gaat gebruiken.
	De kneedhaak of de mengkom is nog nat.	Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u ze gaat gebruiken.
	Water is niet in de juiste volgorde toegevoegd.	Het bloemtype is niet geschikt. Volg de instructies in de gebruiksaanwijzing voor het maken van pasta.
Er lekt een klein beetje water uit het apparaat.	Er wordt water toegevoegd voordat het programma is gestart.	Volg de instructies in de gebruiksaanwijzing voor het toevoegen van water direct nadat het programma is gestart.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Na het pasta maken kan de mengkom niet van het apparaat worden gehaald of kan de perstuit niet uit de mengkom worden gedrukt.	Het apparaat stopt tijdens het persen voordat het pasta maken is voltooid.	1. Plaats de uit elkaar gehaalde onderdelen terug op de juiste plek totdat het apparaat volledig in elkaar is gezet en draai de bedieningsknop naar de UIT-stand. 2. Doe de stekker in het stopcontact, selecteer het automatische programma voor pasta maken en druk op de startknop. Laat de kneedhaak ongeveer 10 seconden draaien en draai vervolgens de bedieningsknop naar de UIT-stand. 3. Haal de stekker uit het stopcontact, haal het apparaat uit elkaar en maak het apparaat schoon zoals staat aangegeven in de gebruiksaanwijzing (zie het hoofdstuk 'Schoonmaken').

Productinformatie

Model	HR2332/12
Motorvermogen	150 W
Gemiddeld voltage	220-240 V AC (50 Hz)
Afmetingen (l x b x h)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Nettogewicht	4,7 kg

Voor informatie over de nominale spanning en frequentie raadpleegt u het typeplaatje op het product. Productinformatie kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.