

# Always here to help you

Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)



HR2353/09



EN	User manual	1
DE	Benutzerhandbuch	32
FR	Mode d'emploi	60

IT	Manuale utente	88
NL	Gebruiksaanwijzing	116

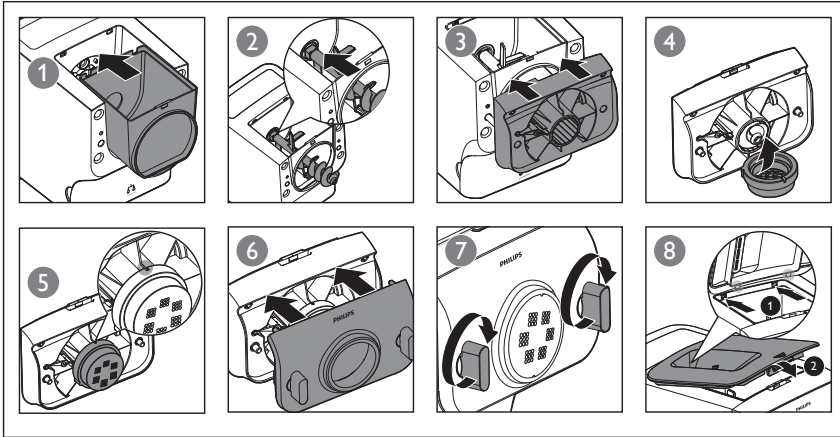
# PHILIPS

# Quick Start Guide

## Disassembling and cleaning before first use

<60°C (140°F)			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

## Assembling

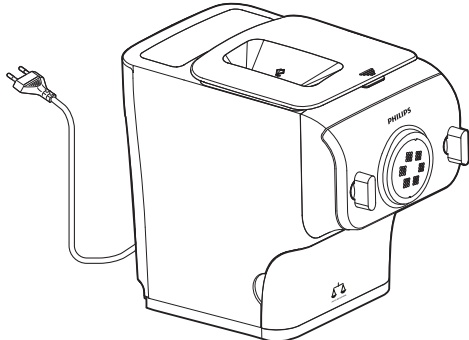











## Using the pasta maker



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](http://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

<p style="text-align: center;">Main unit</p> 	<p>User manual    Recipe book</p>  <p>Water cup    Flour cup</p>  <p>Flat cleaning tool</p> 
<p>Shaping discs</p> <p>Cleaning tools</p>	<p style="text-align: center;">Lasagna/Dumpling</p>  <p style="text-align: center;">Penne</p>  <p style="text-align: center;">Use the flat cleaning tool</p>
<p>Shaping discs</p> <p>Cleaning tools</p>	<p style="text-align: center;">Spaghetti Assembled on the appliance upon purchase</p>   <p style="text-align: center;">Fettuccine</p>  

## Table of Contents

Quick Start Guide .....	2
What's in the box .....	4
Important .....	6
Overview .....	10
Disassembling and cleaning before first use .....	12
Assembling .....	14
Using the pasta maker .....	16
Cleaning .....	23
Troubleshooting .....	26
Product information .....	30
Recycling .....	30
Guarantee and service .....	30

## 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.
- Make sure that the plug is firmly inserted into the power outlet.
- Never connect this appliance to a timer switch.
- Before you insert the plug into the power outlet, make sure that the appliance is assembled correctly.
- If the power cord, the plug, or other parts are damaged, do not use the appliance.
- 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 yourself.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning

### **Warning**

use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- For their safety, do not allow children to play with the appliance.
- To prevent any accidents, do not use the appliance if it is damaged for any reason.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

### **Caution**

- Before using the appliance for the first time, disassemble and wash the accessories thoroughly (see “Disassemble and cleaning before first use” section.)
- The appliance is intended for household use only.
- Do not use this appliance on an unstable or uneven surface.

### Caution

- Do not disconnect the power cord before processing is complete. If you have to stop processing, disconnect the power cord before you perform other operations.
- To better protect the lifetime of the appliance, we recommend the continuous working time to be less than 45 minutes. You can restart using the appliance after 15 minutes.
- If you intend to use the appliance continuously, clean the shaping disc with the supplied cleaning tool each time after use. For cleaning ease, do not soak the shaping disc into the water directly.
- Do not bend the power cord forcibly, jerk, twist, bundle nor put under heavy items.
- Do not put metal or flammable objects in the mixing chamber.
- Unplug the appliance when not in use.
- Do not use the appliance near flammable objects such as table cloth or drapes.
- Pull out the power plug immediately when 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.



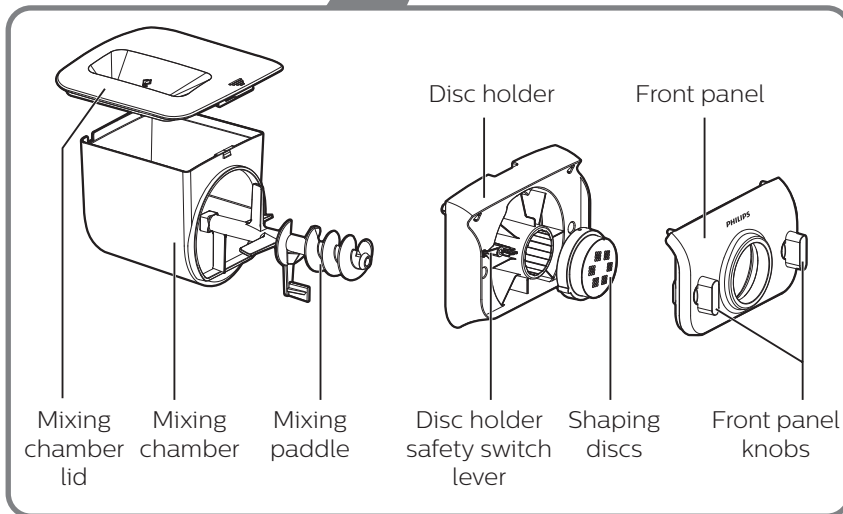
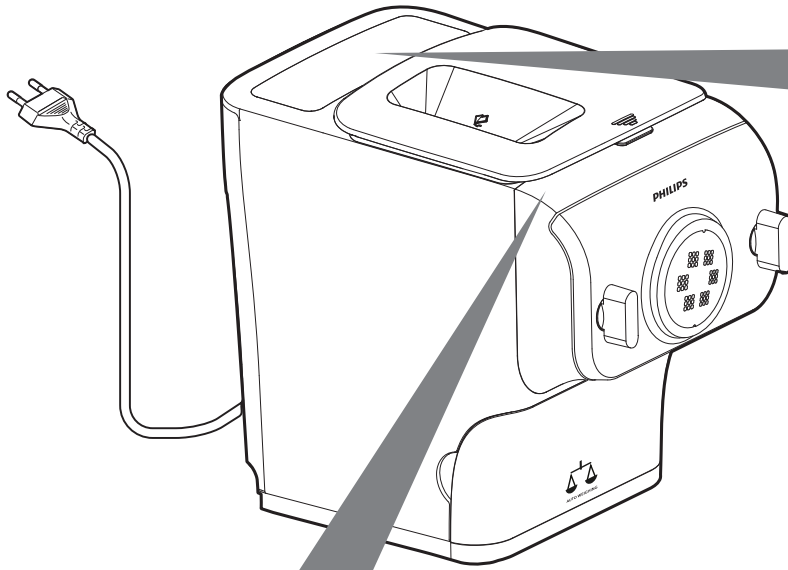
### Caution

- Disconnect the power and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance.
- Do not immerse the main unit in water.
- Place the appliance in a dry and well ventilated place after use.
- To prevent a short circuit or an electric shock, do not pour water or any liquid into the safety switch.
- Do not use a dishwasher to clean the machine or the accessories.

### Electromagnetic fields (EMF)

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

## Overview

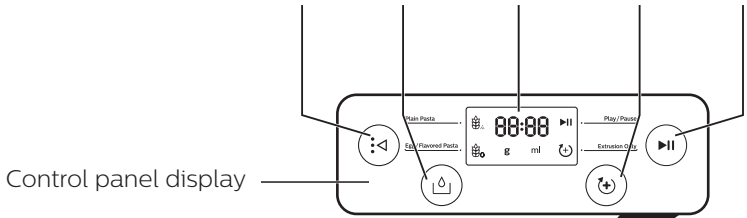


Abbreviations
g = grams
~ = approximately
ml = milliliters
mm = millimeters
lb = pound
kg = kilogram
in = inch

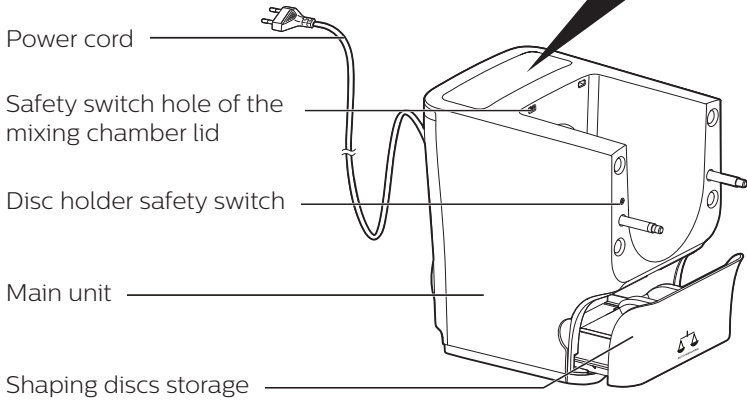
Program selection - press to select "Plain Pasta" or "Egg/Flavored Pasta".

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

Program selection    Liquid calculation    Display    Extra    Start/  
 selection    calculation    screen    extrusion    pause



Control panel display



Power cord

Safety switch hole of the  
mixing chamber lid

Disc holder safety switch

Main unit

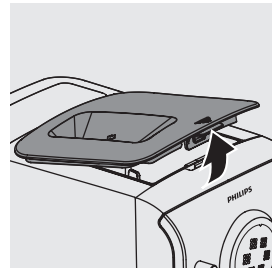
Shaping discs storage

## Disassembling and cleaning before first use

### Important

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

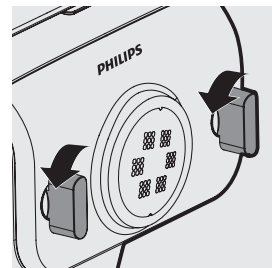
- 1 Remove the mixing chamber lid from the appliance.



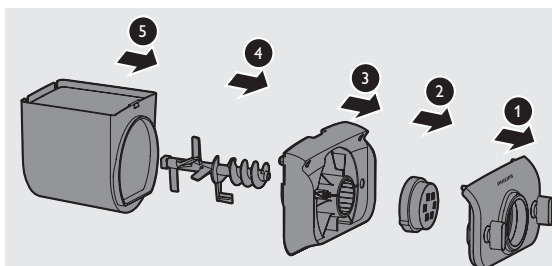
- 2 Loosen the front panel control knobs.

**Note:**

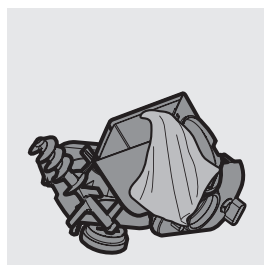
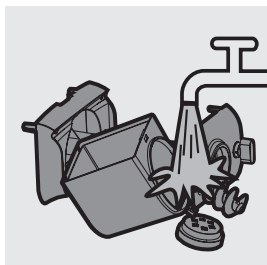
- The front panel is heavy. Take extra caution when removing it.



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



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



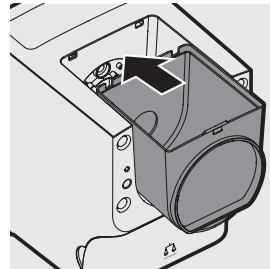
## Assembling

Follow below assembling steps to install the pasta maker.

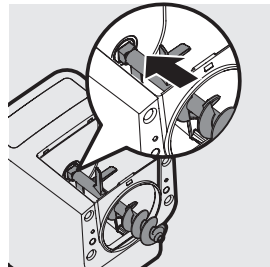
### Important

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

- 1 Push the mixing chamber into the appliance.



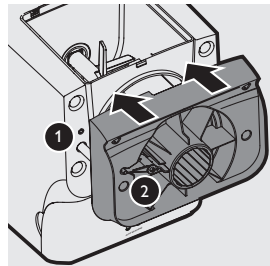
- 2 Point the mixing paddle to the hole in the main unit. Insert the mixing paddle all the way into the main unit.



- 3 Attach the disc holder onto the appliance.  
① Disc holder safety switch  
② Disc holder safety switch lever

**Note:**

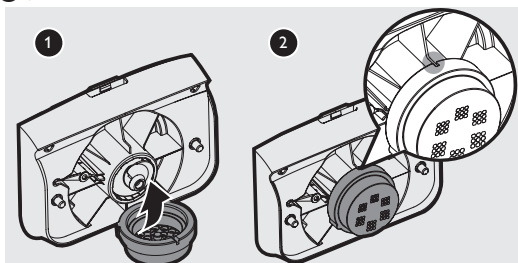
- Check that the safety switch ① and safety switch lever ② are set as shown in the illustration to the right.



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

**Note:**

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

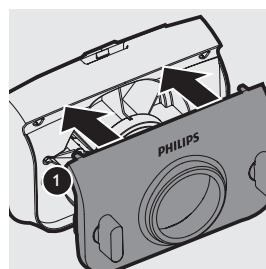


- 5 Attach the front panel to the main unit.

- 1** Disc holder safety switch lever

**Note:**

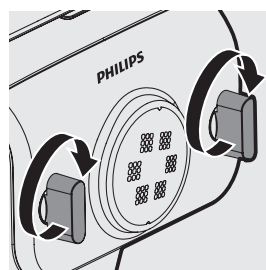
- Make sure the front panel is completely fastened before using the appliance.
- The front panel is heavy. Take extra caution when assembling it.



- 6 Fasten the front panel control knobs.

**Note:**

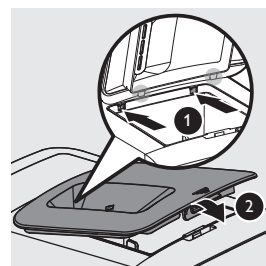
- If the front panel or the shaping disc is not properly assembled, the safety switch will prevent the appliance from working.



- 7 Close the mixing chamber lid properly.


**Note:**

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



## Using the pasta maker

### Important

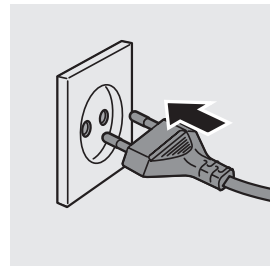
- Place the product on a flat surface to prevent any shaking or vibration.
- Make sure that all the parts (including the chamber lid) are well assembled before plugging in.
- Do not shake or move the appliance when it is weighing the flour.
- Do not put any object on the appliance when it is weighing the flour.
- Do not move or touch the power cord when the appliance is weighing the flour.
- Do not put less than 200g or more than 500g (2 cups) of flour in the chamber.
- Press the liquid calculation button  after the flour weight is confirmed on the display.
- Pour in the liquid slowly through the water slot after the appliance starts kneading.
- If you want to dispose of the weighed flour before processing the next batch, empty the chamber and restart the appliance by unplugging and plugging in again.
- Do not put any ingredients that are 60°C / 140°F or above into the pasta maker, nor place the pasta maker in surroundings with high temperature (60°C / 140°F), for instance in a high temperature sterilization. This will damage the appliance.
- Never pour water into the mixing chamber before you place the chamber lid onto the chamber. Do not pour any liquids into the safety switch hole.

### Preparing the ingredients

- 1 Put the plug in the power socket. The pasta maker will sound once, and all indicators will flash once.

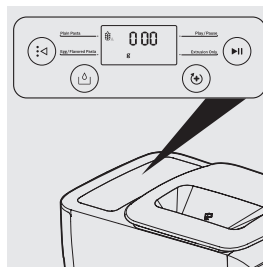
**Note:**

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

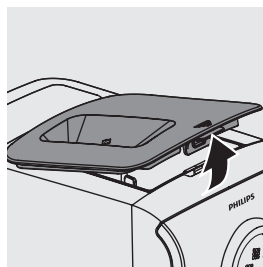




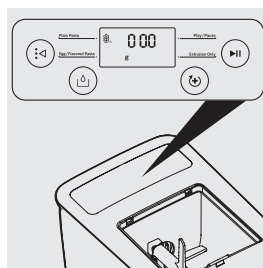
- 2 Wait until **000** displays on the screen.



- 3 Remove the chamber lid.



- 4 Wait until **000** displays on the screen.



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

**Note:**

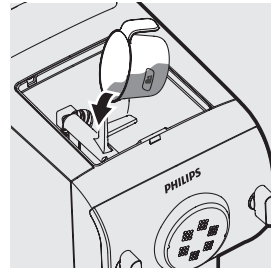
- One full cup of flour weighs around 250 gram (1-2 servings).



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

**Note:**

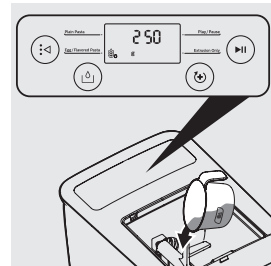
- Do not put less than 200g or more than 500g of flour in the chamber. If you put too little or too much flour in the chamber, the appliance will not operate.



- 7 The appliance automatically weighs the flour, and shows the flour weight in grams.

**Note:**

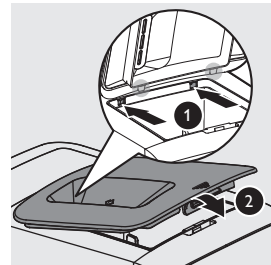
- Do not shake or move the appliance when it is weighing the flour.
- Do not put any object on the appliance when it is weighing the flour.
- Do not move or touch the power cord when the appliance is weighing the flour.
- Some recipes (for example cookies, gluten free pasta) require you to skip the weighing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



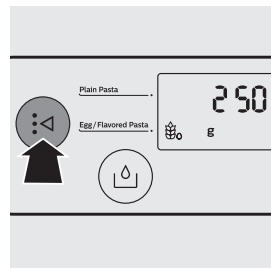
- 8 Close the chamber lid properly.





**Note:**


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




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

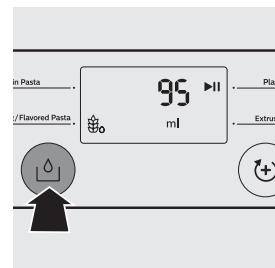


Program	Tip	Corresponding recipe
Plain Pasta/ noodle 	When you are making pasta with flour and water only, select the "Plain Pasta" program  .	Wheat noodle Durum noodle Ramen Udon Curried noodle
Egg/ Flavored Pasta/ noodle 	When you are making pasta with flour and other ingredients (eggs or veggie juice),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

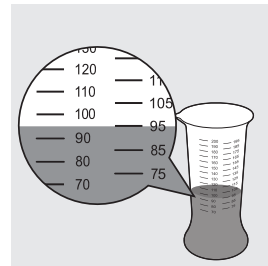
- 10 Wait until the flour weight is confirmed, and then press the liquid calculation button  and the required amount of water or egg mixture displays on the screen.

**Note:**

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

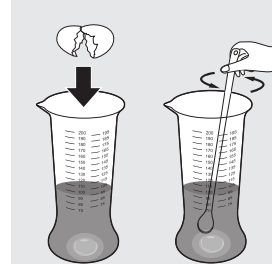


- 11 Measure the correct amount of water, egg mixture or vegetable mixture with the supplied water cup.



**Note:**

- Make sure to measure the liquid volume at eye level on a flat surface.
- When making the egg mixture, crack the egg into the water cup. Add water up to the required amount, and then whisk the water and egg to combine.
- If preferred, 2 eggs can be used instead of 1.
- When making the vegetable mixture, crack the egg into the water cup. Add vegetable juice up to the required amount, and then whisk the juice and egg to combine.

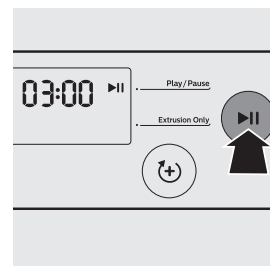


## Starting the pasta making program

### Important

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

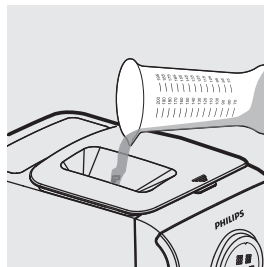
- 1 Press the start/pause button ►|| to start processing, and the processing time starts to count down.



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

**Note:**

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





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

**Note:**



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



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

**Note:**

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





- 5 If you want to make another batch of pasta right after the first batch is finished, press the program selection button  and wait until  displays on the screen. Then start from step 3 (remove the chamber lid) at Page 17, and all the rest steps are the same as the first batch.

**Note:**

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

## Pasta type reference table

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

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

### Important

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

#### **Note:**

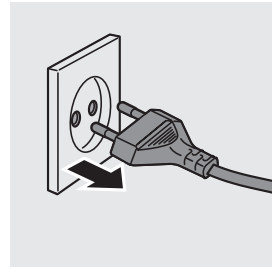
- To ensure the quality of the pasta, use gluten flour to make pasta. Follow the recommended proportion to add the ingredients.
- Seasonal changes and using ingredients from different regions may affect the flour/water ratio. You may adjust based on the recommended proportion.
- When making egg pasta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

## Cleaning

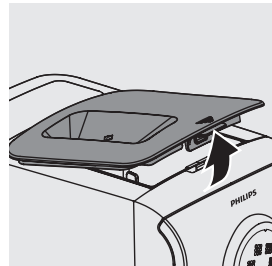
### Important

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

- 1 Disconnect the plug from the power outlet.



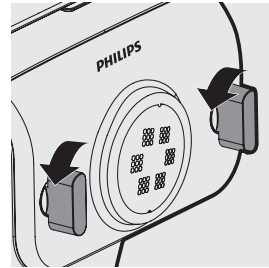
- 2 Remove the chamber lid from the appliance.



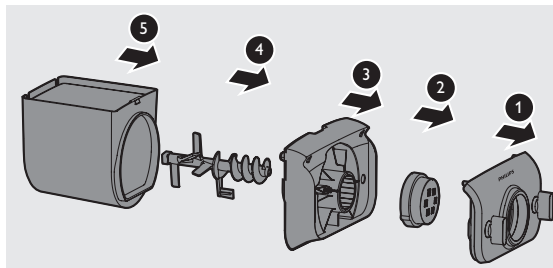
- 3 Loosen the front panel control knobs.

**Note:**

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



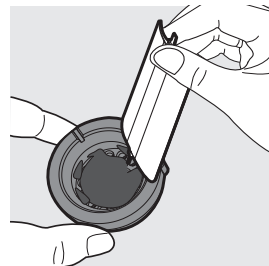
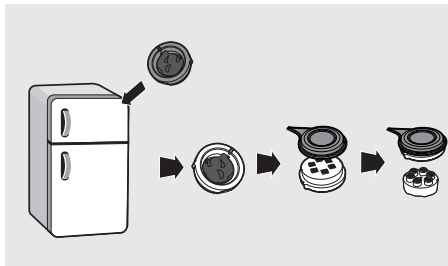
- 4 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order.



- 5 Use a dry cloth to clean flour residue in the hole ❶ where the mixing paddle is placed.
- 6 Clean the shaping disc with the supplied cleaning tool to remove the dough residues. After that, you can clean it with water.

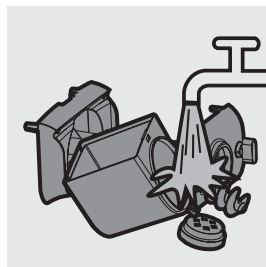
**Tip:**

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

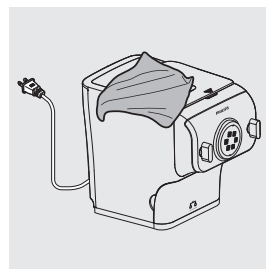




- 7 Clean all detachable parts.



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



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

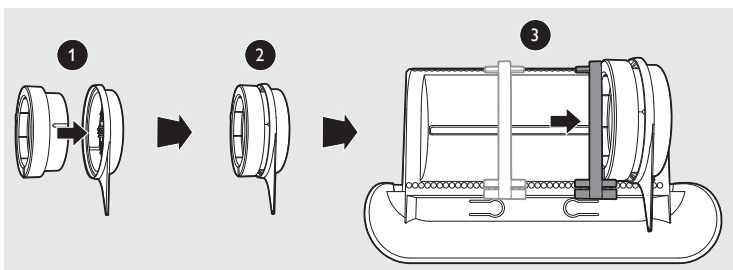
**Note:**

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

### Storing the shaping discs and cleaning tools

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

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



## Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

### The indicators do not light up.

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

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

- **The chamber is assembled incorrectly.**  
The shaping disc, or the front panel is assembled incorrectly.  
Make sure you follow the user manual to assemble all parts correctly.

### The safety switch is triggered and the appliance suddenly stopped or suddenly restarts during the processing.

- **The front panel knob is loose.**  
Make sure the front panel is securely assembled.
- **Excessive ingredients in the pasta maker.**  
The maximum amount of flour used for each batch is 500g. If more than 500g is added, reduce the amount of flour before next batch.

### During processing, the appliance stops. There is no alarm sound or flashes.

- **The pasta maker has overheated due to long continuous working time.**  
Disconnect from the power source, and allow the pasta maker to cool down. To better protect the lifetime of the appliance, the continuous working time should be less than 45 minutes. You can restart using the appliance after 15 minutes of rest.

**When weighing the flour, the weight shown on the screen changes all the time.**

- **You are touching the appliance or the power cord.**  
When the appliance is weighing the flour, do not touch the appliance or the power cord.

**The appliance stops during processing, EEEE displays on the screen, the indicators are flashing quickly, and the alarm sounds.**

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

**Too much leftover dough inside the chamber.**

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

**Small amount of water is leaking out from the appliance.**

- **Water is added before the program starts.**  
Follow the user manual instructions to add water right after the program starts.

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

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

**Unable to make pasta successfully with the liquid calculation function.**

- **The required liquid amount indicated on the display screen does not apply to some recipes (for example cookies, gluten free pasta).**  
These recipes require you to skip the liquid calculation part. In this case, press the start/pause button for 3 seconds, and the appliance will start kneading and extruding directly.

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

- **After the appliance is plugged in, the chamber lid is removed when the weighing system is still calibrating.**  
Strictly follow step 2, 3 and 4 on page 17.

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

- **There are more than 500g of flour in the mixing chamber.**  
Make sure that you do not put more than 500g of flour in the mixing chamber for one batch.

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

- **There are less than 200g of flour in the mixing chamber.**  
Make sure that you do not put less than 200g of flour in the mixing chamber for one batch.

### E3 displays on the screen.

- **The weighing system has been reset.**  
When using the appliance, make sure to put it on a flat and stable surface.

### E4 displays on the screen.

- **Software in the appliance is not working.**  
Contact the Philips Consumer Care Center in your country.

### E5 displays on the screen.

- **The total weight exceeds the upper limit of the weighing system (approximately 999 grams).**  
Unplug the appliance, remove any objects placed on the appliance, empty the mixing chamber, and start again from step 1 in chapter "Preparing the ingredients" (page 16).

### EEEE displays on the screen.

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

## Product information

Model	HR2353/09
Motor power	200W
Rated voltage	AC220-240V (50Hz)
Dimensions (L x W x H)	343mm x 215mm x 315mm / 13.5 in x 8.5 in x 12.4 in
Net weight	6.9kg / 15.2 lb

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

## 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.

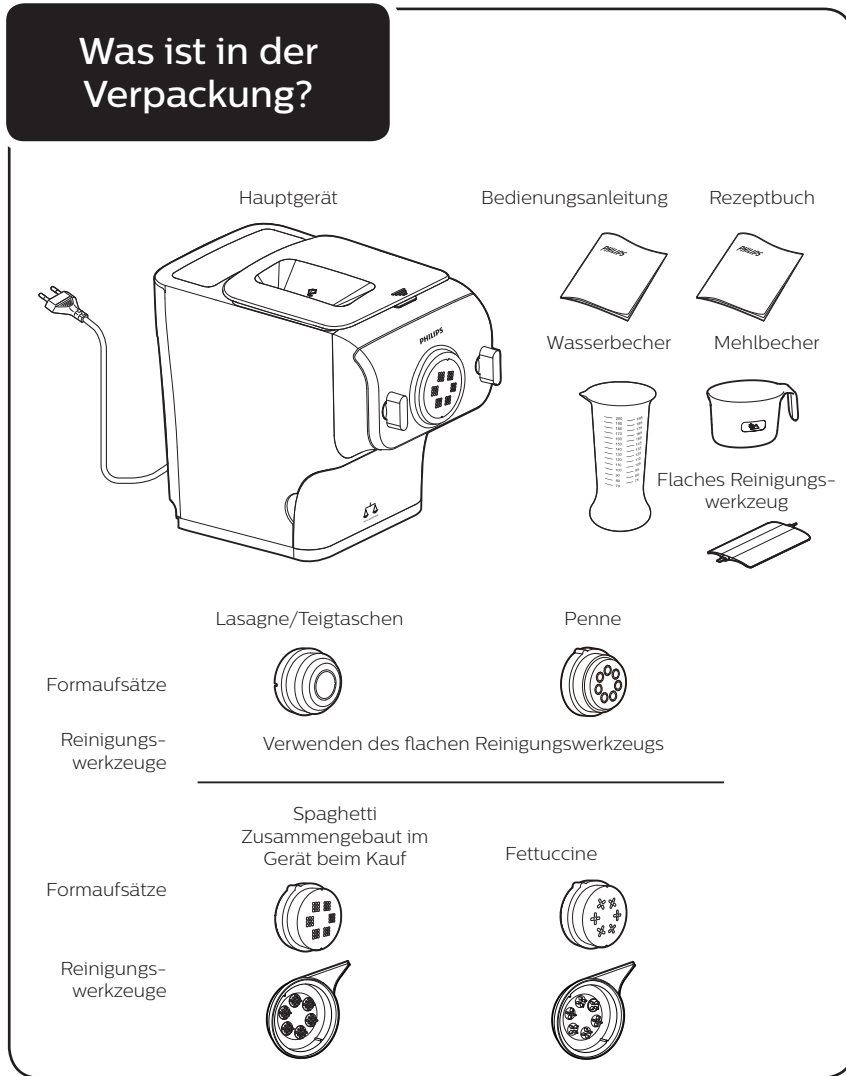
## Guarantee and service

If you have a problem, need service or need information, see [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) or contact the Philips Consumer Care Center in your country.



Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!  
 Um den Support, den Philips bietet, vollständig zu nutzen, registrieren Sie  
 Ihr Produkt unter [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).  
 Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät  
 aufstellen und verwenden. Bewahren Sie es zur späteren Verwendung auf.

## Was ist in der Verpackung?





## Inhaltsverzeichnis

Was ist in der Verpackung? .....	32
Wichtig! .....	34
Überblick .....	38
Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung .....	40
Zusammenbau .....	42
Verwendung der Nudelmaschine .....	44
Pflege .....	51
Fehlerbehebung .....	54
Produktinformationen .....	58
Recycling .....	58
Garantie und Kundendienst .....	58

## Wichtig!

## Sicherheit

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

## Achtung

- Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen, überprüfen Sie, ob die auf der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals über eine Zeitschaltuhr an.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt wurde, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind, verwenden Sie das Gerät nicht.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von Philips, einem von Philips autorisierten Service-Center oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Tauschen Sie die Teile des Geräts nicht selbst aus.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und

### **Achtung**

Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt wurden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.

- Erlauben Sie Kindern zu ihrem Schutz nicht, mit dem Gerät zu spielen.
- Um Unfälle zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es in irgendeiner Weise beschädigt ist.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus, und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.

### **Vorsicht**

- Bauen Sie das Gerät vor der erstmaligen Verwendung auseinander, und waschen Sie das Zubehör gründlich (siehe Abschnitt "Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung").
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

### **Vorsicht**

- Verwenden Sie das Gerät nicht auf instabilen oder ungeraden Oberflächen.
- Ziehen Sie das Netzkabel nicht aus der Steckdose, bevor die Verarbeitung abgeschlossen ist. Wenn Sie die Verarbeitung anhalten müssen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, bevor Sie weitere Vorgänge ausführen.
- Um die Lebensdauer des Geräts zu maximieren, empfehlen wir eine kontinuierliche Arbeitszeit von weniger als 45 Minuten. Sie können das Gerät nach einer Pause von 15 Minuten erneut starten.
- Wenn Sie das Gerät ununterbrochen verwenden möchten, reinigen Sie den Formaufsatz nach jeder Verwendung mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug. Um die Reinigung zu erleichtern, tauchen Sie den Formaufsatz nicht direkt in Wasser.
- Biegen Sie das Netzkabel nicht mit Gewalt, reißen Sie nicht daran, verdrehen und bündeln Sie es nicht, und legen Sie es nicht unter schwere Gegenstände.
- Legen Sie keine Objekte aus Metall oder brennbare Gegenstände in die Knetkammer.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe brennbarer Gegenstände wie Tischdecken oder Gardinen.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie Rauch sehen.

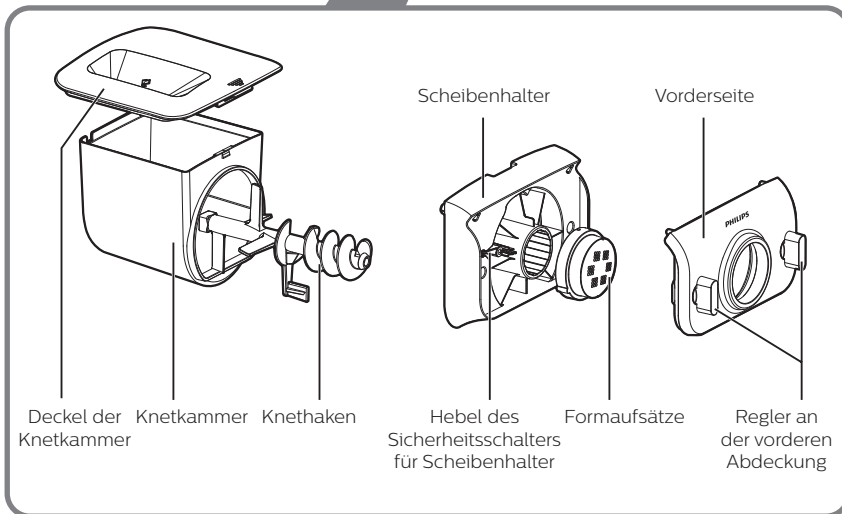
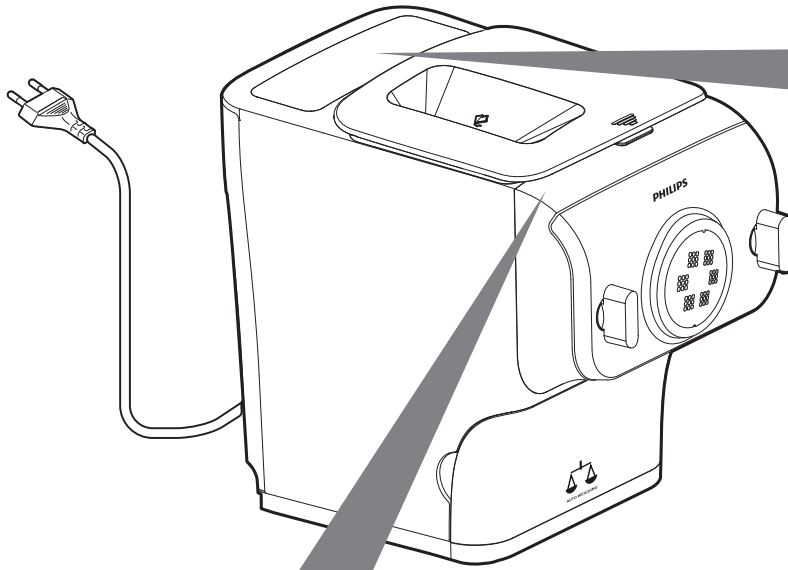
### **Vorsicht**

- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie nicht am Kabel, sondern am Stecker.
- Halten Sie den Netzstecker sauber.
- Stellen Sie keine schweren Objekte auf das Gerät.
- Dieses Gerät wurde als Haushaltsküchengerät entwickelt. Verwenden Sie es zu keinem anderen Zweck.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, und entfernen Sie das Netzkabel, bevor Sie das Gerät reinigen oder auseinandernehmen.
- Tauchen Sie die Hauptgeräteeinheit nicht in Wasser.
- Bewahren Sie das Gerät nach der Verwendung an einem trockenen und gut belüfteten Ort auf.
- Um einen Kurzschluss oder einen elektrischen Schlag zu vermeiden, schütten Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Sicherheitsschalter.
- Reinigen Sie das Gerät oder das Zubehör nicht in einer Geschirrspülmaschine.

### **Elektromagnetische Felder**

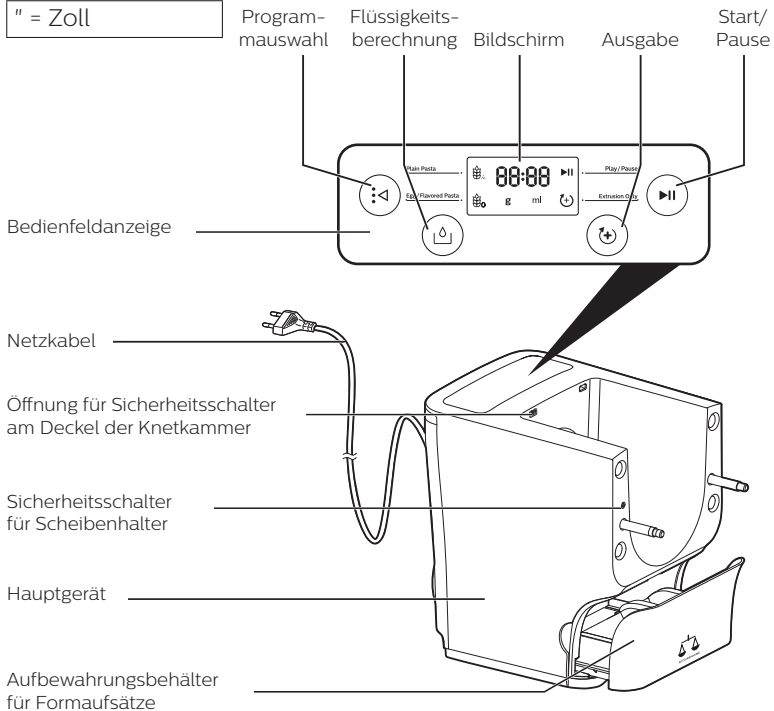
Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen bezüglich der Exposition in elektromagnetischen Feldern.

# Überblick



Abkürzungen
g = Gramm
~ = ungefähr
ml = Milliliter
mm = Millimeter
lb = Pfund
kg = Kilogramm
" = Zoll

Programmauswahl: Drücken, um "Normale Nudeln" oder "Eiernudeln/Gewürzte Nudeln" auszuwählen.  
 Flüssigkeitsberechnung: Drücken, um die erforderliche Flüssigkeitsmenge basierend auf der hinzugefügten Mehlmenge zu berechnen.

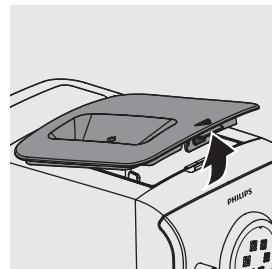


## Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung

### Wichtig!

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, entfernen und entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und/oder Werbeaufkleber entsprechend.
- Entnehmen Sie die Teile und das Zubehör, waschen Sie alle Teile, und trocknen Sie sie sorgfältig ab (siehe Kapitel "Reinigen").
- Verwenden Sie kein Wasser zum Spülen oder Einweichen des Hauptgeräts.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder ähnliche Reinigungswerkzeuge, da diese die Kunststoffoberfläche zerkratzen und Einfluss auf die Lebensdauer der Nudelmaschine haben.
- Die Formaufsätze und alle abnehmbaren Teile des Geräts können in der Spülmaschine gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass die Temperatur bei einer Reinigung in der Spülmaschine 60 °C nicht überschreitet.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

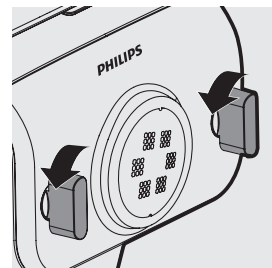
- 1 Entfernen Sie den Knetkammerdeckel vom Gerät.



- 2 Lösen Sie die Kontrollregler an der vorderen Abdeckung.

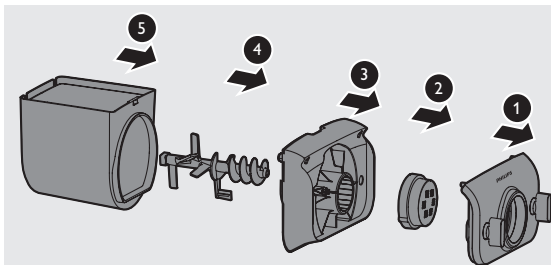
#### Hinweis:

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

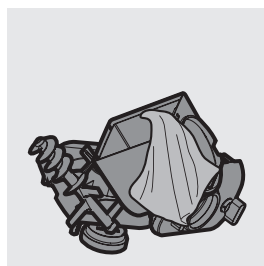
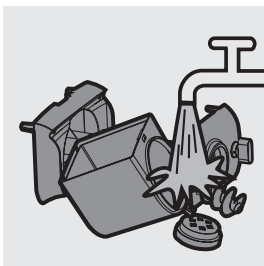




- 3 Bauen Sie die vordere Abdeckung, den Formaufsatz, den Scheibenhalter, den Knethaken und die Knetkammer in dieser Reihenfolge auseinander.



- 4 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile, und trocknen Sie sie ab.



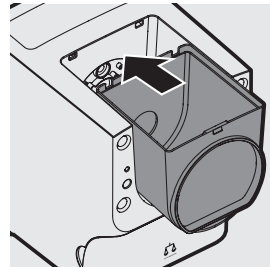
## Zusammenbau

Befolgen Sie die Schritte im Anschluss zum Zusammenbau der Nudelmaschine.

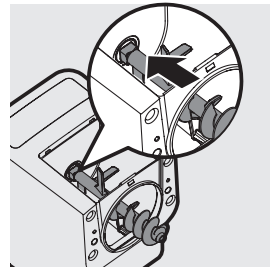
### Wichtig!

- Vergewissern Sie sich, dass Sie während des Zusammenbaus die Regler an der vorderen Abdeckung befestigen.
- Das Gerät darf nicht an die Stromversorgung angeschlossen sein, wenn Sie es zusammenbauen.

- 1 Schieben Sie die Knetkammer in das Gerät.



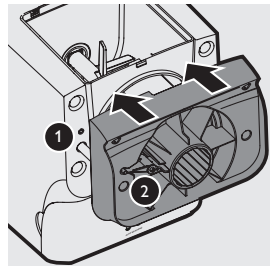
- 2 Richten Sie den Kneithaken an der Öffnung in der Hauptgeräteeinheit aus. Schieben Sie den Kneithaken ganz in die Hauptgeräteeinheit ein.



- 3 Bringen Sie den Scheibenhalter am Gerät an.  
① Sicherheitsschalter für Scheibenhalter  
② Hebel des Sicherheitsschalters für Scheibenhalter

#### Hinweis:

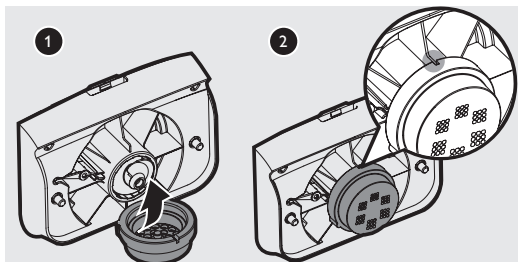
- Vergewissern Sie sich, dass der Sicherheitsschalter ① und der Hebel des Sicherheitsschalters ② wie in der Abbildung rechts eingestellt sind.



- 4 Setzen Sie den Formaufsatz auf den Scheibenhalter **1**, und vergewissern Sie sich, dass er fest auf dem Scheibenhalter **2** fixiert ist.

**Hinweis:**

- Achten Sie darauf, dass die innere Öffnung des Formaufsatzes und der Scheibenhalter richtig eingepasst sind.

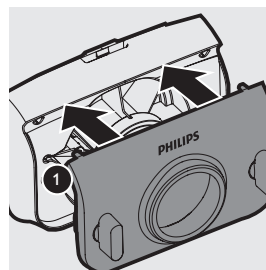


- 5 Bringen Sie die vordere Abdeckung an der Hauptgeräteeinheit am.

- 1** Hebel des Sicherheitsschalters für Scheibenhalter

**Hinweis:**

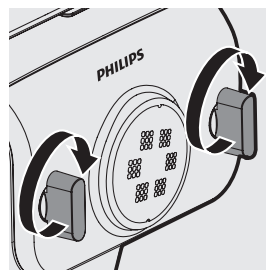
- Stellen Sie vor Verwendung des Geräts sicher, dass die vordere Abdeckung gut befestigt ist.
- Die vordere Abdeckung ist schwer. Seien Sie beim Einbau besonders vorsichtig.



- 6 Befestigen Sie die Kontrollregler der vorderen Abdeckung.

**Hinweis:**

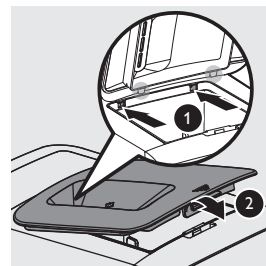
- Wenn die vordere Abdeckung des Formaufsatzes nicht ordnungsgemäß zusammengebaut ist, verhindert der Sicherheitsschalter das Funktionieren des Geräts.



- 7 Schließen Sie den Deckel der Knetkammer ordnungsgemäß.


**Hinweis:**

- Wenn die Knetkammer nicht richtig eingesetzt ist, verhindert der Sicherheitsschalter das Funktionieren des Geräts.



## Verwendung der Nudelmaschine

### Wichtig!

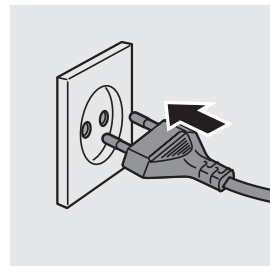
- Platzieren Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche, um Vibrationen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile (einschließlich des Kammerdeckels) ordnungsgemäß angebracht wurden, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- Schütteln oder bewegen Sie das Gerät nicht, während das Mehl gewogen wird.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, während das Mehl gewogen wird.
- Bewegen oder berühren Sie das Netzkabel nicht, während das Gerät das Mehl wiegt.
- Geben Sie nicht weniger als 200 g bzw. mehr als 500 g Mehl (zwei Becher) in die Kammer.
- Nachdem das Gewicht des Mehls auf dem Display bestätigt wurde, drücken Sie die Taste zur Flüssigkeitsberechnung .
- Sobald der Knetvorgang beginnt, gießen Sie die Flüssigkeit langsam über die Wasseröffnung in das Gerät.
- Wenn Sie das gewogene Mehl entnehmen möchten, bevor Sie die nächste Portion zubereiten, leeren Sie die Kammer, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und stecken Sie ihn dann wieder ein, um das Gerät neu zu starten.
- Geben Sie keine Zutaten in die Nudelmaschine, die 60 °C oder wärmer sind, und setzen Sie die Nudelmaschine auch keinen Umgebungstemperaturen von 60 °C oder mehr aus, z. B. beim Sterilisieren durch Hitze. Dies würde das Gerät beschädigen.
- Geben Sie niemals Wasser in die Knetkammer, bevor Sie den Kammerdeckel auf die Kammer setzen. Geben Sie keine Flüssigkeiten in die Öffnung des Sicherheitsschalters.

### Vorbereiten der Zutaten

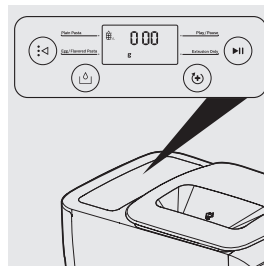
- 1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Nudelmaschine gibt ein einmaliges Geräusch ab, und alle Anzeigen blinken einmal.

#### Hinweis:

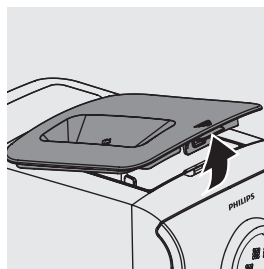
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß angebracht wurden, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.



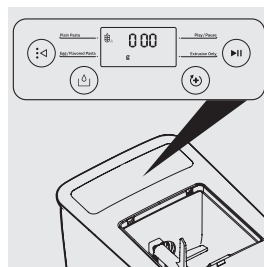
- 2 Warten Sie, bis **0 00** auf dem Display angezeigt wird.



- 3 Entfernen Sie den Kammerdeckel.



- 4 Warten Sie, bis **0 00** auf dem Display angezeigt wird.



- 5 Messen Sie das Mehl mit dem Mehlbecher ab. Ein Becher entspricht 1 - 2 Portionen.

**Hinweis:**

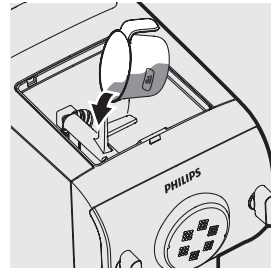
- Ein Becher Mehl entspricht ca. 250 g (1 bis 2 Portionen).



- 6 Geben Sie das Mehl in die Kammer.  
Wenn Sie 3 bis 4 Portionen herstellen möchten, fügen Sie einen zweiten Becher Mehl hinzu, da Sie dann insgesamt zwei Becher (~500 g) Mehl benötigen.

**Hinweis:**

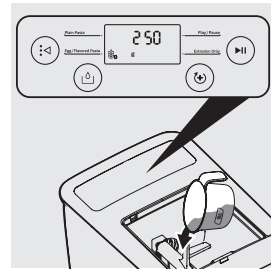
- Geben Sie nicht weniger als 200 g bzw. mehr als 500 g Mehl in die Kammer.  
Wenn Sie zu wenig bzw. zu viel Mehl in die Kammer geben, funktioniert das Gerät nicht.



- 7 Das Gerät wiegt das Mehl automatisch und zeigt dann das Gewicht in Gramm an.

**Hinweis:**

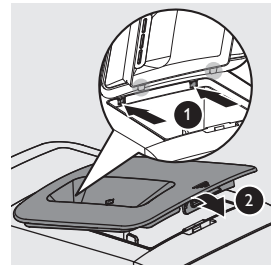
- Schütteln oder bewegen Sie das Gerät nicht, während das Mehl gewogen wird.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, während das Mehl gewogen wird.
- Bewegen oder berühren Sie das Netzkabel nicht, während das Gerät das Mehl wiegt.
- Bei einigen Rezepten (z. B. für Kekse oder glutenfreie Nudeln) müssen Sie den Wiegevorgang überspringen. Halten Sie in diesem Fall die Start-/Pausetaste ►|| 3 Sekunden lang gedrückt, bis das Gerät direkt mit dem Knet- und Ausgabevorgang beginnt.



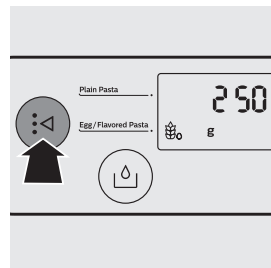
- 8 Schließen Sie den Deckel der Knetkammer ordnungsgemäß.

**Hinweis:**


- Setzen Sie zunächst die zwei Haken in das Gerät ein ❶, und schließen Sie dann den Deckel der Hauptgeräteeinheit ❷.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Kammerdeckel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist. Während der Nudelzubereitung hört das Gerät automatisch auf zu arbeiten, falls sich der Kammerdeckel lockert.




- 9 Drücken Sie die Programmauswahlta-  
ste ◀⋮, um die gewünschte Nudelart  
auszuwählen.

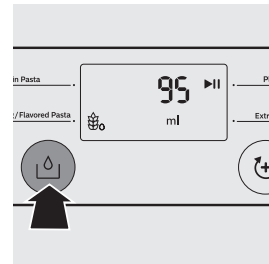


Sendung	Tipps	Zugehöriges Rezept
Einfache Nudeln 	Wenn Sie nur Mehl und Wasser zur Nudelzubereitung verwenden, wählen Sie das Programm für einfache Nudeln 	Weizennudeln Hartweizennudeln Ramen Udon Currynudeln
Eiernudeln/ Gewürzte Nudeln 	Wenn Sie Mehl und andere Zutaten (wie Eier oder Gemüsesaft) zur Nudelzubereitung verwenden, wählen Sie das Programm für Eiernudeln/ Gewürzte Nudeln  . Wählen Sie dieses Programm ebenfalls, wenn Sie Teigblätter oder Soba zubereiten.	Weizennudeln Hartweizennudeln Teigblätter Vollkornnudeln Dinkelnudeln Karottennudeln Tomatennudeln Soba Rote-Beete-Nudeln Spinatlasagne/Teigtaschen/ Wan Tan Fenchel-Paprika-Nudeln Pasta nero Kräuternudeln

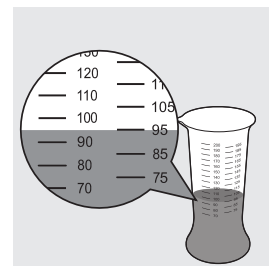
- 10 Warten Sie, bis das Gewicht des Mehls auf dem Display bestätigt wurde. Drücken Sie dann die Taste zur Flüssigkeitsberechnung . Auf dem Display wird die benötigte Menge Wasser/Eimischung angezeigt.

**Hinweis:**

- Drücken Sie die Taste zur Flüssigkeitsberechnung  erst, nachdem das Gewicht des Mehls auf dem Display bestätigt wurde.

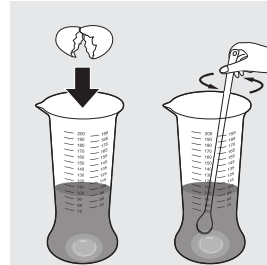


- 11 Messen Sie die erforderliche Menge Wasser, Eimischung oder Gemüsemischung mithilfe des im Lieferumfang enthaltenen Wasserbechers ab.



### Hinweis:

- Stellen Sie den Becher beim Abmessen der Flüssigkeit auf Augenhöhe auf einer ebenen Fläche ab.
- Wenn Sie eine Eimischung zubereiten, schlagen Sie das Ei direkt in den Wasserbecher auf. Geben Sie Wasser bis zur benötigten Menge hinzu, und verquirlen Sie dann das Wasser und das Ei.
- Je nach Geschmack können Sie zwei Eier statt einem Ei verwenden.
- Wenn Sie eine Gemüsemischung zubereiten, schlagen Sie das Ei direkt in den Wasserbecher auf. Geben Sie den Gemüsesaft bis zur benötigten Menge hinzu, und verquirlen Sie dann den Saft und das Ei.

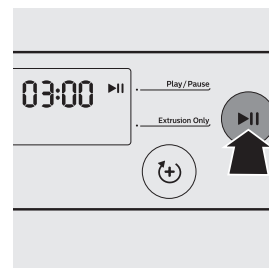


## Starten des Programms zur Nudelherstellung

### Wichtig!

- Wählen Sie das Ausgabeprogramm erst dann aus, wenn das Kneten abgeschlossen ist. Anderenfalls wird die Nudelmaschine beschädigt.
- Ziehen Sie das Netzkabel nicht aus der Steckdose, bevor die Verarbeitung abgeschlossen ist. Wenn Sie die Verarbeitung anhalten müssen, drücken Sie die Start-/Pausetaste ►||, um den Vorgang anzuhalten, und trennen Sie dann das Netzkabel von der Steckdose, bevor Sie andere Vorgänge ausführen.
- Um die Lebensdauer des Geräts zu maximieren, sollte die kontinuierliche Betriebszeit weniger als 45 Minuten betragen. Sie können das Gerät nach einer Pause von 15 Minuten erneut starten.
- Wenn Sie das Gerät ununterbrochen verwenden möchten, reinigen Sie den Formaufsatz nach jeder Nudelzubereitung mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug. Um das Reinigen zu erleichtern, tauchen Sie den Formaufsatz nicht direkt in Wasser.

- 1 Drücken Sie die Start-/Pausetaste ►||, um mit der Verarbeitung zu beginnen. Die Verarbeitungszeit beginnt damit, herunterzuzählen.

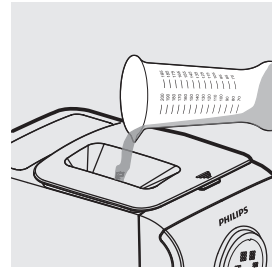




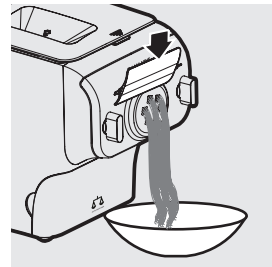
- 2 Wenn der Knetvorgang beginnt, schütten Sie langsam das Wasser oder die Eimischung über die gesamte Länge der Öffnung im Deckel in die Kammer.

**Hinweis:**

- Während der Teig geknetet wird, geben Sie keine anderen Zutaten hinzu, nachdem Sie das Wasser hinzugefügt haben. Dies würde sich auf die Konsistenz der Nudeln auswirken.





- 3 Nachdem der Knetvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät mehrere Signaltöne aus und beginnt dann nach einigen Sekunden mit der Ausgabe der Nudeln. Stellen Sie einen Behälter direkt unter die Ausgabeöffnung. Schneiden Sie die Nudeln mit dem flachen Reinigungswerkzeug in die gewünschte Länge.





**Hinweis:**

- Wenn das Verhältnis von Flüssigkeit und Mehl nicht stimmt, können die Nudeln nicht ausgegeben werden. Bereiten Sie in diesem Fall die Zutaten erneut zu.
- Bewegen Sie das Reinigungswerkzeug nach unten, um die Nudeln zu schneiden.

- 4 Wenn die Nudelzubereitung abgeschlossen ist, und Sie sehen, dass etwas Teig in der Kammer verblieben ist, können Sie die Ausgabebetaste  und anschließend die Start-/Pausetaste  drücken, um den Teig auszugeben.

**Hinweis:**

- Der Abschalt-Timer für das Ausgabeprogramm beträgt 3 Minuten.
- Sie sehen vielleicht einige feine Nudelstränge an der Oberfläche der Nudeln. Das ist normal.
- Die Kochzeit der Nudeln variiert je nach Ihren persönlichen Vorlieben, der Nudelform und der Anzahl der Portionen.





- 5 Wenn Sie direkt nach der ersten Portion eine weitere Portion Nudeln zubereiten möchten, drücken Sie die Programmauswahl Taste , und warten Sie, bis  auf dem Display angezeigt wird. Wiederholen Sie den Vorgang dann ab Schritt 3 (Entfernen des Kammerdeckels) auf Seite 45. Die restlichen Schritte sind gleich wie bei der ersten Portion.

**Hinweis:**

- Stellen Sie sicher, dass alle Teile (einschließlich des Kammerdeckels) ordnungsgemäß angebracht wurden, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

## Referenztable für Nudelarten

Verwenden Sie diese Tabelle als Referenz zur Auswahl des richtigen Programms für die verschiedenen Nudelarten. Die zugehörigen Rezepte finden Sie im Rezeptbuch.

Sendung	Tipp	Zugehöriges Rezept
Einfache Nudeln 	Wenn Sie nur Mehl und Wasser zur Nudelzubereitung verwenden, wählen Sie das Programm für einfache Nudeln  .	Weizennudeln Hartweizennudeln Ramen Udon Currynudeln
Eiernudeln/ Gewürzte Nudeln 	Wenn Sie Mehl und andere Zutaten (wie Eier oder Gemüsesaft) zur Nudelzubereitung verwenden, wählen Sie das Programm für Eiernudeln/Gewürzte Nudeln  .  Wählen Sie dieses Programm ebenfalls, wenn Sie Teigblätter oder Soba zubereiten.	Weizennudeln Hartweizennudeln Teigblätter Vollkornnudeln Dinkelnudeln Karottennudeln Tomatennudeln Soba Rote-Beete-Nudeln Spinatlasagne/Teigtaschen/Wan Tan Fenchel-Paprika-Nudeln Pasta nero Kräuternudeln

### Wichtig!

- Die Nudelrezepte im Rezeptbuch wurden auf ein erfolgreiches Gelingen geprüft. Wenn Sie mit anderen Nudelrezepten experimentieren oder diese verwenden, müssen das Mehl- und das Wasser-/Ei-Verhältnis an das Mehl- und Wasserverhältnis angepasst werden, die für die Nudelmaschine angegeben sind. Die Nudelmaschine funktioniert nicht ordnungsgemäß, wenn Sie diese neuen Rezepte nicht entsprechend anpassen.

#### **Hinweis:**

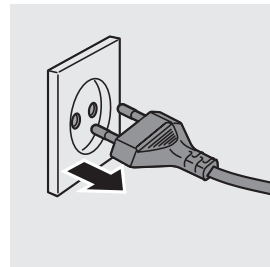
- Um die Qualität der Nudeln zu gewährleisten, verwenden Sie Mehl mit Gluten für die Herstellung der Nudeln. Halten Sie sich an das empfohlene Mengenverhältnis für die Zutaten.
- Saisonale Unterschiede und die Verwendung von Zutaten aus unterschiedlichen Regionen können Einfluss auf das Verhältnis von Mehl zu Wasser haben. Sie können die Mengen basierend auf dem empfohlenen Anteil anpassen.
- Wenn Sie Eier- oder Gemüsenudeln herstellen, sollten Sie die Eimischung oder den Gemüsesaft unbedingt gleichmäßig mit dem Wasser vermischen, bevor Sie das Ganze über die Öffnung im Deckel in die Kammer gießen. Sie sollten nur Zutaten in flüssiger Form hinzufügen.
- Im Rezeptbuch finden Sie weitere Variationen für Nudelrezepte und viele köstliche neue Rezepte zum Ausprobieren.
- Wenn Sie glutenfreie Nudeln oder Kekse zubereiten, ignorieren Sie die von der Maschine empfohlene Flüssigkeitsmenge.

## Pflege

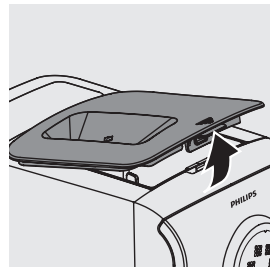
### Wichtig!

- Trennen Sie den Netzstecker von der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder auseinandernehmen.
- Tauchen Sie die Hauptgeräteeinheit nicht in Wasser.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, ätzenden Reinigungsmittel oder Scheuermittel (z. B. Reinigungsbenzin, Alkohol, Propanol) zur Reinigung des Geräts.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung, da es anderenfalls möglicherweise nicht richtig funktioniert.
- Wenden Sie besondere Sorgfalt beim Reinigen des Geräts an, damit Sie sich nicht an scharfen Kanten schneiden.
- Die Formaufsätze und alle abnehmbaren Teile des Geräts können in der Spülmaschine gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass die Temperatur bei einer Reinigung in der Spülmaschine 60 °C nicht überschreitet.

- 1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



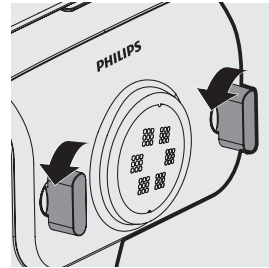
- 2 Entfernen Sie den Kammerdeckel vom Gerät.



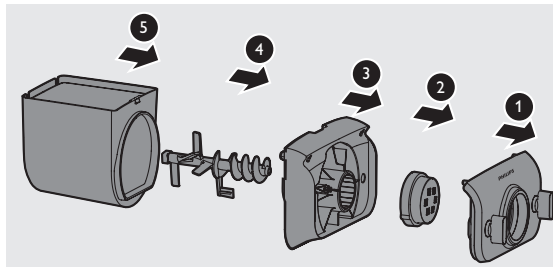
- 3 Lösen Sie die Kontrollreglern an der vorderen Abdeckung.

**Hinweis:**

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

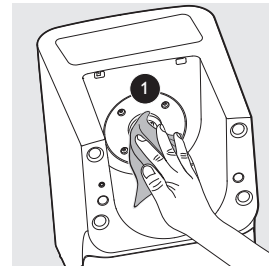


- 4 Bauen Sie die vordere Abdeckung, den Formaufsatz, den Scheibenhalter, den Knethaken und die Knetkammer in dieser Reihenfolge auseinander.



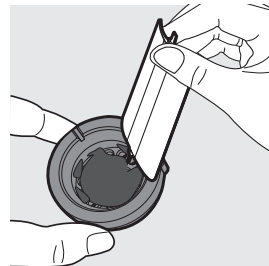
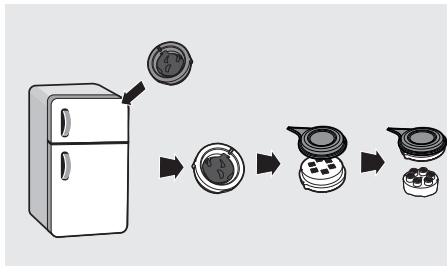
- 5 Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch Mehlrückstände in der Öffnung ❶ für den Knethaken.

- 6 Reinigen Sie den Formaufsatz mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug, um Teigrückstände zu entfernen. Anschließend können Sie ihn mit Wasser säubern.

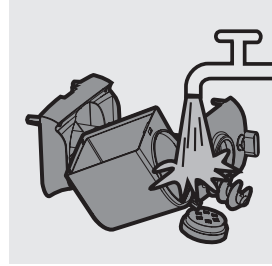


**Tipp:**

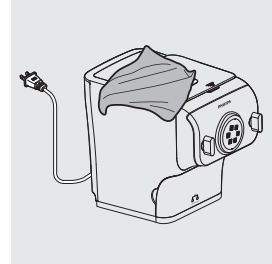
- Legen Sie die Formaufsätze für Spaghetti und Fettuccine für zwei Stunden in das Gefrierfach. Entfernen Sie dann mithilfe des entsprechenden Reinigungswerkzeugs den Teig aus den Löchern.



- 7 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile.



- 8 Säubern Sie die Hauptgeräteeinheit, das Bedienfeld und das Äußere der Nudelmaschine mit einem trockenen Tuch.



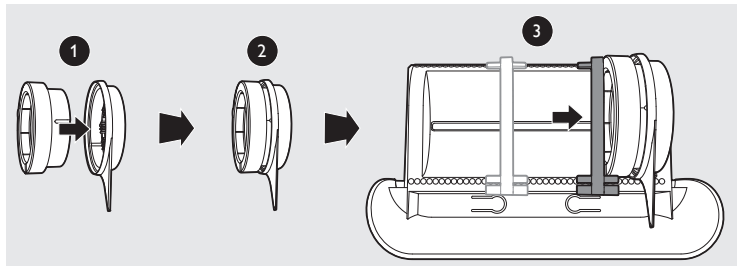
- 9 Bewahren Sie die Nudelmaschine nach der Verwendung an einem trockenen, gut belüfteten Ort auf.

**Hinweis:**

- Nach dem Reinigen sollten Sie sich vergewissern, dass alle Teile und der Formaufsatz ganz trocken sind, bevor Sie sie aufbewahren. Bauen Sie die Nudelmaschine für die nächste Verwendung wieder zusammen.

### Aufbewahren der Formaufsätze und Reinigungswerkzeuge

- 1 Stecken Sie den Formaufsatz **1** und das Reinigungswerkzeug **2** zusammen. Legen Sie **1** und **2** in den Aufbewahrungsbehälter. Verschieben Sie den Schieber **3** zum Sichern der Formaufsätze und Reinigungswerkzeuge. Stellen Sie sicher, dass die Reinigungswerkzeuge und Formaufsätze trocken sind, bevor Sie sie im Aufbewahrungsbehälter verstauen.



## Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch des Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, besuchen Sie [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

### Die Anzeigen leuchten nicht.

- **Der Netzstecker ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen.**  
Überprüfen Sie, ob der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.

Nachdem Sie die Start-/Pausetaste  gedrückt haben, gibt das Gerät ein Geräusch aus, funktioniert jedoch nicht.

- **Die Knetkammer wurde falsch zusammengesetzt.**  
**Der Formaufsatz oder die vordere Abdeckung wurde falsch zusammengesetzt.**  
Stellen Sie sicher, dass Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung folgen, um alle Teile richtig zusammenzubauen.

Der Sicherheitsschalter wurde ausgelöst, und das Gerät hat plötzlich während der Verarbeitung angehalten oder neu gestartet.

- **Der Regler an der vorderen Abdeckung ist locker.**  
Stellen Sie sicher, dass die vordere Abdeckung sicher zusammengesetzt ist.
- **Es sind zu viele Zutaten in der Nudelmaschine.**  
Die maximale Menge an Mehl pro Teigfüllung ist 500 g. Wenn mehr als 500 g hinzugefügt werden, reduzieren Sie die Mehlmenge vor der nächsten Füllung.

Das Gerät hält während der Verarbeitung an. Es wird kein Alarm ausgegeben, und das Gerät blinkt nicht.

- **Die Nudelmaschine ist aufgrund zu langer kontinuierlicher Betriebszeit zu heiß geworden.**  
Trennen Sie die Nudelmaschine von der Stromversorgung, und lassen Sie sie abkühlen. Um die Lebensdauer des Geräts zu maximieren, sollte die kontinuierliche Betriebszeit weniger als 45 Minuten betragen. Sie können das Gerät nach einer Pause von 15 Minuten erneut starten.

### Beim Wiegen des Mehls ändert sich das auf dem Display angezeigte Gewicht ständig.

- **Sie berühren das Gerät oder das Netzkabel.**  
Bewegen oder berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht, während das Gerät das Mehl wiegt.

### Das Gerät hält während der Verarbeitung an und zeigt EEEE auf dem Display an. Anschließend blinken die Anzeigen schnell, und es wird ein Alarmton ausgegeben.

- **Der Knethaken ist möglicherweise durch Fremdkörper blockiert.**  
**Der Teig ist möglicherweise zu trocken.**  
**Das falsche Programm wurde ausgewählt.**  
Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, reinigen Sie die Nudelmaschine, und folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.

### Es ist zu viel Teig in der Knetkammer verblieben.

- **Das Mehl war entweder vor der Verwendung Feuchtigkeit ausgesetzt, oder der Teig ist zu nass.**  
Lagern Sie das Mehl trocken. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.
- **Die Knetkammer, der Knethaken und der Formaufsatz wurden vor der Verwendung nicht ordentlich gereinigt.**  
Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass alle Teile sauber sind.
- **Der Knethaken oder die Knetkammer ist noch feucht.**  
Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass alle Teile ganz trocken sind.
- **Wasser wurde nicht in der richtigen Reihenfolge hinzugefügt.**  
**Die Art von Mehl ist nicht geeignet.**  
Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung, um Nudeln herzustellen.

### Eine kleine Menge Wasser läuft aus der Maschine aus.

- **Wasser wird hinzugefügt, bevor das Programm startet.**  
Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung, um Wasser direkt nach dem Start des Programms hinzuzufügen.

**Der Kneithaken befindet sich im Leerlauf, und es kommen keine Nudeln aus der Maschine.**

- **Das Verhältnis von Mehl und Wasser ist falsch.**  
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und entfernen Sie den Teig. Reinigen Sie die Nudelmaschine, messen Sie die Zutaten erneut ab, und folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung erneut, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.

**Die Nudelzubereitung mit der Funktion zur Flüssigkeitsberechnung schlägt fehl.**

- **Die auf dem Display angezeigte Flüssigkeitsmenge gilt bei einigen Rezepten nicht (beispielsweise bei Keksen oder glutenfreien Nudeln).**  
Bei diesen Rezepten müssen Sie die Flüssigkeitsberechnung überspringen. Halten Sie in diesem Fall die Start-/Pausetaste 3 Sekunden lang gedrückt, bis das Gerät direkt mit dem Knet- und Ausgabevorgang beginnt.

**Nachdem das Mehl in die Knetkammer gegeben und der Deckel geschlossen wurde, ändert sich das auf dem Display angezeigte Gewicht nach kurzer Zeit.**

- **Sie haben den Kammerdeckel entfernt, nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben und der Kalibrierungsvorgang noch nicht abgeschlossen war.**  
Befolgen Sie unbedingt die Schritte 2, 3 und 4 auf Seite 45.

**Der Knetvorgang startet nicht, und es wird E1 auf dem Display angezeigt.**

- **Sie haben mehr als 500 g Mehl in die Knetkammer gegeben.**  
Geben Sie pro Portion nicht mehr als 500 g Mehl in die Knetkammer.

**Der Knetvorgang startet nicht, und es wird E2 auf dem Display angezeigt.**

- **Sie haben weniger als 200 g Mehl in die Knetkammer gegeben.**  
Geben Sie pro Portion nicht weniger als 200 g Mehl in die Knetkammer.



### **E3 wird auf dem Display angezeigt.**

- **Das Wiegesystem wurde zurückgesetzt.**  
Platzieren Sie das Gerät während der Verwendung auf einer ebenen, stabilen Fläche.

### **E4 wird auf dem Display angezeigt.**

- **Die Software des Geräts funktioniert nicht richtig.**  
Wenden Sie sich an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

### **E5 wird auf dem Display angezeigt.**

- **Das Gesamtgewicht übersteigt das zulässige Höchstgewicht des Wiegesystems (ca. 999 g).**  
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, entfernen Sie alle auf dem Gerät abgelegten Gegenstände, leeren Sie die Knetkammer, und wiederholen Sie den Vorgang ab Schritt 1 im Kapitel "Vorbereiten der Zutaten" (Seite 44).

### **Auf dem Display wird "EEEE" angezeigt.**

- **Das Gerät wird mit zu viel Strom versorgt.**  
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und stecken Sie ihn wieder ein, um das Gerät zurückzusetzen.

## Produktinformationen

Modell	HR2353/09
Motorleistung	200 W
Nennspannung	AC 220 - 240 V (50 Hz)
Abmessungen (L x B x H)	343 mm x 215 mm x 315 mm (13,5" x 8,5" x 12,4")
Nettogewicht	6,9 kg

- Informationen zu Nennspannung und Frequenz finden Sie auf dem Typenschild am Produkt. Die Produktinformationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

## Recycling



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU). Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Eine ordnungsgemäße Entsorgung hilft, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

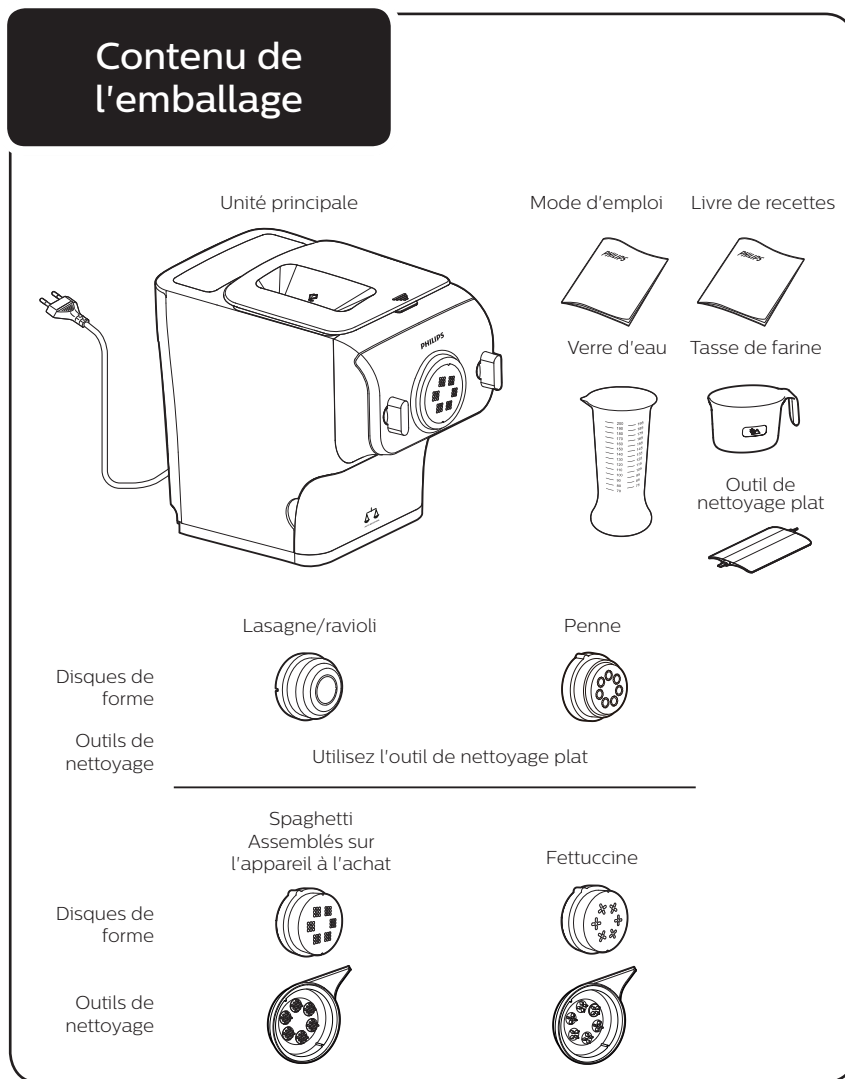
## Garantie und Kundendienst

Besuchen Sie bei Problemen, für Service oder Informationen [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support), oder wenden Sie sich an das Philips Service-Center in Ihrem Land.



Félicitations pour votre achat et bienvenue dans le monde de Philips !  
 Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez  
 votre appareil à l'adresse suivante : [www.philips.com/welcome](http://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



## Table des matières

Contenu de l'emballage .....	60
Important .....	62
Aperçu .....	66
Désassemblage et nettoyage avant première utilisation .....	68
Assemblage .....	70
Utilisation de la machine à pâtes .....	72
Nettoyage .....	79
Dépannage .....	82
Informations produit .....	86
Recyclage .....	86
Garantie et service .....	86

## 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.
- Assurez-vous toujours que la fiche d'alimentation est fermement insérée dans la prise secteur.
- Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie.
- Avant d'insérer la fiche dans la prise secteur, assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé.
- Si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés, n'utilisez pas 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 hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou

### Avertissement

intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.

- Pour leur sécurité, ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Pour éviter tout accident, n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé pour une raison quelconque.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il n'est pas utilisé et avant de l'assembler, de le désassembler ou de le nettoyer.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les éléments qui bougent pendant l'utilisation.

### Attention

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, démontez et lavez soigneusement les accessoires (consultez la rubrique « Démontage et nettoyage avant première utilisation ».)

### Attention

- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- N'utilisez pas cet appareil sur une surface instable ou inégale.
- Ne débranchez pas le cordon d'alimentation avant que la fabrication ne soit terminée. Si vous devez arrêter la fabrication, débranchez le cordon d'alimentation avant toute autre opération.
- Pour mieux préserver la durée de vie de l'appareil, nous vous recommandons de limiter son fonctionnement en continu à moins de 45 minutes. Vous pouvez recommencer à utiliser l'appareil après un délai de 15 minutes.
- 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. Pour faciliter le nettoyage, ne trempez pas le disque de forme directement dans l'eau.
- 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.
- Ne mettez pas d'objets en métal ou inflammables dans le compartiment de mélange.
- 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.



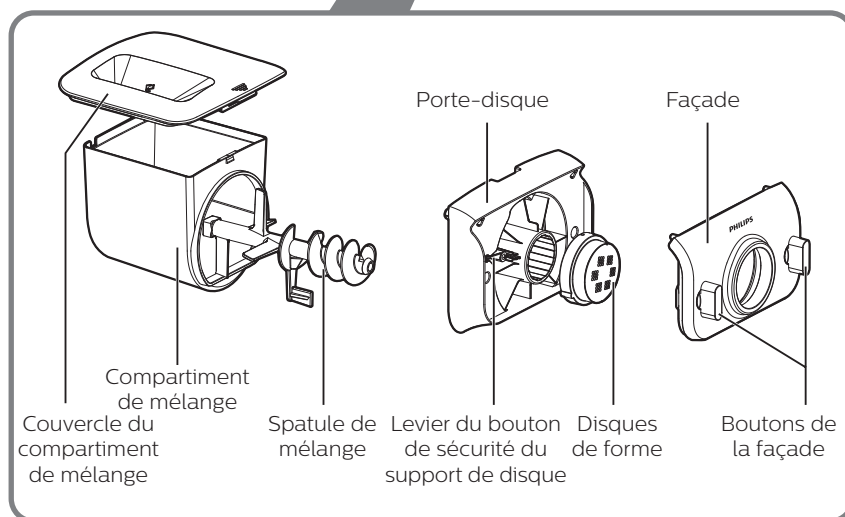
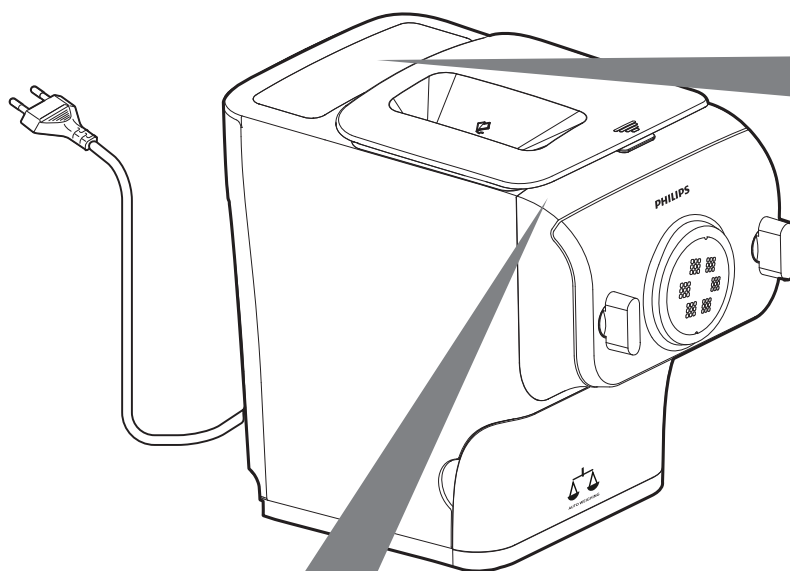
### Attention

- 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 l'alimentation et retirez le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou de démonter cet appareil.
- Ne plongez pas l'unité principale dans l'eau.
- Placez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé après utilisation.
- Pour éviter un court-circuit ou un choc électrique, ne versez pas d'eau ni de liquide dans le bouton de sécurité.
- Ne nettoyez pas la machine ou les accessoires au lave-vaisselle.

### Champs électromagnétiques (CEM)

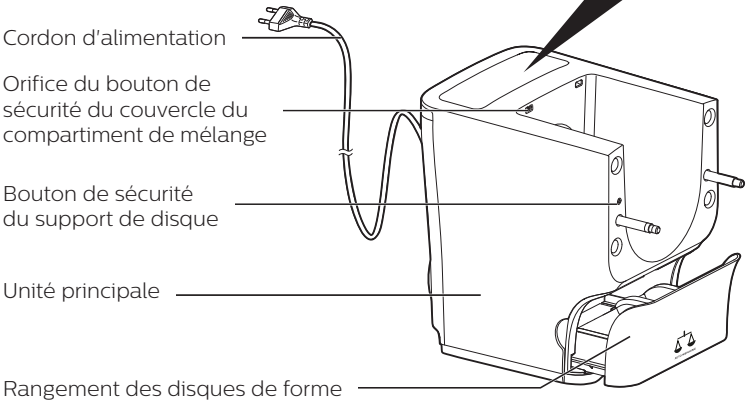
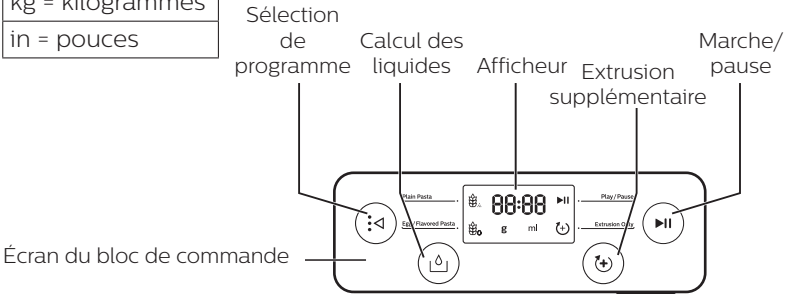
Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.

## Aperçu



Abréviations
g = grammes
~ = environ
ml = millilitres
mm = millimètres
lb = livre
kg = kilogrammes
in = pouces

Sélection de programme - appuyez pour sélectionner le programme « pâtes nature » ou « pâtes aux œufs/autres saveurs ».  
 Calcul des liquides - appuyez pour afficher la quantité de liquide requise sur la base de la quantité de farine versée.

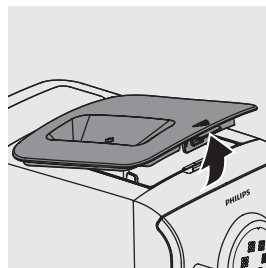


## Désassemblage et nettoyage avant première utilisation

### 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, lavez-les et séchez-les soigneusement (consultez le chapitre « Nettoyage »).
- N'utilisez pas d'eau pour rincer ou faire tremper l'unité principale.
- N'utilisez pas 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 une température inférieure à 60 °C.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

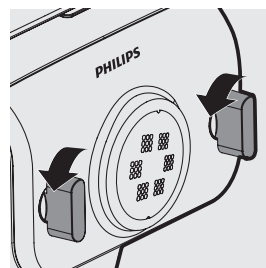
- 1 Retirez de l'appareil le couvercle du compartiment de mélange.



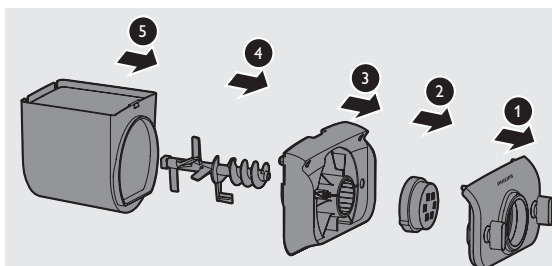
- 2 Desserrez les boutons de contrôle de la façade.

#### Remarque :

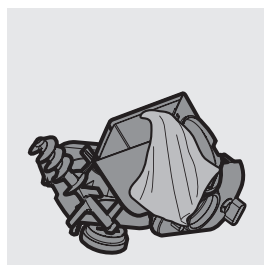
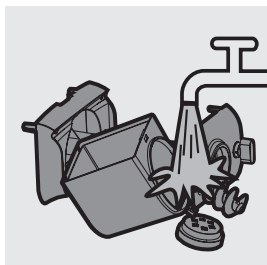
- La façade est lourde. Faites donc très attention lorsque vous la retirez.



- 3 Désassemblez la façade, le disque de forme, le support de disque, la spatule de mélange et le compartiment de mélange dans l'ordre.



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



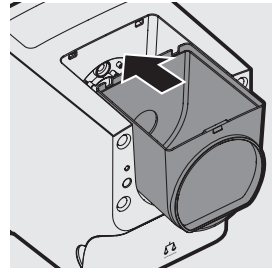
## Assemblage

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

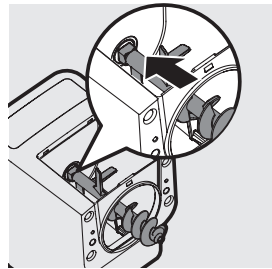
### Important

- Assurez-vous de serrer les boutons de la façade lors de l'assemblage.
- Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché lorsque vous l'assemblez.

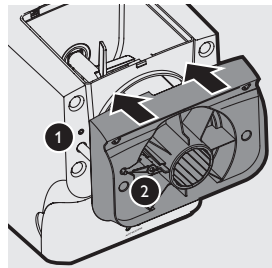
- 1 Poussez le compartiment de mélange dans l'appareil.



- 2 Pointez la spatule de mélange vers l'orifice de l'unité principale. Insérez la spatule de mélange intégralement dans l'unité principale.



- 3 Attachez le support de disque à l'appareil.
  - 1 Bouton de sécurité du support de disque
  - 2 Levier du bouton de sécurité du support de disque



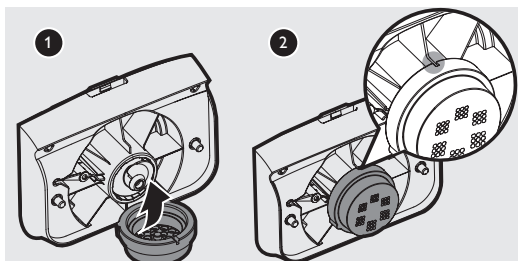
#### Remarque :

- Vérifiez que le bouton de sécurité 1 et son levier 2 sont positionnés comme le montre l'illustration de droite.

- 4 Placez le disque de forme dans le support de disque **1** et assurez-vous qu'il est fermement fixé sur le support de disque **2**.

**Remarque :**

- Assurez-vous que la cavité interne du disque de forme et le support de disque sont bien encastrés.

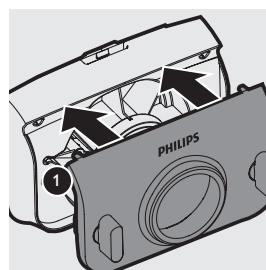


- 5 Attachez la façade à l'unité principale.

- 1** Levier du bouton de sécurité du support de disque

**Remarque :**

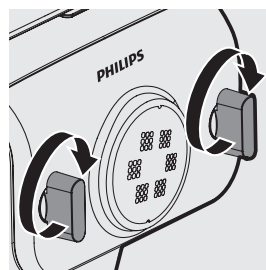
- Assurez-vous que la façade est bien attachée avant d'utiliser l'appareil.
- La façade est lourde. Faites très attention lors de son assemblage.



- 6 Verrouillez les boutons de contrôle de la façade.

**Remarque :**

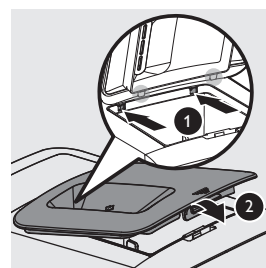
- Si la façade ou le disque de forme ne sont pas assemblés correctement, le bouton de sécurité empêchera l'appareil de fonctionner.



- 7 Fermez correctement le couvercle du 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

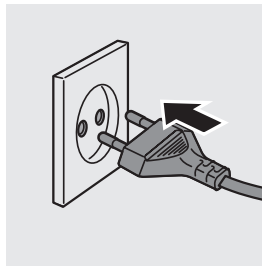
- Placez le produit sur une surface plane afin d'éviter toute secousse ou vibration.
- Assurez-vous que toutes les pièces (y compris le couvercle du compartiment) sont assemblées correctement avant de brancher l'appareil.
- Ne secouez pas et ne déplacez pas l'appareil lorsque vous pesez de la farine.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous pesez de la farine.
- Ne déplacez pas et ne touchez pas le cordon d'alimentation lorsque vous pesez de la farine.
- Ne versez pas moins de 200 g ou plus de 500 g (2 tasses) de farine dans le compartiment.
- Appuyez sur le bouton de calcul des liquides  une fois que le poids de la farine est confirmé sur l'afficheur.
- 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 / 140 °F dans la machine à pâtes, ni ne placez pas l'appareil dans un environnement soumis à des températures élevées (60 °C / 140 °F). Ne le soumettez pas, par exemple, à une stérilisation à haute température. Ceci endommagerait l'appareil.
- Ne versez jamais l'eau dans le compartiment de mélange avant de placer le couvercle dessus. Ne versez aucun liquide dans l'orifice du bouton de sécurité.

### Préparation des ingrédients

- 1 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur. La machine à pâtes émet une alerte sonore et tous les voyants clignotent une seule fois.

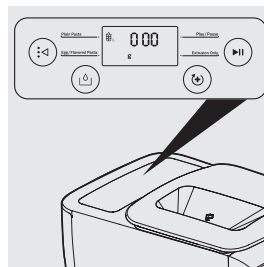
**Remarque :**

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

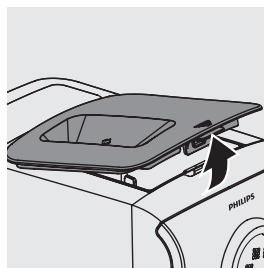




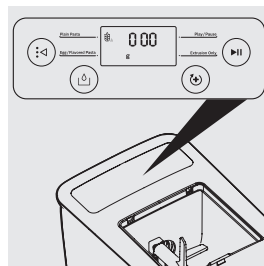
- 2 Attendez que **000** apparaisse sur l'afficheur.



- 3 Retirez le couvercle du compartiment.



- 4 Attendez que **000** apparaisse sur l'afficheur.



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

**Remarque :**

- Une tasse entière de farine pèse environ 250 grammes (1 ou 2 portions).



- 6 Versez la farine dans le compartiment. Si vous souhaitez faire 3 à 4 portions, ajoutez une deuxième tasse de farine car vous aurez besoin de 2 tasses (~500 g) de farine au total.

**Remarque :**

- Ne versez pas moins de 200 g ou plus de 500 g de farine dans le compartiment. Si vous versez une quantité trop petite ou trop grande de farine dans le compartiment, l'appareil ne fonctionnera pas.

- 7 L'appareil pèse automatiquement la farine et indique le poids en grammes.

**Remarque :**

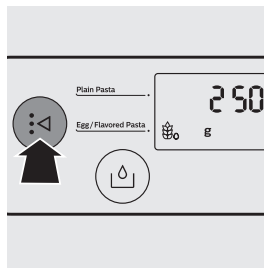
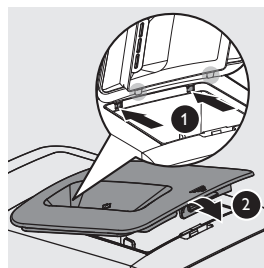
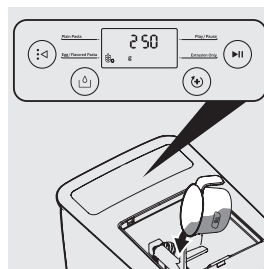
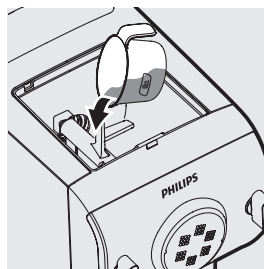
- Ne secouez pas et ne déplacez pas l'appareil lorsque vous pesez de la farine.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous pesez de la farine.
- Ne déplacez pas et ne touchez pas le cordon d'alimentation lorsque vous pesez de la farine.
- Pour certaines recettes (par exemple de cookies ou de pâtes sans gluten), vous devez ignorer l'étape de pesée. Dans ce cas, appuyez sur le bouton marche/pause ►|| pendant 3 secondes pour que l'appareil commence à pétrir et à extruder directement la pâte.





- 8 Fermez le couvercle du compartiment correctement.


**Remarque :**

- Insérez d'abord deux crochets dans l'appareil ①. Poussez ensuite le couvercle contre l'unité principale ②.
- 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.


- 9 Appuyez sur le bouton de sélection de programme ◀:⏏ pour sélectionner le type de pâte que vous voulez préparer.

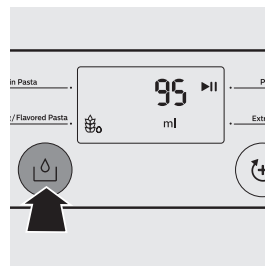


Programme	Conseil	Recette correspondante
Pâtes/ nouilles nature 	Lorsque vous préparez des pâtes à base de farine et d'eau uniquement, sélectionnez le programme « pâtes nature »  .	Nouilles de blé Nouilles de blé dur Ramen Udon Nouilles au curry
Pâtes/ nouilles aux œufs/ autres saveurs 	Lorsque vous préparez des pâtes à base de farine et d'autres ingrédients (œufs ou jus de légumes), sélectionnez le programme « pâtes aux œufs/autres saveurs »  . Pour préparer des feuilles de boulette ou des soba, sélectionnez également ce programme.	Pâtes de blé Pâtes de blé dur Feuille de boulette Pâtes/nouilles de blé entier Pâtes/nouilles d'épeautre Pâtes/nouilles de carottes Pâtes aux tomates Soba Pâtes/nouilles de betterave Boulette/wontons/lasagne aux épinards Pâtes/nouilles au fenouil et poivre Pâtes noires Pâtes/nouilles aux herbes

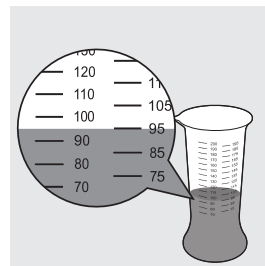
- 10 Attendez que le poids de la farine soit confirmé, puis appuyez sur le bouton de calcul des liquides . La quantité requise d'eau ou de mélange aux œufs apparaît sur l'afficheur.

**Remarque :**

- Appuyez sur le bouton de calcul des liquides  uniquement après que le poids de la farine est confirmé sur l'afficheur.

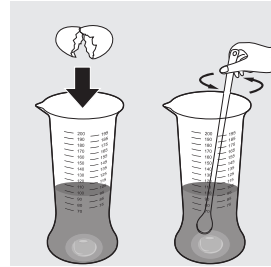


- 11 Mesurez la quantité correcte d'eau, de mélange aux œufs ou aux légumes à l'aide de la tasse à eau fournie.



### Remarque :

- Veillez à mesurer le volume d'eau au niveau des yeux, sur une surface plane.
- Pour le mélange aux œufs, cassez l'œuf dans la tasse à eau. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau souhaité, puis mélangez l'eau et l'œuf avec un fouet.
- Si vous préférez, vous pouvez utiliser 2 œufs au lieu d'1.
- Pour le mélange aux légumes, cassez l'œuf dans la tasse à eau. Ajoutez du jus de légumes jusqu'au niveau souhaité, puis mélangez le jus et l'œuf avec un fouet.

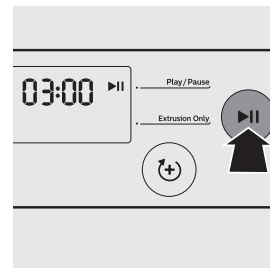


## Lancement du programme de fabrication des pâtes

### Important

- Ne sélectionnez pas le programme d'extrusion supplémentaire avant que le mélange de la pâte soit terminé. Cela endommagerait la machine à pâtes.
- Ne débranchez pas le cordon d'alimentation avant que la fabrication soit terminée. Si vous devez stopper la fabrication, appuyez sur le bouton marche/pause ►|| pour arrêter le processus, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur avant toute autre opération.
- Pour prolonger la durée de vie de l'appareil, son fonctionnement en continu doit être limité à moins de 45 minutes. Vous pouvez recommencer à utiliser l'appareil après un arrêt de 15 minutes.
- 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 de la machine. Pour un nettoyage aisé, ne trempez pas le disque de forme directement dans l'eau.

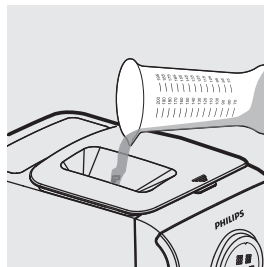
- 1 Appuyez sur le bouton marche/pause ►|| pour démarrer l'appareil. Le compte à rebours du minuteur s'enclenche.



- 2 Quand le pétrissage a commencé, versez lentement l'eau ou le mélange aux œufs tout le long de l'ouverture du couvercle.

**Remarque :**

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





- 3 Une fois que la machine à pâtes a terminé le pétrissage, elle émet quelques signaux sonores et commence à extruder les pâtes 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 plat.

**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.



- 4 À l'issue de la fabrication des pâtes, s'il reste de la pâte à l'intérieur du compartiment, vous pouvez tout d'abord appuyer sur le bouton d'extrusion supplémentaire , puis sur le bouton marche/pause  pour une extrusion supplémentaire.

**Remarque :**

- Le minuteur du programme d'extrusion supplémentaire est de 3 minutes.
- 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.





- 5 Si vous voulez préparer une nouvelle tournée de pâtes juste après la première tournée, appuyez sur le bouton de sélection de programme  et patientez jusqu'à ce que  apparaisse sur l'afficheur. Commencez ensuite à partir de l'étape 3 (retrait du couvercle du compartiment) à la page 73 ,et toutes les étapes restantes sont les mêmes que pour la première tournée.

**Remarque :**

- Assurez-vous que toutes les pièces (y compris le couvercle du compartiment) sont assemblées correctement avant de brancher l'appareil.

## Tableau de référence des types de pâtes

Ce tableau est fourni à titre de référence afin de sélectionner le bon programme pour préparer des pâtes variées. Vous trouverez les recettes dans le livre de recettes.

Programme	Conseil	Recette correspondante
Pâtes/ nouilles nature 	Lorsque vous préparez des pâtes à base de farine et d'eau uniquement, sélectionnez le programme « pâtes nature »  .	Nouilles de blé Nouilles de blé dur Râmen Udon Nouilles au curry
Pâtes/ nouilles aux œufs/autres saveurs 	Lorsque vous préparez des pâtes à base de farine et d'autres ingrédients (œufs ou jus de légumes), sélectionnez le programme « pâtes aux œufs/autres saveurs »  . Pour préparer des feuilles de boulette ou des soba, sélectionnez également ce programme.	Pâtes de blé Pâtes de blé dur Feuille de boulette Pâtes/nouilles de blé entier Pâtes/nouilles d'épeautre Pâtes/nouilles de carottes Pâtes aux tomates Soba Pâtes/nouilles de betterave Boulette/wontons/lasagne aux épinards Pâtes/nouilles au fenouil et poivre Pâtes noires Pâtes/nouilles aux herbes

### 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 :

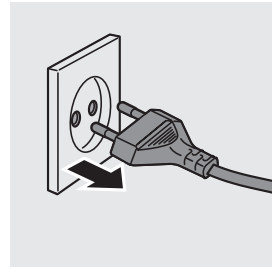
- Pour garantir la qualité des pâtes, utilisez de la farine au gluten. Suivez la proportion recommandée pour ajouter les ingrédients.
- Les changements saisonniers et l'utilisation d'ingrédients de différents pays peuvent modifier les proportions farine/eau. Vous pouvez modifier ces proportions en fonction des proportions recommandées.
- Lorsque vous préparez des pâtes aux œufs ou des pâtes aux légumes, veillez à mélanger la préparation aux œufs ou le jus de légumes de manière homogène avec l'eau avant de verser la préparation dans le compartiment via l'ouverture dans le couvercle. Lorsque vous ajoutez des ingrédients, vérifiez s'ils se présentent sous forme liquide.
- Consultez le livre de recettes fourni pour obtenir d'autres recettes de pâtes ou essayer de nombreuses nouvelles recettes.
- Lorsque vous préparez des pâtes/nouilles sans gluten ou des cookies, ne suivez pas la quantité de liquide recommandée par la machine.

## Nettoyage

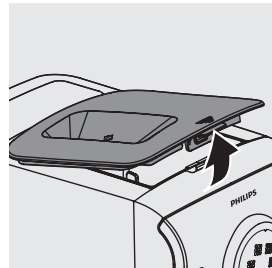
### Important

- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur avant de nettoyer ou de démonter l'appareil.
- Ne plongez pas l'unité principale dans l'eau.
- N'utilisez pas d'éponge métallique, des nettoyants caustiques ou des nettoyants 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 une température inférieure à 60 °C.

- 1 Débranchez la fiche de la prise secteur.



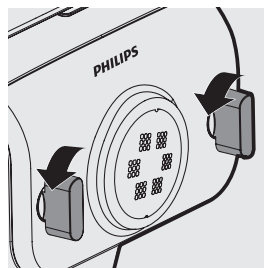
- 2 Retirez de l'appareil le couvercle du compartiment.



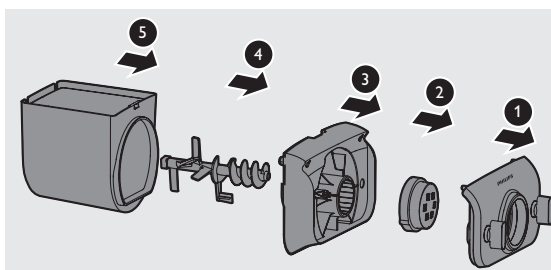
- 3 Desserrez les boutons de contrôle de la façade.

**Remarque :**

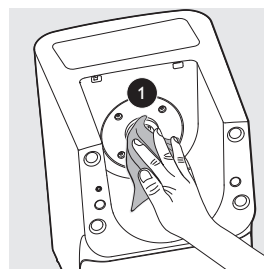
- La façade est lourde. Faites donc très attention lorsque vous la retirez.



- 4 Désassemblez la façade, le disque de forme, le support de disque, la spatule de mélange et le compartiment de mélange dans l'ordre.



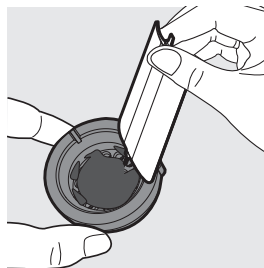
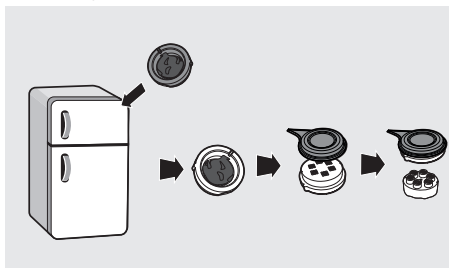
- 5 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer les résidus de farine de l'orifice ❶ à l'emplacement de la spatule de mélange.



- 6 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.

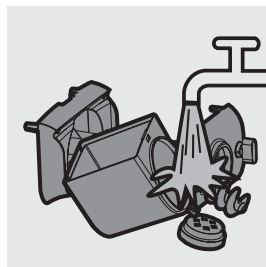
**Conseil :**

- Mettez les disques de forme pour la fabrication des spaghetti et des fettuccine pendant 2 heures au congélateur. Utilisez ensuite l'outil de nettoyage correspondant pour retirer la pâte des trous.

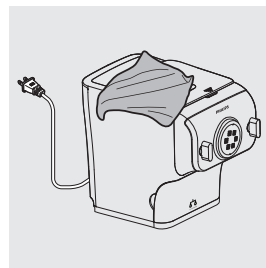




- 7 Nettoyez toutes les pièces amovibles.



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



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

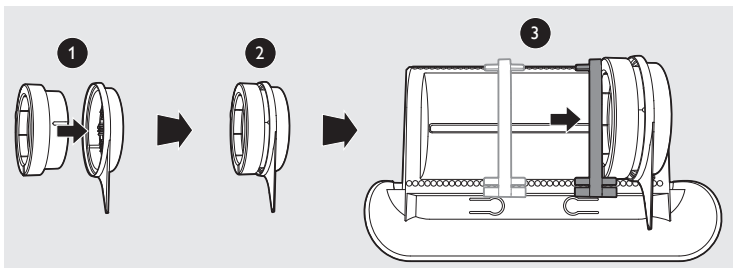
**Remarque :**

- 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 des disques de forme et des outils de nettoyage

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

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



## Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants susceptibles de se produire avec l'appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur le site [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

### Les voyants ne s'allument pas.

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

### Une fois le bouton marche/pause enclenché , l'appareil émet un signal sonore mais ne fonctionne pas.

- **Le compartiment n'est pas assemblé correctement.**  
**Le disque de forme ou la façade ne sont pas assemblés correctement.**  
Assurez-vous de suivre le mode d'emploi pour assembler toutes les pièces correctement.

### Le bouton de sécurité est enclenché et l'appareil s'arrête ou redémarre soudainement pendant la fabrication.

- **Le bouton de la façade est desserré.**  
Assurez-vous que la façade est montée correctement.
- **Il y a trop d'ingrédients dans la machine à pâtes.**  
La quantité maximum de farine qu'il est possible d'utiliser pour chaque fournée est de 500 g. Si vous ajoutez plus de 500 g, réduisez la quantité de farine avant la prochaine fournée.

### L'appareil s'arrête durant la fabrication. Aucun son n'est émis et aucun voyant ne s'allume.

- **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. Pour mieux préserver la durée de vie de l'appareil, son fonctionnement en continu doit être limité à moins de 45 minutes. Vous pouvez recommencer à utiliser l'appareil après un arrêt de 15 minutes.

**Lorsque vous pesez la farine, le poids indiqué sur l'afficheur change tout le temps.**

- **Vous êtes peut-être en train de toucher l'appareil ou le cordon d'alimentation.**  
Lorsque l'appareil pèse la farine, ne touchez pas l'appareil ni le cordon d'alimentation.

**L'appareil s'arrête durant la fabrication, puis EEEE apparaît sur l'afficheur, les voyants clignotent rapidement et l'alarme retentit.**

- **La spatule de mélange est peut-être bloquée par un corps étranger.**  
**La pâte est peut-être trop sèche .**  
**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.

**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.

### 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 à nouveau les ingrédients comme requis, puis suivez à nouveau les instructions du mode d'emploi pour recommencer la fabrication.

### Impossible de préparer des pâtes avec la fonction de calcul des liquides.

- **La quantité de liquide nécessaire indiquée sur l'afficheur n'est pas adaptée à certaines recettes (par exemple, les cookies ou les pâtes sans gluten).**  
Pour réaliser ces recettes, vous devez ignorer l'étape de calcul des liquides. Pour ce faire, appuyez sur le bouton marche/pause pendant 3 secondes pour que l'appareil commence à pétrir et à extruder directement la pâte.

### Après que la farine a été versée dans le compartiment de mélange, le poids indiqué sur l'afficheur varie légèrement une fois le couvercle fermé.

- **Après que l'appareil a été branché, le couvercle du compartiment a été retiré alors que le système de pesée était toujours en phase d'étalonnage.**  
Suivez rigoureusement les étapes 2, 3 et 4 en page 73 .

### Le processus de pétrissage ne démarre pas et E1 apparaît sur l'afficheur.

- **Le compartiment de mélange contient plus de 500 g de farine.**  
Veillez à ne pas ajouter plus de 500 g de farine dans le compartiment de mélange pour une tournée.

### **Le processus de pétrissage ne démarre pas et E2 apparaît sur l'afficheur.**

- **Le compartiment de mélange contient moins de 200 g de farine.**  
Veillez à ne pas ajouter plus de 200 g de farine dans le compartiment de mélange pour une tournée.

### **E3 apparaît sur l'afficheur.**

- **Le système de pesée a été réinitialisé.**  
Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à le placer sur une surface plane et stable.

### **E4 apparaît sur l'afficheur.**

- **Le logiciel de l'appareil ne fonctionne pas.**  
Contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

### **E5 apparaît sur l'afficheur.**

- **Le poids total dépasse la limite supérieure du système de pesée (environ 999 grammes).**  
Débranchez l'appareil, retirez tout objet placé dessus, videz le compartiment de mélange, puis recommencez à partir de l'étape 1 du chapitre « Préparation des ingrédients » (page 72).

### **EEEE apparaît sur l'afficheur.**

- **Le flux de courant qui circule dans le circuit d'alimentation est trop important.**  
Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur, puis rebranchez-la pour réinitialiser l'appareil.

## Informations produit

Modèle	HR2353/09
Puissance du moteur	200 W
Tension nominale	CA220-240 V (50 Hz)
Dimensions (L x l x H)	343mm x 215mm x 315mm 13,5 " x 8,5 " x 12,4 "
Poids net	6,9kg / 15,2 lb

- 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/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.

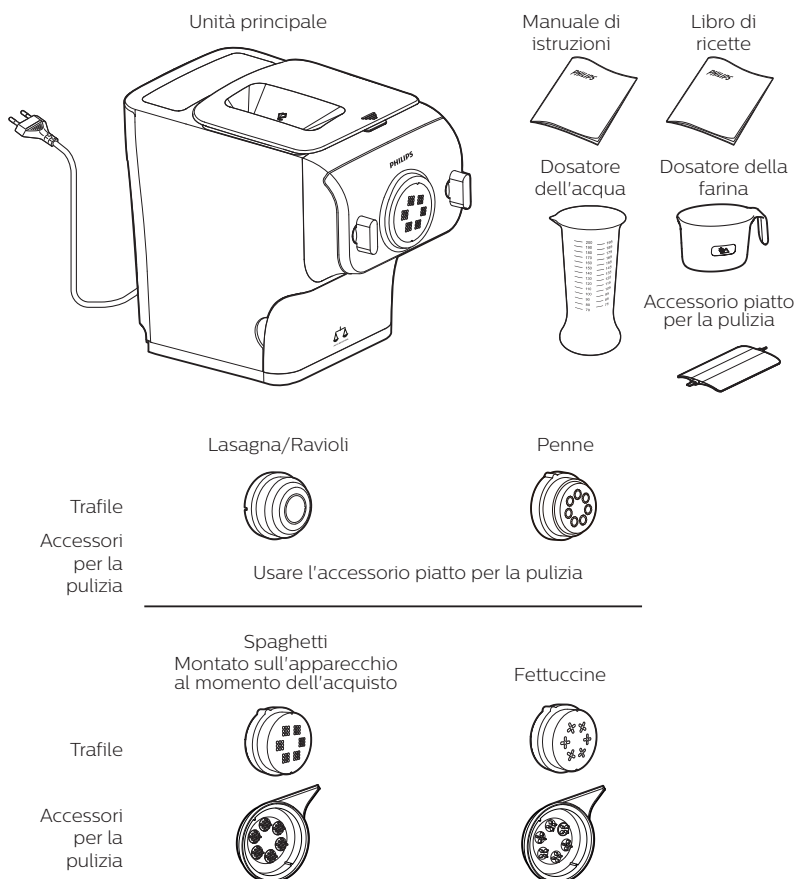
## Garantie et service

Si vous rencontrez un problème ou souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, rendez-vous sur le site Web Philips à l'adresse [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.



Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips!  
 Per usufruire di tutti i vantaggi offerti dall'assistenza Philips, effettuare la registrazione del prodotto sul sito [www.philips.com/welcome](http://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





## Sommario

Contenuto della confezione .....	88
Importante .....	90
Panoramica .....	94
Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo .....	96
Montaggio .....	98
Utilizzo della macchina per la pasta	100
Pulizia .....	107
Risoluzione dei problemi .....	110
Informazioni sul prodotto .....	114
Riciclaggio .....	114
Garanzia e assistenza .....	114

## 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.
- Accertarsi che la spina sia saldamente inserita nella presa di corrente.
- Non collegare mai questo apparecchio a un interruttore con timer.
- Prima di inserire la spina nella presa di alimentazione, assicurarsi che l'apparecchio sia montato correttamente.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o altre parti sono danneggiate, non utilizzare l'apparecchio.
- 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.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze

### **Avviso**

adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.

- Per ragioni di sicurezza, non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Per evitare incidenti, non utilizzare per nessun motivo l'apparecchio qualora sia danneggiato.
- Disconnettere sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Spegnerne l'apparecchio e disconnetterlo dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori o di toccare le parti che si muovono durante l'uso.

### **Attenzione**

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, smontare e lavare accuratamente gli accessori (vedere la sezione "Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo").
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.

### **Attenzione**

- 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.
- Per proteggere al meglio l'integrità e la durata dell'apparecchio, si consiglia di non far funzionare l'apparecchio per più di 45 minuti consecutivi. Dopo 15 minuti sarà possibile riprendere a utilizzare l'apparecchio.
- 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. Per semplificare la pulizia, non immergere la trafilatura direttamente in acqua.
- Non piegare forzatamente il cavo di alimentazione, non tirarlo, attorcigliarlo, avvolgerlo né schiacciarlo sotto oggetti pesanti.
- Non inserire nel vano per impastare oggetti di metallo o infiammabili.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione quando non è in uso.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili, come tovaglie o tende.
- Se si osserva del fumo, estrarre immediatamente la spina.

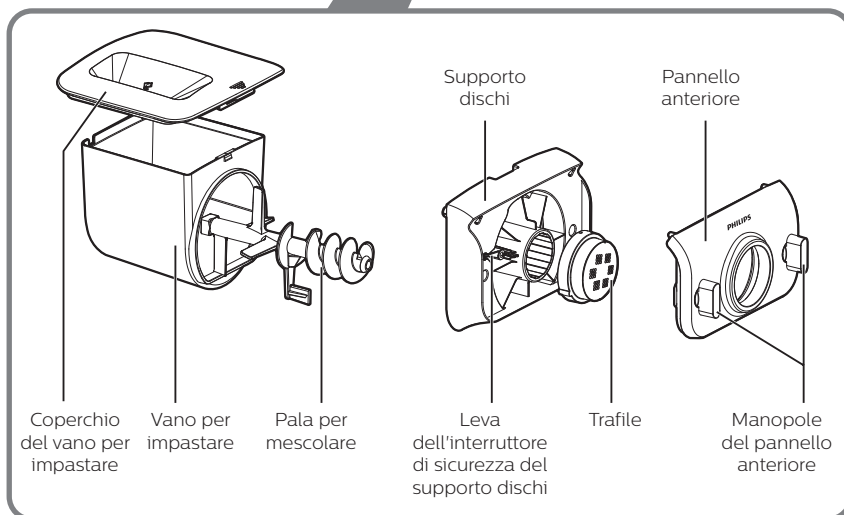
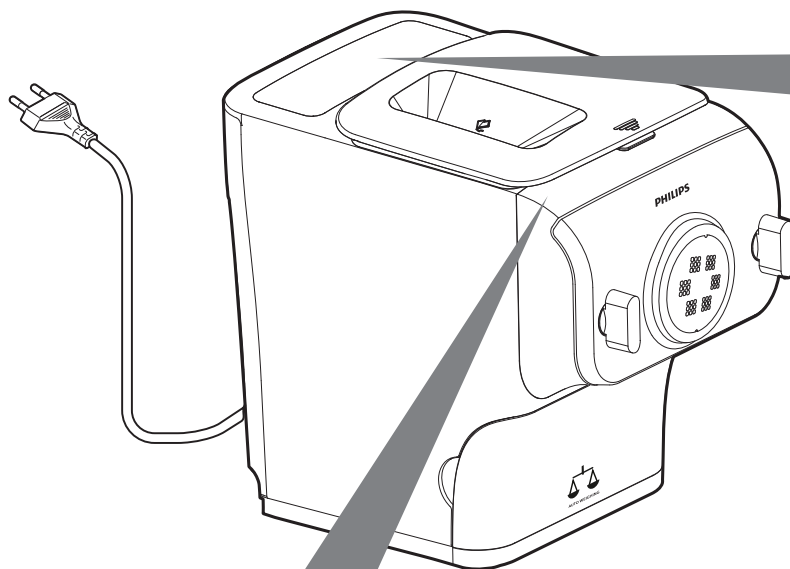
### **Attenzione**

- 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 un stato concepito come piccolo elettrodomestico da cucina. Non utilizzarlo per altri scopi.
- Non spostate l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare l'alimentazione e rimuovere il cavo di alimentazione prima di pulire o smontare l'apparecchio.
- Non immergere l'unità principale in acqua.
- Dopo l'uso conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e ben areato.
- Per evitare corto-circuiti o scosse elettriche, non versare acqua o altri liquidi nell'interruttore di sicurezza.
- Non lavare la macchina né gli accessori in lavastoviglie.

### **Campi elettromagnetici (EMF)**

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

## Panoramica

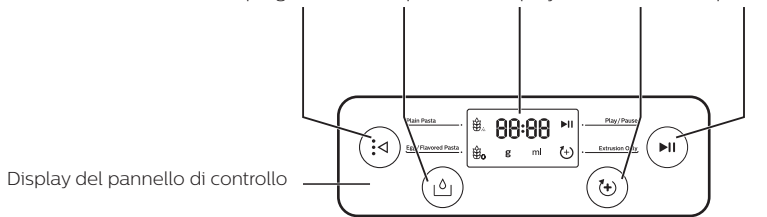


Abbreviazioni
g = grammi
~ = circa
ml = millilitri
mm = millimetri
lb = libbre
kg = chilogrammi
in = pollici

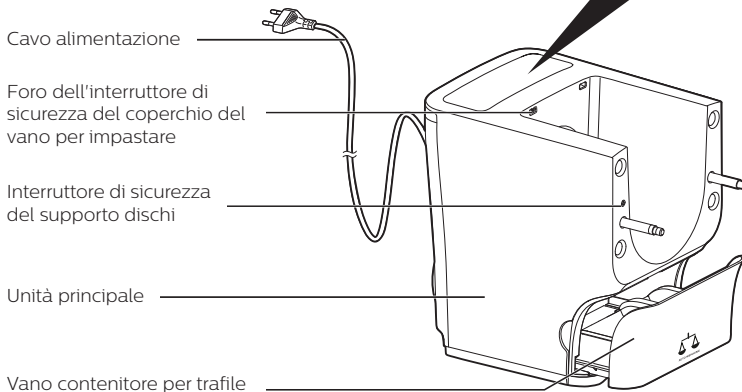
Selezione del programma - premere per selezionare "Pasta semplice" o "Pasta all'uovo/con altri ingredienti".

Calcolo dei liquidi - premere per visualizzare la quantità di liquidi richiesta in base alla quantità di farina versata.

Selezione del programma    Calcolo dei liquidi    Schermo display    Ulteriore fuoriuscita    Avvio/pausa



Display del pannello di controllo

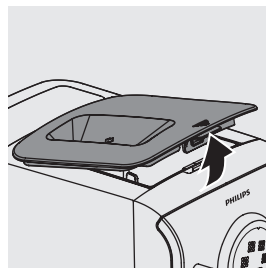


## Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo

### Importante

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere e smaltire in sicurezza gli eventuali materiali di imballaggio e/o le etichette promozionali.
- Estrarre tutte le parti e gli accessori, lavarli e asciugarli accuratamente (vedere il capitolo "Pulizia").
- Non utilizzare l'acqua per sciacquare o immergere l'unità principale.
- 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 trafilte e tutte le parti rimovibili dell'apparecchio sono lavabili in lavastoviglie. Per la pulizia in lavastoviglie, assicurarsi di impostare una temperatura inferiore a 60 °C.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.

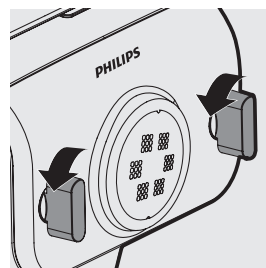
- 1 Rimuovere il coperchio del vano per impastare dall'apparecchio.



- 2 Svitare le manopole del pannello anteriore.

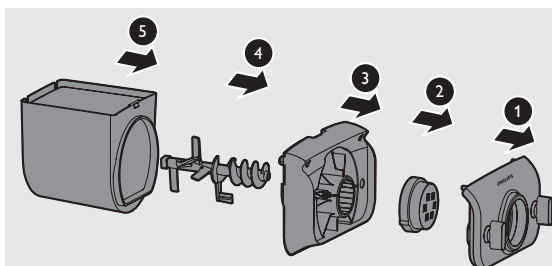
#### Nota

- Il pannello anteriore è pesante; quindi, prestare particolare attenzione durante lo smontaggio.

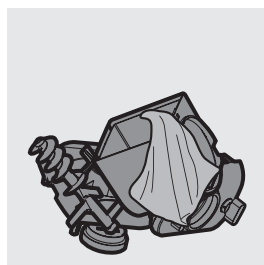
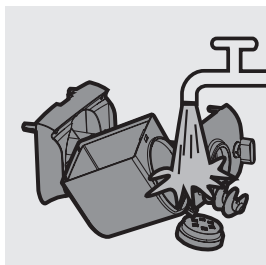




- 3 Smontare nell'ordine: il pannello anteriore, la trafilatura, il supporto dischi, la pala per mescolare e il vano per impastare.



- 4 Pulire tutte le parti staccabili e asciugarle completamente.



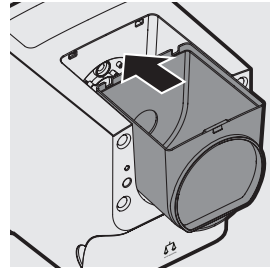
## Montaggio

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

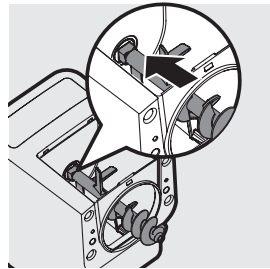
### Importante

- Assicurarsi di serrare le manopole del pannello anteriore durante il montaggio.
- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato alla corrente durante il montaggio.

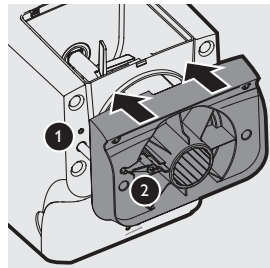
- 1 Spingere il vano per impastare nell'apparecchio.



- 2 Rivolgere la pala per mescolare verso il foro dell'unità principale. Inserire completamente la pala per mescolare nell'unità principale.



- 3 Montare il supporto dischi sull'apparecchio.
- ❶ Interruttore di sicurezza del supporto dischi
  - ❷ Leva dell'interruttore di sicurezza del supporto dischi



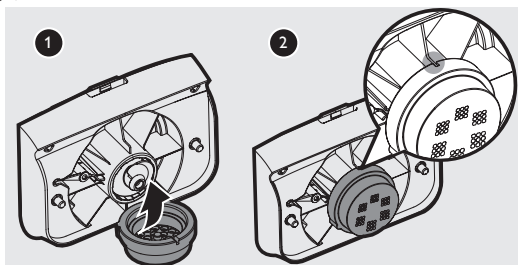
#### Nota

- Verificare che l'interruttore di sicurezza ❶ e la leva dell'interruzione di sicurezza ❷ siano posizionati come mostrato nell'illustrazione a destra.

- 4 Inserire la trafila sul supporto dischi ❶ ed accertarsi che sia fissato saldamente su di esso ❷.

**Nota**

- Accertarsi che la cavità interna della trafila e del supporto dischi sia inserita correttamente.

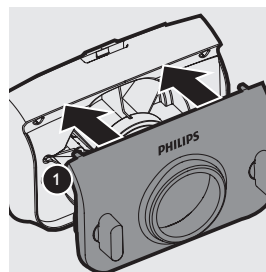


- 5 Collegare il pannello anteriore all'unità principale.

- ❶ Leva dell'interruttore di sicurezza del supporto dischi

**Nota**

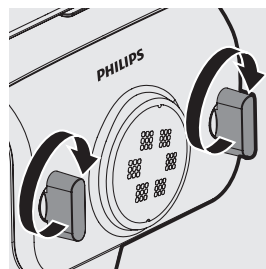
- Prima di utilizzare l'apparecchio, accertarsi che il pannello anteriore sia saldamente fissato.
- Il pannello anteriore è pesante; prestare particolare attenzione durante il montaggio.



- 6 Serrare le manopole del pannello anteriore.

**Nota**

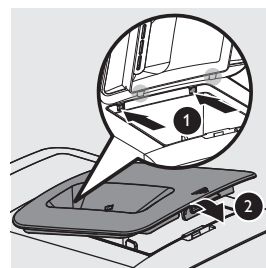
- Se il pannello anteriore o la trafila non sono montati correttamente, l'interruttore di sicurezza impedirà il funzionamento dell'apparecchio.



- 7 Chiudere correttamente il coperchio del 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

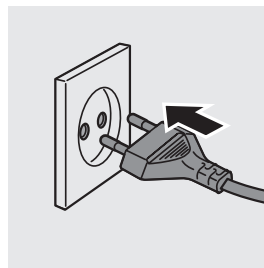
- Collocare il prodotto su una superficie piana per prevenire vibrazioni.
- Assicurarsi che tutte le parti (incluso il coperchio del vano) siano montate correttamente prima di collegare l'apparecchio.
- Non scuotere o muovere l'apparecchio mentre sta pesando la farina.
- Non collocare oggetti sull'apparecchio mentre sta pesando la farina.
- Non muovere o toccare il cavo di alimentazione mentre l'apparecchio sta pesando la farina.
- Non versare nel vano meno di 200 g o più di 500 g (2 dosi) di farina.
- Premere il pulsante per il calcolo dei liquidi  $\triangle$  dopo che il peso della farina è stato confermato sul display.
- 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 dispositivi di sterilizzazione ad alta temperatura, poiché potrebbero danneggiare l'apparecchio.
- Non versare mai acqua nel vano per impastare senza aver prima posto il coperchio sul vano. Non versare liquidi nel foro dell'interruttore di sicurezza.

### Preparazione degli ingredienti

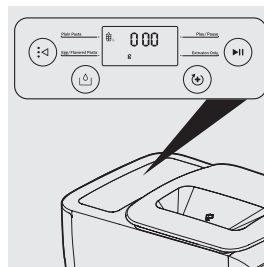
- 1 Inserire la spina nella presa di corrente. La macchina per la pasta emetterà un suono e tutte le spie lampeggeranno una volta.

#### Nota

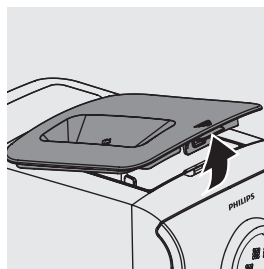
- Assicurarsi che tutte le parti siano montate correttamente prima di collegare l'apparecchio.



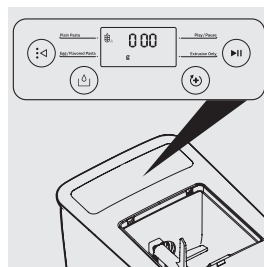
- 2 Attendere che sullo schermo venga visualizzato 0 00.



- 3 Rimuovere il coperchio del vano.



- 4 Attendere che sullo schermo venga visualizzato 0 00.



- 5 Misurare la farina con l'apposito dosatore. Una tazza colma equivale a 1-2 porzioni.

**Nota**

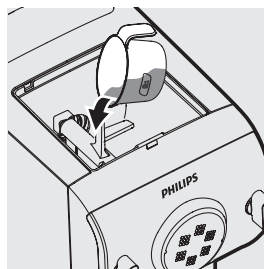
- Una dose colma di farina equivale a circa 250 grammi (1-2 porzioni).



- 6 Versare la farina nel vano. Per preparare 3-4 porzioni, aggiungere una seconda dose di farina per un totale di 2 dosatori (circa 500 g).

**Nota**

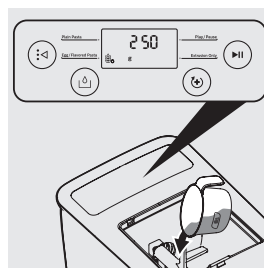
- Non versare nel vano meno di 200 g o più di 500 g di farina. Se si versa nel vano una quantità insufficiente o eccessiva di farina, l'apparecchio non funzionerà.



- 7 L'apparecchio pesa automaticamente la farina e ne mostra il peso in grammi.

**Nota**

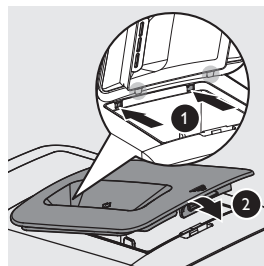
- Non scuotere o muovere l'apparecchio mentre sta pesando la farina.
- Non collocare oggetti sull'apparecchio mentre sta pesando la farina.
- Non muovere o toccare il cavo di alimentazione mentre l'apparecchio sta pesando la farina.
- Alcune ricette (ad esempio i biscotti o la pasta senza glutine) richiedono di saltare la fase di pesatura. In questo caso, premere il pulsante di avvio/pausa ►|| per 3 secondi e l'apparecchio inizierà direttamente il processo di lavorazione ed estrusione della pasta.



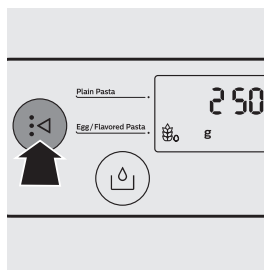
- 8 Chiudere correttamente il coperchio del vano.





**Nota**


- Prima inserire i due ganci nell'apparecchio ❶, quindi premere il coperchio sull'unità principale ❷.
- 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.




- 9 Premere il pulsante di selezione del programma ◀◀ per scegliere il tipo di pasta desiderato.

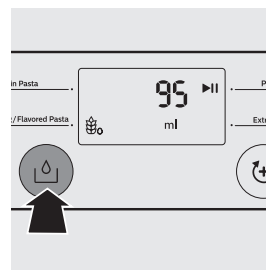


Program	Suggerimento	Ricetta corrispondente
Pasta/ noodle semplici 	Quando per la pasta si usano soltanto acqua e farina, selezionare il programma "Pasta semplice"  .	Noodle di grano Noodle di grano duro Ramen Udon Noodle al currie
Pasta/ noodle all'uovo/ con altri ingredienti 	Quando per la pasta si usano farina e altri ingredienti (uova o succo vegetale), selezionare il programma "Pasta all'uovo/ con altri ingredienti"  . Selezionare questo programma anche per i ravioli o per la pasta di grano saraceno (soba).	Pasta di grano Pasta di grano duro Pasta per ravioli Pasta/noodle di grano integrale Pasta/noodle di farro Pasta/noodle alla carota Pasta/noodle al pomodoro Soba Pasta/noodle alla barbabietola Lasagne/ravioli/wonton agli spinaci Pasta/noodle al finocchio e peperone Pasta al nero di seppia Pasta/noodle alle erbe

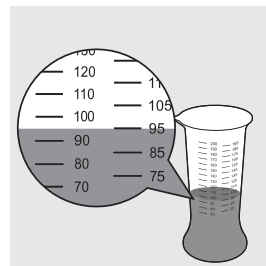
- 10 Attendere che il peso della farina venga confermato, quindi premere il pulsante per il calcolo dei liquidi  per visualizzare sul display la quantità richiesta di acqua o uova.

**Nota**

- Premere il pulsante per il calcolo dei liquidi  solo dopo che il peso della farina è stato confermato sul display.

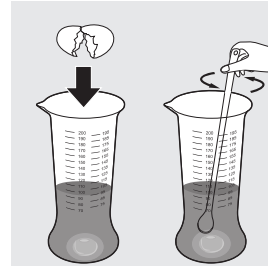


- 11 Misurare la quantità corretta di acqua, uova o succo vegetale con il dosatore dell'acqua fornito in dotazione.



### Nota

- Assicurarsi di misurare visivamente il volume dei liquidi su una superficie piana.
- Quando si usa il composto con le uova, rompere le uova all'interno del dosatore dell'acqua. Aggiungere acqua fino a raggiungere la quantità richiesta, quindi mescolare l'acqua e le uova per combinarle.
- Se lo si preferisce, è possibile usare 2 uova al posto di 1.
- Quando si usa il composto vegetale, rompere le uova all'interno del dosatore dell'acqua. Aggiungere succo vegetale fino a raggiungere la quantità richiesta, quindi mescolare il succo e le uova per combinarli.

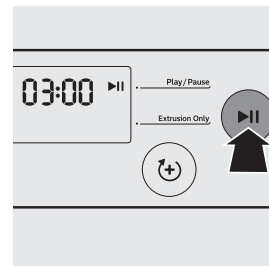


## Avvio del programma per la preparazione della pasta

### Importante

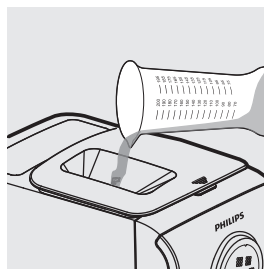
- Non selezionare il programma di ulteriore fuoriuscita prima che sia completata la fase di impasto, poiché ciò potrebbe danneggiare la macchina per la pasta.
- Non scollegare il cavo di alimentazione prima che la lavorazione sia terminata. Se è necessario interrompere la lavorazione, premere il pulsante di avvio/pausa ►|| per spegnere la macchina per la pasta, quindi scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente prima di eseguire altre operazioni.
- Per prolungare la durata dell'apparecchio, il periodo di funzionamento continuo non dovrebbe superare i 45 minuti. Dopo 15 minuti di riposo sarà possibile riprendere a utilizzare l'apparecchio.
- Se si prevede di utilizzare l'apparecchio in modo continuo, pulire la trafila con l'accessorio per la pulizia fornito in dotazione dopo ogni sessione di preparazione della pasta. Per una facile pulizia, non immergere la trafila direttamente in acqua.

- 1 Premere il pulsante di avvio/pausa ►|| per iniziare la preparazione e avviare il conto alla rovescia del tempo necessario.





- 2 Una volta avviata la lavorazione, versare lentamente e in maniera uniforme l'acqua o il composto con le uova nell'apertura del coperchio.



**Nota**



- Durante la fase di impasto, non aggiungere altri ingredienti dopo aver versato l'acqua, per non compromettere la consistenza della pasta.

- 3 Quando la macchina per la pasta ha terminato la lavorazione emetterà un segnale acustico e, dopo alcuni secondi, la pasta inizierà a fuoriuscire. Posizionare un recipiente al di sotto dell'uscita. Tagliare la pasta alla lunghezza richiesta con l'accessorio per la pulizia piatto.





**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.

- 4 Una volta completata la preparazione della pasta, se è presente un residuo di impasto all'interno del vano, premere il pulsante di ulteriore fuoriuscita , quindi premere il pulsante di avvio/pausa  per proseguire con questa operazione.

**Nota**

- Il timer del conto alla rovescia del programma di ulteriore fuoriuscita è impostato su 3 minuti.
- 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.





- 5 Se si desidera preparare dell'altra pasta subito dopo, premere il pulsante di selezione del programma  e attendere che sul display venga visualizzato . Quindi, iniziando dal passaggio 3 (rimuovere il coperchio del vano) a pagina 101, seguire le stesse istruzioni della preparazione precedente.

**Nota**

- Assicurarsi che tutte le parti (incluso il coperchio del vano) siano montate correttamente prima di collegare l'apparecchio.

## Tabella dei tipi di pasta

Questa tabella consente di selezionare il programma giusto per la preparazione dei diversi tipi di pasta. Le ricette sono disponibili nel ricettario.

Program	Suggerimento	Ricetta corrispondente
Pasta/ noodle semplici 	Quando per la pasta si usano soltanto acqua e farina, selezionare il programma "Pasta semplice"  .	Noodle di grano Noodle di grano duro Ramen Udon Noodle al currie
Pasta/ noodle all'uovo/ con altri ingredienti 	Quando per la pasta si usano farina e altri ingredienti (uova o succo vegetale), selezionare il programma "Pasta all'uovo/con altri ingredienti"  . Selezionare questo programma anche per i ravioli o per la pasta di grano saraceno (soba).	Pasta di grano Pasta di grano duro Pasta per ravioli Pasta/noodle di grano integrale Pasta/noodle di farro Pasta/noodle alla carota Pasta/noodle al pomodoro Soba Pasta/noodle alla barbabietola Lasagne/ravioli/wonton agli spinaci Pasta/noodle al finocchio e peperone Pasta al nero di seppia Pasta/noodle alle erbe

### Importante

- Le ricette per la pasta fornite nel ricettario sono state testate con successo. Se si decide di modificare queste ricette oppure di utilizzarne altre, i dosaggi fra farina e acqua/uova devono essere adattati ai rapporti dei rispettivi dosatori, forniti 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

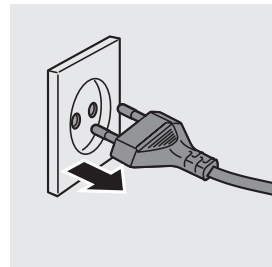
- Per ottenere una pasta di qualità, utilizzare la farina con glutine. Attenersi alle proporzioni raccomandate per l'aggiunta degli ingredienti.
- I cambi di stagione e l'utilizzo di ingredienti provenienti da zone diverse possono influire sul dosaggio farina/acqua. Regolarsi sulla base delle proporzioni raccomandate.
- Per la preparazione della pasta all'uovo o della pasta vegetale, assicurarsi di mescolare il composto di uova o il succo vegetale con l'acqua in modo uniforme prima di versarlo nel vano attraverso l'apertura del coperchio. Aggiungere solo ingredienti in forma liquida.
- Vedere il ricettario fornito in dotazione per ulteriori varianti della ricetta della pasta e per scoprirne tante altre da provare.
- Durante la preparazione di biscotti o pasta/noodle senza glutine, non seguire la quantità di liquidi indicata dalla macchina.

## Pulizia

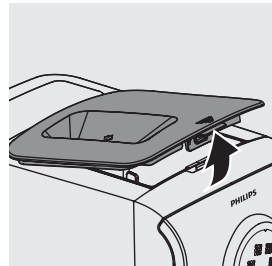
### Importante

- Scollegare la spina dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia o allo smontaggio dell'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 trafilte e tutte le parti rimovibili dell'apparecchio sono lavabili in lavastoviglie. Per la pulizia in lavastoviglie, assicurarsi di impostare una temperatura inferiore a 60 °C.

- 1 Scollegare la spina dalla presa di corrente.



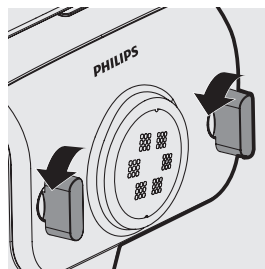
- 2 Rimuovere il coperchio del vano dall'apparecchio.



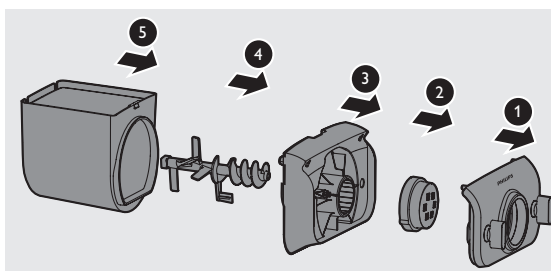
- 3 Svitare le manopole del pannello anteriore.

**Nota**

- Il pannello anteriore è pesante; quindi, prestare particolare attenzione durante lo smontaggio.



- 4 Smontare nell'ordine: il pannello anteriore, la trafilatura, il supporto dischi, la pala per mescolare e il vano per impastare.

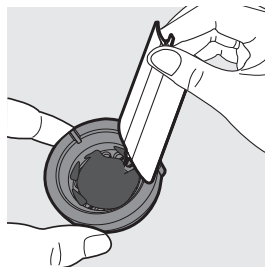
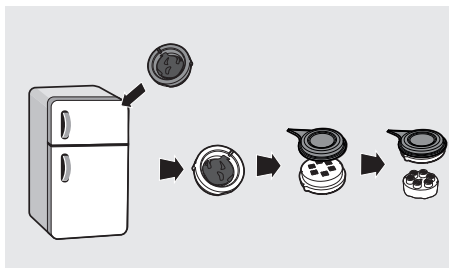
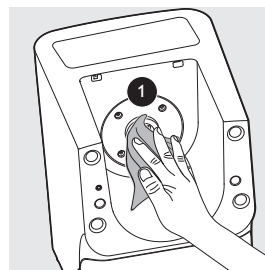


- 5 Utilizzare un panno asciutto per pulire i residui di farina nel foro ❶ dove si innesta la pala per mescolare.

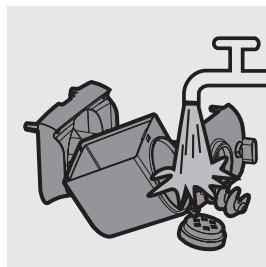
- 6 Pulire la trafilatura con l'accessorio per la pulizia fornito in dotazione per rimuovere i residui di impasto. Dopodiché, lavarlo con acqua.

**Suggerimento:**

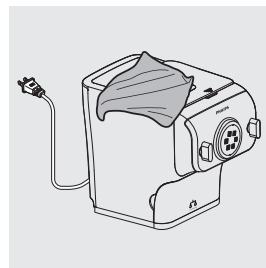
- Mettere le trafilature per spaghetti e fettuccine in freezer per 2 ore. Quindi, utilizzare l'accessorio per la pulizia corrispondente per far fuoriuscire l'impasto dai fori.



- 7 Pulire tutte le parti staccabili.



- 8 Utilizzare un panno pulito per pulire l'unità principale, il pannello di controllo e la superficie esterna della macchina per la pasta.



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

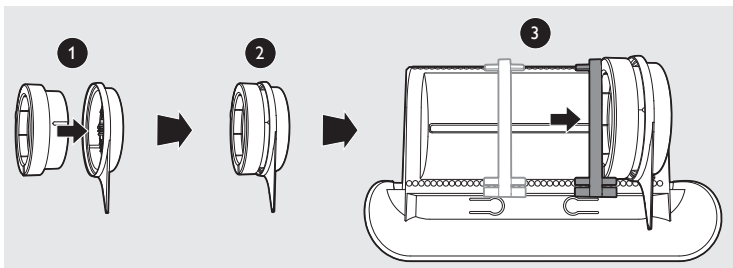
**Nota**

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

### Conservazione delle trafile e degli accessori per la pulizia

- 1 Inserire la trafila **1** e l'accessorio per la pulizia **2** l'uno nell'altro. Inserire **1** e **2** nell'apposito vano contenitore. Spostare la barra scorrevole **3** per fissare le trafile e gli accessori per la pulizia.

Assicurarsi che gli accessori per la pulizia e le trafile siano asciutti prima di inserirli nel vano contenitore.



## Risoluzione dei problemi

In questo capitolo vengono riportati i problemi più comuni legati all'uso dell'apparecchio. Se non è possibile risolvere il problema seguendo le informazioni riportate di seguito, visitare il sito [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

### Le spie non si accendono.

- **La spina di alimentazione non è collegata correttamente.**  
Verificare che la spina di alimentazione sia collegata correttamente e che la presa sia funzionante.

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

- **Il vano non è montato correttamente.**  
**La trafila o il pannello anteriore non sono montati correttamente.**  
Assicurarsi di seguire il manuale dell'utente per montare tutte le parti in modo corretto.

### L'interruttore di sicurezza si è azionato e l'apparecchio ha improvvisamente smesso di funzionare o si è riavviato all'improvviso durante la lavorazione.

- **La manopola del pannello anteriore è svitata.**  
Assicurarsi che il pannello anteriore sia montato saldamente.
- **Quantità eccessiva di ingredienti nella macchina della pasta.**  
La quantità massima di farina per volta è 500 g. Se vengono aggiunti più di 500 g di farina, ridurre la quantità prima dell'impasto successivo.

### Durante la lavorazione l'apparecchio si ferma. Non emette alcun allarme né si vedono spie lampeggiare.

- **La macchina della pasta si è surriscaldata a causa di un utilizzo continuo per un periodo di tempo prolungato.**  
Scollegare la macchina per la pasta dalla fonte di alimentazione e lasciarla raffreddare. Per proteggere al meglio l'integrità e la durata dell'apparecchio, il periodo di funzionamento continuo non dovrebbe superare i 45 minuti. Dopo 15 minuti di riposo sarà possibile riprendere a utilizzare l'apparecchio.

### Quando viene pesata la farina, il peso visualizzato cambia continuamente.

- **Si sta toccando l'apparecchio o il cavo di alimentazione.**  
Mentre l'apparecchio sta pesando la farina, non toccare l'apparecchio o il cavo di alimentazione.

### L'apparecchio si ferma durante la lavorazione, sul display viene visualizzato EEEE, quindi le spie lampeggiano rapidamente e viene emesso un allarme.

- **La pala per mescolare potrebbe essere bloccata da corpi estranei.**  
**L'impasto potrebbe essere troppo asciutto.**  
**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.

### 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 trafilatura 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.

### **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, dosare nuovamente gli ingredienti in modo corretto e attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente per riavviare la macchina.

### **La pasta non viene preparata con successo utilizzando la funzione di calcolo dei liquidi.**

- **La quantità di liquidi indicata sul display non si applica ad alcune ricette (ad esempio i biscotti o la pasta senza glutine).**  
Per queste ricette è necessario saltare la fase di calcolo dei liquidi. In questo caso, premere il pulsante di avvio/pausa per 3 secondi e l'apparecchio inizierà direttamente il processo di lavorazione ed estrusione della pasta.

### **Una volta versata la farina nel vano per impastare, quando viene chiuso il coperchio il peso visualizzato sul display varia leggermente.**

- **Dopo aver collegato l'apparecchio, il coperchio del vano viene rimosso mentre il sistema di pesatura sta ancora effettuando la calibrazione.**  
Attenersi scrupolosamente ai passaggi 2, 3 e 4 riportati a pagina 101.

### **Il processo di lavorazione non inizia e sul display viene visualizzato E1.**

- **Nel vano per impastare sono presenti più di 500 g di farina.**  
Assicurarsi di non versare più di 500 g di farina nel vano per impastare durante ogni preparazione.

### **Il processo di lavorazione non inizia e sul display viene visualizzato E2.**

- **Nel vano per impastare sono presenti meno di 200 g di farina.**  
Assicurarsi di non versare meno di 200 g di farina nel vano per impastare durante ogni preparazione.



### Sul display viene visualizzato E3.

- **Il sistema di pesatura è stato reimpostato.**  
Durante l'uso, collocare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.

### Sul display viene visualizzato E4.

- **Il software dell'apparecchio non funziona.**  
Rivolgersi al Centro Assistenza Clienti Philips del proprio paese.

### Sul display viene visualizzato E5.

- **Il peso totale supera il limite massimo del sistema di pesatura (circa 999 grammi).**  
Scollegare l'apparecchio, rimuovere eventuali oggetti posizionati sopra di esso, svuotare il vano per impastare e ricominciare dalla fase 1 del capitolo "Preparazione degli ingredienti" (pagina 100).

### Sul display viene visualizzato EEEE.

- **Il circuito è attraversato da una quantità eccessiva di corrente.**  
Scollegare e ricollegare la spina dalla presa di alimentazione per reimpostare l'apparecchio.

## Informazioni sul prodotto

Modello	HR2353/09
Potenza del motore	200 W
Tensione caratteristica	220-240 V CA (50 Hz)
Dimensioni (Lung. x Larg. x Alt.)	343 mm x 215 mm x 315 mm (13,5 in x 8,5 in x 12,4 in)
Peso netto	6,9 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 m<sup>2</sup>.
- 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.

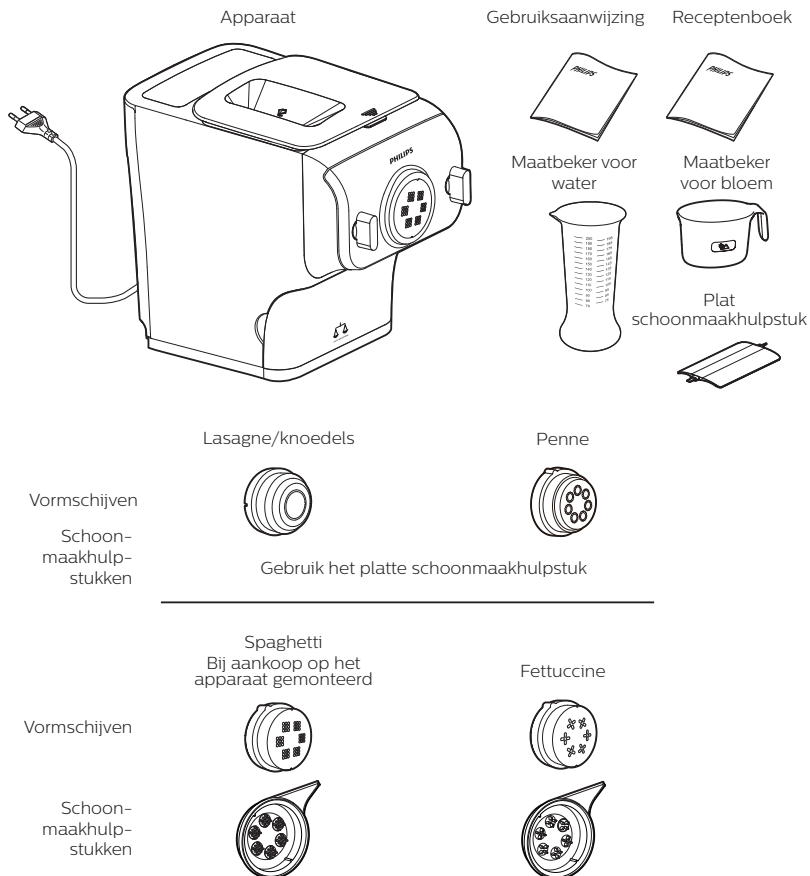


## Garanzia e assistenza

In caso di problemi, per assistenza o per informazioni, consultare la pagina Web [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) o contattare l'assistenza clienti Philips del proprio paese.

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!  
 Registreer uw product op [www.philips.com/welcome](http://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.

## Inhoud van de doos



## Inhoudsopgave

Inhoud van de doos .....	116
Belangrijk! .....	118
Overzicht .....	122
Demonteren en schoonmaken vóór het eerste gebruik .....	124
In elkaar zetten .....	126
De pastamaker gebruiken .....	128
Schoonmaken .....	135
Problemen oplossen .....	138
Productinformatie .....	142
Recycling .....	142
Garantie en service .....	142

## Belangrijk!

### Veiligheid

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u 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.
- Zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een tijdschakelaar.
- Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of het apparaat op de juiste manier is gemonteerd.
- Gebruik het apparaat niet indien het netsnoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- 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 buiten bereik van kinderen houden. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het

### **Waarschuwing**

apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen voor hun eigen veiligheid.
- Om ongelukken te voorkomen moet u het apparaat niet gebruiken indien het op een of andere manier beschadigd is.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u accessoires verwisselt of in de buurt komt van onderdelen die tijdens gebruik bewegen.

### **Let op**

- Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, demonteert en reinigt u de accessoires grondig (zie 'Demonteren en schoonmaken vóór het eerste gebruik').
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

### Let op

- 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.
- Voor een langere levensduur van het apparaat is het raadzaam het apparaat niet langer dan 45 minuten achter elkaar te laten werken. U kunt het apparaat na 15 minuten rust opnieuw gebruiken.
- 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 in water als u deze wilt schoonmaken.
- Zorg ervoor dat u het netsnoer niet krachtig buigt of er krachtig aan trekt en zet er geen zware voorwerpen op.
- Plaats geen metalen of brandbare voorwerpen in de mengkom.
- 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 uit het stopcontact wanneer u rook ziet.



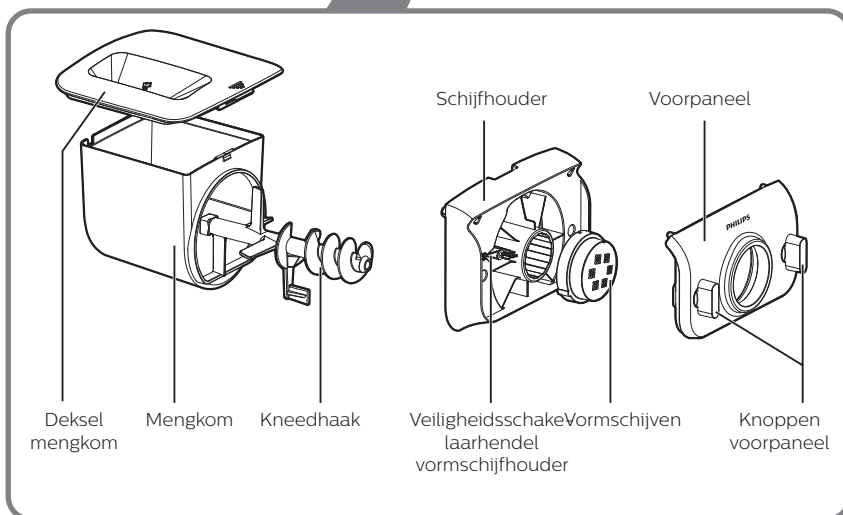
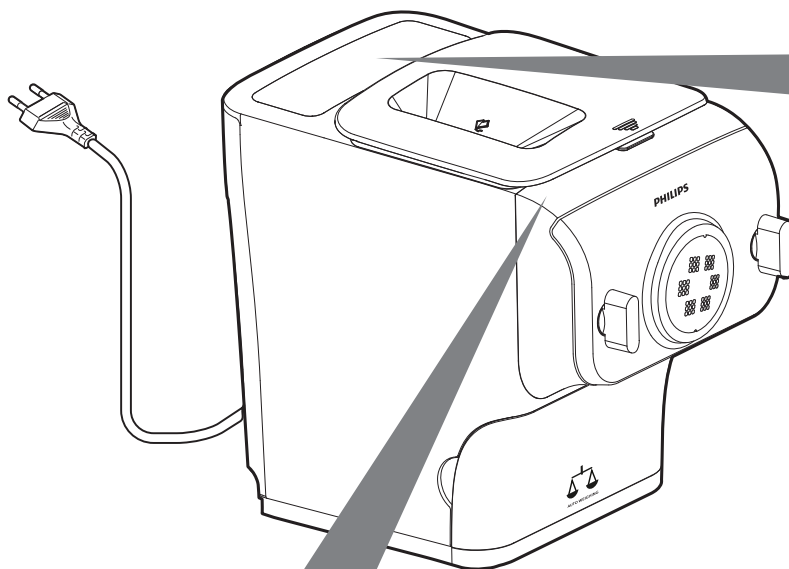
### Let op

- 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.
- Schakel de stroom uit en maak het netsnoer los voordat u het apparaat reinigt of uit elkaar haalt.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Plaats het apparaat na gebruik op een droge en goed geventileerde plaats.
- Om kortsluiting of elektrische schokken te voorkomen mag u geen water of andere vloeistoffen in de veiligheidsschakelaar gieten.
- Reinig het apparaat of de accessoires niet in de vaatwasmachine.

### Elektromagnetische velden (EMV)

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

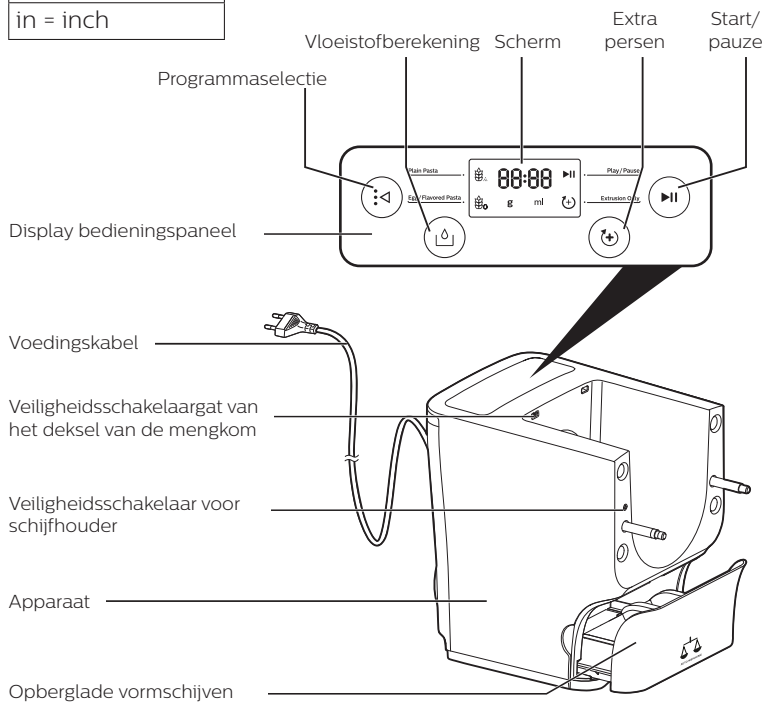
## Overzicht



Afkortingen
g = gram
~ = ongeveer
ml = milliliter
mm = millimeter
lb = pound
kg = kilogram
in = inch

Programmaselectie - maak een keuze en druk op "Basispasta" of "Ei-/ speciale pasta".

Vloeistofberekening - druk hierop om te zien hoeveel vloeistof er nodig is voor de hoeveelheid bloem in de mengkom.

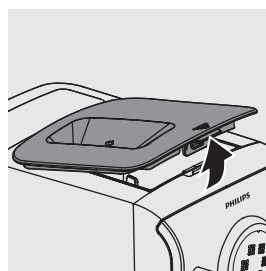


## Demonteren en schoonmaken vóór het eerste gebruik

### Belangrijk!

- Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u het verpakkingsmateriaal en/of de reclame-etiketten verwijderen.
- Demonteer alle onderdelen en accessoires en maak ze goed schoon en droog (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').
- Gebruik geen water om het apparaat af te spoelen en dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik geen schuurspons of soortgelijke schrobber 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. Wanneer u de onderdelen schoonmaakt in een vaatwasmachine, zorg dan dat de temperatuur niet hoger is dan 60 °C.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

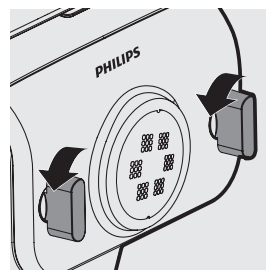
- 1 Haal de mengkom van het apparaat.



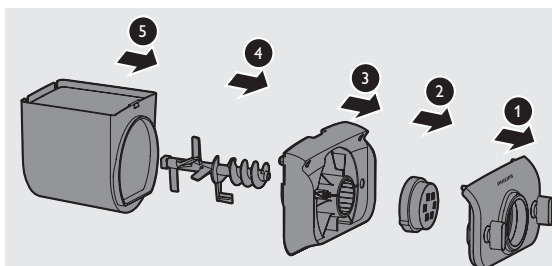
- 2 Draai de knoppen op het voorpaneel los.

#### Opmerking:

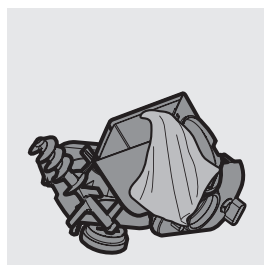
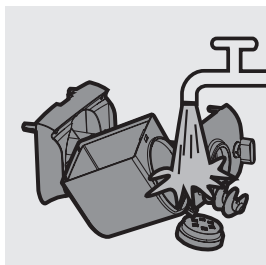
- Het voorpaneel is zwaar. Wees extra voorzichtig bij het verwijderen.



- 3 Demonteer het voorpaneel, de vormschijven, de vormschijfhouder, de kneedhaak en de mengkom in de juiste volgorde.



- 4 Maak alle afneembare onderdelen schoon en droog deze af.



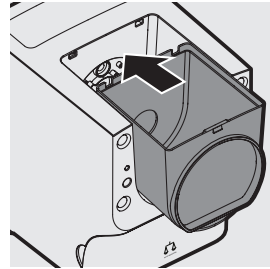
## In elkaar zetten

Volg de onderstaande montageschappen voor het in elkaar zetten van de pastmaker.

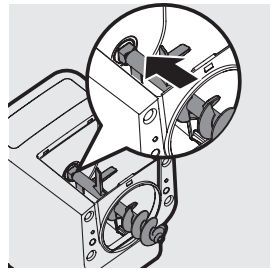
### Belangrijk!

- Zet de knoppen van het voorpaneel vast tijdens de montage.
- Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat niet in het stopcontact zit tijdens het monteren van het apparaat.

- 1 Duw de mengkom in het apparaat.



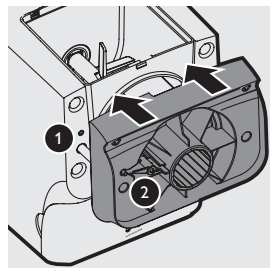
- 2 Richt de kneedhaak naar het gat in het apparaat. Plaats de kneedhaak helemaal in het apparaat.



- 3 Bevestig de schijfhouder op het apparaat.
- ❶ Veiligheidsschakelaar voor schijfhouder
  - ❷ Veiligheidsschakelaarahndel voor schijfhouder

#### Opmerking:

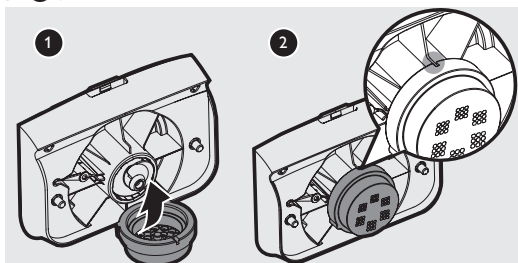
- Controleer of de veiligheidsschakelaar ❶ en veiligheidsschakelaarahndel ❷ zijn ingesteld zoals weergegeven in de afbeelding rechts.



- 4 Zet de vormschijf in de schijfhouder ❶ en zorg ervoor dat deze stevig vast zit op de schijfhouder ❷.

**Opmerking:**

- Zorg ervoor dat de binnenruimte van de vormschijf en schijfhouder goed zijn geplaatst.

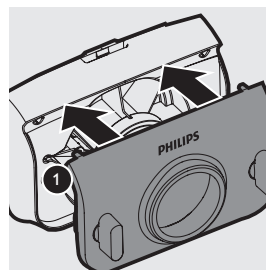


- 5 Bevestig het voorpaneel aan het apparaat.

- ❶ Veiligheidsschakelaarhendel voor schijfhouder

**Opmerking:**

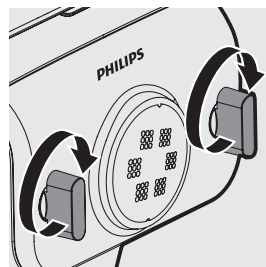
- Zorg ervoor dat het voorpaneel geheel is bevestigd voordat u het apparaat gaat gebruiken.
- Het voorpaneel is zwaar. Wees extra voorzichtig bij het monteren.



- 6 Draai de knoppen op het voorpaneel vast.

**Opmerking:**

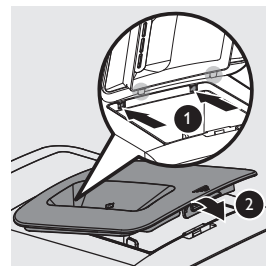
- Als het voorpaneel of de vormschijf niet goed zijn geplaatst, zorgt de veiligheidsschakelaar ervoor dat het apparaat niet werkt.



- 7 Sluit het deksel van de mengkom goed.


**Opmerking:**

- Als het deksel van de mengkom niet goed is geplaatst, zorgt de veiligheidsschakelaar ervoor dat het apparaat niet werkt.



## De pastamaker gebruiken

### Belangrijk!

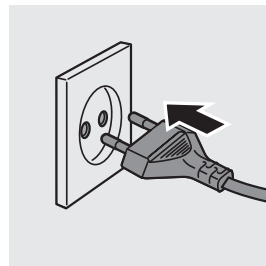
- Plaats het product op een plat oppervlak om schudden of trillen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen (inclusief het deksel) volledig gemonteerd zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Schudt of verplaats het apparaat niet wanneer het bloem weegt.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat wanneer het bloem weegt.
- Verplaats de stekker niet en raak de stekker niet aan wanneer het apparaat bloem weegt.
- Plaats niet minder dan 200 g of meer dan 500 g bloem in de mengkom.
- Druk op de vloeistofberekingsknop  nadat het bloemgewicht is bevestigd op het scherm.
- Schenk de vloeistof langzaam door de wateropening nadat het apparaat is begonnen met kneden.
- Als u van het 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 toe aan de pastamaker die heter zijn dan 60 °C. Zet de pastamaker niet in ruimten met een hoge temperatuur (60 °C), zoals een sterilisatieapparaat. Dit beschadigt het apparaat.
- Giet nooit water in de mengkom voordat u het deksel op de kom hebt geplaatst. Giet geen vloeistof in de opening van de veiligheidsschakelaar.

### De ingrediënten voorbereiden

- 1 Steek de stekker in het stopcontact. De pastamaker klinkt eenmaal, en alle indicatoren knipperen eenmaal.

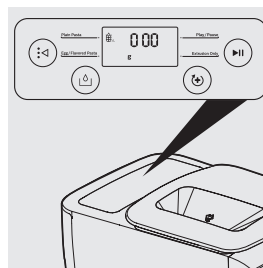
**Opmerking:**

- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig gemonteerd zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

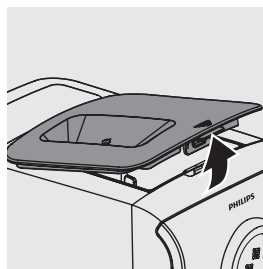




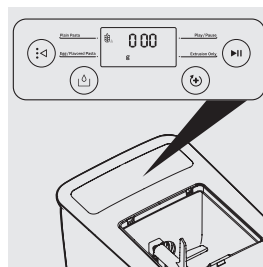
- 2 Wacht tot **0:00** op het scherm wordt weergegeven.



- 3 Verwijder het deksel van de mengkom.



- 4 Wacht tot **0:00** op het scherm wordt weergegeven.



- 5 Meet het bloem af met de maatbeker.  
Een volle maatbeker is vergelijkbaar met 1-2 porties.

**Opmerking:**

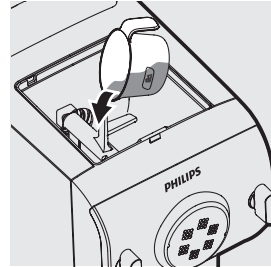
- Eén volle maatbeker met bloem weegt ongeveer 250 gram (1-2 porties).



- 6 Doe de bloem in de kom. Als u 3-4 porties wilt maken, voegt u een tweede maatbeker bloem toe, aangezien u in totaal 2 maatbekers (~500 g) bloem nodig hebt.

**Opmerking:**

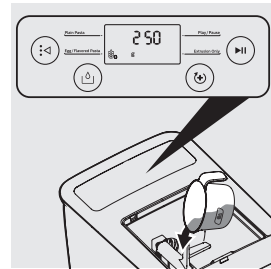
- Plaats niet minder dan 200 g of meer dan 500 g bloem in de mengkom. Als u te veel of te weinig bloem in de mengkom plaatst, werkt het apparaat niet.



- 7 Het apparaat weegt de bloem automatisch en geeft het gewicht van de bloem weer in grammen.

**Opmerking:**

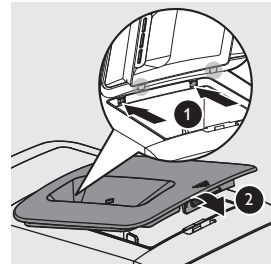
- Schudt of verplaatst het apparaat niet wanneer het bloem weegt.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat wanneer het bloem weegt.
- Verplaatst de stekker niet en raak de stekker niet aan wanneer het apparaat bloem weegt.
- Bij sommige recepten (bijvoorbeeld voor koekjes, glutenvrije pasta) wordt het automatisch wegen overgeslagen. In dit geval drukt u 3 seconden op de start/pauze-knop ►|| en het apparaat zal meteen beginnen met kneden en vormen.



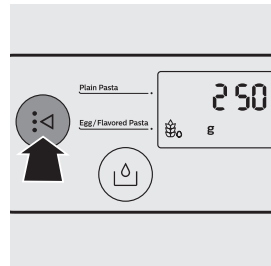
- 8 Sluit het deksel van de mengkom goed.

**Opmerking:**


- Steek eerst de twee haken in het apparaat ① en duw vervolgens het deksel tegen het apparaat ②.
- 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.




- 9 Druk op de programmaselectieknop ◻◁ om te kiezen welke soort pasta u wilt maken.

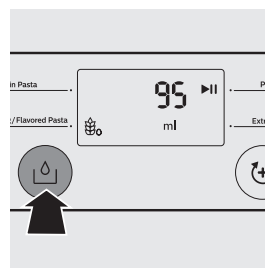


Programmeren	Tip	Bijbehorend recept
Basis pasta/noedels 🌾	Als u pasta met alleen water en bloem wilt maken, kies het programma voor "Basispasta" 🌾.	Tarwenoedels Durumtarwenoedels Ramennoedels Udonnoedels Noedels met curry
Eiernoedels/ pasta, speciale pasta/noedels 🌾	Selecteer het programma voor "Eier- / speciale pasta" 🌾 als u pasta met bloem en andere ingrediënten (eieren of groentesap) wilt maken. Gebruik dit programma ook voor lasagnebladen of sobanoedels.	Tarwepasta Durumtarwepasta Lasagnebladen Volkoren pasta/noedels Speltpasta/noedels Wortelpasta/noedels Tomatensap/noedels Sobanoedels Bietpasta/noedels Spinazielasagne/knoedel/ wantan Venkel-peperpasta/noedels Zwarte pasta Kruidenpasta/noedels

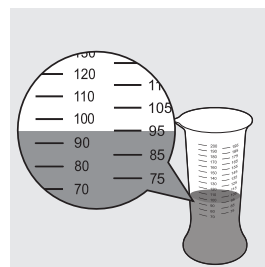
- 10 Wacht tot het gewicht van de bloem is bevestigd, druk dan op de vloeistofberekenningsknop  en de benodigde hoeveelheid water of ei zal worden weergegeven op het scherm.

**Opmerking:**

- Druk alleen op de vloeistofberekenningsknop  als het bloemgewicht is weergegeven op het scherm.

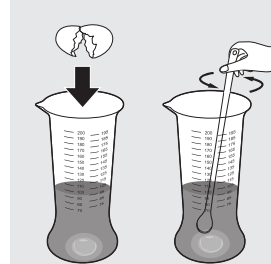


- 11 Meet de juiste hoeveelheid water, eimengsel of groentemengsel af met de bijgeleverde maatbeker.



### Opmerking:

- Meet de vloeibare inhoud op oogniveau op een plat oppervlak.
- Breek het ei in de maatbeker als u een eimengsel maakt. Voeg water toe tot de vereiste hoeveelheid en klop dan het ei en het water door elkaar.
- Indien gewenst kun u ook 2 eieren gebruiken.
- Breek het ei in de maatbeker als u een groentemengsel maakt. Voeg groentesap toe tot de vereiste hoeveelheid en klop dan het ei en het groentesap door elkaar.

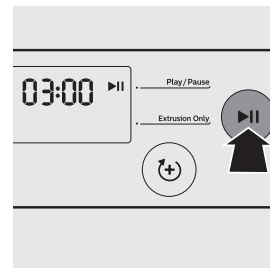


## Het starten van het pastaprogramma

### Belangrijk!

- Selecteer het programma voor extra persen pas als het deeg klaar is met mengen. Anders beschadigt u de pastamaker.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact voordat het verwerken is voltooid. Als u moet stoppen met verwerken, drukt u op de start/pauze-knop ►|| om de pastamaker uit te schakelen en haalt u de stekker uit het stopcontact voordat u andere handelingen uitvoert.
- Laat het apparaat niet langer dan 45 minuten achter elkaar werken voor een langere levensduur van het apparaat. U kunt het apparaat na 15 minuten rust opnieuw gebruiken.
- 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.

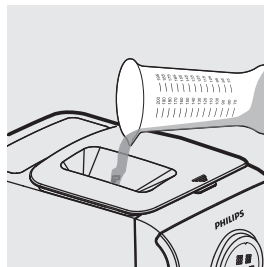
- 1 Druk op de start/pauze-knop ►|| om te beginnen. De verwerkingstijd begint af te tellen.



- 2 Als het kneden is begonnen, giet u langzaam het water of eimengsel langs de gehele opening in het deksel.

**Opmerking:**

- Voeg tijdens het mengen van het deeg geen andere ingrediënten toe nadat u het water hebt toegevoegd. Dit is van invloed op de structuur van de pasta.





- 3 Als de pastamaker klaar is met kneden, maakt hij 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 benodigde lengte met het platte schoonmaakhulpstuk.

**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.



- 4 Als alle pasta is gemaakt en er deegresten zijn achtergebleven in de mengkom, drukt u eerst op de knop voor extra persen  en dan op de start/pauze-knop  voor extra persen.

**Opmerking:**

- De timer van het programma voor extra persen is ingesteld op 3 minuten.
- 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.





- 5 Als u meteen nieuwe pasta wilt maken, druk dan op de programmaselectieknop  en wacht tot  wordt weergegeven op het scherm. Begin dan met stap 3 (verwijder de mengkom) op pagina 129 en alle volgende stappen zijn hetzelfde als de vorige keer.

**Opmerking:**

- Zorg ervoor dat alle onderdelen (inclusief het deksel) volledig gemonteerd zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

## Referentietabel voor pastasoorten

Deze tabel helpt u bij het kiezen van het juiste programma voor de verschillende soorten pasta. U kunt de recepten in het receptenboek vinden.

Programmeren	Tip	Bijbehorend recept
Basis pasta/noedels 	Als u pasta met alleen water en bloem wilt maken, kies het programma voor "Basispasta" 	Tarwenoedels Durumtarwenoedels Ramennoedels Udonnoedels Noedels met curry
Eiernoedels/ pasta, speciale pasta/noedels 	Selecteer het programma voor "Eier-/ speciale pasta"  als u pasta met bloem en andere ingrediënten (eieren of groentesap) wilt maken. Gebruik dit programma ook voor lasagnebladen of sobanoedels.	Tarwepasta Durumtarwepasta Lasagnebladen Volkoren pasta/noedels Spelpasta/noedels Wortelpasta/noedels Tomatenpasta/noedels Sobanoedels Bietpasta/noedels Spinazielasagne/knoedel/want Venkel-peperpasta/noedels Zwarte pasta Kruidenpasta/noedels

### Belangrijk!

- De pastarecepten in het receptenboek zijn grondig getest. Als u andere pastarecepten wilt proberen of gebruiken, pas dan de verhouding bloem en water/eieren aan 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:

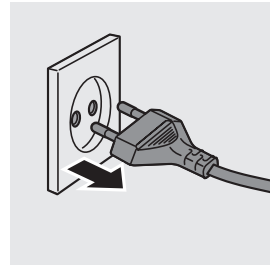
- Voor een goede kwaliteit gebruikt u bloem met gluten voor het maken van pasta. Volg de aanbevolen verhouding bij het toevoegen van de ingrediënten.
- Seizoenschommelingen en gebruik van ingrediënten uit verschillende regio's kunnen van invloed zijn op de bloem/water-verhouding. Mogelijk moet u op basis van de aanbevolen verhouding aanpassingen doen.
- Zorg er bij het maken van eierpasta of groentepasta voor dat het eimengsel of het groentesap gelijkmatig door het water is gemengd voordat u het in de mengkom giet. Bij het toevoegen van ingrediënten moet u ervoor zorgen dat het ingrediënt vloeibaar is.
- Zie het receptenboek voor variaties op de pastarecepten en vele heerlijke nieuwe recepten.
- Negeer de aanbevolen hoeveelheid vloeistof die aangegeven wordt op het apparaat bij het maken van glutenvrije pasta, noedels of koekjes.

## Schoonmaken

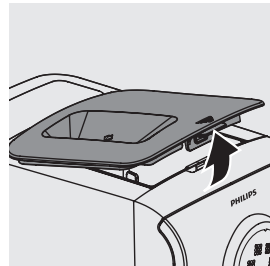
### Belangrijk!

- Haal de stekker uit het stopcontact 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. Wanneer u de onderdelen schoonmaakt in een vaatwasmachine, zorg dan dat de temperatuur niet hoger is dan 60 °C.

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.



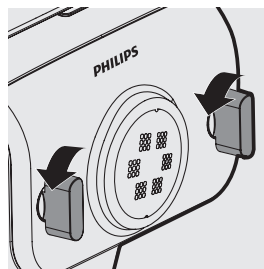
- 2 Verwijder het deksel van de mengkom.



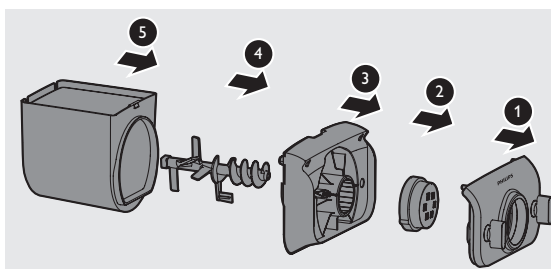
- 3 Draai de knoppen op het voorpaneel los.

**Opmerking:**

- Het voorpaneel is zwaar. Wees extra voorzichtig bij het verwijderen.



- 4 Demonteer het voorpaneel, de vormschijven, de vormschijfhouder, de kneedhaak en de mengkom in de juiste volgorde.

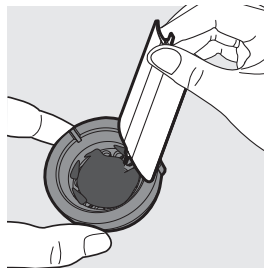
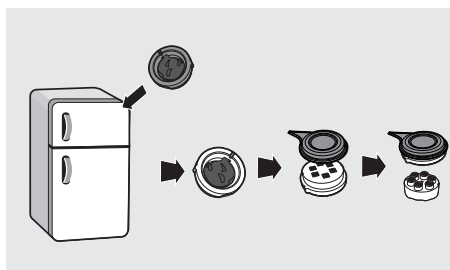
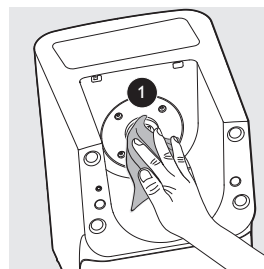


- 5 Gebruik een droge doek om restanten bloem te verwijderen uit het gat 1 voor de kneedhaak.

- 6 Maak de vormschijf schoon met het meegeleverde schoonmaakhulpstuk om deegresten te verwijderen. Daarna kunt u het schoonmaken met water.

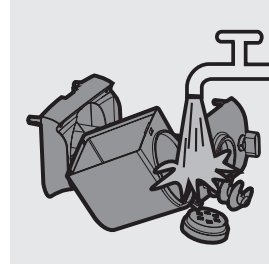
**Tip:**

- Plaats de vormschijven voor spaghetti en fettuccine 2 uur voor gebruik in de vriezer. Gebruik vervolgens het juiste schoonmaakhulpstuk om het deeg uit de gaten te steken.

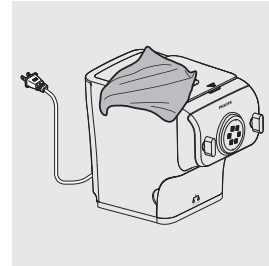




- 7 Maak alle afneembare onderdelen schoon.



- 8 Gebruik een droge doek voor het schoonmaken van het apparaat, het bedieningspaneel en de buitenkant van de pastamaker.



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

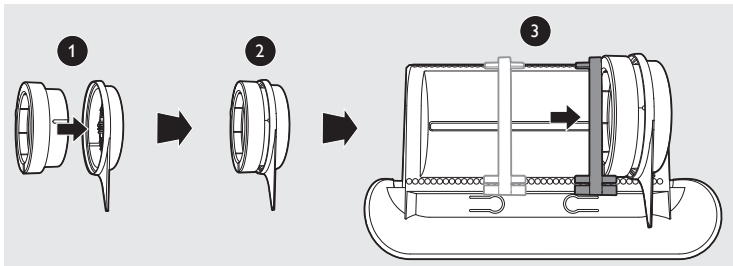
**Opmerking:**

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

## De vormschijven en schoonmaakhulpstukken opbergen

- 1 Steek de vormschijf **1** en het schoonmaakhulpstuk **2** samen. Plaats **1** en **2** in de opberglade. Verplaats de schuifbalk **3** om de vormschijven en schoonmaakhulpstukken vast te zetten.

Zorg ervoor dat de schoonmaakhulpstukken en vormschijven droog zijn voordat u ze in de opberglade plaatst.



## Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van dit apparaat. Indien onderstaande informatie niet voldoende is om het probleem te verhelpen, ga naar [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

### De indicatoren gaan niet branden.

- **De stekker is niet goed geplaatst.**  
Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het stopcontact goed werkt.

### Na het indrukken van de start/pauze-knop maakt het apparaat wel geluid, maar werkt niet.

- **De mengkom is verkeerd gemonteerd.**  
**De vormschijf of het voorpaneel is verkeerd gemonteerd.**  
Volg de gebruiksaanwijzing bij het in elkaar zetten van alle onderdelen.

### De veiligheidsschakelaar is geactiveerd en het apparaat is plotseling gestopt of begint plotseling opnieuw tijdens het verwerken.

- **De knop van het voorpaneel zit los.**  
Zorg ervoor dat het voorpaneel goed vastzit.
- **Te veel ingrediënten in de pastamaker.**  
De maximale hoeveelheid bloem die u per keer mag gebruiken is 500 g. Als er meer dan 500 g is toegevoegd, vermindert u de hoeveelheid bloem voor de volgende keer.

### Tijdens het verwerken stopt het apparaat. Er klinkt geen geluid en er knippert geen lichtje.

- **De pastamaker is oververhit geraakt omdat deze te lang ononderbroken heeft gewerkt.**  
Haal de stekker uit het stopcontact en laat de pastamaker afkoelen. Voor een langere levensduur van het apparaat moet u het apparaat niet langer dan 45 minuten achter elkaar laten werken. U kunt het apparaat na 15 minuten rust opnieuw gebruiken.

**Wanneer het bloem gewogen wordt, verandert het gewicht op het scherm constant.**

- **U raakt het apparaat of de stekker aan.**  
Raak het apparaat en de stekker niet aan als het apparaat bloem aan het wegen is.

**Het apparaat stopt tijdens het verwerken, EEEE wordt weergegeven op het scherm, de indicatoren knipperen snel en het alarm klinkt.**

- **De kneedhaak wordt mogelijk door iets geblokkeerd.**  
**Het deeg is mogelijk te droog.**  
**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.

**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 type bloem is niet geschikt.**  
Volg de instructies in de gebruiksaanwijzing om pasta te maken.

**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.

### 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 en volg de instructies in de gebruiksaanwijzing om opnieuw te starten met het maken van pasta.

### Niet in staat om pasta te maken met de vloeistofberekeningsfunctie.

- **Voor sommige recepten (bijvoorbeeld voor koekjes of glutenvrije pasta) geldt de aanbevolen hoeveelheid vloeistof die wordt aangegeven op het scherm niet.**  
Bij deze recepten kan de vloeistofberekening worden overgeslagen. In dit geval drukt u 3 seconden op de start/pauze-knop en het apparaat zal meteen beginnen met kneden en vormen.

### Nadat de bloem in de mengkom is geplaatst, verandert het gewicht dat wordt weergegeven op het scherm nadat het deksel is geplaatst.

- **Nadat de stekker van het apparaat in het stopcontact is gestoken, wordt het deksel weggehaald terwijl het weegstelsel nog aan het kalibreren is.**  
Volg stap 2, 3 en 4 op pagina 129 precies.

### Het kneedproces begint niet en E1 wordt weergegeven op het scherm.

- **Er zit meer dan 500 g bloem in de mengkom.**  
Zorg ervoor dat er niet meer dan 500 g bloem in de mengkom zit per recept.

### Het kneedproces begint niet en E2 wordt weergegeven op het scherm.

- **Er zit minder dan 200 g bloem in de mengkom.**  
Zorg ervoor dat er 200 g of meer bloem in de mengkom zit per recept.

### E3 wordt weergegeven op het scherm.

- **Het weegstelsel is opnieuw ingesteld.**  
Zet het apparaat bij gebruik op een plat en stabiel oppervlak.

### E4 wordt weergegeven op het scherm.

- **Software in het apparaat werkt niet.**  
Neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land.

### E5 wordt weergegeven op het scherm.

- **Het totale gewicht overschrijdt het maximale toegestane gewicht van het weegstelsel (ongeveer 999 gram).**  
Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact, haal eventuele objecten die op het apparaat zijn geplaatst weg, maak de mengkom leeg en begin opnieuw met stap 1 van het hoofdstuk "De ingrediënten voorbereiden" (pagina 128).

### EEEE wordt weergegeven op het scherm.

- **Er staat te veel stroom op het circuit.**  
Herstart het apparaat door de stekker uit het stopcontact te halen en opnieuw in te steken.

## Productinformatie

Model	HR2353/09
Motorvermogen	200W
Gemiddeld voltage	220-240 V AC (50 Hz)
Afmetingen (L x B x H)	343 x 215 x 315 mm / 13,5 x 8,5 x 12,4 in
Nettogewicht	6,9 kg

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

## Recycling



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

## Garantie en service

Als u een probleem of vraag hebt of service nodig hebt, gaat u naar [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) of neemt u contact op met het Philips Consumer Care Center in uw land.





Specifications are subject to change without notice  
© 2016 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved.



424121023731