

Always there to help you

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome



HR2355/12



EN	User manual	2
CS	Příručka pro uživatele	26
DE	Benutzerhandbuch	50
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	74
FR	Mode d'emploi	98
HU	Felhasználói kézikönyv	122

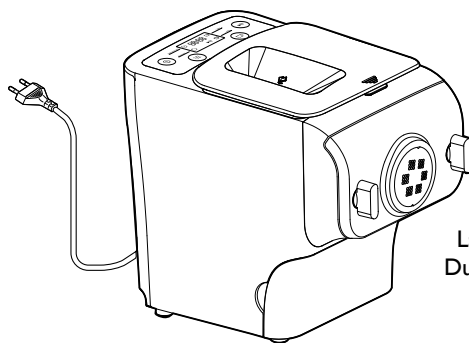
IT	Manuale utente	146
NL	Gebruiksaanwijzing	170
PL	Instrukcja obsługi	194
SK	Príručka užívateľa	218
TR	Kullanım kılavuzu	242

PHILIPS

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

What's in the box

Main unit



Shaping discs

Cleaning tools

Lasagna/
Dumpling



Use the flat
cleaning tool

User manual



Recipe book



Penne



Use the flat
cleaning tool

Flour cup



Water cup



Spaghetti

Assembled
on the
appliance
upon
purchase



Fettuccine



Flat cleaning tool

Contents

What's in the box	2
Important	4
Overview	8
Disassembling and cleaning before first use	10
Assembling	12
Using the Pasta maker	14
Cleaning	20
Troubleshooting	23
Product information	25
Recycling	25
Guarantee and service	25

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.

 Warning

- 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 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.
- 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.

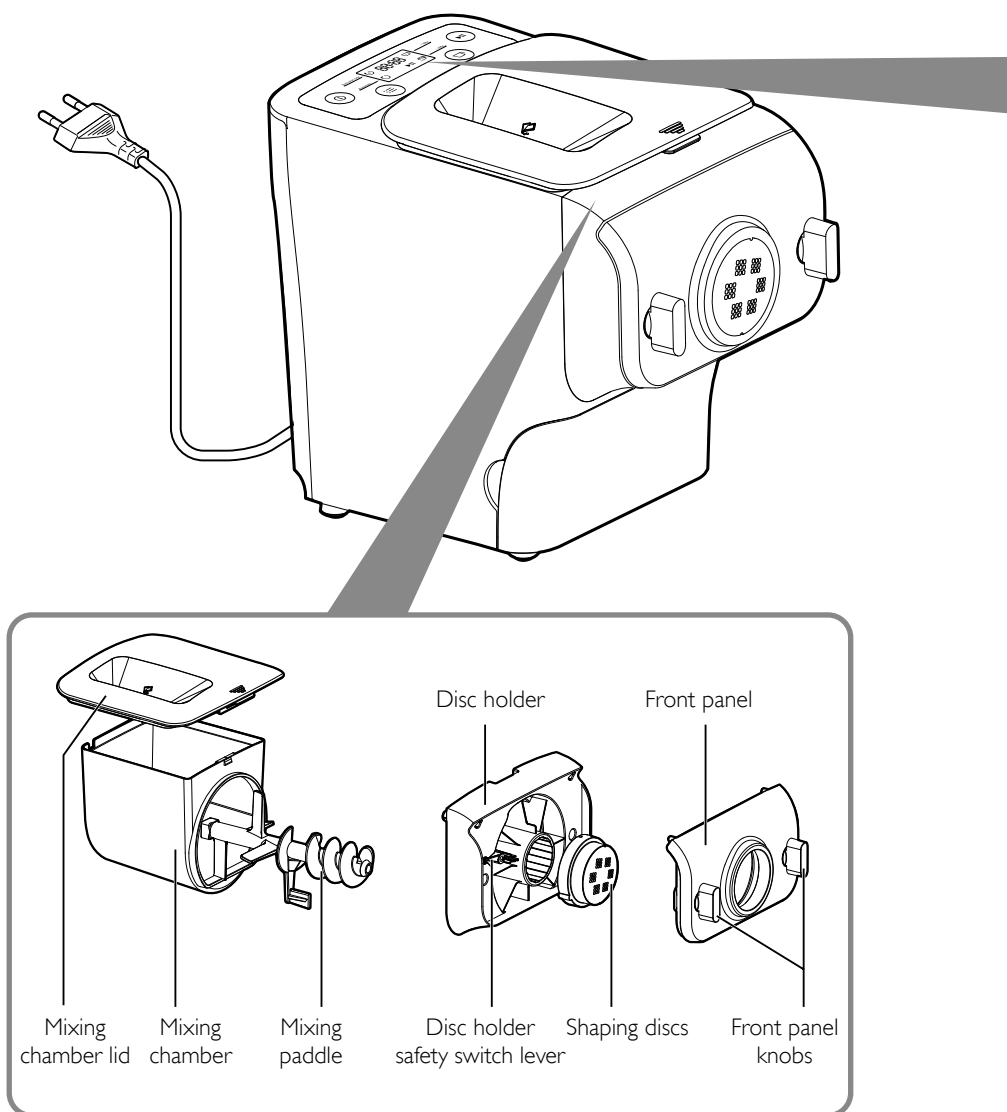
 Caution

- 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.
- 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.

EMF

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

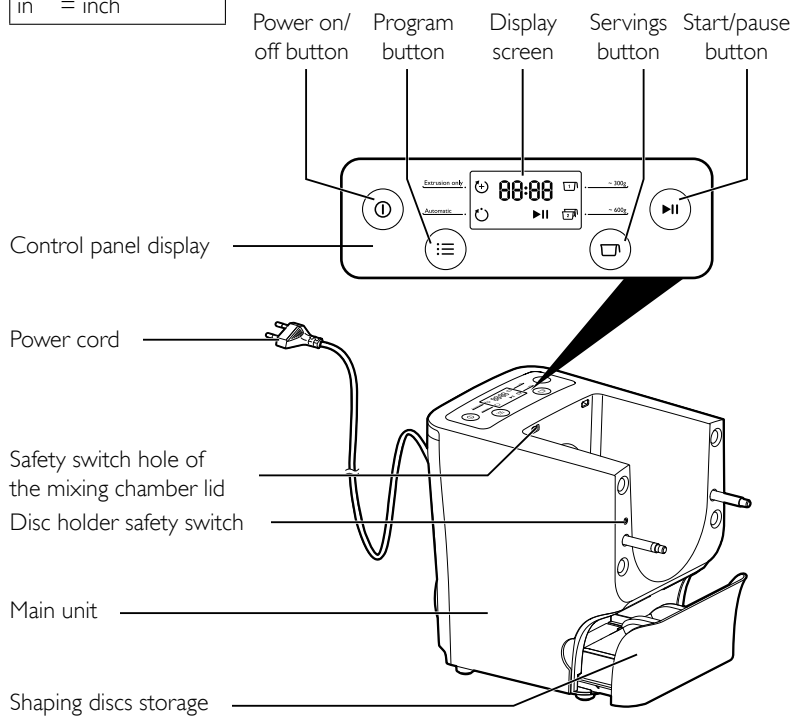
Overview



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

Program button - select the extrusion-only program  or automatic program .

Servings button - select  to make ~ 300g, 1-2 servings or  to make ~ 600g, 3-4 servings of fresh pasta.

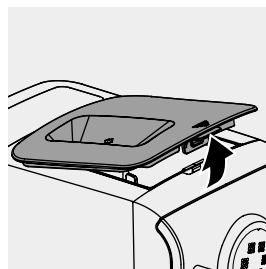


Disassembling and cleaning before first use

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 "Cleaning" section).
- 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.
- This appliance is intended for household use only.

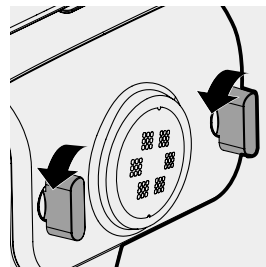
- 1 Remove the mixing chamber lid from the appliance.



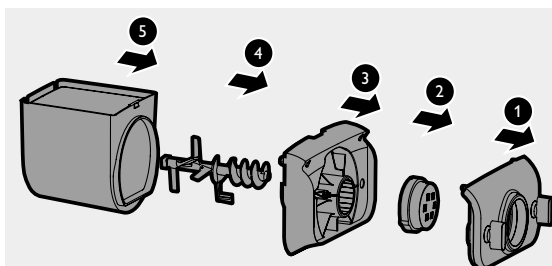
- 2 Loosen the front panel control knobs.

Note:

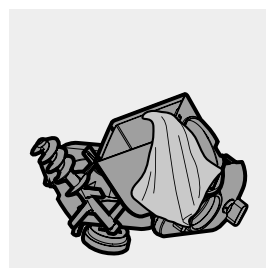
- The front panel is heavy. Take extra caution when removing it.



- 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.



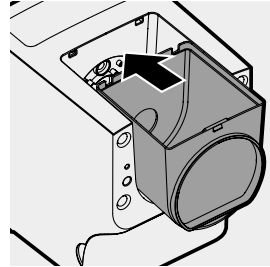
Assembling

Follow below assembling steps to install the Pasta maker.

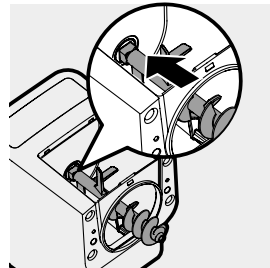
Important

- 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.



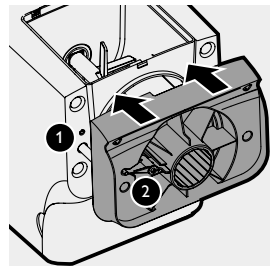
- 3 Attach the disc holder onto the appliance.

① Disc holder safety switch

② Disc holder safety switch lever

Note:

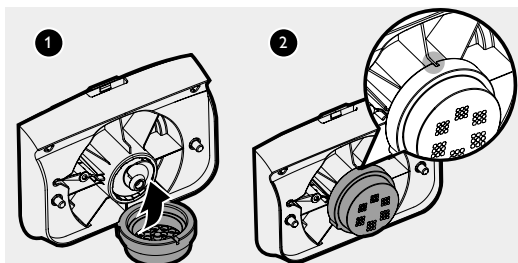
- Check that the safety switch ① and safety switch lever ② are set as shown in the illustration to the right.



- 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.

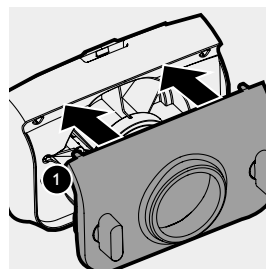


- 5 Attach the front panel to the main unit.

1 Disc holder safety switch lever

Note:

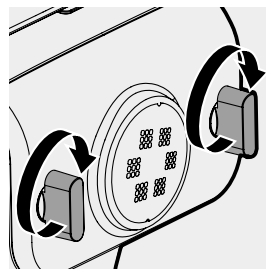
- Make sure the front panel is completely fastened before using the appliance.
- The front panel is heavy. Take extra caution when assembling it.



- 6 Fasten the front panel control knobs.

Note:

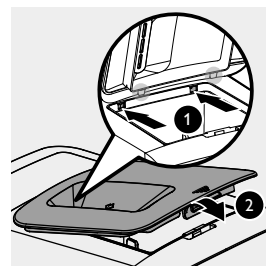
- If the front panel or the shaping disc is not properly assembled, the safety switch will prevent the appliance from working.



- 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

- Make sure to follow the right order to add flour and water into the mixing chamber. Put the flour into the mixing chamber first, then place the chamber lid onto the chamber. Start the Pasta maker, and then slowly pour water along the entire length of the opening in the lid.
- Never put excessive ingredients into the Pasta maker. Otherwise, it will damage the appliance. The maximum amount of flour used for each batch is 500g.
- 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 deform 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.
- Do not pour water into the mixing chamber before turning on the Pasta maker. Follow the instruction carefully to enjoy homemade pasta.

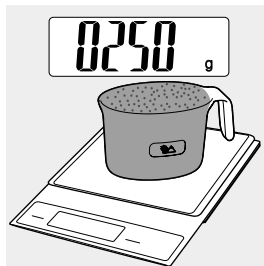
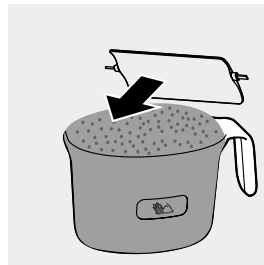
Preparing the ingredients

- 1 Measure one full cup of flour. Scrape off any excessive flour from the cup edge with the supplied flat cleaning tool. One full cup is equivalent to 1-2 servings.

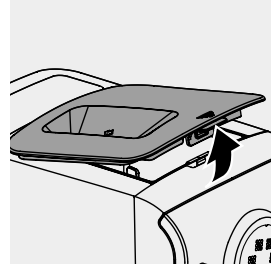
Note:

- Do not shake or hit the flour cup to remove excessive flour. This will affect the flour weight.

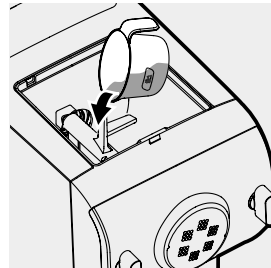
You can also use a kitchen scale to measure the flour. For instance, ~250g flour makes approximately 1-2 servings; ~500g flour makes approximately 3-4 servings of fresh pasta.



- 2 Remove the chamber lid.



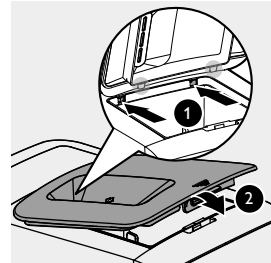
- 3 Pour the flour into the chamber. If you want to make 3-4 servings, add a second cup of flour as you will need 2 cups (~500g) of flour in total.



- 4 Close the chamber lid properly.

Note:

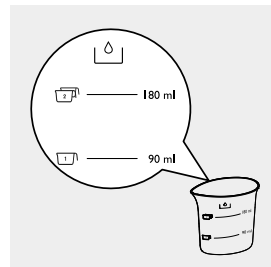
- Insert the two hooks into the appliance first ❶, and then push the lid against the main unit ❷.
- The appliance will not start working if the chamber lid is not properly closed. During the pasta making process, if the chamber lid becomes loose, the appliance will automatically stop working.



- 5 Use the “Pasta making recipe table” and measure the required amount of water:

Note:

- Do not pour water into the mixing chamber before turning on the Pasta maker.
- There are 2 sets of water markings on the supplied water cup. One set is for normal pasta making, and the other set is for egg pasta and other flavor pasta making.



Pasta making recipe table

For more information, you can visit www.philips.com/kitchen.

Flour/water ratio table				
Flour	Normal pasta	Egg pasta	Processing time	Output
	Water (marking)	Water + egg mixture (marking)		
 1 flour cup (~250g)	 Amount of water needed for a cup of flour (~90ml)	 Amount of water + egg mixture needed for a cup of flour (~95ml)	10 minutes	~ 300g fresh pasta. This is sufficient as a main meal for 1-2 persons, or as a side dish for 4-6 persons.
 2 flour cups (~500g)	 Amount of water needed for 2 cups of flour (~180ml)	 Amount of water + egg mixture needed for 2 cups of flour (~190ml)	15 minutes	~ 600g fresh pasta. This is sufficient as a main meal for 3-4 people, or as a side dish for 8-10 people.

Important

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

Note:

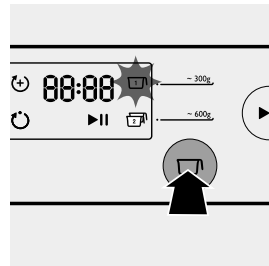
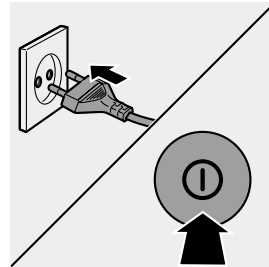
- To ensure the quality of the pasta, use gluten flour to make pasta. Follow the recommended proportion to add the ingredients.
- Seasonal changes and using ingredients from different regions may affect the flour/water ratio. You may adjust based on the recommended proportion.
- When making the egg pasta or vegetable pasta, make sure you whisk the egg mixture or vegetable juice evenly with the water before pouring into the chamber. When adding ingredients, make sure the ingredient is in a liquid form.
- See the recipe book provided for additional pasta recipe variations and many delicious new recipes to try.

Selecting the pasta making program

Important

- Do not select the extrusion-only program before the dough mixing is complete. Otherwise, this will damage the Pasta maker and its lifetime.
- Do not disconnect the power cord before processing is complete. If you have to stop processing, press the on/off button (ⓘ) to turn off the Pasta maker and then disconnect the power cord from outlet before performing other operations.
- To better protect the lifetime of the appliance, it is recommended the continuous working time 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 cleaning ease, do not soak the shaping disc directly in water.

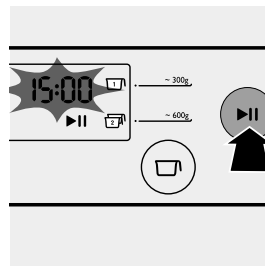
- 1 Connect the power plug to any 220-240V AC outlet. The Pasta maker will sound once, and all indicators will flash once. Press the power on/off button ⓘ to switch on the Pasta maker.
- 2 Based on the amount of flour, press the servings button (ⓘ) to select [1] to make ~ 300g or [2] to make ~ 600g of fresh pasta.



- 3 Press the start/pause button (⏮) to start processing, and the processing time starts to count down.

Note:

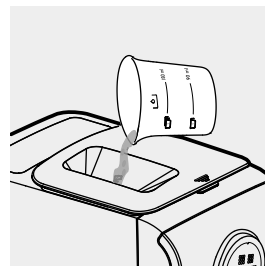
- By default, the program is set as automatic. If this is not the case, press the program button (⏮) to re-select.



- 4 After the kneading starts, slowly pour in the water or water + 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.



- 5 The pasta will start extruding out after a few minutes. Place a container right under the outlet. Cut the pasta into the desired length with the supplied cleaning tool.

Note:

- You may find some fine pasta threads on the pasta surface, especially at the beginning and the end of the extrusion.
- If you notice the program is not set as automatic while pasta is extruding, press the start/pause button (⏮) to stop the program. Then, press the power on/off button (⏻) and disconnect the plug from the power socket. After cleaning the shaping discs, you can restart the process.
- If the ratio of liquid and flour is not correct, the extrusion will not succeed. In this case, prepare the ingredients again.
- Move the cleaning tool downwards to cut the pasta.



- 6 After the pasta making is complete, if you notice there is some leftover dough inside the chamber, you can press the extrusion-only button (⏮) ① and press the start/pause button (⏮) ② for extra extrusion.

Note:

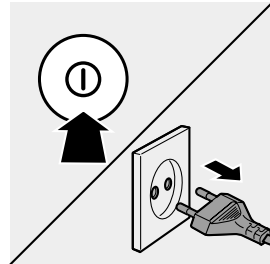
- The countdown timer of the extrusion-only program is 3 minutes.
- The cooking time of the pasta varies depending on personal preferences, pasta shapes, and number of servings.

Cleaning

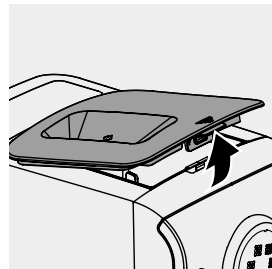
Important

- Disconnect the power and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance.
- Do not immerse the main unit in water.
- Do not use a 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.

- 1 Press the power on/off button (ⓘ) to turn off the Pasta maker; and then disconnect the plug from the power outlet.



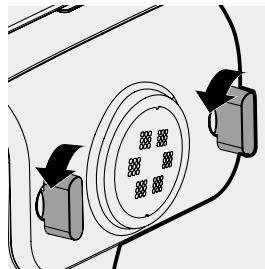
- 2 Remove the chamber lid from the appliance.



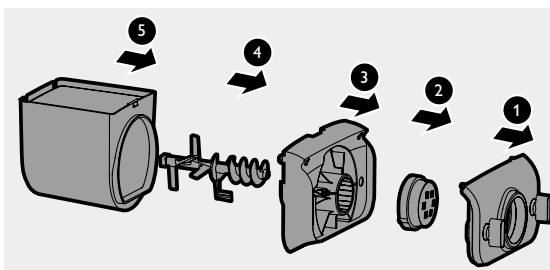
- 3 Loosen the front panel control knobs.

Note:

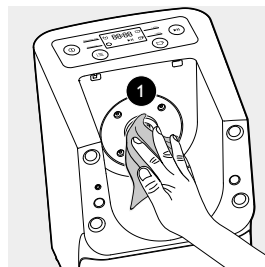
- The front panel is heavy. Take extra caution when removing it.



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



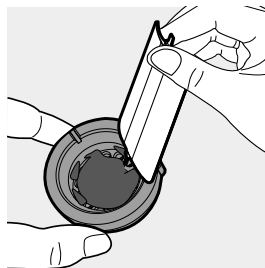
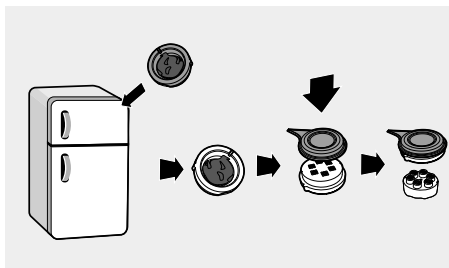
- 5 Use a dry cloth to clean flour residue in the hole ❶ where the mixing paddle is placed.



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

Tip:

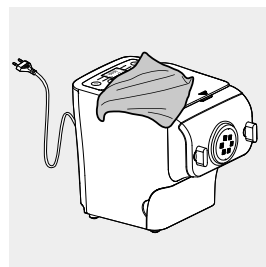
- For the spaghetti and fettuccine shaping discs, put the shaping disc into the freezer for 2 hours. Then use the corresponding cleaning tool to poke out the dough in the holes.



- 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.

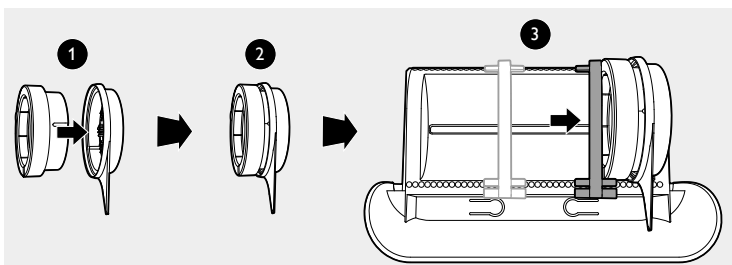
Note:

- After cleaning, make sure all parts and the shaping disc are completely dry 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.

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.
- **The on/off button is not pressed.**
Press the power on/off button .

After pressing the start/pause button the appliance sounds but it 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 preferred servings is not selected.**
Make sure you have selected the servings before pressing the start/pause button.

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; 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.

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

- The mixing paddle may be blocked by some foreign objects.
The dough may be too dry.
The wrong program is selected.
Disconnect from the power; 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.
Incorrect servings was selected.
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 socket and discard dough. Clean the Pasta maker; re-measure ingredients correctly and follow the user manual instructions again to restart the pasta making.

Product information

Model	HR2355/12
Motor power	200W
Rated voltage	AC220-240V (50Hz)
Dimensions (L x W x H)	215mm x 343mm x 300mm / 8.5 in x 13.5 in x 11.8 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.

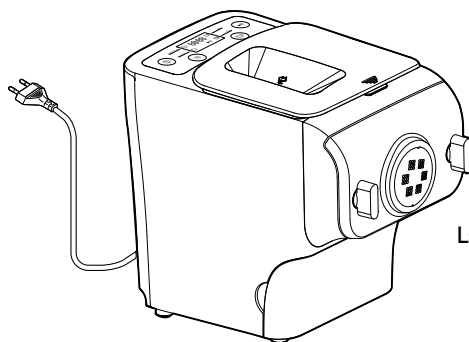
Guarantee and service

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

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips!
 Chcete-li plně využívat výhod, které nabízí podpora společnosti Philips, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.Philips.com/welcome.
 Před použitím výrobku si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku. Uchovejte ji pro budoucí použití.

Obsah balení

Hlavní jednotka



Tvarovací kotouče Čisticí nástroje

Lasagna/
knedlík



Použijte plochý
čisticí nástroj

Uživatelská příručka

Kniha receptů

Penne



Použijte plochý
čisticí nástroj



Šálek na mouku



Šálek na vodu

Špagety
Při nákupu
přípevněno
k přístroji



Fettuccine



Plochý čisticí nástroj

Obsah

Obsah balení	26
Důležité	28
Přehled	32
Rozebrání a čištění před prvním použitím	34
Sestavení	36
Používání přístroje na výrobu těstovin	38
Čištění	44
Odstraňování problémů	47
Informace o výrobcích	49
Recyklace	49
Záruka a servis	49

Důležité

Bezpečnost

- Před použitím přístroje si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Varování

- Než přístroj připojíte do elektrické sítě, přesvědčte se, zda napětí uvedené v dolní části přístroje odpovídá napětí ve vaší elektrické síti.
- Přesvědčte se, že máte před zasunutím zástrčky do zásuvky suché ruce.
- Přesvědčte se, že je zástrčka pevně zasunutá do zásuvky.
- Nikdy nepřipojujte tento přístroj k časovému spínači.
- Než zapojíte zástrčku do napájecí zásuvky, ujistěte se, že je přístroj správně sestavený.
- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, zástrčky nebo jiné části přístroje, přestaňte přístroj používat.
- Je-li poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Nevyměňujte součásti přístroje sami.

Varování

- Příklad nesmí používat děti. Příklad a napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí.
- Příklad mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí všem rizikům spojeným s používáním přístroje.
- Z důvodu bezpečnosti nedovolte, aby si s přístrojem hrály děti.
- Aby se zabránilo nehodám, nepoužívejte přístroj, pokud je z libovolného důvodu poškozený.
- Před ponecháním přístroje bez dozoru a před nasazením příslušenství, jeho odnímáním, úpravami nebo čištěním vždy odpojte od napájení.
- Před výměnou příslušenství, nebo než se přiblížíte k dílům, které se během provozu pohybují, vypněte přístroj a odpojte napájení.

Upozornění

- Před prvním použitím přístroje ho rozeberte a příslušenství důkladně omyjte (viz část „Rozebrání a čištění před prvním použitím“).
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Nepoužívejte tento přístroj na nestabilním nebo nerovném povrchu.
- Neodpojujte napájecí kabel, dokud není zpracování dokončeno. Pokud musíte zpracování zastavit, odpojte před prováděním dalších úkonů napájecí kabel.
- Aby se nenarušila životnost přístroje, doporučujeme, aby doba nepřetržitého fungování nepřesáhla 45 minut. Přístroj je možné znovu spustit po 15 minutách.
- Pokud máte v úmyslu používat přístroj průběžně, vyčistěte po každém použití tvarovací kotouč pomocí dodaného čistícího nástroje. Kvůli snadnějšímu čištění nenamáchejte tvarovací kotouč přímo do vody.
- Neohýbejte napájecí kabel silou, neškubte s ním, nekrutěte, nesmotávejte ho ani na něj nepokládejte těžké předměty.
- Do míchací komory nekládejte kovové nebo hořlavé předměty.
- Pokud se přístroj nepoužívá, odpojte jej ze zásuvky.
- Nepoužívejte přístroj poblíž hořlavých předmětů, například ubrusu nebo záclon.

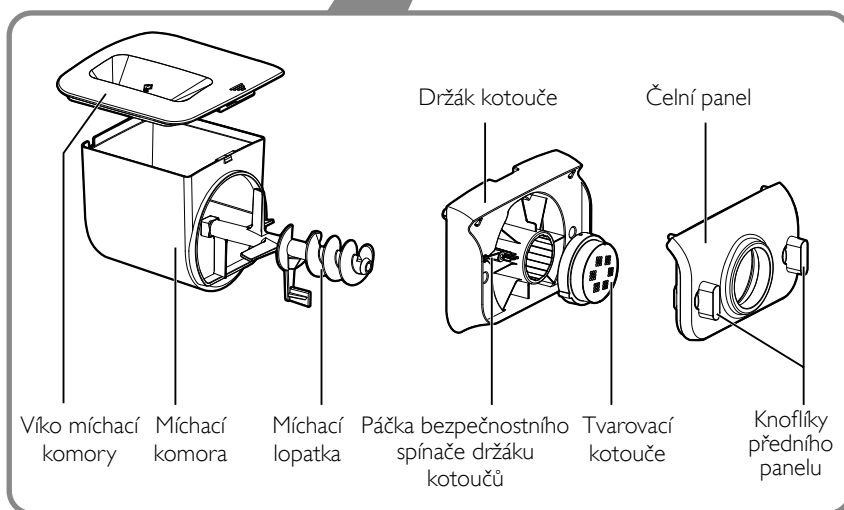
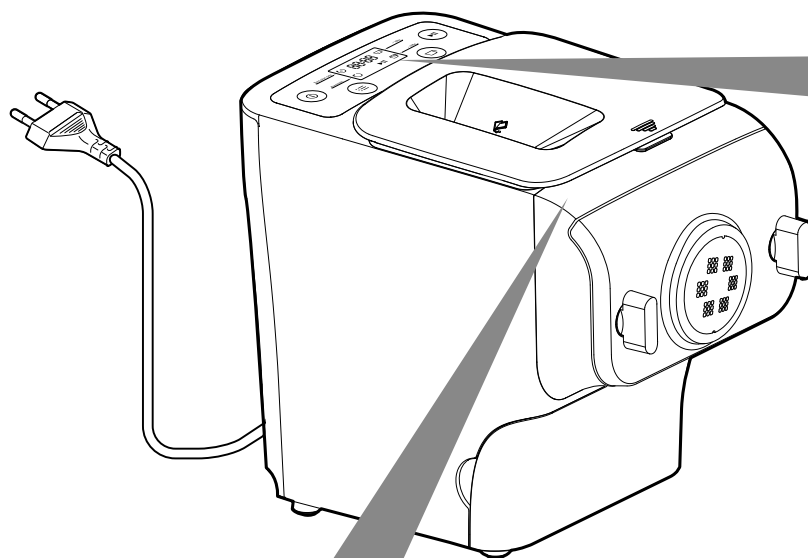
Upozornění

- Hned, jak ucítíte kouř, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Při odpojování napájecího kabelu netahejte za kabel, ale uchopte zástrčku.
- Zástrčka musí být čistá.
- Do přístroje nekládejte těžké předměty.
- Tento přístroj je navržen jako spotřební kuchyňský přístroj. Nepoužívejte ho k jiným účelům
- Nepřemísťujte přístroj, pokud je v provozu.
- Před čištěním nebo rozebráním tohoto přístroje odpojte napájení a vyndejte napájecí kabel.
- Hlavní jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody.
- Přístroj po použití umístěte na suché, dobře větrané místo.
- Aby nedošlo ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem, nelijte do bezpečnostního spínače vodu ani žádnou kapalinu.
- K čištění přístroje či příslušenství nepoužívejte myčku na nádobí.

EMF

Tento přístroj Philips odpovídá všem platným normám a předpisům týkajícím se elektromagnetických polí.

Přehled

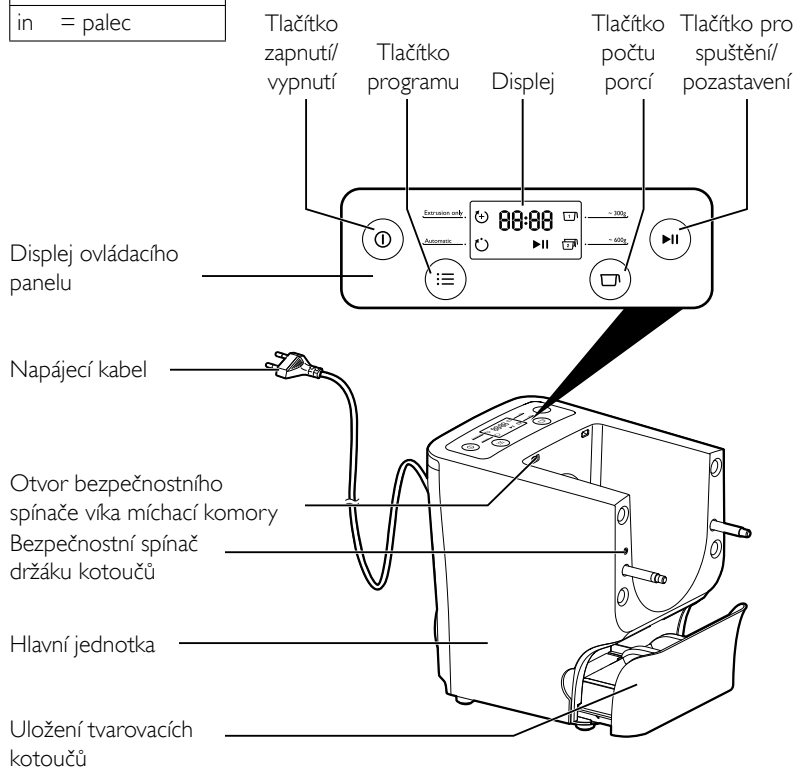


Zkratky

g	=	gramy
~	=	přibližně
ml	=	mililitry
mm	=	milimetry
kg	=	kilogram
in	=	palec

Tlačítko programu – vyberte program „pouze vytlačování“  nebo automatický program .

Tlačítko počtu porcí – volbou  vyrobíte ~300 g, tj. 1–2 porce, nebo volbou  vyrobíte ~600 g, tj. 3–4 porce čerstvých těstovin.

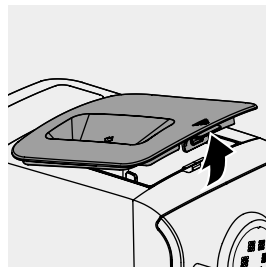


Rozebrání a čištění před prvním použitím

Důležité

- Před prvním použitím přístroje sundejte a bezpečně zlikvidujte veškerý balicí materiál či reklamní nálepky.
- Vytáhněte všechny díly a příslušenství, umyjte je a důkladně usušte (viz část „Čištění“).
- K oplachování nebo namáčení hlavní jednotky nepoužívejte vodu.
- Nepoužívejte drátěnku či podobné čisticí prostředky, protože by poškrábaly plastový povrch a zkrátily životnost přístroje na výrobu těstovin.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.

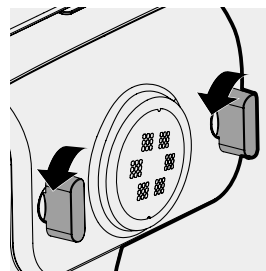
- 1 Sundejte víko míchací komory z přístroje.



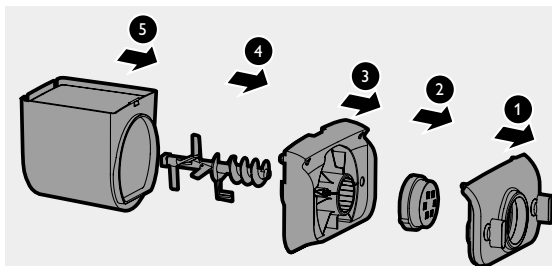
- 2 Uvolněte kontrolní knoflíky předního panelu.

Poznámka:

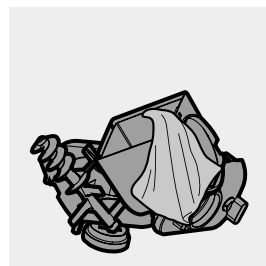
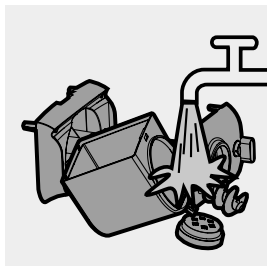
- Přední panel je těžký. Při jeho sundávání buďte mimořádně opatrní.



- 3 Rozeberte přední panel, tvarovací kotouč, držák tvarovacího kotouče, míchací šnek a míchací komoru, v tomto pořadí.



- 4 Vyčistěte všechny oddělitelné součásti a utřete je do sucha.



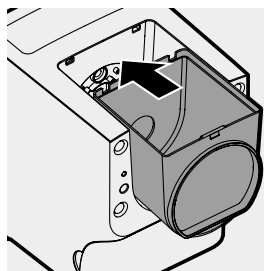
Sestavení

Při montáži přístroje na výrobu těstovin použijte níže uvedený postup.

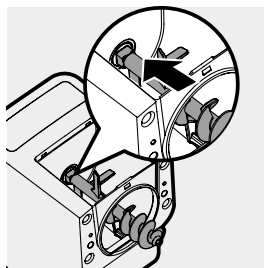
Důležité

- Při sestavování nezapomeňte utáhnout knoflíky předního panelu.
- Při sestavování se přesvědčte, že přístroj není zapojený do elektriny.

- 1 Zatlačte míchací komoru do přístroje.



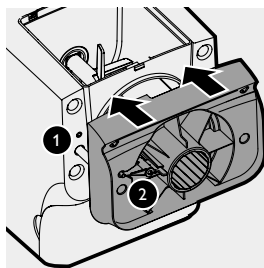
- 2 Namiřte míchací šnek do otvoru v hlavní jednotce. Nasuňte míchací šnek úplně do hlavní jednotky.



- 3 Připevňte na přístroj držák kotoučů.
① Bezpečnostní spínač držáku kotoučů
② Páčka bezpečnostního spínače držáku kotoučů

Poznámka:

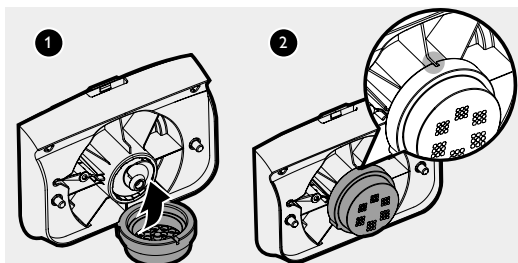
- Zkontrolujte, jestli jsou bezpečnostní spínač ① a páčka bezpečnostního spínače ② nastaveny tak, jak je vidět na ilustraci vpravo.



- 4 Vložte tvarovací kotouč do držáku kotoučů **1** a pevně ho připevněte k držáku kotoučů **2**.

Poznámka:

- Přesvědčte se, že jsou vnitřní dutina tvarovacího kotouče a držák kotoučů správně nasazené.

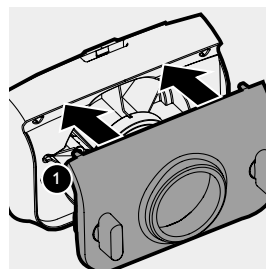


- 5 Upevněte přední panel k hlavní jednotce.

- 1** Páčka bezpečnostního spínače držáku kotoučů

Poznámka:

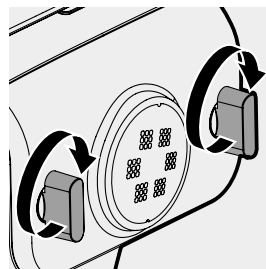
- Před použitím přístroje se přesvědčte, že je přední panel zcela připevněný.
- Přední panel je těžký. Při jeho sestavování buďte mimořádně opatrní.



- 6 Utáhněte kontrolní knoflíky předního panelu.

Poznámka:

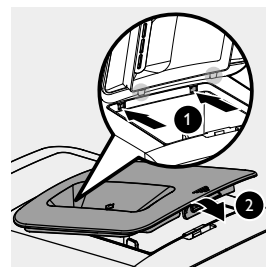
- Jestliže nejsou přední panel nebo tvarovací kotouče řádně sestaveny, bezpečnostní spínač zabrání přístroji se spustit.



- 7 Zavřete řádně míchací komoru.

Poznámka:

- Jestliže není víko míchací komory řádně nasazeno, bezpečnostní spínač zabrání přístroji se spustit.



Používání přístroje na výrobu těstovin

Důležité

- Při přidávání mouky a vody do míchací komory dodržujte správné pořadí. Nejprve do míchací komory nasypete mouku, potom na komoru nasadíte víko komory. Spustíte přístroj na výrobu těstovin a poté pomalu nalévejte vodu po celé délce otvoru ve víku.
- Nikdy do přístroje nedávejte nadměrné množství přísad. Jinak se přístroj poškodí. Maximální množství mouky použité pro každou dávku je 500 g.
- Do přístroje na výrobu těstovin nekládejte žádné přísady, které mají 60 °C / 140 °F nebo více, ani neumísťujte přístroj na výrobu těstovin do prostředí s vysokou teplotou (60 °C / 140 °F), například ji nesterilizujte pomocí vysoké teploty. Přístroj by se tak zdeformoval.
- Nikdy do míchací komory nenalévejte vodu, dokud na ni nenasadíte víko komory. Nenalévejte žádnou kapalinu do otvoru bezpečnostního spínače.
- Nenalévejte vodu do míchací komory dříve, než přístroj na výrobu těstovin zapnete. Při výrobě domácích těstovin pečlivě dodržujte návod.

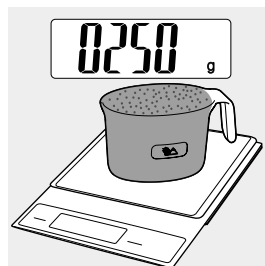
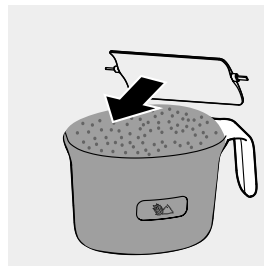
Příprava přísad

- 1 Odměřte jeden plný šálek mouky. Vyškrabte veškerou přebytečnou mouku od krajů šálku pomocí dodaného plochého čistícího nástroje. Jeden plný šálek odpovídá 1 až 2 porcím.

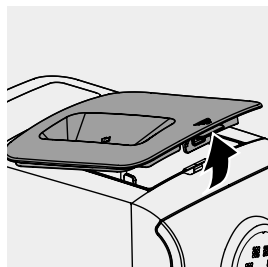
Poznámka:

- Přebytečnou mouku nevyklepávejte ani do šálku na mouku neklepejte. Ovlivnilo by to hmotnost mouky.

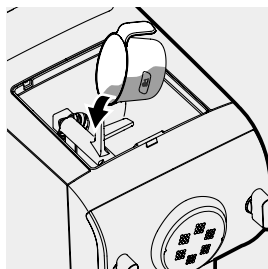
K odměření mouky je možné použít také kuchyňskou váhu. Například ~250 g mouky odpovídá přibližně 1 až 2 porcím; ~500 g mouky odpovídá přibližně 3 až 4 porcím čerstvých těstovin.



- 2 Sundejte víko komory.



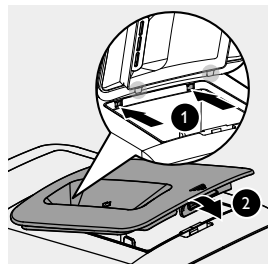
- 3 Nasypte do komory mouku. Pokud chcete vyrobit 3 až 4 porce, přidejte druhý šálek mouky, protože celkem budete potřebovat 2 šálky (~500 g) mouky.



- 4 Řádně zavřete víko komory.

Poznámka:

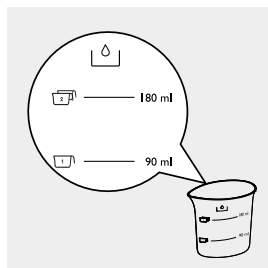
- Nejprve do přístroje vložte dva háčky **1** a poté víko zatlačte proti hlavní jednotce **2**.
- Přístroj nezačne pracovat, pokud není víko komory řádně zavřené. Pokud se během procesu výroby těstovin víko komory uvolní, přístroj automaticky přeruší práci.



- 5 Použijte „Tabulku receptů na výrobu těstovin“ a odměřte požadované množství vody.

Poznámka:

- Nenalévejte vodu do míchací komory dříve, než přístroj na výrobu těstovin zapnete.
- Na dodaném šálku na vodu jsou dvě sady značek. Jedna sada je určena pro výrobu normálních těstovin, druhá je pro vaječné a jinak ochucené těstoviny.



Tabulka receptů na výrobu těstovin

Více informací naleznete na stránkách www.philips.com/kitchen

Tabulka poměrů mouka/voda				
Mouka	Normální těstoviny	Vaječné těstoviny	Doba zpracování	Výstup
	Voda (značka)	Směs voda + vejce (značka)		
 1 šálek mouky (~250 g)	 Objem vody potřebné na jeden šálek mouky (~90 ml)	 Objem směsi vody + vejce potřebné na jeden šálek mouky (~95 ml)	10 minut	~300 g čerstvých těstovin. To stačí jako hlavní jídlo pro 1 až 2 osoby nebo jako příloha pro 4 až 6 osob.
 2 šálky mouky (~500 g)	 Objem vody potřebné na dva šálky mouky (~180 ml)	 Objem směsi vody + vejce potřebné na dva šálky mouky (~190 ml)	15 minutová	~600 g čerstvých těstovin. To stačí jako hlavní jídlo pro 3 až 4 osoby nebo jako příloha pro 8 až 10 osob.

Důležité

- Recepty na těstoviny uvedené v uživatelské příručce a knize receptů byly úspěšně vyzkoušeny. Pokud experimentujete s jinými recepty na těstoviny nebo je zkoušíte používat, bude potřeba upravit poměry mouky a vody/vejce na poměry šálků na mouku a vodu dodávanými s přístrojem na výrobu těstovin. Přístroj na výrobu těstovin nebude fungovat správně, pokud se nový recept patřičně nepřizpůsobí.

Poznámka:

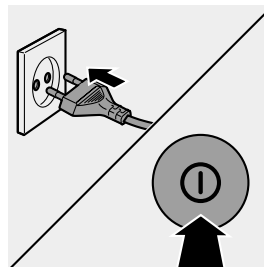
- Při výrobě kvalitních těstovin používejte lepkovou mouku. Při přidávání přísad dodržujte doporučený poměr.
- Poměr mouka/voda mohou ovlivnit změny v průběhu sezóny a použití přísad z různých oblastí. Doporučený poměr poté můžete změnit.
- Při výrobě vaječných nebo zeleninových těstovin se před nalitím do komory přesvědčte, že jste směs vajec nebo zeleninovou šťávu rovnoměrně rozmíchali s vodou. Při přidávání přísad zajistěte, aby byly v tekuté podobě.
- Další variace receptů na těstoviny a mnoho nových receptů na vyzkoušení se nachází v knize receptů, která je součástí balení.

Výběr programu na výrobu těstovin

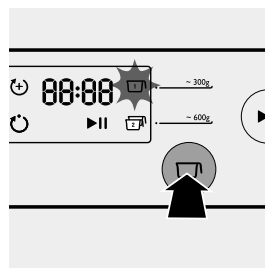
Důležité

- Nevybírejte program „pouze vytlačování“, dokud se nedokončí míchání těsta. Jinak se přístroj na výrobu těstovin poškodí a zkrátí se jeho životnost.
- Neodpojujte napájecí kabel, dokud není zpracování dokončeno. Pokud zpracování musíte zastavit, vypněte přístroj stisknutím vypínače  a poté před prováděním dalších úkonů odpojte napájecí kabel ze zásuvky.
- Aby se nenarušila životnost přístroje, doporučuje se, aby doba nepřetržitého fungování nepřesáhla 45 minut. Přístroj je možné znovu začít používat po 15 minutách odpočinku.
- Pokud máte v úmyslu používat přístroj průběžně, vyčistěte po každé výrobě těstovin tvarovací kotouč pomocí dodaného čistícího nástroje. Kvůli snadnějšímu čištění nenamáčejte tvarovací kotouč přímo do vody.

- 1 Připojte zástrčku k libovolné zásuvce 220–240 V. Přístroj vydá jeden zvuk a všechny kontrolky jednou bliknou. Stisknutím vypínače  přístroj na výrobu těstovin zapnete.



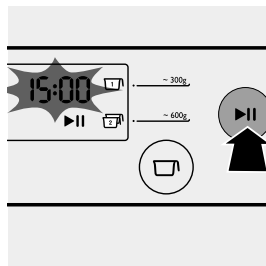
- 2 Podle množství mouky stisknutím tlačítka porcí  vyberte možnost  na výrobu ~300 g nebo možnost  na výrobu ~600 g čerstvých těstovin.



- 3 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení (⏮) začnete zpracování a zahájíte odpočítávání doby zpracování.

Poznámka:

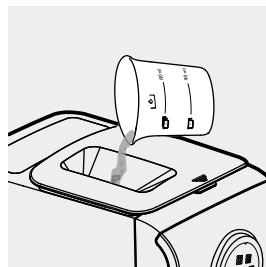
- Podle výchozího nastavení je program nastavený automaticky. Pokud tomu tak není, stisknutím tlačítka programu (⊖) ho vyberte znovu.



- 4 Po zahájení hnětení pomalu nalévejte vodu nebo směs vody + vejce po celé délce otvoru ve víku.

Poznámka:

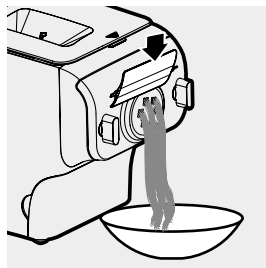
- Při míchání těsta nepřidávejte po nalití vody žádné další přísady. To by ovlivnilo výslednou texturu těstovin.



- 5 Po několika minutách se začnou vytlačovat těstoviny. Nádoby umístěte přímo pod výstup. Pomocí čistícího nástroje, který je součástí balení, nařežete těstoviny na požadovanou délku.

Poznámka:

- Na povrchu těstovin můžete najít jemná vlákna těsta, obzvláště na začátku a na konci vytlačování. To je normální jev.
- Pokud si při vytlačování těstovin všimnete, že program není nastavený jako automatický, stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení (⏮) program zastavte. Potom stiskněte vypínač (⏻) a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Po vyčištění tvarovacích kotoučů můžete proces znovu spustit.
- Jestliže poměr kapaliny a mouky není správný, vytlačování se nezdaří. V tomto případě připravte přísady znovu.
- Při řezání těstovin pohybuje čistícím nástrojem směrem dolů.



- 6 Pokud si po dokončení výroby těstovin všimnete, že jsou uvnitř komory nějaké zbytky těsta, můžete stisknutím tlačítka „pouze vytlačování“ (⏮) ❶ a stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení (⏮) ❷ provést další vytlačování.

Poznámka:

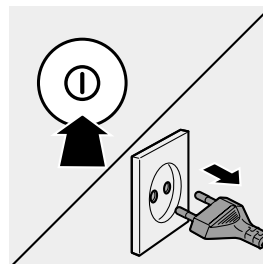
- Doba odpočítávání programu „pouze vytlačování“ je 3 minuty.
- Doba vaření těstovin se liší podle osobní preferencí, tvarů těstovin a počtu porcí.

Čištění

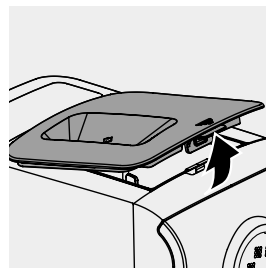
Důležité

- Před čištěním nebo rozebráním tohoto přístroje odpojte napájení a vyndejte napájecí kabel.
- Hlavní jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody.
- K čištění přístroje nepoužívejte drátěnku ani žíravé či abrazivní čisticí prostředky (například benzín, alkohol či propanol).
- Po každém použití přístroj vyčistěte, jinak nebude fungovat správně.
- Při čištění přístroje buďte mimořádně opatrní, abyste se neporanili o některý z ostrých okrajů.

- 1 Stisknutím vypínače ⓘ přístroj na výrobu těstovin vypněte a poté odpojte zástrčku ze zásuvky.



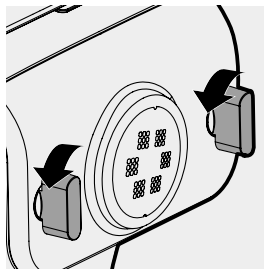
- 2 Sundejte víko komory z přístroje.



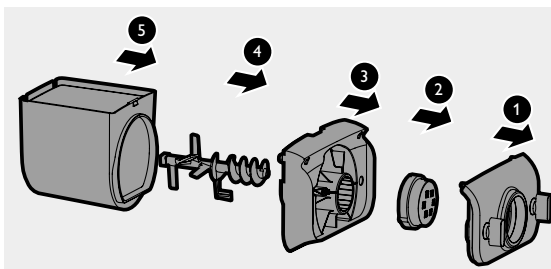
- 3 Uvolněte kontrolní knoflíky předního panelu.

Poznámka:

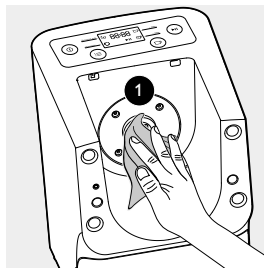
- Přední panel je těžký. Při jeho sundávání buďte mimořádně opatrní.



- 4 Rozeberte přední panel, tvarovací kotouč, držák tvarovacího kotouče, míchací šnek a míchací komoru, v tomto pořadí.



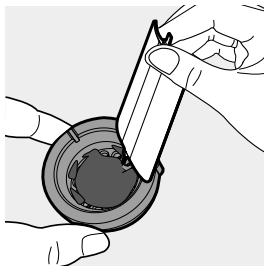
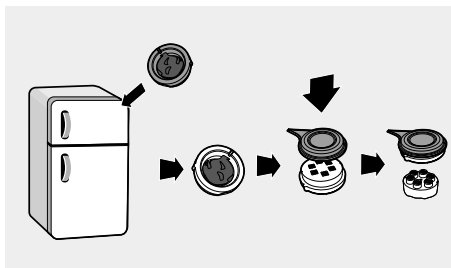
- 5 Pomocí suchého hadříku vyčistěte zbytky mouky v otvoru ❶, kam se umísťuje míchací šnek.



- 6 Tvarovací kotouč očistěte dodaným čistícím nástrojem a odstraňte z něj zbytky těsta. Poté ho vyčistěte vodou.

Tip:

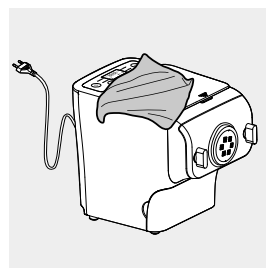
- U tvarovacích kotoučů na špagety a fettuccine vložte tvarovací kotouč na 2 hodiny do mrazničky. Potom pomocí odpovídajícího čistícího nástroje vyškrabejte těsto v otvorech.



- 7 Vyčistěte všechny oddělitelné části.



- 8 K vyčištění hlavní jednotky, ovládacího panelu a vnějšího povrchu přístroje použijte suchý hadřík.



- 9 Přístroj na výrobu těstovin po použití skladujte na suchém, dobře větraném místě.

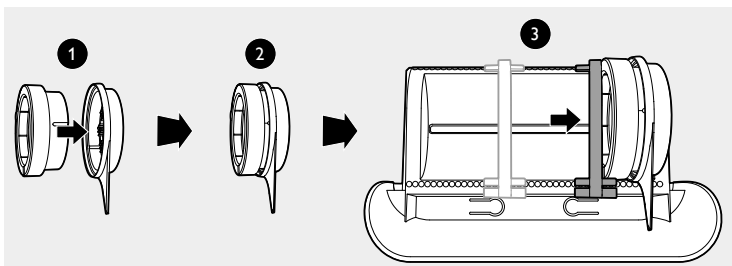
Poznámka:

- Po čištění se před uložením přesvědčte, že jsou všechny součásti a tvarovací kotouč zcela suché. Sestavte opět přístroj na výrobu těstovin, aby byl připraven další použití.

Skladování tvarovacích kotoučů a čistících nástrojů

- 1 Vložte tvarovací kotouč **1** a čistící nástroj **2** do sebe. Vložte **1** a **2** do zásuvky. Posuňte jezdec **3** tak, aby tvarovací kotouče a čistící nástroj zajistil.

Před vložením do zásuvky se přesvědčte, že jsou čistící nástroje a tvarovací kotouče suché.



Odstraňování problémů

V této kapitole najdete nejběžnější problémy, s nimiž se můžete u přístroje setkat. Pokud nedokážete problém vyřešit pomocí informací uvedených níže, navštivte web www.philips.com/support.

Kontrolky se nerozsvítí.

- **Zástrčka není správně zapojená.**
Zkontrolujte, jestli je správně zapojená zástrčka a jestli správně funguje zásuvka.
- **Není stisknutý vypínač.**
Stiskněte vypínač .

Po stisknutí tlačítka spuštění/pozastavení přístroj vydá zvuk, ale nefunguje.

- **Komora je nesprávně sestavená.**
Tvarovací kotouč nebo přední panel nejsou správně sestavené.
Přesvědčte se, že jste dodrželi pokyny v uživatelské příručce a sestavili všechny součásti správně.
- **Není vybráno upřednostňované množství porcí.**
Před stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení se přesvědčte, že jste vybrali počet porcí.

Aktivuje se bezpečnostní spínač a přístroj se při zpracování najednou zastaví nebo znovu spustí.

- **Je uvolněný knoflík předního panelu.**
Přesvědčte se, že je přední panel pevně sestavený.
- **Nadměrné množství přísad v přístroji na výrobu těstovin.**
Maximální množství mouky použité pro každou dávku je 500 g. Pokud se přidá více než 500 g, snižte množství mouky před příští dávkou.

Přístroj se při zpracování zastaví. Neozve se žádný zvuk ani nic neblíká.

- **Přístroj na výrobu těstovin se přehřál, protože se po dlouhou dobu nepřetržitě používá.**
Odpojte napájení a nechte přístroj vychladnout. Aby se nenarušila životnost přístroje, neměla by doba nepřetržitého fungování přesáhnout 45 minut. Přístroj je možné znovu spustit po 15 minutách odpočinku.

Přístroj se při zpracování zastaví, potom rychle zablikají kontrolky a ozve se zvuk výstrahy.

- Míchací šnek může být ucpaný nějakými cizími předměty.

Těsto může být příliš suché.

Je vybrán špatný program.

Odpojte napájení, vyčistěte přístroj a při novém zahájení výroby těstovin se řiďte pokyny v uživatelské příručce.

V komoře zůstalo příliš mnoho těsta.

- Mouka buď byla před použitím vystavena vlhkosti nebo je těsto moc mokré.

Při skladování mouku uchovávejte v suchu. Při novém zahájení výroby těstovin se řiďte pokyny v uživatelské příručce.

- Komora, míchací šnek a tvarovací kotouč nejsou před použitím řádně vyčištěny.

Ujistěte se, že jsou všechny součásti před použitím čisté.

- Míchací šnek nebo komora jsou stále vlhké.

Ujistěte se, že jsou všechny součásti před použitím zcela suché.

- Voda se nepřidávala ve správném pořadí.

Nejde o vhodný typ mouky.

Bylo zvoleno nesprávné množství porcí.

Při výrobě těstovin se řiďte pokyny v uživatelské příručce.

Z přístroje uniká malé množství vody.

- Přidala se voda ještě před začátkem programu.

Postupujte podle pokynů v uživatelské příručce a přidávejte vodu až po spuštění programu.

Míchací šnek běží naprázdno a nevychází žádné těstoviny.

- Poměr mouky a vody není správný.

Odpojte zástrčku ze zásuvky a odstraňte těsto. Přístroj na výrobu těstovin vyčistěte, znovu správně odměřte přísady a při novém zahájení výroby těstovin se řiďte pokyny v uživatelské příručce.

Informace o výrobcích

Model	HR2355/12
Výkon motoru	200 W
Jmenovité napětí	Střídavé napětí 220–240 V (50 Hz)
Rozměry (D x Š x V)	215 mm x 343 mm x 300 mm / 8,5 x 13,5 x 11,8 palce
Čistá hmotnost	6,9 kg / 15,2 lb

- Informace o jmenovitém napětí a frekvenci se nachází na typovém štítku na výrobku. Informace o výrobku jsou předmětem změn bez předchozího upozornění.

Recyklace



Tento symbol znamená, že výrobek nelze likvidovat s běžným komunálním odpadem (2012/19/EU).

Řiďte se pravidly vaší země pro sběr elektrických a elektronických výrobků.

Správnou likvidací pomůžete předejít negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

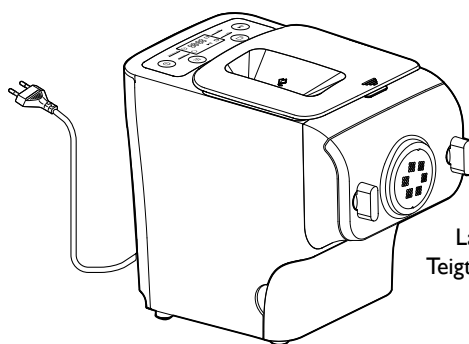
Záruka a servis

Pokud dochází k potížím, potřebujete servis nebo další informace, podívejte se na webové stránky www.philips.com/support nebo kontaktujte středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve vaší zemi.

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.
 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?

Hauptgerät



Formaufsätze

Reinigungs-
werkzeuge

Lasagne/
Teigtaschen



Verwenden des
flachen
Reinigungs-
werkzeugs

Bedienungsanleitung

Rezeptbuch

Penne



Verwenden des
flachen
Reinigungs-
werkzeugs



Mehlbecher

Wasserbecher

Spaghetti

Zusammen-
gebaut im
Gerät beim
Kauf



Fettuccine



Flaches
Reinigungswerkzeug

Inhalt

Was ist in der Verpackung?	50
Wichtig!	52
Überblick	56
Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung	58
Zusammenbau	60
Verwendung des Pastamakers	62
Reinigen	68
Fehlerbehebung	71
Produktinformationen	73
Recycling	73
Garantie und Kundendienst	73

Wichtig!

Sicherheit

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

Warnung

- 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.

Warnung

- 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 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.
- 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.

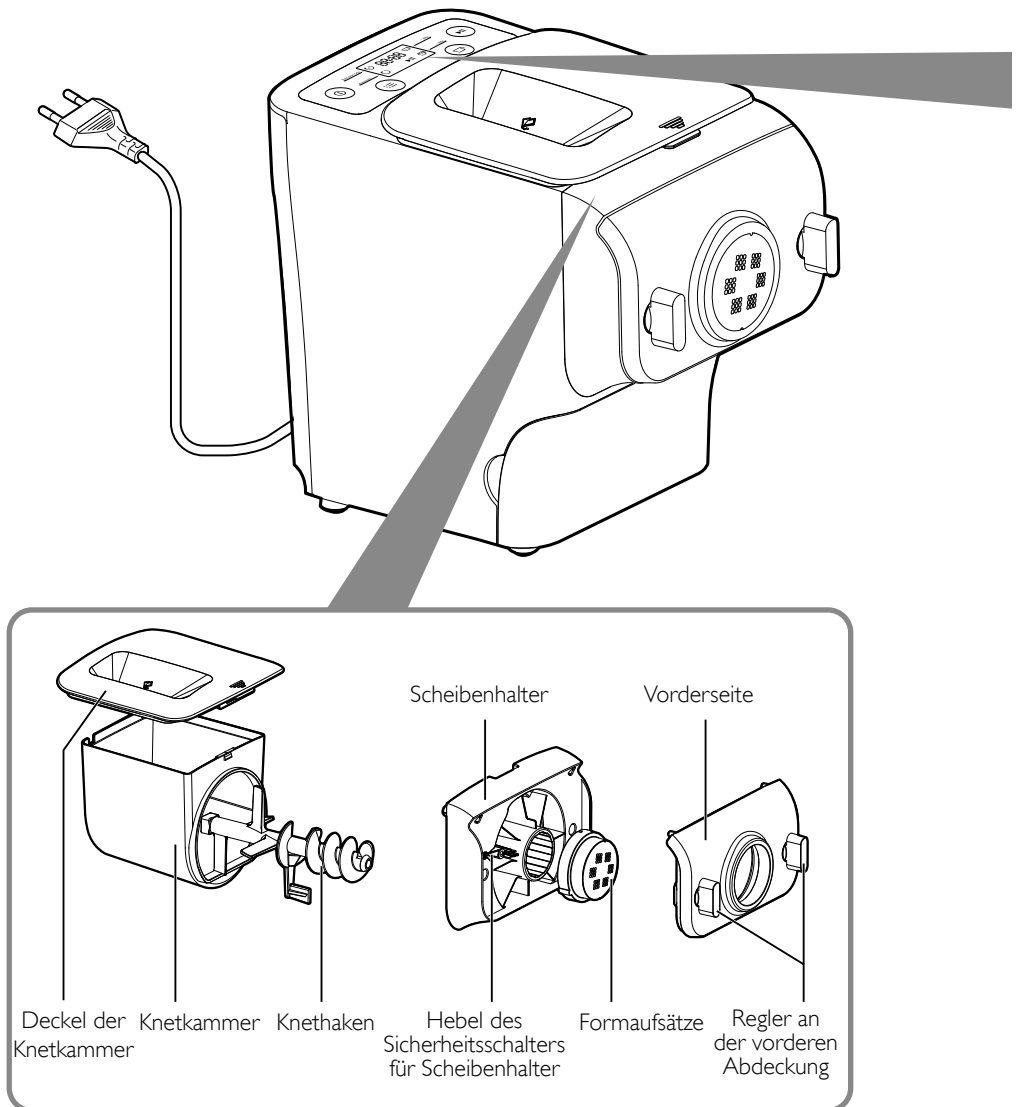
Vorsicht

- 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.
- 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.

EMF

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

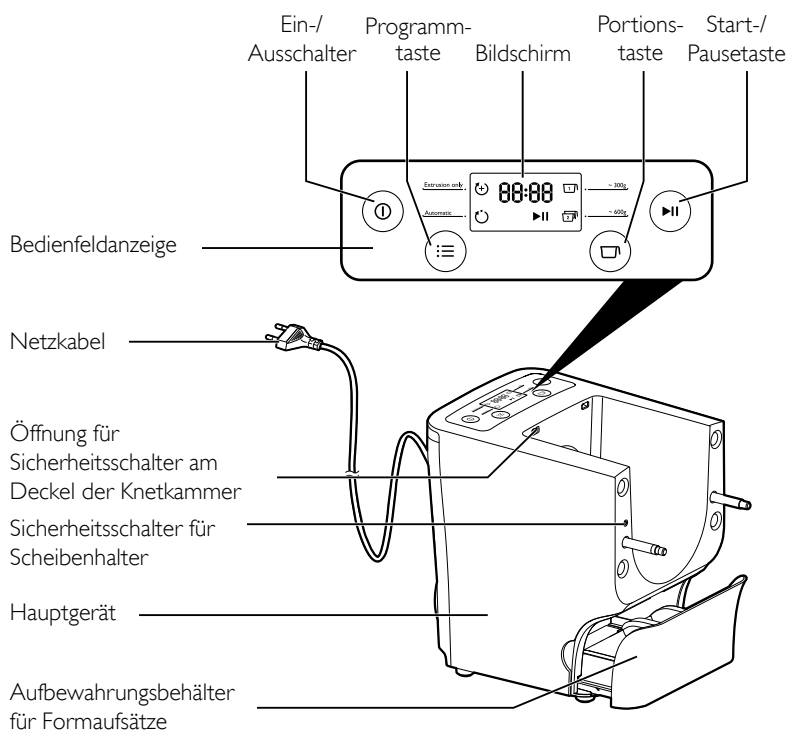
Überblick



Abkürzungen	
g	= Gramm
~	= Ungefähr
ml	= Milliliter
mm	= Millimeter
kg	= Kilogramm
"	= Zoll

Programmtaste – Wählen Sie das Programm nur für die Ausgabe von Nudeln (🍝) oder das automatische Programm (🔄).

Portionstaste – Wählen Sie **1** für die Herstellung von ~300 g, 1 - 2 Portionen oder **2** für ~600 g, 3 - 4 Portionen frische Nudeln aus.

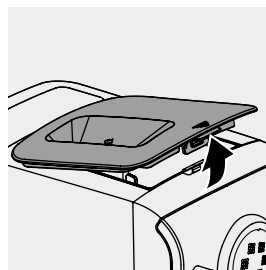


Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung

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 Abschnitt "Reinigen").
- Spülen Sie die Hauptgeräteeinheit nicht mit Wasser ab, und tauchen Sie sie nicht in Wasser.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder ähnliche Reinigungswerkzeuge, da diese die Kunststoffoberfläche zerkratzen und Einfluss auf die Lebensdauer des Pastamakers haben.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

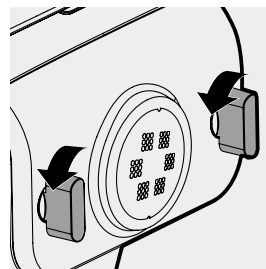
- 1 Entfernen Sie den Knetkammerdeckel vom Gerät.



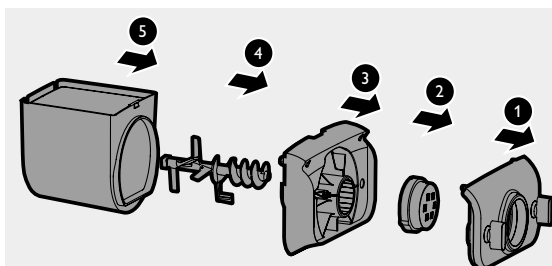
- 2 Lösen Sie die Kontrollregler an der vorderen Abdeckung.

Hinweis:

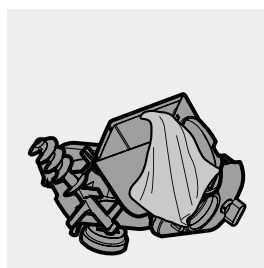
- Die vordere Abdeckung ist schwer. Seien Sie beim Entfernen besonders vorsichtig.



- 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.



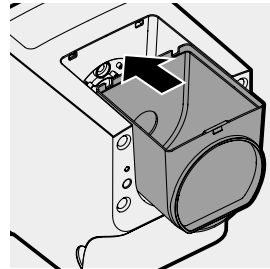
Zusammenbau

Befolgen Sie die Schritte im Anschluss zum Zusammenbau des Pastamakers.

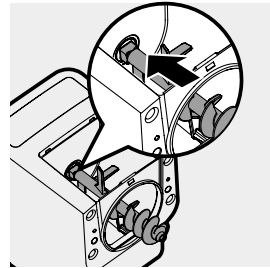
Wichtig!

- 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.



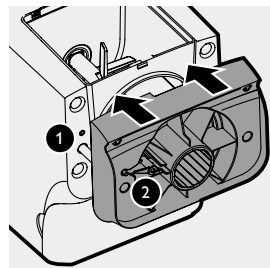
- 2 Richten Sie den Kneethaken an der Öffnung in der Hauptgeräteeinheit aus. Schieben Sie den Kneethaken ganz in die Hauptgeräteeinheit ein.



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

Hinweis:

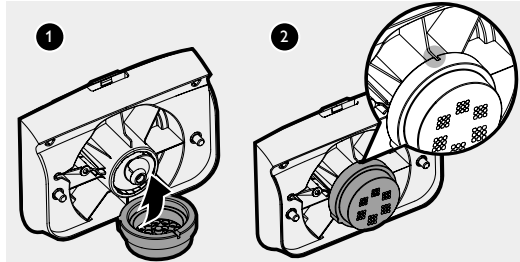
- Vergewissern Sie sich, dass der Sicherheitsschalter ① und der Hebel des Sicherheitsschalters ② wie in der Abbildung rechts eingestellt sind.



- 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.

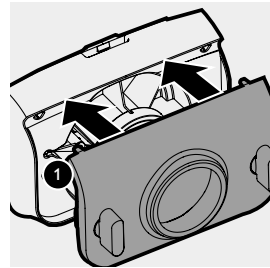


- 5 Bringen Sie die vordere Abdeckung an der Hauptgeräteeinheit an.

- 1** Hebel des Sicherheitsschalters für Scheibenhalter

Hinweis:

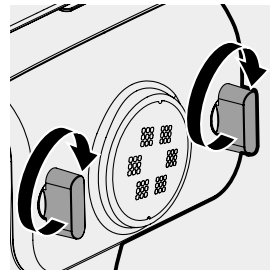
- Stellen Sie vor Verwendung des Geräts sicher, dass die vordere Abdeckung gut befestigt ist.
- Die vordere Abdeckung ist schwer. Seien Sie beim Einbau besonders vorsichtig.



- 6 Befestigen Sie die Kontrollregler der vorderen Abdeckung.

Hinweis:

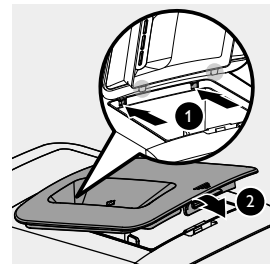
- Wenn die vordere Abdeckung des Formaufsatzes nicht ordnungsgemäß zusammengebaut ist, verhindert der Sicherheitsschalter das Funktionieren des Geräts.



- 7 Schließen Sie den Deckel der Knetkammer ordnungsgemäß.

Hinweis:

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



Verwendung des Pastamakers

Wichtig!

- Sie sollten unbedingt die richtige Reihenfolge einhalten, wenn Sie Mehl und Wasser in die Knetkammer geben. Geben Sie zunächst das Mehl in die Knetkammer, und setzen Sie dann die Abdeckung der Knetkammer auf die Kammer. Starten Sie den Pastamaker, und füllen Sie dann langsam Wasser über die gesamte Länge der Öffnung der Abdeckung ein.
- Geben Sie niemals zu viele Zutaten in den Pastamaker. Dies würde das Gerät beschädigen. Die maximale Menge an Mehl pro Teigfüllung ist 500 g.
- Geben Sie keine Zutaten in den Pastamaker, die 60 °C oder wärmer sind und setzen Sie den Pastamaker auch keinen Umgebungstemperaturen von 60 °C oder mehr aus, z. B. beim Sterilisieren durch Hitze. Dies würde das Gerät deformieren.
- Geben Sie niemals Wasser in die Knetkammer, bevor Sie den Kammerdeckel auf die Kammer setzen. Geben Sie keine Flüssigkeiten in die Öffnung des Sicherheitsschalters.
- Schütten Sie kein Wasser in die Knetkammer, bevor Sie den Pastamaker einschalten. Folgen Sie den Anweisungen sorgfältig, damit Sie Ihre hausgemachten Nudeln genießen können.

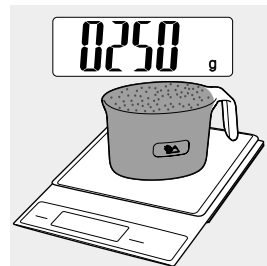
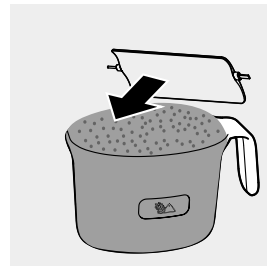
Vorbereiten der Zutaten

- 1 Messen Sie einen Becher Mehl ab. Entfernen Sie überschüssiges Mehl vom Becherrand mit dem im Lieferumfang enthaltenen flachen Reinigungswerkzeug. Ein Becher entspricht 1 - 2 Portionen.

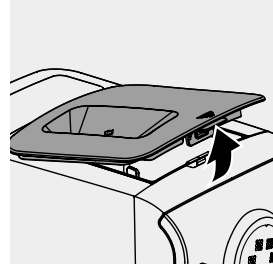
Hinweis:

- Schütteln Sie den Mehlbecher nicht bzw. klopfen Sie nicht dagegen, um überschüssiges Mehl zu entfernen. Dies hat Einfluss auf das Gewicht des Mehls.

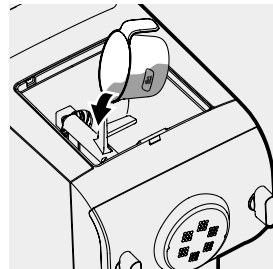
Sie können auch eine Küchenwaage zum Wiegen des Mehls verwenden. Beispiel: ~250 g Mehl ergeben ca. 1 - 2 Portionen; ~500 g Mehl ergeben ca. 3 - 4 Portionen frische Nudeln.



- 2 Entfernen Sie den Kammerdeckel.



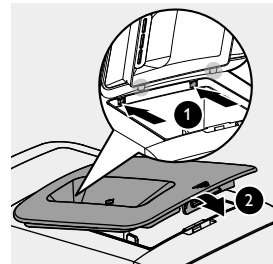
- 3 Geben Sie das Mehl in die Kammer. Wenn Sie 3 - 4 Portionen herstellen möchten, fügen Sie einen zweiten Becher Mehl hinzu, da Sie dann insgesamt zwei Becher (~500 g) Mehl benötigen.



- 4 Schließen Sie den Deckel der Knetkammer ordnungsgemäß.

Hinweis:

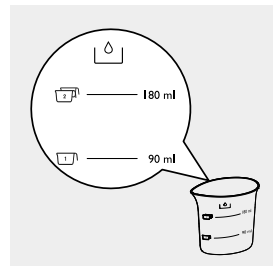
- Setzen Sie zunächst die zwei Haken in das Gerät ein **1** und schließen Sie dann den Deckel der Hauptgeräteeinheit **2**.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Kammerdeckel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist. Während der Nudelzubereitung hört das Gerät automatisch auf zu arbeiten, falls sich der Kammerdeckel lockert.



- 5 Ziehen Sie die "Rezepttabelle zur Nudelherstellung" zurate, um die erforderliche Menge an Wasser zu ermitteln.

Hinweis:

- Schütten Sie kein Wasser in die Knetkammer; bevor Sie den Pastamaker einschalten.
- Es gibt zwei Markierungen für die Wassermenge auf dem mitgelieferten Wasserbehälter: Eine ist für die Zubereitung normaler Nudeln vorgesehen, die andere für Eiernudeln und die Zubereitung anderer Nudeln mit besonderem Geschmack.



Rezepttabelle für die Nudelzubereitung

Weitere Informationen finden Sie unter www.philips.com/kitchen.

Tabelle für das Verhältnis zwischen Mehl und Wasser				
Mehl	Normale Nudeln	Eiernudeln	Verarbeitungszeit	Ergebnis
	Wasser (Markierung)	Mischung aus Wasser und Ei (Markierung)		
 1 Becher Mehl (~250 g)	 Erforderliche Menge Wasser für einen Becher Mehl (~90 ml)	 Erforderliche Menge der Mischung aus Wasser und Ei für einen Becher Mehl (~95 ml)	10 Minuten	~300 g frische Nudeln Dies reicht aus für eine Hauptmahlzeit für 1 - 2 Personen oder als Beilage für 4 - 6 Personen.
 2 Becher Mehl (~500 g)	 Erforderliche Menge Wasser für zwei Becher Mehl (~180 ml)	 Erforderliche Menge der Mischung aus Wasser und Ei für zwei Becher Mehl (~190 ml)	15 Minuten	~ 600 g frische Nudeln Dies reicht aus für eine Hauptmahlzeit für 3 - 4 Personen oder als Beilage für 8 - 10 Personen.

Wichtig!

- Die Nudelrezepte in der Bedienungsanleitung und 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, das für den Pastamaker angegeben ist. Der Pastamaker funktioniert nicht ordnungsgemäß, wenn diese neuen Rezepte nicht entsprechend angepasst werden.

Hinweis:

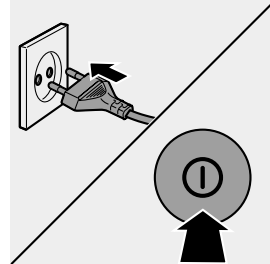
- Um die Qualität der Nudeln zu gewährleisten, verwenden Sie Mehl mit Gluten für die Herstellung der Nudeln. Halten Sie sich an das empfohlene Mengenverhältnis für die Zutaten.
- Saisonale Unterschiede und die Verwendung von Zutaten aus unterschiedlichen Regionen können Einfluss auf das Verhältnis von 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 vor dem Einfüllen in die Kammer unbedingt gleichmäßig mit dem Wasser vermischen. Sie sollten nur Zutaten in flüssiger Form hinzufügen.
- Im Rezeptbuch finden Sie weitere Variationen für Nudelrezepte und viele köstliche neue Rezepte zum Ausprobieren.

Auswahl des Programms zur Nudelherstellung

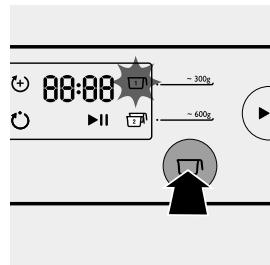
Wichtig!

- Wählen Sie das Programm zur Ausgabe des Teiges erst dann aus, wenn das Kneten abgeschlossen ist. Anderenfalls wird der Pastamaker beschädigt und die Lebensdauer herabgesetzt.
- Ziehen Sie das Netzkabel nicht aus der Steckdose, bevor die Verarbeitung abgeschlossen ist. Wenn Sie die Verarbeitung angehalten haben, drücken Sie den Ein-/Ausschalter , um den Pastamaker auszuschalten, und trennen Sie dann das Netzkabel von der Steckdose, bevor Sie andere 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 Nudelzubereitung mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug. Um das Reinigen zu erleichtern, tauchen Sie den Formaufsatz nicht direkt in Wasser.

- 1 Schließen Sie das Netzkabel an eine beliebige Wechselstromsteckdose mit 220 - 240 V an. Der Pastamaker gibt ein einmaliges Geräusch ab, und alle Anzeigen blinken einmal. Drücken Sie zum Einschalten des Pastamakers den Ein-/Ausschalter .



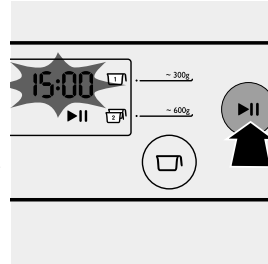
- 2 Drücken Sie basierend auf der Menge an Mehl die Portionstaste , um  für die Herstellung von ~300 g oder  für ~600 g frische Nudeln auszuwählen.



- 3 Drücken Sie die Start-/Pausetaste (⏮), um mit der Verarbeitung zu beginnen. Die Verarbeitungszeit beginnt damit, herunterzuzählen.

Hinweis:

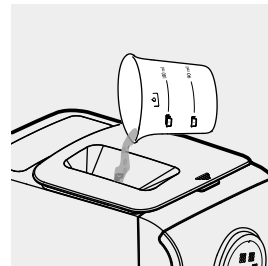
- Standardmäßig ist das Programm auf den automatischen Modus eingestellt. Sollte dies nicht der Fall sein, drücken Sie die Programmtaste (⏮), um eine erneute Auswahl zu treffen.



- 4 Wenn der Knetvorgang beginnt, schütten Sie langsam das Wasser oder die Mischung aus Wasser und Ei 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.



- 5 Der Nudelteig wird nach einigen Minuten langsam ausgegeben. Stellen Sie einen Behälter direkt unter die Ausgabeöffnung. Schneiden Sie die Nudeln mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug in die gewünschte Länge.

Hinweis:

- Es kann vorkommen, dass die Oberfläche der Pasta ungleichmäßig ist, besonders zu Beginn und am Ende der Zubereitung. Das ist normal.
- Wenn Sie während der Ausgabe der Nudeln bemerken, dass das Programm nicht auf den automatischen Modus eingestellt ist, drücken Sie die Start-/Pausetaste (⏮), um das Programm anzuhalten. Drücken Sie dann den Ein-/Ausschalter (⏻), und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nach dem Reinigen der Formaufsätze können Sie den Vorgang erneut starten.
- 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.



- 6 Wenn die Nudelzubereitung abgeschlossen ist und Sie sehen, dass etwas Teig in der Kammer verblieben ist, können Sie die Taste nur zur Ausgabe (⏻) ① und anschließend die Start-/Pausetaste (⏮) ② drücken, um den Teig auszugeben.

Hinweis:

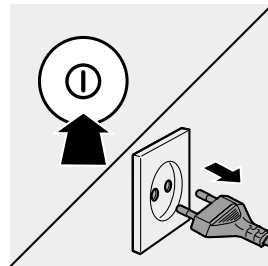
- Der Abschalt-Timer für das Programm zur Ausgabe des Teiges beträgt drei Minuten.
- Die Kochzeit der Nudeln variiert je nach Ihren persönlichen Vorlieben, der Nudelform und der Anzahl der Portionen.

Reinigen

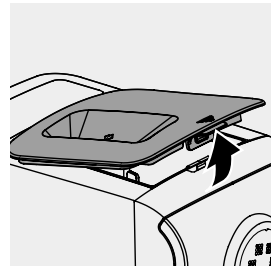
Wichtig!

- 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.
- 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.

- 1 Drücken Sie den Ein-/Ausmacher (ⓘ), um den Pastamaker auszuschalten, und trennen Sie den Netzstecker dann von der Steckdose.



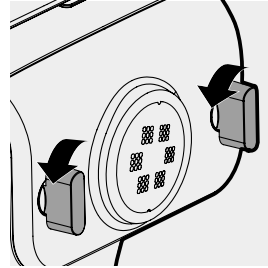
- 2 Entfernen Sie den Kammerdeckel vom Gerät.



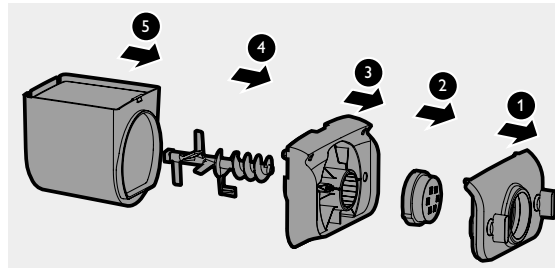
- 3 Lösen Sie die Kontrollregler an der vorderen Abdeckung.

Hinweis:

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



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



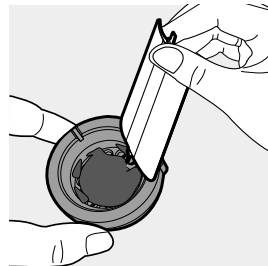
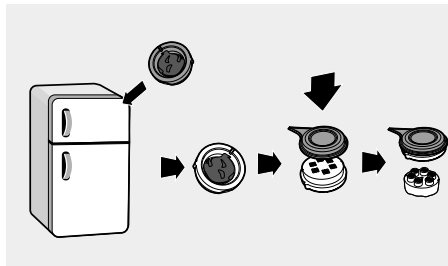
- 5 Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch Mehrrückstände in der Öffnung ❶ für den Kneithaken.



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

Tipp:

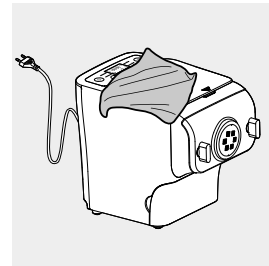
- Legen Sie die Formaufsätze für Spaghetti und Fettuccine für zwei Stunden in das Gefrierfach. Entfernen Sie dann mithilfe des entsprechenden Reinigungswerkzeugs den Teig aus den Löchern.



- 7 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile.



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



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

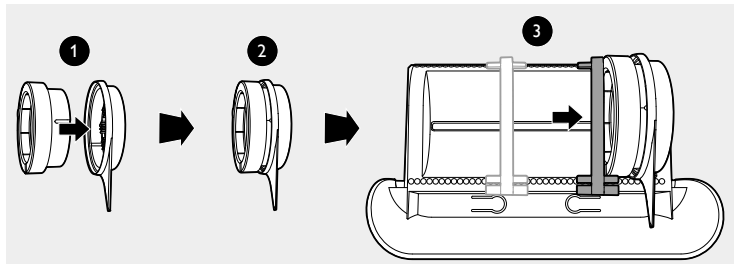
Hinweis:

- Nach dem Reinigen sollten Sie sich vergewissern, dass der Formaufsatz ganz trocken ist, bevor Sie ihn aufräumen. Bauen Sie den Pastamaker 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 Schieberegler **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 Ihres Geräts auftreten können. Wenn Sie das Problem anhand der folgenden Informationen nicht lösen können, besuchen Sie 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.
- **Der Ein-/Ausschalter wurde nicht gedrückt.**
Drücken Sie den Ein-/Ausschalter .

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

- **Die Knetkammer wurde falsch zusammengebaut.**
Der Formaufsatz oder die vordere Abdeckung wurde falsch zusammengebaut.
Stellen Sie sicher, dass Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung folgen, um alle Teile richtig zusammenzubauen.
- **Die gewünschte Anzahl an Portionen wurde nicht ausgewählt.**
Stellen Sie sicher, dass Sie die Anzahl an Portionen ausgewählt haben, bevor Sie die Start-/Pausetaste drücken.

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 im Pastamaker.**
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.

- **Der Pastamaker ist aufgrund zu langer kontinuierlicher Betriebszeit zu heiß geworden.**
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, und lassen Sie es 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.

Das Gerät hält während der Verarbeitung an, anschließend blinken die Anzeigen schnell, und es wird ein Alarmton ausgegeben.

- **Der Kneithaken 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 den Pastamaker, 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 Kneithaken und der Formaufsatz wurden vor der Verwendung nicht ordentlich gereinigt.**
Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass alle Teile sauber sind.
- **Der Kneithaken 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.
Es wurde eine falsche Anzahl an Portionen ausgewählt.
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 den Pastamaker, messen Sie die Zutaten erneut ab, und folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.

Produktinformationen

Modell	HR2355/12
Motorleistung	200 W
Nennspannung	AC 220 - 240 V (50 Hz)
Abmessungen (L x B x H)	215 mm x 343 mm x 300 mm (8,5" x 13,5" x 11,8")
Gewicht	6,9 kg/ 15,2 lb

- 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.

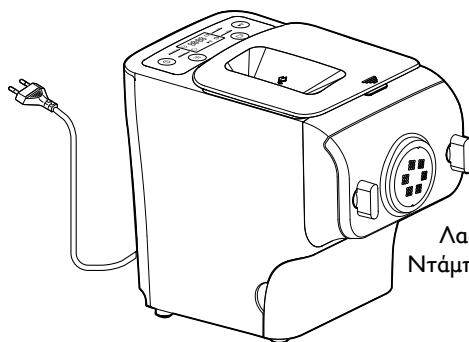
Garantie und Kundendienst

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

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλωσορίσατε στη Philips!
 Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips,
 δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.philips.com/welcome.
 Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήσης πριν την εγκατάσταση και τη
 χρήση της μονάδας. Φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Περιεχόμενα συσκευασίας

Κύρια μονάδα



Λαζάνια/
 Ντάμπλινγκ

Δίσκοι
 σχήματος

Εργαλεία
 καθαρισμού



Χρησιμοποιήστε
 το επίπεδο
 εργαλείο
 καθαρισμού

Εγχειρίδιο χρήσης

Βιβλίο συνταγών

Πένες



Χρησιμοποιήστε
 το επίπεδο
 εργαλείο
 καθαρισμού



Φλιτζάνι αλεύρι



Φλιτζάνι νερό



Συναρμολογημένα
 στη συσκευή
 Σπαγγέτι κατά την
 αγορά της



Φετουτσίνι



Επίπεδο εργαλείο
 καθαρισμού

Περιεχόμενα

Περιεχόμενα συσκευασίας	74
Σημαντικό!	76
Επισκόπηση	80
Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός πριν από την πρώτη χρήση	82
Συναρμολόγηση	84
Χρήση του παρασκευαστή ζυμαρικών ...	86
Καθάρισμα	92
Αντιμετώπιση προβλημάτων	95
Πληροφορίες προϊόντος	97
Ανακύκλωση	97
Εγγύηση και επισκευή	97

Σημαντικό!

Ασφάλεια

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

Προειδοποίηση

- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά προτού τοποθετήσετε το βύσμα την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι το βύσμα είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.
- Μην συνδέετε ποτέ αυτή τη συσκευή σε χρονοδιακόπτη.
- Πριν εισαγάγετε το βύσμα στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας, το φισ ή άλλα μέρη της συσκευής είναι φθαρμένα.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, από ένα κέντρο επισκευών εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προς αποφυγή κινδύνου.
- Μην αντικαθιστάτε μόνοι σας τα εξαρτήματα της συσκευής.

Προειδοποίηση

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Για την ασφάλειά τους, μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Για την αποφυγή ατυχημάτων, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει υποστεί ζημιά για οποιονδήποτε λόγο.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία όταν την αφήνετε αφύλακτη, καθώς και πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό της.
- Πριν αλλάξετε εξαρτήματα ή πλησιάσετε κινούμενα μέρη της συσκευής, απενεργοποιήστε τη και αποσυνδέστε την από την τροφοδοσία.

Προσοχή

- Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής, αποσυναρμολογήστε και πλύνετε σχολαστικά τα εξαρτήματα (ανατρέξτε στην ενότητα "Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός πριν από την πρώτη χρήση").
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε ασταθή ή ανώμαλη επιφάνεια.
- Μην αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας προτού ολοκληρωθεί η επεξεργασία. Αν πρέπει να σταματήσετε την επεξεργασία, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας πριν από την εκτέλεση άλλης εργασίας.
- Για την καλύτερη προστασία της συσκευής, συνιστούμε να μην λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερο από 45 λεπτά. Μπορείτε να ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε ξανά τη συσκευή μετά από 15 λεπτά.
- Αν σκοπεύετε να χρησιμοποιείτε συνεχώς τη συσκευή, να καθαρίζετε το δίσκο σχήματος με το παρεχόμενο εργαλείο καθαρισμού μετά από κάθε χρήση. Για μεγαλύτερη ευκολία στον καθαρισμό, μην μουλιάζετε το δίσκο σχήματος απευθείας μέσα στο νερό.
- Μην κάμπτετε με δύναμη το καλώδιο τροφοδοσίας, μην το τραβάτε, μην το στρίβετε, μην το τυλίγετε και μην τοποθετείτε πάνω του βαριά αντικείμενα.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικά ή εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο δοχείο ανάμειξης.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή όταν δεν την χρησιμοποιείτε.

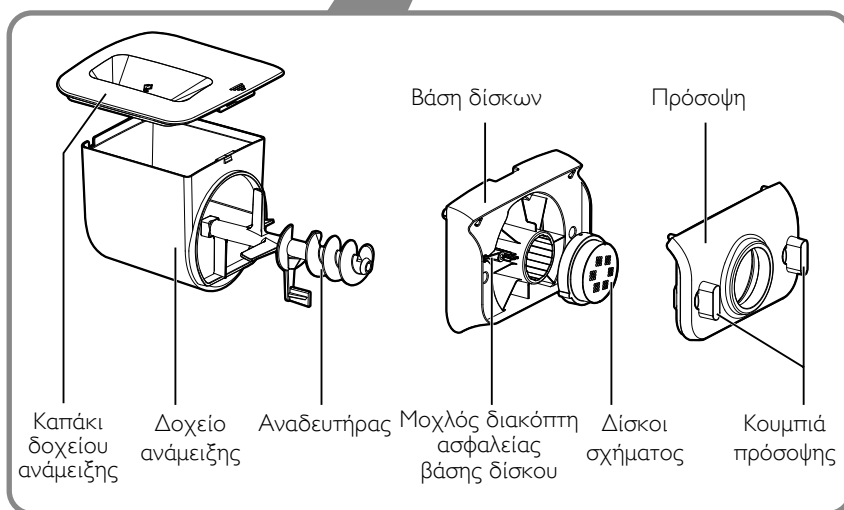
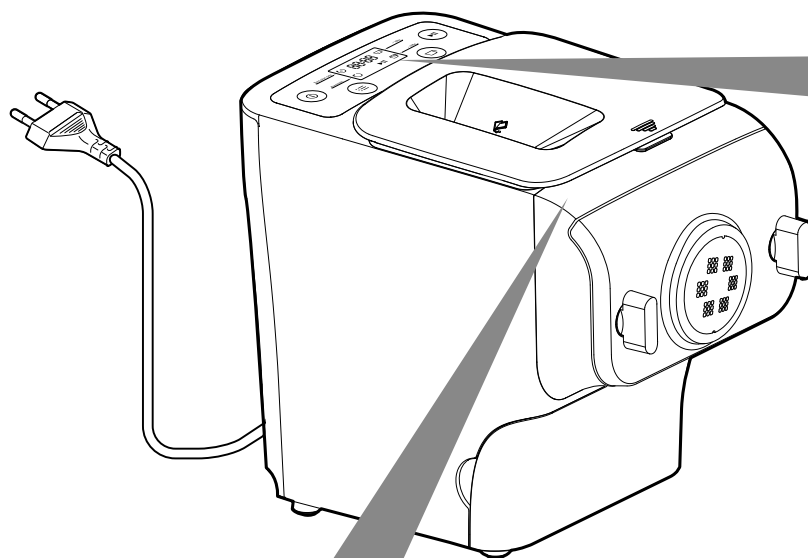
Προσοχή

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα, όπως τραπεζομάνηλα ή κουρτίνες.
- Στην περίπτωση που εντοπίσετε καπνό, αποσυνδέστε αμέσως το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Για να αποσυνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας, μην τραβάτε το καλώδιο. Πρέπει να πιάνετε το βύσμα.
- Να διατηρείτε το βύσμα τροφοδοσίας καθαρό.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί ως οικιακή συσκευή κουζίνας. Μην την χρησιμοποιείτε για οποιονδήποτε άλλο σκοπό.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφαιρέστε το καλώδιο τροφοδοσίας προτού καθαρίσετε ή αποσυναρμολογήσετε αυτή τη συσκευή.
- Μην βυθίζετε την κύρια μονάδα σε νερό.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε στεγνό και καλά αεριζόμενο χώρο μετά τη χρήση.
- Για να μην προκληθεί βραχυκύκλωμα ή ηλεκτροπληξία, μην ρίχνετε νερό ή άλλα υγρά μέσα στο διακόπτη ασφαλείας.
- Μην καθαρίζετε το μηχάνημα ή τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

EMF

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

Επισκόπηση



Συντομογραφίες

γρ. = γραμμάρια

~ = περίπου

ml = χιλιοστόλιτρα

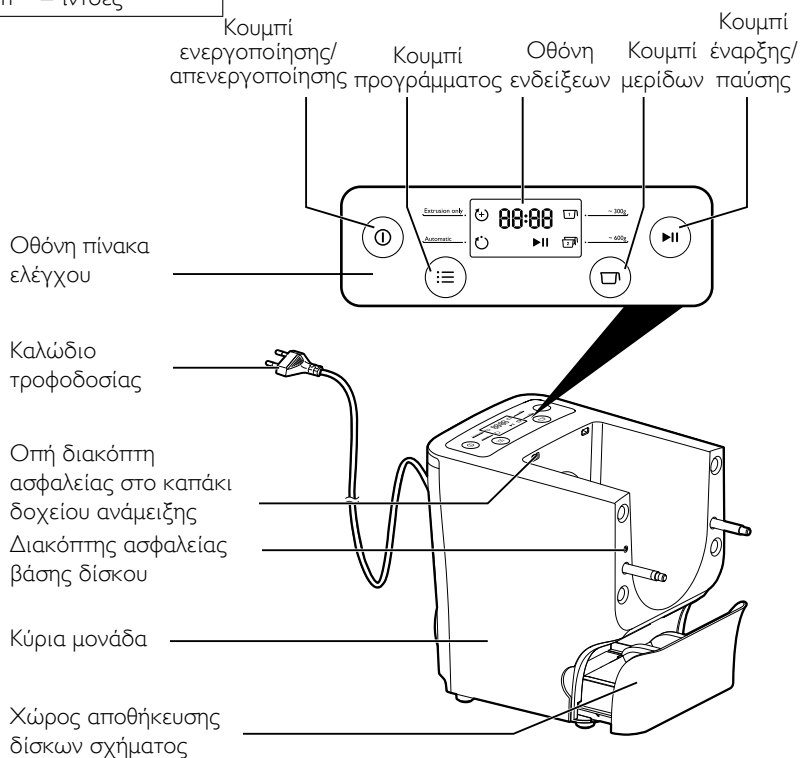
mm = χιλιοστόμετρα

kg = χιλιόγραμμα

in = ίντσες

Κουμπί προγράμματος - επιλέξτε το πρόγραμμα μόνο εξώθησης ☼ ή το αυτόματο πρόγραμμα ☼.

Κουμπί μερίδων - επιλέξτε **1** για να παρασκευάσετε ~ 300 γρ., 1-2 μερίδες, ή **2** για να παρασκευάσετε ~ 600 γρ., 3-4 μερίδες φρέσκων ζυμαρικών.

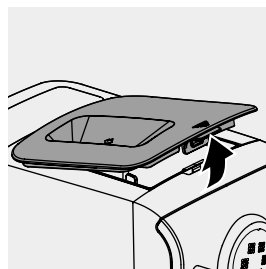


Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός πριν από την πρώτη χρήση

Σημαντικό!

- Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφαιρέστε και απορρίψτε με ασφάλεια κάθε υλικό συσκευασίας ή /και διαφημιστικές ετικέτες.
- Βγάλτε όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα, πλύνετε και στεγνώστε τα σχολαστικά (ανατρέξτε στην ενότητα "Καθαρισμός").
- Μην χρησιμοποιείτε νερό για το ξέπλυμα και μην μουλιάζετε την κύρια μονάδα.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή παρόμοια καθαριστικά, καθώς αυτά θα γρατσουνίσουν την πλαστική επιφάνεια και θα επηρεάσουν τη διάρκεια ζωής του παρασκευαστή ζυμαρικών.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.

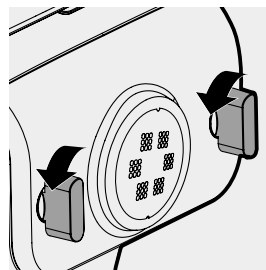
- 1 Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης από τη συσκευή.



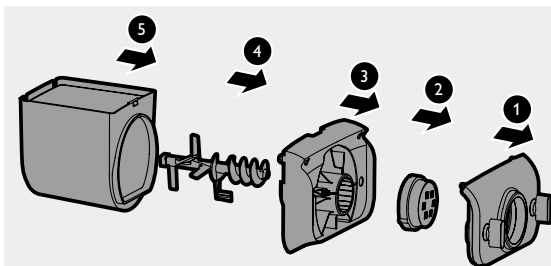
- 2 Ξεσφίξτε τα κουμπιά ελέγχου πρόσοψης.

Σημείωση:

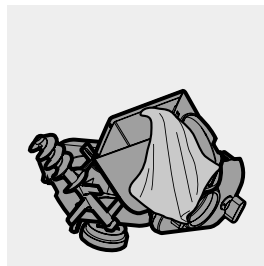
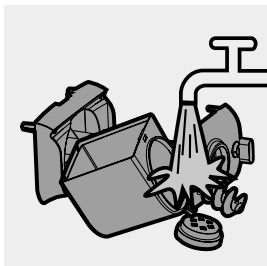
- Η πρόσοψη είναι βαριά. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά την αφαίρεσή της.



- 3 Αποσυναρμολογήστε την πρόσοψη, το δίσκο σχήματος, τη βάση δίσκου σχήματος, τον αναδευτήρα και το δοχείο ανάμειξης, με τη συγκεκριμένη σειρά.



- 4 Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα και σκουπίστε τα για να στεγνώσουν.



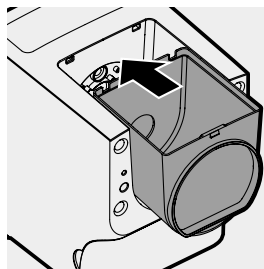
Συναρμολόγηση

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα συναρμολόγησης για να τοποθετήσετε τον παρασκευαστή ζυμαρικών.

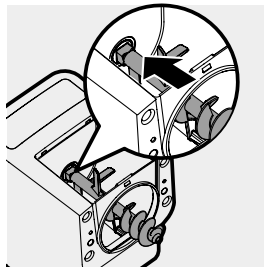
Σημαντικό!

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε σφίξει τα κουμπιά πρόσωσης κατά τη συναρμολόγηση.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα κατά τη συναρμολόγησης της.

- 1 Πιέστε το δοχείο ανάμειξης μέσα στη συσκευή.



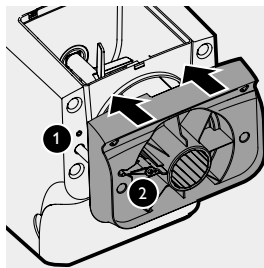
- 2 Στρέψτε τον αναδευτήρα προς την οπή στην κύρια μονάδα. Εισαγάγετε τον αναδευτήρα στην κύρια μονάδα μέχρι το τέρμα.



- 3 Συνδέστε τη βάση δίσκου στη συσκευή.
❶ Διακόπτης ασφαλείας βάσης δίσκου
❷ Μοχλός διακόπτη ασφαλείας βάσης δίσκου

Σημείωση:

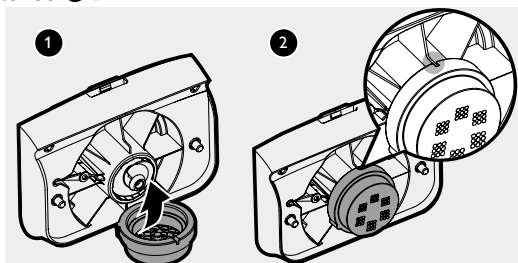
- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ασφαλείας ❶ και ο μοχλός διακόπτη ασφαλείας ❷ έχουν τοποθετηθεί όπως φαίνεται στην εικόνα στα δεξιά.



- 4 Τοποθετήστε το δίσκο σχήματος στη βάση δίσκου ❶ και βεβαιωθείτε ότι έχει στερεωθεί γερά στη βάση δίσκου ❷ .

Σημείωση:

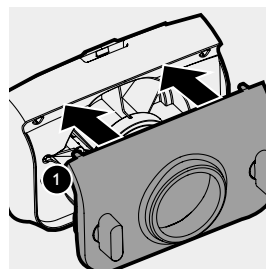
- Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική κοιλότητα του δίσκου σχήματος και η βάση δίσκου έχουν τοποθετηθεί σωστά.



- 5 Συνδέστε την πρόσψη στην κύρια μονάδα.
❶ Μοχλός διακόπτη ασφαλείας βάσης δίσκου

Σημείωση:

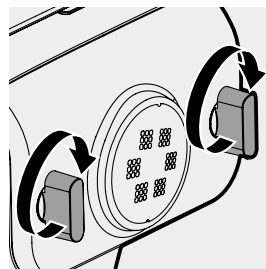
- Πρωτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η πρόσψη έχει στερεωθεί γερά.
- Η πρόσψη είναι βαριά. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τη συναρμολόγησή της.



- 6 Στερεώστε τα κουμπιά ελέγχου πρόσψης.

Σημείωση:

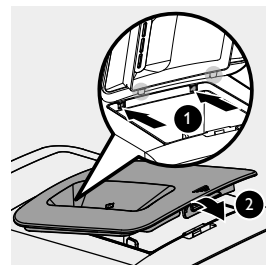
- Αν η πρόσψη ή ο δίσκος σχήματος δεν συναρμολογηθεί σωστά, ο διακόπτης ασφαλείας θα εμποδίσει τη λειτουργία της συσκευής.



- 7 Κλείστε σωστά το καπάκι του δοχείου ανάμειξης.

Σημείωση:

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



Χρήση του παρασκευαστή ζυμαρικών

Σημαντικό!

- Φροντίστε να προσθέσετε αλεύρι και νερό στο δοχείο ανάμειξης με τη σωστή σειρά. Ρίξτε πρώτα το αλεύρι μέσα στο δοχείο ανάμειξης και κατόπιν τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο. Θέστε σε λειτουργία τον παρασκευαστή ζυμαρικών και κατόπιν ρίξτε αργά-αργά νερό κατά μήκος του ανοίγματος στο καπάκι.
- Μην τοποθετείτε ποτέ υπερβολική ποσότητα υλικών στον παρασκευαστή ζυμαρικών. Διαφορετικά, θα προκληθεί ζημιά στη συσκευή. Η μέγιστη ποσότητα αλευριού που χρησιμοποιείται για κάθε παρτίδα είναι 500 γρ.
- Μην τοποθετείτε υλικά θερμοκρασίας 60°C / 140°F και άνω στον παρασκευαστή ζυμαρικών και μην τοποθετείτε τον παρασκευαστή ζυμαρικών σε περιβάλλοντα με υψηλή θερμοκρασία (60°C / 140°F), π.χ. σε αποστείρωση σε υψηλή θερμοκρασία. Αν το κάνετε, θα παραμορφωθεί η συσκευή.
- Μην ρίχνετε ποτέ νερό μέσα στο δοχείο ανάμειξης προτού τοποθετήσετε το καπάκι στο δοχείο. Μην ρίχνετε υγρά μέσα στην οπή του διακόπτη ασφαλείας.
- Μην ρίχνετε νερό μέσα στο δοχείο ανάμειξης προτού ενεργοποιήσετε τον παρασκευαστή ζυμαρικών. Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες για να απολαμβάνετε σπιτικά ζυμαρικά.

Προετοιμασία των υλικών

- 1 Μετρήστε ένα γεμάτο φλιτζάνι αλεύρι.
Αφαιρέστε το αλεύρι που περισσεύει από το χείλος του φλιτζανιού με το παρεχόμενο επίπεδο εργαλείο καθαρισμού. Ένα γεμάτο φλιτζάνι ισοδυναμεί με 1-2 μερίδες.

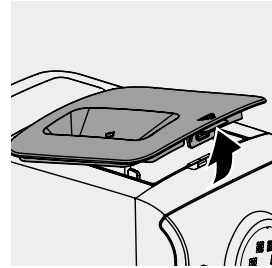
Σημείωση:

- Μην ανακινείτε και μην χτυπάτε το φλιτζάνι για να αφαιρέσετε το αλεύρι που περισσεύει. Αυτό θα επηρεάσει το βάρος του αλευριού.

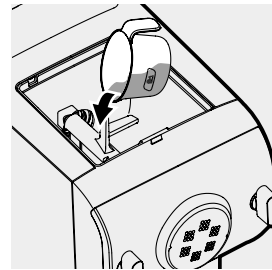
Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το αλεύρι. Για παράδειγμα, με ~250 γρ. αλεύρι παρασκευάζετε περίπου 1-2 μερίδες, ενώ με ~500 γρ. αλεύρι περίπου 3-4 μερίδες φρέσκων ζυμαρικών.



- 2 Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου.



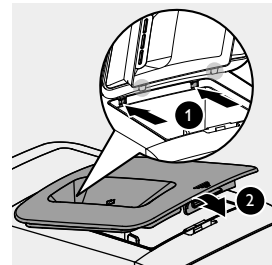
- 3 Ρίξτε το αλεύρι μέσα στο δοχείο. Αν θέλετε να παρασκευάσετε 3-4 μερίδες, προσθέστε ακόμη ένα φλιτζάνι αλεύρι, καθώς θα χρειαστείτε 2 φλιτζάνια (~500 γρ.) αλεύρι συνολικά.



- 4 Κλείστε σωστά το καπάκι του δοχείου.

Σημείωση:

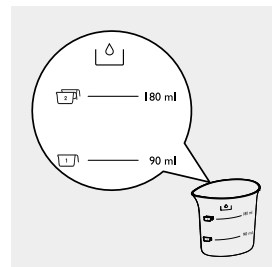
- Εισαγάγετε πρώτα τους δύο γάντζους στη συσκευή **1** και κατόπιν πιέστε το καπάκι στην κύρια μονάδα **2**.
- Η συσκευή δεν θα τεθεί σε λειτουργία, αν το καπάκι του δοχείου δεν έχει κλείσει σωστά. Κατά τη διάρκεια της παρασκευής ζυμαρικών, αν το καπάκι του δοχείου χαλαρώσει, η συσκευή θα σταματήσει αυτόματα να λειτουργεί.



- 5 Χρησιμοποιήστε τον "Πίνακα συνταγών παρασκευής ζυμαρικών" και μετρήστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού.

Σημείωση:

- Μην ρίχνετε νερό μέσα στο δοχείο ανάμειξης προτού ενεργοποιήσετε τον παρασκευαστή ζυμαρικών.
- Υπάρχουν 2 ομάδες ενδείξεων στο παρεχόμενο φλιτζάνι νερού. Η μία ομάδα προορίζεται για την παρασκευή κανονικών ζυμαρικών και η άλλη για την παρασκευή ζυμαρικών με αυγά ή με άλλη γεύση.



Πίνακας συνταγών παρασκευής ζυμαρικών

Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφτείτε τη διεύθυνση www.philips.com/kitchen.

Πίνακας αναλογιών αλευριού/νερού				
Αλεύρι	Κανονικά ζυμαρικά	Ζυμαρικά με αυγά	Χρόνος επεξεργασίας	Έξοδος
	Νερό (ένδειξη)	Μείγμα νερού + αυγού (ένδειξη)		
 1 φλιτζάνι αλεύρι (~250 γρ.)	 Ποσότητα νερού που είναι απαραίτητη για ένα φλιτζάνι αλεύρι (~90 ml)	 Ποσότητα μείγματος νερού + αυγού που είναι απαραίτητη για ένα φλιτζάνι αλεύρι (~95 ml)	10 λεπτά	~ 300 γρ. φρέσκα ζυμαρικά. Αυτή η ποσότητα επαρκεί ως κύριο γεύμα για 1-2 άτομα ή ως συνοδευτικό πιάτο για 4-6 άτομα.
 2 φλιτζάνια αλεύρι (~500 γρ.)	 Ποσότητα νερού που είναι απαραίτητη για 2 φλιτζάνια αλεύρι (~180 ml)	 Ποσότητα μείγματος νερού + αυγού που είναι απαραίτητη για 2 φλιτζάνια αλεύρι (~190 ml)	15 λεπτά	~ 600 γρ. φρέσκα ζυμαρικά. Αυτή η ποσότητα επαρκεί ως κύριο γεύμα για 3-4 άτομα ή ως συνοδευτικό πιάτο για 8-10 άτομα.

Σημαντικό!

- Η επιτυχία των συνταγών ζυμαρικών που παρέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης και το βιβλίο συνταγών έχει ελεγχθεί. Αν πειραματιστείτε ή χρησιμοποιήσετε άλλες συνταγές ζυμαρικών, οι αναλογίες αλευριού και νερού/αυγού θα πρέπει να προσαρμοστούν στις αναλογίες φλιτζανιών αλευριού και νερού που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης του παρασκευαστή ζυμαρικών. Ο παρασκευαστής ζυμαρικών δεν θα έχει τα επιθυμητά αποτελέσματα χωρίς την ανάλογη προσαρμογή της νέας συνταγής.

Σημείωση:

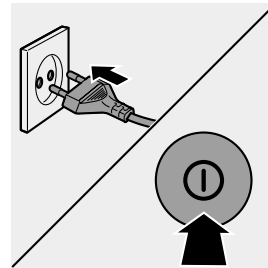
- Για να εξασφαλίσετε τη σωστή ποιότητα των ζυμαρικών, χρησιμοποιήστε αλεύρι γλυτένης για την παρασκευή ζυμαρικών. Ακολουθήστε τη συνιστώμενη αναλογία για να προσθέσετε τα υλικά.
- Οι αλλαγές των εποχών και η χρήση υλικών από διαφορετικές περιοχές ενδέχεται να επηρεάσουν την αναλογία αλευριού/νερού. Ίσως χρειαστούν κάποιες προσαρμογές με βάση τη συνιστώμενη αναλογία.
- Κατά την παρασκευή των ζυμαρικών με αυγά ή με λαχανικά, χτυπήστε το μείγμα αυγού ή το χυμό λαχανικών ομοιόμορφα με το νερό προτού το ρίξετε στο δοχείο. Τα υλικά που προσθέτετε πρέπει να είναι σε υγρή μορφή.
- Ανατρέξτε στο βιβλίο συνταγών που συνόδευε τη συσκευή, για να βρείτε διάφορες παραλλαγές και πολλές νόστιμες καινούργιες συνταγές που μπορείτε να δοκιμάσετε.

Επιλογή του προγράμματος παρασκευής ζυμαρικών

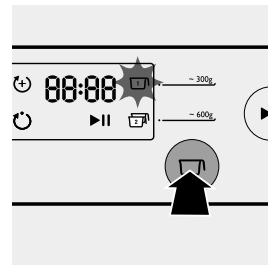
Σημαντικό!

- Μην επιλέξετε το πρόγραμμα μόνο εξώθησης προτού ολοκληρωθεί η ανάμειξη της ζύμης. Διαφορετικά, θα προκληθεί ζημιά στον παρασκευαστή ζυμαρικών και θα επηρεαστεί η διάρκεια ζωής του.
- Μην αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας προτού ολοκληρωθεί η επεξεργασία. Αν πρέπει να σταματήσετε την επεξεργασία, πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης  για να απενεργοποιήσετε τον παρασκευαστή ζυμαρικών και κατόπιν αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα πριν από την εκτέλεση άλλης εργασίας.
- Για την καλύτερη προστασία της συσκευής, συνιστούμε να μην λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερο από 45 λεπτά. Μπορείτε να ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε ξανά τη συσκευή μετά από 15 λεπτά αδράνειας.
- Αν σκοπεύετε να χρησιμοποιείτε συνεχώς τη συσκευή, να καθαρίζετε το δίσκο σχήματος με το παρεχόμενο εργαλείο καθαρισμού μετά από κάθε χρήση για την παρασκευή ζυμαρικών. Για μεγαλύτερη ευκολία στον καθαρισμό, μην μουλιάζετε το δίσκο σχήματος απευθείας μέσα στο νερό.

- 1 Συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας σε οποιαδήποτε πρίζα AC 220-240 V. Ο παρασκευαστής ζυμαρικών θα ηχήσει μία φορά και όλες οι ενδείξεις θα αναβοσβήσουν μία φορά. Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης  για να ενεργοποιήσετε τον παρασκευαστή ζυμαρικών.



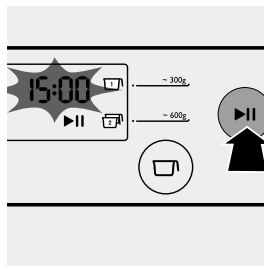
- 2 Ανάλογα με την ποσότητα αλευριού, πατήστε το κουμπί μερίδων . Επιλέξτε  για να παρασκευάσετε ~ 300 γρ. ή  για να παρασκευάσετε ~ 600 γρ. φρέσκων ζυμαρικών.



- 3 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης (⏻) για να ξεκινήσει η επεξεργασία. Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου επεξεργασίας.

Σημείωση:

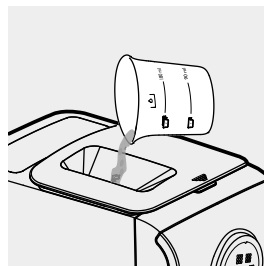
- Από προεπιλογή, το πρόγραμμα ορίζεται στο αυτόματο. Σε αντίθετη περίπτωση, πατήστε το κουμπί προγράμματος (⏻) για να επιλέξετε ξανά.



- 4 Μόλις ξεκινήσει η ζύμωση, ρίξτε αργά το νερό ή το μείγμα νερού + αυγού σε ολόκληρο το μήκος της υποδοχής στο καπάκι.

Σημείωση:

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



- 5 Τα ζυμαρικά θα ξεκινήσουν να βγαίνουν μετά από λίγα λεπτά. Τοποθετήστε ένα δοχείο ακριβώς κάτω από την έξοδο. Κόψτε τα ζυμαρικά στο επιθυμητό μήκος με το παρεχόμενο εργαλείο καθαρισμού.

Σημείωση:

- Μπορεί να βρείτε ορισμένα λεπτά κομμάτια ζυμαρικών στην επιφάνεια των ζυμαρικών, ειδικά στην αρχή και στο τέλος της εξώθησης. Αυτό είναι φυσιολογικό.
- Αν παρατηρήσετε ότι το πρόγραμμα δεν έχει οριστεί στο αυτόματο ενώ βγαίνουν τα ζυμαρικά, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης (⏻) για να σταματήσετε το πρόγραμμα. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (⏻) και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα. Αφού καθαρίσετε τους δίσκους σχήματος, μπορείτε να επανεκκινήσετε τη διαδικασία.
- Αν η αναλογία υγρού και αλευριού δεν είναι σωστή, τα ζυμαρικά δεν θα πετύχουν. Σε αυτήν την περίπτωση, προετοιμάστε ξανά τα υλικά.
- Μετακινήστε το εργαλείο καθαρισμού προς τα κάτω για να κόψετε τα ζυμαρικά.



- 6 Μόλις ολοκληρωθεί η παρασκευή των ζυμαρικών, αν παρατηρήσετε ότι υπάρχουν υπολείμματα ζύμης μέσα στο δοχείο, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί μόνο εξώθησης (➕) ❶ και να πατήσετε το κουμπί έναρξης/παύσης (⏻) ❷ για πρόσθετη εξώθηση.

Σημείωση:

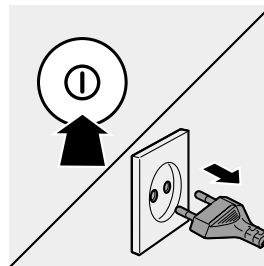
- Ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης του προγράμματος μόνο εξώθησης είναι 3 λεπτά.
- Ο χρόνος μαγειρέματος των ζυμαρικών διαφέρει ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις, τα σχήματα των ζυμαρικών και των αριθμό των μερίδων.

Καθάρισμα

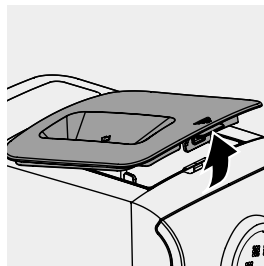
Σημαντικό!

- Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφαιρέστε το καλώδιο τροφοδοσίας προτού καθαρίσετε ή αποσυναρμολογήσετε αυτή τη συσκευή.
- Μην βυθίζετε την κύρια μονάδα σε νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγάρια, καυστικά καθαριστικά ή διαβρωτικά καθαριστικά (π.χ. βενζίνη, οινόπνευμα και προπανόλη) για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Διαφορετικά, η συσκευή ενδέχεται να μην λειτουργεί σωστά.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε τη συσκευή, για να μην κοπείτε από τα αιχμηρά άκρα.

- 1 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης  για να απενεργοποιήσετε τον παρασκευαστή ζυμαρικών και κατόπιν αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.



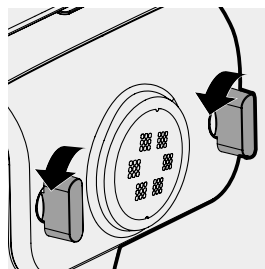
- 2 Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου από τη συσκευή.



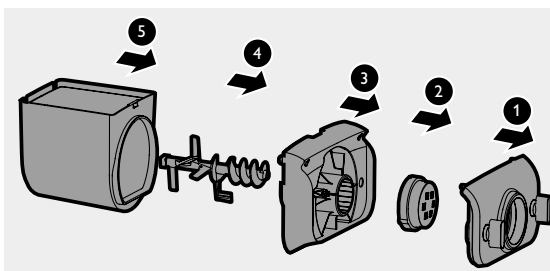
- 3 Ξεσφίξτε τα κουμπιά ελέγχου πρόσοψης.

Σημείωση:

- Η πρόσοψη είναι βαριά. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά την αφαίρεσή της.

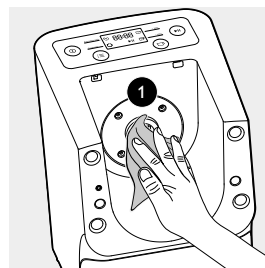


- 4 Αποσυναρμολογήστε την πρόσοψη, το δίσκο σχήματος, τη βάση δίσκου σχήματος, τον αναδευτήρα και το δοχείο ανάμειξης, με τη συγκεκριμένη σειρά.



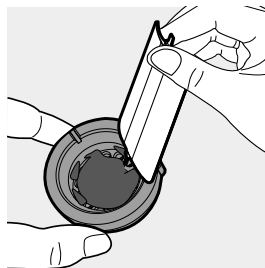
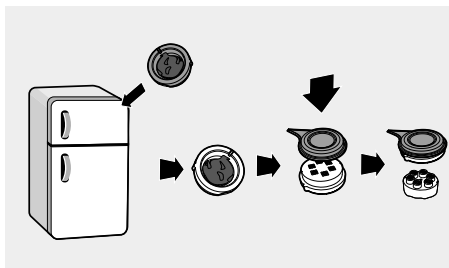
- 5 Με ένα στεγνό πανί καθαρίστε τα υπολείμματα αλευριού στην οπή ❶ όπως τοποθετείται ο αναδευτήρας.

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

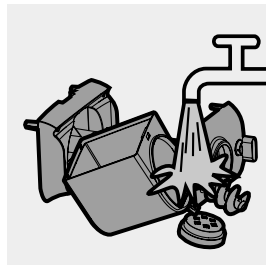


Συμβουλή:

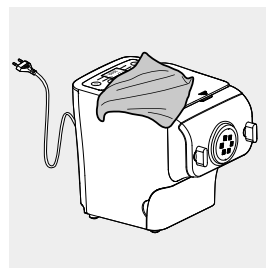
- Για τους δίσκους σχήματος σπαγγέτι και φετουτσίνι, τοποθετήστε το δίσκο σχήματος στην κατάψυξη για 2 ώρες. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το αντίστοιχο εργαλείο καθαρισμού για να καθαρίσετε τη ζύμη στις οπές.



- 7 Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα.



- 8 Με ένα στεγνό πανί καθαρίστε την κύρια μονάδα, τον πίνακα ελέγχου και το εξωτερικό μέρος του παρασκευαστή ζυμαρικών.



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

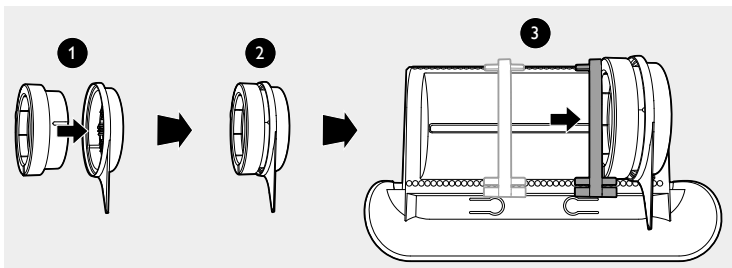
Σημείωση:

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

Αποθήκευση των δίσκων σχήματος και των εργαλείων καθαρισμού

- 1 Εισαγάγετε το δίσκο σχήματος **1** και το εργαλείο καθαρισμού **2** μαζί. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα **1** και **2** μέσα στη σκευothήκη. Μετακινήστε τη συρόμενη ράβδο **3** για να ασφαλίσετε τους δίσκους σχήματος και τα εργαλεία καθαρισμού.

Βεβαιωθείτε ότι τα εργαλεία καθαρισμού και οι δίσκοι σχήματος είναι στεγνοί πριν τα τοποθετήσετε μέσα στη σκευothήκη.



Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνήθη προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Αν δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα με τις παρακάτω πληροφορίες, επισκεφτείτε τη διεύθυνση www.philips.com/support.

Οι ενδείξεις δεν ανάβουν.

- Το βύσμα τροφοδοσίας δεν έχει συνδεθεί σωστά.
Ελέγξτε αν το βύσμα τροφοδοσίας έχει συνδεθεί σωστά και ότι η πρίζα λειτουργεί σωστά.
- Δεν έχετε πατήσει το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης .

Αφού πατήσετε το κουμπί ενεργοποίησης/παύσης , η συσκευή παράγει έναν ήχο, αλλά δεν λειτουργεί.

- Το δοχείο δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.
Ο δίσκος σχήματος ή η πρόσοψη δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.
Βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης για τη σωστή συναρμολόγηση όλων των εξαρτημάτων.
- Δεν έχουν επιλεγεί οι προτιμώμενες μερίδες.
Βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει τις μερίδες προτού πατήσετε το κουμπί έναρξης/παύσης.

Ο διακόπτης ασφαλείας ενεργοποιείται και η συσκευή ξαφνικά σταματά ή ξεκινά ξανά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.

- Το κουμπί πρόσοψης είναι χαλαρό.
Βεβαιωθείτε ότι η πρόσοψη έχει συναρμολογηθεί καλά.
- Έχει τοποθετηθεί υπερβολική ποσότητα υλικών στον παρασκευαστή ζυμαρικών.
Η μέγιστη ποσότητα αλευριού που χρησιμοποιείται για κάθε παρτίδα είναι 500 γρ. Αν έχουν προστεθεί περισσότερα από 500 γρ., μειώστε την ποσότητα αλευριού πριν από την επόμενη παρτίδα.

Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, η συσκευή σταματά. Δεν ακούγεται ήχος συναγερμού και δεν αναβοσβήνει καμία ένδειξη.

- Ο παρασκευαστής ζυμαρικών έχει υπερθερμανθεί λόγω παρατεταμένης συνεχούς λειτουργίας.
Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών να κρυώσει. Για να προστατεύσετε καλύτερα τη συσκευή, δεν θα πρέπει να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερο από 45 λεπτά. Μπορείτε να ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε ξανά τη συσκευή μετά από 15 λεπτά αδράνειας.

Η συσκευή σταματά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, κατόπιν οι ενδείξεις αναβοσβήνουν γρήγορα και ηχεί ο συναγερμός.

- Ο αναδευτήρας ενδέχεται να έχει μπλοκαριστεί από ξένα αντικείμενα.
Η ζύμη ενδέχεται να είναι πολύ στεγνή.
Έχει επιλεγεί λάθος πρόγραμμα.
Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα, καθαρίστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών και ακολουθήστε ξανά τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, για να ξεκινήσετε εκ νέου την παρασκευή των ζυμαρικών.

Πάρα πολλά υπολείμματα ζύμης μέσα στο δοχείο.

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

Διαρροή μικρής ποσότητας νερού από τη συσκευή.

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

Ο αναδευτήρας είναι στη λειτουργία αναμονής και δεν βγαίνουν ζυμαρικά.

- Η αναλογία αλευριού και νερού δεν είναι σωστή.
Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και πετάξτε τη ζύμη. Καθαρίστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών, μετρήστε ξανά τα υλικά σωστά και ακολουθήστε και πάλι τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία από την αρχή.

Πληροφορίες προϊόντος

Μοντέλο	HR2355/12
Ισχύς μοτέρ	200W
Διαβαθμισμένη τάση	AC 220-240 V (50 Hz)
Διαστάσεις (Μ x Π x Υ)	215 mm x 343 mm x 300 mm / 8,5 in x 13,5 in x 11,8 in
Καθαρό Βάρος	6,9 kg / 15,2 lb

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

Ανακύκλωση



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι το παρόν προϊόν δεν πρέπει να απορριφθεί μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας (2012/19/ΕΕ).

Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη συμβάλλει στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

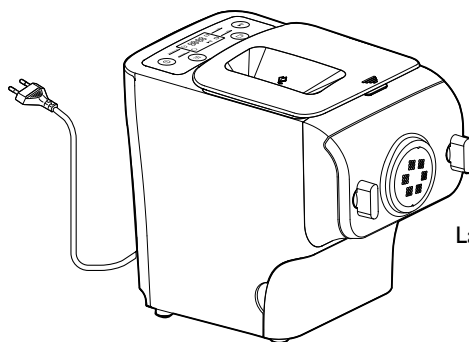
Εγγύηση και επισκευή

Αν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, χρειάζεστε πληροφορίες ή η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.philips.com/support ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας.

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.
 Lisez ce mode d'emploi attentivement avant d'installer et d'utiliser ce produit.
 Conservez-le pour un usage ultérieur.

Contenu de l'emballage

Unité principale



Disques de
forme

Outils de
nettoyage

Lasagne/
ravioli



Utilisez l'outil
de nettoyage
plat

Mode d'emploi

Livre de recettes

Penne



Utilisez l'outil
de nettoyage
plat



Tasse de farine



Verre d'eau



Spaghetti

Assemblés
sur l'appareil
à l'achat



Fettuccine



Outil de nettoyage
plat

Contenu

Contenu de l'emballage	98
Important	100
Aperçu	104
Désassemblage et nettoyage avant première utilisation	106
Assemblage	108
Utilisation de la machine à pâtes	110
Nettoyage	116
Dépannage	119
Informations produit	121
Recyclage	121
Garantie et service	121

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.

 Avertissement

- 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 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 ».)
- 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.

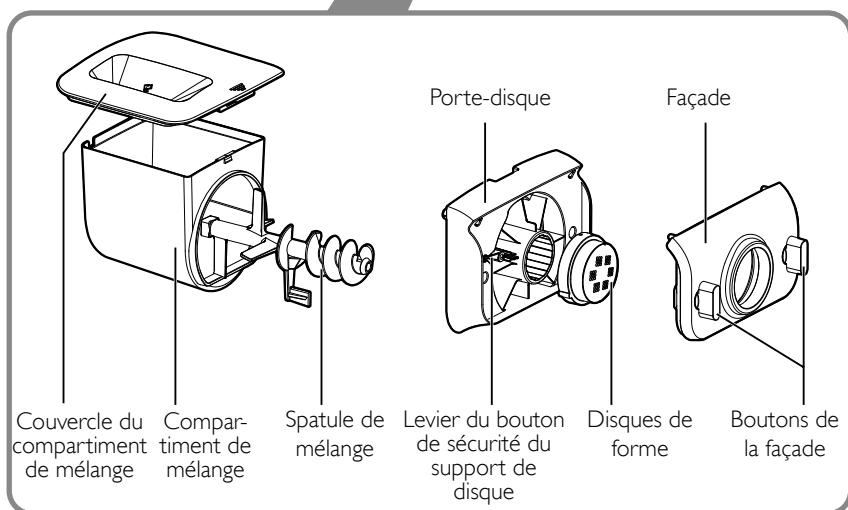
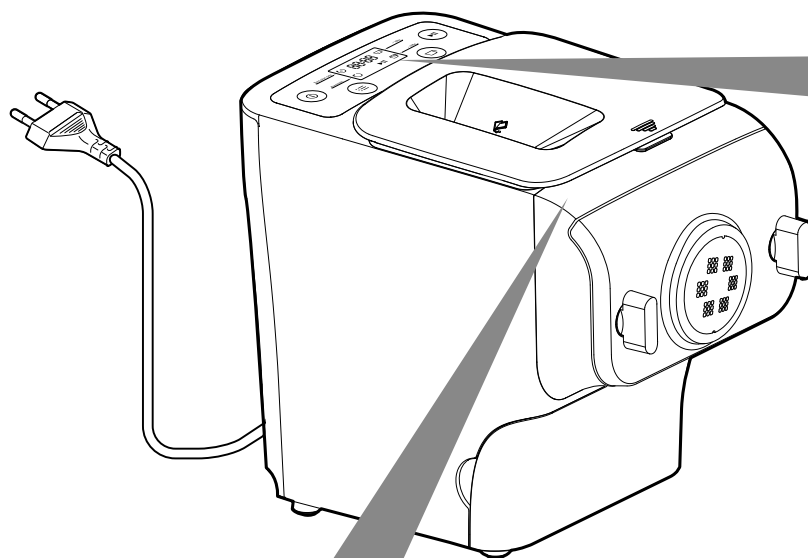
Attention

- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables tels que des torchons ou des rideaux.
- Si vous constatez de la fumée, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation.
- Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, ne tirez pas sur le câble mais saisissez la prise.
- Maintenez la fiche d'alimentation propre.
- Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une cuisine privée. Ne l'utilisez jamais à d'autres fins.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Débranchez 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.

EMF

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

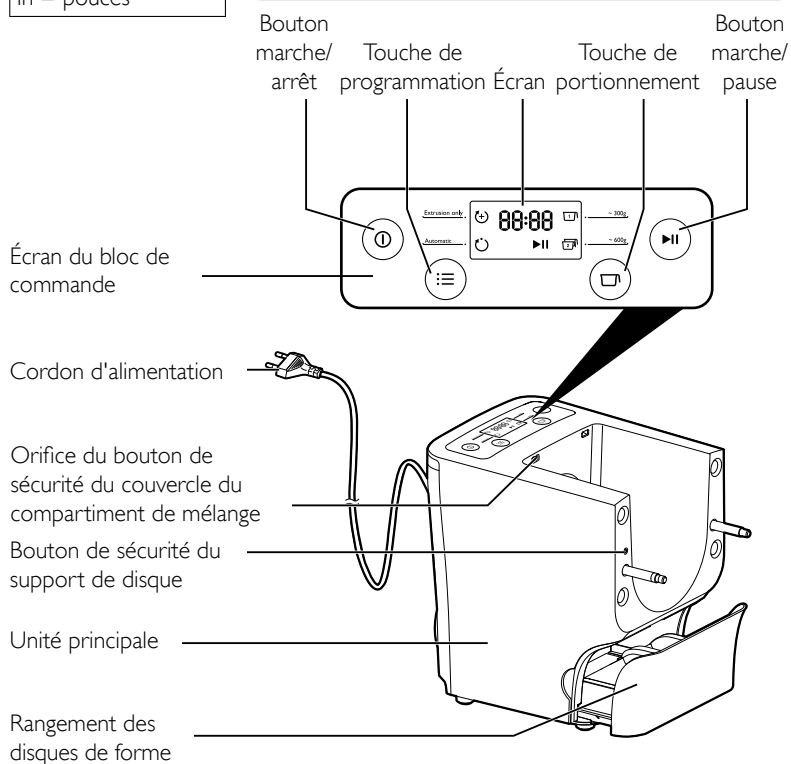
Aperçu



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

Touche de programmation - sélectionnez le programme d'extrusion seule (+) ou le programme automatique (C).

Touche de portionnement - sélectionnez [1] pour faire ~ 300 g (1 à 2 portions) de pâtes fraîches ou [2] pour faire ~ 600 g (3 à 4 portions) de pâtes fraîches.

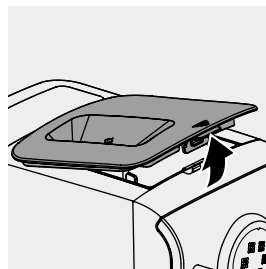


Désassemblage et nettoyage avant première utilisation

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 la rubrique « 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.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

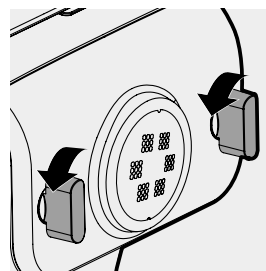
- 1 Retirez de l'appareil le couvercle du compartiment de mélange



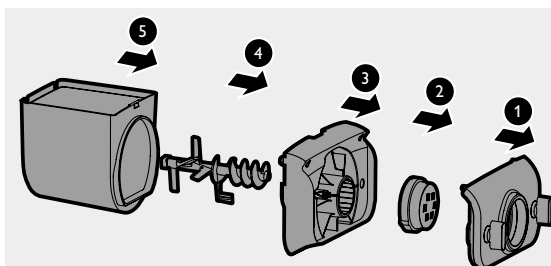
- 2 Desserrez les boutons de contrôle de la façade.

Remarque :

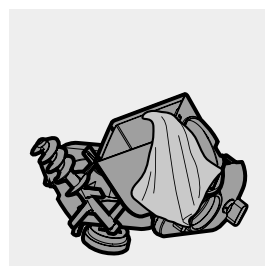
- La façade est lourde. Faites donc très attention lorsque vous la retirez.



- 3 D  sassemblez 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.



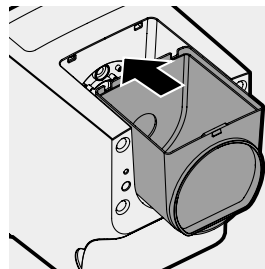
Assemblage

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

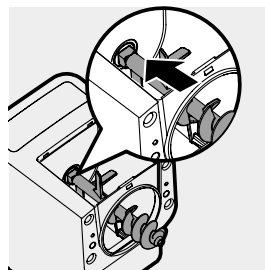
Important

- 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.



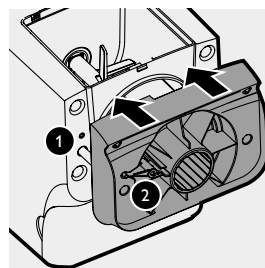
- 2 Pointez la spatule de mélange vers l'orifice de l'unité principale. Insérez la spatule de mélange intégralement dans l'unité principale.



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

Remarque :

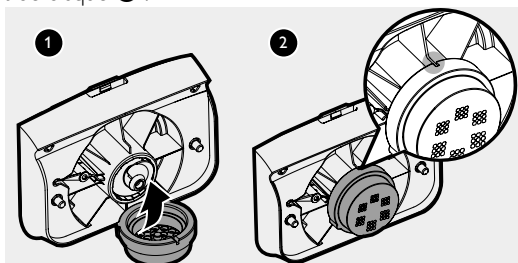
- Vérifiez que le bouton de sécurité ❶ et son levier ❷ sont positionnés comme le montre l'illustration de droite.



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

Remarque :

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

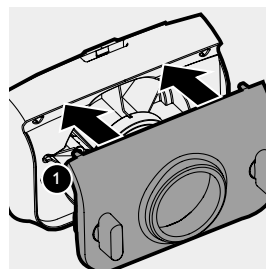


- 5 Attachez la façade à l'unité principale.

- ❶ Levier du bouton de sécurité du support de disque

Remarque :

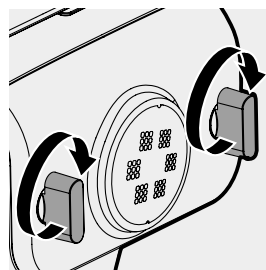
- Assurez-vous que la façade est bien attachée avant d'utiliser l'appareil.
- La façade est lourde. Faites très attention lors de son assemblage.



- 6 Verrouillez les boutons de contrôle de la façade.

Remarque :

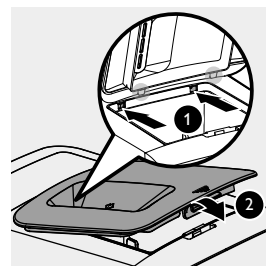
- Si la façade ou le disque de forme ne sont pas assemblés correctement, le bouton de sécurité empêchera l'appareil de fonctionner.



- 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

- Assurez-vous d'ajouter la farine et l'eau dans le bon ordre dans le compartiment de mélange. Versez d'abord la farine dans le compartiment de mélange, puis placez le couvercle. Démarrez la machine à pâtes, puis versez lentement l'eau sur toute la longueur de l'ouverture du couvercle.
- Ne mettez jamais trop d'ingrédients dans la machine à pâtes. Vous risquez d'endommager l'appareil. La quantité maximum de farine qu'il est possible d'utiliser pour chaque fournée est de 500 g.
- 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. Cela déformerait 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.
- Ne versez pas d'eau dans le compartiment de mélange avant de mettre en marche la machine à pâtes. Suivez attentivement les instructions pour réaliser des pâtes artisanales.

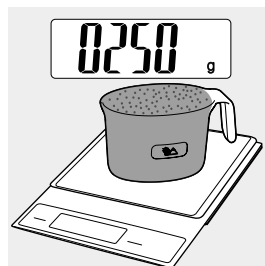
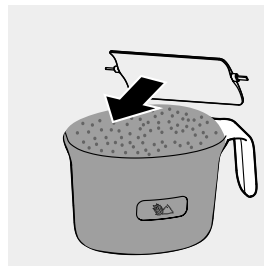
Préparation des ingrédients

- 1 Mesurez une tasse entière de farine. Raclez l'excédent de farine au bord de la tasse à l'aide de l'outil de nettoyage plat fourni. Une tasse entière correspond à 1 ou 2 portions.

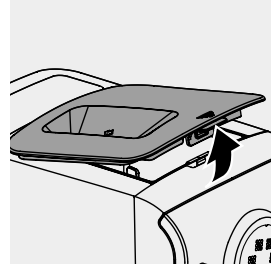
Remarque :

- N'agitez pas ni ne tapez pas sur la tasse de farine pour retirer l'excédent. Cela modifierait le poids de la farine.

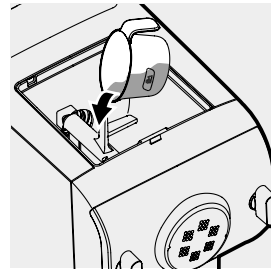
Vous pouvez également utiliser une balance de cuisine pour mesurer la farine. Par exemple, ~250 g de farine équivalents à 1 à 2 portions environ ; ~500 g de farine équivalents à 3 à 4 portions environ de pâtes fraîches.



- 2 Retirez le couvercle du compartiment.



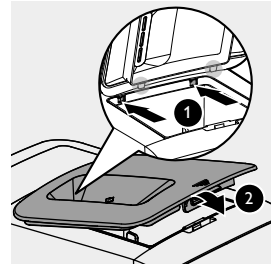
- 3 Versez la farine dans le compartiment. Si vous souhaitez faire 3 à 4 portions, ajoutez une deuxième tasse de farine car vous aurez besoin de 2 tasses (~500 g) de farine au total.



- 4 Fermez le couvercle du compartiment correctement.

Remarque :

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



- 5 Utilisez le « Tableau des recettes de fabrication de pâtes » et mesurez la quantité d'eau nécessaire.

Remarque :

- Ne versez pas d'eau dans le compartiment de mélange avant de mettre en marche la machine à pâtes.
- Le verre gradué fourni comporte deux ensembles de marquages pour mesurer l'eau. L'un d'entre eux correspond aux pâtes ordinaires et l'autre aux pâtes aux œufs et autres saveurs.

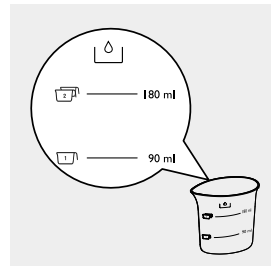


Tableau des recettes de pâtes

Pour plus d'informations, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse www.philips.com/kitchen.

Tableau des proportions farine/eau				
Farine	Pâtes ordinaires	Pâtes aux œufs	Temps de préparation	Sortie
	Eau (marquage)	Eau + œufs (marquage)		
 1 tasse de farine (~250 g)	 Quantité d'eau nécessaire pour une tasse de farine (~90 ml)	 Quantité d'eau + œufs nécessaires pour une tasse de farine (~95 ml)	10 minutes	~ 300 g de pâtes fraîches Cela suffit pour un plat principal pour 1 à 2 personnes, ou en accompagnement pour 4 à 6 personnes.
 2 tasses de farine (~500 g)	 Quantité d'eau nécessaire pour 2 tasses de farine (~180 ml)	 Quantité d'eau + œufs nécessaires pour 2 tasses de farine (~190 ml)	15 minutes	~ 600 g de pâtes fraîches Cela suffit pour un plat principal pour 3 à 4 personnes ou en accompagnement pour 8 à 10 personnes.

Important

- Les recettes de pâtes fournies dans le mode d'emploi et 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 :

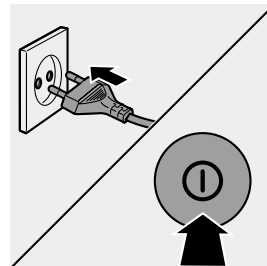
- Pour garantir la qualité des pâtes, utilisez de la farine au gluten. Suivez la proportion recommandée pour ajouter les ingrédients.
- Les changements saisonniers et l'utilisation d'ingrédients de différents pays peuvent modifier les proportions farine/eau. Vous pouvez modifier ces proportions en fonction des proportions recommandées.
- Lorsque vous fabriquez des pâtes aux œufs ou des pâtes végétales, assurez-vous de mélanger la préparation aux œufs ou le jus de légumes de manière homogène avec l'eau avant de verser la préparation dans le compartiment. Lorsque vous ajoutez des ingrédients, vérifiez qu'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.

Sélection du programme de fabrication des pâtes

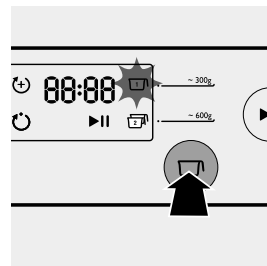
Important

- Ne sélectionnez pas le programme d'extrusion seule avant que le mélange de la pâte ne soit terminé. Cela endommagerait la machine à pâtes et réduirait sa durée de vie.
- Ne débranchez pas le cordon d'alimentation avant que la fabrication ne soit terminée. Si vous devez stopper la fabrication, appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour éteindre la machine à pâtes, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur avant toute autre opération.
- Pour préserver au maximum la durée de vie de l'appareil, il est recommandé de limiter son fonctionnement en continu 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 faciliter le nettoyage, ne trempez pas le disque de forme directement dans l'eau.

- 1 Connectez la fiche d'alimentation à une prise secteur 220-240 V CA. La machine à pâtes émet une alerte sonore et tous les voyants clignotent une seule fois. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour allumer la machine à pâtes.



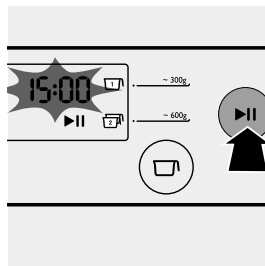
- 2 Selon la quantité de farine, appuyez sur le bouton des portions (⏻) pour sélectionner  pour faire ~ 300 g ou  pour faire ~ 600 g de pâtes fraîches.



- 3 Appuyez sur le bouton marche/pause (⏸) pour démarrer l'appareil. Le compte à rebours du minuteur s'enclenche.

Remarque :

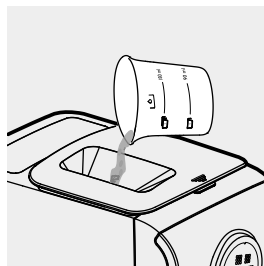
- Par défaut, le programme est défini sur automatique. Si ce n'est pas le cas, appuyez sur la touche de programmation (⌚) pour sélectionner à nouveau.



- 4 Quand le pétrissage a commencé, versez lentement l'eau ou le mélange eau + 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.



- 5 L'extrusion des pâtes commence après quelques minutes. Placez un récipient sous l'orifice de sortie. Coupez les pâtes à la longueur désirée à l'aide de l'outil de nettoyage fourni.

Remarque :

- Vous pouvez constater de fins fils de pâte sur la surface des pâtes, en particulier au début et à la fin de l'extrusion. Ce phénomène est normal.
- Si vous remarquez que le programme n'est pas défini sur automatique lors de l'extrusion des pâtes, appuyez sur le bouton marche/pause (⏸) pour arrêter le programme. Appuyez ensuite sur le bouton marche/arrêt (⏹), puis débranchez la fiche de la prise secteur. Après avoir nettoyé les disques de forme, vous pouvez recommencer le processus.
- Si la proportion de liquide et de farine n'est pas correcte, les pâtes ne pourront pas être extrudées. Tous les ingrédients devront alors être de nouveau mélangés.
- Abaissez l'outil de nettoyage pour couper les pâtes.



- 6 À l'issue de la fabrication des pâtes, s'il reste de la pâte à l'intérieur du compartiment, vous pouvez appuyer sur le bouton d'extrusion seule (⏸) ❶ et appuyer sur le bouton marche/pause (⏸) ❷ pour une extrusion supplémentaire.

Remarque :

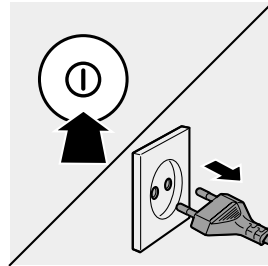
- Le minuteur du programme d'extrusion seule est de 3 minutes.
- Le temps de cuisson des pâtes varie selon vos préférences personnelles, la forme des pâtes et le nombre de parts.

Nettoyage

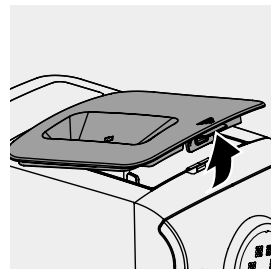
Important

- 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.
- N'utilisez pas d'éponge métallique, des nettoyeurs caustiques ou des nettoyeurs abrasifs (par exemple, essence, alcool et propanol) pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour ne pas altérer son fonctionnement.
- Faites très attention lorsque vous nettoyez l'appareil pour éviter de vous couper sur l'un des côtés tranchants.

- 1 Appuyez sur le bouton marche/arrêt (ⓘ) pour éteindre la machine à pâtes, puis débranchez la fiche de la prise secteur.



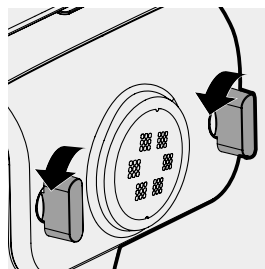
- 2 Retirez de l'appareil le couvercle du compartiment.



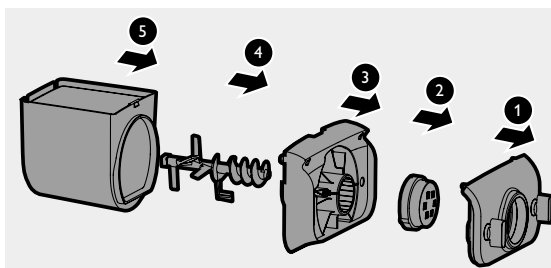
- 3 Desserrez les boutons de contrôle de la façade.

Remarque :

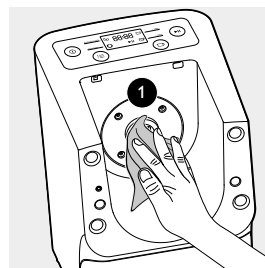
- La façade est lourde. Faites très attention lorsque vous la retirez.



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



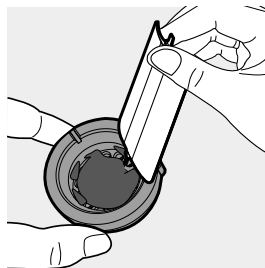
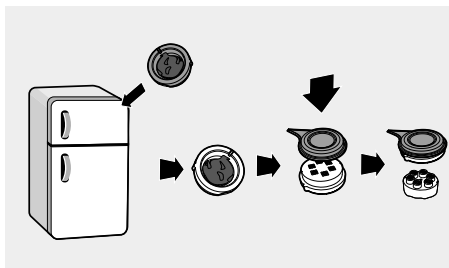
- 5 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer les résidus de farine de l'orifice ❶ à l'emplacement de la spatule de mélange.



- 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 :

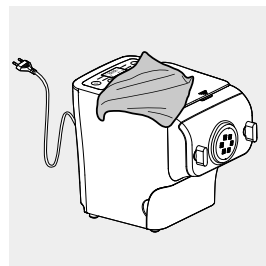
- Mettez les disques de forme pour la fabrication des spaghetti et des fettuccine pendant 2 heures au congélateur. Utilisez ensuite l'outil de nettoyage correspondant pour retirer la pâte des trous.



- 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.

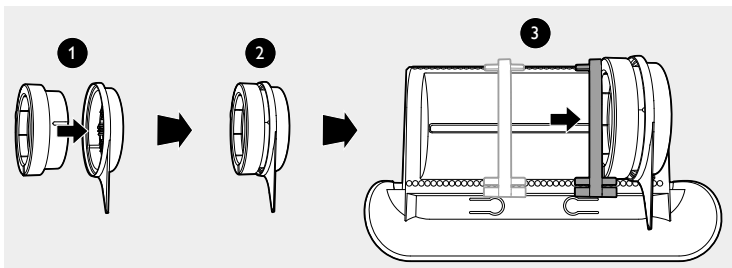
Remarque :

- Après le nettoyage, assurez-vous que toutes les parties et le disque de forme sont complètement secs 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 que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème à l'aide des informations suivantes, consultez 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.
- **Vous n'avez pas appuyé sur le bouton marche/arrêt.**
Appuyez sur le bouton marche/arrêt .

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 nombre de portions n'est pas sélectionné.**
Assurez-vous que vous avez sélectionné le nombre de portions avant d'appuyer sur le bouton marche/pause.

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 l'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.

L'appareil s'arrête durant la fabrication, puis 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 l'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 dans le bon ordre.**
Le type de farine n'est pas adapté.
Le nombre de portions sélectionné est incorrect.
Suivez les instructions du mode d'emploi pour la fabrication des pâtes.

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

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

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

- **La proportion d'eau et de farine n'est pas correcte.**
Déconnectez la fiche de la prise secteur 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.

Informations produit

Modèle	HR2355/12
Puissance du moteur	200 W
Tension nominale	CA220-240 V (50 Hz)
Dimensions (L x l x H)	215 mm x 343 mm x 300 mm 8,5 " x 13,5 " x 11,8 "
Poids net	6,9 kg / 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 ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt, és üdvözljük a Philips világában!

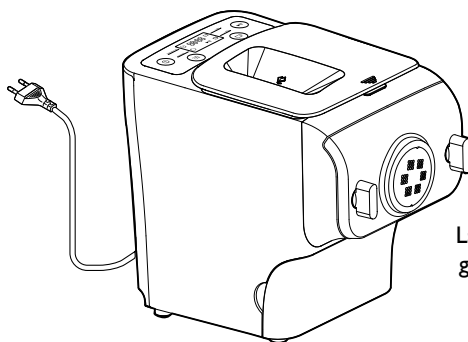
A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

Az egység telepítése és használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.

Őrizze meg későbbi használatra.

A doboz tartalma

Főegység



Formázótár-
csák

Lasagna/
gombóc



Tisztítóeszkö-
zök

Használja
a lapos
tisztítóeszközt

Felhasználói kézikönyv



Lisztes mérőpohár



Receptgyűjtemény



Vizes mérőpohár



Penne



Használja
a lapos
tisztítóeszközt

Spagetti

Vásárláskor
ez van a
készülékre
szerelve.



Fettuccine



Lapos tisztítóeszköz

Tartalma

A doboz tartalma	122
Fontos	124
Áttekintés	128
Szétszerelés és tisztítás az első használat előtt	130
Összeszerelés	132
A tésztakészítő használata	134
Tisztítás	140
Hibaelhárítás	143
Termékinformációk	145
Újrahasznosítás	145
Jótállás és szervíz	145

Fontos

Biztonság

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

Vigyázat!

- Mielőtt csatlakoztatná a készüléket az áramforráshoz, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültségérték azonos-e a helyi feszültséggel.
- A csatlakozó fali aljzatba történő behelyezésekor ügyeljen rá, hogy a kezei szárazak legyenek.
- Gondoskodjon arról, hogy a csatlakozódugót szilárdan helyezze be a fali aljzatba.
- Soha ne csatlakoztassa a készüléket időzítőkapcsolóhoz.
- Mielőtt bedugná a csatlakozódugót a fali aljzatba, ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e összeszerelve.
- Ne használja a készüléket, ha a kábel, a csatlakozó vagy egyéb alkatrész megsérült.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, Philips által jóváhagyott szervizközpontban vagy hasonló szakképzettséggel rendelkező személlyel kell kicseréltetni.

 Vigyázat!

- Ne cserélje ki saját maga a készülék alkatrészeit.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a vezetéket tartsa gyermekektől távol.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- A biztonság érdekében ne engedje, hogy gyermekek a készülékkel játszanak.
- A balesetek elkerülése végett ne használja a készüléket, ha az bármilyen okból meghibásodott.
- Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt, illetve ha a készülék felügyelet nélkül van, mindig húzza ki a tápkábelt.
- Alkatrészek cseréje előtt, illetve mielőtt a használatkor mozgó részekhez érne, kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a fali aljzatból.

 Figyelem!

- A készülék első használata előtt szedje szét, és alaposan mossa el a tartozékokat (lásd a „Szétszerelés és tisztítás az első használat előtt” című részt.)
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Ne használja a készüléket instabil vagy egyenetlen felületen.
- Ne húzza ki a tápkábelt a készíítési folyamat befejeződése előtt. Ha le kell állítani a folyamatot, bármely más művelet elvégzése előtt húzza ki a tápkábelt.
- A készülék élettartamának nagyobb védelme érdekében azt javasoljuk, hogy a folyamatos működési idő ne legyen több 45 percnél. A készülék használatát 15 perc után újrakezddheti.
- Ha folyamatosan használni szándékozza a készüléket, minden egyes használat után tisztítsa meg a formázótárcsát a mellékelt tisztítóeszközzel. A tisztítás megkönnyítése érdekében közvetlenül ne áztassa vízbe a formázótárcsát.
- A tápkábelt ne hajlítsa meg erővel, ne rángassa, ne csavarja meg, ne kösse csomóba, illetve ne tegye nehéz tárgyak alá.
- Ne tegyen fém- vagy gyúlékony tárgyakat a keverőtartályba.
- A használaton kívüli készüléket csatlakoztassa le a hálózati aljzatról.

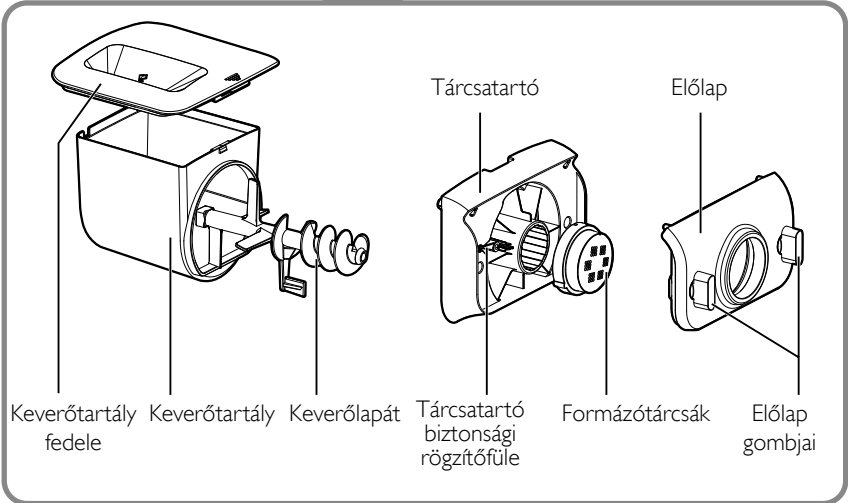
 Figyelem!

- Ne használja a készüléket gyúlékony tárgyak, pl. asztalterítő vagy kárpit közelében.
- Ha füstöt észlel, azonnal húzza ki a tápcsatlakozót.
- A tápkábel kihúzásakor ne a kábelt húzza, hanem a csatlakozó részt markolja meg.
- Tartsa tisztán a tápcsatlakozót.
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre.
- Ezt a készüléket otthoni használatú konyhaeszköznek tervezték. Ne használja semmilyen más célra!
- Működés közben ne helyezze át a készüléket.
- Szüntesse meg a tápellátást, és távolítsa el a tápkábelt a készülék tisztítása vagy szétszerelése előtt.
- Ne merítse vízbe a főegységet.
- Használat után száraz és jól szellőző helyre tegye a készüléket.
- A rövidzárlat vagy az áramütés elkerülése érdekében ne öntsön vizet vagy bármilyen egyéb folyadékot a biztonsági rögzítőbe.
- A gép vagy alkatrészei tisztításához ne használjon mosogatógépet.

EMF

Ez a Philips készülék az elektromágneses mezőkre érvényes összes vonatkozó szabványnak és előírásnak megfelel.

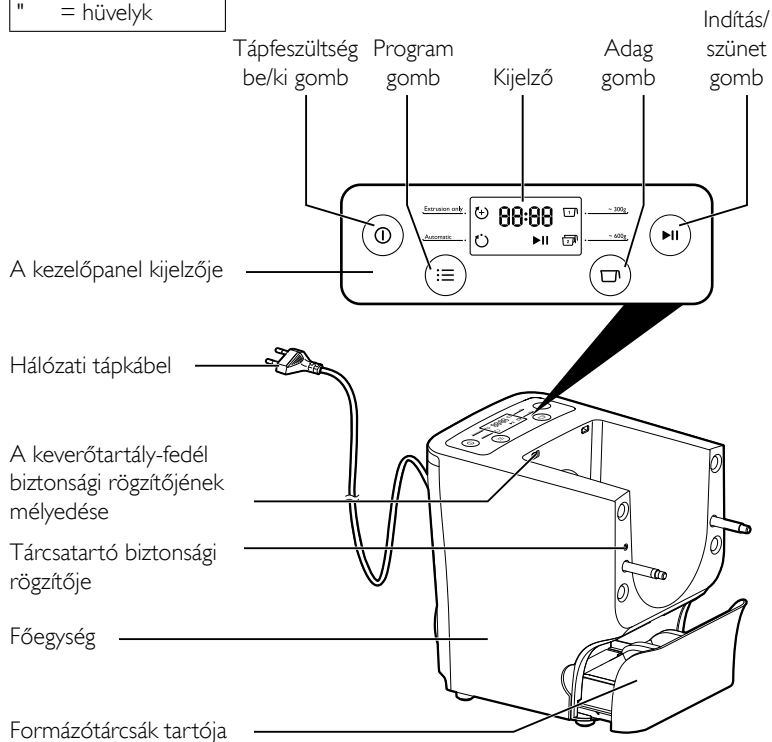
Áttekintés



Rövidítések	
g	= gramm
kb.	= körülbelül
ml	= milliliter
mm	= milliméter
kg	= kilogramm
"	= hüvelyk

Program gomb - a csak-préselés  vagy az automatikus program  kiválasztásához.

Adag gomb - választhat  kb. 300 g, 1-2 adag  vagy kb. 600 g, 3-4 adag friss tészta elkészítése között.

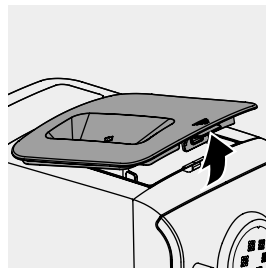


Szétszerelés és tisztítás az első használat előtt

Fontos

- A készülék első használata előtt távolítsa el, és biztonságosan dobja ki a csomagolóanyagot és/vagy promóciós címkéket.
- Vegye ki az összes alkatrészt és tartozékot, és alaposan mossa meg, illetve szárítsa meg őket (lásd a „Tisztítás” című részt).
- Ne használjon vizet a főegység előblítéséhez vagy beáztatásához.
- Ne használjon súrolót vagy hasonló tisztítóeszközt, mivel ezek karcosítják a műanyag felületet, és befolyásolják a tésztakészítő élettartamát.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.

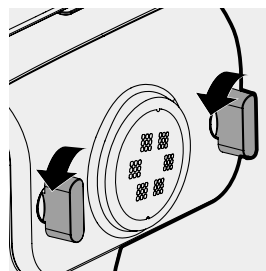
- 1 Távolítsa el a keverőtartály fedelét a készülékről.



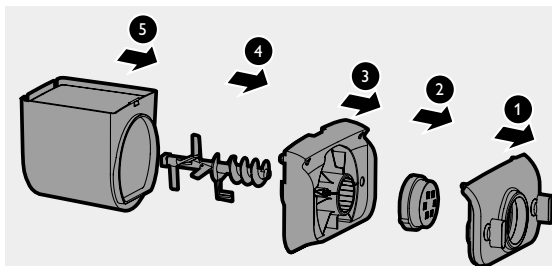
- 2 Lazítsa meg az előlap rögzítőgombjait.

Megjegyzés:

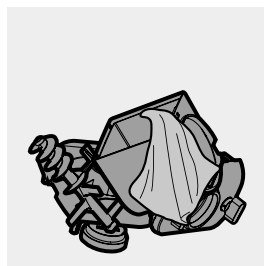
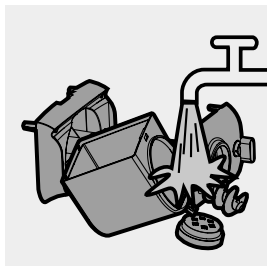
- Az előlap nehéz. Eltávolításakor legyen különösen körültekintő.



- 3 Szedje le az előlapot, a formázótárcsát, a formázótárcsa tartóját, a keverőlapátot és a keverőtartályt ebben a sorrendben.



- 4 Tisztítsa meg az összes szétszedhető alkatrészt, és törölje őket szárazra.



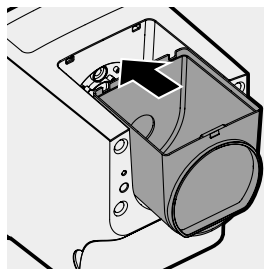
Összeszerelés

Kövesse az összeszerelés alábbi lépéseit a tésztakészítő üzembe helyezéséhez.

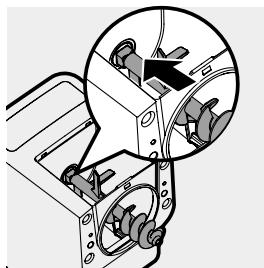
Fontos

- Az összeszerelés során gondoskodjon az előlap gombjainak szoros rögzítéséről.
- Ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen áram alatt, amikor azt összeszereli.

- 1 Tolja be a keverőtartályt a készülékbe.



- 2 Igazítsa a keverőlapátot a főegységen lévő lyukhoz. Helyezze be teljesen a keverőlapátot a főegységbe.

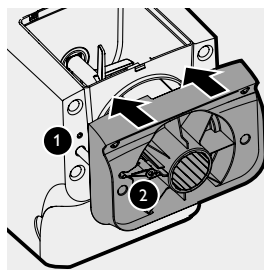


- 3 Rögzítse a tárcsatartót a készülékhez.

- ❶ Tárcsatartó biztonsági rögzítője
- ❷ Tárcsatartó biztonsági rögzítőfüle

Megjegyzés:

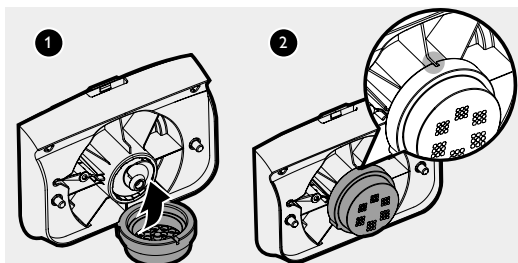
- Ellenőrizze, hogy a biztonsági rögzítő ❶ és a biztonsági rögzítőfül ❷ a jobb oldali ábrán látható módon illeszkedik-e egymáshoz.



- 4 Helyezze a formázótárcsát a tárcsatartóra **1**, és ügyeljen rá, hogy stabilan rögzüljön a tárcsatartón **2**.

Megjegyzés:

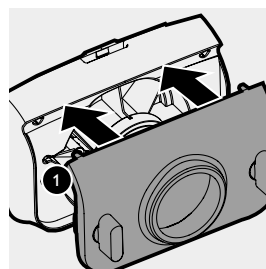
- Ügyeljen rá, hogy a formázótárcsa belső ürege és a tárcsatartó megfelelően illeszkedjenek egymáshoz.



- 5 Rögzítse az előlapot a főegységhez.
1 Tárcsatartó biztonsági rögzítőfüle

Megjegyzés:

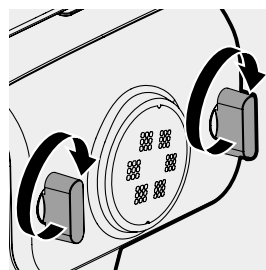
- A készülék használata előtt győződjön meg róla, hogy az előlap teljesen rögzült.
- Az előlap nehéz. Helyére illesztésekor legyen különösen körültekintő.



- 6 Szorosan rögzítse az előlap rögzítőgombjait.

Megjegyzés:

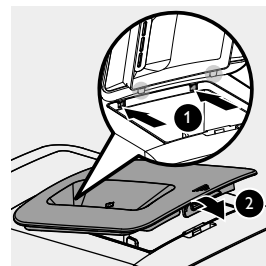
- Ha az előlap vagy a formázótárcsa nincs rendesen felszerelve, akkor a biztonsági rögzítő megakadályozza a készülék működését.



- 7 Megfelelően zárja le a keverőtartály fedelét.

Megjegyzés:

- Ha a keverőtartály fedele nincs rendesen felszerelve, akkor a biztonsági rögzítő megakadályozza a készülék működését.



A tésztakészítő használata

Fontos

- Ügyeljen rá, hogy a megfelelő sorrendet kövesse, amikor lisztet és vizet önt a keverőtartályba. Először tegye a lisztet a keverőtartályba, majd helyezze a tartályfedelelet a tartályra. Indítsa el a tésztakészítőt, majd lassan adagolja a vizet a fedélén lévő nyílás teljes hosszában.
- Soha ne tegyen túl sok hozzávalót a tésztakészítőbe! Ellenkező esetben károsodhat a készülék. Az adagonként felhasználható lisztmennyiség legfeljebb 500 g lehet.
- Soha ne tegyen 60 °C-nál / 140 °F-nél melegebb hozzávalót a tésztakészítőbe, illetve ne helyezze a tésztakészítőt magas hőmérsékletű környezetbe (60 °C / 140 °F), pl. magas hőmérsékletű sterilizálóba. Magas hő hatására a készülék elveszíti eredeti alakját.
- Soha ne öntsön vizet a keverőtartályba azt megelőzően, hogy a tartályfedelelet ráhelyezte volna a tartályra! Ne öntsön semmilyen folyadékot a biztonsági rögzítő nyílásába!
- Ne öntsön vizet a keverőtartályba a tésztakészítő bekapcsolása előtt! Gondosan kövesse az utasításokat, hogy élvezhesse a házi készítésű tészta ízét.

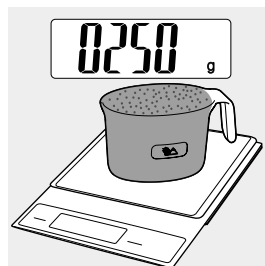
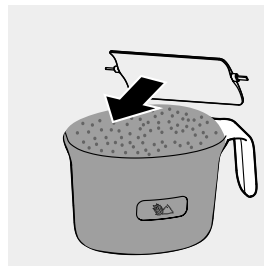
Hozzávalók előkészítése

- 1 Mérjen ki egy teli mérőpoháryi lisztet. Kaparja le a mérőpohár szélére tapadt felesleges lisztet a készülékhez mellélt lapos tisztítóeszközzel. Egy teli mérőpohár 1-2 adagnak felel meg.

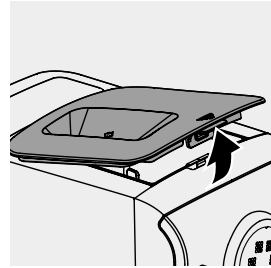
Megjegyzés:

- Ne rázogassa vagy ütögesse a lisztesbögrét a felesleges liszt eltávolításához! Ez befolyásolni fogja a liszt súlyát.

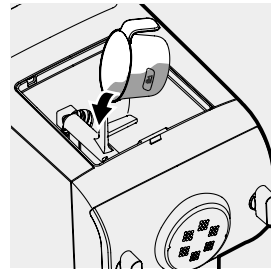
A liszt kiméréséhez konyhai mérleget is használhat. Például: kb. 250 g liszt nagyjából 1-2 adag, kb. 500 g liszt nagyjából 3-4 adag friss tésztának felel meg.



- 2 Távolítsa el a tartályfedelelet.



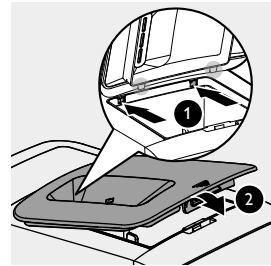
- 3 Öntse a lisztet a tartályba. Amennyiben 3-4 adagot szeretne készíteni, adjon hozzá még egy mérőpoháryi lisztet, mivel így összesen 2 mérőpoháryi (kb. 500 g) lisztre lesz szüksége.



- 4 Zárja le a tartályfedelelet megfelelően.

Megjegyzés:

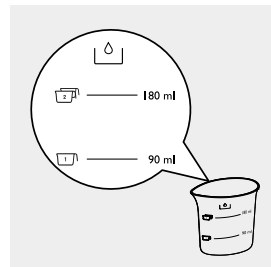
- Először illessze be a két fület a készülékbe **1** , majd tolja a fedelet a főegység felé **2** .
- A készülék nem fog működésbe lépni, ha a tartályfedél nincs rendesen zárva. Ha a tartályfedél a tésztakészítési folyamat során kioldódik, a készülék automatikusan le fog állni.



- 5 A „Tésztakészítéshez szükséges recepttáblázat” segítségével mérje ki a szükséges mennyiségű vizet.

Megjegyzés:

- Ne öntsön vizet a keverőtartályba a tésztakészítő bekapcsolása előtt!
- A készülékhez mellékelt vizesbögrén kétfajta vízjelölés látható. Az egyik hagyományos tészta készítésére, a másik tojásból készült vagy egyéb ízesítésű tészta készítésére használható.



Tésztakészítéshez szükséges recepttáblázat

További információért látogasson el a www.philips.com/kitchen weboldalra.

Liszt/víz arány táblázat				
Liszt	Hagyományos tészta	Tojásból készült tészta	Elkészítési idő	Kimeneti teljesítmény
	Víz (jelölés)	Víz + tojás keveréke (jelölés)		
 1 lisztes mérőpohár (kb. 250 g)	 Egy mérőpohárnyi liszthez szükséges vízmennyiség (kb. 90 ml)	 Egy mérőpohárnyi liszthez szükséges vizes-tojásos keverék mennyisége (kb. 95 ml)	10 perc	kb. 300 g friss tészta. Ez a mennyiség főételként 1-2 személyre, köretként pedig 4-6 személyre elegendő.
 2 lisztes mérőpohár (kb. 500g)	 2 mérőpohárnyi liszthez szükséges vízmennyiség (kb. 180 ml)	 2 mérőpohárnyi liszthez szükséges vizes-tojásos keverék mennyisége (kb. 190 ml)	15 perc	kb. 600g friss tészta. Ez a mennyiség főételként 3-4 személyre, köretként pedig 8-10 személyre elegendő.

Fontos

- A felhasználói kézikönyvhöz mellékelt tésztareceptek és a receptgyűjtemény előzetesen sikeres kipróbálásra került. Ha más tésztareceptekkel kísérletezik, illetve más tésztarecepteket használ, a liszt-víz és liszt-tojás arányt a tésztakészítőhöz kapott lisztes és vizes mérőpohár arányaihoz kell igazítani. Ha az új receptet nem módosítja a fentiek szerint, akkor a tésztakészítő nem fog sikeresen működni.

Megjegyzés:

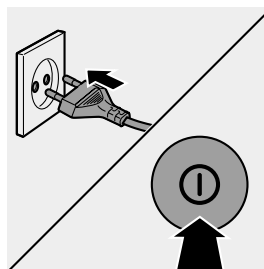
- Ha jó minőségű tésztát szeretne, használjon gluténtartalmú lisztet a tésztakészítéshez. A hozzávalók adagolásakor kövesse a javasolt arányt.
- A szezonális változások és a különböző térségekből származó hozzávalók használata befolyásolhatja a liszt/víz arányt. A javasolt arány alapján módosíthatja a mennyiségeket.
- Amikor tojásból vagy zöldségből készült tésztát készít, győződjön meg róla, hogy egyenletesen elkeverte a tojáskeveréket vagy a zöldséglét a vízzel, mielőtt a tartályba öntené. Más hozzávalók adagolásakor ügyeljen rá, hogy az adott hozzávaló folyékony állagú legyen.
- További tésztarecept-változatokért és számos ízletes, új recept kipróbálásáért tekintse meg a mellékelt receptgyűjteményt.

A tésztakészítő program kiválasztása

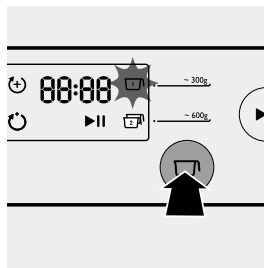
Fontos

- Ne válassza ki a csak-préselés programot a tésztakeverés befejeződése előtt. Ez károsítja a tésztakészítőt, és csökkenti annak élettartamát.
- Ne húzza ki a tápkábelt a készítési folyamat befejeződése előtt. Ha le kell állítania a folyamatot, nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot (ⓘ) a tésztakészítő kikapcsolásához, majd bármely egyéb művelet elvégzése előtt húzza ki a tápkábelt az aljzathoz.
- A készülék élettartamának nagyobb védelme érdekében azt javasoljuk, hogy a folyamatos működési idő ne legyen több 45 percnél. A készülék használatát 15 perces szünet után újratekesheti.
- Ha folyamatosan használni szándékozza a készüléket, akkor minden egyes tésztakészítési alkalom után tisztítsa meg a formázótárcsát a hozzá kapott tisztítóeszközzel. A tisztítás megkönnyítése érdekében közvetlenül ne áztassa vízbe a formázótárcsát.

- 1 Csatlakoztassa a tápkábelt bármilyen 220-240 voltos fali aljzathoz. A tésztakészítő egyszer megszólal, és minden jelzőfény egyszer felvillan. A tésztakészítő bekapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot (ⓘ).



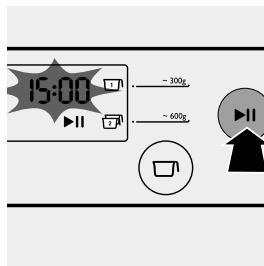
- 2 A lisztmennyiség alapján nyomja meg az adagot jelző gombot (☐) annak kiválasztásához (☐1), hogy kb. 300 g vagy (☐2) kb. 600 g friss tésztát szeretne-e elkészíteni.



- 3 Nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot (⏻) a készítési folyamat elindításához. Ekkor az elkészülési idő számlálója elkezd a visszaszámlálást.

Megjegyzés:

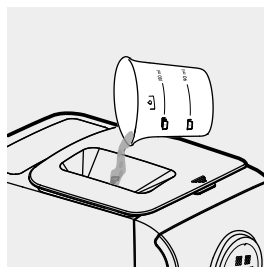
- Alapértelmezés szerint a program automatikusra van beállítva. Amennyiben nem ez a helyzet, nyomja meg a program gombot (⚙️) az újbóli kiválasztáshoz.



- 4 Miután a gép elkezd dagasztani, lassan öntse bele a vizet vagy a vizes-tojásos keveréket a fedél nyílásának teljes hosszában.

Megjegyzés:

- A tészta keverésekor ne öntsön hozzá egyéb hozzávalókat, miután a vizet beleöntötte a készülékbe. Ellenkező esetben ez befolyásolhatja az elkészült tészta állagát.



- 5 A tészta néhány perc múlva elkezd kipréselődni. Tegyen egy tálat közvetlenül a kivezető nyílás alá. Vágja tetszőleges hosszúságúra a tésztát a készülékhez mellélt tisztítóeszköz segítségével.

Megjegyzés:

- Előfordulhat, hogy a tészta felületén vékony tésztaaszálakat lát, különösen préselési művelet elején vagy végén. Ez normális jelenség.
- Ha úgy látja, hogy a program nincs automatikusra állítva a tészta kipréselődésekor, nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot (⏻) a program leállításához. Ezután nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot (⏻), és húzza ki a csatlakozót a fali aljzatból. A formázótárcsák megtisztítását követően újratekintheti a folyamatot.
- Ha a liszt-víz arány nem megfelelő, a kipréselődés nem fog sikerülni. Ebben az esetben készítse elő újra a hozzávalókat.
- A tészta darabokra vágásához mozgassa lefelé a tisztítóeszközt.



- 6 Amennyiben a tésztakészítés befejeztével úgy látja, hogy egy kevés tészta maradt a tartályban, megnyomhatja a csak-préselés gombot (⏻ 1), illetve ha még többet szeretne kipréselni, nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot (⏻ 2).

Megjegyzés:

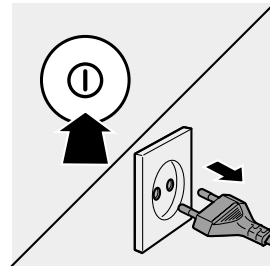
- A csak-préselés program visszaszámlálási időzítője 3 perces.
- A tészta főzési ideje a személyes preferenciáktól, a tészta formájától és az adagok számától függ.

Tisztítás

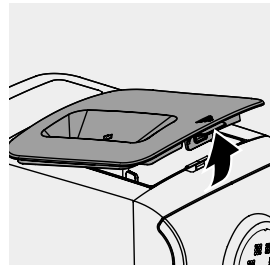
Fontos

- Szüntesse meg a tápellátást, és távolítsa el a tápkábelt a készülék tisztítása vagy szétszerelése előtt.
- Ne merítse vízbe a főegységet.
- Ne használjon súrolót, illetve maró vagy súroló hatású tisztítószeret (pl. benzint, alkoholt vagy propanolt) a készülék tisztításához.
- Minden egyes használat után tisztítsa meg a készüléket, különben az nem fog megfelelően működni.
- Legyen kifejezetten óvatos a készülék tisztításakor, nehogy az éles részeknek köszönhetően megvágja magát.

- 1 Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot (ⓘ) a tésztakészítő kikapcsolásához, majd húzza ki a csatlakozót a fali aljzatból.



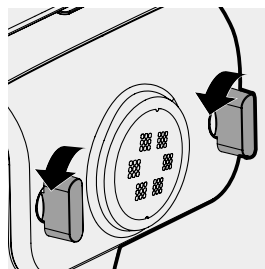
- 2 Távolítsa el a tartályfedeleket a készülékről.



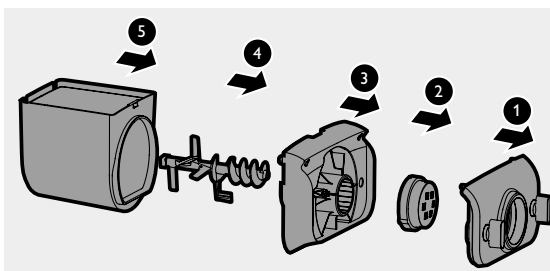
- 3 Lazítsa meg az előlap rögzítőgombjait.

Megjegyzés:

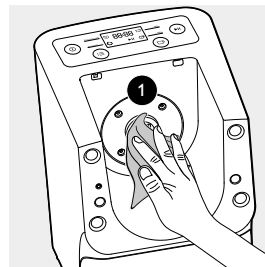
- Az előlap nehéz. Eltávolításakor legyen különösen körültekintő.



- 4 Szedje le az előlapot, a formázótárcsát, a formázótárcsa tartóját, a keverőlapátot és a keverőtartályt ebben a sorrendben.



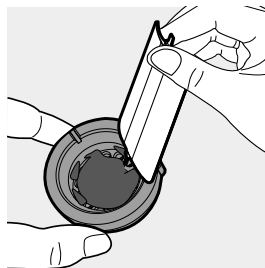
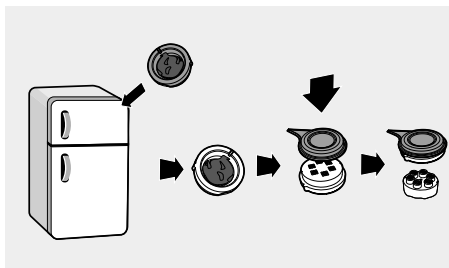
- 5 Száraz ruhával törölje ki a lisztmaradványokat abból a mélyedésből ❶, amelybe a keverőlapát volt helyezve.



- 6 Tisztítsa meg a formázótárcsát a készülékhez kapott tisztítóeszközzel a tésztamaradványok eltávolításához. A formázótárcsát csak ezután tisztítsa meg vízzel.

Tipp:

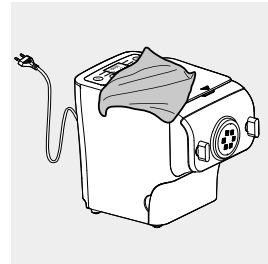
- A spagettihez és fettuccine-hez való formázótárcsákat tegye a fagyaszóba 2 órára. Ezt követően használja a megfelelő tisztítóeszközt, hogy a lyukakból ki tudja szedni a tésztát.



- 7 Tisztítsa meg az összes szétszedhető alkatrészt.



- 8 A főegység, a kezelőpanel és a tésztakészítő külsejének tisztításához száraz ruhát használjon.



- 9 Használat után a tésztakészítőt száraz, jól szellőző helyen tárolja.

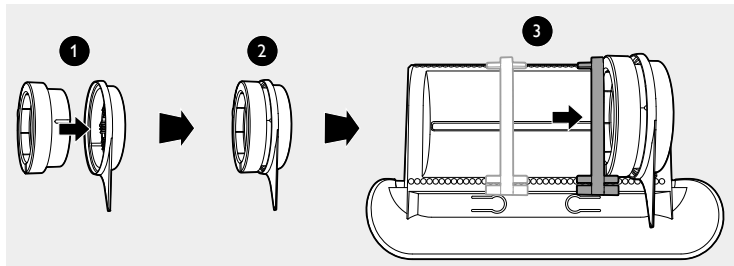
Megjegyzés:

- Tisztítás után győződjön meg róla, hogy az összes alkatrész és formázótárcsa teljesen megszáradt, mielőtt elteszi őket. Szerelje össze a tésztakészítőt a legközelebbi használatra.

A formázótárcsák és tisztítóeszközök tárolása

- 1 Rakja egymásba a formázótárcsát **1** és a tisztítóeszközt **2**. Tegye az **1** és **2** számmal jelölt alkatrészeket a tárolófiókba. Húzza el a csúszkát **3** a formázótárcsák és a tisztítóeszközök rögzítéséhez.

Gondoskodjon róla, hogy a tisztítóeszközök és a formázótárcsák szárazak legyenek, mielőtt a tárolófiókba tenné őket.



Hibaelhárítás

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha az alábbi információk segítségével nem tudja megoldani a problémát, látogasson el a www.philips.com/support oldalra.

A jelzőfények nem világítanak.

- **A tápcsatlakozó nincs megfelelően csatlakoztatva.**
Ellenőrizze, hogy a tápcsatlakozó megfelelően be van-e dugva, és az aljzat megfelelően működik-e.
- **Nem nyomta meg a be-/kikapcsoló gombot.**
Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot (⏻).

A be-/kikapcsoló gomb (⏻) megnyomása után a készülék megszólal, de nem működik.

- **A tartály megfelelően van behelyezve.**
A formázótárcsa vagy az előlap nincs megfelelően rögzítve.
Ügyeljen rá, hogy az összes alkatrész megfelelő összeszereléséhez kövesse a felhasználói kézikönyvet.
- **Nincs kiválasztva a kívánt adag.**
Az indítás/szüneteltetés gomb megnyomása előtt győződjön meg róla, hogy kiválasztotta az adagot.

A biztonsági rögzítő benyomódott, és a készülék tésztakészítés közben hirtelen megáll, vagy hirtelen újraindul.

- **Az előlap gombja meglazult.**
Győződjön meg róla, hogy az előlap biztonságosan fel van szerelve.
- **Túl sok hozzávaló van a tésztakészítőben.**
Az adagonként felhasználható lisztmennyiség legfeljebb 500 g lehet. Ha 500 g-nál többet adott hozzá, a következő adag készítése előtt csökkentse a lisztmennyiséget.

A készülék a készítési folyamat közben leáll. Nincs figyelmeztető hang vagy villogás.

- **A tésztakészítő a hosszan tartó, folyamatos használat miatt túlmelegedett.**
Szüntesse meg a tápellátást, és várja meg, míg a tésztakészítő kihűl. A készülék élettartamának nagyobb védelme érdekében a folyamatos működési idő nem lehet több 45 percnél. A készülék használatát 15 perc szünet után újakezdheti.

A készülék tésztakészítés közben leáll, majd a jelzőfények gyorsan villogni kezdenek, és megszólal a figyelmeztető hang.

- **Lehet, hogy a keverőlapátot valamilyen ismeretlen tárgy akadályozza.**
Lehet, hogy a tészta túl száraz.
Rossz program került kiválasztásra.
Szüntesse meg a tápellátást, tisztítsa el a tésztakészítőt, és kövesse ismét a felhasználói kézikönyvet a tésztakészítés újratekésztéséhez.

Túl sok tészta maradt a tartályban.

- **Vagy a liszt lett nedvességnek kitéve használat előtt, vagy a tészta túl vizes.**
Tároláskor tartsa szárazon a lisztet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait a tésztakészítés újratekésztéséhez.
- **A tartályt, a keverőlapátot, illetve a formázótárcsát használat előtt nem tisztították el megfelelően.**
Minden részt gondosan tisztítson el használat előtt.
- **A keverőlapát vagy a tartály továbbra is nedves.**
Használat előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész teljesen száraz.
- **A vizet nem megfelelő sorrendben öntötték hozzá.**
A lisztfajta nem megfelelő.
Nem megfelelő adag lett kiválasztva.
A tésztakészítéshez kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.

A készülékből kis mennyiségű víz szivárog.

- **A program indítása előtt vizet öntöttek a készülékbe.**
Kövesse a felhasználói kézikönyv útmutatásait és a vizet rögtön a program indítása után adja hozzá.

A keverőlapát üresjáraton van, és nem jön ki tészta.

- **Nem megfelelő a liszt-víz arány.**
Húzza ki a csatlakozót a fali aljzatból és dobja ki a tésztát. Tisztítsa meg a tésztakészítőt, mérje ki újra – ezúttal megfelelően – a hozzávalókat, és kövesse ismét a felhasználói kézikönyv utasításait a tésztakészítés újratekésztéséhez.

Termékinformációk

Modell	HR2355/12
Motorteljesítmény	200 W
Névleges feszültség	220-240 V (50 Hz)
Méretetek (ho x szé x ma)	215 mm x 343 mm x 300 mm (8,5" x 13,5" x 11,8")
Nettó tömeg	6,9 kg / 15,2 lb

- A névleges feszültségre és frekvenciára vonatkozó információt tekintse meg a termék típustábláján. A termékinformáció előzetes bejelentés nélkül módosítható.

Újrahasznosítás



Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem kezelhető normál háztartási hulladékként (2012/19/EU).

Kövesse az országában érvényes, az elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelésére vonatkozó jogszabályokat. A megfelelő hulladékkezelés segítséget nyújt a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következmények megelőzésében.

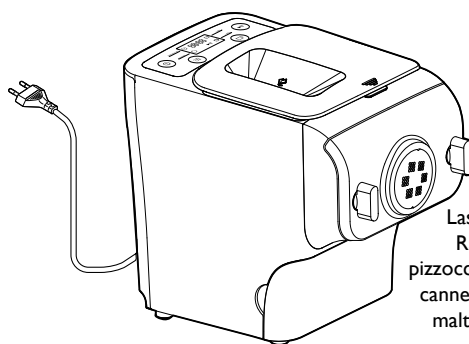
Jótállás és szerviz

Ha probléma merülne fel a készülékkel, vagy tájékoztatásra van szüksége, látogasson el a www.philips.com/support weboldalra, vagy forduljon a helyi Philips vevőszolgálat munkatársaihoz.

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips!
 Per usufruire di tutti i vantaggi offerti dal supporto Philips, effettuare la registrazione del prodotto presso il sito Web www.philips.com/welcome.
 Prima di installare e utilizzare l'unità, leggere attentamente il presente manuale dell'utente. Conservarlo per eventuali riferimenti futuri.

Contenuto della confezione

Unità principale



Lasagna/
Ravioli/
pizzoccheri /
cannelloni /
maltagliati

Trafile



Accessori per la pulizia

Usare
l'accessorio
piatto per la
pulizia

Manuale di istruzioni



Libro di ricette



Penne/
maccheroni/
rigatoni/
ditalini



Usare
l'accessorio
piatto per la
pulizia

Dosatore della farina



Dosatore dell'acqua



Montato
sull'apparecchio
al momento
dell'acquisto

Spaghetti



Fettuccine



Accessorio piatto per
la pulizia

Contenuto

Contenuto della confezione	146
Importante	148
Panoramica	152
Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo	154
Montaggio	156
Utilizzo della Pasta maker	158
Pulizia	164
Risoluzione dei problemi	167
Informazioni sul prodotto	169
Riciclaggio	169
Garanzia e assistenza	169

Importante

Sicurezza

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

Avvertenza

- 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.

Avvertenza

- 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 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.
- 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.

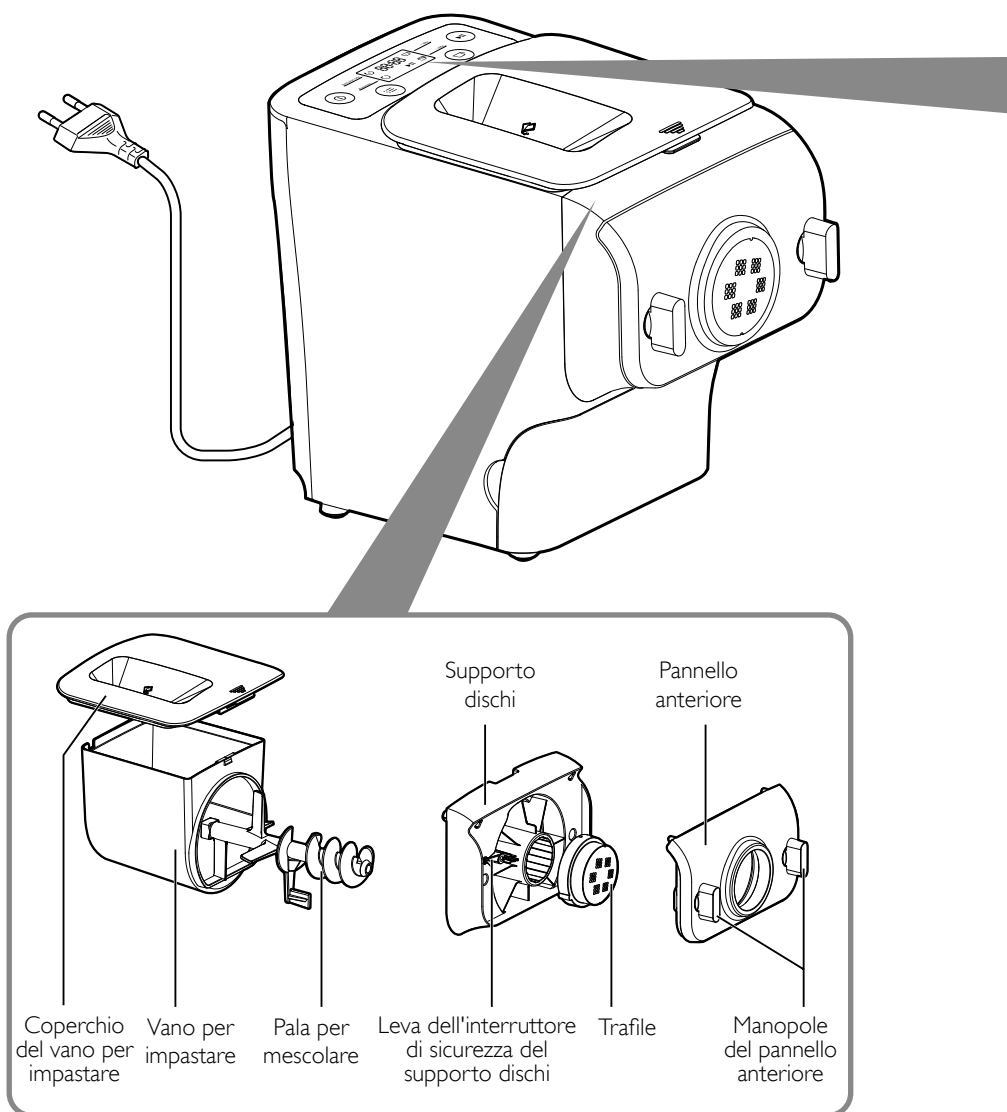
Attenzione

- Non utilizzare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili, come tovaglie o tende.
- Se si osserva del fumo, estrarre immediatamente la spina.
- Per scollegare il cavo di alimentazione non tirare il cavo, ma afferrare la spina.
- Tenere pulita la spina di alimentazione.
- Non posizionare oggetti pesanti sull'apparecchio.
- Questo apparecchio è 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.

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
kg	= kilogrammi
in	= pollici

Pulsante programma - consente di selezionare il programma di sola fuoriuscita ☺ o il programma automatico ☺.

Pulsante porzioni - consente di selezionare  per preparare circa 300 g, 1-2 porzioni, oppure  per preparare circa 600 g, 3-4 porzioni di Pasta maker.

Pulsante di accensione/ spegnimento Pulsante programma Schermo display Pulsante porzioni Pulsante di avvio/pausa

Display del pannello di controllo

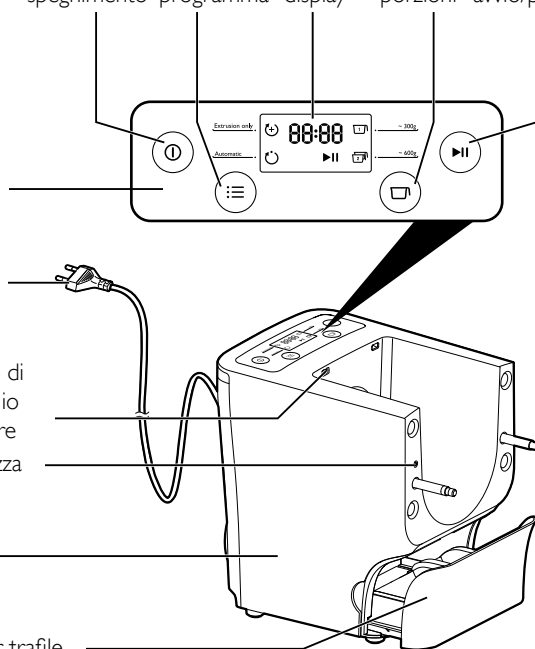
Cavo alimentazione

Foro dell'interruttore di sicurezza del coperchio del vano per impastare

Interruttore di sicurezza del supporto dischi

Unità principale

Vano contenitore per trafilè

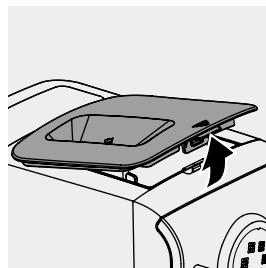


Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo

Importante

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere e smaltire in sicurezza gli eventuali materiali di imballaggio e/o etichette promozionali.
- Estrarre tutte le parti e gli accessori, lavarli e asciugarli accuratamente (vedere la sezione "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 Pasta maker.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.

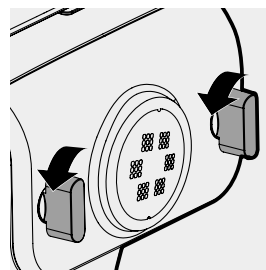
- 1 Rimuovere il coperchio del vano per impastare dall'apparecchio.



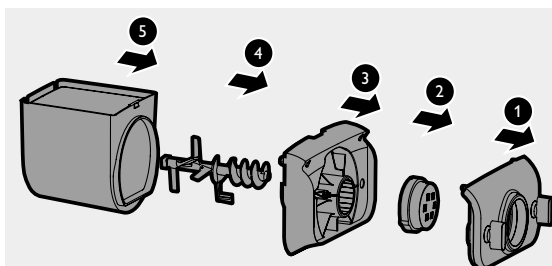
- 2 Svitare le manopole del pannello anteriore.

Nota

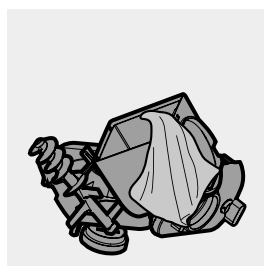
- Il pannello anteriore è pesante; quindi, prestare particolare attenzione durante lo smontaggio.



- 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.



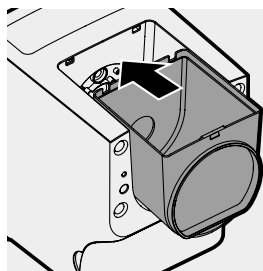
Montaggio

Attenersi alle seguenti fasi di montaggio per installare la Pasta maker.

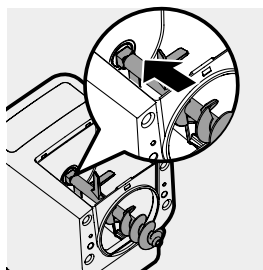
Importante

- 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.



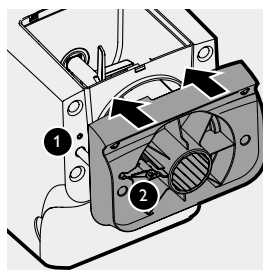
- 2 Rivolgere la pala per mescolare verso il foro dell'unità principale. Inserire completamente la pala per mescolare nell'unità principale.



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

Nota

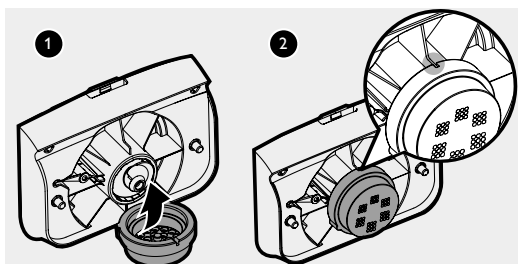
- Verificare che l'interruttore di sicurezza ❶ e la leva dell'interruzione di sicurezza ❷ siano posizionati come mostrato nell'illustrazione a destra.



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

Nota

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

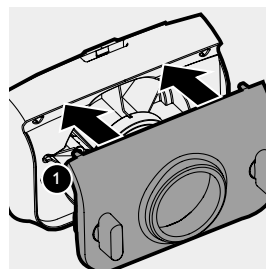


- 5 Collegare il pannello anteriore all'unità principale.

- ❶ Leva interruttore di sicurezza supporto dischi

Nota

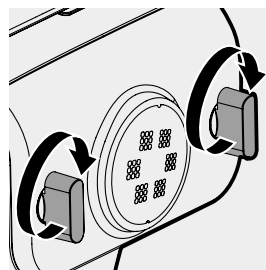
- Prima di utilizzare l'apparecchio, accertarsi che il pannello anteriore sia saldamente fissato.
- Il pannello anteriore è pesante; prestare particolare attenzione durante il montaggio.



- 6 Serrare le manopole del pannello anteriore.

Nota

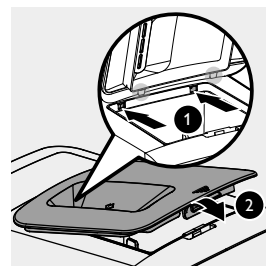
- Se il pannello anteriore o la trafilatura non sono montati correttamente, l'interruttore di sicurezza impedirà il funzionamento dell'apparecchio.



- 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 Pasta maker

Importante

- Assicurarsi di seguire l'ordine corretto per l'aggiunta di farina e acqua nel vano per impastare. Prima versare la farina nel vano per impastare, quindi chiuderlo con il coperchio. Avviare la Pasta maker, quindi versare lentamente l'acqua nell'apertura del coperchio distribuendola in maniera uniforme.
- Non inserire mai quantità eccessive di ingredienti nella Pasta maker. In caso contrario l'apparecchio potrebbe danneggiarsi. La quantità massima di farina per volta è 500 g.
- Non versare nella Pasta maker 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 deformare 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.
- Non versare acqua nel vano per impastare senza aver prima acceso la Pasta maker. Seguire attentamente le istruzioni per fare un'ottima pasta fatta in casa.

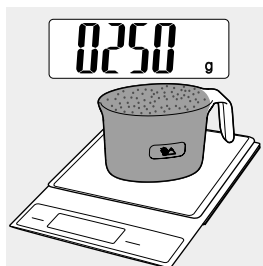
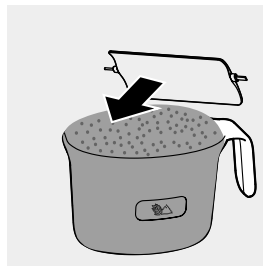
Preparazione degli ingredienti

- 1 Riempire una tazza di farina fino al bordo. Livellare la farina in eccesso dal bordo della tazza con l'accessorio piatto per la pulizia fornito in dotazione. Una tazza colma equivale a 1-2 porzioni.

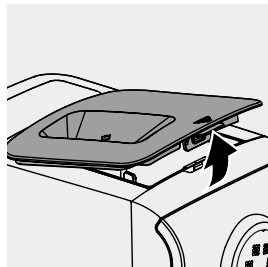
Nota

- Non scuotere o colpire il dosatore per rimuovere la farina in eccesso, poiché questa operazione può influire sul peso della farina.

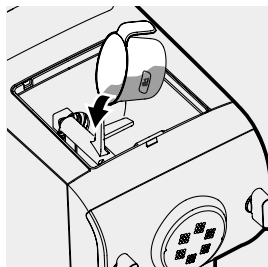
Per dosare la farina si può utilizzare anche una bilancia da cucina. Ad esempio, per 1-2 porzioni di Pasta maker servono circa 250 g di farina, mentre per 3-4 porzioni servono circa 500 g di farina.



- 2 Rimuovere il coperchio del vano.



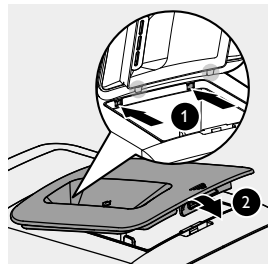
- 3 Versare la farina nel vano. Per preparare 3-4 porzioni, aggiungere una seconda dose di farina per un totale di 2 dosatori (circa 500 g).



- 4 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.



- 5 Utilizzare la "Tabella di ricette per la pasta" e dosare la quantità di acqua necessaria.

Nota

- Non versare l'acqua nel vano per impastare prima di aver acceso la Pasta maker.
- Sul dosatore dell'acqua, fornito in dotazione, sono riportate 2 tacche. Una serve per la preparazione della pasta normale, l'altra per la pasta all'uovo e altre paste speciali.

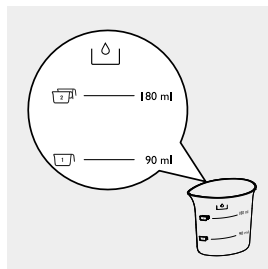


Tabella di ricette per la pasta

Per ulteriori informazioni, visitare il sito www.philips.com/kitchen.

Tabella dei dosaggi farina/acqua				
Farina	Pasta normale	Pasta all'uovo	Tempo di lavorazione	Uscita
	Acqua (tacca)	Composto acqua + uova (tacca)		
 1 dosatore di farina (circa 250 g)	 Quantità di acqua necessaria per una tazza di farina (circa 90 ml)	 Quantità di composto di acqua + uova necessario per una tazza di farina (circa 95 ml)	10 minuti	Circa 300 g di Pasta maker: Quantità sufficiente per un primo piatto per 1-2 persone, oppure come contorno per 4-6 persone.
 2 dosatori di farina (circa 500 g)	 Quantità di acqua necessaria per 2 dosatori di farina (circa 180 ml)	 Quantità di composto di acqua + uova necessario per 2 dosatori di farina (circa 190 ml)	15 minuti	Circa 600 g di Pasta maker: Quantità sufficiente per un primo piatto per 3-4 persone, oppure come contorno per 8-10 persone.

Importante

- Le ricette per la pasta fornite nel manuale dell'utente e 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 Pasta maker. La Pasta maker non funzionerà correttamente se la nuova ricetta non viene adattata di conseguenza.

Nota

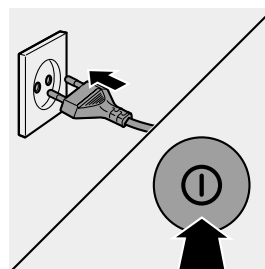
- Per ottenere una pasta di qualità, utilizzare la farina con glutine. Attenersi alle proporzioni raccomandate per l'aggiunta degli ingredienti.
- I cambi di stagione e l'utilizzo di ingredienti provenienti da zone diverse possono influire sul dosaggio farina/acqua. Regolarsi sulla base delle proporzioni 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. 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.

Selezione del programma per la preparazione della pasta

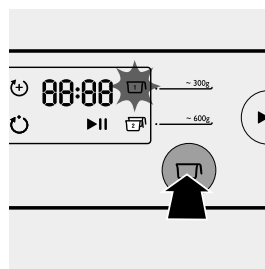
Importante

- Non selezionare il programma di sola fuoriuscita prima che sia completata la fase di impasto, altrimenti la Pasta maker si danneggerà e avrà un ciclo di vita inferiore.
- Non scollegare il cavo di alimentazione prima che la lavorazione sia terminata. Se è necessario interrompere la lavorazione, premere il pulsante on/off  per spegnere la Pasta maker, quindi scollegare la spina dalla presa di corrente 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 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 semplificare la pulizia, non immergere la trafila direttamente in acqua.

- 1 Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente CA da 220-240 V. La Pasta maker emetterà un suono e tutte le spie lampeggeranno una volta. Premere il pulsante on/off  per accendere la Pasta maker.



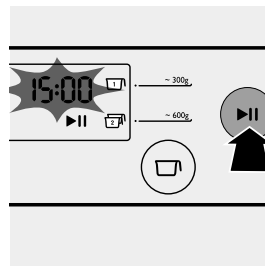
- 2 In base alla quantità di farina, premere il pulsante delle porzioni  per selezionare  per preparare circa 300 g di Pasta maker oppure  per prepararne circa 600 g.



- 3 Premere il pulsante di avvio/pausa (⏻) per iniziare la preparazione e avviare il conto alla rovescia del tempo necessario.

Nota

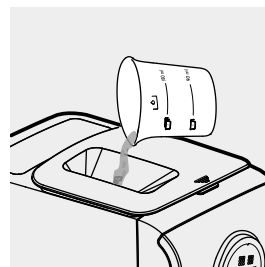
- Per impostazione predefinita, il programma è impostato sulla modalità automatica. Per modificare questa impostazione, premere il pulsante programma (≡) per cambiare selezione.



- 4 Una volta avviata la lavorazione, versare lentamente l'acqua o il composto di acqua + uova nell'apertura del coperchio distribuendola in maniera uniforme.

Nota

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



- 5 La pasta inizierà a fuoriuscire dopo alcuni minuti. Posizionare un recipiente al di sotto dell'uscita. Tagliare la pasta alla lunghezza desiderata con l'accessorio per la pulizia fornito in dotazione.

Nota

- Sulla superficie della pasta potrebbero essere presenti dei fili sottili, in particolare all'inizio e alla fine della fuoriuscita. Si tratta di un fenomeno del tutto normale.
- Se si nota che il programma non è impostato sulla modalità automatica durante la fuoriuscita della pasta, premere il pulsante di avvio/pausa (⏻) per interrompere il programma. Quindi premere il pulsante on/off (⏻) e scollegare la spina dalla presa di corrente. Pulire le trafilare e riavviare il processo.
- Se il rapporto tra liquido e farina non è corretto, la pasta non fuoriuscirà. In tal caso, preparare nuovamente gli ingredienti.
- Muovere l'accessorio per la pulizia verso il basso per tagliare la pasta.



- 6 Una volta completata la preparazione della pasta, se è presente un residuo di impasto all'interno del vano, premere il pulsante di sola fuoriuscita (+) ❶, quindi premere il pulsante di avvio/pausa (⏻) ❷ per proseguire con questa operazione.

Nota

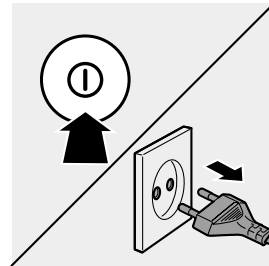
- Il timer del conto alla rovescia del programma di sola fuoriuscita è impostato su 3 minuti.
- Il tempo di cottura della pasta varia in base alle preferenze personali, al formato della pasta e al numero di porzioni.

Pulizia

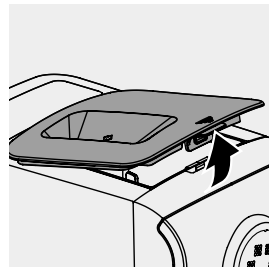
Importante

- Scollegare l'alimentazione e rimuovere il cavo di alimentazione prima di pulire o smontare l'apparecchio.
- Non immergere l'unità principale in acqua.
- Non utilizzare una spugna abrasiva, detergenti caustici o abrasivi (ad esempio, benzina, alcool e propanolo) per pulire l'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo per preservarne il corretto funzionamento.
- Prestare particolare attenzione durante la pulizia dell'apparecchio per evitare di tagliarsi con i bordi affilati.

- 1 Premere il pulsante on/off  per spegnere la Pasta maker; quindi scollegare la spina dalla presa di corrente.



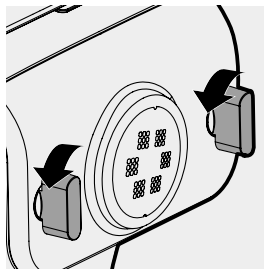
- 2 Rimuovere il coperchio del vano per la pasta dalla macchina.



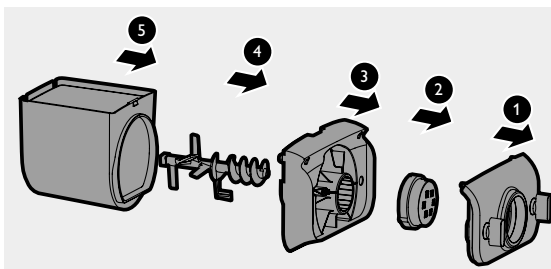
- 3 Svitare le manopole del pannello anteriore.

Nota

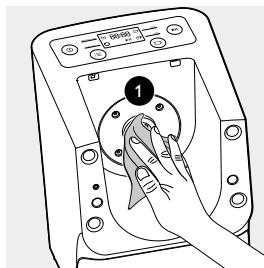
- Il pannello frontale è pesante; quindi, prestare particolare attenzione durante lo smontaggio.



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



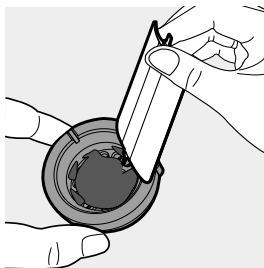
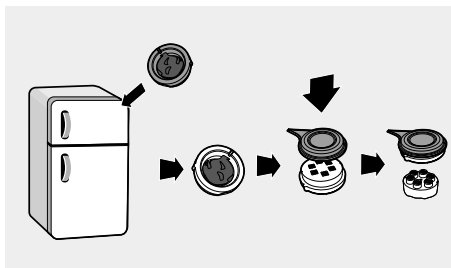
- 5 Utilizzare un panno asciutto per pulire i residui di farina nel foro ❶ dove si innesta la pala per mescolare.



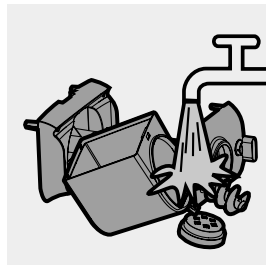
- 6 Pulire la trafilatura con l'accessorio per la pulizia fornito in dotazione per rimuovere i residui di impasto. Dopodiché, lavarlo con acqua.

Suggerimento:

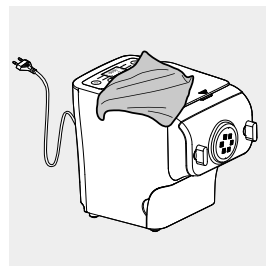
- per pulire le trafile per spaghetti e fettuccine, metterle in freezer per 2 ore. Quindi, utilizzare l'accessorio per la pulizia corrispondente per far fuoriuscire l'impasto dai fori.



- 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 Pasta maker.



- 9 Dopo l'uso, conservare la Pasta maker in un luogo asciutto e ben areato.

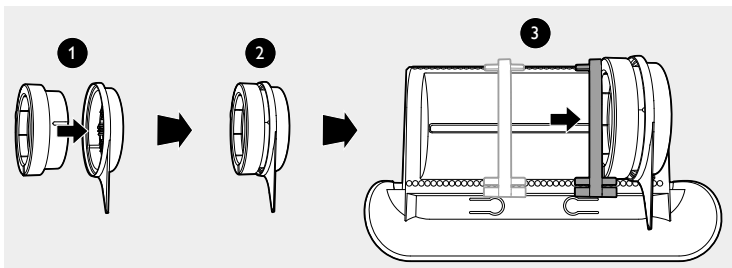
Nota

- Dopo la pulizia, assicurarsi che tutte le parti e la trafilatura siano completamente asciutte prima di riporle. Riasssemblare la Pasta maker per gli usi successivi.

Conservazione delle trafile e degli accessori per la pulizia

- 1 Inserire la trafilatura **1** e l'accessorio per la pulizia **2** 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.

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.
- **Non è stato premuto il pulsante on/off.**
Premere il pulsante on/off (⏻).

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.
- **Non sono state selezionate le porzioni prescelte.**
Assicurarsi di aver selezionato le porzioni prima di premere il pulsante di avvio/pausa.

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 Pasta maker dall'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.

L'apparecchio si ferma durante la lavorazione, 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 dall'alimentazione, pulire la Pasta maker e attenersi nuovamente al 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 trafila non sono stati puliti correttamente prima dell'uso.
Accertarsi che tutte le parti siano pulite prima dell'uso.
- La pala per mescolare o il vano sono ancora umidi.
Accertarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima dell'uso.
- L'acqua non è stata aggiunta nell'ordine corretto.
Il tipo di farina non è adatto.
È stato selezionato un numero errato di porzioni.
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 presa di corrente ed eliminare l'impasto. Pulire la Pasta maker; dosare nuovamente gli ingredienti in modo corretto e attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente per riavviare la macchina.

Informazioni sul prodotto

Modello	HR2355/12
Potenza del motore	200 W
Tensione caratteristica	220-240V CA (50 Hz)
Dimensioni (Lung. x Larg. x Alt.)	215 mm x 343 mm x 300 mm (8,5 in x 13,5 in x 11,8 in)
Peso netto	6,9 kg/15,2 lb

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

Riciclaggio



- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE).

- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:

- 1 Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
 - 2 Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m².
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

Garanzia e assistenza

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

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

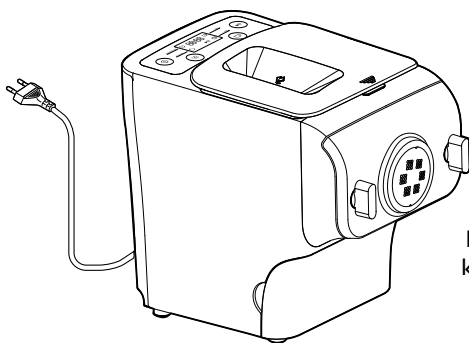
Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, kunt u uw product registreren op www.philips.com/welcome.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u de eenheid plaatst en gebruikt.

Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze zo nodig later te kunnen raadplegen.

Inhoud van de doos

Apparaat



Vormschijven

Lasagne/
knoedels



Schoonmaak- hulpstukken

Gebruik het
platte schoon-
maakhulpstuk

Penne



Gebruik het
platte schoon-
maakhulpstuk

Gebruiksaanwijzing



Receptenboek



Maatbeker voor
bloem



Maatbeker voor
water



Spaghetti

Bij aankoop
op het
apparaat
gemonteerd



Fettuccine



Plat
schoonmaakhulpstuk



Inhoud

Inhoud van de doos	170
Belangrijk!	172
Overzicht	176
Demonteren en schoonmaken vóór het eerste gebruik	178
In elkaar zetten	180
De pastamaker gebruiken	182
Schoonmaken	188
Problemen oplossen	191
Productinformatie	193
Recycling	193
Garantie en service	193

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.

Waarschuwing

- 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 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.
- 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.

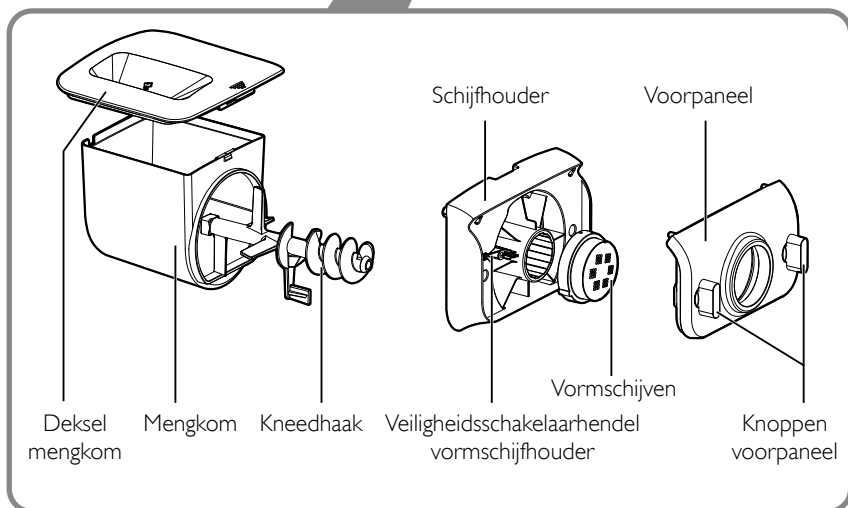
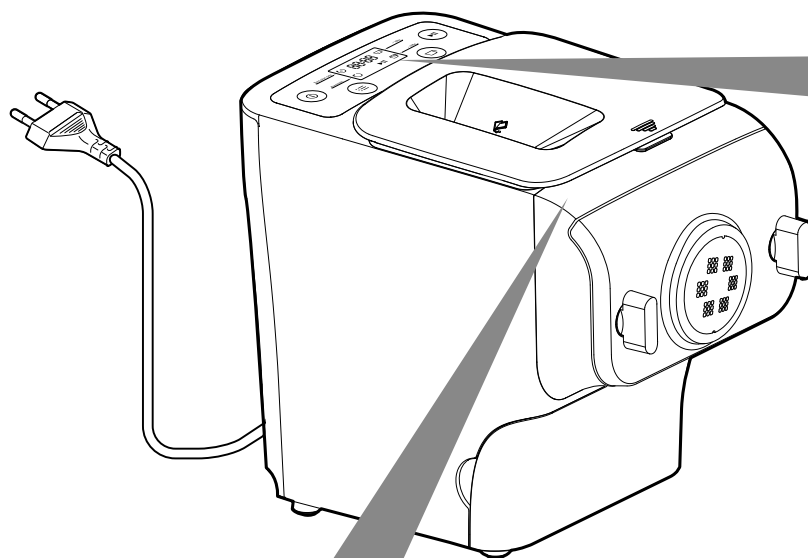
 Let op

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare voorwerpen zoals tafelkleden of gordijnen.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u rook ziet.
- Trek niet aan het netsnoer maar pak het stekkeronderdeel als u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Houd de stekker schoon.
- Zet geen zware voorwerpen op het apparaat.
- Dit apparaat is bedoeld als keukenapparaat voor consumenten. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in werking is.
- 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.

EMV

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

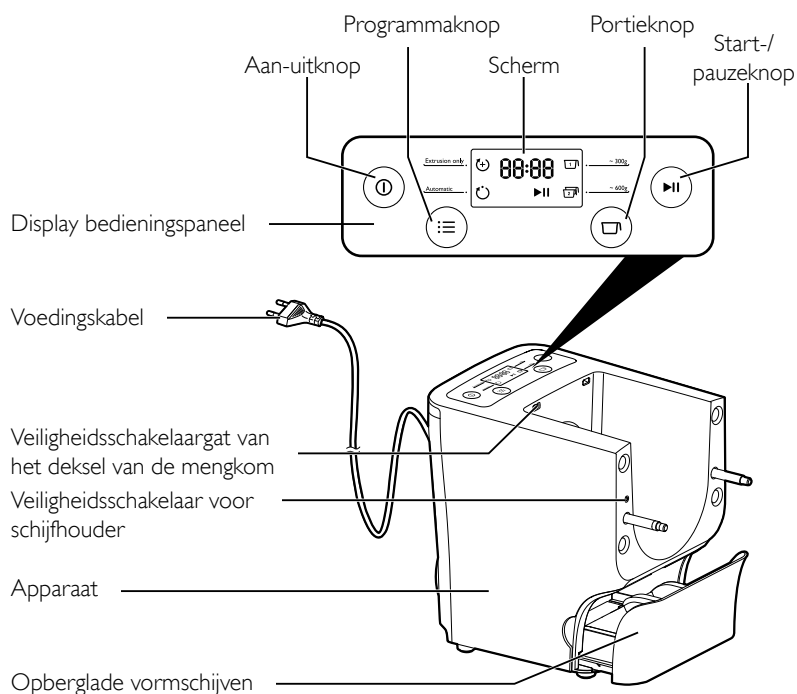
Overzicht



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

Programmaknop - selecteer het programma voor alleen personen of het automatische programma .

Portieknop - selecteer of u ~ 300 g (1-2 porties) of ~ 600 g (3-4 porties) verse pasta wilt maken.

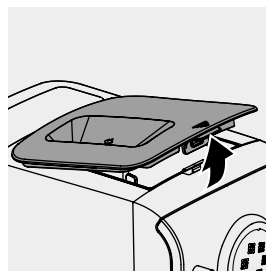


Demonderen en schoonmaken vóór het eerste gebruik

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 'Schoonmaken').
- Gebruik geen water om het apparaat af te spoelen en dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik geen schuursponsje of soortgelijke reinigers omdat deze krassen op het kunststof oppervlak veroorzaken en van invloed zijn op de levensduur van de pastamaker.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

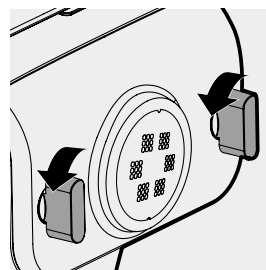
- 1 Haal de mengkom van het apparaat.



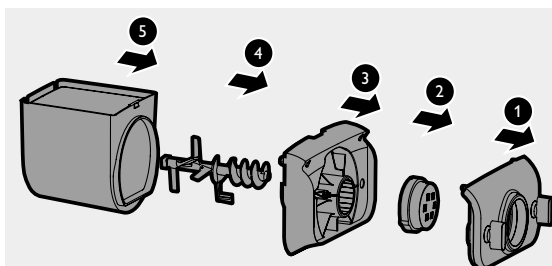
- 2 Draai de knoppen op het voorpaneel los.

Opmerking:

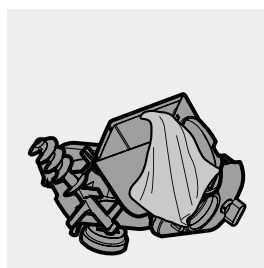
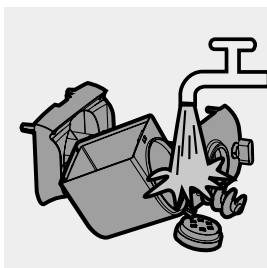
- Het voorpaneel is zwaar. Wees extra voorzichtig bij het verwijderen.



- 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.



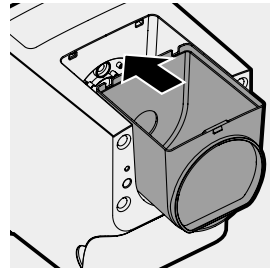
In elkaar zetten

Volg de onderstaande montagestappen voor het in elkaar zetten van de pastamaker.

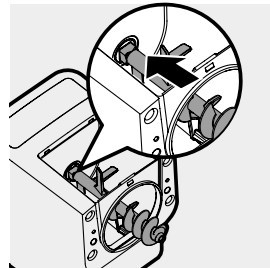
Belangrijk!

- 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.



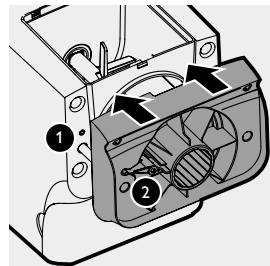
- 2 Richt de kneedhaak naar het gat in het apparaat. Plaats de kneedhaak helemaal in het apparaat.



- 3 Bevestig de schijfhouder op het apparaat.
- ① Veiligheidsschakelaar voor schijfhouder
 - ② Veiligheidsschakelaarhendel voor schijfhouder

Opmerking:

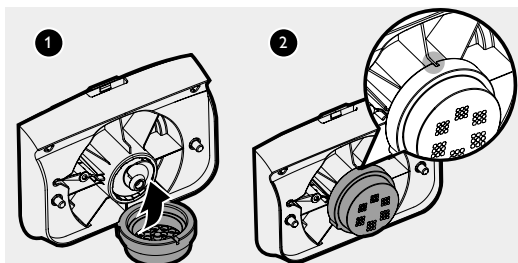
- Controleer of de veiligheidsschakelaar ① en veiligheidsschakelaarhendel ② zijn ingesteld zoals weergegeven in de afbeelding rechts.



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

Opmerking:

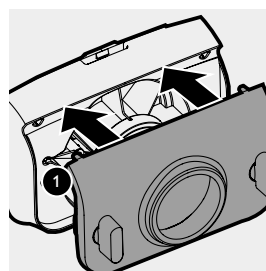
- Zorg ervoor dat de binnenruimte van de vormschijf en schijfhouder goed zijn geplaatst.



- 5 Bevestig het voorpaneel aan het apparaat.
❶ Veiligheidsschakelaarhendel voor schijfhouder

Opmerking:

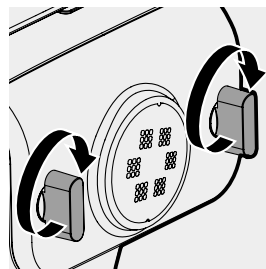
- Zorg ervoor dat het voorpaneel geheel is bevestigd voordat u het apparaat gaat gebruiken.
- Het voorpaneel is zwaar. Wees extra voorzichtig bij het monteren.



- 6 Draai de knoppen op het voorpaneel vast.

Opmerking:

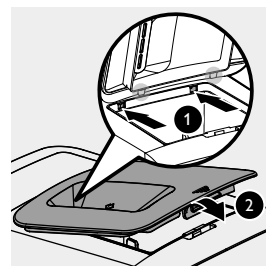
- Als het voorpaneel of de vormschijf niet goed zijn geplaatst, zorgt de veiligheidsschakelaar ervoor dat het apparaat niet werkt.



- 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!

- Zorg ervoor dat u bloem en water in de juiste volgorde toevoegt aan de mengkom. Doe de bloem eerst in de mengkom en zet vervolgens het deksel op de kom. Start de pastamaker en giet daarna langzaam water langs de gehele opening in het deksel.
- Doe nooit te veel ingrediënten in de pastamaker. Anders zou het apparaat kunnen beschadigen. De maximale hoeveelheid bloem die u per keer mag gebruiken is 500 g.
- Voeg geen ingrediënten van meer dan 60 °C toe aan de pastamaker, en zet de pastamaker niet in ruimten met een hoge temperatuur (60 °C), bijvoorbeeld in een sterilisatieapparaat. Hierdoor vervormt 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.
- Giet geen water in de mengkom voordat u de pastamaker hebt ingeschakeld. Volg de instructies zorgvuldig om zelf pasta te maken.

De ingrediënten voorbereiden

- 1 Meet een volledige maatbeker bloem af. Schraap eventueel overtollige bloem van de rand van de maatbeker met het meegeleverde platte schoonmaakhulpstuk. Een volle maatbeker is vergelijkbaar met 1-2 porties.

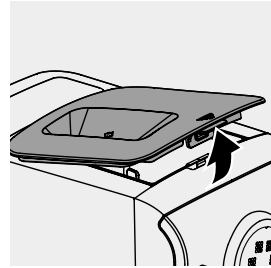
Opmerking:

- Let erop dat u de maatbeker niet schudt en er niet tegen slaat om een teveel aan bloem te verwijderen. Dit beïnvloedt het gewicht.

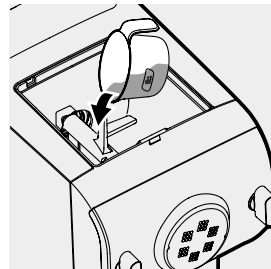
U kunt ook gebruikmaken van een keukenweegschaal om de bloem af te wegen. Bijvoorbeeld: ~ 250 g bloem is voldoende voor 1-2 porties; ~ 500 g bloem is voldoende voor ongeveer 3-4 porties verse pasta.



- 2 Verwijder het deksel van de mengkom.



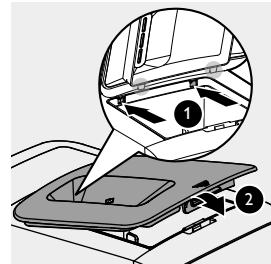
- 3 Doe de bloem in de kom. Als u 3-4 porties wilt maken, voegt u een tweede maatbeker bloem toe aangezien u 2 maatbekers (~ 500 g) bloem in totaal nodig hebt.



- 4 Sluit het deksel van de mengkom goed.

Opmerking:

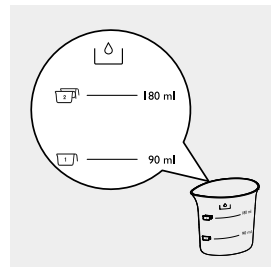
- Steek eerst de twee haken in het apparaat **1** en duw vervolgens het deksel tegen het apparaat **2**.
- Het apparaat gaat niet aan als het deksel niet goed is gesloten. Als tijdens het maken van de pasta het deksel loskomt, zal het apparaat automatisch worden uitgeschakeld.



- 5 Gebruik de tabel voor het maken van pasta en meet de benodigde hoeveelheid water af.

Opmerking:

- Giet geen water in de mengkom voordat u de pastamaker hebt ingeschakeld.
- Er staan 2 series markeringen voor water op de bijgeleverde maatbeker. Eén serie is voor normale pasta en de andere serie is voor eierpasta en andere soorten pasta.



Receptentabel voor het maken van pasta

Meer informatie vindt u op www.philips.com/kitchen.

Tabel voor bloem/water-verhouding				
Bloem	Normale pasta	Eierpasta	Verwerkingstijd	Uitvoer
	Water (markering)	Water + eimengsel (markering)		
 1 maatbeker bloem (~ 250 g)	 Hoeveelheid water nodig voor een maatbeker bloem (~ 90 ml)	 Hoeveelheid water + eimengsel nodig voor een maatbeker bloem (~ 95 ml)	10 minuten	~ 300 g verse pasta. Dit volstaat als hoofdmaaltijd voor 1-2 personen of als bijgerecht voor 4-6 personen.
 2 maatbekers bloem (~ 500 g)	 Hoeveelheid water nodig voor 2 maatbekers bloem (~ 180 ml)	 Hoeveelheid water + eimengsel nodig voor 2 maatbekers bloem (~ 190 ml)	15 minuten	~ 600 g verse pasta. Dit volstaat als hoofdmaaltijd voor 3-4 personen, of als bijgerecht voor 8-10 personen.

Belangrijk!

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

Opmerking:

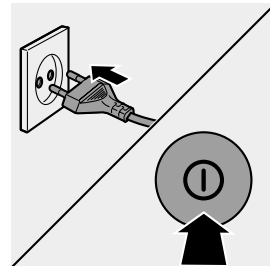
- Voor een goede kwaliteit gebruikt u bloem met gluten voor het maken van pasta. Volg de aanbevolen verhouding bij het toevoegen van de ingrediënten.
- Seizoenschommelingen en gebruik van ingrediënten uit verschillende regio's kunnen van invloed zijn op de bloem/water-verhouding. Mogelijk moet u op basis van de aanbevolen verhouding aanpassingen doen.
- Bij het maken van eierpasta of plantaardige pasta moet u het eimengsel of het groentesap gelijkmatig door het water mengen 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.

Het pastaprogramma selecteren

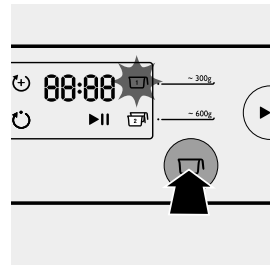
Belangrijk!

- Selecteer het programma voor alleen persen pas als het deeg is gemengd. Anders beschadigt u de pastamaker en gaat deze minder lang mee.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact voordat het verwerken is voltooid. Als u moet stoppen met verwerken, drukt u op de aan-uitknop  om de pastamaker uit te schakelen en 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.

- 1 Steek de stekker in een stopcontact van 220-240 V AC. De pastamaker klinkt eenmaal, en alle indicatoren knipperen eenmaal. Druk op de aan-uitknop  om de pastamaker in te schakelen.



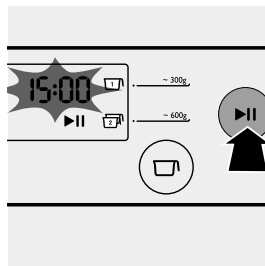
- 2 Druk op basis van de hoeveelheid bloem op de portieknop  om  te kiezen voor ~ 300 g of  ~ 600 g verse pasta.



- 3 Druk op de start/pauze-knop (⏮) om te beginnen. De verwerkingstijd begint af te tellen.

Opmerking:

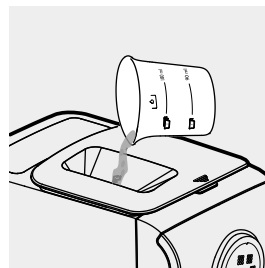
- Het programma is standaard ingesteld op automatisch. Indien dit niet het geval is, drukt u op de programmaknop (⏮) om opnieuw te selecteren.



- 4 Als het kneden is begonnen, giet u langzaam het water of het water + 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.



- 5 De pasta wordt na enkele minuten naar buiten geperst. Plaats een kom onder de tuit. Snijd de pasta in de gewenste lengte met het meegeleverde schoonmaakhulpstuk.

Opmerking:

- Mogelijk zitten er wat fijne pastadraden op het pastaoppervlak, vooral bij de eerste en laatste pasta die naar buiten wordt geperst.
- Als u tijdens dat pasta naar buiten wordt geperst ziet dat het programma niet is ingesteld op automatisch, drukt u op de start/pauze-knop (⏮) om het programma stop te zetten. Druk vervolgens op de aan-uitknop (⏻) en trek de stekker uit het stopcontact. Na het schoonmaken van de vormschijven kunt u het proces opnieuw starten.
- Indien de verhouding tussen vloeistof en bloem niet klopt, wordt de pasta niet naar buiten geperst. In dat geval moet u de ingrediënten opnieuw klaarmaken.
- Duw het schoonmaakhulpstuk omlaag om de pasta te snijden.



- 6 Als alle pasta is gemaakt en er blijven deegresten achter in de mengkom, drukt u op de knop voor alleen persen (⏻) ① en op de start/pauze-knop (⏮) ② voor extra persen.

Opmerking:

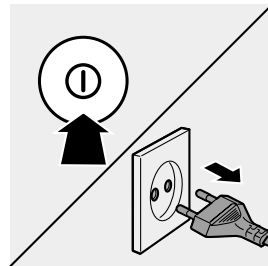
- De timer van het programma voor alleen persen is ingesteld op 3 minuten.
- De kooktijd van de pasta is afhankelijk van persoonlijke voorkeur, pastavorm en aantal porties.

Schoonmaken

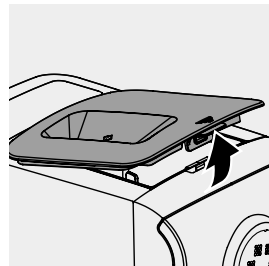
Belangrijk!

- Schakel de stroom uit en maak het netsnoer los 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.

- 1 Druk op de knop aan-uitknop  om de pastamaker uit te schakelen en trek de stekker uit het stopcontact.



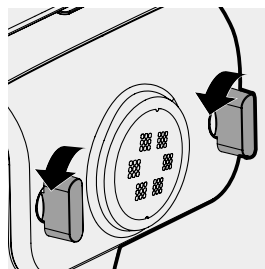
- 2 Verwijder het deksel van de mengkom.



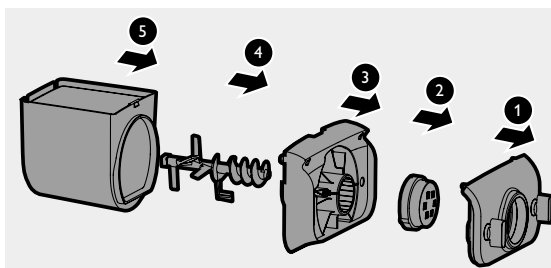
- 3 Draai de knoppen op het voorpaneel los.

Opmerking:

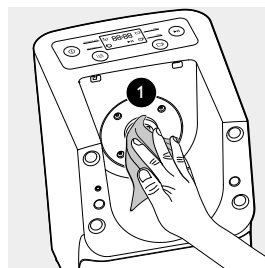
- Het voorpaneel is zwaar. Wees extra voorzichtig bij het verwijderen.



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



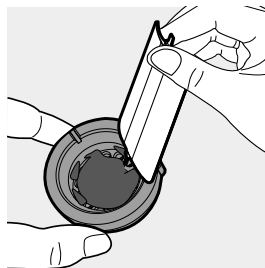
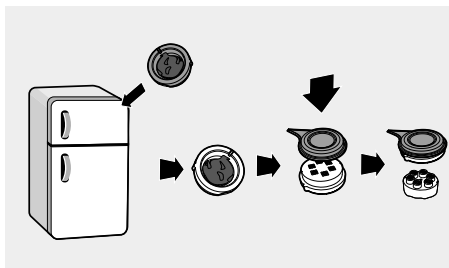
- 5 Gebruik een droge doek om restanten bloem te verwijderen uit het gat ❶ voor de kneedhaak.



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

Tip:

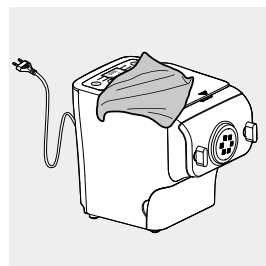
- De vormschijven voor spaghetti en fettuccine moet u 2 uur voor gebruik in de vriezer zetten. Gebruik vervolgens het juiste schoonmaakhulpstuk om het deeg uit de gaten te steken.



- 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.

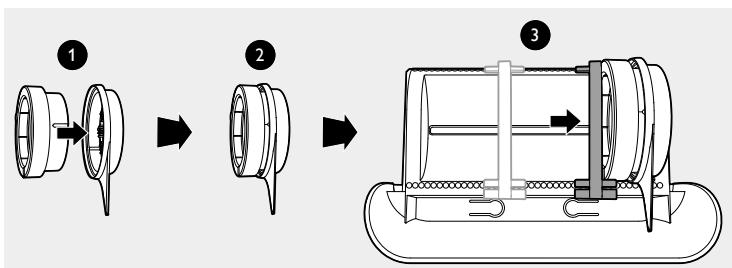
Opmerking:

- Zorg er na het schoonmaken voor dat alle onderdelen en de vormschijf volledig droog zijn 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 uw apparaat. Als u het probleem niet kunt oplossen met behulp van de onderstaande informatie, gaat u naar 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.
- De aan-uitknop is niet ingedrukt.
Druk op de aan-uitknop .

Na het indrukken van de start/pauze-knop klinkt het apparaat wel, maar werkt het 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 gewenste dosering is niet geselecteerd.
Zorg ervoor dat u het aantal porties hebt geselecteerd voordat u op de start/pauze-knop drukt.

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.

Het apparaat stopt tijdens het verwerken, vervolgens knipperen de indicatoren snel en klinkt het alarm.

- 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 pasta maken.

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 wordt niet in de juiste volgorde toegevoegd.
Het type bloem is niet geschikt.
Er is een onjuiste dosering geselecteerd.
Volg de instructies in de gebruiksaanwijzing voor het maken van pasta.

Er lekt een klein beetje water uit het apparaat.

- Er wordt water toegevoegd voordat het programma is gestart.
Volg de instructies in de gebruiksaanwijzing voor het toevoegen van water direct nadat het programma is gestart.

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 uit de gebruiksaanwijzing om opnieuw te starten met pasta maken.

Productinformatie

Model	HR2355/12
Motorvermogen	200 W
Gemiddeld voltage	220-240 V AC (50 Hz)
Afmetingen (L x B x H)	215 mm x 343 mm x 300 mm / 8,5 x 13,5 x 11,8 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 of neemt u contact op met het Philips Consumer Care Center in uw land.

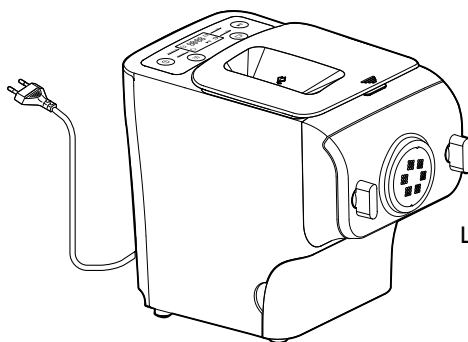
Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips!

Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Przed użyciem produktu zapoznaj się dokładnie z treścią niniejszej instrukcji. Zachowaj niniejszą instrukcję do wglądu w przyszłości.

Zawartość opakowania

Jednostka główna



Tarcze formujące

Narzędzia do czyszczenia

Lazania/
pierogi



Użyj płaskiego narzędzia do czyszczenia

Instrukcja obsługi

Książka z przepisami

Penne



Użyj płaskiego narzędzia do czyszczenia



Naczynie mąki



Miarka na wodę

Spaghetti
Montaż w urządzeniu po zakupie



Płaskie narzędzie do czyszczenia

Fettuccine



Zawartość opakowania

Zawartość opakowania	194
Ważne	196
Przegląd	200
Demontaż i czyszczenie przed pierwszym użyciem	202
Montaż	204
Obsługa makaroniarki	206
Czyszczenie	212
Rozwiązywanie problemów	215
Informacje o produkcie	217
Recykling	217
Gwarancja i serwis	217

Ważne

Bezpieczeństwo

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi. Instrukcję warto też zachować na przyszłość.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sprawdź, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w domowej instalacji elektrycznej.
- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka upewnij się, że masz suche ręce.
- Sprawdź, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Urządzenia nie należy podłączać do przełącznika czasowego.
- Zanim podłączysz przewód zasilający do prądu, upewnij się, że urządzenie jest poprawnie zmontowane.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód sieciowy, wtyczka lub inne części są uszkodzone.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu zasilania zleć autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Nigdy nie wymieniaj części urządzenia samodzielnie.

Ostrzeżenie

- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- W trosce o bezpieczeństwo dzieci nie należy pozwalać im na zabawę urządzeniem.
- Jeżeli urządzenie zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, nie korzystaj z niego, aby uniknąć wypadku.
- W przypadku pozostawiania urządzenia bez nadzoru lub przed rozpoczęciem jego montażu, demontażu i czyszczenia konieczne odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Przed wymianą akcesoriów lub dotykiem ruchomych części wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

 Uwaga

- Zanim skorzystasz z urządzenia po raz pierwszy, zdemontuj je i dokładnie umyj jego elementy (patrz punkt „Demontaż i czyszczenie przed pierwszym użyciem”).
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nigdy nie używaj sokowirówki ustawionej na niestabilnej lub nierównej powierzchni.
- Nie odłączaj przewodu zasilającego przed zakończeniem pracy urządzenia. Jeżeli musisz zatrzymać pracę urządzenia, odłącz przewód zasilający przed wykonaniem innych czynności.
- Jeżeli chcesz wydłużyć czas eksploatacji urządzenia, zalecamy, aby jednorazowo czas jego pracy nie był dłuższy niż 45 minut. Odczekaj 15 minut i ponownie skorzystaj z urządzenia.
- Jeżeli zamierzasz korzystać z urządzenia w sposób ciągły, po każdym użyciu wyczyść tarczę formującą za pomocą dołączonego narzędzia. Aby ułatwić czyszczenie, nie zanurzaj tarczy bezpośrednio w wodzie.
- Nie wyginaj ani nie rozciągaj przewodu zasilającego oraz nie stawiaj na nim ciężkich przedmiotów.
- Nie wkładaj żadnych elementów metalowych ani łatwopalnych do komory mieszającej.
- Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego, gdy z niego nie korzystasz.

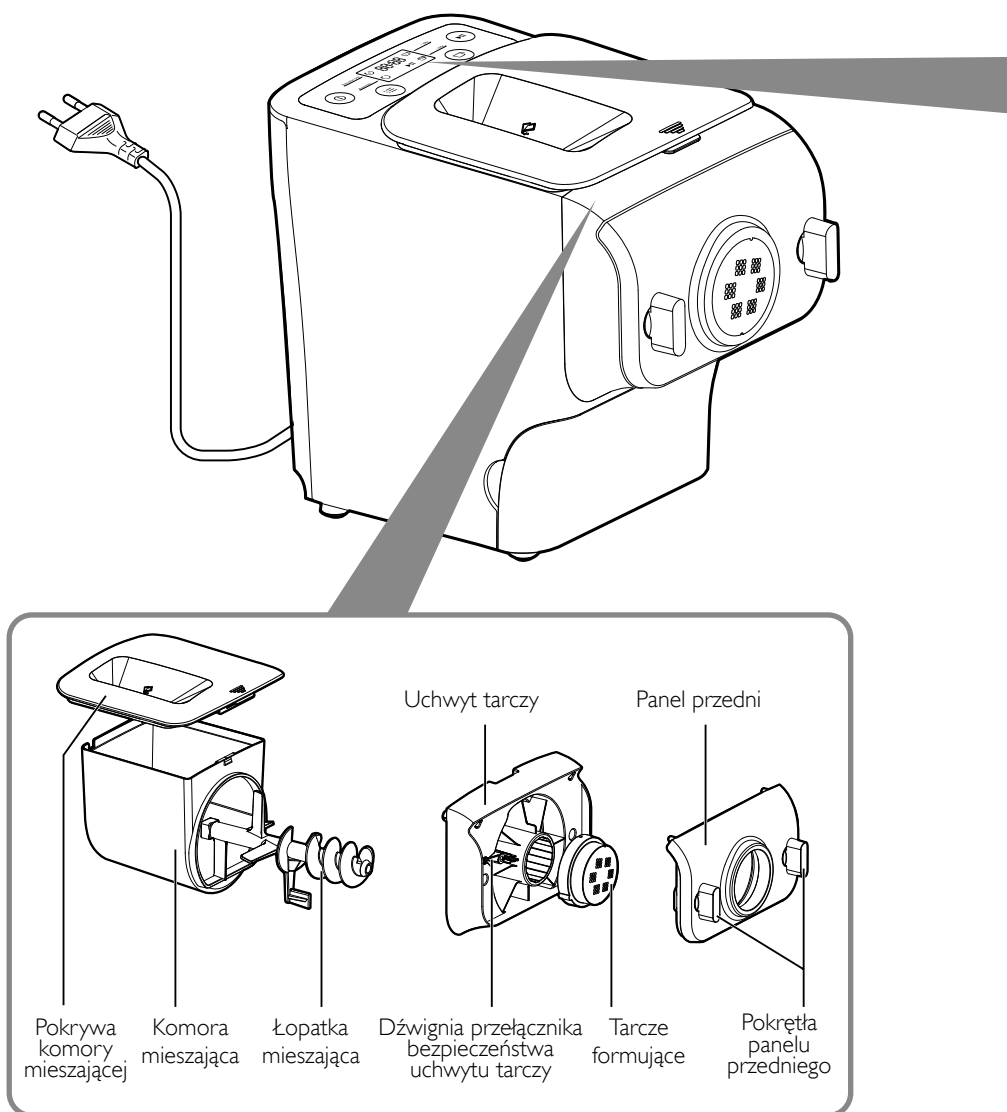
Uwaga

- Nie korzystaj z urządzenia w pobliżu łatwopalnych przedmiotów, np. obrusów lub zasłon.
- Jeżeli dostrzeżesz lub poczujesz dym, natychmiast wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Pamiętaj, aby podczas odłączania chwytać za wtyczkę, a nie za przewód zasilający.
- Wtyczka przewodu zasilającego powinna być czysta.
- Nie kładź żadnych ciężkich przedmiotów na urządzeniu.
- To urządzenie jest przeznaczone do indywidualnego użytku domowego. Nie wolno z niego korzystać do innych celów.
- Nie przesuwaj urządzenia podczas jego działania.
- Przed rozpoczęciem demontażu lub czyszczenia urządzenia wyłącz zasilanie i wyjmij z urządzenia przewód zasilający.
- Nie zanurzaj jednostki centralnej w wodzie.
- Po zakończeniu pracy przechowuj urządzenie w suchym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Aby uniknąć zwarcia lub porażenia prądem, nie wlewaj żadnych płynów do przełącznika bezpieczeństwa.
- Do czyszczenia urządzenia lub jego elementów nie wolno korzystać ze zmywarki.

EMF

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy i jest zgodne z wszystkimi przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

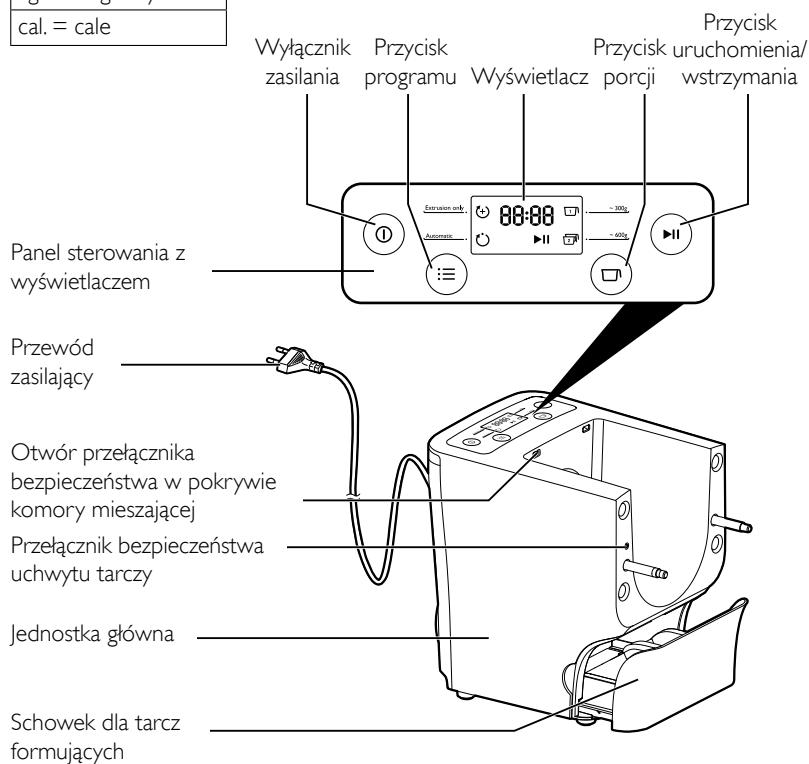
Przegląd



Skróty
g = gramy
ok. = około
ml = mililitry
mm = milimetry
kg = kilogramy
cal. = cale

Przycisk programu – wybierz tylko wyciskanie makaronu (⊕) lub program automatyczny (⊙).

Przycisk porcji – wybierz 300 g (1-2 porcje) lub 600 g (3-4 porcje).

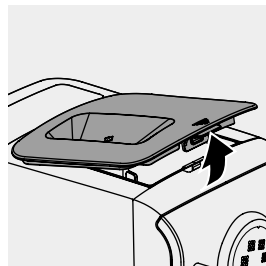


Demontaż i czyszczenie przed pierwszym użyciem

Ważne

- Zanim skorzystasz z urządzenia po raz pierwszy, zdejmij i wyrzuć opakowanie oraz/lub etykiety promocyjne.
- Wyjmij wszystkie elementy i akcesoria, a następnie umyj je i dokładnie osusz (patrz punkt „Czyszczenie”).
- Nie zwilżaj jednostki centralnej ani nie zanurzaj jej w wodzie.
- Nie używaj ostrych ściereczek, które mogą porysować plastikową powierzchnię lub skrócić żywotność urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

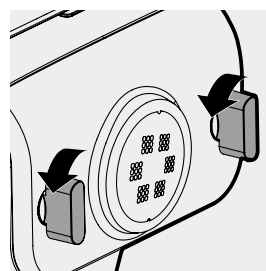
- 1 Zdejmij pokrywę komory mieszającej z urządzenia.



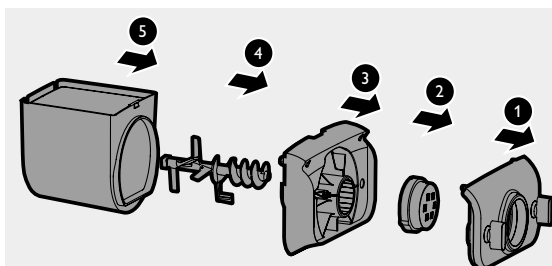
- 2 Poluzuj pokrętła panelu przedniego.

Uwaga:

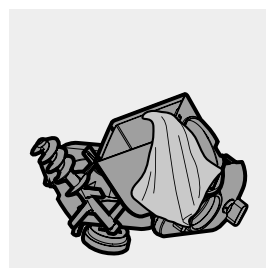
- Pamiętaj, że panel przedni jest ciężki. Zachowaj dodatkowe środki ostrożności podczas jego zdejmowania.



- 3 Zdejmij kolejno panel przedni, tarczę formującą, uchwyt tarczy mocującej, mieszadło i komorę mieszającą.



- 4 Wyczyść wszystkie zdejmowane elementy, a następnie wytrzyj je do sucha.



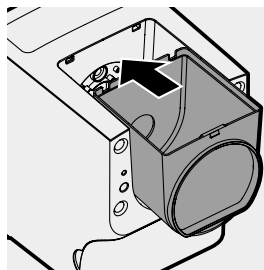
Montaż

Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby zamontować makaroniarkę.

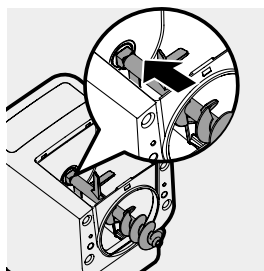
Ważne

- Pamiętaj, aby dokręcić pokrętła panelu przedniego w trakcie montażu.
- Podczas montażu urządzenie nie powinno być podłączone do prądu.

- 1 Włóż komorę mieszającą w urządzenie.



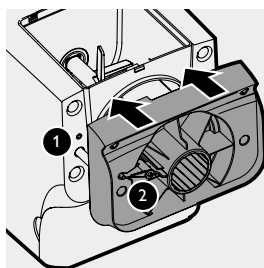
- 2 Wstaw łopatkę w otwór jednostki centralnej. Włóż łopatkę jednostki centralnej i dociśnij ją do końca.



- 3 Załóż uchwyt na tarczę.
- ❶ Przełącznik bezpieczeństwa uchwytu na tarczę
 - ❷ Dźwignia przełącznika bezpieczeństwa uchwytu na tarczę

Uwaga:

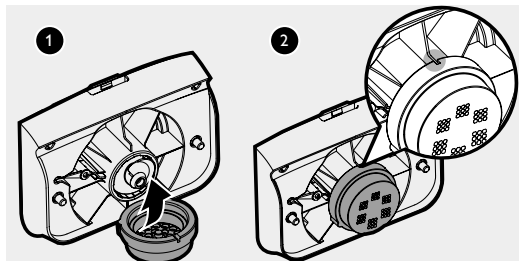
- Sprawdź, czy przełącznik ❶ i dźwignia ❷ są skierowane tak, jak na ilustracji (w prawo).



- 4 Umieść tarczę w uchwycie ❶. Upewnij się, że jest solidnie zamocowana ❷.

Uwaga:

- Pamiętaj o właściwym dopasowaniu wgłębienia tarczy i jej uchwytu.

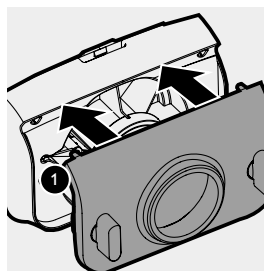


- 5 Zamontuj panel przedni na jednostce centralnej.

- ❶ Dźwignia przełącznika bezpieczeństwa uchwytu na tarczę

Uwaga:

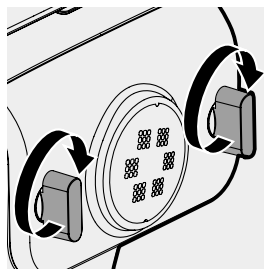
- Zanim zaczniesz korzystać z urządzenia, sprawdź, czy panel przedni jest właściwie zamontowany.
- Pamiętaj, że panel przedni jest ciężki. Zachowaj dodatkowe środki ostrożności podczas montażu.



- 6 Dokręć pokrętła panelu przedniego.

Uwaga:

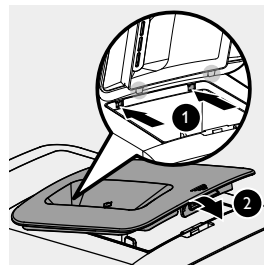
- Jeżeli panel przedni lub tarcza nie zostały złożone prawidłowo, przełącznik bezpieczeństwa uniemożliwi włączenie urządzenia.



- 7 Zamknij pokrywę komory mieszającej.

Uwaga:

- Jeżeli komora mieszająca nie została zamontowana prawidłowo, przełącznik bezpieczeństwa uniemożliwi włączenie urządzenia.



Obsługa makaroniarki

Ważne

- Pamiętaj, aby dodawać mąkę i wodę do komory mieszającej w odpowiedniej kolejności. Najpierw wysyp mąkę, następnie załóż pokrywę. Uruchom makaroniarkę i powoli zacznij wlewać wodę na całej długości otworu pokrywy.
- Pamiętaj, aby nigdy nie dodawać zbyt dużych ilości składników. W przeciwnym wypadku możesz uszkodzić urządzenie. Maksymalna ilość mąki do wytworzenia partii makaronu wynosi 500 g.
- Nie umieszczaj w urządzeniu żadnych składników o temperaturze powyżej 60° C. Samo urządzenie nie powinno znajdować się w otoczeniu o tak wysokich temperaturach, dlatego nie należy poddawać go np. procesowi sterylizacji. W ten sposób może dojść do odkształcenia jego podzespołów.
- Nigdy nie wlewaj wody do komory mieszającej przed założeniem pokrywy. Nie wlewaj płynów do otworu przełącznika bezpieczeństwa.
- Nie wlewaj wody do komory mieszającej przed włączeniem makaroniarki. Postępuj zgodnie z instrukcją, aby uzyskać smaczny domowy makaron.

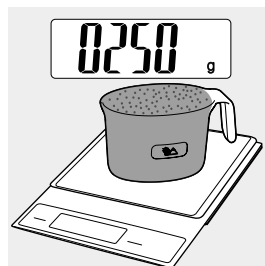
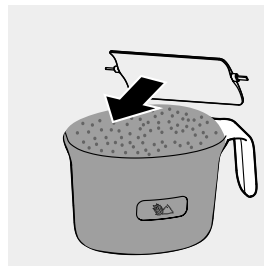
Przygotowanie składników

- 1 Odmierz pełne naczynie mąki. Zetrzyj mąkę z krawędzi naczynia za pomocą narzędzia dołączonego do zestawu. Jedno pełne naczynie to odpowiednik 1-2 porcji.

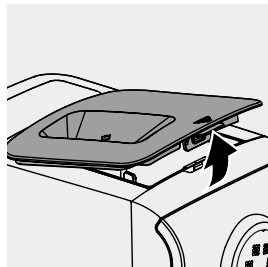
Uwaga:

- Nie uderzaj naczynia w celu strząśnięcia mąki. W ten sposób waga mąki ulegnie zmianie.

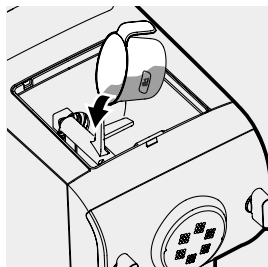
Możesz również użyć miarki kuchennej. Przykładowo, ok. 250 g mąki wystarcza na 1-2 porcje, 500 g to 3-4 porcje świeżego makaronu.



- 2 Zdejmij pokrywę.



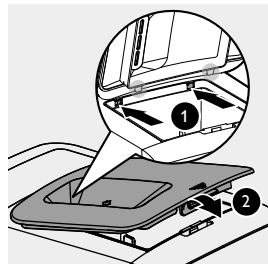
- 3 Wsyp mąkę do komory. Jeżeli chcesz uzyskać 3-4 porcje, dodaj kolejne naczynie mąki, tak aby uzyskać łącznie ok. 500 g.



- 4 Zamknij pokrywę.

Uwaga:

- Najpierw włóż dwa zaczepy w urządzenie ❶, a następnie dociśnij pokrywę do jednostki centralnej ❷.
- Jeśli wieko zostanie zamontowane nieprawidłowo, urządzenie nie rozpocznie pracy. Jeżeli pokrywa zostanie poluzowana podczas przygotowywania makaronu, urządzenie natychmiast się wyłączy.



- 5 Użyj tabeli przepisów na makaron, aby określić właściwą ilość wody.

Uwaga:

- Nie wlewaj wody do komory mieszającej przed włączeniem makaroniarki.
- Dołączona miarka na wodę ma dwa rodzaje oznaczeń. Jedne pozwalają uzyskać zwykły makaron, podczas gdy drugie służą do przygotowywania makaronu jajecznego i innych makaronów smakowych.

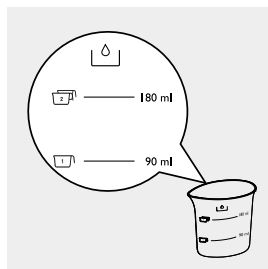


Tabela przepisów na makaron

Więcej informacji można znaleźć na stronie www.philips.com/kitchen.

Tabela proporcji mąki i wody				
Mąka	Zwykły makaron	Makaron jajeczny	Czas przygotowania	Uzyskiwana porcja makaronu
	Woda (miarka)	Woda i zmiksowane jajka (miarka)		
 1 naczynie mąki (ok. 250 g)	 Ilość wody na 1 naczynie mąki (ok. 90 ml)	 Ilość wody i zmiksowanych jajek na 1 naczynie mąki (ok. 95 ml)	10 minut	Ok. 300 g świeżego makaronu. Taka ilość wystarczy na główne danie dla 1-2 osób lub przystawkę dla 4-6 osób.
 2 naczynia mąki (ok. 500 g)	 Ilość wody na 2 naczynia mąki (ok. 180 ml)	 Ilość wody i zmiksowanych jajek na 2 naczynia mąki (ok. 190 ml)	15 minut	Ok. 600 g świeżego makaronu. Taka ilość wystarczy na główne danie dla 3-4 osób lub przystawkę dla 8-10 osób.

Ważne

- Przepisy na makaron zawarte w instrukcji i książce z przepisami zostały dokładnie sprawdzone. Jeżeli chcesz eksperymentować lub korzystać z innych przepisów, pamiętaj, aby dobrać proporcje mąki i wody do miarki dołączonej do urządzenia. Makaroniarka nie będzie działać prawidłowo, jeżeli dany przepis nie zostanie dostosowany do jej trybu pracy.

Uwaga:

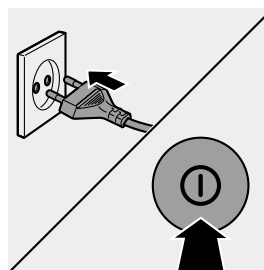
- Aby zapewnić właściwą jakość makaronu, korzystaj z mąki glutenowej. Używaj zalecanych proporcji składników.
- Pora roku oraz region, z którego pochodzą składniki, mogą wpłynąć na proporcje wody i mąki. Jeżeli podano zalecane proporcje, możesz je uwzględnić.
- Przygotowując makaron jajeczny lub warzywny pamiętaj, aby równomiernie wymieszać jajka lub sok z warzyw z wodą przed waniem jej do komory. Dodając składniki upewnij się, że mają formę płynu.
- Zajrzyj do dołączonej książki z przepisami, aby wyszukać i wypróbować inne przepisy na pyszny makaron.

Wybór programu

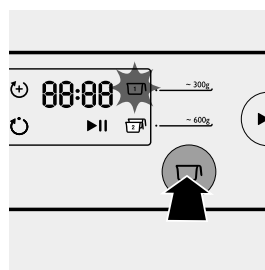
Ważne

- Nie wybieraj programu wyciskania przed zakończeniem procesu mieszania ciasta. W przeciwnym razie możesz uszkodzić makaroniarkę lub skrócić jej żywotność.
- Nie odłączaj przewodu zasilającego przed zakończeniem pracy urządzenia. Wciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania (⏻), aby wyłączyć makaroniarkę, a następnie odłącz przewód od gniazdka.
- Jeżeli chcesz wydłużyć czas eksploatacji urządzenia, zalecamy, aby jednorazowo czas jego pracy nie był dłuższy niż 45 minut. Możesz ponownie skorzystać z urządzenia po upływie 15 minut.
- Jeżeli zamierzasz korzystać z makaroniarki w sposób ciągły, po każdym użyciu wyczyść tarczę formującą za pomocą dołączonego narzędzia. Aby ułatwić czyszczenie, nie zanurzaj tarczy bezpośrednio w wodzie.

- 1 Podłącz wtyczkę do dowolnego gniazdka 220-240 V (AC). Wszystkie wskaźniki na moment się zaświecą, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Naciśnij przełącznik zasilania (⏻), aby włączyć makaroniarkę.



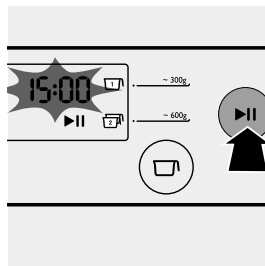
- 2 W zależności od ilości mąki wybierz liczbę porcji za pomocą przycisku (⏻). [1] to ok. 300 g, a [2] to ok. 600 g makaronu.



- 3 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania (⏻), aby rozpocząć. Licznik czasu pracy włączy się.

Uwaga:

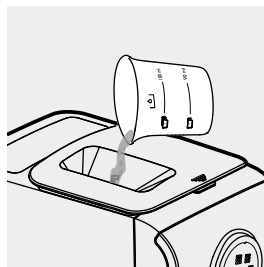
- Domyślnie wybrany jest program automatyczny. Jeżeli chcesz wybrać inną opcję, użyj przycisku (⌂).



- 4 Gdy rozpocznie się wyrabianie ciasta, zacznij powoli wlewać wodę lub wodę z jajkami, korzystając z całej długości otworu pokrywy.

Uwaga:

- Podczas mieszania ciasta nie dodawaj innych składników po dolaniu wody. W przeciwnym razie możesz zmienić konsystencję makaronu.



- 5 Wyciskanie makaronu rozpocznie się po kilku minutach. Umieść miskę pod otworem wyjściowym urządzenia. Potnij makaron na odcinki o pożądanej długości za pomocą narzędzia dołączonego do zestawu.

Uwaga:

- Na powierzchni makaronu mogą znaleźć się drobne pasma, zwłaszcza na początku i na końcu wyciskania. Jest to zjawisko normalne.
- Jeżeli zauważysz, że podczas wyciskania makaronu program nie jest ustawiony na automatyczny, naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania (⏻) i zatrzymaj pracę urządzenia. Wciśnij wyłącznik (⏻), aby wyłączyć urządzenie, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka. Po wyczyszczeniu tarcz formujących rozpocznij pracę od nowa.
- Jeżeli proporcje mąki i wody nie będą prawidłowe, wyciskanie makaronu nie powiedzie się. W takim przypadku konieczne będzie ponowne przygotowanie składników.
- Korzystając z narzędzia do czyszczenia ruchem w dół odetnij makaron.



- 6 Jeżeli po zakończeniu pracy na dnie komory zauważysz resztki ciasta, za pomocą funkcji wyciskania (⏻) ❶ i przycisku uruchomienia/wstrzymania (⏻) ❷ możesz uzyskać odrobinę więcej makaronu.

Uwaga:

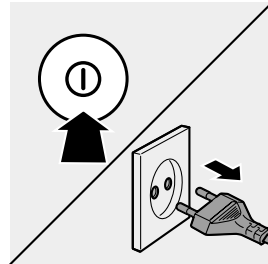
- Licznik czasu dla samego wyciskania wynosi 3 minuty.
- Czas przyrządzania makaronu zależy od jego kształtu i liczby porcji oraz własnych upodobań.

Czyszczenie

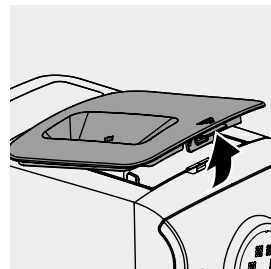
Ważne

- Przed rozpoczęciem demontażu lub czyszczenia urządzenia wyłącz zasilanie i wyjmij z urządzenia przewód zasilający.
- Nie zanurzaj jednostki centralnej w wodzie.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych ściereczek ani żrących środków czyszczących (np. benzyny, alkoholu czy propanolu).
- Po każdym użyciu wyczyść urządzenie, aby zapewnić jego prawidłową pracę.
- Podczas czyszczenia zachowaj szczególne środki ostrożności, aby nie skaleczyć się jego ostrymi krawędziami.

- 1 Wciśnij wyłącznik (ⓘ), aby wyłączyć makaroniarkę, następnie wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.



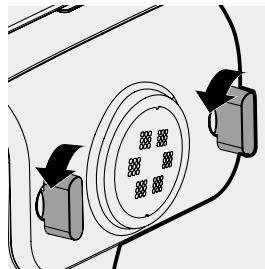
- 2 Zdejmij pokrywę z urządzenia.



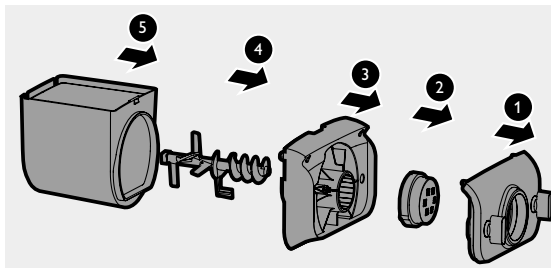
- 3 Poluzuj pokrętła panelu przedniego.

Uwaga:

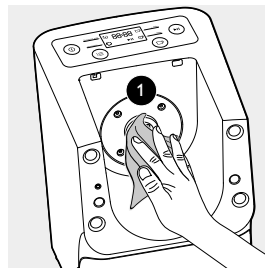
- Pamiętaj, że panel przedni jest ciężki. Zachowaj dodatkowe środki ostrożności podczas jego zdejmowania.



- 4 Zdejmij kolejno panel przedni, tarczę formującą, uchwyt tarczy mocującej, mieszadło i komorę mieszającą.



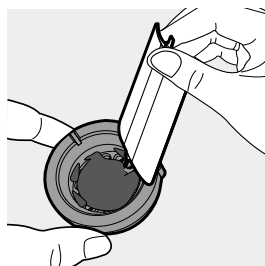
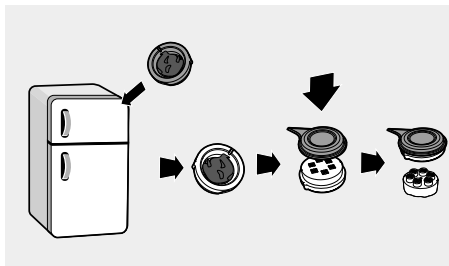
- 5 Suchą szmatką usuń resztki mąki z otworu mocującego mieszadła ❶.



- 6 Za pomocą dołączonego narzędzia wyczyść tarczę formującą z resztek ciasta. Teraz możesz umyć ją wodą.

Wskazówka:

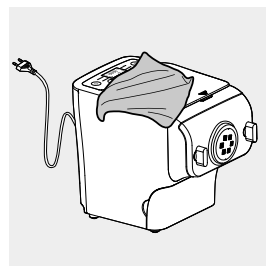
- Tarcze do makaronów spaghetti i fettuccine umieść na 2 godziny w zamrażarce. Później użyj narzędzia do czyszczenia, aby usunąć ciasto z otworów.



- 7 Wyczyść wszystkie zdejmowane części.



- 8 Do czyszczenia części zewnętrznej makaroniarki, jednostki centralnej i panelu sterowania użyj suchej szmatki.



- 9 Po zakończeniu pracy przechowuj urządzenie w suchym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

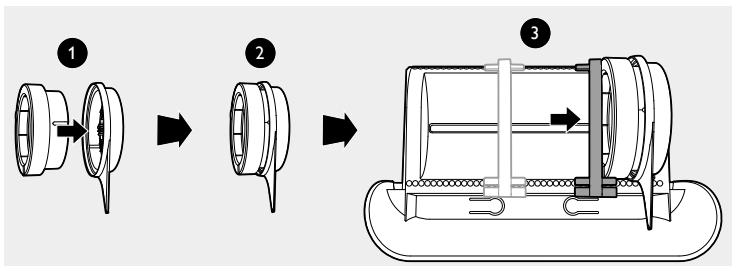
Uwaga:

- Po zakończeniu czyszczenia upewnij się, że wszystkie elementy są całkowicie suche. Dopiero wtedy schowaj urządzenie. Możesz również złożyć elementy do powtórnego użytku.

Przechowywanie tarcz formujących i narzędzi do czyszczenia

- 1 Złóż tarczę **1** i narzędzie **2** razem. Umieść elementy **1** i **2** w szufladzie do przechowywania. Przesuń mocowanie **3**, aby zabezpieczyć tarcze i narzędzia czyszczące.

Pamiętaj, aby obydwa elementy wyschły zanim umieścisz je w szufladzie do przechowywania.



Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeżeli poniższe informacje nie pozwalają rozwiązać danego problemu, odwiedź stronę www.philips.com/support.

Wskaźniki nie zapalają się.

- **Wtyczka przewodu zasilającego nie została prawidłowo podłączona.**
Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka i czy samo gniazdko działa prawidłowo.
- **Wyłącznik nie został wciśnięty.**
Naciśnij wyłącznik .

Po wciśnięciu przycisku uruchomienia/wstrzymania słychać dźwięk, jednak urządzenie nie działa.

- **Komora mieszania została nieprawidłowo złożona.**
Tarcza formująca lub panel przedni są założone nieprawidłowo.
Skorzystaj z instrukcji, aby montaż przebiegł prawidłowo.
- **Nie wybrano liczby porcji.**
Pamiętaj, aby określić liczbę porcji przed naciśnięciem przycisku uruchomienia/wstrzymania.

Uruchamia się przełącznik bezpieczeństwa, a urządzenie nagle przerywa pracę lub zaczyna od nowa.

- **Pokrętko panelu przedniego jest poluzowane.**
Upewnij się, czy panel przedni został właściwie dociśnięty.
- **Zbyt dużo składników w makaroniarce.**
Maksymalna ilość mąki do wytworzenia partii makaronu wynosi 500 g. Jeżeli dodasz więcej niż 500 g, zmniejsz ilość mąki dla następnej partii makaronu.

Urządzenie zatrzymuje się podczas pracy. Nie ma żadnych sygnałów dźwiękowych ani wizualnych.

- **Nastąpiło przegrzanie urządzenia wskutek długotrwałej pracy.**
Odłącz zasilanie i pozwól, aby makaroniarka ostygła. Jeżeli chcesz wydłużyć czas eksploatacji urządzenia, zalecamy, aby jednorazowo czas jego pracy nie był dłuższy niż 45 minut. Odczekaj 15 minut i ponownie skorzystaj z urządzenia.

Urządzenie przerywa pracę, wskaźniki zaczynają migać i słychać dźwięk ostrzegawczy.

- **Mieszadło zostało zablokowane przez ciała obce.**
Ciasto jest zbyt suche.
Wybrano niewłaściwy program.
Odłącz zasilanie, wyczyść urządzenie i postępuj zgodnie z instrukcją, aby ponownie rozpocząć wyrabianie makaronu.

W komorze zostało zbyt dużo ciasta.

- **Zawilgotniała mąka lub zbyt mokre ciasto.**
Mąka powinna być przechowywana w suchym miejscu. Postępuj zgodnie z instrukcją, aby ponownie rozpocząć wyrabianie makaronu.
- **Komora, mieszadło lub dysk nie zostały starannie wyczyszczone przed użyciem.**
Upewnij się, że wszystkie części są czyste.
- **Mieszadło lub komora są wciąż mokre.**
Upewnij się, że wszystkie elementy są suche.
- **Woda została dodana w złej kolejności.**
Typ mąki jest nieprawidłowy.
Liczba porcji jest niewłaściwa.
Postępuj zgodnie z instrukcją, aby rozpocząć wyrabianie makaronu.

Z urządzenia wyciekła niewielka ilość wody.

- **Dodano wodę przed rozpoczęciem programu.**
Postępuj zgodnie z instrukcją, aby dodać wodę zaraz po rozpoczęciu programu.

Mieszadło wykonuje jałową pracę, a z urządzenia nie wydostaje się makaron.

- **Nieprawidłowe proporcje wody i mąki.**
Odłącz wtyczkę od gniazdka i wyjmij ciasto. Wyczyść makaroniarkę, ponownie odmierz składniki i postępuj zgodnie z instrukcją, aby ponownie rozpocząć wyrabianie makaronu.

Informacje o produkcie

Model	HR2355/12
Moc silnika	200 W
Napięcie znamionowe	220-240 V (AC, 50 Hz)
Wymiary (D x S x W)	215 x 343 x 300 mm 8,5 x 13,5 x 11,8 cal.
Waga netto	6,9 kg/15,2 lb

- Informacje o częstotliwości i napięciu znamionowym znajdują się na tabliczce znamionowej samego urządzenia. Informacje o produkcie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Recykling



Ten symbol oznacza, że produktu nie można zutylizować z pozostałymi odpadami domowymi (2012/19/UE).

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w danym kraju przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowa utylizacja pomaga chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

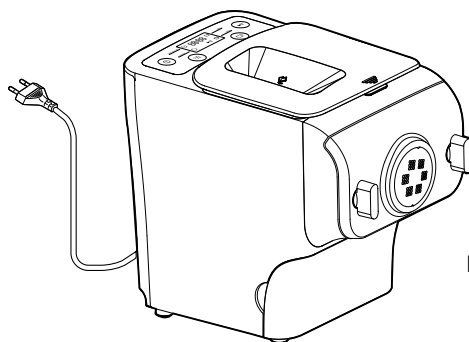
Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy oraz w przypadku jakichkolwiek pytań lub problemów przejdź na stronę www.philips.com/support lub skontaktuj się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips.

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi zákazníkmi spoločnosti Philips.
Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na www.philips.com/welcome.
Pred inštaláciou a používaním zariadenia si pozorne prečítajte návod na používanie.
Odložte si ho na neskoršie použitie.

Čo je v balení?

Hlavná jednotka



Tvarovacie
disky

Nástroje na
čistenie

lazane/
halušky



Použite plochý
nástroj na
čistenie

Návod na použitie

Brožúra s receptami

penne



Použite plochý
nástroj na
čistenie



Odmerka na múku

Odmerka na vodu

Pripevnené
na zariadení
pri kúpe

špagety



fettuccine



Plochý nástroj na
čistenie

Obsah

Čo je v balení?	218
Dôležité!	220
Prehľad	224
Rozobratie a čistenie pred prvým použitím	226
Zostavenie	228
Používanie strojčeka na cestoviny	230
Čistenie	236
Riešenie problémov	239
Informácie o výrobku	241
Recyklácia	241
Záruka a servis	241

Dôležité!

Bezpečnosť

- Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho na neskoršie použitie.

Varovanie

- Kým spotrebič pripojíte k zdroju napájania, uistite sa, že napätie uvedené na jeho spodnej časti zodpovedá napätiu v miestnej elektrickej sieti.
- Skôr ako zapojíte zástrčku do siet'ovej zásuvky, uistite sa, že máte suché ruky.
- Uistite sa, že je zástrčka riadne zasunutá v elektrickej zásuvke.
- Zariadenie nikdy nepripájajte k časovému spínaču.
- Pred zapojením zástrčky do elektrickej zásuvky sa uistite, že zariadenie je správne zložené.
- Ak sa napájací kábel, zástrčka alebo iný diel poškodí, spotrebič nepoužívajte.
- Poškodený napájací kábel smie vymeniť iba personál spoločnosti Philips, servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Časti zariadenia nevymieňajte sami.

 Varovanie

- Toto zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Toto zariadenie môžu používať osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám.
- Z bezpečnostných dôvodov nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.
- Aby ste zabránili prípadným nehodám, zariadenie nikdy nepoužívajte, ak je poškodené.
- Ak zariadenie necháte dlhšiu dobu bez dozoru a taktiež pred montážou, demontážou alebo čistením, zariadenie vždy odpojte od zdroja napájania.
- Pred výmenou či dotýkaním sa častí zariadenia, ktoré sa počas používania pohybujú, zariadenie najskôr vypnite a odpojte od zdroja napájania.

Výstraha

- Pred prvým použitím zariadenia rozoberte a poriadne umyte všetky jeho časti a príslušenstvo (pozrite si časť „Rozobratie a čistenie pred prvým použitím“).
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Zariadenie nepoužívajte na nestabilnom alebo nerovnomernom povrchu.
- Neodpájajte napájací kábel skôr, ako sa dokončí príprava cestovín. Ak však potrebujete prípravu cestovín prerušiť, najskôr odpojte napájací kábel a potom postupujte ďalej.
- Aby ste predĺžili životnosť zariadenia, nepoužívajte ho nepretržite dlhšie ako 45 minút. Po 15 minútach môžete zariadenie znova spustiť.
- Ak chcete zariadenie používať nepretržite, po každom použití vyčistite tvarovací disk pomocou dodaného nástroja na čistenie. V záujme jednoduchšieho čistenia neponárajte tvarovací disk priamo do vody.
- Napájací kábel nasilu neohýbajte, netahajte, netočte, nezáväzujte a nekladte naň ťažké predmety.
- Do komory na miesenie nekladajte kovové ani horľavé predmety.
- Keď sa zariadenie nepoužíva, odpojte ho zo siete.
- Zariadenie nepoužívajte v blízkosti horľavých predmetov, ako je obrus alebo záclona.

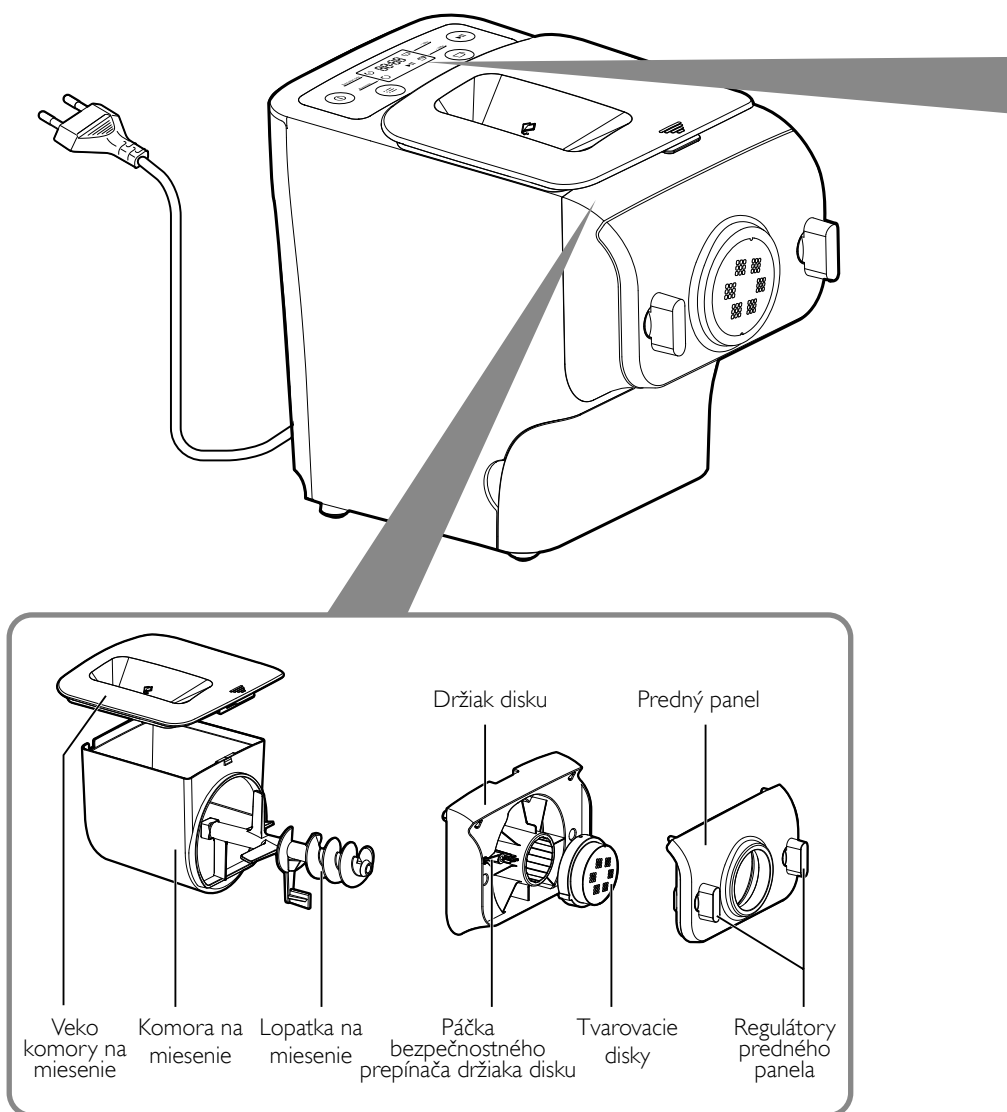
Výstraha

- Ak si všimnete, že sa zo zariadenia dymí, okamžite ho odpojte zo siete.
- Pri odpájaní napájacieho kábla net'ahajte za kábel ale za zástrčku.
- Siet'ovú zástrčku udržiujte v čistote.
- Na zariadenie neklad'te ťažké predmety.
- Toto zariadenie je navrhnuté ako kuchynský spotrebič. Nepoužívajte ho na iné účely.
- Nepresúvajte zariadenie počas jeho činnosti.
- Pred čistením a rozoberaním zariadenia odpojte zariadenie zo siete a odpojte od neho napájací kábel.
- Hlavnú jednotku neponárajte do vody.
- Po použití umiestnite zariadenie na suché a dobre vetrané miesto.
- Na bezpečnostný prepínač nelejte vodu ani iné tekutiny, aby neprišlo k skratu ani zásahu elektrickým prúdom.
- Zariadenie ani jeho príslušenstvo neumývajte v umývačke riadu.

EMF

Tento spotrebič značky Philips vyhovuje všetkým príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

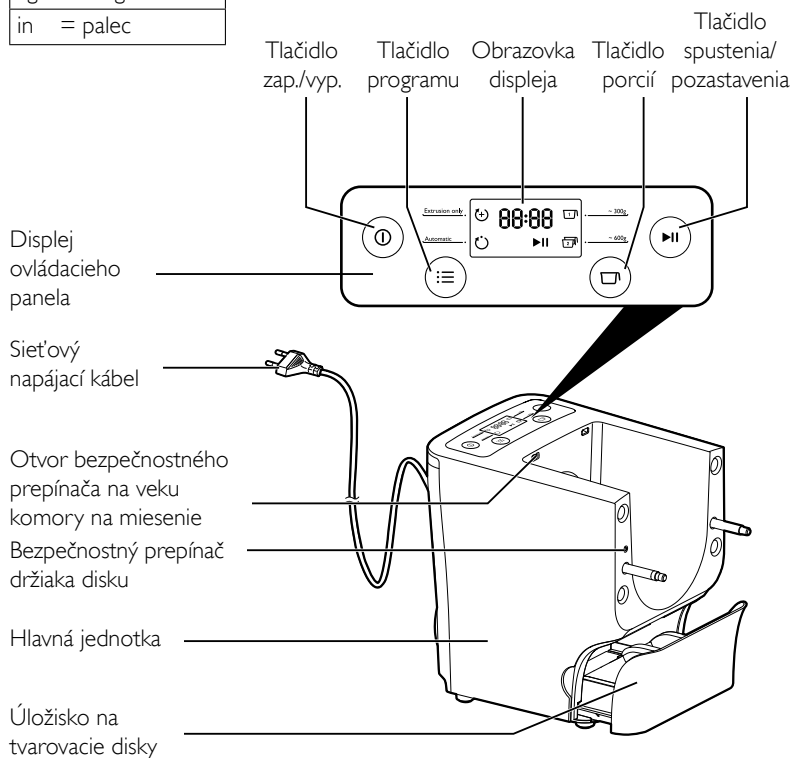
Prehľad



Skratky	
g	= gramy
~	= približne
ml	= mililitre
mm	= milimetre
kg	= kilogram
in	= palec

Tlačidlo programu – vyberte program vytlačania cestovín (+) alebo automatický program ∞.

Tlačidlo porcií – vyberte možnosť 1 na prípravu ~ 300 g, 1 – 2 porcií alebo 2 na prípravu ~ 600 g, 3 – 4 porcií čerstvých cestovín.

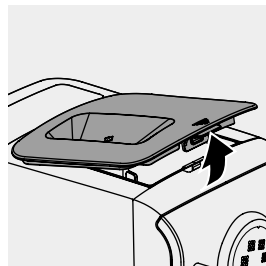


Rozobratie a čistenie pred prvým použitím

Dôležité!

- Pred prvým použitím zariadenia z neho odstráňte a bezpečne zlikvidujte všetok baliaci materiál a reklamné štítky.
- Vyberte všetky časti a príslušenstvo a poriadne ich vyčistite a dosucha utrite (pozrite si časť „Čistenie“).
- Hlavnú jednotku nenamáčajte a neoplachujte vodou.
- Nepoužívajte drôtenku a podobné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať plastový povrch a skrátiť životnosť strojčeka na cestoviny.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.

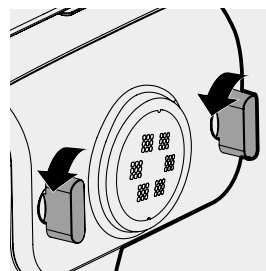
- 1 Zložte veko komory na miesenie zo zariadenia.



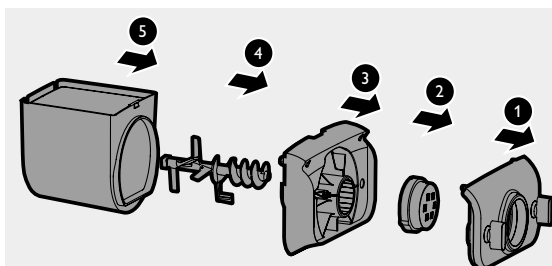
- 2 Uvoľnite kontrolné regulátory predného panela.

Upozornenie:

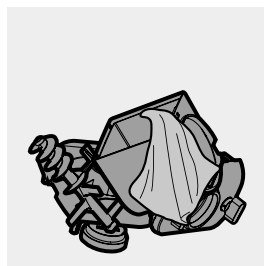
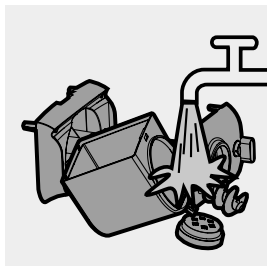
- Predný panel je ťažký. Pri jeho skladaní buďte veľmi opatrní.



- 3 Rozoberte predný panel, tvarovacie disky, držiak tvarovacích diskov, lopatku na miesenie a komoru na miesenie v tomto poradí.



- 4 Vyčistite všetky oddeliteľné časti a vyutierajte ich dosucha.



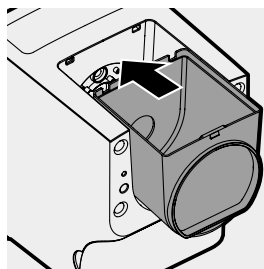
Zostavenie

Strojček na cestoviny zostavte podľa nasledovného postupu.

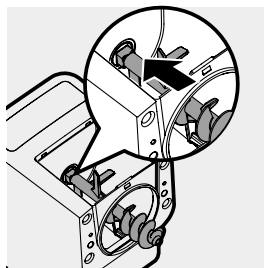
Dôležité!

- Pri zostavovaní pozorne upevnite kontrolné regulátory na prednom paneli.
- Uistite sa, že počas zostavovania zariadenie nie je zapojené do siete.

- 1 Komoru na miesenie zatlačte do zariadenia.



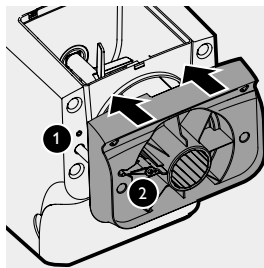
- 2 Lopatku na miesenie nasmerujte do otvoru na hlavnej jednotke. Vsuňte lopatku na miesenie úplne do hlavnej jednotky.



- 3 Na zariadenie pripevnite držiak disku.
- ❶ Bezpečnostný prepínač držiaka disku
 - ❷ Páčka bezpečnostného prepínača držiaka disku

Upozornenie:

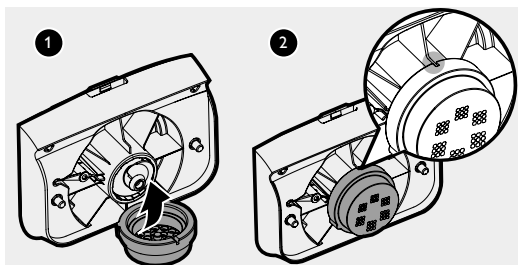
- Skontrolujte, či sú bezpečnostný prepínač ❶ a páčka bezpečnostného prepínača ❷ nastavené ako na obrázku vpravo.



- 4 Tvarovací disk vložte do držáka disku **1** a uistite sa, že je na držáku správne upevnený **2**.

Upozornenie:

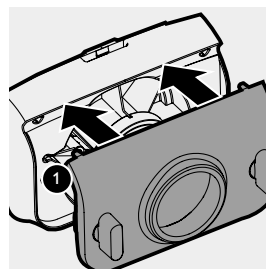
- Uistite sa, že vnútorný otvor tvarovacieho disku presne zapadá do držáka disku.



- 5 Predný panel nasadíte na hlavnú jednotku.
1 Páčka bezpečnostného prepínača držáka disku

Upozornenie:

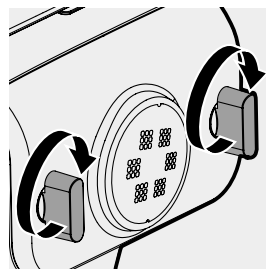
- Pred použitím zariadenia sa uistite, že je predný panel úplne upevnený.
- Predný panel je ťažký. Pri jeho zostavovaní buďte veľmi opatrní.



- 6 Upevnite kontrolné regulátory predného panela.

Upozornenie:

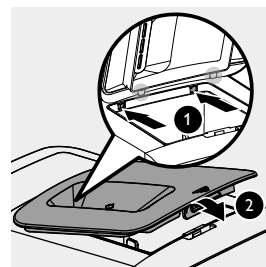
- Ak predný panel alebo tvarovací disk nie je správne zostavený, bezpečnostný prepínač zabráni spusteniu zariadenia.



- 7 Správne uzavrite veko komory na miesenie.

Upozornenie:

- Ak nie je veko komory na miesenie správne uzavreté, bezpečnostný prepínač zabráni spusteniu zariadenia.



Používanie strojčeka na cestoviny

Dôležité!

- Múku a vodu pridajte do komory na miesenie v správnom poradí. Do komory na miesenie najprv nasypete múku, potom komoru uzavrite vekom. Spustíte strojček na cestoviny a pomaly nalievajte vodu pozdĺž okraja otvoru na veku.
- Do strojčeka na cestoviny nikdy nekladajte nadmerné množstvo surovín. Zariadenie by sa mohlo poškodiť. Maximálne množstvo múky na jednu várku je 500 g.
- Do strojčeka nekladajte suroviny, ktoré majú teplotu 60 °C alebo viac, a strojček neumiestňujte na miesto s vysokou teplotou (60 °C), napr. ho nesterilizujete pri vysokej teplote. Zariadenie by sa deformovalo.
- Do komory na miesenie nikdy nenalievajte vodu skôr, ako ju zakryjete vekom. Do otvoru bezpečnostného prepínača nenalievajte žiadne tekutiny.
- Pred spustením strojčeka na cestoviny nenalievajte vodu do komory na miesenie. Dôsledne dodržiavajte postup prípravy a vychutnajte si domáce cestoviny.

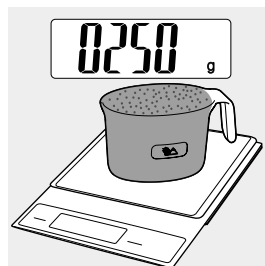
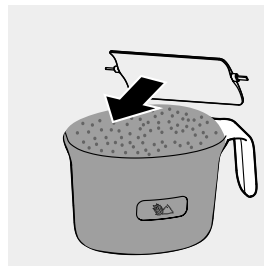
Príprava surovín

- 1 Odmerajte jeden plný odmerku múky. Pomocou plochého nástroja na čistenie zhrňte nadbytočnú múku z okraja odmerky. Jedna plná odmerka vystačí na 1 – 2 porcie.

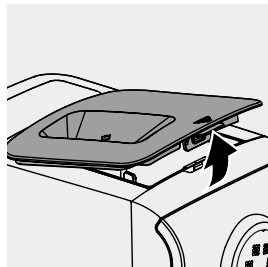
Upozornenie:

- Nadbytočnú múku z odmerky neodstraňujte trasením ani búchaním. Malo by to vplyv na váhu múky.

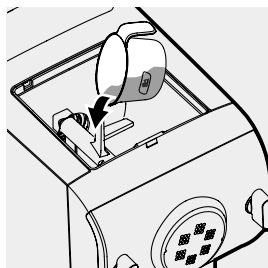
Múku môžete tiež odvážiť pomocou kuchynskej váhy. Napr. ~ 250 g múky vystačí približne na 1 – 2 porcie, ~ 500 g múky vystačí na výrobu približne 3 – 4 porcií čerstvých cestovín.



- 2 Otvorte veko komory.



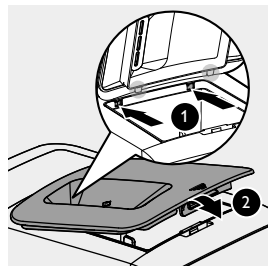
- 3 Múku nasypete do komory. Ak chcete pripraviť 3 – 4 porcie, nasypete do komory aj druhú odmerku múky, pretože celkovo budete potrebovať 2 odmerky múky (~ 500 g).



- 4 Veko komory poriadne zatvorte.

Upozornenie:

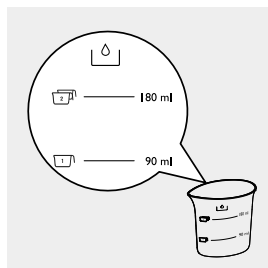
- Do zariadenia najprv vložte oba háčiky **1**, potom veko zatlačte na hlavnú jednotku **2**.
- Zariadenie sa nespustí, ak veko komory nebude poriadne zatvorené. Ak sa počas procesu prípravy cestovín veko komory uvoľní, zariadenie sa automaticky zastaví.



- 5 Pomocou „Tabuľky receptov na cestoviny“ odmerajte potrebné množstvo vody.

Upozornenie:

- Pred spustením strojčeka na cestoviny nenalievajte vodu do komory na miesenie.
- Na dodanej odmerke na vodu sú dve značky množstva vody. Jedna značka je na prípravu bežných cestovín a druhá na prípravu vaječných cestovín alebo cestovín s inou príchuťou.



Tabuľka receptov na cestoviny

Viac informácií nájdete na našej webovej adrese www.philips.com/kitchen.

Tabuľka pomeru múky a vody				
Múka	Bežné cestoviny	Vaječné cestoviny	Čas prípravy	Výstup
	Voda (značka)	Zmes vody a vajíčok (značka)		
 1 odmerka múky (~ 250 g)	 Množstvo vody potrebné na jednu odmerku múky (~ 90 ml)	 Množstvo zmesi vody a vajíčok potrebné na jednu odmerku múky (~ 95 ml)	10 minút	~ 300 g čerstvých cestovín. Postačí ako hlavné jedlo pre 1 – 2 osoby alebo ako príloha pre 4 – 6 osôb.
 2 odmerky múky (~ 500 g)	 Množstvo vody potrebné na 2 odmerky múky (~ 180 ml)	 Množstvo zmesi vody a vajíčok potrebné na 2 odmerky múky (~ 190 ml)	15 minút	~ 600 g čerstvých cestovín. Postačí ako hlavné jedlo pre 3 – 4 osoby alebo ako príloha pre 8 – 10 osôb.

Dôležité!

- Recepty v návode na použitie a brožúre s receptami boli testované na prípravu kvalitných cestovín. Ak s nimi budete experimentovať alebo použijete iné recepty na cestoviny, budete musieť upraviť aj pomer múky a vody/vajíčok pre odmerky na múku a vodu, ktoré sa dodávajú so strojčekom na cestoviny. Ak nový recept vhodne neupravíte, strojček na cestoviny nebude fungovať správne.

Upozornenie:

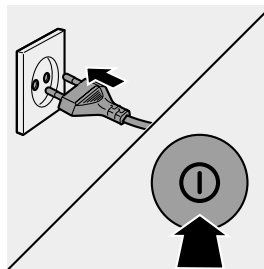
- V záujme zaručenia vyššej kvality cestovín ich vyrábajte z múky s obsahom lepku. Suroviny pridávajte v odporúčanom pomere.
- Sezónne zmeny a použitie surovín z rôznych regiónov môže ovplyvniť pomer múky a vody. Pomer môžete upraviť podľa odporúčaných hodnôt.
- Pri výrobe vaječných alebo zeleninových cestovín zmes vody a vajíčok alebo zeleninovej šťavy poriadne rozmiešajte skôr, ako ju prilejete do komory na miesenie. Pred pridávaním surovín sa uistite, že sú kvapalné.
- V priloženej brožúre s receptami nájdete ďalšie variácie receptu na cestoviny a množstvo chutných receptov, ktoré stoja za vyskúšanie.

Výber programu prípravy cestovín

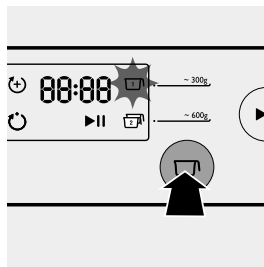
Dôležité!

- Nevyberajte program vytlačania pred skončením miesenia cesta. Poškodíte tak strojček na cestoviny a skráťte jeho životnosť.
- Neodpájajte napájací kábel skôr, ako sa dokončí príprava cestovín. Ak potrebujete prípravu cestovín prerušiť, stlačením tlačidla zap./vyp.  vypnite strojček na cestoviny a skôr, ako budete pokračovať, odpojte napájací kábel zariadenia zo siete.
- Aby ste predĺžili životnosť zariadenia, nepoužívajte ho nepretržite dlhšie ako 45 minút. Po 15 minútach nečinnosti môžete zariadenie znova spustiť.
- Ak chcete zariadenie používať nepretržite, po každom procese prípravy cestovín vyčistite tvarovací disk pomocou dodaného nástroja na čistenie. Tvarovací disk nenamáčajte do vody, čistenie bude jednoduchšie.

- 1 Pripojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky s napätím 220 – 240 V. Strojček na cestoviny vydá zvuk a všetky indikátory raz bliknú. Stlačením tlačidla zap./vyp.  zapnete strojček na cestoviny.



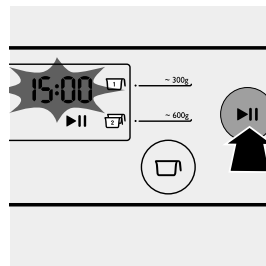
- 2 Podľa množstva múky stlačte tlačidlo porcií  a výberom možnosti  pripravíte ~ 300 g alebo výberom možnosti  pripravíte ~ 600 g čerstvých cestovín.



- 3 Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia (⏸) spustíte prípravu a začne sa odpočítavať čas prípravy.

Upozornenie:

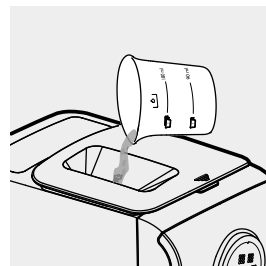
- Predvolene je nastavený automatický program. Ak ho nechcete použiť, stlačte tlačidlo programu (⊞) a vyberte iný program.



- 4 Keď začne miesenie, pomaly prilievajte vodu alebo zmes vody a vajčiek pozdĺž otvoru vo veku.

Upozornenie:

- Počas miesenia cesta do komory nepridávajte iné suroviny potom, ako pridáte vodu. Malo by to vplyv na výslednú štruktúru cestovín.



- 5 Cestoviny sa začnú vytláčať o pár minút. Priamo pod výstupný otvor umiestnite nádobu. Pomocou dodaného nástroja na čistenie krájajte cestoviny na požadovanú dĺžku.

Upozornenie:

- Na povrchu cestovín sa môžu objaviť jemné cestovinové vlákna, hlavne na začiatku a na konci vytláčania. Ide o bežný jav.
- Ak si všimnete, že počas vytláčania cestovín nie je program nastavený na automatický, stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia (⏸) zastavte program. Potom stlačte tlačidlo zap./vyp. (ⓐ) a odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky. Po vyčistení tvarovacích diskov môžete proces znovu spustiť.
- Ak nie je pomer tekutiny a múky správny, vytláčanie cestovín nebude úspešné. V takomto prípade suroviny pripravte znova.
- Cestoviny krájajte pohybom nástroja na čistenie smerom dolu.



- 6 Ak si po dokončení prípravy cestovín všimnete, že v komore zostalo nadbytočné cesto, môžete stlačiť tlačidlo vytláčania cestovín (⊞) ❶ a stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia (⏸) ❷ zostávajúce cesto vytlačiť.

Upozornenie:

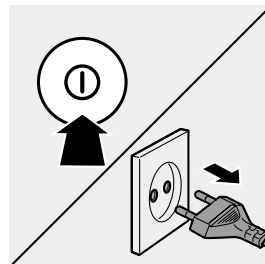
- Časovač programu vytláčania odpočíta 3 minúty.
- Čas varenia cestovín sa rôzni podľa osobných preferencií, tvaru cestovín a počtu pripravovaných porcií.

Čistenie

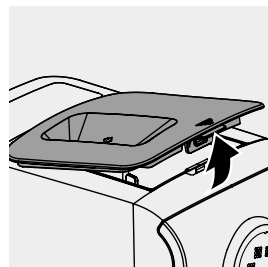
Dôležité!

- Pred čistením a rozoberaním zariadenia odpojte zariadenie zo siete a odpojte od neho napájací kábel.
- Hlavnú jednotku neponárajte do vody.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte drôtenky a leptavé čistiace prípravky, ani agresívne čistiace prostriedky (napr. benzín, alkohol alebo propanol).
- Aby zariadenie správne fungovalo, vyčistite ho po každom použití.
- Pri čistení zariadenia buďte veľmi opatrní, aby ste sa neporezali na ostrých okrajoch.

- 1 Strojček na cestoviny vypnite tlačidlom zap./vyp.  a odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky.



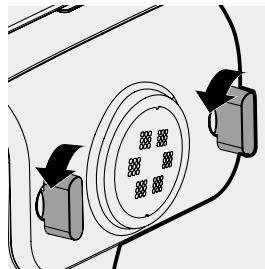
- 2 Zo zariadenia zložte veko komory.



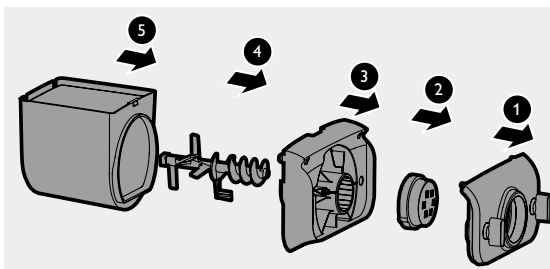
- 3 Uvoľníte kontrolné regulátory predného panela.

Upozornenie:

- Predný panel je ťažký. Pri jeho skladaní buďte veľmi opatrní.



- 4 Rozoberte predný panel, tvarovacie disky, držiak tvarovacích diskov, lopatku na miesenie a komoru na miesenie v tomto poradí.

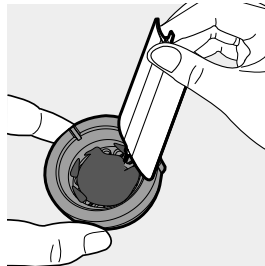
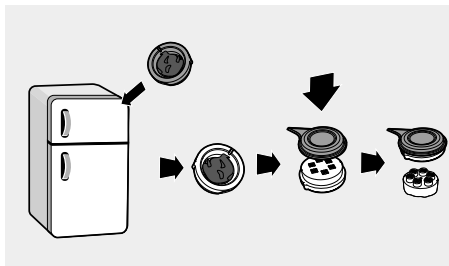
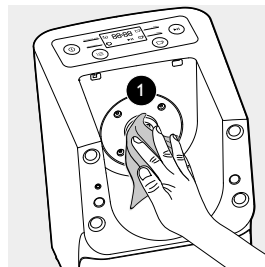


- 5 Suchou handričkou očistíte zvyšky múky z otvoru na lopatku na miesenie ❶.

- 6 Pomocou dodaného nástroja na čistenie očistíte tvarovacie disky a odstráňte z nich zvyšky cesta. Potom ich môžete umyť vodou.

Tip:

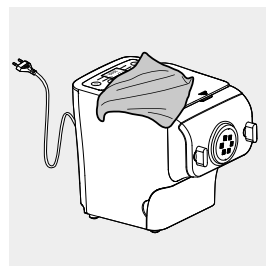
- Tvarovacie disky na špagety a fettuccine dajte na 2 hodiny do mrazničky. Potom pomocou príslušného nástroja na čistenie vytlačte cesto z dierok.



- 7 Vyčistite všetky oddeliteľné časti.



- 8 Pomocou suchej handričky očistite hlavnú jednotku, ovládací panel a vonkajšie povrchy strojčeka na cestoviny.



- 9 Strojček na cestoviny po použití skladujte na suchom dobre vetranom mieste.

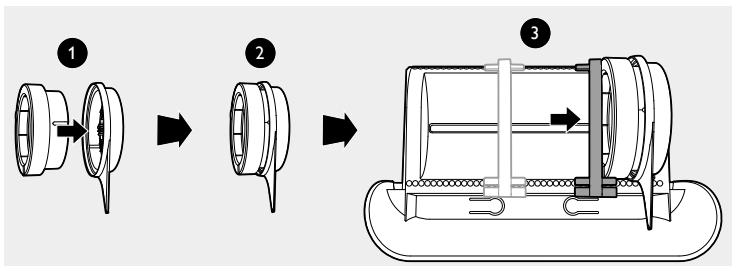
Upozornenie:

- Skôr ako odložíte tvarovacie disky po umytí, uistite sa, že všetky ich časti sú úplne suché. Strojček na cestoviny znova poskladajte na ďalšie použitie.

Skladovanie tvarovacích diskov a nástrojov na čistenie

- 1 Tvarovacie disky **1** a nástroj na čistenie **2** vkladajte spolu. Vložte **1** a **2** do odkladacej zásuvky. Tvarovacie disky a nástroje na čistenie upevnite pomocou posuvnej lišty **3**.

Skôr ako nástroje na čistenie a tvarovacie disky uložíte do odkladacej zásuvky, uistite sa, že sú suché.



Riešenie problémov

Táto kapitola uvádza najbežnejšie problémy, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak sa vám problém nepodarí vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, navštívte stránku www.philips.com/support.

Indikátory nesvietia.

- **Sieťová zástrčka nie je správne pripojená.**
Skontrolujte, či je sieťová zástrčka správne zapojená a či sieťová zásuvka funguje.
- **Nestlačili ste vypínač.**
Stlačte tlačidlo zap./vyp. .

Po stlačení tlačidla spustiť/pozastaviť zariadenie vydá zvuk, ale potom nefunguje.

- **Komora je zostavená nesprávne.**
Tvarovací disk alebo predný panel je zostavený nesprávne.
Pri zostavovaní zariadenia postupujte podľa návodu na používanie, aby boli všetky časti zostavené správne.
- **Nevybrali ste požadovaný počet porcií.**
Pred stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia nezabudnite vybrať počet porcií.

Spustil sa bezpečnostný prepínač a zariadenie prestalo fungovať alebo sa náhle zaplo a vyšlo počas prípravy cestovín.

- **Regulátor na prednom paneli je uvoľnený.**
Uistite sa, že predný panel je správne zostavený.
- **V strojičku na cestoviny je nadbytočné množstvo surovín.**
Maximálne množstvo múky na jednu várku je 500 g. Ak do komory nasypete viac ako 500 g, pred spustením várky z múky odoberte.

Zariadenie počas procesu prípravy cestovín prestalo pracovať. Nezaznel alarm a indikátory nezačali blikať.

- **Strojček na cestoviny sa prehrial, pretože bol spustený príliš dlho.**
Odpojte ho zo siete, aby sa ochladil. Aby ste predĺžili životnosť zariadenia, nepoužívajte ho nepretržite dlhšie ako 45 minút. Po 15 minútach nečinnosti môžete zariadenie znova spustiť.

Zariadenie sa zastavilo počas procesu prípravy cestovín, rozblikli sa indikátory a zaznel alarm.

- **Lopatku na miesenie môže blokovat' cudzí objekt.**
Cesto môže byť príliš suché.
Je vybratý nesprávny program.
Odpojte zariadenie zo siete, vyčistite strojček na prípravu cestovín a znova skúste pripraviť cestoviny podľa inštrukcií v návode na používanie.

V komore ostáva priveľa nadbytočného cesta.

- **Múka pred použitím nie je úplne suchá alebo je cesto príliš mokré.**
Múka musí byť pri skladovaní suchá. Skúste cestoviny pripraviť znova podľa inštrukcií v návode na používanie.
- **Komora, lopatka na miesenie alebo tvarovacie disky pred použitím neboli poriadne vyčistené.**
Uistite sa, že sú pred použitím všetky časti čisté.
- **Lopatka alebo komora na miesenie je stále mokrá.**
Uistite sa, že sú pred použitím všetky časti úplne suché.
- **Voda nebola pridaná v správnom poradí.**
Nepoužili ste vhodný typ múky.
Bol vybraný nesprávny počet porcií.
Pri príprave cestovín postupujte podľa inštrukcií v návode na použitie.

Zo zariadenia vyteká malé množstvo vody.

- **Pred začatím programu ste pridali vodu.**
Postupujte podľa návodu na používanie a vodu pridajte až po začatí programu.

Lopatka na miesenie nefunguje a zo zariadenia nevychádzajú cestoviny.

- **Pomer múky a vody je nesprávny.**
Odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky a vyberte cesto z komory. Vyčistite strojček na cestoviny, znova odmerajte správne množstvo surovín a pri príprave cestovín postupujte podľa inštrukcií v návode na používanie.

Informácie o výrobku

Model	HR2355/12
Výkon motora	200 W
Nominálne napätie	220 – 240 V AC (50 Hz)
Rozmery (D x Š x V)	215 mm x 343 mm x 300 mm/ 8,5 in x 13,5 in x 11,8 in
Hmotnosť netto	6,9 kg/15,2 lb

- Informácie o menovitom napätí a frekvencií nájdete na typovom štítku na zariadení. Informácie o výrobku sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

Recyklácia



Tento symbol znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s bežným komunálnym odpadom (smernica 2012/19/EÚ).
Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správna likvidácia pomáha zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

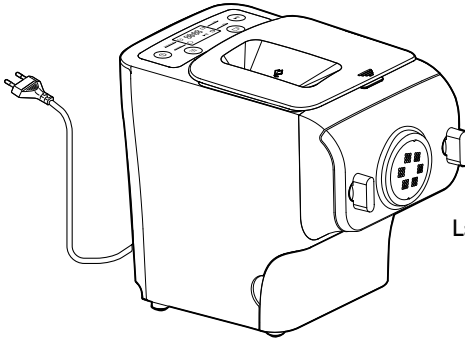
Záruka a servis

Ak sa vyskytne problém, potrebujete servisný zásah alebo doplnkové informácie, navštívte stránku www.philips.com/support alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo vašej krajine.

Bu ürünü satın aldığınız için tebrikler, Philips'e hoş geldiniz!
Philips tarafından sunulan destekten tam faydalanmak için lütfen ürününüzü şu adreste kaydettirin: www.philips.com/welcome.
Üniteyi kurup kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun. Bu kılavuzu gelecekte başyurmak üzere saklayın.

Kutuda neler var

Ana ünite



Şekillendirme
diskleri

Temizleme
araçları

Lazanya/
Mantı



Düz temizleme
aracını kullanın

Kullanım kılavuzu

Tarif kitabı

Penne



Düz temizleme
aracını kullanın



Un kabı



Su kabı

Spagetti

Satın alım
sonrasında
cihaza
monte
edilmiştir



Düz temizleme
aracı

Fettuccine



İçindekiler

Kutuda neler var	242
Önemli	244
Genel Bilgiler	248
İlk kullanım öncesinde sökme ve temizleme	250
Monte etme	252
Makarna makinesini kullanma	254
Temizleme	260
Sorun giderme	263
Ürün bilgileri	265
Geri dönüşüm	265
Garanti ve servis	265

Önemli

Güvenlik

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun ve gelecekte başvurmak üzere saklayın.

Uyarı

- Cihazı ana şebekeye bağlamadan önce cihazın altında belirtilen gerilimin yerel ana şebeke gerilimine uygun olduğundan emin olun.
- Fişi prize takmadan önce ellerinizin kuru olduğundan emin olun.
- Fişin prize tam oturduğundan emin olun.
- Bu cihazı kesinlikle zaman ayarlı bir prize bağlamayın.
- Fişi elektrik prizine takmadan önce cihazın doğru şekilde birleştirildiğinden emin olun.
- Güç kablosu, fiş veya diğer parçalar hasar görmüşse cihazı kullanmayın.
- Cihazın güç kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Cihazın parçalarını kendi başınıza değiştirmeyin.

 Uyarı

- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır. Cihazı ve kablolarını çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Bu cihazın fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin nezaretinden sorumlu kişilerin bulunması veya bu kişilere güvenli kullanım talimatlarının sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür.
- Çocukların kendi güvenliği için cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- Kazaları önlemek için herhangi bir şekilde arızalıysa cihazı kullanmayın.
- Cihaz gözetimsiz bırakılacaksa ve montaj, parçalara ayırma veya temizlemeden önce cihazın güç kaynağı bağlantısını mutlaka kesin.
- Cihazı kapatın ve aksesuarları değiştirmeden ya da kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşımadan önce güç kaynağı bağlantısını kesin.

 Dikkat

- Cihazı ilk kez kullanacaksanız aksesuarları söküp iyice yıkayın (bkz. "İlk kullanım öncesinde sökme ve temizleme" bölümü.)
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihazı sabit veya düz olmayan bir yüzeyde kullanmayın.
- İşlem tamamlanmadan güç kablosunu prizden çekmeyin. İşlemi durdurmanız gerekiyorsa başka işlem yapmadan güç kablosunu prizden çekin.
- Cihazın kullanım ömrünü uzatmak için 45 dakikadan fazla çalıştırmamanızı öneririz. 15 dakikalık aralıklarla cihazı yeniden kullanabilirsiniz.
- Cihazı sürekli kullanmayı düşünüyorsanız şekillendirme diskini her kullanım sonrasında ürünle birlikte verilen temizleme aracıyla temizleyin. Daha kolay temizlemek için şekillendirme diskini doğrudan suya sokmayın.
- Güç kablosunu kuvvetli bir şekilde bükmeyin, çekmeyin, döndürmeyin, toplamayın ya da üstüne ağır nesneler koymayın.
- Karıştırma bölmesine metal veya yanıcı nesneler koymayın.
- Kullanmıyorsanız cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı, masa örtüsü ya da perde gibi yanıcı nesnelerin yakınında kullanmayın.

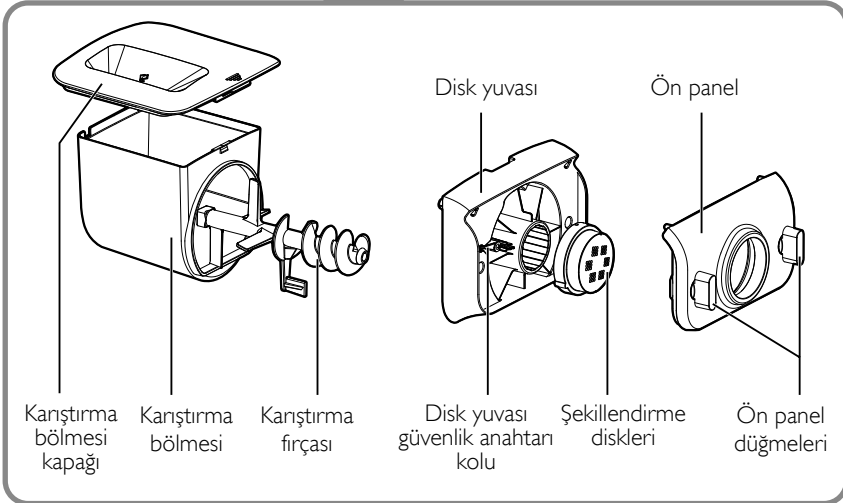
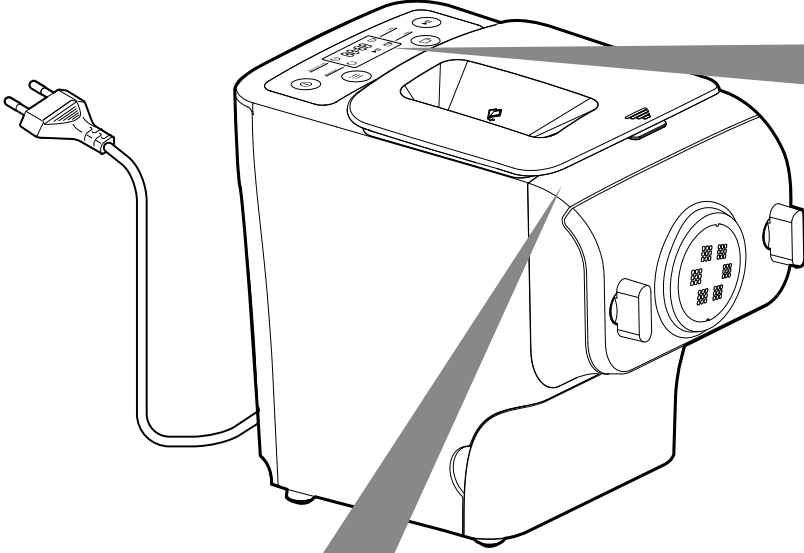
 Dikkat

- Duman algıladığınız anda güç fişini prizden çekin.
- Güç kablosunu çekerken kablodan değil fiş bölümünden çekin.
- Güç fişini temiz tutun.
- Cihazın üstüne ağır nesneler koymayın.
- Bu cihaz tüketicilere yönelik mutfak aleti olarak tasarlanmıştır. Başka amaçlarla kullanmayın
- Çalışırken cihazı hareket ettirmeyin.
- Bu cihazı temizlemeden veya parçalarına ayırmadan önce güç bağlantısını kesin ve güç kablosunu çıkarın.
- Ana üniteyi suya batırmayın.
- Kullandıktan sonra cihazı kuru ve iyi havalandırılan bir yere koyun.
- Kısa devre veya elektrik çarpmalarını önlemek için güvenlik anahtarına su veya başka sıvı dökmeyin.
- Makineyi veya aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.

EMF

Bu Philips cihazı, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli tüm standartlara ve düzenlemelere uygundur.

Genel Bilgiler

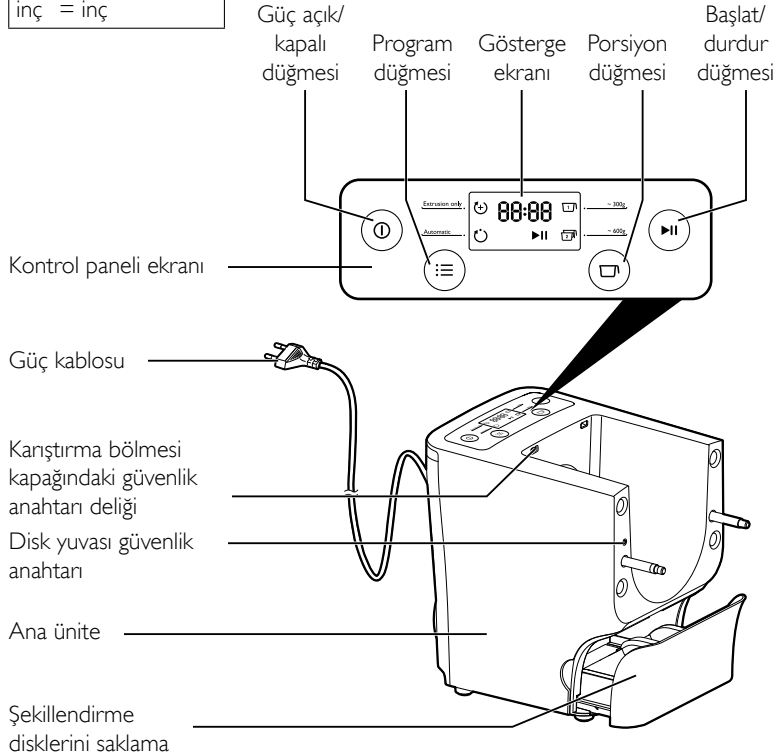


Kısaltmalar

g	= gram
~	= yaklaşık
ml	= mililitre
mm	= milimetre
kg	= kilogram
inç	= inç

Program düğmesi: Yalnızca kalıptan çıkartma programını  ya da otomatik programı  seçin.

Porsiyon düğmesi: ~300 g (1-2 porsiyon) taze makarna hazırlamak için  öğesini; ~600 g (3-4 porsiyon) taze makarna hazırlamak için  öğesini seçin.

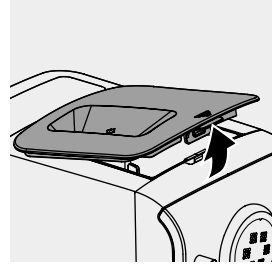


İlk kullanım öncesinde sökme ve temizleme

Önemli

- Cihazı ilk kez kullanacaksanız ambalaj malzemelerini ve/veya tanıtım etiketlerini çıkarıp güvenli bir şekilde atın.
- Tüm parça ve aksesuarları çıkarın ve tümünü yıkayıp tamamen kurulaşın (bkz. "Temizleme" bölümü).
- Ana üniteyi durulamak için su kullanmayın veya ana üniteyi suya daldırmayın.
- Plastik yüzeyi çizip makarna makinesinin kullanım ömrünü etkileyeceğinden bulaşık teli veya benzeri temizleyiciler kullanmayın.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.

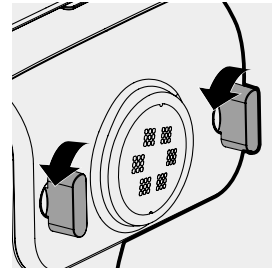
- 1 Karıştırma bölmesi kapağını cihazdan çıkarın.



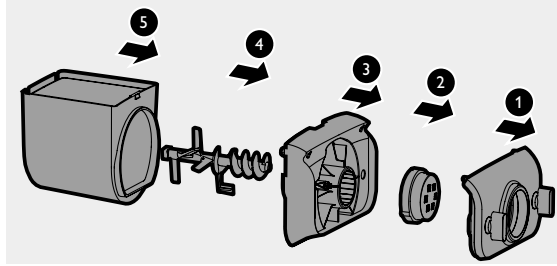
- 2 Ön panel kontrol düğmelerini gevşetin.

Dikkat:

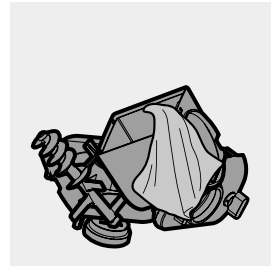
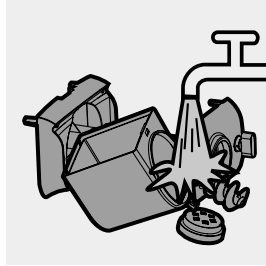
- Ön panel ağırdır. Bu sebeple çıkartırken daha dikkatli olun.



- 3 Ön paneli, şekillendirme diskini, şekillendirme disk yuvasını, karıştırma fırçasını ve karıştırma bölmesini sırayla çıkarın.



- 4 Çıkanlabılır tüm parçaları temizleyin ve silerek kurulaýın.



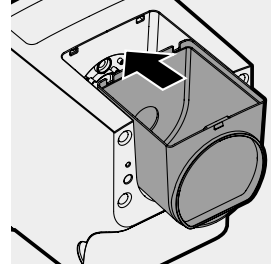
Monte etme

Makarna makinesini kurmak için aşağıdaki birleştirme adımlarını uygulayın.

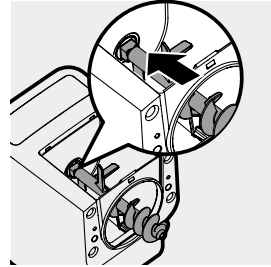
Önemli

- Montaj sırasında ön panel düğmelerini sıktığınızdan emin olun.
- Cihazı monte ederken cihazın prize bağlı olmadığından emin olun.

- 1 Karıştırma bölmesini cihazın içine itin.



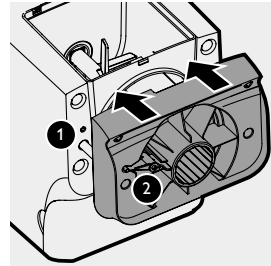
- 2 Karıştırma fırçasını ana ünitenin deliğine hizalayın. Karıştırma fırçasını ana üniteye tam olarak takın.



- 3 Disk yuvasını cihaza bağlayın.
① Disk yuvası güvenlik anahtarı
② Disk yuvası güvenlik anahtarı kolu

Dikkat:

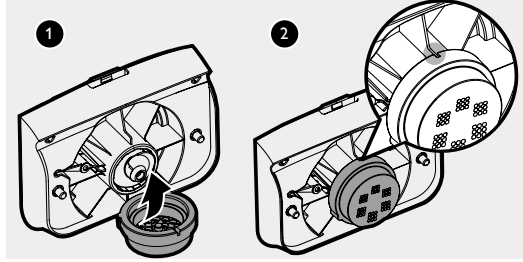
- Güvenlik anahtarı ① ile güvenlik anahtarı kolunun ② sağdaki şekilde gösterildiği gibi ayarlandığından emin olun.



- 4 Şekillendirme diskini disk yuvasına ❶ takıp disk yuvasına tamamen ❷ oturduğundan emin olun.

Dikkat:

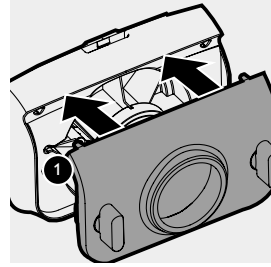
- Şekillendirme diskinin içindeki boşluk ile disk yuvasının düzgünce oturduğundan emin olun.



- 5 Ön paneli ana üniteye bağlayın.
❶ Disk yuvası güvenlik anahtarı kolu

Dikkat:

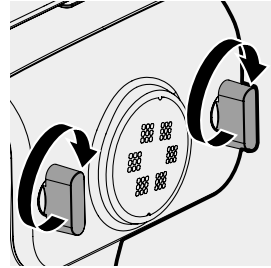
- Cihazı kullanmadan önce ön panelin tamamen sabitlendiğinden emin olun.
- Ön panel ağırdır. Bu sebeple monte ederken daha dikkatli olun.



- 6 Ön panel kontrol düğmelerini bağlayın.

Dikkat:

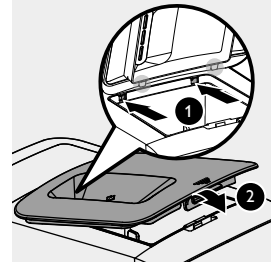
- Ön panel veya şekillendirme diski düzgün bir şekilde monte edilmezse güvenlik anahtarı cihazın çalışmasını engeller.



- 7 Karıştırma bölmesi kapağını düzgün bir şekilde kapatın.

Dikkat:

- Karıştırma bölmesi kapağı düzgün bir şekilde takılmazsa güvenlik anahtarı cihazın çalışmasını engeller.



Makarna makinesini kullanma

Önemli

- Karıştırma bölmesine un ve su eklerken doğru sırayı izlediğinizden emin olun. Karıştırma bölmesine önce unu koyun; ardından bölme kapağını bölmeye takın. Makarna makinesini çalıştırın ve ardından kapaktaki açıklıktan yavaşça su doldurun.
- Makarna makinesine kesinlikle fazla malzeme koymayın. Aksi halde cihaz zarar görür. Bir seferde kullanılabilecek maksimum un miktarı 500 g'dır.
- Makarna makinesinin içine 60°C / 140°F veya daha sıcak malzeme koymayın ya da makarna makinesini, yüksek sıcaklıkta sterilizasyon cihazı gibi çok sıcak (60°C / 140°F) ortamlara koymayın. Aksi halde cihaz bozulur.
- Bölme kapağını bölmeye yerleştirmeden karıştırma bölmesine kesinlikle su koymayın. Güvenlik anahtarı yuvasına sıvı dökmeyin.
- Makarna makinesini çalıştırmadan karıştırma bölmesine su koymayın. Ev yapımı makarnaların keyfini çıkarmak için talimatları dikkatli bir şekilde uygulayın.

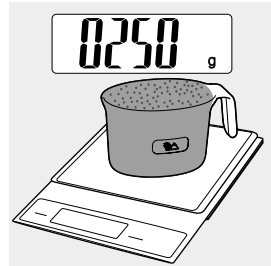
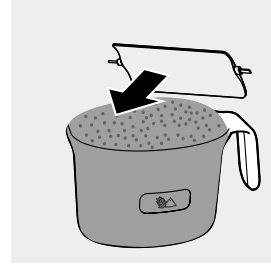
Malzemelerin hazırlanması

- 1 Unu kaba tamamen doldurun. Kabin kenarlarındaki fazla unu ürünle birlikte verilen düz temizleme aracıyla sıyırın. Bir dolu kap 1-2 porsiyona eşittir.

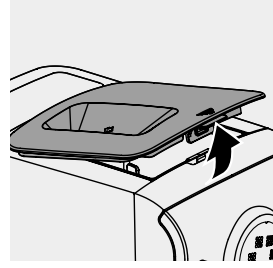
Dikkat:

- Fazla unu almak için un kabını sallamayın veya un kabına darbe uygulamayın. Aksi halde unun ağırlığı etkilenir.

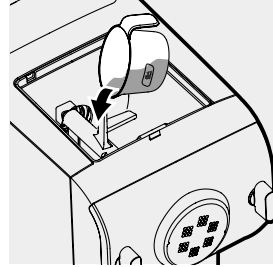
Unu ölçmek için mutfak tartısı da kullanabilirsiniz. Örneğin, ~250 g un yaklaşık 1-2 porsiyonluk taze makarnaya; ~500 g un yaklaşık 3-4 porsiyonluk taze makarnaya eşittir.



- 2 Bölme kapağını çıkarn.



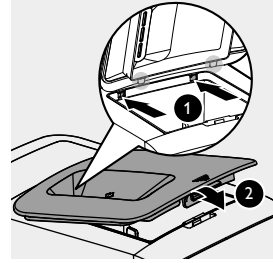
- 3 Unu bölmeye dökün. 3-4 porsiyon hazırlamak istiyorsanız toplam 2 kap (~500 g) un gerekeceğinden bir kap daha un ekleyin.



- 4 Bölme kapağını düzgün şekilde kapatın.

Dikkat:

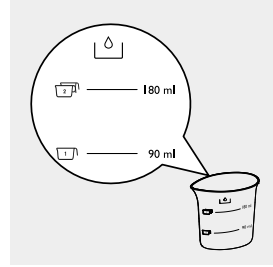
- Öncelikle cihazın iki kancasını takın ❶ , ardından kapağı ana üniteye bastırın ❷ .
- Bölme kapağı düzgün şekilde kapatılmazsa cihaz çalışmaya başlamaz. Makarna yapımı sırasında bölme kapağı gevşerse cihaz çalışmayı otomatik olarak durdurur.



- 5 "Makarna yapımı tarif tablosu"nu kullanın ve gerekli su miktarını ölçün.

Dikkat:

- Makarna makinesini çalıştırmadan karıştırma bölmesine su koymayın.
- Ürünle birlikte verilen su kabında 2 farklı su işareti bulunur; Bir işaret normal makarna yapımı için; diğer işaret ise yumurtalı makarna veya diğer çeşnili makarna yapımları içindir.



Makarna yapımı tarif tablosu

Daha fazla bilgi için www.philips.com/kitchen adresini ziyaret edebilirsiniz.

Un/su oranı tablosu				
Un	Normal makarna	Yumurtalı makarna	İşlem süresi	Çıkış
	Su (işaretli)	Su + yumurta karışımı (işaretli)		
 1 un kabı (~250 g)	 Bir kap un için gereken su miktarı (~90 ml)	 Bir kap un için gereken su + yumurta karışımı miktarı (~95 ml)	10 dakika	~300 g taze makarna. Bu miktar; ana yemek olarak 1-2 kişilik; ara yemek olarak 4-6 kişiliktir.
 2 un kabı (~500 g)	 2 kap un için gereken su miktarı (~180 ml)	 2 kap un için gereken su + yumurta karışımı miktarı (~190 ml)	15 dakika	~600 g taze makarna. Bu miktar; ana yemek olarak 3-4 kişilik; ara yemek olarak 8-10 kişiliktir.

Önemli

- Kullanım kılavuzunda ve tarif kitabında verilen makarna tarifleri test edilmiştir. Başka makarna tarifleri deniyorsanız veya kullanıyorsanız un ve su/yumurta oranlarının makarna makinesinde verilen un ve su kabı oranlarına ayarlanması gerekir.Yeni tarifi uygun şekilde ayarlamazsanız makarna makineniz düzgün çalışmaz.

Dikkat:

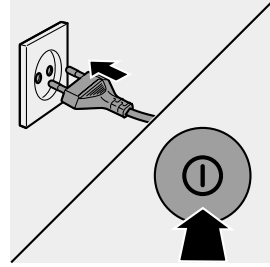
- Daha kaliteli makarna yapmak için yapım sırasında glütenli un kullanın. Malzemeleri eklerken önerilen oranları uygulayın.
- Mevsimsel değişiklikler ve farklı bölgelerden malzeme kullanımı un/su oranını etkileyebilir. Önerilen orana göre ayarlama yapabilirsiniz.
- Yumurtalı veya sebzeli makarna yaparken yumurta karışımını veya sebze suyunu suyla iyice karıştırdıktan sonra bölmeye döktüğünüzden emin olun. Eklediğiniz malzemelerin sıvı halde olduğundan emin olun.
- Daha fazla makarna tarifi ve lezzetli yeni tarifler için verilen tarif kitabına bakın ve yeni lezzetler deneyin.

Makarna yapım programını belirleme

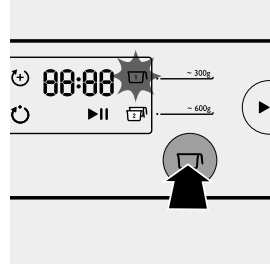
Önemli

- Hamur karıştırma işlemi tamamlanmadan yalnızca kalıptan çıkarma programını seçmeyin. Aksi halde makarna makinesi zarar görür ve kullanım ömrü kısalmır.
- İşlem tamamlanmadan güç kablosunu prizden çekmeyin. İşlemi durdurmanız gerekiyorsa başka bir işlem yapmadan açma/kapatma düğmesine (ⓘ) basarak makarna makinesini kapatın ve ardından güç kablosunu prizden çekin.
- Cihazın kullanım ömrünü uzatmak için 45 dakikadan fazla çalıştırmamanız önerilir. 15 dakikalık aralıklarla cihazı yeniden kullanabilirsiniz.
- Cihazı sürekli kullanmayı düşünüyorsanız şekillendirme diskini her makarna yapımı sonrasında ürünle birlikte verilen temizleme aracıyla temizleyin. Daha kolay temizlemek için şekillendirme diskini doğrudan suya sokmayın.

- 1 Güç fişini bir 220-240 V AC prize takın. Makarna makinesi bir kez uyan sesi verdikten sonra tüm göstergeler bir kez yanıp söner. Makarna makinesini çalıştırmak için güç açma/kapatma düğmesine (ⓘ) basın.



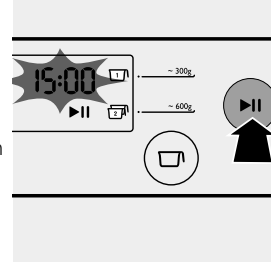
- 2 Un miktarına göre porsiyon düğmesine (ⓘ) basarak ~300 g taze makarna hazırlamak için [1] öğesini; ~600 g taze makarna hazırlamak için [2] öğesini seçin.



- 3 Başlat/durdur düğmesine (⏮) basarak işlemi başlattığınızda işlem süresi geri sayıma başlar.

Dikkat:

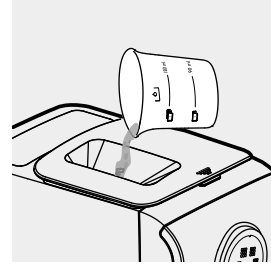
- Varsayılan olarak program, otomatik olarak ayarlıdır. Bu ayarı kullanmak istemiyorsanız yeniden seçmek için program düğmesine (⏮) basın.



- 4 Yoğurma işlemi başladıktan sonra su veya su + yumurta karışımını kapaktaki yuvadan yavaşça dökün.

Dikkat:

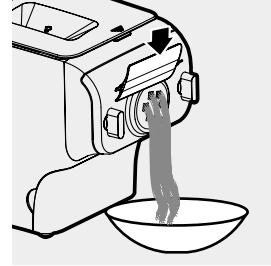
- Hamur karıştırılırken suyu ekledikten sonra başka malzeme eklemeyin. Aksi halde makarnanın kıvamı etkilenir.



- 5 Birkaç dakika sonra makarna kalıptan çıkmaya başlar. Çıkış bölümünün tam altına bir kap yerleştirin. Makarnayı ürünle birlikte verilen temizleme aracıyla istediğiniz uzunlukta kesin.

Dikkat:

- Makarna yüzeyinde, özellikle kalıbın başında ve sonunda makarna artıkları olabilir. Bu durum normaldir.
- Makarna kalıptan çıkarken programın otomatik seçeneğine ayarlanmadığını fark ederseniz başlat/durdur düğmesine (⏮) basarak programı durdurun. Ardından, güç açma/kapatma düğmesine (⏻) basın ve fişi prizden çekin. Şekillendirme disklerini temizledikten sonra işlemi yeniden başlatabilirsiniz.
- Sıvı ve un oranı hatalıysa kalıptan çıkma işlemi başarılı sonuç vermeyecektir. Bu durumda malzemeleri tekrar hazırlayın.
- Makarnayı kesmek için temizleme aracını aşağıya doğru hareket ettirin.



- 6 Makarna yapımı tamamlandıktan sonra bölmenin içinde hamur artığı kaldığını fark ederseniz yalnızca kalıptan çıkartma düğmesine (⏮) ❶ ve ardından başlat/duraklat düğmesine (⏮) ❷ basarak kalıptan daha fazla makarna çıkartabilirsiniz.

Dikkat:

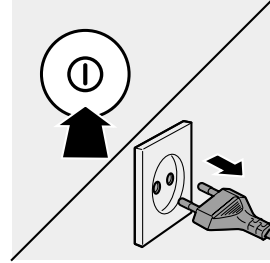
- Yalnızca kalıptan çıkartma programının geri sayım süresi 3 dakikadır.
- Makarna pişirme süresi tercihinize, makarna şekline ve porsiyon sayısına göre değişiklik gösterir.

Temizleme

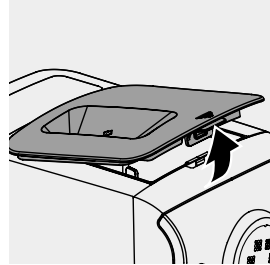
Önemli

- Bu cihazı temizlemeden veya parçalarına ayırmadan önce güç bağlantısını kesin ve güç kablosunu çıkarın.
- Ana üniteyi suya batırmayın.
- Cihazı temizlemek için bulaşık teli, kostik temizleyici veya aşındırıcı temizleyiciler (örneğin; benzin, alkol ve propanol) kullanmayın.
- Her kullanım sonrasında cihazı temizleyin; aksi halde cihaz düzgün çalışmayabilir.
- Cihazı temizlerken keskin kenarlarla kendinizi kesmemeye özellikle dikkat edin.

- 1 Güç açma/kapatma düğmesine ⓘ basarak makarna makinesini kapatın; ardından fişi prizden çekin.



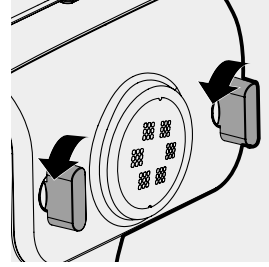
- 2 Bölme kapağını cihazdan çıkarn.



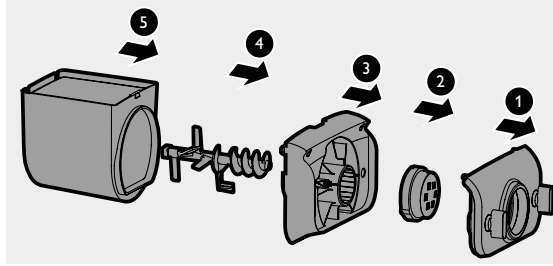
- 3 Ön panel kontrol düğmelerini gevşetin.

Dikkat:

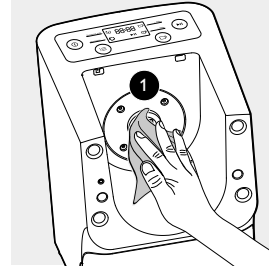
- Ön panel ağırdır. Bu sebeple çıkartırken daha dikkatli olun.



- 4 Ön paneli, şekillendirme diskini, şekillendirme disk yuvasını, karıştırma fırçasını ve karıştırma bölmesini sırayla çıkarın.



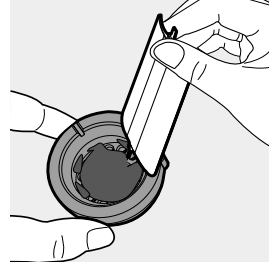
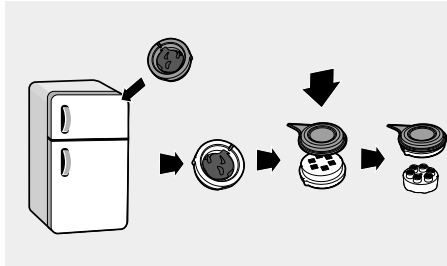
- 5 Karıştırma fırçasının takıldığı delikten **1** un kalıntıları temizlemek için kuru bir bez kullanın.



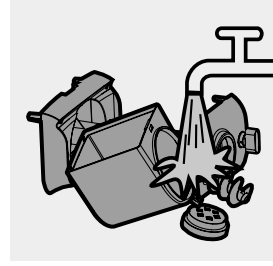
- 6 Hamur kalıntılarını gidermek için ürünle birlikte verilen temizleme aracını kullanarak şekillendirme diskini temizleyin. Daha sonra suyla temizleyin.

İpucu:

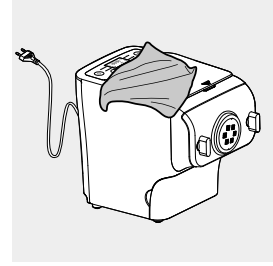
- Spagetti ve fettuccine şekillendirme disklerini temizlemek için disk 2 saatliğine derin dondurucuya koyun. Daha sonra ilgili temizleme aracını kullanarak deliklerdeki hamuru iterek çıkarın.



- 7 Çıkarılabilir tüm parçaları temizleyin.



- 8 Ana üniteyi, kontrol panelini ve makarna makinesinin dışını temizlemek için kuru bir bez kullanın.



- 9 Makarna makinesini kullandıktan sonra kuru ve iyi havalandırılan bir yerde saklayın.

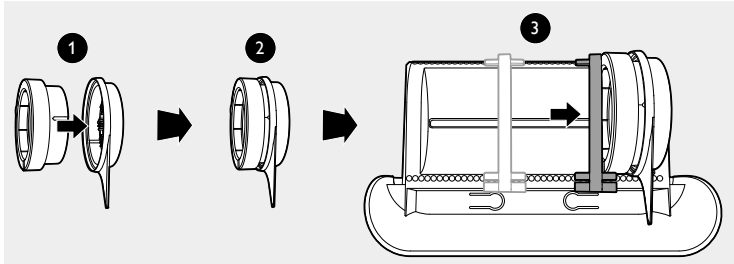
Dikkat:

- Temizledikten sonra tüm parçalar ve şekillendirme diski tam olarak kurumadan cihazı saklamayın. Bir sonraki kullanımınıza hazır olması için makarna makinesini monte edin.

Şekillendirme disklerini ve temizleme araçlarını saklama

- 1 Şekillendirme diskiyle ❶ temizleme aracını ❷ birbirine geçirin. ❶ ve ❷ parçasını saklama çekmecesine koyun. Kaydırma çubuğunu ❸ hareket ettirerek şekillendirme disklerini ve temizleme araçlarını sabitleyin.

Temizleme araçları ile şekillendirme disklerini saklama çekmecesine koymadan önce kuru olduklarından emin olun.



Sorun giderme

Bu bölümde cihaz ile ilgili en sık karşılaşılan sorunlar özetlenmiştir. Yukarıda sağlanan bilgilerle sorunu çözemediyseniz www.philips.com/support adresini ziyaret edin.

Göstergeler yanmıyor.

- **Güç fişi doğru şekilde bağlanmamıştır.**
Güç fişinin doğru şekilde takılı olduğundan ve prizin düzgün şekilde çalıştığından emin olun.
- **Açma/kapatma düğmesine basılmamıştır.**
Açma/kapatma düğmesine  basın.

Başlat/durdur düğmesine bastıktan sonra cihaz uyarı sesi veriyor; ancak çalışmıyor.

- **Bölme yanlış monte edilmiştir.**
Şekillendirme diski veya ön panel yanlış monte edilmiştir.
Tüm parçaları doğru şekilde monte etmek için kullanım kılavuzundaki talimatlara uydüğunuzdan emin olun.
- **Tercih edilen porsiyon seçilmemiştir.**
Başlat/durdur düğmesine basmadan önce porsiyonu seçtiğizden emin olun.

İşlem sırasında güvenlik anahtarı tetikleniyor ve cihaz aniden duruyor ya da aniden yeniden başlıyor.

- **Ön panel düğmesi gevşektir.**
Ön panelin güvenli şekilde monte edildiğinden emin olun.
- **Makarna makinesinde fazla malzeme vardır.**
Bir seferde kullanılabilecek maksimum un miktarı 500 g'dır; 500 g'dan fazla malzeme eklenirse sonraki grubu eklemeyen önce un miktarını azaltın.

İşlem sırasında cihaz duruyor. Alarm vermiyor ya da yanıp sönmüyor.

- **Uzun süreli çalıştırma nedeniyle makarna makinesi aşırı ısınmıştır.**
Prizden çıkarmayı ve makarna makinesinin soğumasını bekleyin. Cihazın kullanım ömrünü uzatmak için 45 dakikadan fazla çalıştırmayın. 15 dakikalık aralıklarla cihazı yeniden kullanabilirsiniz.

Cihaz, işlem sırasında duruyor; ardından göstergeler hızlı bir şekilde yanıp sönüyor ve cihaz alarm veriyor.

- **Karıştırma fırçası yabancı cisimler nedeniyle engelleniyordur.**
Hamur çok kurudur.
Yanlış program seçilmiştir.
Fişi prizden çekin, makarna makinesini temizleyin ve makarna yapımı işlemini yeniden başlatmak için kullanım kılavuzu talimatlarını tekrar uygulayın.

Bölmede çok fazla hamur artığı vardır.

- **Un, kullanım öncesinde neme maruz kalmıştır ya da hamur çok sıvıdır.**
Saklama sırasında unun kuru kalmasını sağlayın. Makarna yapımı işlemini yeniden başlatmak için kullanım kılavuzu talimatlarını uygulayın.
- **Bölme, karıştırma fırçası ve şekillendirme diski; kullanım öncesinde düzgün şekilde temizlenmemiştir.**
Kullanmadan önce tüm parçaların temiz olduğundan emin olun.
- **Karıştırma fırçası ya da bölme hala ıslaktır.**
Kullanmadan önce tüm parçaların tam olarak kuru olduğundan emin olun.
- **Su doğru sırada eklenmemiştir.**
Un tipi uygun değildir.
Yanlış porsiyon seçilmiştir.
Makarna yapmak için kullanım kılavuzundaki talimatları uygulayın.

Cihazdan az miktarda su sızıyor.

- **Su, program başlatılmadan eklenmiştir.**
Program başlatıldıktan hemen sonra su eklemek için kullanım kılavuzundaki talimatları uygulayın.

Karıştırma fırçası boшта çalışıyor ve makarna çıkmıyor.

- **Un ve su oranı yanlıştır.**
Fişi prizden çekin ve hamuru atın. Makarna makinesini temizleyin, malzemeleri doğru şekilde yeniden ölçün ve makarna yapımı işlemini yeniden başlatmak için kullanım kılavuzundaki talimatları uygulayın.

Ürün bilgileri

Model	HR2355/12
Motor gücü	200W
Gerilim	AC220-240 V (50 Hz)
Boyutlar (U x G x Y)	215 mm x 343 mm x 300 mm / 8,5 inç x 13,5 inç x 11,8 inç
Net Ağırlık	6,9 kg / 15,2 lb

- Anma gerilimi ve frekans bilgileri için ürün üzerindeki tanıtım levhasına bakın. Ürün bilgileri, önceden bildirilmeden değiştirilebilir.

Geri dönüşüm



Bu simge, ürünün normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir (2012/19/EU).

Elektrikli ve elektronik ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili ülkenizin kurallarına uyun. Eski ürünlerin doğru şekilde atılması, çevre ve insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri önlemeye yardımcı olur.

Garanti ve servis

Bir sorun yaşarsanız ya da servise veya bilgiye ihtiyaç duyarsanız www.philips.com/support adresine bakın veya ülkenizdeki Philips Müşteri Merkezi ile iletişim kurun.







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



4241 210 22811