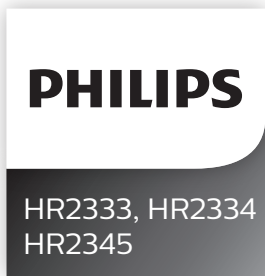




Specifications are subject to change without notice
© 2019 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved



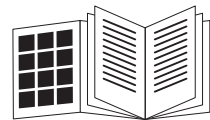
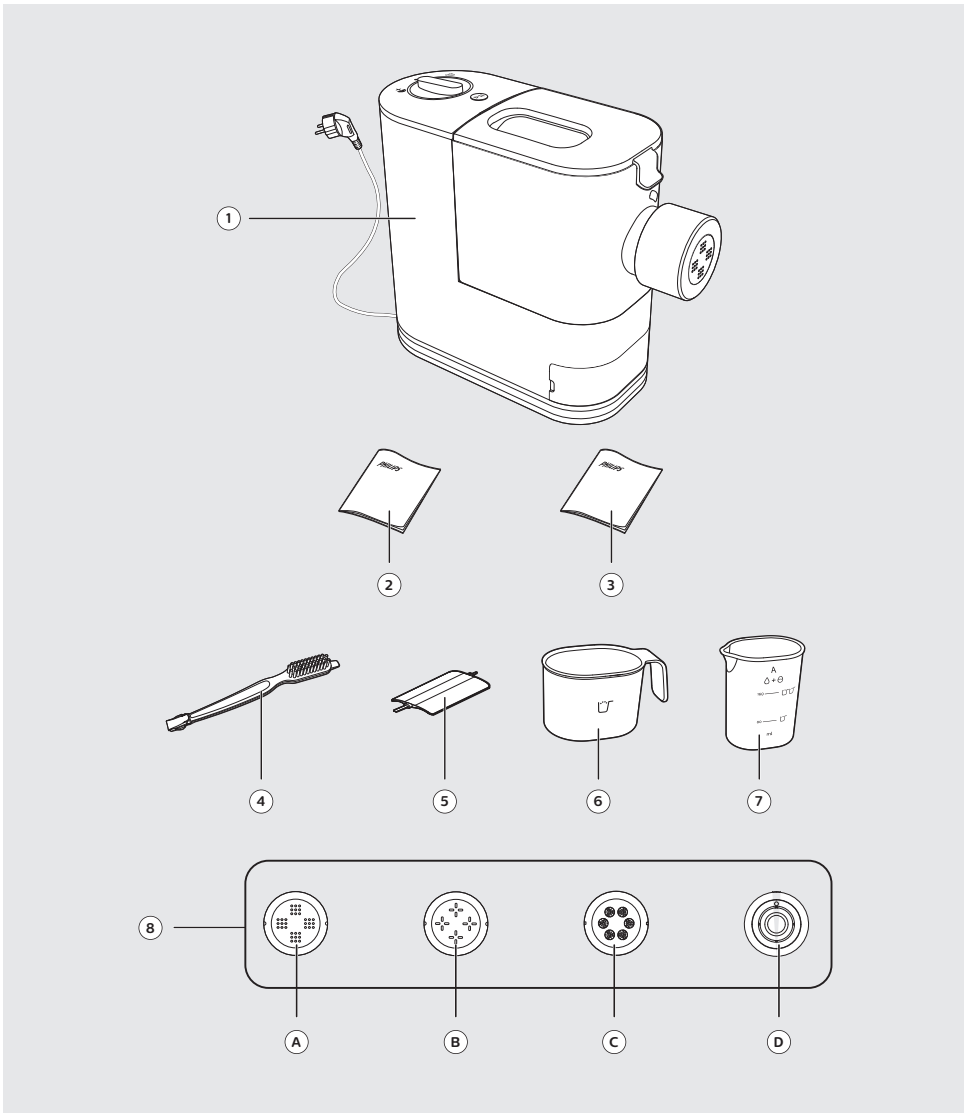
3000 003 36211 D



User manual 5
Benutzerhandbuch 27
Manual del usuario 49
Mode d'emploi 71

Manuale utente 93
Gebruiksaanwijzing 115
Manual do utilizador 137

1



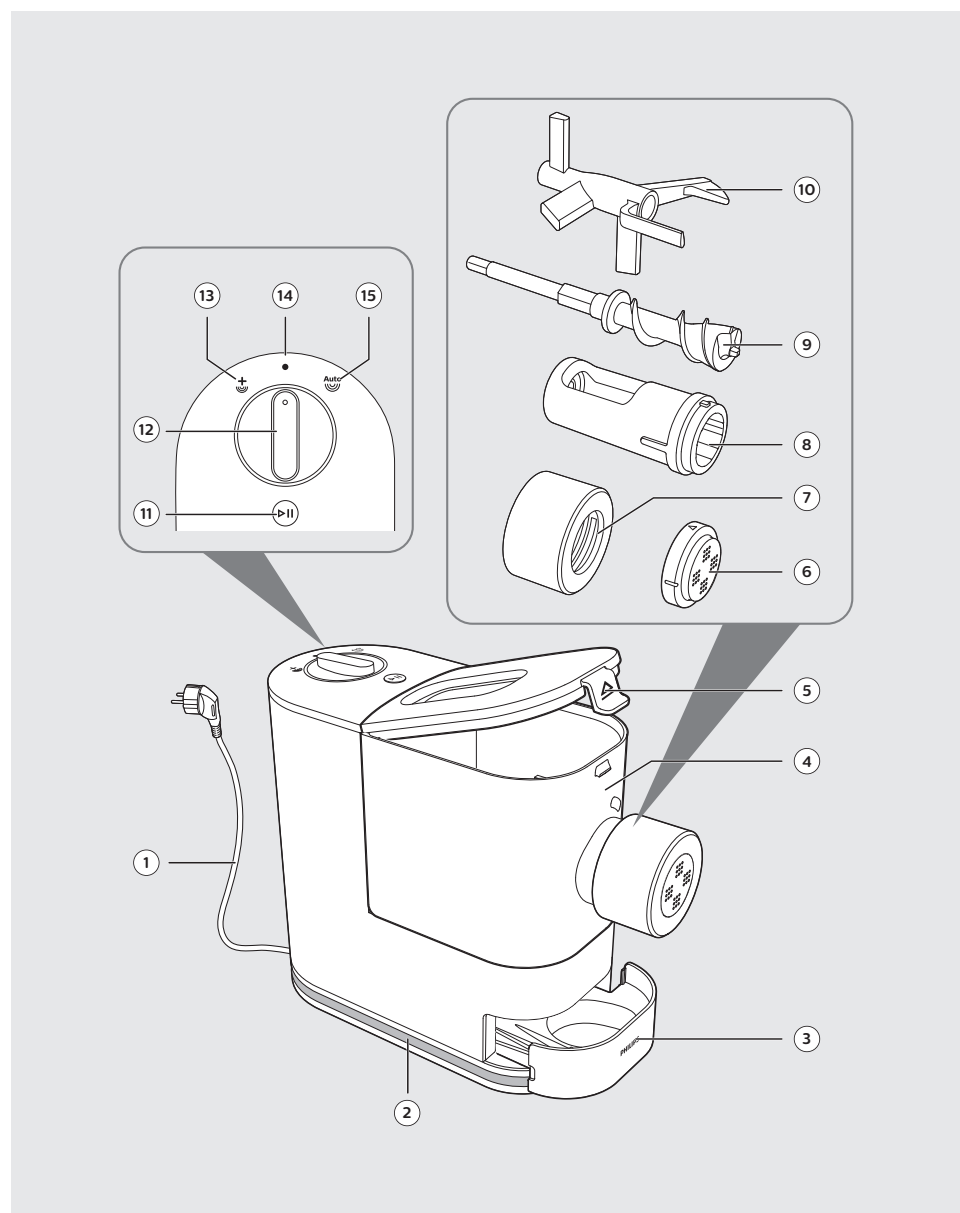


Table of Contents

Introduction	6
Product information	6
What's in the box	7
Overview	7
Disassembling and cleaning before first use	8
Assembling	10
Using the Pasta maker	13
Cleaning	21
Storage	23
Troubleshooting	24

Introduction

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

Read this user manual carefully before you install and use the appliance.

Save it for future reference.

Product information

Model	HR2333/12, HR2334/12 HR2345/29, HR2345/39
Motor power	150W
Rated voltage	AC220-240V (50Hz)
Dimensions (L x W x H)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Net weight	4.7 kg

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

Abbreviations

g = grams

~ = approximately

ml = milliliters

mm = millimeters

kg = kilogram

1

What's in the box

- ① Main unit
- ② User manual
- ③ Recipe book
- ④ Cleaning brush
- ⑤ Flat cleaning tool
- ⑥ Flour cup
- ⑦ Water cup
- ⑧ Shaping disc
 - A Spaghetti
 - B Fettuccine
 - C Penne
 - D Lasagne/Dumpling

2

Overview

- ① Power cord
- ② Cord storage wrap
- ③ Storage box
- ④ Mixing chamber
- ⑤ Mixing chamber lid
- ⑥ Shaping disc
- ⑦ Shaping disc holder
- ⑧ Squeezing tube
- ⑨ Squeezing bar
- ⑩ Mixing paddle
- ⑪ Start/pause button
- ⑫ Control knob
- ⑬ Extra-extrusion setting
- ⑭ OFF
- ⑮ Auto operation setting

Disassembling and cleaning before first use

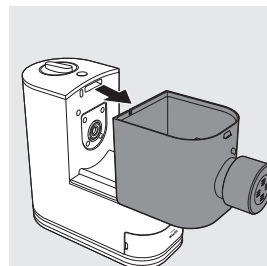
Important

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

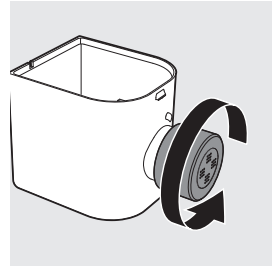
- 1 Pull the lid to unlock it and then remove the lid from the mixing chamber.



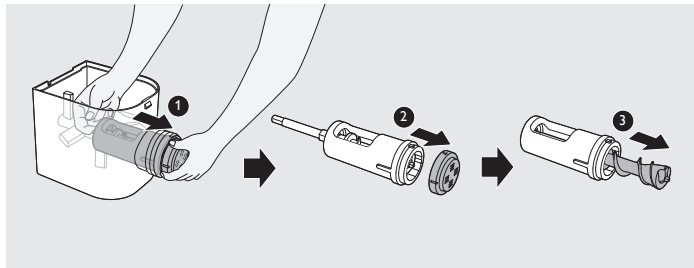
- 2 Slide the mixing chamber off the main unit.



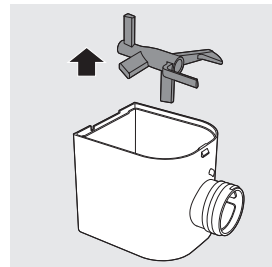
- 3 Turn the shaping disc holder counterclockwise to remove it from the mixing chamber outlet.



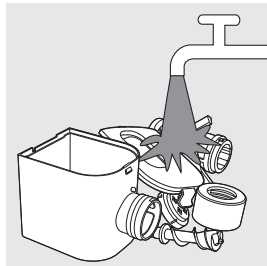
- 4 Put your finger in the mixing chamber and push the squeezing tube outwards to slide it out of the mixing chamber outlet. Detach the shaping disc, and then pull the squeezing bar out of the squeezing tube.



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



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



Assembling

Follow the assembling steps below to assemble the Pasta maker.

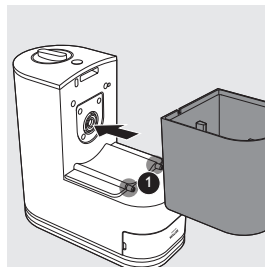
Important

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

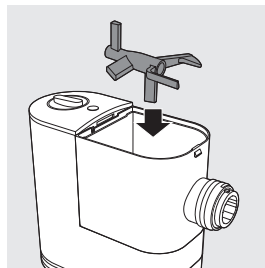
- 1 Slide the mixing chamber onto the main unit.

Note:

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



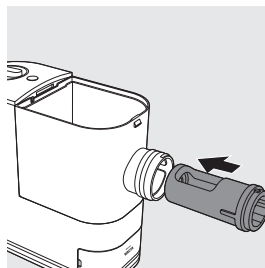
- 2 Put the mixing paddle in the mixing chamber as shown in the illustration.



- 3 Insert the squeezing tube into the mixing chamber.

Note:

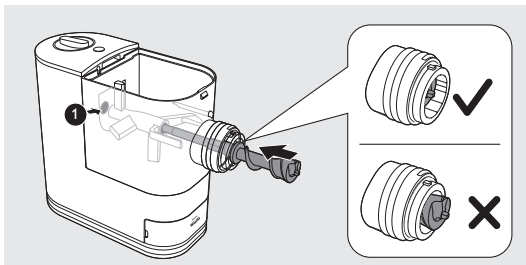
- Make sure the big opening on the squeezing tube faces up when you insert the tube into the chamber.



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

Note:

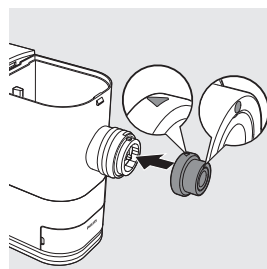
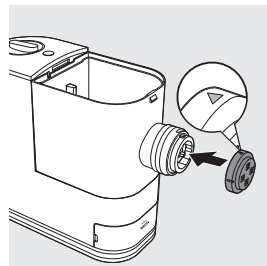
- Slightly turn the mixing paddle to make sure the squeezing bar is connected correctly with the shaft ❶ in the main unit.



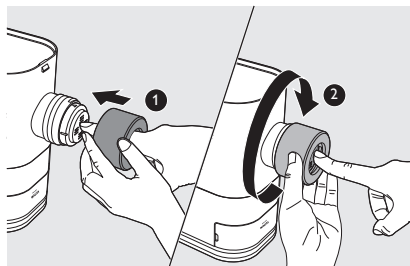
- 5 Attach the shaping disc on the mixing chamber outlet.

Note:

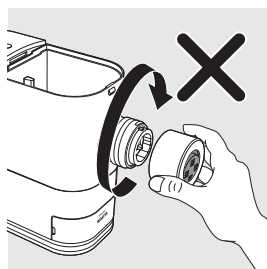
- Make sure the flat side of the shaping disc is facing out.
- Make sure the shaping disc fits into the fixing point on the squeezing bar.
- Make sure the arrow on the shaping disc face upwards when you attach it on the mixing chamber outlet. Pay special attention when you do so for the lasagna/dumpling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



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



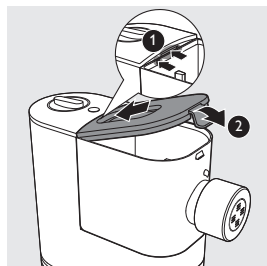
Always attach the shaping disc on the mixing chamber outlet before you assemble the shaping disc holder. Never put the shaping disc in the shaping disc holder and assemble them on the mixing chamber outlet at the same time.



- 7 Attach the lid onto the mixing chamber.

Note:

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



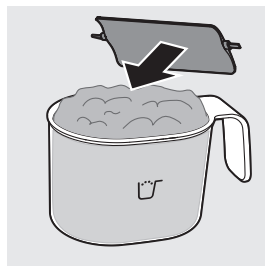
Using the Pasta maker

Important

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

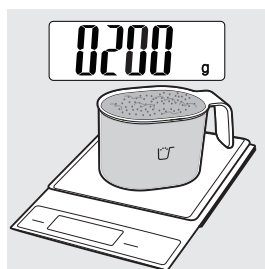
Preparing and measuring the flour

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

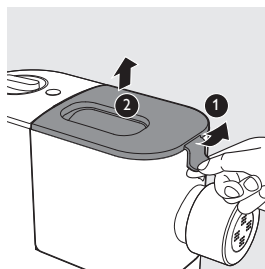


Note:

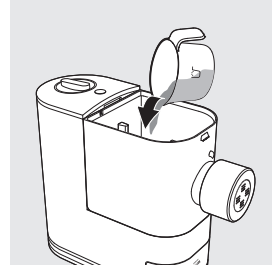
- Do not shake or hit the flour cup to remove excessive flour. This will affect the flour weight.
- Use a kitchen scale to measure the weight more accurately.
- 200g of flour makes about 200g fresh pasta/noodles. 400g of flour makes about 450g fresh pasta/noodles.



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

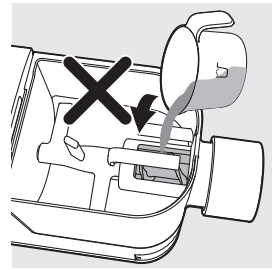
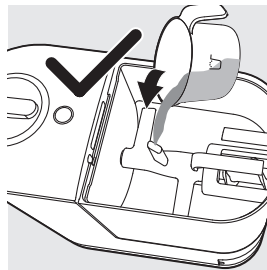


- 3 Pour the flour into the chamber. If you want to make 2-3 servings, add a second cup of flour as you will need 2 cups (~400g) of flour in total.



Note:

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

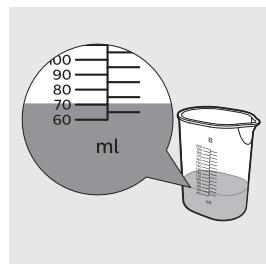


Preparing and measuring the liquid

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

Note:

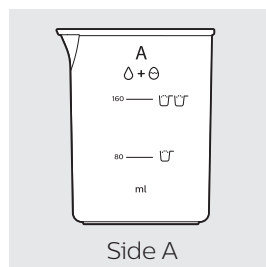
- Do not pour liquid into the mixing chamber before the Pasta maker starts running.



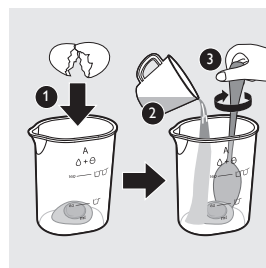
There are 2 sets of water markings on the supplied water cup.

- ▶ When using **all-purpose flour and egg mixture** to make **plain egg pasta/lasagna**, refer to **side A** with two liquid levels.

- Level 1 (80ml): required egg mixture amount for 1 cup of flour.
- Level 2 (160ml): required egg mixture amount for 2 cups of flour.

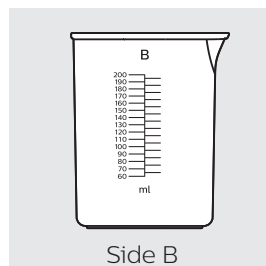


- ▶ To make egg mixture for plain egg pasta, crack 1 egg into the water cup. Add water up to the required amount as shown on **side A**, and then whisk the water and egg to combine.



- ▶ When using the following combinations of flour and liquid to make pasta, refer to **side B** with specific volume.

- **All-purpose flour** mixed with **pure water/vegetable juice mixture**.
- **Various other flours** (as shown in the following tables) mixed with **egg mixture/pure water/vegetable juice mixture**.

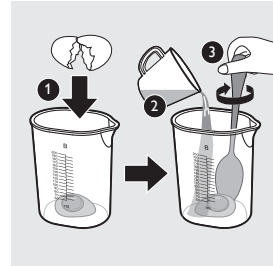


Check the following tables for detailed water and flour ratio.

Note:

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

Flour	Egg mixture (ml)	Water cup
Durum (Semolina flour 150g + all-purpose flour 50g)*	85	Side B
Whole wheat 200g	90	
Spelt 200g	95	
Bread flour 200g	85	
Soba (buckwheat flour 130g + all-purpose flour 70g)*	85	



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

Flour	Pure water (ml)	Water cup
All-purpose flour 200g	75	Side B
Durum (Semolina flour 150g + all-purpose flour 50g)*	75	
Whole wheat 200g	85	
Spelt 200g	80	

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

Flour	Spinach juice (including 1 egg) (ml)	Beet juice (including 1 egg) (ml)	Carrot juice (including 1 egg) (ml)	Water cup
All-purpose flour 200g	85	85	85	Side B
Durum (Semolina flour 150g + all-purpose flour 50g)*	85	85	85	

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

Important

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

Note:

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

Starting the pasta making program

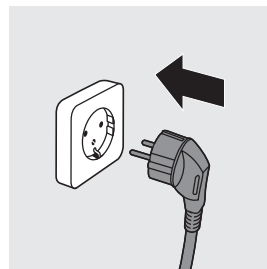
Important

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

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

Note:

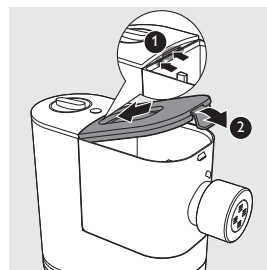
- Make sure all the parts are well assembled before plugging in.



- 2 Attach the lid onto the mixing chamber.

Note:

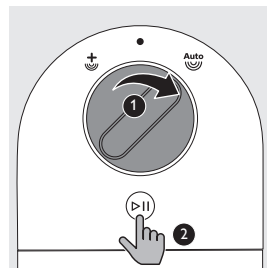
- The appliance will not start working if the chamber lid is not properly closed. During the pasta making process, if the chamber lid becomes loose, the appliance will automatically stop working.



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

Note:

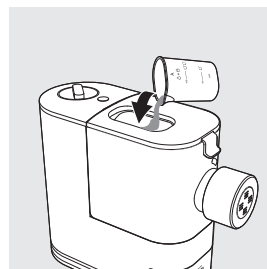
- The whole working process (including kneading and extruding) takes around 12 minutes for 200g of flour and 18 minutes for 400g of flour.



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

Note:

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



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

Note:

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



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

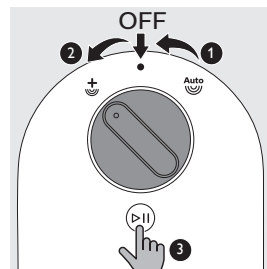
Note:

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

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

Note:

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

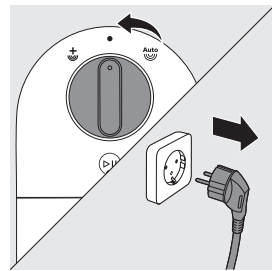


Cleaning

Important

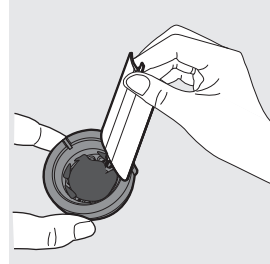
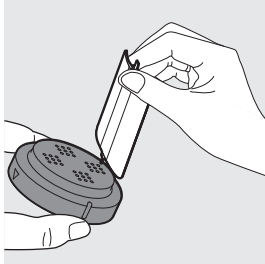
- Turn the control knob to "OFF", disconnect the power and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance.
- Do not immerse the main unit in water.
- Do not use a scouring pad, caustic cleaners, or abrasive cleaners (for examples, gasoline, alcohol, and propanol) to clean the appliance.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

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



- 2 Follow steps 1 to 5 in chapter "Disassembling and cleaning before first use".

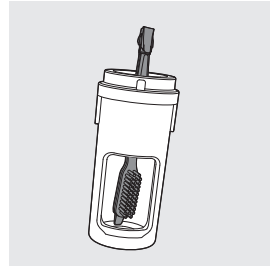
- 3 Clean the shaping disc with the supplied cleaning tool to remove the dough residues. After that, you can clean it with water.



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

Tip:

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



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

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

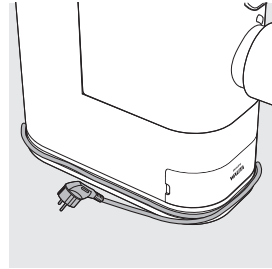
Note:

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



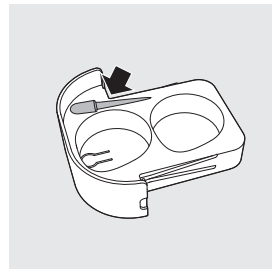
Storage

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



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

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



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

Troubleshooting

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

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

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

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

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

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

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

The chamber lid is pushed open from the inside.

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

During processing, the appliance stops working when you open the lid.

- **For safety reasons, the appliance always stops working when the lid is opened during processing.**
If you need to resume the previous operation, close the lid properly, and press the Start/pause button.

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

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

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

- **The ratio of flour and water provided in the "Flour/water ratio table" was not followed. The dough may be too dry.**
- **The mixing paddle may be blocked by some foreign objects.**
- **The wrong program is selected.**
Disconnect from the power source, clean the Pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making.

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

- **The ratio of the flour and water is incorrect.**
Disconnect the plug from the power source and discard dough. Clean the Pasta maker, measure ingredients correctly (use a kitchen scale to measure the flour weight more accurately), and follow the user manual again to restart the pasta making
- **The flour becomes damp after longtime storage.**
Use flour that is fresh or properly stored.

The pasta breaks easily.

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

The pasta sticks together.

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

Too much leftover dough inside the chamber.

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

Small amount of water is leaking out from the appliance.

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

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

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

Inhaltsverzeichnis

Produktinformationen	28
Einführung	28
Verpackungsinhalt	29
Überblick	29
Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung	30
Zusammenbauen	32
Verwenden der Nudelmaschine	35
Pflege	43
Aufbewahrung	45
Fehlerbehebung	46

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!
Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome.
Lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät aufstellen und verwenden. Bewahren Sie es zur späteren Verwendung auf.

Produktinformationen

Modell	HR2333/12, HR2334/12 HR2345/29, HR2345/39
Motorleistung	150 W
Nennspannung	AC 220 bis 240 V (50 Hz)
Abmessungen (L x B x H)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Nettogewicht	4,7 kg

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

Abkürzungen
g = Gramm
~ = ungefähr
ml = Milliliter
mm = Millimeter
kg = Kilogramm

1

Verpackungsinhalt

- ① Hauptgerät
- ② Bedienungsanleitung
- ③ Rezeptbuch
- ④ Reinigungsbürste
- ⑤ Flaches Reinigungswerkzeug
- ⑥ Mehlbecher
- ⑦ Wasserbecher
- ⑧ Formaufsatz
 - A Spaghetti
 - B Fettuccine
 - C Penne
 - D Lasagne/Teigtaschen

2

Überblick

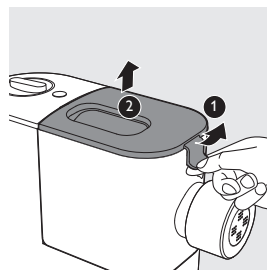
- ① Netzkabel
- ② Kabelaufbewahrung
- ③ Aufbewahrungsbox
- ④ Knetkammer
- ⑤ Deckel der Knetkammer
- ⑥ Formaufsatz
- ⑦ Formaufsatzhalter
- ⑧ Presszylinder
- ⑨ Presswelle
- ⑩ Knethaken
- ⑪ Start-/Pausetaste
- ⑫ Drehschalter
- ⑬ Ausgaberegler
- ⑭ AUS
- ⑮ Automatische Einstellung

Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung

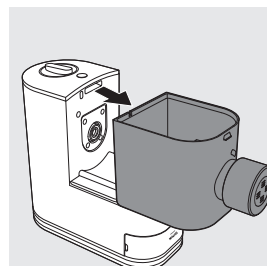
Wichtig!

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, entfernen und entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und/oder die Werbeaufkleber.
- Entnehmen Sie alle abnehmbaren Teile und das Zubehör, waschen Sie alle Teile, und trocknen Sie sie sorgfältig (siehe Kapitel "Reinigen").
- Das Hauptgerät, das Netzkabel oder der Netzstecker dürfen nicht mit Wasser abgewaschen oder darin eingetaucht werden.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder ähnliche Reinigungswerkzeuge, da diese die Kunststoffoberfläche zerkratzen und Einfluss auf die Lebensdauer der Nudelmaschine haben.
- Die Formaufsätze und alle abnehmbaren Teile des Geräts können in der Spülmaschine gereinigt werden. Wenn Sie das Gerät in der Spülmaschine reinigen, stellen Sie sicher, dass Sie ein Programm mit einer Höchsttemperatur von 60 °C auswählen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

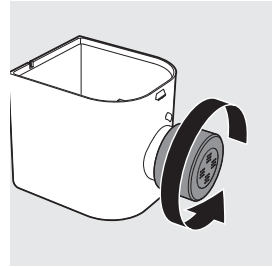
- 1 Ziehen Sie am Deckel, um ihn zu entriegeln, und nehmen Sie dann den Deckel von der Knetkammer.



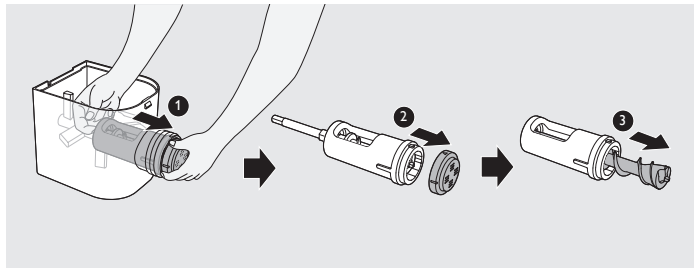
- 2 Schieben Sie die Knetkammer vom Hauptgerät.



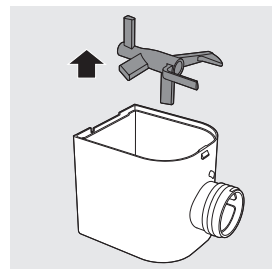
- 3 Drehen Sie den Formaufsatzhalter gegen den Uhrzeigersinn, um ihn von der Knetkammer zu trennen.



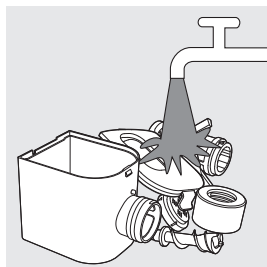
- 4 Legen Sie den Finger in die Knetkammer, und drücken Sie den Presszylinder nach außen, um ihn aus der Öffnung der Knetkammer zu schieben. Nehmen Sie den Formaufsatz ab, und ziehen Sie dann die Presswelle aus dem Presszylinder.



- 5 Nehmen Sie den Knethaken aus der Knetkammer.



- 6 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile und das Zubehör, und trocknen Sie diese.



Zusammenbauen

Befolgen Sie die Schritte im Anschluss zum Zusammenbau der Nudelmaschine.

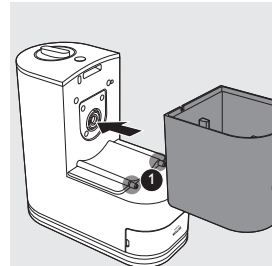
Wichtig!

- Stellen Sie beim Zusammenbauen des Geräts sicher, dass es nicht an die Stromversorgung angeschlossen ist.

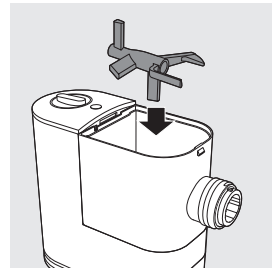
- 1 Schieben Sie die Knetkammer auf das Hauptgerät.

Hinweis:

- Achten Sie darauf, dass die Befestigungen **①** am Hauptgerät so eingesetzt sind, dass sich die Öffnungen an der Unterseite der Knetkammer befinden.



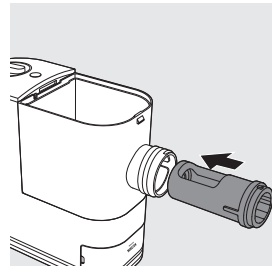
- 2 Setzen Sie den Knethaken wie in der Abbildung dargestellt in die Knetkammer.



- 3 Setzen Sie den Presszylinder in die Knetkammer ein.

Hinweis:

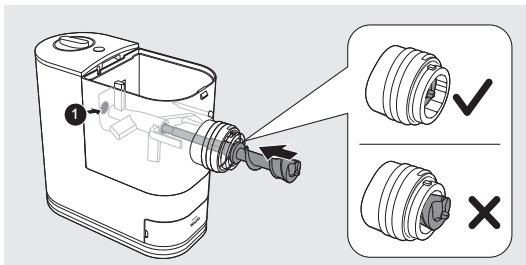
- Achten Sie darauf, dass die große Öffnung am Presszylinder nach oben zeigt, wenn Sie den Zylinder in die Kammer einsetzen.



- 4 Setzen Sie die Presswelle in die Knetkammer ein. Stellen Sie sicher, dass die Presswelle durch den Presszylinder und den Knethaken in den Schaft des Hauptgeräts gelangt.

Hinweis:

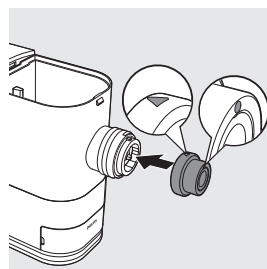
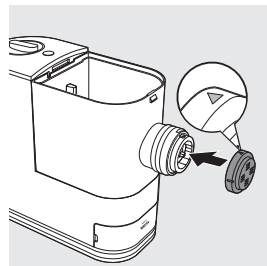
- Drehen Sie den Knethaken leicht, um sicherzustellen, dass die Presswelle ordnungsgemäß mit dem Schaft **1** des Hauptgeräts verbunden ist.



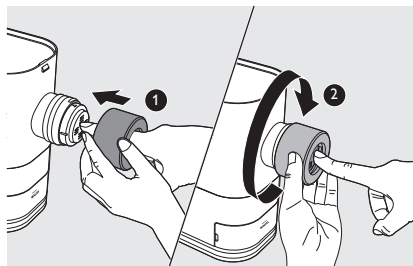
- 5 Befestigen Sie den Formaufsatz an der Öffnung der Knetkammer.

Hinweis:

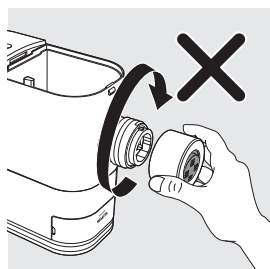
- Achten Sie darauf, dass die flache Seite des Formaufsatzes nach außen zeigt.
 - Stellen Sie sicher, dass sich der Formaufsatz in den Befestigungspunkt der Presswelle einfügt.
 - Vergewissern Sie sich, dass der Pfeil auf dem Formaufsatz nach oben zeigt, wenn Sie diesen an der Öffnung der Knetkammer anbringen.
- Gehen Sie besonders sorgfältig vor, wenn Sie den Lasagne-/Teigtaschen-Formaufsatz einsetzen. Dadurch wird sichergestellt, dass sich die Öffnung des Lasagneaufsatzes oben befindet.



- 6 Drücken Sie den Formaufsatz durch die Öffnung des Formaufsatzhalters, und setzen Sie anschließend den Halter auf die Öffnung der Knetkammer. Drehen Sie den Halter im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



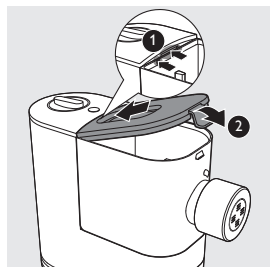
Befestigen Sie stets den Formaufsatz an der Öffnung der Knetkammer, bevor Sie den Formaufsatzhalter anbringen. Setzen Sie den Formaufsatz nie in den Formaufsatzhalter ein, und befestigen Sie diesen nicht gleichzeitig an der Öffnung der Knetkammer.



- 7 Befestigen Sie den Deckel auf der Knetkammer.

Hinweis:

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



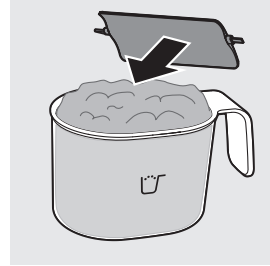
Verwenden der Nudelmaschine

Wichtig!

- Platzieren Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche, und vermeiden Sie Vibrationen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß angebracht wurden, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- Geben Sie nicht weniger als 200 g (1x beige packter Becher) bzw. mehr als 400 g Mehl (2x beige packter Becher) in die Kammer.
- Sobald der Knetvorgang beginnt, gießen Sie die Flüssigkeit langsam über die Wasseröffnung in das Gerät.
- Wenn Sie das gewogene Mehl entnehmen möchten, bevor Sie eine Portion zubereiten, leeren Sie die Kammer, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und stecken Sie ihn dann wieder ein, um das Gerät neu zu starten.
- Geben Sie keine Zutaten in die Nudelmaschine, die 60 °C oder wärmer sind, und setzen Sie die Nudelmaschine auch keinen hohen Umgebungstemperaturen (60 °C) aus, z. B. beim Sterilisieren durch Hitze. Dies würde das Gerät deformieren.
- Geben Sie vor dem Beginn des Knetvorgangs keine Flüssigkeit in die Knetkammer der Nudelmaschine.
- Stellen Sie sicher, dass der Formaufsatz und der Formaufsatzhalter ordnungsgemäß eingesetzt sind, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen.

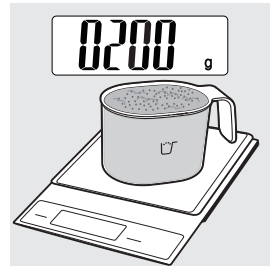
Vorbereiten und Abmessen des Mehls

- 1 Füllen Sie den mitgelieferten Mehlbecher vollständig mit Mehl. Entfernen Sie überschüssiges Mehl vom Becherrand mit dem im Lieferumfang enthaltenen flachen Reinigungswerkzeug. 1 voller Becher Mehl wiegt etwa 200 g, und 2 volle Becher Mehl wiegen etwa 400 g.

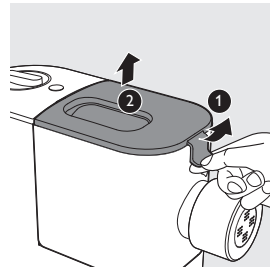


Hinweis:

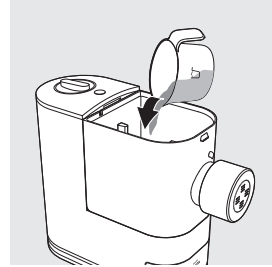
- Schütteln Sie den Mehlbecher nicht bzw. klopfen Sie nicht dagegen, um überschüssiges Mehl zu entfernen. Dies hat Einfluss auf das Gewicht des Mehls.
- Verwenden Sie eine Küchenwaage, um das Gewicht genauer zu messen.
- 200 g Mehl ergeben etwa 200 g frische Pasta/Nudeln. 400 g Mehl ergeben etwa 450 g frische Pasta/Nudeln.



- 2 Ziehen Sie am Deckel, um ihn zu entriegeln, und nehmen Sie dann den Deckel von der Knetkammer.

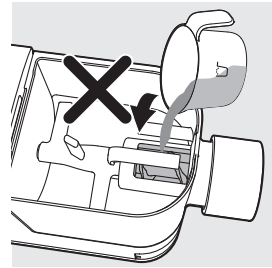
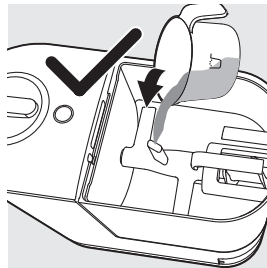


- 3 Geben Sie das Mehl in die Kammer. Wenn Sie 2 bis 3 Portionen herstellen möchten, fügen Sie einen zweiten Becher Mehl hinzu, da Sie dann insgesamt zwei Becher (etwa 400 g) Mehl benötigen.



Hinweis:

- Geben Sie zu diesem Zeitpunkt keine Flüssigkeit in die Knetkammer. Gießen Sie erst dann Flüssigkeit hinzu, wenn die Nudelmaschine bereits läuft.
- Geben Sie nicht **weniger als 200 g** bzw. **mehr als 400 g** Mehl in die Kammer. Wenn Sie zu wenig bzw. zu viel Mehl in die Kammer geben, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht.
- Geben Sie das Mehl nicht in die Öffnung des Presszylinders, da das Mehl im Presszylinder sonst nicht gleichmäßig gemischt wird.

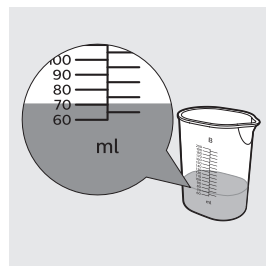


Vorbereiten und Abmessen der Flüssigkeit

- 1 Stellen Sie den Becher beim Abmessen der Flüssigkeit auf Augenhöhe auf einer ebenen Fläche ab.

Hinweis:

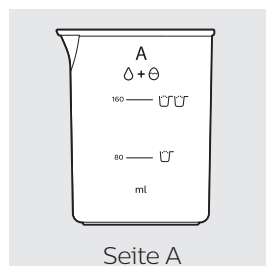
- Geben Sie vor dem Beginn des Knetvorgangs keine Flüssigkeit in die Knetkammer der Nudelmaschine.



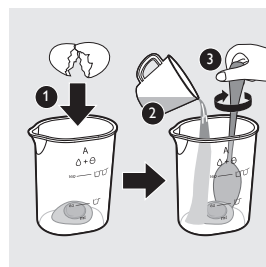
Es gibt zwei Markierungen für die Wassermenge auf dem mitgelieferten Wasserbecher.

- ▶ Wenn Sie eine **Mischung aus normalem Mehl und Eiern** für die Zubereitung von **einfachen Eiernudeln/Lasagne** verwenden, nutzen Sie die **Seite A** mit zwei Flüssigkeitsmarkierungen.

- Markierung 1 (80 ml): benötigte Menge an Eimischung für 1 Becher Mehl.
- Markierung 2 (160 ml): benötigte Menge an Eimischung für 2 Becher Mehl.

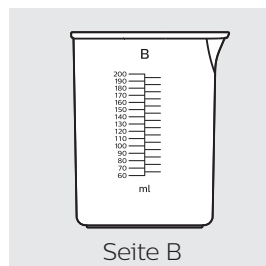


- ▶ Um die Eimischung für einfache Eiernudeln zuzubereiten, geben Sie 1 Ei in den Wasserbecher. Geben Sie Wasser bis zur benötigten Menge hinzu, wie auf der **Seite A** angezeigt, und verquirlen Sie das Wasser mit dem Ei.



- ▶ Wenn Sie die folgenden Kombinationen von Mehl und Flüssigkeit für die Zubereitung von Nudeln verwenden, nutzen Sie die **Seite B** mit speziellen Mengenangaben.

- **Normales Mehl** gemischt mit **Wasser/Gemüsesaft**.
- **Verschiedene andere Mehlsorten** (wie in den folgenden Tabellen dargestellt) gemischt mit **Eimischung/Wasser/Gemüsesaft**.

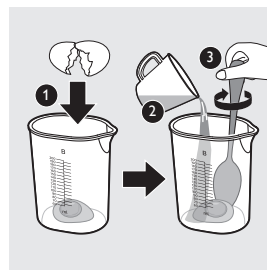


In den folgenden Tabellen erhalten Sie detaillierte Informationen zum Verhältnis zwischen Wasser und Mehl.

Hinweis:

- Diese Tabellen zeigen das Verhältnis zwischen Mehl und Flüssigkeit für 200 g Mehl. Bei der Verwendung von 400 g Mehl für die Zubereitung von Nudeln, verdoppeln Sie die Menge (einschließlich Ei), um das richtige Verhältnis zwischen Mehl und Flüssigkeit zu erhalten.
- Bei der Verwendung von **Eimischung** für die Zubereitung von Pasta, geben Sie 1 Ei in den Wasserbecher. Geben Sie Wasser bis zur benötigten Menge hinzu, wie im Folgenden dargestellt, und verquirlen Sie dann das Wasser mit dem Ei.

Mehl	Eimischung (ml)	Wasserbecher
Hartweizen (150 g Grieß + 50 g normales Mehl)*	85	Seite B
200 g Vollkornmehl	90	
200 g Dinkel	95	
200 g Brotmehl	85	
Buchweizen (130 g Buchweizenmehl + 70 g normales Mehl)*	85	



- Wenn Sie **Wasser** für die Zubereitung von Nudeln verwenden, fügen Sie die erforderliche Menge hinzu, wie unten dargestellt.

Mehl	Wasser (ml)	Wasserbecher
200 g normales Mehl	75	Seite B
Hartweizen (150 g Grieß + 50 g normales Mehl)*	75	
200 g Vollkornmehl	85	
200 g Dinkel	80	

- Bei der Verwendung von **Gemüsesaft (einschließlich 1 Ei)** für die Zubereitung von Nudeln, geben Sie 1 Ei in den Wasserbecher. Geben Sie den Gemüsesaft bis zur benötigten Menge hinzu, wie im Folgenden dargestellt, und verquirlen Sie dann den Saft mit dem Ei.

Mehl	Spinatsaft (einschließlich 1 Ei) (ml)	Rote-Bete-Saft (einschließlich 1 Ei) (ml)	Karottensaft (einschließlich 1 Ei) (ml)	Wasserbecher
200 g normales Mehl	85	85	85	Seite B
Hartweizen (150 g Grieß + 50 g normales Mehl)*	85	85	85	

* Verwenden Sie eine Küchenwaage, um das Gewicht genauer zu messen.

Wichtig!

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

Hinweis:

- Verwenden Sie für beste Ergebnisse normales Mehl mit dem auf dem Becher angegebenen empfohlenen Flüssigkeitsverhältnis.
- Saisonale Unterschiede und die Verwendung von Zutaten aus unterschiedlichen Regionen können Einfluss auf das Verhältnis zwischen Mehl und Wasser haben.
- "Gluten" ist ein Bindemittel, das dafür sorgt, dass die Nudeln nicht sofort brechen. Glutenfreies Mehl enthält kein Bindemittel, daher wird ein Verdickungsmittel zur Bindung benötigt, z. B. Xanthan oder Guarkernmehl. Die verschiedenen glutenfreien Mehlsorten verhalten sich bei der Nudelzubereitung unterschiedlich. Einige Mehlsorten eignen sich nicht für die Zubereitung von Nudeln, wie zum Beispiel Kokosmehl und weißes Reismehl. Andere Mehlsorten hingegen funktionieren gut, wie zum Beispiel Quinoa und Buchweizen.
- Weitere Informationen zu leckeren Pasta- und Nudelideen finden Sie im Rezeptbuch.

Starten des Programms zur Nudelzubereitung

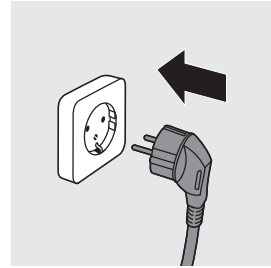
Wichtig!

- Wählen Sie das Ausgabeprogramm erst dann aus, wenn das Kneten abgeschlossen ist. Ansonsten wird die Nudelmaschine beschädigt und die Lebensdauer beeinträchtigt.
- Ziehen Sie das Netzkabel nicht aus der Steckdose, bevor die Verarbeitung abgeschlossen ist. Wenn Sie die Nudelzubereitung anhalten müssen, drehen Sie den Drehschalter in die Position AUS, um den Vorgang anzuhalten, und trennen Sie dann das Netzkabel von der Steckdose, bevor Sie andere Vorgänge ausführen.
- Achten Sie darauf, die maximale Betriebszeit von 2 Zyklen für alle Anwendungen nicht zu überschreiten. Um die Lebensdauer des Geräts zu optimieren, sollten Sie nach 2 kontinuierlichen Betriebszyklen eine Wartezeit von 30 Minuten einhalten, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.
- Wenn Sie das Gerät im Dauerbetrieb verwenden möchten, reinigen Sie die einzelnen Formaufsätze nach jeder Nudelzubereitung mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug. Tauchen Sie den Formaufsatz zur leichteren Reinigung nicht direkt in Wasser.

- 1 Stecken Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose. Die Nudelmaschine gibt einen Signalton aus.

Hinweis:

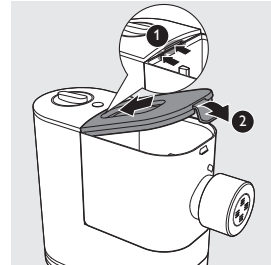
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß angebracht wurden, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.



- 2 Befestigen Sie den Deckel auf der Knetkammer.

Hinweis:

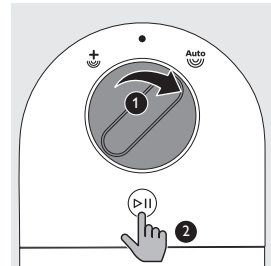
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Kammerdeckel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist. Während der Nudelzubereitung hört das Gerät automatisch auf zu arbeiten, falls sich der Kammerdeckel lockert.



- 3 Drehen Sie den Drehschalter, um das automatische Programm zur Nudelherstellung auszuwählen, und drücken Sie dann die Start-/Pausetaste.

Hinweis:

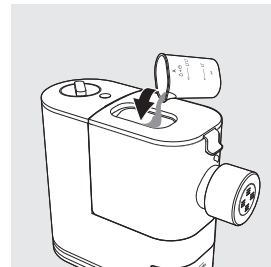
- Der ganze Arbeitsvorgang (einschließlich Kneten und Ausgeben) dauert ca. 12 Minuten für 200 g Mehl und 18 Minuten für 400 g Mehl.



- 4 Wenn der Knetvorgang beginnt, schütten Sie langsam die Flüssigkeit über die gesamte Länge der Deckelöffnung in die Kammer.

Hinweis:

- Während der Teig geknetet wird, geben Sie keine anderen Zutaten hinzu, nachdem Sie die Flüssigkeit hinzugefügt haben. Dies würde die Konsistenz der Nudeln beeinträchtigen.



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

Hinweis:

- Wenn das Verhältnis von Flüssigkeit und Mehl nicht stimmt, können die Nudeln nicht ausgegeben werden. Bereiten Sie in diesem Fall die Zutaten erneut zu.
- Schneiden Sie die Nudeln mit dem Reinigungswerkzeug von oben nach unten ab.



- 6 Wenn die Ausgabe abgeschlossen ist, gibt das Gerät mehrere Signaltöne aus.

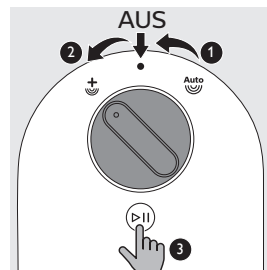
Hinweis:

- Drehen Sie den Drehschalter nicht auf die Position AUS, wenn der gesamte Vorgang noch nicht abgeschlossen ist (Sie hören einen Signalton).

- 7 Wenn Sie nach Abschluss der Nudelzubereitung Rest-Teig in der Kammer bemerken, können Sie den Drehschalter auf die Position AUS und dann auf das Ausgabeprogramm stellen. Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um das Ausgabeprogramm zu starten.

Hinweis:

- Sie sehen möglicherweise einige feine Nudelstränge an der Oberfläche der Nudeln. Das ist normal.
- Die Kochzeit der Nudeln variiert je nach Ihren persönlichen Vorlieben, der Nudelform und der Anzahl der Portionen.

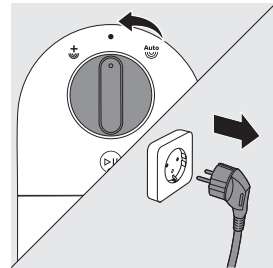


Pflege

Wichtig!

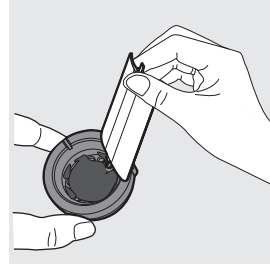
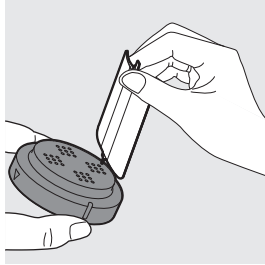
- Drehen Sie den Drehschalter auf die Position "AUS", trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, und entfernen Sie das Netzkabel, bevor Sie das Gerät reinigen oder auseinandernehmen.
- Tauchen Sie das Hauptgerät nicht in Wasser.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, ätzenden Reinigungsmittel oder Scheuermittel (z. B. Reinigungsbenzin, Alkohol oder Propanol) zur Reinigung des Geräts.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung, da es andernfalls möglicherweise nicht richtig funktioniert.
- Wenden Sie besondere Sorgfalt beim Reinigen des Geräts an, damit Sie sich nicht an scharfen Kanten schneiden.
- Die Formaufsätze und alle abnehmbaren Teile des Geräts können in der Spülmaschine gereinigt werden. Wenn Sie das Gerät in der Spülmaschine reinigen, stellen Sie sicher, dass Sie ein Programm mit einer Höchsttemperatur von 60 °C auswählen.

- 1 Drehen Sie den Drehschalter auf AUS, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



- 2 Führen Sie die Schritte 1 - 5 unter "Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung".

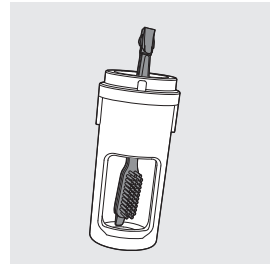
- 3 Reinigen Sie den Formaufsatz mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug, um Teigrückstände zu entfernen. Anschließend können Sie ihn mit Wasser säubern.



- 4 Verwenden Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste, um alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine zu reinigen. Trocknen Sie alle Teile.

Tipp:

- Verwenden Sie das spitze Ende der Reinigungsbürste zur Reinigung des inneren Bodens des Presszylinders.



- 5 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine. Trocknen Sie danach alle Teile.
- 6 Säubern Sie das Hauptgerät, den Drehschalter und das Äußere der Nudelmaschine mit einem trockenen Tuch.

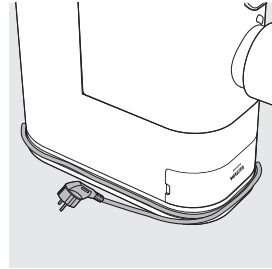
Hinweis:

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



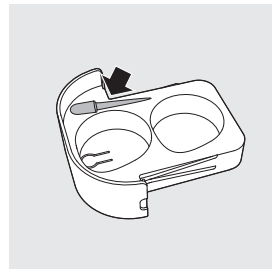
Aufbewahrung

- 1 Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelhalterung.



- 2 Trocknen Sie die Formaufsätze, und bewahren Sie sie in der Aufbewahrungsbox auf.

Die kleine Rille in der Aufbewahrungsbox ist für das Reinigungswerkzeug des Capellini-Formaufsatzes vorgesehen, das nicht im Lieferumfang der Nudelmaschine enthalten ist. Es ist separat erhältlich.



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

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, besuchen Sie unsere Website unter www.philips.com/support, auf der Sie eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden, oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

Das Gerät gibt keinen Signalton aus, wenn der Stecker in die Steckdose gesteckt wird.

- **Der Stecker wurde nicht richtig verbunden, oder die Steckdose führt keinen Strom.**
Überprüfen Sie, ob der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.

Das Gerät startet die Nudelzubereitung nicht, wenn der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wird.

- **Sie haben kein Nudelzubereitungsprogramm ausgewählt oder die Starttaste  nicht gedrückt.**
Wählen Sie ein Nudelzubereitungsprogramm aus, und drücken Sie die Starttaste .

Nach dem Drücken der Start-/Pausetaste gibt das Gerät Signaltöne aus, aber es funktioniert nicht.

- **Der Kammerdeckel ist nicht ordnungsgemäß angebracht.**
Stellen Sie sicher, dass Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung folgen, um den Kammerdeckel richtig aufzusetzen.

Der Kammerdeckel wird von innen nach oben gedrückt.

- **Es befindet sich zu viel Mehl in der Knetkammer.**
Die maximale Menge an Mehl pro Teigfüllung beträgt 400 g. Wenn Sie mehr als 400 g Mehl in die Knetkammer gegeben haben, verringern Sie die Menge, und bereiten Sie eine weitere Portion Pasta zu.
- **Das Verhältnis von Mehl und Wasser in der Tabelle wurde nicht befolgt. Der Teig ist zu feucht.**
Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, reinigen Sie die Nudelmaschine, und folgen Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.
- **Der Kammerdeckel ist nicht ordnungsgemäß angebracht.**
Stellen Sie sicher, dass Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung folgen, um den Kammerdeckel richtig aufzusetzen.

Das Gerät hält während der Verarbeitung an, wenn Sie den Deckel öffnen.

- **Aus Sicherheitsgründen hält das Gerät immer an, wenn der Deckel während der Verarbeitung geöffnet wird.**
Wenn Sie den vorherigen Vorgang fortsetzen wollen, schließen Sie den Deckel fest, und drücken Sie die Start-/Pause-Taste.

Während der Nudelzubereitung stoppt das Gerät, und es wird kein Signalton ausgegeben.

- **Die Nudelmaschine hat sich aufgrund einer zu langen kontinuierlichen Betriebszeit überhitzt.**
Trennen Sie die Nudelmaschine von der Stromversorgung, und lassen Sie sie abkühlen. Achten Sie darauf, die maximale Betriebszeit von 2 Zyklen für alle Anwendungen nicht zu überschreiten. Um die Lebensdauer des Geräts zu optimieren, sollten Sie nach 2 kontinuierlichen Betriebszyklen eine Wartezeit von 30 Minuten einhalten, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

Während der Nudelzubereitung stoppt das Gerät, und es werden Signaltöne ausgegeben.

- **Das Verhältnis von Mehl und Wasser in der Tabelle wurde nicht befolgt. Der Teig ist möglicherweise zu trocken.**
- **Der Knethaken ist möglicherweise durch Fremdkörper blockiert.**
- **Es wurde das falsche Programm ausgewählt.**
Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, reinigen Sie die Nudelmaschine, und folgen Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.

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

- **Das Verhältnis zwischen Mehl und Wasser ist falsch.**
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und nehmen Sie den Teig heraus. Reinigen Sie die Nudelmaschine, messen Sie die Zutaten richtig ab (verwenden Sie eine Küchenwaage zum genauen Wiegen des Mehls), und befolgen Sie die Anweisungen in der Betriebsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.
- **Mehl wird nach längerer Aufbewahrung feucht.**
Verwenden Sie frisches und ordnungsgemäß gelagertes Mehl.

Die Nudeln brechen leicht.

- **Das Verhältnis zwischen Mehl und Wasser ist falsch.**
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und nehmen Sie den Teig heraus. Reinigen Sie die Nudelmaschine, messen Sie die Zutaten richtig ab (verwenden Sie eine Küchenwaage zum genauen Wiegen des Mehls), und befolgen Sie die Anweisungen in der Betriebsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.
- **Möglicherweise haben Sie nicht die richtige Mehlsorte verwendet.**
Verwenden Sie normales Mehl oder Mehl mit einem höheren Eiweißgehalt (lesen Sie hierzu Kapitel "Verwenden der Nudelmaschine" in der Betriebsanleitung oder im mitgelieferten Rezeptbuch).

Die Nudeln kleben zusammen.

- **Das Verhältnis zwischen Mehl und Wasser ist falsch, es wurde zu viel Wasser in die Knetkammer gegeben.**
Messen Sie Mehl und Wasser mit den mitgelieferten Mehl- und Wasserbechern entsprechend den Angaben in der Tabelle zum Verhältnis zwischen Mehl und Wasser ab. Verwenden Sie eine Küchenwaage, um das Mehlgewicht genauer zu messen.

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

Es läuft etwas Wasser aus dem Gerät aus.

- **Sie haben vor dem Programmstart Wasser hinzugefügt.**
Folgen Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung, um Wasser direkt nach dem Start des Programms hinzuzufügen.

Nach der Nudelzubereitung lässt sich die Knetkammer nicht vom Hauptgerät schieben, bzw. der Presszylinder lässt sich nicht aus der Knetkammer drücken.

- **Das Gerät stoppt während der Ausgabe, bevor die Nudelzubereitung vollständig abgeschlossen ist.**
 1. Setzen Sie die einzelnen Teile wieder an ihre Position, bis das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt ist, und drehen Sie den Drehschalter auf die Position AUS.
 2. Stecken Sie das Gerät ein, wählen Sie das automatische Programm zur Nudelzubereitung aus, und drücken Sie die Starttaste. Lassen Sie den Knethaken ca. 10 Sekunden laufen, und drehen Sie den Drehschalter dann auf die Position AUS.
 3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, zerlegen Sie das Gerät, und reinigen Sie es wie in der Betriebsanleitung beschrieben (siehe Kapitel "Reinigen").

Índice de contenidos

Introducción	50
Información del producto	50
Contenido de la caja	51
Descripción	51
Desmontaje y limpieza antes del primer uso	52
Montaje	54
Uso de la máquina para hacer pasta ...	57
Limpieza	65
Almacenamiento	67
Solución de problemas	68

Introducción

Le felicitamos por su compra y le damos la bienvenida a Philips.
Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en www.philips.com/welcome.
Antes de instalar y usar el aparato, lea detenidamente este manual de usuario.
Consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Información del producto

Modelo	HR2333/12, HR2334/12 HR2345/29, HR2345/39
Potencia del motor	150 W
Voltaje nominal	220-240 V de CA (50 Hz)
Dimensiones (largo x ancho x alto)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Peso neto	4,7 kg

- Para obtener información sobre el voltaje nominal y la frecuencia, consulte la placa de modelo del producto. La información del producto puede cambiar sin previo aviso.

Abreviaturas

g = gramos

~ = aproximadamente

ml = mililitros

mm = milímetros

kg = kilogramo

1

Contenido de la caja

- ① Unidad principal
- ② Manual del usuario
- ③ Libro de recetas
- ④ Cepillo de limpieza
- ⑤ Utensilio de limpieza plano
- ⑥ Vaso para harina
- ⑦ Vaso para agua
- ⑧ Disco para dar forma
 - A Espaguetis
 - B Fettuccini
 - C Macarrones
 - D Lasaña/tartaleta

2

Descripción

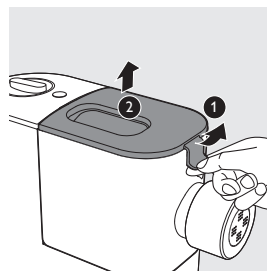
- ① Cable de alimentación
- ② Recogecable para almacenamiento
- ③ Caja de almacenamiento
- ④ Cámara de amasado
- ⑤ Tapa de la cámara de amasado
- ⑥ Disco para dar forma
- ⑦ Soporte de discos para dar forma
- ⑧ Tubo de compresión
- ⑨ Barra de compresión
- ⑩ Palas de mezclado
- ⑪ Botón de inicio/pausa
- ⑫ Rueda de control
- ⑬ Extrusión adicional
- ⑭ OFF
- ⑮ Funcionamiento automático

Desmontaje y limpieza antes del primer uso

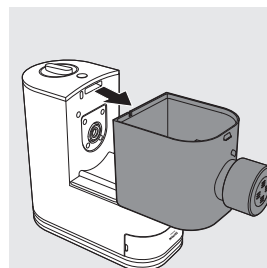
Importante

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire y deseche de forma adecuada los materiales del embalaje o las etiquetas promocionales.
- Saque todas las piezas desmontables y los accesorios, lávelos y séquelos bien (consulte el capítulo "Limpieza").
- No utilice agua para enjuagar o poner en remojo la unidad principal, el cable de alimentación o el enchufe.
- No utilice estropajos o utensilios de limpieza similares, ya que pueden arañar la superficie de plástico y afectar a la vida útil de la máquina para hacer pasta.
- Los discos para dar forma y todas las piezas desmontables del aparato se pueden lavar en el lavavajillas. Cuando los lave en el lavavajillas, asegúrese de seleccionar el programa adecuado, con una temperatura máxima no superior a 60 °C.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.

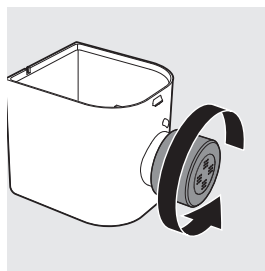
- 1 Tire de la tapa para desbloquearla y, a continuación, retírela de la cámara de amasado.



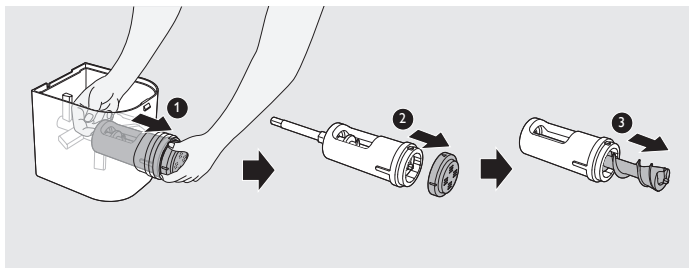
- 2 Deslice la cámara de amasado hasta extraerla de la unidad principal.



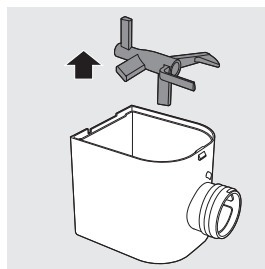
- 3 Gire el soporte de discos para dar forma hacia la izquierda para extraerlo de la salida de la cámara de amasado.



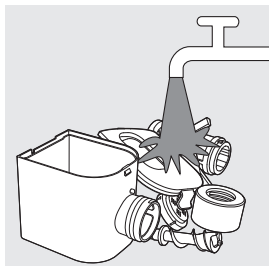
- 4 Coloque el dedo en la cámara de amasado y empuje el tubo de compresión hacia fuera para deslizarlo fuera de la salida de la cámara de amasado. Desmonte el disco para dar forma y, a continuación, extraiga la barra de compresión del tubo de compresión.



- 5 Extraiga la pala de amasado de la cámara de amasado.



- 6 Limpie todas las piezas desmontables y los accesorios y, a continuación, séquelos.



Montaje

Siga los pasos de montaje que se indican a continuación para instalar la máquina para hacer pasta.

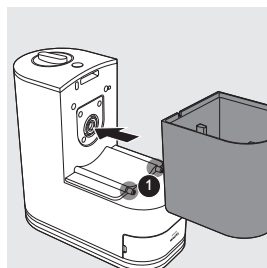
Importante

- Asegúrese de que el aparato no está enchufado durante el montaje.

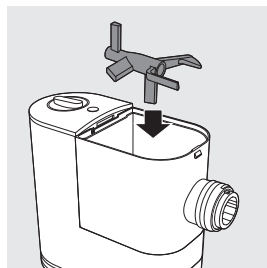
- 1 Deslice la cámara de amasado hasta introducirla en la unidad principal.

Nota:

- Asegúrese de que las palancas de fijación ❶ de la unidad principal están colocadas con las aberturas en la parte inferior de la cámara de amasado.



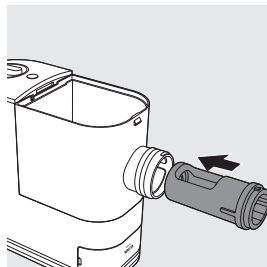
- 2 Coloque la pala de amasado en la cámara de amasado como se muestra en la ilustración.



- 3 Introduzca el tubo de compresión en la cámara de amasado.

Nota:

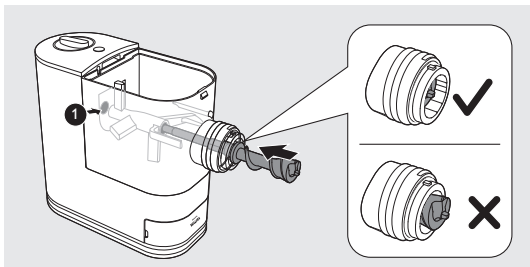
- Asegúrese de que la abertura grande del tubo de compresión está orientada hacia arriba cuando introduzca el tubo en la cámara.



- 4 Introduzca la barra de compresión en la cámara de amasado. Asegúrese de que la barra de compresión se desliza hasta el fondo del tubo de compresión y la pala de amasado, y dentro del eje de la unidad principal.

Nota:

- Gire ligeramente la pala de amasado para asegurarse de que la barra de compresión está bien conectada al eje ❶ de la unidad principal.

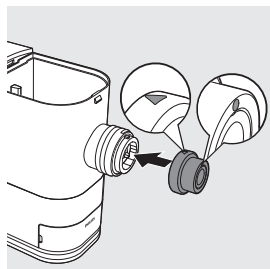
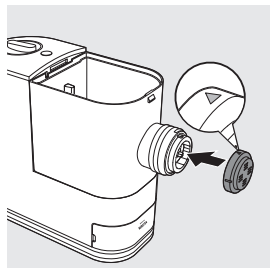


- 5 Coloque el disco para dar forma en la salida de la cámara de amasado.

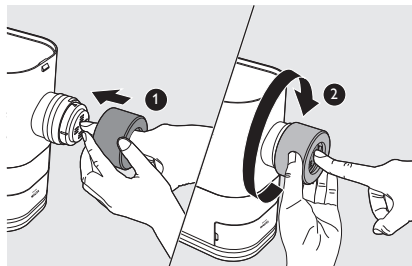
Nota:

- Asegúrese de que el lado plano del disco para dar forma está orientado hacia fuera.
- Asegúrese de que el disco para dar forma encaja en el punto de fijación de la barra de compresión.
- Asegúrese de que la flecha del disco para dar forma está orientada hacia arriba cuando lo coloque en la salida de la cámara de amasado.

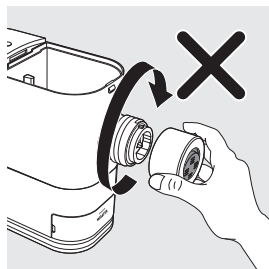
Preste especial atención cuando lo haga con el disco para dar forma de lasaña/tartaleta. De esta forma se asegurará de que la abertura de la lámina de lasaña esté en la parte superior.



- 6 Presione el disco para dar forma en la abertura del soporte de discos para dar forma y, a continuación, monte el soporte en la salida de la cámara de amasado. Gire el soporte hacia la derecha para bloquearlo firmemente en su lugar.



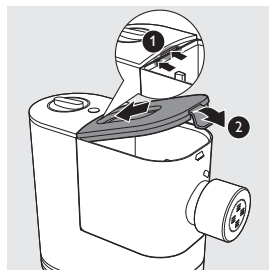
Coloque siempre el disco para dar forma en la salida de la cámara de amasado antes de montar el soporte de discos para dar forma. Nunca ponga el disco para dar forma en el soporte de discos para dar forma ni los monte en la salida de la cámara de amasado al mismo tiempo.



- 7 Coloque la tapa en la cámara de amasado.

Nota:

- Si la tapa de la cámara de amasado no está bien instalada, el interruptor de seguridad evitará que el aparato se ponga en funcionamiento.



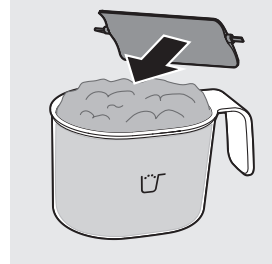
Uso de la máquina para hacer pasta

Importante

- Coloque el producto sobre una superficie plana y evite que la mesa vibre o se tambalee.
- Asegúrese de que todas las piezas están bien montadas antes de enchufarlo.
- No ponga menos de 200 g (1 vaso incluido) o más de 400 g (2 vasos) de harina en la cámara.
- Vierta el líquido lentamente a través de la ranura para el agua después de que el aparato empiece a amasar.
- Si desea desechar la harina pesada antes de procesar el siguiente lote, vacíe la cámara y reinicie el aparato desenchufándolo y volviéndolo a enchufar.
- No ponga ingredientes que estén a 60 °C o más en la máquina para hacer pasta, ni coloque la máquina en un entorno con una temperatura elevada (60 °C), como un entorno de esterilización de alta temperatura. El aparato se deformará si lo hace.
- No vierta el líquido en la cámara de amasado antes de que la máquina para hacer pasta esté en marcha.
- Asegúrese de que el disco para dar forma y el soporte de discos para dar forma están bien montados antes de enchufar el aparato.

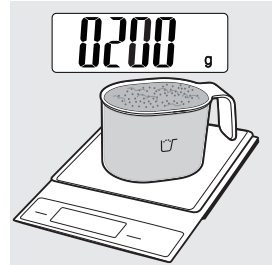
Preparación y medición de la harina

- 1 Llene el vaso medidor incluido con harina hasta el borde. Retire el exceso de harina del borde del vaso con el utensilio de limpieza plano que se incluye. Un vaso lleno de harina pesa aproximadamente 200 g y dos vasos llenos pesan aproximadamente 400 g.

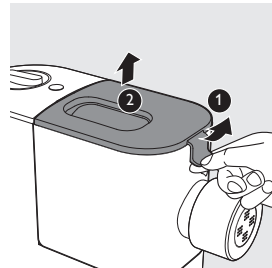


Nota:

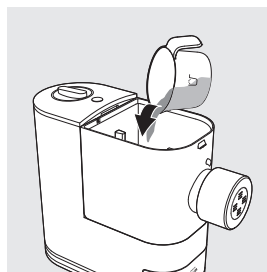
- No sacuda ni golpee el vaso medidor de harina para retirar el exceso. Esto afectará al peso de la harina.
- Utilice una báscula de cocina para medir el peso de forma más exacta.
- 200 g de harina dan para preparar unos 200 g de pasta o fideos frescos. 400 g de harina dan para preparar unos 450 g de pasta o fideos frescos.



- 2 Tire de la tapa para desbloquearla y, a continuación, retírela de la cámara de amasado.

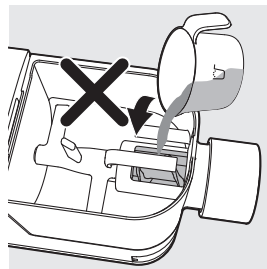
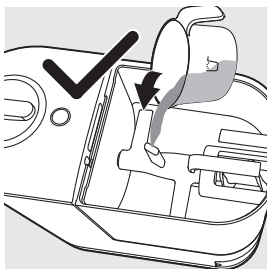


- 3 Vierta la harina en la cámara. Si desea preparar dos o tres raciones, añada un segundo vaso de harina, ya que se necesitarán dos vasos (~400 g) de harina en total.



Nota:

- No vierta el líquido en la cámara de amasado en ese momento. Vierta el líquido después de que la máquina para hacer pasta esté en marcha.
- No ponga **menos de 200 g** o **más de 400 g** de harina en la cámara. Si pone muy poca harina o demasiada en la cámara, puede que el aparato no funcione.
- No vierta la harina en la abertura del tubo de compresión, ya que la harina no se mezclará de forma uniforme en el tubo.

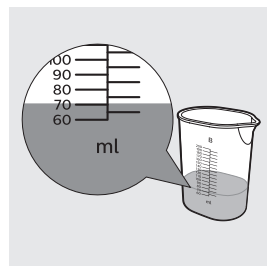


Preparación y medición del líquido

- 1 Mida el volumen de líquido al nivel de la vista sobre una superficie plana.

Nota:

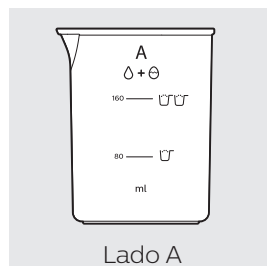
- No vierta el líquido en la cámara de amasado antes de que la máquina para hacer pasta esté en marcha.



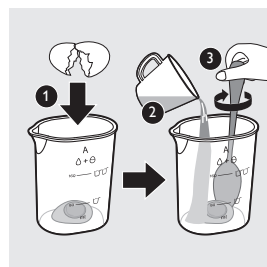
El vaso medidor de agua incluido cuenta con dos conjuntos de marcas para agua.

- ▮ Si utiliza **harina normal y huevo batido** para preparar **pasta o lasaña al huevo normal**, consulte el **lado A** con dos niveles de líquido.

- Nivel 1 (80 ml): cantidad de huevo batido necesaria para un vaso de harina.
- Nivel 2 (160 ml): cantidad de huevo batido necesaria para dos vasos de harina.

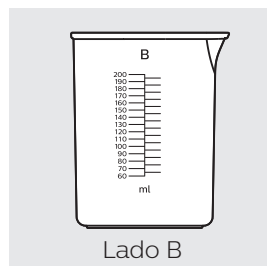


- ▮ Para preparar el huevo batido para la pasta al huevo normal, rompa un huevo en el vaso para agua. Añada agua hasta la cantidad necesaria como se muestra en el **lado A** y, a continuación, bata el huevo con agua para mezclarlos.



- ▮ Cuando utilice las siguientes combinaciones de harina y líquido para preparar pasta, consulte el **lado B** con el volumen específico.

- **Harina normal** mezclada con **una mezcla de agua pura y zumo de verduras**.
- **Otras harinas** (como se muestra en las tablas siguientes) mezcladas con **una mezcla de huevo batido, agua pura y zumo de verduras**.

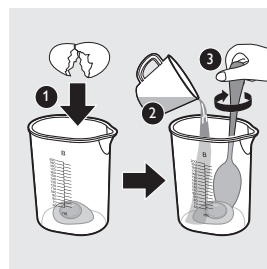


Consulte las tablas siguientes para obtener detalles sobre las cantidades de agua y harina.

Nota:

- Estas tablas muestran las cantidades de harina y líquido para 200 g de harina. Si utiliza 400 g de harina para preparar pasta, utilice el doble de volumen de líquido (con el huevo incluido) para que las cantidades de harina y líquido sean correctas.
- Si utiliza **huevo batido** para preparar pasta, rompa un huevo en el vaso para agua. Añada agua hasta la cantidad necesaria como se muestra más abajo y, a continuación, bata el huevo con agua para mezclarlos.

Harina	Huevo batido (ml)	Vaso para agua
Trigo duro (150 g de harina se sémola y 50 gramos de harina normal)*	85	Lado B
200 g de harina integral	90	
200 g de espelta	95	
200 g de harina para hacer pan	85	
Soba (130 g de harina de trigo sarraceno y 70 g de harina normal)*	85	



- Si utiliza **agua pura** para preparar pasta, añada la cantidad necesaria de agua como se muestra a continuación.

Harina	Agua pura (ml)	Vaso para agua
200 g de harina normal	75	Lado B
Trigo duro (150 g de harina se sémola y 50 gramos de harina normal)*	75	
200 g de harina integral	85	
200 g de espelta	80	

- Si utiliza **zum de verduras (con un huevo incluido)** para preparar pasta, rompa un huevo en el vaso para agua. Añada zumo de verduras hasta la cantidad necesaria como se muestra más abajo y, a continuación, bata el huevo con el zumo para mezclarlos.

Harina	Zumo de espinacas (con un huevo incluido) (ml)	Zumo de remolacha (con un huevo incluido) (ml)	Zumo de zanahoria (con un huevo incluido) (ml)	Vaso para agua
200 g de harina normal	85	85	85	Lado B
Trigo duro (150 g de harina se sémola y 50 gramos de harina normal)*	85	85	85	

* Utilice una báscula de cocina para medir el peso de forma más exacta.

Importante

- Se ha comprobado que las recetas de pasta que se incluyen en el libro de recetas salen bien. Si experimenta o utiliza otras recetas de pasta, las cantidades de harina y agua/huevo deberán ajustarse según las cantidades de vasos de agua y harina que se incluyen en la máquina para hacer pasta. La máquina para hacer pasta no funcionará correctamente sin ajustar la nueva receta como corresponda.

Nota:

- Para obtener los mejores resultados, utilice harina normal con las proporciones de líquido recomendadas que se indican en el vaso.
- Los cambios de estación y el uso de ingredientes de diferentes regiones pueden afectar a las cantidades de harina y agua.
- El "gluten" es un aglutinante que garantiza que la pasta no se rompa fácilmente. La harina sin gluten no contiene aglutinante, por lo que se necesita un espesante que actúe como tal, por ejemplo goma xantana o guar. Los distintos tipos de harina sin gluten ofrecen diferentes resultados al preparar pasta. Algunas harinas no son adecuadas para preparar pasta, como la harina de coco o la harina de arroz blanco; algunas variedades de harina van bien, como la de quinoa o la de trigo sarraceno.
- Consulte el libro de recetas incluido para obtener más ideas deliciosas para preparar pasta y fideos.

Inicio del programa para preparar pasta

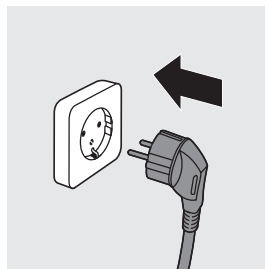
Importante

- No seleccione el programa de extrusión adicional antes de que se complete el amasado. De lo contrario, se podría dañar la máquina para hacer pasta, así como reducir su vida útil.
- No desconecte el cable de alimentación antes de que se complete el proceso. Si tiene que detener el proceso de preparación de la pasta, gire el botón de control hasta la posición "OFF" para detenerlo y, a continuación, desconecte el cable de alimentación de la toma antes de llevar a cabo otras operaciones.
- No supere el ciclo de funcionamiento máximo de dos ciclos seguidos en cualquier tipo de uso. Para proteger mejor la vida útil del aparato, puede reiniciarlo después de 30 minutos tras dos ciclos de funcionamiento continuo.
- Si tiene previsto usar el aparato de forma continua, limpie cada disco para dar forma con el utensilio de limpieza incluido después de cada sesión de preparación de pasta. Para facilitar la limpieza, no ponga en remojo el disco para dar forma directamente en agua.

- 1 Enchufe la clavija del aparato a la toma de corriente. El accesorio para pasta emite una señal acústica.

Nota:

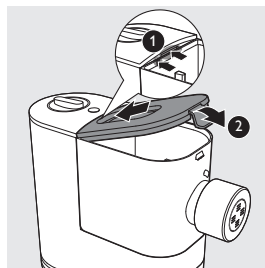
- Asegúrese de que todas las piezas están bien montadas antes de enchufarlo.



- 2 Coloque la tapa en la cámara de amasado.

Nota:

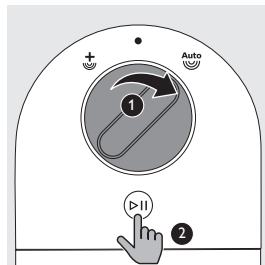
- El aparato no empezará a funcionar si la tapa de la cámara no está bien cerrada. Durante el proceso de preparación de la pasta, si la tapa de la cámara se suelta, el aparato dejará de funcionar automáticamente.



- 3 Gire el botón de control para seleccionar el proceso de preparación de pasta automático y, a continuación, pulse el botón de encendido/pausa.

Nota:

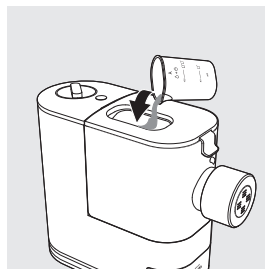
- El proceso de preparación completo (que incluye amasado y extrusión) tarda unos 12 minutos para 200 g de harina y 18 minutos para 400 g de harina.



- 4 Cuando se inicie el amasado, vierta lentamente el líquido a lo largo de la longitud de la ranura de la tapa.

Nota:

- Durante el amasado, no añada otros ingredientes una vez que haya vertido el líquido. De lo contrario, afectará a los resultados de la textura de la pasta.



- 5 Cuando la máquina para hacer pasta termine de amasar, emitirá unos cuantos pitidos y la extrusión de la pasta se iniciará después de unos segundos. Coloque un recipiente justo debajo de la salida. Corte la pasta a la longitud que desee con el utensilio de limpieza.

Nota:

- Si las cantidades de líquido y harina no son correctas, la extrusión no se realizará correctamente. En ese caso, prepare los ingredientes de nuevo.
- Mueva el utensilio de limpieza hacia abajo para cortar la pasta.



- 6 Cuando finalice el proceso de extrusión, el aparato emitirá unos cuantos pitidos.

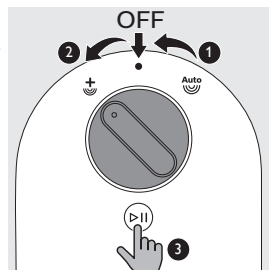
Nota:

- No gire el botón de control hasta la posición "OFF" antes de que finalice el proceso (oír un "pitido").

- 7 Cuando se complete la preparación de la pasta, si observa que queda un poco de masa dentro de la cámara, puede girar el botón de control hasta la posición OFF y, a continuación, volver a girarlo hasta la posición de extrusión adicional. Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el programa de extrusión adicional.

Nota:

- Puede que encuentre algunos hilos de pasta en la superficie de esta. Esto es normal.
- El tiempo de cocción de la pasta varía en función de las preferencias personales, las formas de la pasta y el número de raciones.

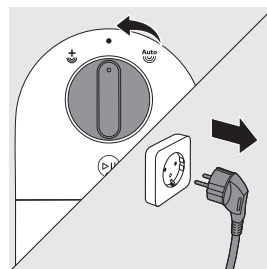


Limpieza

Importante

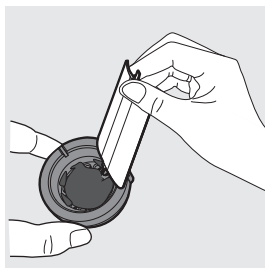
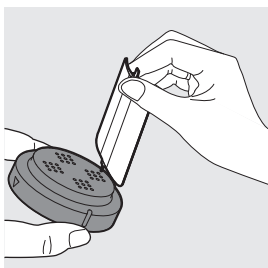
- Gire el botón de control hasta la posición "OFF", apague el aparato y desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar o desmontar el aparato.
- No sumerja la unidad principal en el agua.
- No utilice un estropajo, limpiadores cáusticos ni limpiadores abrasivos (por ejemplo, gasolina, alcohol y propanol) para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato después de cada uso; si no lo hace, puede que no funcione correctamente.
- Tenga especial cuidado cuando limpie el aparato para evitar cortarse con los bordes afilados.
- Los discos para dar forma y todas las piezas desmontables del aparato se pueden lavar en el lavavajillas. Cuando los lave en el lavavajillas, asegúrese de seleccionar el programa adecuado, con una temperatura máxima no superior a 60 °C.

- 1 Gire el botón de control hasta la posición "OFF" y desconecte la clavija de la toma de corriente.



- 2 Siga los pasos 1 a 5 descritos en "Desmontaje y limpieza antes del primer uso".

- 3 Limpie el disco para dar forma con el utensilio de limpieza incluido para retirar los restos de masa. A continuación, puede limpiarlo con agua.



- 4 Utilice el cepillo de limpieza incluido para limpiar todas las piezas desmontables con detergente líquido y agua caliente, o en el lavavajillas. Seque todas las piezas.

Consejo:

- Utilice el extremo afilado del cepillo de limpieza para limpiar la parte inferior del interior del tubo de compresión.



- 5 Limpie todas las piezas desmontables con detergente líquido y agua caliente, o en el lavavajillas. A continuación, seque todas las piezas.

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

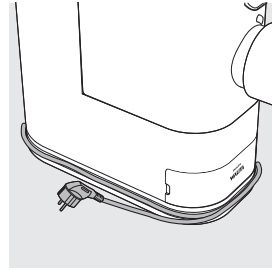
Nota:

- Después de la limpieza, asegúrese de que todas las piezas y el disco para dar forma se secan bien al aire antes de guardarlos. Monte la máquina para hacer pasta de nuevo para el siguiente uso.



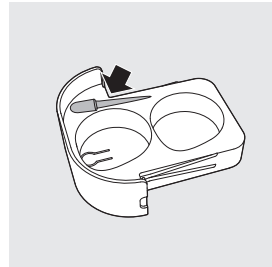
Almacenamiento

- 1 Enrolle el cable de alimentación alrededor del recogecable.



- 2 Seque los discos para dar forma y guárdelos en la caja de almacenamiento.

La pequeña ranura de la caja de almacenamiento se ha diseñado para el utensilio de limpieza del disco para dar forma a cabello de ángel, que no se incluye en la máquina para hacer pasta. Se lanzará y venderá por separado.



- 3 Guarde la máquina para hacer pasta en un lugar seco y bien ventilado después de su uso.

Solución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir con el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite www.philips.com/support para consultar una lista de preguntas más frecuentes, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en su país.

El aparato no suena después de enchufarlo a la toma de corriente.

- **La clavija no está bien conectada o la toma no está conectada a una fuente de alimentación.**
Compruebe si la clavija está bien enchufada y la toma funciona correctamente.

El aparato no inicia el proceso de preparación de la pasta después de enchufarlo a la toma de corriente.

- **No ha seleccionado un programa de preparación de pasta o pulsado el botón de inicio .**
Seleccione un programa de preparación de pasta y pulse el botón de inicio .

Después de pulsar el botón de inicio , el aparato emite sonidos de alarma y no funciona.

- **La tapa de la cámara no está bien montada.**
Asegúrese de seguir el manual de usuario para montar la tapa de la cámara correctamente.

La tapa de la cámara se ha abierto debido a la presión desde el interior.

- **Hay demasiada harina en la cámara de amasado.**
La cantidad máxima de harina por lote es de 400 g. Si ha puesto más de 400 g de harina en la cámara de amasado, reduzca la cantidad y prepare otro lote de pasta.
- **No ha seguido las cantidades de harina y agua indicadas en la "Tabla de cantidades de harina y agua". La masa está demasiado húmeda.**
Desconecte el aparato de la fuente de alimentación, limpie la máquina para hacer pasta y siga el manual de usuario de nuevo para reiniciar el proceso de preparación de pasta.
- **La tapa de la cámara no está bien montada.**
Asegúrese de seguir el manual de usuario para montar la tapa de la cámara correctamente.

Durante el procesamiento, el aparato deja de funcionar al abrir la tapa.

- **Por motivos de seguridad, el aparato siempre deja de funcionar cuando se abre la tapa durante el procesamiento.**
Si necesita reanudar la operación anterior, cierre la tapa correctamente y pulse el botón de inicio/pausa.

Durante el proceso de preparación de la pasta, el aparato deja de funcionar y no se emite ningún sonido de alarma.

- **La máquina para hacer pasta se ha sobrecalentado debido a un uso prolongado y continuo.**
Desconecte la fuente de alimentación y deje que la máquina para hacer pasta se enfríe. No supere el ciclo de funcionamiento máximo de dos ciclos seguidos en cualquier tipo de uso. Para proteger mejor la vida útil del aparato, puede reiniciarlo después de 30 minutos tras dos ciclos de funcionamiento continuo.

Durante el proceso de preparación de la pasta, el aparato deja de funcionar y emite sonidos de alarma.

- **No ha seguido las cantidades de harina y agua indicadas en la "Tabla de cantidades de harina y agua".** Puede que la masa esté demasiado seca.
- **Puede que la pala de amasado esté bloqueada por algún objeto extraño.**
- **Se ha seleccionado el programa incorrecto.**
Desconecte el aparato de la fuente de alimentación, limpie la máquina para hacer pasta y siga el manual de usuario de nuevo para reiniciar el proceso de preparación de pasta.

La pala de amasado se queda parada y no sale pasta.

- **Las cantidades de harina y agua son incorrectas.**
Desconecten la clavija de la fuente de alimentación y deseche la masa. Limpie la máquina para hacer pasta, mida los ingredientes correctamente (utilice una báscula de cocina para medir el peso de la harina de forma más exacta) y siga las instrucciones del manual de usuario para reiniciar el proceso de preparación de pasta.
- **La harina se humedece después de guardarla durante mucho tiempo.**
Utilice harina que tenga poco tiempo y se haya guardado correctamente.

La pasta se rompe con facilidad.

- **Las cantidades de harina y agua son incorrectas.**
Desconecten la clavija de la fuente de alimentación y deseche la masa. Limpie la máquina para hacer pasta, mida los ingredientes correctamente (utilice una báscula de cocina para medir el peso de la harina de forma más exacta) y siga las instrucciones del manual de usuario para reiniciar el proceso de preparación de pasta.
- **No ha utilizado el tipo de harina correcto.**
Utilice harina normal o harina con un mayor contenido de proteínas (consulte el capítulo "Uso de la máquina para hacer pasta" del manual de usuario o el libro de recetas incluido).

La pasta se pega.

- **Las cantidades de harina y agua son incorrectas; se ha vertido demasiada agua en la cámara de amasado.**

Mida la harina y el agua con el vaso para harina y agua incluido, y de acuerdo con la "Tabla de cantidades de harina y agua". Utilice una báscula de cocina para medir el peso de la harina de forma más exacta.

Queda demasiada masa dentro de la cámara.

- **La harina se ha expuesto a la humedad antes de usarla o la masa está demasiado húmeda.**
Mantenga seca la harina durante su almacenamiento. Siga las instrucciones del manual de usuario para reiniciar el proceso de preparación de pasta.
- **La cámara, la pala de amasado y el disco para dar forma no se han limpiado bien antes de su uso.**
Asegúrese de que todas las piezas están limpias antes de usarla.
- **La pala de amasado o la cámara siguen húmedas.**
Asegúrese de que todas las piezas están completamente secas antes de usarla.
- **El agua no se ha añadido en el orden correcto.**
El tipo de harina no es adecuado.
Siga las instrucciones del manual de usuario para preparar pasta.

Sale una pequeña cantidad de agua del aparato.

- **Se ha añadido el agua antes de iniciar el programa.**
Siga las instrucciones del manual de usuario, que indican que se debe añadir el agua después de que se inicie el programa.

Después de preparar la pasta, no se pueden extraer la cámara de amasado de la unidad principal ni el tubo de compresión de la cámara de amasado.

- **El aparato se ha detenido durante la extrusión antes de que el proceso de preparación de la pasta finalice por completo.**
 1. Vuelva a colocar las piezas desmontadas en su lugar hasta que el aparato esté bien montado y gire el botón de control hasta la posición OFF.
 2. Enchufe el aparato, seleccione el programa de preparación de pasta automático y pulse el botón de inicio. Deje que la pala de amasado gire durante aproximadamente 10 segundos y, a continuación, gire el botón de control hasta la posición OFF.
 3. Desenchufe, desmonte y limpie el aparato como se describe en el manual de usuario (consulte el capítulo "Limpieza").

Table des matières

Introduction	72
Informations produit	72
Contenu de l'emballage	73
Aperçu	73
Désassemblage et nettoyage avant la première utilisation	74
Assemblage	76
Utilisation de la machine à pâtes	79
Nettoyage	87
Rangement	89
Dépannage	90

Introduction

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

Informations produit

Modèle	HR2333/12, HR2334/12 HR2345/29, HR2345/39
Puissance du moteur	150 W
Tension nominale	CA220-240 V (50 Hz)
Dimensions (L x l x H)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Poids net	4,7 kg

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

Abréviations

g = grammes

~ = environ

ml = millilitres

mm = millimètres

kg = kilogrammes

1

Contenu de l'emballage

- ① Unité principale
- ② Mode d'emploi
- ③ Livre de recettes
- ④ Brossette de nettoyage
- ⑤ Outil de nettoyage plat
- ⑥ Tasse de farine
- ⑦ Verre d'eau
- ⑧ Disque de forme
 - A Spaghetti
 - B Fettuccine
 - C Penne
 - D Lasagne/ravioli

2

Aperçu

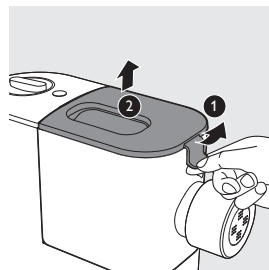
- ① Cordon d'alimentation
- ② Rangement du cordon
- ③ Boîte de rangement
- ④ Compartiment de mélange
- ⑤ Couvercle du compartiment de mélange
- ⑥ Disque de forme
- ⑦ Support du disque de forme
- ⑧ Tube de pressage
- ⑨ Barre de pressage
- ⑩ Spatule de mélange
- ⑪ Bouton marche/pause
- ⑫ Bouton de commande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

Désassemblage et nettoyage avant la première utilisation

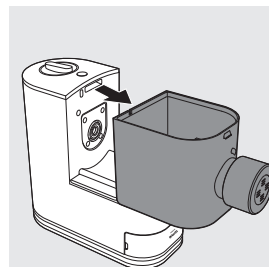
Important

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

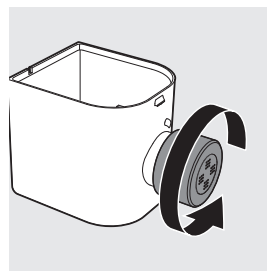
- 1 Tirez sur le couvercle pour le déverrouiller, puis retirez le couvercle du compartiment de mélange.



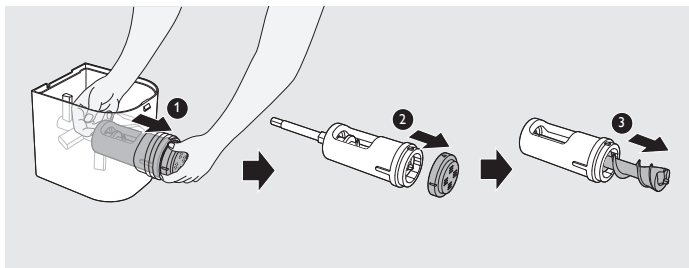
- 2 Faites glisser le compartiment de mélange hors de l'unité principale.



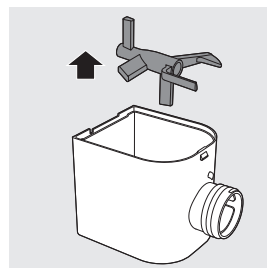
- 3 Faites tourner le support du disque de forme dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de la sortie du compartiment de mélange.



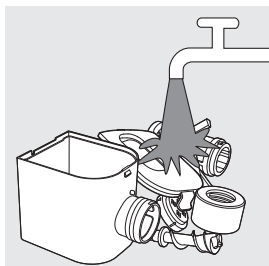
- 4 Mettez votre doigt dans le compartiment de mélange et poussez le tube de pressage vers l'extérieur pour le faire glisser hors de la sortie du compartiment de mélange. Détachez le disque de forme, puis tirez la barre de pressage hors du tube de pressage.



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



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



Assemblage

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

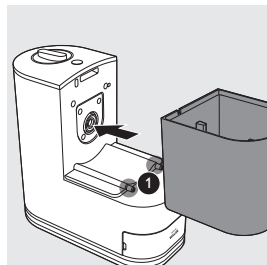
Important

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

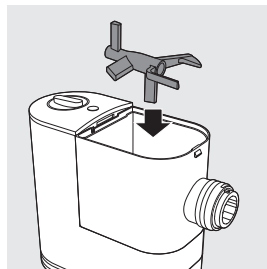
- 1 Faites glisser le compartiment de mélange sur l'unité principale.

Remarque :

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



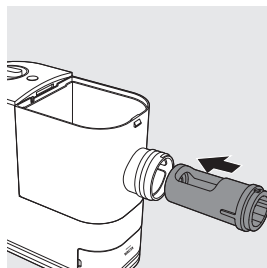
- 2 Placez la spatule de mélange dans le compartiment de mélange comme indiqué sur l'illustration.



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

Remarque :

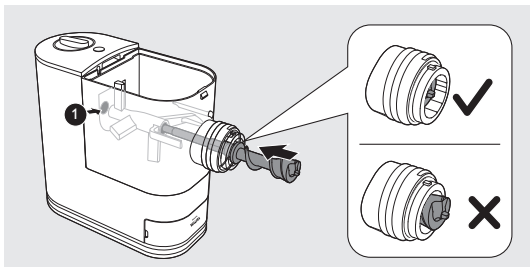
- Veillez à ce que la grande ouverture du tube de pressage soit orientée vers le haut lorsque vous insérez le tube dans le compartiment.



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

Remarque :

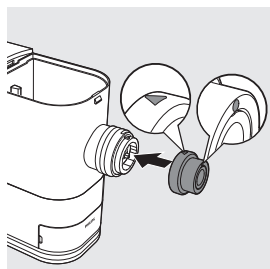
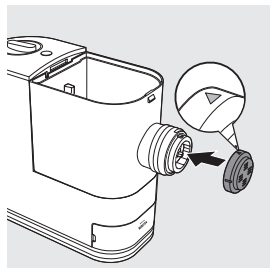
- Faites tourner légèrement la spatule de mélange pour vous assurer que la barre de pressage est correctement reliée à l'axe ❶ dans l'unité principale.



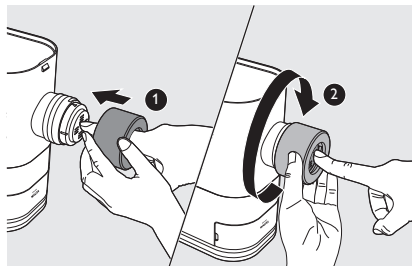
- 5 Fixez le disque de forme sur la sortie du compartiment de mélange.

Remarque :

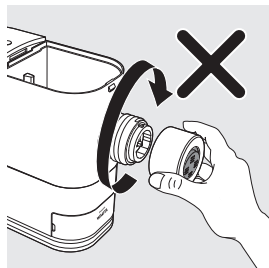
- Veillez à ce que la face plate du disque de forme soit orientée vers l'extérieur.
- Veillez à ce que le disque de forme s'adapte dans le point de fixation de la barre de pressage.
- Veillez à ce que la flèche se trouvant sur le disque de forme soit orientée vers le haut lorsque vous le fixez sur la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



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



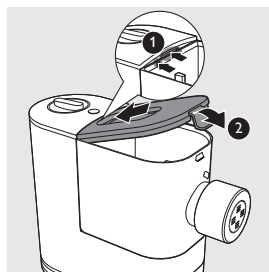
Fixez toujours le disque de forme sur la sortie du compartiment de mélange avant d'assembler le support du disque de forme. Ne placez jamais le disque de forme dans son support tout en l'assemblant sur la sortie du compartiment de mélange.



- 7 Fixez le couvercle sur le compartiment de mélange.

Remarque :

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



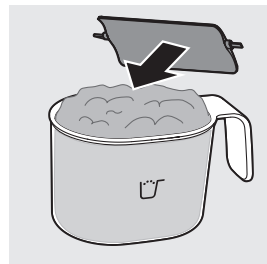
Utilisation de la machine à pâtes

Important

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

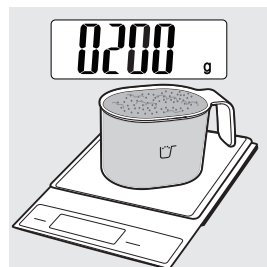
Préparation et mesure de la farine

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



Remarque :

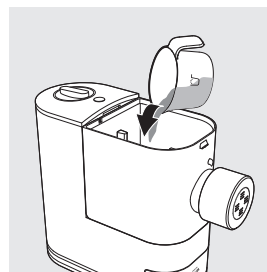
- N'agitez pas ni ne tapez pas sur la tasse de farine pour retirer l'excédent. Cela modifierait le poids de la farine.
- Utilisez une balance de cuisine pour mesurer le poids de manière plus précise.
- 200 g de farine permettent de faire environ 200 g de pâtes/nouilles fraîches. 400 g de farine permettent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



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

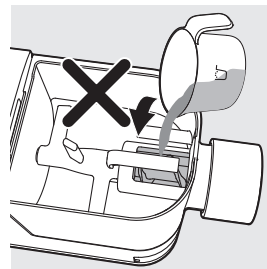
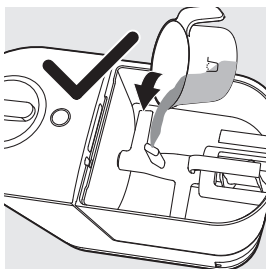


- 3 Versez la farine dans le compartiment. Si vous souhaitez faire 2 à 3 portions, ajoutez une deuxième tasse de farine car vous aurez besoin de 2 tasses (~400g) de farine au total.



Remarque :

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

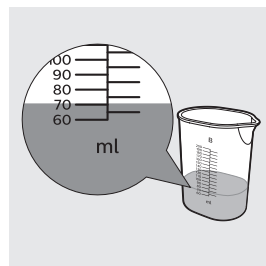


Préparation et mesure du liquide

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

Remarque :

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



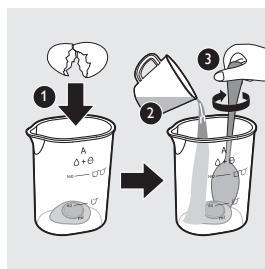
Le verre gradué fourni comporte deux ensembles de marquages pour mesurer l'eau.

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

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

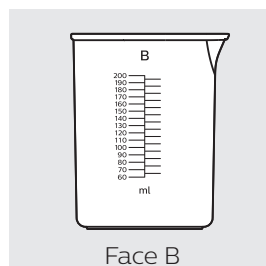


- Pour faire une préparation à base d'œuf pour des pâtes aux œufs nature**, cassez 1 œuf dans la tasse d'eau. Ajoutez de l'eau jusqu'à la quantité requise comme indiqué sur la **face A**, puis battez l'œuf et l'eau.



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

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

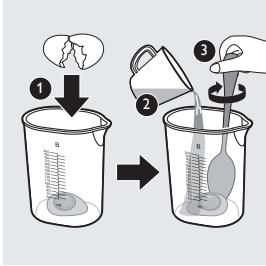


Consultez les tableaux suivants pour plus de détails sur la proportion d'eau et de farine.

Remarque :

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

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



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

Farine	Eau pure (ml)	Verre d'eau
200 g de farine blanche	75	Face B
Blé dur (150 g de farine de semoule + 50 g de farine blanche)*	75	
200 g de blé complet	85	
200 g d'épeautre	80	

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

Farine	Jus d'épinards (y compris 1 œuf) (ml)	Jus de betterave (y compris 1 œuf) (ml)	Jus de carottes (y compris 1 œuf) (ml)	Verre d'eau
200 g de farine blanche	85	85	85	Face B
Blé dur (150 g de farine de semoule + 50 g de farine blanche)*	85	85	85	

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

Important

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

Remarque :

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

Lancement du programme de fabrication des pâtes

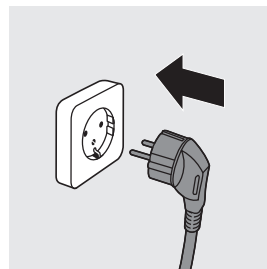
Important

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

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

Remarque :

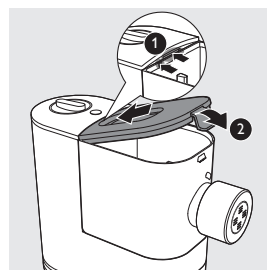
- Assurez-vous que toutes les pièces sont assemblées correctement avant de brancher l'appareil.



- 2 Fixez le couvercle sur le compartiment de mélange.

Remarque :

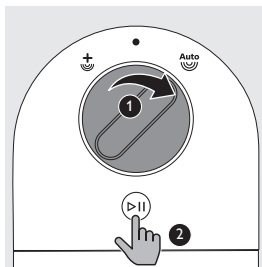
- L'appareil ne se mettra pas en marche si le couvercle du compartiment n'est pas correctement fermé. Durant le processus de fabrication, si le couvercle du compartiment se détache, l'appareil cessera automatiquement de fonctionner.



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

Remarque :

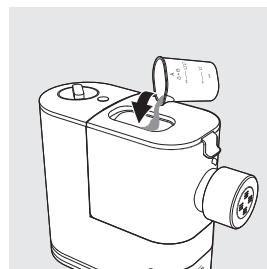
- Le processus entier (y compris le pétrissage et l'extrusion) prend environ 12 minutes pour 200 g de farine et 18 minutes pour 400 g de farine.



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

Remarque :

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



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

Remarque :

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



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

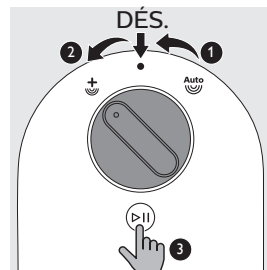
Remarque :

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

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

Remarque :

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

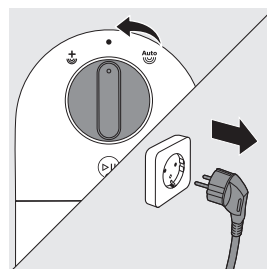


Nettoyage

Important

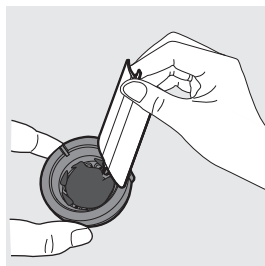
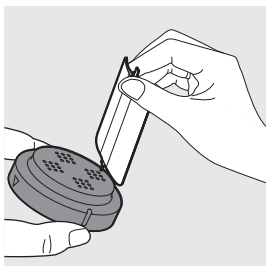
- Réglez le bouton de commande sur la position d'arrêt, débranchez l'alimentation et retirez le cordon d'alimentation avant de procéder au nettoyage ou au démontage de cet appareil.
- Ne plongez pas l'unité principale dans l'eau.
- N'utilisez pas d'éponge métallique, des nettoyeurs caustiques ou des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

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



- 2 Suivez les étapes 1 à 5 du chapitre « Désassemblage et nettoyage avant la première utilisation ».

- 3 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.



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

Conseil :

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



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

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

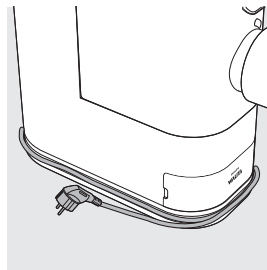
Remarque :

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



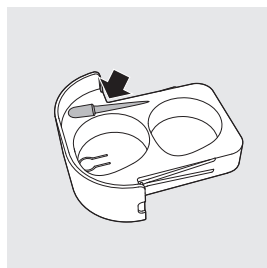
Rangement

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



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

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



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

Dépannage

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

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

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

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

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

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

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

Le couvercle du compartiment est ouvert de l'intérieur.

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

Pendant la préparation, l'appareil cesse de fonctionner lorsque vous ouvrez le couvercle.

- **Pour des raisons de sécurité, l'appareil cesse de fonctionner lorsque le couvercle est ouvert pendant le fonctionnement de l'appareil.**
Si vous devez reprendre l'opération précédente, fermez le couvercle correctement et appuyez sur le bouton marche/pause.

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

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

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

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

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

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

Les pâtes se cassent facilement.

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

Les pâtes collent.

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

Il reste trop de pâte dans le compartiment.

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

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

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

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

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

Sommario

Introduzione	94
Informazioni sul prodotto	94
Contenuto della confezione	95
Panoramica	95
Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo	96
Montaggio	98
Utilizzo della macchina per la pasta	101
Pulizia	109
Conservazione	111
Risoluzione dei problemi	112

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips!

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

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

Informazioni sul prodotto

Modello	HR2333/12, HR2334/12 HR2345/29, HR2345/39
Potenza del motore	150 W
Tensione caratteristica	220-240 V CA (50 Hz)
Dimensioni (Lung. x Larg. x Alt.)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Peso netto	4,7 kg

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

Abbreviazioni

g = grammi

~ = circa

ml = millilitri

mm = millimetri

kg = chilogrammi

1

Contenuto della confezione

- ① Unità principale
- ② Manuale di istruzioni
- ③ Libro di ricette
- ④ Spazzolina per pulizia
- ⑤ Accessorio piatto per la pulizia
- ⑥ Dosatore della farina
- ⑦ Dosatore dell'acqua
- ⑧ Trafila
 - A Spaghetti
 - B Fettuccine
 - C Penne
 - D Lasagna/ravioli

2

Panoramica

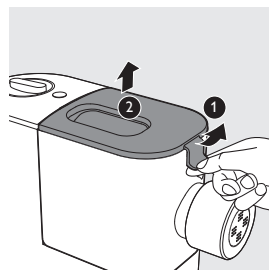
- ① Cavo alimentazione
- ② Supporto avvolgicavo
- ③ Custodia
- ④ Vano per impastare
- ⑤ Coperchio del vano per impastare
- ⑥ Trafila
- ⑦ Supporto per trafile
- ⑧ Tubo di pressione
- ⑨ Barra di pressione
- ⑩ Pala per mescolare
- ⑪ Pulsante di avvio/pausa
- ⑫ Manopola di controllo
- ⑬ Impostazione ulteriore fuoriuscita
- ⑭ OFF
- ⑮ Impostazione funzionamento automatico

Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo

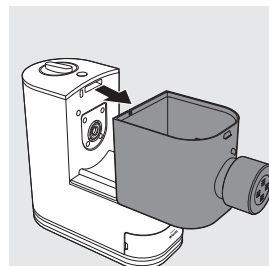
Importante

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

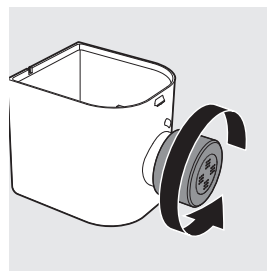
- 1 Estrarre il coperchio per sbloccarlo, quindi rimuovere il coperchio dal vano per impastare.



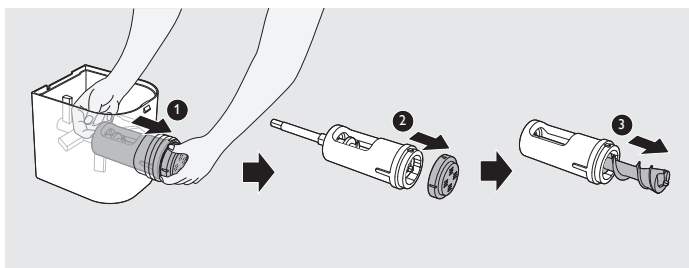
- 2 Estrarre il vano per impastare dall'unità principale.



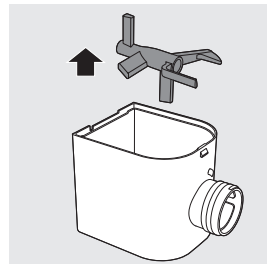
- 3 Girare la trafilatura in senso antiorario per rimuoverla dalla presa del vano per impastare.



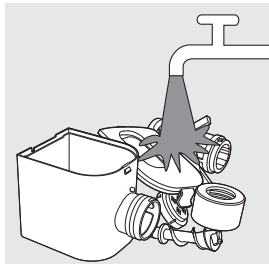
- 4 Posizionare il dito nel vano per impastare e spingere il tubo di pressione verso l'esterno per farlo scorrere fuori dalla presa del vano per impastare. Staccare la trafilatura, quindi estrarre la barra di pressione dal tubo di pressione.



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



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



Montaggio

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

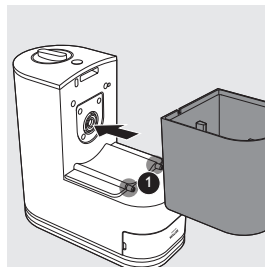
Importante

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

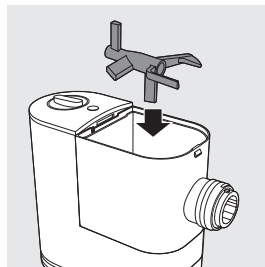
- 1 Inserire il vano per impastare nell'unità principale.

Nota:

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



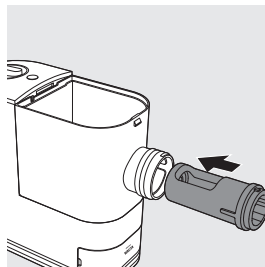
- 2 Inserire la pala per mescolare nel vano per impastare come mostrato nella figura.



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

Nota:

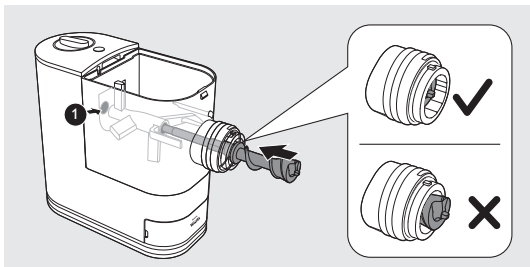
- Assicurarsi che l'apertura grande sul tubo di pressione sia rivolta verso l'alto quando si inserisce il tubo nel vano.



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

Nota:

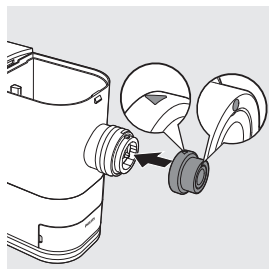
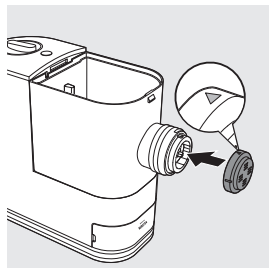
- Ruotare leggermente la pala per mescolare per assicurarsi che la barra di pressione sia collegata direttamente con l'albero ❶ nell'unità principale.



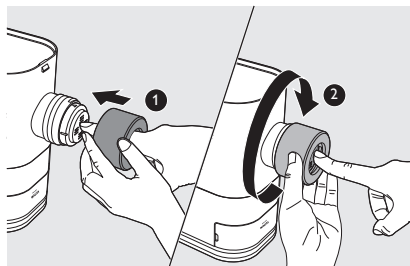
- 5 Collegare la trafilà all'uscita del vano per impastare.

Nota:

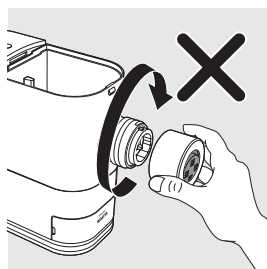
- Assicurarsi che il lato piatto della trafilà sia rivolto verso l'esterno.
- Assicurarsi che la trafilà sia inserita nel punto di fissaggio sulla barra di pressione.
- Assicurarsi che la freccia sulla trafilà sia rivolta verso l'alto quando la si collega all'uscita del vano per impastare. Prestare particolare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



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



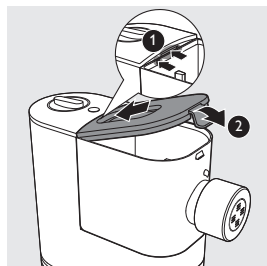
Fissare sempre la trafilatura all'uscita del vano per impastare prima di montare il supporto della trafilatura. Non inserire mai la trafilatura nel suo supporto e montarli sull'uscita del vano per impastare contemporaneamente.



- 7 Fissare il coperchio sul vano per impastare.

Nota:

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



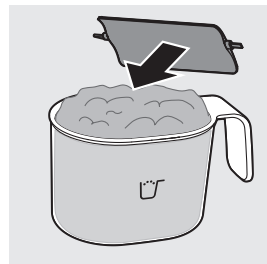
Utilizzo della macchina per la pasta

Importante

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

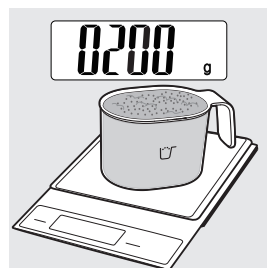
Preparazione e misurazione della farina

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



Nota:

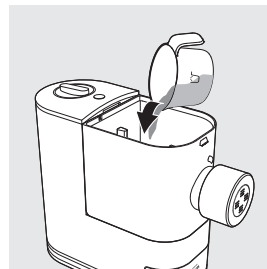
- Non scuotere o colpire il dosatore per rimuovere la farina in eccesso, poiché questa operazione può influire sul peso della farina.
- Utilizzare una bilancia da cucina per misurare il peso più accuratamente.
- 200 g di farina consentono di ottenere circa 200 g di pasta fresca/spaghetti. 400 g di farina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



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

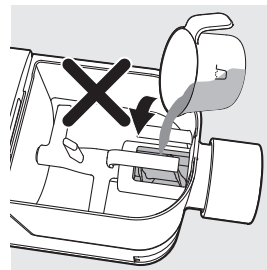
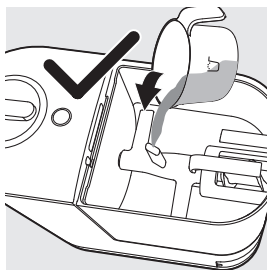


- 3 Versare la farina nel vano. Per preparare 2-3 porzioni, aggiungere una seconda tazza di farina per un totale di 2 tazze (circa 400g).



Nota:

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

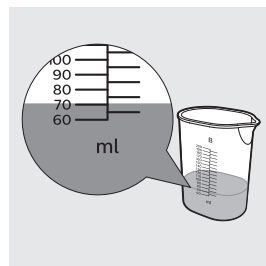


Preparazione e misurazione del liquido

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

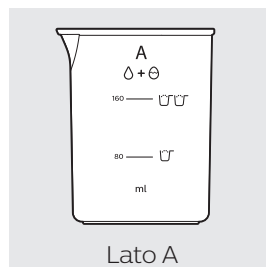
Nota:

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

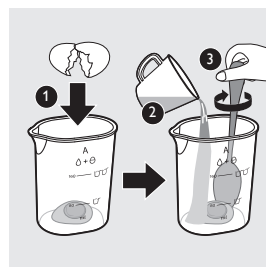


Sul dosatore dell'acqua, fornito in dotazione, sono riportate 2 tacche.

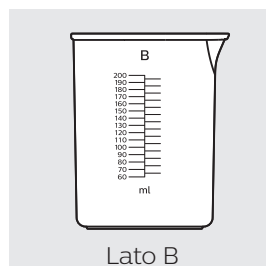
- Quando si utilizza **farina 00** e il **mix a base di uova** per preparare **la pasta liscia all'uovo/lasagna**, fare riferimento al **lato A** con due livelli di liquido.
 - Livello 1 (80 ml): mix uova necessario per 1 tazza di farina.
 - Livello 2 (160 ml): mix uova necessario per 2 tazze di farina.



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



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

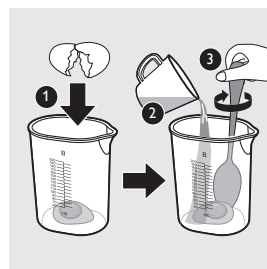


Consultare le tabelle riportate in basso per informazioni dettagliate sul rapporto tra acqua e farina.

Nota:

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

Farina	Composto a base di uova (ml)	Dosatore dell'acqua
Semola di grano duro (farina di semola 150 g + farina 00 50 g)*	85	Lato B
Farina integrale 200 g	90	
Farro 200 g	95	
Farina tipo 0 200 g	85	
Soba (farina di grano saraceno 130 g + farina 00 70 g)	85	



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

Farina	Acqua pura (ml)	Dosatore dell'acqua
Farina 00 200 g	75	Lato B
Semola di grano duro (farina di semola 150 g + farina 00 50 g)*	75	
Farina integrale 200 g	85	
Farro 200 g	80	

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

Farina	Succo di spinaci (più 1 uovo) (ml)	Succo di barbabietola (più 1 uovo) (ml)	Succo di carota (più 1 uovo) (ml)	Dosatore dell'acqua
Farina 00 200 g	85	85	85	Lato B
Semola di grano duro (farina di semola 150 g + farina 00 50 g)*	85	85	85	

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

Importante

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

Nota:

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

Avvio del programma per la preparazione della pasta

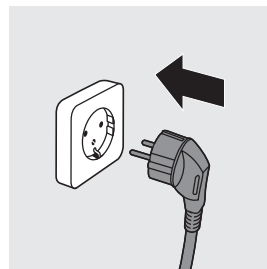
Importante

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

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

Nota:

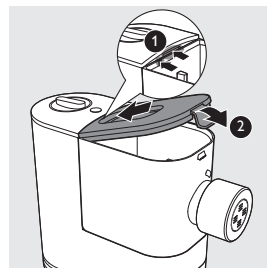
- Assicurarsi che tutte le parti siano montate correttamente prima di collegare l'apparecchio.



- 2 Fissare il coperchio sul vano per impastare.

Nota:

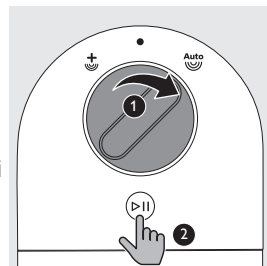
- L'apparecchio non si avvia se il coperchio del vano non è chiuso correttamente. Se durante il processo di preparazione della pasta il coperchio del vano si stacca, l'apparecchio smetterà automaticamente di funzionare.



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

Nota:

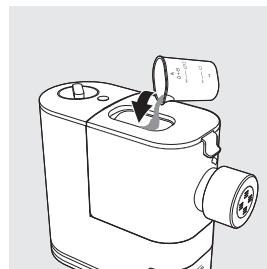
- L'intero processo di lavorazione (incluse la fase di impasto e quella di estrusione) dura circa 12 minuti per 200 g di farina e 18 minuti per 400 g di farina.



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

Nota:

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



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

Nota:

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



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

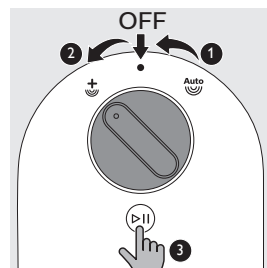
Nota:

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

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

Nota:

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

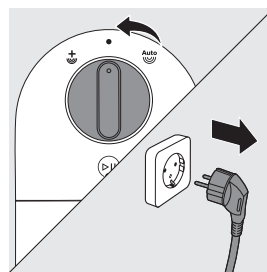


Pulizia

Importante

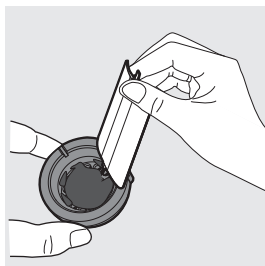
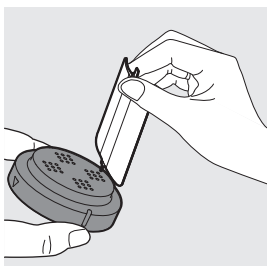
- Girare la manopola di controllo su "OFF", scollegare l'alimentazione e rimuovere il cavo di alimentazione prima di pulire o smontare l'apparecchio.
- Non immergere l'unità principale in acqua.
- Non utilizzare una spugna abrasiva, detergenti caustici o abrasivi (ad esempio, benzina, alcool e propanolo)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

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



- 2 Segui i passaggi da 1 a 5 descritti nel capitolo "Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo".

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



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

Suggerimento:

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



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

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

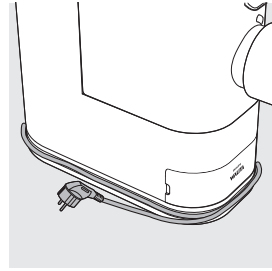
Nota:

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



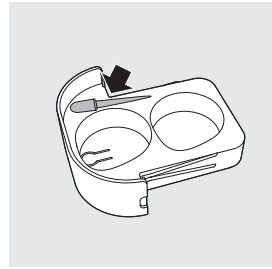
Conservazione

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



- 2 Asciugare le trafile e riporle nella custodia.

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



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

Risoluzione dei problemi

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

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

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

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

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

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

- **Il coperchio del vano non è stato montato correttamente.**
Assicurarsi di seguire il manuale dell'utente per montare il coperchio del vano in modo corretto.

Il coperchio del vano è aperto dall'interno.

- **C'è troppa farina nel vano per impastare.**
La quantità massima di farina per una lavorazione è 400 g. Se sono stati inseriti più di 400 g di farina nel vano per impastare, ridurre la quantità ed effettuare un'altra lavorazione di pasta.
- **Non è stato seguito rapporto tra farina e acqua indicato nella "Tabella dei dosaggi farina/acqua". L'impasto è troppo umido.**
Scollegare dalla fonte di alimentazione, pulire la macchina per la pasta e consultare nuovamente il manuale dell'utente per riavviare la preparazione.
- **Il coperchio del vano non è stato montato correttamente.**
Assicurarsi di seguire il manuale dell'utente per montare il coperchio del vano in modo corretto.

Durante il funzionamento, l'apparecchio smette di funzionare quando si apre il coperchio.

- **L'apparecchio smette sempre di funzionare quando il coperchio viene aperto durante il funzionamento per motivi di sicurezza.**
Se è necessario riprendere l'operazione precedente, chiudere il coperchio correttamente e premere il pulsante di avvio/pausa.

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

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

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

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

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

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

La pasta si rompe facilmente.

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

La pasta si appiccica.

- **Il rapporto tra la farina e l'acqua è errato, è stata versata troppa acqua nel vano per impastare.**

Misurare farina e acqua con il dosatore in dotazione e in base alla "Tabella dei dosaggi farina/acqua". Utilizzare una bilancia da cucina per misurare il peso della farina in modo più accurato.

Quantità eccessiva di impasto residuo nel vano.

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

Dall'apparecchio fuoriesce una piccola quantità d'acqua.

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

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

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

Inhoudsopgave

Introductie	116
Productinformatie	116
Inhoud van de doos	117
Overzicht	117
Demonteren en schoonmaken vóór het eerste gebruik	118
In elkaar zetten	120
De pastamaker gebruiken	123
Schoonmaken	131
Opbergen	133
Problemen oplossen	134

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

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

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

Productinformatie

Model	HR2333/12, HR2334/12 HR2345/29, HR2345/39
Motorvermogen	150 W
Gemiddeld voltage	220–240 V AC (50 Hz)
Afmetingen (L x B x H)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Nettogewicht	4,7 kg

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

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

1

- ① Apparaat
- ② Gebruiksaanwijzing
- ③ Receptenboek
- ④ Reinigingsborsteltje
- ⑤ Plat schoonmaakhulpstuk
- ⑥ Maatbeker voor bloem

Inhoud van de doos

- ⑦ Maatbeker voor water
- ⑧ Vormschijf
 - A Spaghetti
 - B Fettuccine
 - C Penne
 - D Lasagne/knoedels

2

- ① Voedingskabel
- ② Snoerwikkelaar
- ③ Opbergdoos
- ④ Mengkom
- ⑤ Deksel mengkom
- ⑥ Vormschijf
- ⑦ Vormschijfhouder
- ⑧ Perstuit

Overzicht

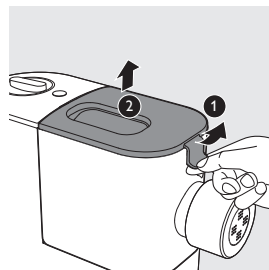
- ⑨ Persstaaf
- ⑩ Kneedhaak
- ⑪ Start-/pauzeknop
- ⑫ Bedieningsknop
- ⑬ Instelling voor extra persen
- ⑭ UIT
- ⑮ Instelling voor automatisch programma

Demonteren en schoonmaken vóór het eerste gebruik

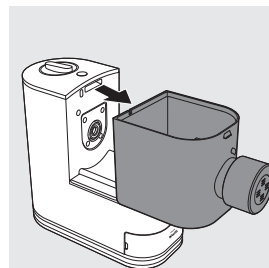
Belangrijk!

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

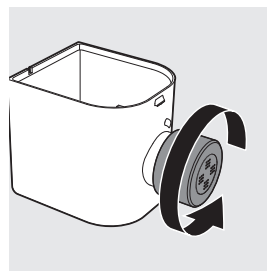
- 1 Trek aan het lipje om het deksel los te maken en haal het deksel van de mengkom.



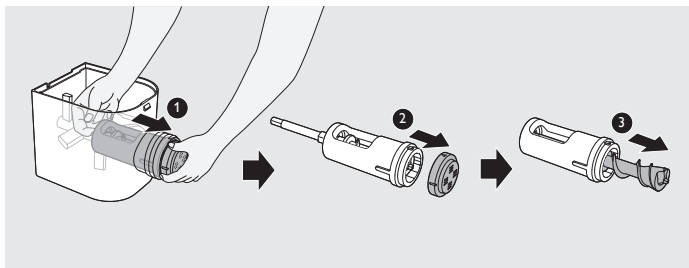
- 2 Schuif de mengkom van de hoofdunit af.



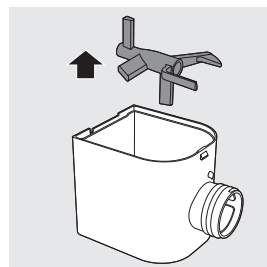
- 3 Draai de vormschijfhouder tegen de klok in om deze van de uitvoer van de mengkom te verwijderen.



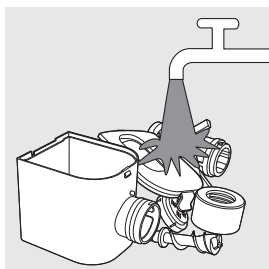
- 4 Druk met uw vinger de perstuit uit de mengkom zodat deze uit de uitvoer van de mengkom glijdt. Maak de vormschijf los en trek vervolgens de persstaaf uit de perstuit.



- 5 Haal de kneedhaak uit de mengkom.



- 6 Maak alle afneembare onderdelen en accessoires schoon en droog ze af.



In elkaar zetten

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

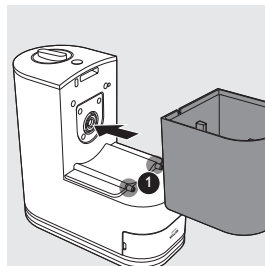
Belangrijk!

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

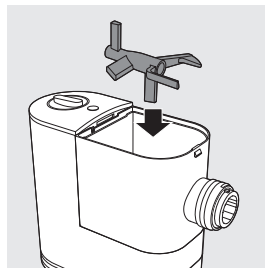
- 1 Schuif de mengkom op het apparaat.

Opmerking:

- Zorg ervoor dat de gleuven aan de onderkant van de mengkom ❶ in de uitstulpingen op de hoofdunit vallen.



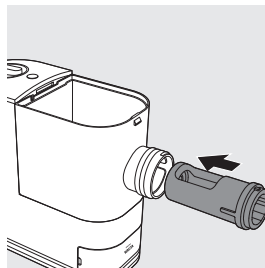
- 2 Plaats de kneedhaak in de mengkom zoals in de illustratie wordt weergegeven.



- 3 Plaats de perstuit in de mengkom.

Opmerking:

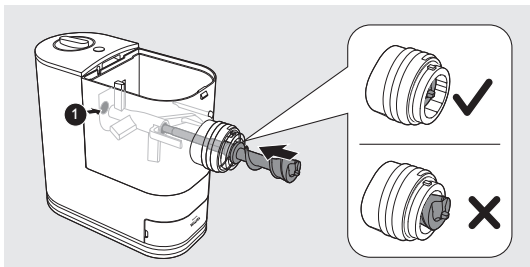
- Zorg ervoor dat de grote opening op de perstuit naar boven wijst wanneer u de buis in de kom plaatst.



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

Opmerking:

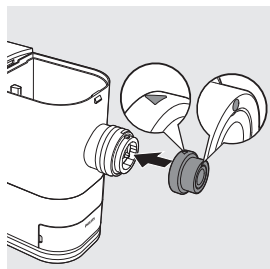
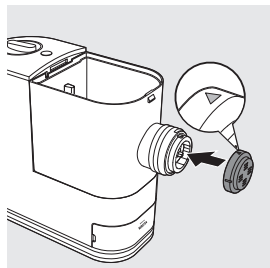
- Draai de kneedhaak licht totdat de persstaaf goed in de schacht ❶ van de hoofdunit valt.



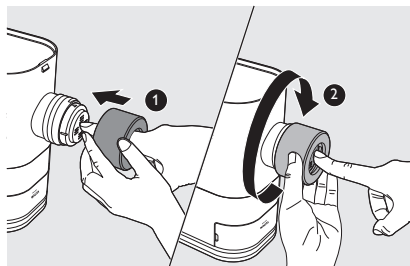
- 5 Plaats de vormschijf op de uitvoer van de mengkom.

Opmerking:

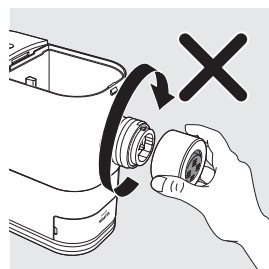
- Let erop dat u de vormschijf met de platte kant naar buiten op de uitvoer plaatst.
- Zorg ervoor dat de vormschijf goed is aangesloten op het bevestigingspunt op de persstaaf.
- Zorg ervoor dat de pijl op de vormschijf naar boven wijst wanneer u deze op de uitvoer van de mengkom bevestigt. Dit is extra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



- 6 Druk op de vormschijf door de opening van de vormschijfhouder en plaats de houder vervolgens op de uitvoer van de mengkom. Draai de houder met de klok mee om deze te vergrendelen.



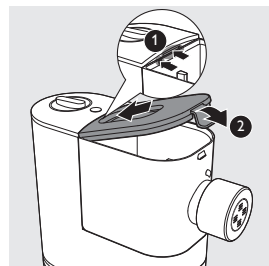
Plaats altijd eerst de vormschijf op de uitvoer van de mengkamer voordat u de vormschijfhouder plaatst. Doe nooit de vormschijf in de vormschijfhouder om ze tegelijkertijd op de uitvoer van de mengkom te monteren.



- 7 Plaats het deksel op de mengkom.

Opmerking:

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



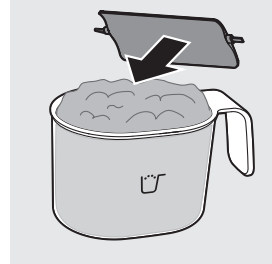
De pastamaker gebruiken

Belangrijk!

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

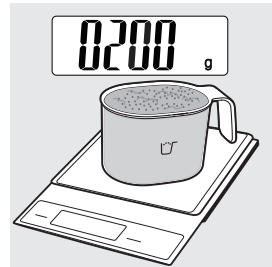
De bloem afmeten en toevoegen

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

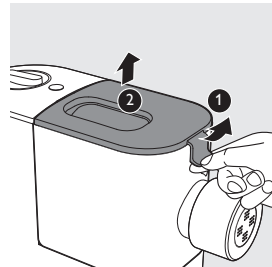


Opmerking:

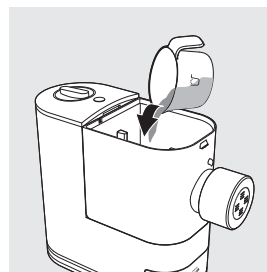
- Let erop dat u de maatbeker niet schudt en er niet tegen slaat om een teveel aan bloem te verwijderen. Dit beïnvloedt het gewicht.
- Gebruik een keukenweegschaal om het gewicht nauwkeuriger te wegen.
- Met 200 g bloem maakt u ongeveer 200 g verse pasta of noedels. Met 400 g bloem maakt u ongeveer 450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



- 2 Trek aan het lipje om het deksel los te maken en haal het deksel van de mengkom.

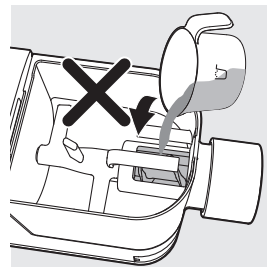
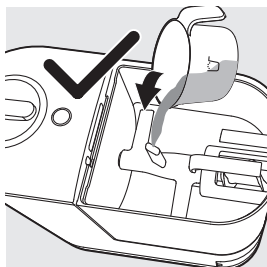


- 3 Doe de bloem in de kom. Als u 2 tot 3 porties wilt maken, voegt u een tweede maatbeker bloem toe, aangezien u in totaal 2 maatbekers (ongeveer 400 g) bloem nodig hebt.



Opmerking:

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

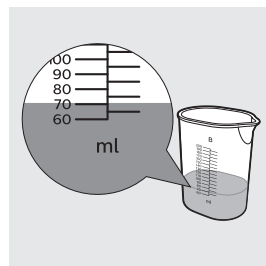


De vloeistof afmeten en toevoegen

- 1 Meet de vloeistof op ooghoogte op een plat oppervlak.

Opmerking:

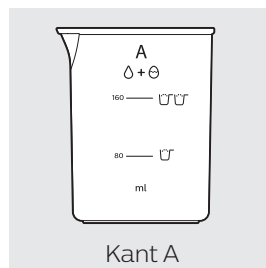
- Giet geen vloeistof in de mengkom voordat u de pastamaker hebt ingeschakeld.



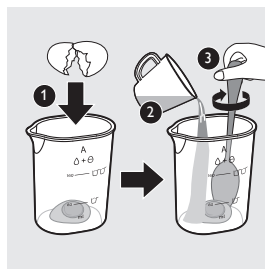
Er staan 2 series markeringen voor water op de bijgeleverde maatbeker.

- ▶ Als u **standaardbloem** en ei gebruikt om **gewone eierpasta/-lasagne** te maken, gebruikt u **kant A** met twee markeringen voor vloeistof.

- Niveau 1 (80 ml): vereiste hoeveelheid eimengsel voor 1 maatbeker bloem.
- Niveau 2 (160 ml): vereiste hoeveelheid eimengsel voor 2 maatbekers bloem.

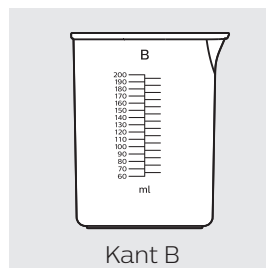


- ▶ Breek 1 ei in de maatbeker om eimengsel voor gewone eierpasta te maken. Voeg water toe tot de vereiste hoeveelheid zoals aangegeven op **kant A** en klop dan het ei en het water door elkaar.



- ▶ Als u de volgende mengsels van bloem en vloeistof gebruikt om pasta te maken, kunt u het specifieke volume bepalen op **kant B**.

- **Standaardbloem** gemengd met **alleen water/een mengsel met groentesap**.
- **Verskillende andere soorten bloem** (zoals weergegeven in de volgende tabellen) gemengd met **eimengsel/alleen water/een mengsel met groentesap**.

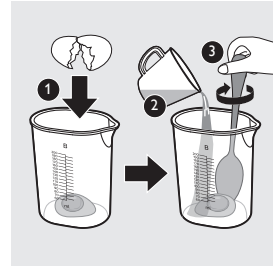


Gebruik de volgende tabellen om de specifieke verhoudingen van vloeistof en bloem te bepalen.

Opmerking:

- Deze tabellen tonen de verhouding van bloem en vloeistof op basis van 200 g bloem. Als u 400 g bloem gebruikt om pasta te maken, verdubbelt u het volume van de vloeistof (inclusief ei) voor de juiste verhouding tussen bloem en vloeistof.
- Breek 1 ei in de maatbeker als u **eimengsel** gebruikt om pasta te maken. Voeg water toe tot de vereiste hoeveelheid, zoals hieronder aangegeven, en klop dan het ei en het water door elkaar.

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



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

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

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

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

* Gebruik een keukenweegschaal om het gewicht nauwkeuriger te wegen.

Belangrijk!

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

Opmerking:

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

Het starten van het pastaprogramma

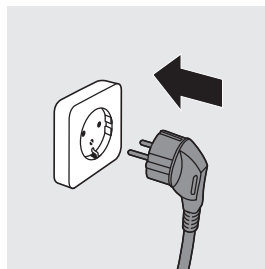
Belangrijk!

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

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

Opmerking:

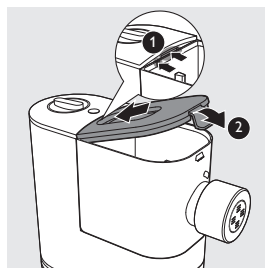
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig gemonteerd zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt.



- 2 Plaats het deksel op de mengkom.

Opmerking:

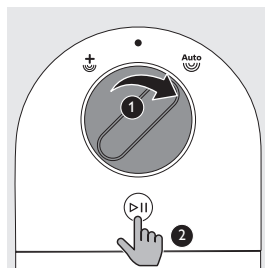
- Het apparaat gaat niet aan als het deksel niet goed is gesloten. Als tijdens het maken van de pasta het deksel loskomt, zal het apparaat automatisch worden uitgeschakeld.



- 3 Draai aan de bedieningsknop om het automatische programma voor pasta maken te selecteren en druk vervolgens op de start-/pauzeknop.

Opmerking:

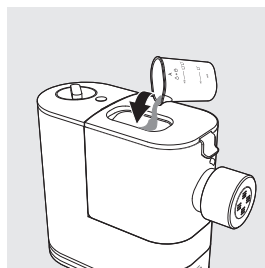
- Het hele programma (inclusief kneden en persen) duurt ongeveer 12 minuten voor 200 g bloem en 18 minuten voor 400 g bloem.



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

Opmerking:

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



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

Opmerking:

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



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

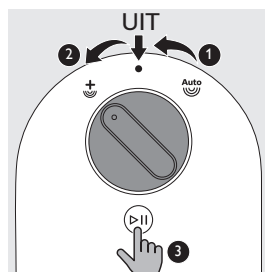
Opmerking:

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

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

Opmerking:

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

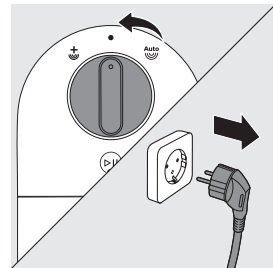


Schoonmaken

Belangrijk!

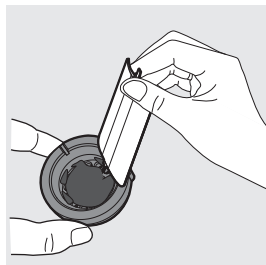
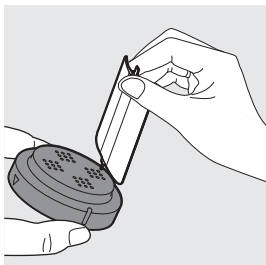
- Draai de bedieningsknop naar de UIT-stand, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder het netsnoer voordat u het apparaat reinigt of uit elkaar haalt.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik geen schuursponsje, bijtende schoonmaakmiddelen of schurende reinigingsmiddelen (bijvoorbeeld benzine,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

- 1 Draai de bedieningsknop naar de UIT-stand en haal de stekker uit het stopcontact.



- 2 Volg stappen 1 tot en met 5 in hoofdstuk 'Demonteren en schoonmaken vóór het eerste gebruik'.

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



- 4 Gebruik het meegeleverde schoonmaakborsteltje om alle afneembare onderdelen schoon te maken met afwasmiddel en warm water. U kunt ze ook in de vaatwasmachine schoonmaken. Droog alle onderdelen af.

Tip:

- Gebruik het puntige uiteinde van het reinigingsborsteltje om onder in de perstuit schoon te maken.



- 5 Maak alle afneembare onderdelen schoon met afwasmiddel en warm water. U kunt ze ook in de vaatwasmachine schoonmaken. Droog vervolgens alle onderdelen af.

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

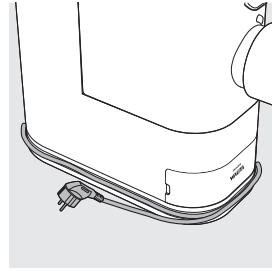
Opmerking:

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



Opbergen

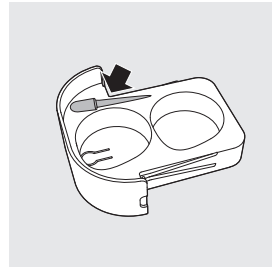
- 1 Wikkel het netsnoer om de snoerhaspel.



- 2 Droog de vormschijven af en berg ze op in het opbergvak.

De kleine gleuf in het opbergvak is bedoeld voor het schoonmaakhulpstuk voor de vormschijf voor capellini, die niet met de pastamaker wordt meegeleverd. Het wordt afzonderlijk uitgebracht en verkocht.

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



Problemen oplossen

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

Het apparaat geeft geen geluidssignaal wanneer de stekker in het stopcontact wordt gedaan.

- De stekker zit niet goed in het stopcontact of het stopcontact is niet verbonden met een stroombron.
Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het stopcontact goed werkt.

Het apparaat start het programma voor pasta maken niet wanneer de stekker in het stopcontact wordt gedaan.

- U hebt geen programma voor pasta maken gekozen of niet op de startknop  gedrukt.
Kies een programma voor pasta maken en druk op de startknop .

Na het indrukken van de start-/pauzeknop maakt het apparaat alarmgeluiden en werkt niet.

- Het deksel van de kom is niet goed bevestigd.
Volg de gebruiksaanwijzing bij het in elkaar zetten van het deksel van de kom.

Het deksel van de kom wordt van binnenuit open gedrukt.

- Er zit te veel bloem in de mengkom.
De maximale hoeveelheid bloem die u per keer mag gebruiken is 400 g. Als u meer dan 400 g bloem in de mengkom hebt gedaan, vermindert u de hoeveelheid en probeert u opnieuw pasta te maken.
- De verhouding bloem en vloeistof in de tabel is niet gevolgd. Het deeg is te nat.
Haal de stekker uit het stopcontact, maak de pastamaker schoon en volg de gebruiksaanwijzing om opnieuw te starten met het maken van pasta.
- Het deksel van de kom is niet goed bevestigd.
Volg de gebruiksaanwijzing bij het in elkaar zetten van het deksel van de kom.

Het apparaat stopt tijdens het verwerken van ingrediënten met werken wanneer het deksel wordt geopend.

- Om veiligheidsredenen stopt het apparaat altijd met werken wanneer het deksel wordt geopend tijdens het verwerken van ingrediënten.
Sluit het deksel goed en druk op de start-/pauzeknop om verder te gaan met het verwerken van ingrediënten.

Het apparaat stopt tijdens het pasta maken en geeft geen alarmgeluid.

- De pastamaker is oververhit geraakt omdat deze te lang ononderbroken heeft gewerkt.
Haal de stekker uit het stopcontact en laat de pastamaker afkoelen. Overschrijd voor alle toepassingen de maximale gebruiksduur van 2 cyclussen achter elkaar niet. U kunt het apparaat 30 minuten na 2 achtereenvolgende cyclussen weer gebruiken. Zo gaat het apparaat langer mee.

Het apparaat stopt tijdens het pasta maken en geeft geen alarmgeluiden.

- De verhouding bloem en vloeistof in de tabel is niet gevolgd. Het deeg is mogelijk te droog.
- De kneedhaak wordt mogelijk door iets geblokkeerd.
- Het verkeerde programma is geselecteerd.
Haal de stekker uit het stopcontact, maak de pastamaker schoon en volg de gebruiksaanwijzing om opnieuw te starten met het maken van pasta.

De kneedhaak draait stationair en er komt geen pasta uit.

- De verhouding bloem en water is onjuist.
Haal de stekker uit het stopcontact en gooi het deeg weg. Maak de pastamaker schoon, meet de ingrediënten goed af (gebruik een keukenweegschaal om de bloem nauwkeuriger te wegen) en volg de gebruiksaanwijzing om het pasta maken opnieuw te starten.
- Bloem kan vochtig worden als het lange tijd is opgeborgen.
Gebruik bloem uit een ongeopend pak of die goed opgeborgen is geweest.

De pasta breekt snel.

- De verhouding bloem en water is onjuist.
Haal de stekker uit het stopcontact en gooi het deeg weg. Maak de pastamaker schoon, meet de ingrediënten goed af (gebruik een keukenweegschaal om de bloem nauwkeuriger te wegen) en volg de gebruiksaanwijzing om het pasta maken opnieuw te starten.
- U hebt mogelijk een verkeerde soort bloem gebruikt.
Gebruik standaardbloem of bloem met een hoger eiwitgehalte. Zie het hoofdstuk 'De pastamaker gebruiken' in de gebruiksaanwijzing of het meegeleverde receptenboek.

De pasta is erg plakkerig.

- **De verhouding van bloem en vloeistof klopt niet, er zit te veel vloeistof in de mengkom.**
Meet de bloem en vloeistof met de meegeleverde maatbekers voor bloem en vloeistof aan de hand van de tabel. Gebruik een keukenweegschaal om de bloem nauwkeuriger te wegen.

Te veel overgebleven deeg in de mengkom.

- **De bloem is vóór gebruik blootgesteld aan vocht of het deeg is te nat.**
Zorg ervoor dat de bloem droog wordt bewaard. Volg de instructies in de gebruiksaanwijzing om opnieuw te starten met pasta maken.
- **De mengkom, de kneedhaak of de vormschijven zijn niet goed schoongemaakt voor het gebruik.**
Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon zijn voordat u ze gaat gebruiken.
- **De kneedhaak of de mengkom is nog nat.**
Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u ze gaat gebruiken.
- **Water is niet in de juiste volgorde toegevoegd.**
Het type bloem is niet geschikt.
Volg de instructies in de gebruiksaanwijzing om pasta te maken.

Er lekt een klein beetje water uit het apparaat.

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

Na het pasta maken kan de mengkom niet van het apparaat worden gehaald of kan de perstuit niet uit de mengkom worden gedrukt.

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

Índice

Introdução	138
Informações do produto	138
Conteúdo da embalagem	139
Geral	139
Desmontar e limpar antes da primeira utilização	140
Montagem	142
Utilizar a máquina para fazer massa	145
Limpeza	153
Armazenamento	155
Resolução de problemas	156

Introdução

Parabéns pela compra do seu produto e bem-vindo à Philips!
Para usufruir de todas as vantagens da assistência oferecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.
Leia este manual do utilizador cuidadosamente antes de instalar e utilizar o aparelho. Guarde-o para consultas futuras.

Informações do produto

Modelo	HR2333/12, HR2334/12 HR2345/29, HR2345/39
Potência	150 W
Voltagem efectiva	CA, 220–240 V (50 Hz)
Dimensões (C x L x A)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Peso líquido	4,7 kg

- Para obter informações sobre tensão efetiva e frequência, consulte a placa de identificação no produto. As informações do produto estão sujeitas a alteração sem aviso prévio.

Abreviaturas
g = gramas
~ = aproximadamente
ml = mililitros
mm = milímetros
kg = quilogramas

1

Conteúdo da embalagem

- ① Componente principal
- ② Manual do utilizador
- ③ Receitas
- ④ Escova de limpeza
- ⑤ Utensílio de limpeza plano
- ⑥ Copo para farinha
- ⑦ Copo para água
- ⑧ Disco de molde
 - A Esparguete
 - B Fettuccine
 - C Penne
 - D Lasanha/Dumpling

2

Geral

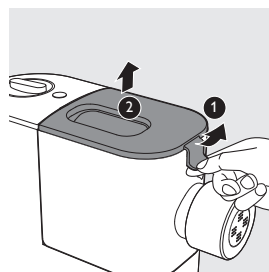
- ① Cabo de alimentação
- ② Suporte de enrolamento do cabo
- ③ Caixa de arrumação
- ④ Câmara de mistura
- ⑤ Tampa da câmara de mistura
- ⑥ Disco de molde
- ⑦ Suporte do disco de molde
- ⑧ Tubo de comprimir
- ⑨ Barra para comprimir
- ⑩ Pá para misturar
- ⑪ Botão para iniciar/interromper
- ⑫ Botão de controlo
- ⑬ Funcionalidade de extrusão extra
- ⑭ DESLIGADO
- ⑮ Regulação de funcionamento automático

Desmontar e limpar antes da primeira utilização

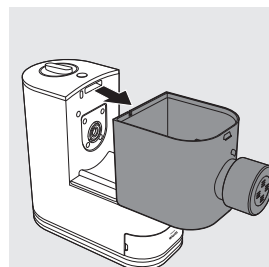
Importante

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, retire e elimine com segurança todo o material de embalagem e/ou etiquetas promocionais.
- Retire todas as peças e acessórios amovíveis, lave e seque totalmente todas as peças e acessórios (consulte o capítulo “Limpeza”).
- Não utilize água para enxaguar ou imergir o componente principal, o cabo de alimentação ou a ficha de alimentação.
- Não utilize um esfregão ou produtos de limpeza semelhantes pois riscam a superfície de plástico e afetam a vida útil da máquina para fazer massa.
- Os discos de molde e todas as peças amovíveis do aparelho são laváveis na máquina de lavar loiça. Quando os lavar na máquina de lavar loiça, certifique-se de que seleciona o programa adequado que tem uma temperatura máxima inferior a 60 °C.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

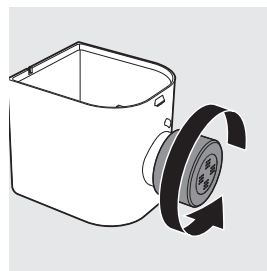
- 1 Puxe a tampa para desbloqueá-la e, em seguida, retire-a da câmara de mistura.



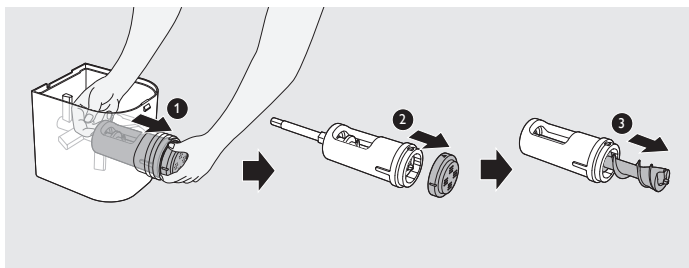
- 2 Retire a câmara de mistura do componente principal deslizando-a.



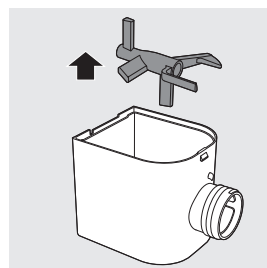
- 3 Rode o suporte do disco de molde para a esquerda de modo a retirá-lo da saída da câmara de mistura.



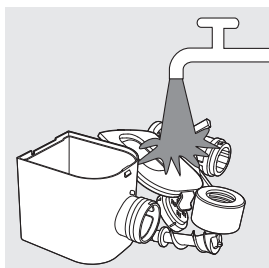
- 4 Coloque o dedo na câmara de mistura e empurre o tubo de comprimir para o exterior de forma a deslizá-lo para fora da saída da câmara de mistura. Desencaixe o disco de molde e, em seguida, retire a barra para comprimir do tubo de comprimir.



- 5 Retire a pá para misturar da câmara de mistura.



- 6 Lave todas as peças e acessórios amovíveis e seque-os com um pano.



Montagem

Siga os passos de montagem abaixo para montar a máquina para fazer massa.

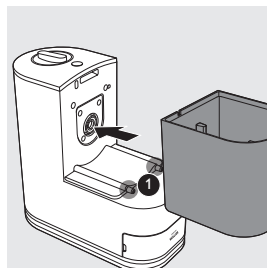
Importante

- Certifique-se de que o aparelho não está ligado à corrente durante a montagem.

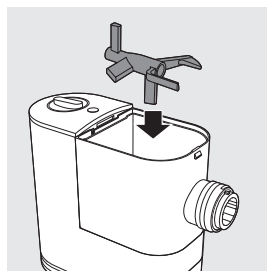
- 1 Coloque a câmara de mistura no componente principal deslizando-a.

Nota:

- Certifique-se de que os manípulos de fixação **1** do componente principal estão encaixados nas aberturas da parte inferior da câmara de mistura.



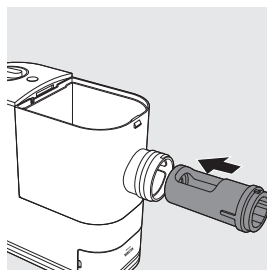
- 2 Coloque a pá para misturar na câmara de mistura como apresentado na ilustração.



- 3 Introduza a tubo de comprimir na câmara de mistura.

Nota:

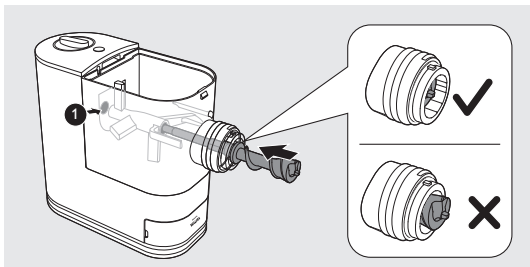
- Certifique-se de que a abertura grande do tubo de comprimir fica voltada para cima quando introduzir o tubo na câmara.



- 4 Introduza a barra para comprimir na câmara de mistura. Certifique-se de que a barra para comprimir desliza até ao fundo do tubo de comprimir e da pá para misturar e fica encaixada no eixo do componente principal.

Nota:

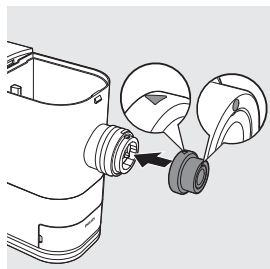
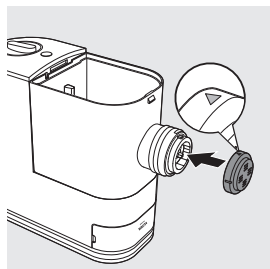
- Vire ligeiramente a pá para misturar para se assegurar de que a barra de compressão está conectada corretamente ao eixo ❶ do componente principal.



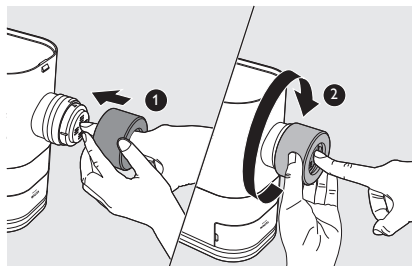
- 5 Encaixe o disco de molde na saída da câmara de mistura.

Nota:

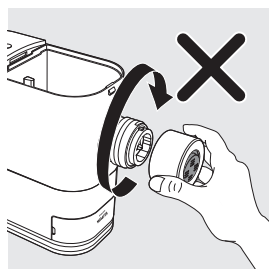
- Certifique-se de que a superfície plana do disco de molde está voltada para fora.
- Certifique-se de que o disco de molde encaixa no ponto de fixação da barra de comprimir.
- Certifique-se de que a seta no disco de molde está voltada para cima, quando o encaixar na saída da câmara de mistura. Preste especial atenção quando realizar esta tarefa para o disco de molde para lasanha/ dumpling. Tem de se certificar de que a abertura da folha de lasanha está na parte superior.



- 6 Fixe o disco de molde na abertura do suporte do disco de molde e, em seguida, monte o suporte na saída da câmara de mistura. Rode o suporte para a direita para bloqueá-lo firmemente na posição correta.



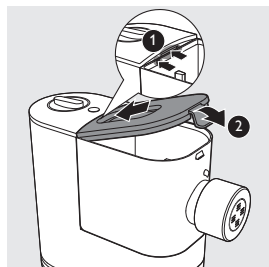
Encaixe sempre o disco de molde na saída da câmara de mistura antes de montar o suporte do disco de molde. Nunca coloque o disco de molde no suporte do disco de molde para os montar juntos na saída da câmara de mistura.



- 7 Encaixe a tampa na câmara de mistura.

Nota:

- Se a tampa da câmara de mistura não estiver instalada corretamente, o interruptor de segurança irá impedir o funcionamento do aparelho.



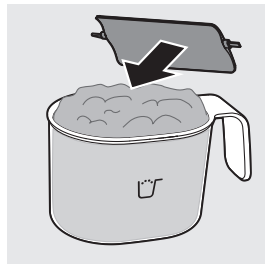
**Utilizar a
máquina para
fazer massa**

Importante

- Coloque o produto numa superfície plana e evite que a mesa agite ou vibre.
- Certifique-se de que todas as peças estão devidamente montadas antes de ligar a máquina à corrente.
- Não coloque menos de 200 g (1 medida de farinha do copo incluído) ou mais de 400 g (2 medidas de farinha do copo incluído) de farinha na câmara.
- Verta o líquido lentamente através da ranhura para a água depois de o aparelho começar a amassar.
- Se quiser eliminar a farinha que foi pesada antes de processar a dose seguinte, esvazie a câmara e reinicie o aparelho, desligando e voltando a ligar a ficha.
- Não coloque quaisquer ingredientes a uma temperatura igual ou superior a 60 °C na máquina para fazer massa, nem coloque a máquina para fazer massa em ambientes com alta temperatura (60 °C), como ambientes de esterilização a altas temperaturas. Se o fizer, pode deformar o aparelho.
- Não coloque líquidos na câmara de mistura antes de a máquina para fazer massa começa a funcionar.
- Certifique-se de que o disco de molde e o suporte do disco de molde estão corretamente montados antes de ligar o aparelho.

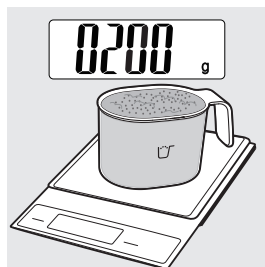
Preparação e medição da farinha

- 1 Retire uma chávena cheia de farinha utilizando o copo para farinha fornecido. Elimine qualquer excesso de farinha acima do rebordo do copo com o utensílio de limpeza plano fornecido. 1 copo de farinha cheio pesa cerca de 200 g e 2 copos de farinha cheios pesam cerca de 400 g.

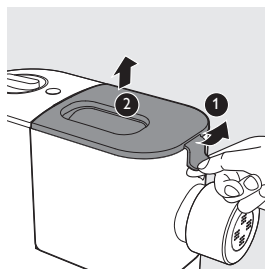


Nota:

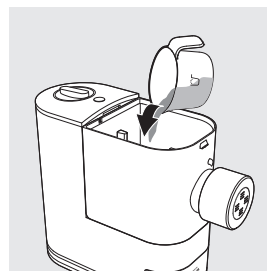
- Não agite nem bata no copo de farinha com o objetivo de remover a farinha em excesso. Tal irá afetar a o peso da farinha.
- Utilize uma balança de cozinha para pesar de forma mais precisa.
- 200 g de farinha rendem para cerca de 200 g de massa/noodles frescos. 400 g de farinha rendem para cerca de 450 g de massa/noodles frescos.



- 2 Puxe a tampa para desbloqueá-la e, em seguida, retire a tampa da câmara de mistura.

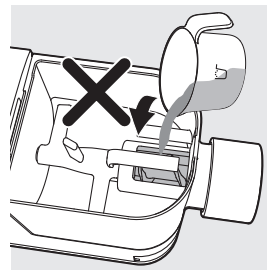
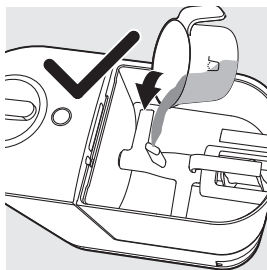


- 3 Coloque a farinha na câmara. Se quiser preparar 2 a 3 doses, adicione um segundo copo para farinha, uma vez que precisará de 2 copos (~400 g) de farinha no total.



Nota:

- Não coloque líquidos na câmara de mistura neste momento. Coloque líquidos apenas após a máquina para fazer massa começar a funcionar.
- Não coloque **menos de 200 g** ou **mais de 400 g** de farinha na câmara. Se colocar uma quantidade insuficiente ou excessiva de farinha na câmara, o aparelho pode não funcionar.
- Não adicione a farinha através da abertura do tubo de comprimir, caso contrário a farinha no tubo de comprimir não será misturada de forma uniforme.

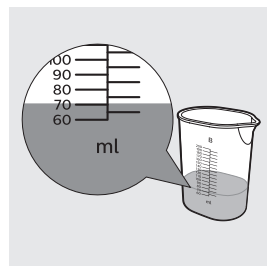


Preparação e medição de líquidos

- 1 Meça o volume dos líquidos ao nível dos seus olhos numa superfície plana.

Nota:

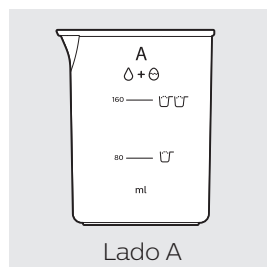
- Não coloque líquidos na câmara de mistura antes de a máquina para fazer massa começa a funcionar.



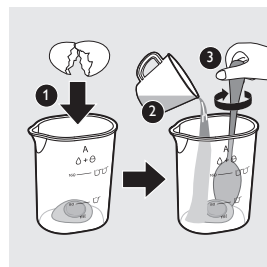
Existem 2 conjuntos de marcações de água no copo para água fornecido.

- ▶ Quando estiver a utilizar **farinha sem fermento e uma mistura de ovo** para preparar **massa de ovo/lasanha simples**, utilize o **lado A** com dois níveis para líquidos.

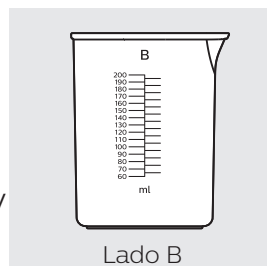
- Nível 1 (80 ml): quantidade de mistura de ovo necessária para 1 copo de farinha.
- Nível 2 (160 ml): quantidade de mistura de ovo necessária para 2 copos de farinha.



- ▶ Para preparar a mistura de ovo para massa de ovo simples, coloque 1 ovo no copo para água. Adicione água até à quantidade necessária, conforme indicado no **lado A** e, em seguida, bata o ovo e a água para misturá-los.



- ▶ Quando estiver a utilizar as seguintes combinações de farinha e líquidos para preparar massa, consulte o **lado B** com volumes específicos.
- **Farinha sem fermento** misturada com **água pura/sumo de vegetais**.
 - **Várias outras farinhas** (conforme apresentadas nas seguintes tabelas) combinadas com **mistura de ovo/água pura/sumo de vegetais**.

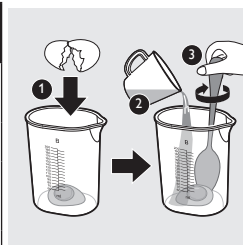


Consulte as seguintes tabelas para mais detalhes sobre a proporção de água e farinha.

Nota:

- Estas tabelas apresentam as proporções de farinha/líquido baseadas em 200 g de farinha. Quando utilizar 400 g de farinha para preparar massa, duplique o volume dos líquidos (incluindo ovo) para obter a proporção de farinha/líquido correta.
- ▮ Quando utilizar **mistura de ovo** para preparar massa, coloque 1 ovo no copo para água. Adicione água até à quantidade necessária, conforme apresentado abaixo e, em seguida, bata o ovo e a água para misturá-los.

Farinha	Mistura de ovo (ml)	Copo para água
Trigo duro (150 g de farinha de semolina + 50 g de farinha sem fermento)*	85	Lado B
200 g de trigo integral	90	
200 g de espelta	95	
200 g de farinha para pão	85	
Soba (130 g de farinha de trigo-sarraceno + 70 g de farinha sem fermento)*	85	



- ▮ Quando utilizar **água pura** para fazer massa, adicione água à quantidade necessária, conforme apresentado abaixo.

Farinha	Água pura (ml)	Copo para água
200 g de farinha sem fermento	75	Lado B
Trigo duro (150 g de farinha de semolina + 50 g de farinha sem fermento)*	75	
200 g de trigo integral	85	
200 g de espelta	80	

- ▮ Quando utilizar **sumo de vegetais (incluindo 1 ovo)** para fazer massa, coloque 1 ovo no copo para água. Adicione sumo de vegetais até à quantidade necessária, conforme apresentado abaixo, e, em seguida, bata o ovo e a água para misturá-los.

Farinha	Sumo de espinafre (incluindo 1 ovo) (ml)	Sumo de beterraba (incluindo 1 ovo) (ml)	Sumo de cenoura (incluindo 1 ovo) (ml)	Copo para água
200 g de farinha sem fermento	85	85	85	Lado B
Trigo duro (150 g de farinha de semolina + 50 g de farinha sem fermento)*	85	85	85	

* Utilize uma balança de cozinha para pesar de forma mais precisa.

Importante

- As receitas de massas fornecidas no livro de receitas foram testadas para serem bem-sucedidas. Se experimentar ou utilizar outras receitas de massa, as proporções de farinha e água/ovo terão de ser ajustadas para a proporção do copo de água e de farinha, fornecido com a máquina para fazer massa. A máquina para fazer massa não funcionará devidamente se não ajustar corretamente a nova receita.

Nota:

- Para obter os melhores resultados, utilize farinha sem fermento com as quantidades de líquido recomendadas indicadas no copo.
- As alterações sazonais e a utilização de ingredientes de diferentes regiões podem afetar as quantidades de farinha/água.
- O “glúten” é uma pasta aglutinante que assegura que a massa não se desfaz facilmente. A farinha sem glúten não contém uma pasta aglutinante, pelo que precisa de um espessante para atuar como um “aglutinante”, como goma xantana ou guar. Os vários tipos de farinha sem glúten funcionam de forma diferente ao preparar massa. Algumas farinhas não são adequadas para preparar massa, como a farinha de coco e a farinha de arroz branco; algumas variedades de farinha funcionam bem, como a quinoa e o trigo-sarraceno.
- Consulte as receitas fornecidas para mais inspiração para receitas deliciosas de massa e noodles.

Iniciar o programa de preparação de massas

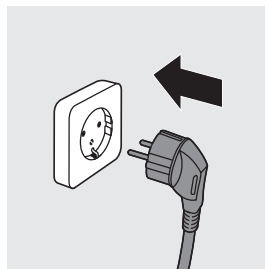
Importante

- Não selecione o programa de extrusão extra antes de a mistura da massa estar concluída. Caso contrário, tal danificará a máquina para fazer massa e reduzirá a sua vida útil.
- Não desligue o cabo de alimentação antes de terminar de processar. Se tiver de parar o processo de preparação de massas, rode o botão de controlo para “DESLIGADO” para parar o processo de funcionamento e, em seguida, desligue o cabo de alimentação da tomada antes de executar outras operações.
- Não exceda o tempo de funcionamento máximo de 2 ciclos contínuos em todas as aplicações. Para proteger melhor a vida útil do aparelho, é possível voltar a utilizar o aparelho depois de decorridos 30 minutos após a realização de 2 ciclos de funcionamento contínuos.
- Se pretender utilizar o aparelho continuamente, limpe cada disco de molde após cada sessão de preparação de massas com o utensílio de limpeza fornecido. Para facilitar a limpeza, não imerja o disco de molde diretamente em água.

- 1 Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. A máquina para fazer massa irá emitir um sinal sonoro.

Nota:

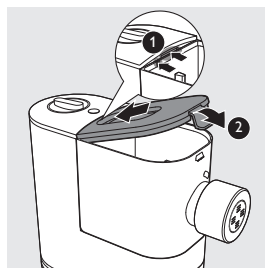
- Certifique-se de que todas as peças estão devidamente montadas antes de ligar a máquina à corrente.



- 2 Encaixe a tampa na câmara de mistura.

Nota:

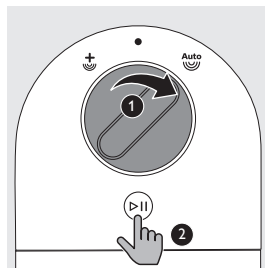
- O aparelho não começa a funcionar se a tampa da câmara não estiver devidamente fechada. Durante o processo de preparação de massas, se a tampa da câmara ficar solta, o aparelho para automaticamente de funcionar.



- 3 Rode o botão de controlo para selecionar o processo automático de preparação de massas e, em seguida, prima o botão para iniciar/interromper.

Nota:

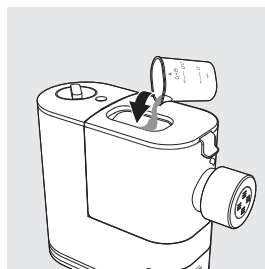
- Todo o processo de funcionamento (incluindo os processos de amassar e extrusão) demora cerca de 12 minutos para 200 g de farinha e 18 minutos para 400 g de farinha.



- 4 Após iniciar o processo de amassar, verta lentamente o líquido através da ranhura da tampa.

Nota:

- Durante a mistura da massa, não adicione outros ingredientes depois de colocar o líquido. Caso contrário, tal afetará os resultados da textura da massa.



- 5 Depois da máquina para fazer massa terminar de amassar, esta emitirá alguns sinais sonoros e a extrusão da massa começará passados alguns segundos. Coloque um recipiente por baixo da saída. Corte a massa no comprimento pretendido com o utensílio de limpeza.

Nota:

- Se a proporção de líquido e farinha não estiver correta, a extrusão não será bem-sucedida. Neste caso, prepare os ingredientes novamente.
- Mova o utensílio de limpeza para baixo para cortar a massa.



- 6 Quando o processo de extrusão estiver concluído, a aplicação emitirá alguns sinais sonoros.

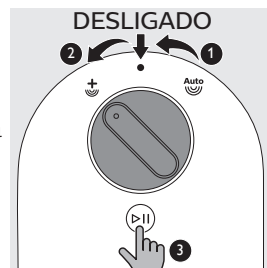
Nota:

- Não rode o botão de controlo para a posição “DESLIGADO” antes da conclusão de todo o processo (é emitido um sinal sonoro).

- 7 Após a conclusão da preparação da massa, se notar que ficaram algumas sobras de massa dentro da câmara, em primeiro lugar, pode rodar o botão de controlo para a posição “DESLIGADO” e, em seguida, rodar o botão de controlo para a posição extrusão extra. Prima o botão para iniciar/interromper para iniciar o programa de extrusão extra.

Nota:

- Pode encontrar alguns fios finos de massa na superfície da massa. É normal.
- O tempo de cozedura da massa varia de acordo com as preferências pessoais, o formato da massa e o número de porções.

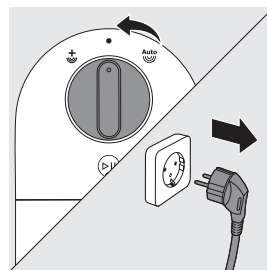


Limpeza

Importante

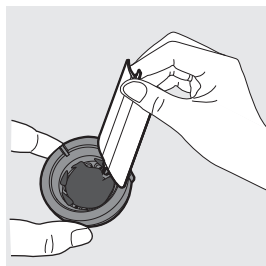
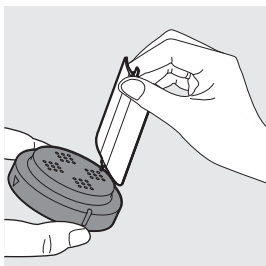
- Rode o botão de controlo para “DESLIGADO”, desligue a alimentação elétrica e retire o cabo de alimentação antes de limpar ou desmontar este aparelho.
- Não imerja o componente principal em água.
- Não limpe o aparelho com um esfregão nem com produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos (como gasolina, álcool ou propanol).
- Limpe o aparelho após cada utilização ou este poderá não funcionar corretamente.
- Tenha especial cuidado quando limpar o aparelho, de forma a não se cortar em quaisquer rebordos afiados que existam.
- Os discos de molde e todas as peças amovíveis do aparelho são laváveis na máquina de lavar loiça. Quando os lavar na máquina de lavar loiça, certifique-se de que seleciona o programa adequado que tem uma temperatura máxima inferior a 60 °C.

- 1 Rode o botão de controlo para “DESLIGADO” e retire a ficha da tomada elétrica.



- 2 Siga os passos 1 a 5 no capítulo “Desmontar e limpar antes da primeira utilização”.

- 3 Limpe o disco de molde com a ferramenta de limpeza fornecida para remover resíduos de massa. Posteriormente, limpe com água.



- 4 Utilize a escova de limpeza fornecida para limpar todas as peças amovíveis com detergente da loiça e água quente ou lave-as na máquina de lavar loiça. Seque todas as peças com um pano.

Sugestão:

- Utilize a extremidade pontiaguda da escova de limpeza para limpar o fundo interior do tubo de comprimir.



- 5 Lave todas as peças amovíveis com detergente da loiça e água quente ou coloque-as na máquina de lavar loiça. Em seguida, seque todas as peças com um pano.

- 6 Utilize um pano seco para limpar o componente principal, o botão de controlo e o exterior da máquina para fazer massa.

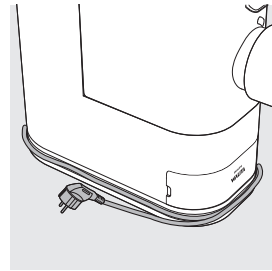
Nota:

- Depois da limpeza, certifique-se de que todas as peças e o disco de molde secam completamente ao ar antes de os guardar. Monte novamente a máquina para fazer massa para a próxima utilização.



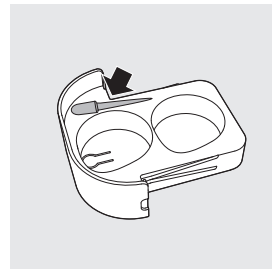
Armazenamento

- 1 Enrole o cabo de alimentação à volta do suporte de enrolamento do cabo.



- 2 Seque os discos de molde e guarde-os na caixa de arrumação.

A pequena ranhura na caixa de arrumação foi desenvolvida para o utensílio de limpeza do disco de molde de esparguete fino, não incluído nesta máquina para fazer massa. Este utensílio será apresentado e vendido em separado.



- 3 Guarde a máquina para fazer massa num local seco e bem ventilado após a utilização.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite www.philips.com/support para consultar uma lista com as perguntas mais frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

O aparelho não emite qualquer som após ligar a ficha na tomada.

- **A ficha não está ligada corretamente ou a tomada não está ligada à fonte de alimentação.**
Verifique se a ficha de alimentação está ligada corretamente e se a tomada está a funcionar corretamente.

O aparelho não inicia o processo de preparação de massa após a ficha ser ligada na tomada.

- **Não selecionou um programa de preparação de massas ou não premiu o botão para iniciar .**
Escolha um programa de preparação de massas e prima o botão para iniciar .

Depois de premir o botão para iniciar , o aparelho emite um som de alarme e não funciona.

- **A tampa da câmara não está montada corretamente.**
Certifique-se de que segue o manual do utilizador para montar a tampa da câmara corretamente.

A tampa da câmara abriu devido à pressão do interior.

- **Há demasiada farinha na câmara de mistura.**
A quantidade máxima de farinha para cada porção é de 400 g. Se tiver colocado mais de 400 g de farinha na câmara de mistura, reduza a quantidade e prepare outra dose de massa.
- **Não seguiu a proporção de farinha e água fornecida na “tabela de proporção de farinha/água”. A massa está demasiado húmida.**
Desligue a ficha da fonte de alimentação, limpe a máquina para fazer massa e siga novamente o manual do utilizador para reiniciar a preparação da massa.
- **A tampa da câmara não está montada corretamente.**
Certifique-se de que segue o manual do utilizador para montar a tampa da câmara corretamente.

Durante o processamento, o aparelho para de funcionar quando abre a tampa.

- **Por razões de segurança, o aparelho para sempre de funcionar quando a tampa é aberta durante o processamento.**
Se precisar de retomar a operação anterior, feche a tampa corretamente e prima o botão iniciar/interromper.

Durante o processo de preparação de massas, o aparelho para de funcionar e não emite qualquer som de alarme.

- **A máquina para fazer massa sobreaqueceu devido a um longo tempo de funcionamento contínuo.**
Desligue da fonte de alimentação e deixe a máquina para fazer massa arrefecer. Não exceda o tempo de funcionamento máximo de 2 ciclos contínuos em todas as aplicações. Para proteger melhor a vida útil do aparelho, é possível voltar a utilizar o aparelho depois de decorridos 30 minutos após a realização de 2 ciclos de funcionamento contínuos.

Durante o processo de preparação de massas, o aparelho para de funcionar e emite um som de alarme.

- **Não seguiu a proporção de farinha e água fornecida na “tabela de proporção de farinha/água”. A massa pode estar demasiado seca.**
- **A pá de mistura pode estar bloqueada por algum objeto estranho.**
- **Foi selecionado o programa errado.**
Desligue a ficha da fonte de alimentação, limpe a máquina para fazer massa e siga novamente o manual do utilizador para reiniciar a preparação da massa.

A pá para misturar funciona a seco e não sai massa.

- **As quantidades de farinha e a água estão incorretas.**
Desligue a ficha da fonte de alimentação e elimine a massa. Limpe a máquina para fazer massa, meça corretamente os ingredientes (utilize uma balança de cozinha para pesar a farinha de forma mais precisa) e siga novamente o manual do utilizador para reiniciar a preparação da massa.
- **A farinha fica húmida após estar armazenada durante muito tempo.**
Utilize farinha fresca ou armazenada corretamente.

A massa desfaz-se facilmente.

- **As quantidades de farinha e a água estão incorretas.**
Desligue a ficha da fonte de alimentação e elimine a massa. Limpe a máquina para fazer massa, meça corretamente os ingredientes (utilize uma balança de cozinha para pesar a farinha de forma mais precisa) e siga novamente o manual do utilizador para reiniciar a preparação da massa.
- **Não utilizou o tipo correto de farinha.**
Utilize farinha sem fermento ou farinha com maior teor de proteína (consulte o capítulo “Utilizar a máquina para fazer massa” no manual do utilizador ou no livro de receitas fornecido).

A massa não fica colada.

- **As quantidades de farinha e água estão incorretas; está a colocar demasiada água na câmara de mistura.**

Meça a farinha e a água com os copos para farinha e para água fornecidos e de acordo com a "tabela de proporção de farinha/água". Utilize uma balança de cozinha para pesar a farinha de forma mais precisa.

Demasiadas sobras de massa na câmara.

- **A farinha foi exposta a humidade antes de ser utilizada ou a massa está demasiado húmida.**
Mantenha a farinha num local de armazenamento seco. Siga o manual de instruções do utilizador para reiniciar a preparação da massa.
- **Não limpou corretamente a câmara, a pá para misturar e o disco de molde antes de os utilizar.**
Certifique-se de que todas as peças estão limpas antes de as utilizar.
- **A pá para misturar ou a câmara ainda estão molhadas.**
Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de as utilizar.
- **Não adicionou a água na ordem correta.**
O tipo de farinha não é adequado.
Siga o manual de instruções do utilizador para preparar massas.

O aparelho está a verter uma pequena quantidade de água.

- **A água é adicionada antes do início do programa.**
Siga as instruções do manual do utilizador para adicionar água imediatamente após o início do programa.

Depois de preparar a massa, não é possível retirar a câmara de mistura do componente principal ou puxar o tubo de comprimir para fora da câmara de mistura.

- **O aparelho foi parado durante a extrusão e antes do processo de preparação de massas estar completamente concluído.**
 1. Coloque as peças desmontadas no devido lugar até que o aparelho esteja montado corretamente, e rode o botão de controlo para a posição "DESLIGADO".
 2. Ligue o aparelho à corrente, selecione o programa automático de preparação de massas e prima o botão para iniciar. Mantenha a pá para misturar a rodar durante cerca de 10 segundos e, em seguida, rode o botão de controlo na posição "DESLIGADO".
 3. Desligue a ficha do aparelho, desmonte-o e limpe-o conforme descrito no manual do utilizador (consulte o capítulo "Limpeza").



