





# Table of Contents

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Important</b>                                   | <b>6</b>  |
| Electromagnetic fields (EMF)                       | 8         |
| Recycling                                          | 8         |
| Guarantee and support                              | 8         |
| <b>Introduction</b>                                | <b>9</b>  |
| <b>What's in the box (Fig. 1)</b>                  | <b>9</b>  |
| <b>Overview (Fig. 2)</b>                           | <b>9</b>  |
| <b>Disassembling and cleaning before first use</b> | <b>9</b>  |
| <b>Assembling</b>                                  | <b>10</b> |
| <b>Using the Pasta maker</b>                       | <b>11</b> |
| Preparing and measuring the flour                  | 11        |
| Preparing and measuring the liquid                 | 12        |
| Starting the pasta making program                  | 13        |
| <b>Cleaning</b>                                    | <b>14</b> |
| <b>Storage</b>                                     | <b>15</b> |
| <b>Troubleshooting</b>                             | <b>15</b> |
| <b>Product information</b>                         | <b>19</b> |

## Important

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

### Warning

- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Make sure that your hands are dry before you insert the plug into the power outlet.
- Do not immerse the main unit in water or rinse it with water or other liquid.
- To prevent a short circuit or an electric shock, do not pour water or any liquid on the appliance.
- Make sure that the plug is firmly inserted into the power outlet.
- Never connect this appliance to a timer switch or separate remote control system.
- Make sure that the appliance is assembled correctly before you insert the plug into the power outlet.
- If the power cord, the plug, or other parts are damaged, do not use the appliance.
- Make sure the control knob is in the OFF position and the appliance is unplugged when not in use, left unattended, before assembling, disassembling, cleaning or storing. Always make sure the appliance is properly assembled before putting the plug into the wall outlet and operating the appliance. The appliance will not operate unless it is properly assembled.
- Do not place hands, fingers or utensils in the mixing chamber of the appliance unless the control knob is in the OFF position, the appliance is unplugged and the motor and mixing paddle have come to a complete stop. Ensure the motor and the mixing paddle have completely stopped before disassembling, cleaning or storing.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- Do not replace parts of the appliance by yourself.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.

- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To prevent any accidents, do not use the appliance if it is damaged for any reason.

### Caution

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

## 8 ENGLISH

- This appliance is designed as consumer kitchen appliance. Do not use for any other purpose.
- Do not move the appliance while it is operating.
- Disconnect the power cord if the appliance is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Place the appliance in a dry and well ventilated place after use.
- Do not hold and move the appliance by grabbing the shaping disc holder. Hold the main unit to do so.
- Make sure the shaping disc hole is unblocked each time before using.
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from appliance during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the appliance.
- Do not put your fingers or other objects into the Pasta maker opening while it is in operation. Avoid contact with moving parts.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- The shaping discs and all detachable parts of the appliance are dishwasher safe. When you clean them in dishwasher, make sure to select the proper program which has a maximum temperature at no higher than 60°C.
- Use only on properly grounded outlet.

## Electromagnetic fields (EMF)

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

## Recycling

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



## Guarantee and support

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

## 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](http://www.philips.com/welcome).

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

## What's in the box (Fig. 1)

|   |                                                                   |   |                               |
|---|-------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------|
| ① | Main unit                                                         | ⑦ | Lasagna/dumpling shaping disc |
| ② | User manual                                                       | ⑧ | Cleaning brush                |
| ③ | Recipe book                                                       | ⑨ | Flat cleaning tool            |
| ④ | Spaghetti shaping disc (assembled on the appliance upon purchase) | ⑩ | Flour cup                     |
| ⑤ | Fettuccine shaping disc                                           | ⑪ | Water cup                     |
| ⑥ | Penne shaping disc                                                |   |                               |

## Overview (Fig. 2)

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

## 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.

## 10 ENGLISH

- Thoroughly clean all parts before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

- 1 Pull the lid to unlock it and then remove the lid from the mixing chamber. (Fig. 3)
- 2 Slide the mixing chamber off the main unit. (Fig. 4)
- 3 Turn the shaping disc holder counterclockwise to remove it from the mixing chamber outlet. (Fig. 5)
- 4 Put your finger in the mixing chamber and push the squeezing tube outwards to slide it out of the mixing chamber outlet (Fig. 6). Detach the shaping disc, and then pull the squeezing bar out of the squeezing tube (Fig. 7).
- 5 Take the mixing paddle out of the mixing chamber. (Fig. 8)
- 6 Clean all detachable parts and accessories, and then wipe them dry. (Fig. 9&10)

## Assembling

### Important

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

- 1 Slide the mixing chamber onto the main unit. (Fig. 11)

**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. (Fig. 12)
- 3 Insert the squeezing tube into the mixing chamber. (Fig. 13)

**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. (Fig. 14)

**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. (Fig. 15)

### 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 (Fig. 16), and then assemble the holder on the mixing chamber outlet. Turn the holder clockwise to firmly lock it in place (Fig. 17).

**Note:** 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. (Fig. 18)

- 7 Attach the lid onto the mixing chamber. (Fig. 19)

**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. (Fig. 20)

### 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. (Fig. 21)
- 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. (Fig. 3)
- 3 Pour the flour into the mixing chamber. If you want to make 2-3 servings, add a second cup of flour as you will need 2 cups (around 400g) of flour in total. (Fig. 22)

### 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.
- Pour the flour as shown in the illustration (Fig. 23). Do not pour the flour into the opening of the squeezing tube, otherwise the flour in the squeezing tube will not be mixed evenly (Fig. 24).

Preparing and measuring the liquid

1 Measure the liquid volume at eye level on a flat surface. (Fig. 25)

**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. (Fig. 26)
  - 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. (Fig. 27)
- When using the following combinations of flour and liquid to make pasta, refer to **side B** with specific volume. (Fig. 28)
  - 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. (Fig. 29)

| 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<br>(including 1<br>egg) (ml) | Beet juice<br>(including 1<br>egg) (ml) | Carrot juice<br>(including 1<br>egg) (ml) | Water<br>cup |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------|--------------|
| All-purpose flour 200g                                     | 85                                         | 85                                      | 85                                        | Side B       |
| Durum (Semolina flour<br>150g + all-purpose flour<br>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.

- Put the plug of the appliance into the power outlet. The Pasta maker will give a signal sound once. (Fig. 30)

**Note:** Make sure all the parts are well assembled before plugging in.

- Attach the lid onto the mixing chamber. (Fig. 19)

## 14 ENGLISH

**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 auto operation setting, and then press the Start/Pause button. (Fig. 31)

**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. (Fig. 32)

**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. (Fig. 33)

### 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 setting. Press the Start/Pause button to start the extra-extrusion program. (Fig. 34)

### 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. (Fig. 35)
- 2 Pull the lid to unlock it and then remove the lid from the mixing chamber. (Fig. 3)
- 3 Slide the mixing chamber off the main unit. (Fig. 4)
- 4 Turn the shaping disc holder counterclockwise to remove it from the mixing chamber outlet. (Fig. 5)
- 5 Put your finger in the mixing chamber and push the squeezing tube outwards to slide it out of the mixing chamber outlet (Fig. 6). Detach the shaping disc, and then pull the squeezing bar out of the squeezing tube (Fig. 7).
- 6 Take the mixing paddle out of the mixing chamber. (Fig. 8)
- 7 Clean the shaping disc with the supplied cleaning tool to remove the dough residues. After that, you can clean it with water. (Fig. 36&37)
- 8 Use the supplied cleaning brush to clean all detachable parts with dishwashing liquid and warm water or clean in the dishwasher. Wipe all parts dry.

---

**Tip:** Use the pointing end of the cleaning brush to clean the inner bottom of the squeezing tube. (Fig. 38)

---

- 9 Clean all detachable parts with dishwashing liquid and warm water or clean in the dishwasher. After that, wipe all parts dry.
- 10 Use a dry cloth to clean the main unit, control knob, and the exterior of the Pasta maker. (Fig. 39)

**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. (Fig. 40)
- 2 Dry the shaping discs and store them in the storage box.

**Note:** 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. (Fig. 41)

- 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](http://www.philips.com/support) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

| Problem                                                                                                                                                                 | Cause                                                                                                                                                      | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |

| Problem                                                                               | Cause                                                                                                                                                                                                                                   | Solution                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| During the pasta making process, the appliance stops working, and makes alarm sounds. | <p>The ratio of flour and water provided in the "Flour/water ratio table" was not followed.</p> <p>The dough may be too dry.</p> <p>The mixing paddle may be blocked by some foreign objects.</p> <p>The wrong program is selected.</p> | 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.                                                                     |

| Problem                                                                                                                                    | Cause                                                                                             | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Restore the disassembled parts back in place until the appliance is assembled properly, and turn the control knob to the OFF position.</li><li>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.</li><li>3. Unplug the appliance, disassemble and clean the appliance as described in the user manual (see chapter “cleaning”).</li></ol> |

## Product information

|                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| Model                  | HR2332/12                |
| 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.

## Inhaltsverzeichnis

|                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Wichtig!</b>                                                | <b>21</b> |
| Elektromagnetische Felder                                      | 24        |
| Recycling                                                      | 24        |
| Garantie und Support                                           | 24        |
| <b>Einführung</b>                                              | <b>24</b> |
| <b>Verpackungsinhalt (Abb. 1)</b>                              | <b>24</b> |
| <b>Überblick (Abb. 2)</b>                                      | <b>25</b> |
| <b>Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung</b> | <b>25</b> |
| <b>Zusammenbauen</b>                                           | <b>26</b> |
| <b>Verwenden der Nudelmaschine</b>                             | <b>27</b> |
| Vorbereiten und Abmessen des Mehls                             | 27        |
| Vorbereiten und Abmessen der Flüssigkeit                       | 28        |
| Starten des Programms zur Nudelzubereitung                     | 29        |
| <b>Reinigen</b>                                                | <b>31</b> |
| <b>Aufbewahrung</b>                                            | <b>32</b> |
| <b>Fehlerbehebung</b>                                          | <b>32</b> |
| <b>Produktinformationen</b>                                    | <b>36</b> |

## Wichtig!

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

### Achtung

- Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen, überprüfen Sie, ob die auf der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Tauchen Sie das Hauptgerät nicht in Wasser, und spülen Sie es nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten ab.
- Um einen Kurzschluss oder einen elektrischen Schlag zu vermeiden, schütten Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf das Gerät.
- Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Schließen Sie das Gerät nie an einen Zeitschalter oder ein separates Fernbedienungssystem an.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät korrekt zusammengebaut wurde, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind, verwenden Sie das Gerät nicht.
- Achten Sie darauf, dass der Drehschalter in die Position AUS gestellt ist und das Gerät von der Steckdose getrennt ist, wenn es nicht in Gebrauch oder unbeaufsichtigt ist bzw. bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, reinigen oder aufbewahren. Achten Sie stets darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät in Betrieb nehmen. Das Gerät lässt sich nur in Betrieb nehmen, wenn es ordnungsgemäß zusammengesetzt ist.
- Gehen Sie mit Händen, Fingern oder Gegenständen nur dann in die Knetkammer des Geräts, wenn sich der Drehschalter in der Position AUS befindet, das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist und Motor und Knethaken zum vollständigen Stillstand gekommen sind. Stellen Sie sicher, dass Motor und Knethaken zum vollständigen Stillstand gekommen sind, bevor Sie das Gerät auseinandernehmen, reinigen oder aufbewahren.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von Philips, einem von Philips autorisierten Service-Center oder einer ähnlich

qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Tauschen Sie die Teile des Geräts nicht selbst aus.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät ist für Benutzer mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Um Unfälle zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es in irgendeiner Weise beschädigt ist.

### Vorsicht

- Bauen Sie das Gerät vor der erstmaligen Verwendung auseinander, und waschen Sie das Zubehör gründlich (beachten Sie die Informationen im Kapitel "Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung").
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf instabilen oder ungeraden Oberflächen.
- Ziehen Sie das Netzkabel nicht aus der Steckdose, bevor die Verarbeitung abgeschlossen ist. Wenn Sie die Verarbeitung anhalten müssen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, bevor Sie weitere Vorgänge ausführen.
- 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 den Formaufsatz nach jeder Verwendung mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug.
- Biegen Sie das Netzkabel nicht mit Gewalt, reißen Sie nicht daran, verdrehen und bündeln Sie es nicht, und legen Sie es nicht unter schwere Gegenstände.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe brennbarer Gegenstände wie Tischdecken oder Gardinen.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie Rauch sehen.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie nicht am Kabel, sondern am Stecker.
- Halten Sie den Netzstecker sauber.
- Stellen Sie keine schweren Objekte auf das Gerät.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es zu keinem anderen Zweck.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Trennen Sie das Netzkabel, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Bewahren Sie das Gerät nach der Verwendung an einem trockenen und gut belüfteten Ort auf.
- Verschieben Sie das Gerät nicht, indem Sie den Formaufsatzhalter greifen. Halten Sie hierzu das Hauptgerät.
- Stellen Sie vor jeder Verwendung sicher, dass die Formaufsatzöffnung nicht verstopft ist.
- Achten Sie darauf, dass sich während der Verwendung keine Hände, Haare, Kleidung, sowie Spachtel und andere Utensilien in der Nähe des Geräts befinden, um die Verletzungsgefahr und/oder Beschädigungen am Gerät zu verhindern.
- Bringen Sie während des Betriebs weder Finger noch andere Gegenstände in die Öffnung der Nudelmaschine. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Versuchen Sie nicht, den Verriegelungsmechanismus der Abdeckung zu umgehen.
- 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.
- Verwenden Sie nur eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose.

## Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen bezüglich der Gefährdung durch elektromagnetische Felder.

## Recycling

- Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU).
- 
- 1 Altgeräte können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.
  - 2 Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.
  - 3 Die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.
  - 4 Hinweise für Verbraucher in Deutschland: Die in Punkt 1 genannte Rückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Sammel- und Rücknahmestellen in Deutschland: <https://www.stiftung-ear.de/>

## Garantie und Support

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website unter [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support), oder setzen Sie sich mit dem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung. Die entsprechende Telefonnummer finden Sie in der Garantieschrift. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Philips Händler.

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) registrieren.

Lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät aufstellen und verwenden. Bewahren Sie es zur späteren Verwendung auf.

## Verpackungsinhalt (Abb. 1)

|   |                                                           |   |                                  |
|---|-----------------------------------------------------------|---|----------------------------------|
| ① | Hauptgerät                                                | ⑦ | Lasagne-/Teigtaschen-Formaufsatz |
| ② | Bedienungsanleitung                                       | ⑧ | Reinigungsbürste                 |
| ③ | Rezeptbuch                                                | ⑨ | Flaches Reinigungswerkzeug       |
| ④ | Spaghetti-Formaufsatz (beim Kauf in das Gerät eingesetzt) | ⑩ | Mehlbecher                       |
| ⑤ | Fettuccine-Formaufsatz                                    | ⑪ | Wasserbecher                     |
| ⑥ | Penne-Formaufsatz                                         |   |                                  |

## Überblick (Abb. 2)

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

## 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.
- Reinigen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden (siehe Kapitel "Reinigen").

- 1 Ziehen Sie am Deckel, um ihn zu entriegeln, und nehmen Sie dann den Deckel von der Knetkammer. (Abb. 3)
- 2 Schieben Sie die Knetkammer vom Hauptgerät. (Abb. 4)
- 3 Drehen Sie den Formaufsatzhalter gegen den Uhrzeigersinn, um ihn von der Knetkammer zu trennen. (Abb. 5)
- 4 Legen Sie den Finger in die Knetkammer, und drücken Sie den Presszylinder nach außen, um ihn aus der Öffnung der Knetkammer zu schieben (Abb. 6). Nehmen Sie den Formaufsatz ab, und ziehen Sie dann die Presswelle aus dem Presszylinder (Abb. 7).
- 5 Nehmen Sie den Knethaken aus der Knetkammer. (Abb. 8)
- 6 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile und das Zubehör, und trocknen Sie diese. (Abb. 9 und 10)

## Zusammenbauen

### Wichtig!

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

- 1 Schieben Sie die Knetkammer auf das Hauptgerät. (Abb. 11)

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

- 2 Setzen Sie den Knethaken in die Knetkammer ein. (Abb. 12)
- 3 Setzen Sie den Presszylinder in die Knetkammer ein. (Abb. 13)

**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. (Abb. 14)

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

- 5 Befestigen Sie den Formaufsatz an der Öffnung der Knetkammer. (Abb. 15)

#### 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 (Abb. 16), und setzen Sie anschließend den Halter auf die Öffnung der Knetkammer. Drehen Sie den Halter im Uhrzeigersinn, bis er einrastet (Abb. 17).

**Hinweis:** 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. (Abb. 18)

- 7 Befestigen Sie den Deckel auf der Knetkammer. (Abb. 19)

**Hinweis:** Wenn der Deckel der Knetkammer nicht richtig aufgesetzt ist, verhindert der Sicherheitsschalter, dass das Gerät den Betrieb aufnimmt.

# 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 beigepackter Becher) bzw. mehr als 400 g Mehl (2x beigepackter 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. (Abb. 20)

### 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. (Abb. 21)
- 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. (Abb. 3)
- 3 Geben Sie das Mehl in die Knetkammer. 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. (Abb. 22)

### 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 wie in der Abbildung dargestellt hinein (Abb. 23). Geben Sie das Mehl nicht in die Öffnung des Presszylinders, da das Mehl im Presszylinder sonst nicht gleichmäßig gemischt wird (Abb. 24).

## Vorbereiten und Abmessen der Flüssigkeit

- 1 Stellen Sie den Becher beim Abmessen der Flüssigkeit auf Augenhöhe auf einer ebenen Fläche ab. (Abb. 25)

**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.

- ❶ 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. (Abb. 26)
  - Markierung 1 (80 ml): benötigte Menge an Eimischung für 1 Becher Mehl.
  - Markierung 2 (160 ml): benötigte Menge an Eimischung für 2 Becher Mehl.
- ❷ 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. (Abb. 27)
- ❸ Wenn Sie die folgenden Kombinationen von Mehl und Flüssigkeit für die Zubereitung von Nudeln verwenden, nutzen Sie die **Seite B** mit speziellen Mengenangaben. (Abb. 28)
  - **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.

- ❶ 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. (Abb. 29)

| 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              |              |

- ❷ 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<br>(einschließlich<br>1 Ei) (ml) | Rote-<br>Bete-Saft<br>(einschließlich<br>1 Ei) (ml) | Karottensaft<br>(einschließlich<br>1 Ei) (ml) | Wasserbecher |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------|
| 200 g normales<br>Mehl                               | 85                                          | 85                                                  | 85                                            | Seite B      |
| Hartweizen (150 g<br>Grieß + 50 g<br>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.

## 30 DEUTSCH

- 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. (Abb. 30)

**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. (Abb. 19)

**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 auszuwählen, und drücken Sie dann die Start-/Pausetaste. (Abb. 31)

**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. (Abb. 32)

**Hinweis:** Während der Teig geknetet wird, geben Sie nach dem Hinzufügen der Flüssigkeit keine anderen Zutaten hinzu. 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. (Abb. 33)

**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. (Abb. 34)

**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.

## Reinigen

**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. (Abb. 35)
- 2 Ziehen Sie am Deckel, um ihn zu entriegeln, und nehmen Sie dann den Deckel von der Knetkammer. (Abb. 3)
- 3 Schieben Sie die Knetkammer vom Hauptgerät. (Abb. 4)
- 4 Drehen Sie den Formaufsatzhalter gegen den Uhrzeigersinn, um ihn von der Knetkammer zu trennen. (Abb. 5)
- 5 Legen Sie den Finger in die Knetkammer, und drücken Sie den Presszylinder nach außen, um ihn aus der Öffnung der Knetkammer zu schieben (Abb. 6). Nehmen Sie den Formaufsatz ab, und ziehen Sie dann die Presswelle aus dem Presszylinder (Abb. 7).
- 6 Nehmen Sie den Knethaken aus der Knetkammer. (Abb. 8)
- 7 Reinigen Sie den Formaufsatz mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug, um Teigrückstände zu entfernen. Anschließend können Sie ihn mit Wasser säubern. (Abb. 36 und 37)
- 8 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. (Abb. 38)

## 32 DEUTSCH

- 9 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine. Trocknen Sie danach alle Teile.
- 10 Säubern Sie das Hauptgerät, den Drehschalter und das Äußere der Nudelmaschine mit einem trockenen Tuch. (Abb. 39)

**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. (Abb. 40)
- 2 Trocknen Sie die Formaufsätze, und bewahren Sie sie in der Aufbewahrungsbox auf.

**Hinweis:** 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. (Abb. 41)

- 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](http://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.

| Problem                                                                                                                                                                               | Ursache                                                                                                                                                                      | Lösung                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                             |

| Problem                                                                               | Ursache                                                                                                 | Lösung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |

| Problem                                                                               | Ursache                                                                                                                                                                                                                      | Lösung                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.<br>Der Knethaken ist möglicherweise durch Fremdkörper blockiert.<br>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).                                                                                                                        |

| Problem                                           | Ursache                                                                                                 | Lösung                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 zum richtigen Zeitpunkt hinzugefügt.                                                 | Die Mehlsorte ist nicht geeignet. Befolgen Sie die Anweisungen in der Betriebsanleitung zur Nudelzubereitung.                                                                                                                       |
| 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.                                                                                                                    |

| Problem                                                                                                                                                | Ursache                                                                                         | Lösung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. | <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, zerlegen Sie das Gerät, und reinigen Sie es wie in der Betriebsanleitung beschrieben (siehe Kapitel "Reinigen").</li> </ol> |

## Produktinformationen

|                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| Modell                  | HR2332/12                |
| 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.

## Πίνακας περιεχομένων

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Σημαντικό!                                               | 38 |
| Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)                             | 40 |
| Ανακύκλωση                                               | 41 |
| Εγγύηση και υποστήριξη                                   | 41 |
| Εισαγωγή                                                 | 41 |
| Περιεχόμενα συσκευασίας (Εικ. 1)                         | 41 |
| Επισκόπηση (Εικ. 2)                                      | 41 |
| Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός πριν από την πρώτη χρήση | 42 |
| Συναρμολόγηση                                            | 42 |
| Χρήση του παρασκευαστή ζυμαρικών                         | 43 |
| Προετοιμασία και μέτρηση του αλευριού                    | 44 |
| Προετοιμασία και μέτρηση των υγρών                       | 44 |
| Έναρξη του προγράμματος παρασκευής ζυμαρικών             | 46 |
| Καθάρισμα                                                | 47 |
| Αποθήκευση                                               | 48 |
| Αντιμετώπιση προβλημάτων                                 | 48 |
| Πληροφορίες προϊόντος                                    | 52 |

## Σημαντικό!

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

### Προειδοποίηση

- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά προτού τοποθετήσετε το βύσμα την πρίζα.
- Μην βυθίζετε ποτέ την κύρια μονάδα σε νερό και μην την ξεπλένετε με νερό ή άλλο υγρό.
- Για να μην προκληθεί βραχυκύκλωμα ή ηλεκτροπληξία, μην ρίχνετε νερό ή άλλα υγρά επάνω στη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι το βύσμα είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.
- Μην συνδέετε ποτέ αυτήν τη συσκευή σε χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά πριν συνδέσετε το βύσμα στην πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο ρεύματος, το φις ή άλλα μέρη της συσκευής είναι φθαρμένα.
- Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ελέγχου βρίσκεται στη θέση "OFF" και ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα όταν δεν την χρησιμοποιείτε, την αφήνετε χωρίς επιτήρηση, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή την αποθήκευση. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά πριν συνδέσετε το βύσμα στην πρίζα και πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία. Η συσκευή δεν θα λειτουργήσει αν δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.
- Μην τοποθετείτε τα χέρια, τα δάχτυλά σας ή σκεύη στο δοχείο ανάμειξης της συσκευής εκτός αν το κουμπί ελέγχου βρίσκεται στη θέση "OFF", η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα και η λειτουργία του μοτέρ και του αναδευτήρα έχει διακοπεί εντελώς. Βεβαιωθείτε ότι η λειτουργία του μοτέρ και του αναδευτήρα έχει διακοπεί εντελώς πριν από την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή την αποθήκευση.
- Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, από ένα κέντρο επισκευών εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προς αποφυγή κινδύνου.
- Μην αντικαθιστάτε μόνοι σας τα εξαρτήματα της συσκευής.

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Για την αποφυγή ατυχημάτων, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει υποστεί ζημιά για οποιονδήποτε λόγο.

### Προσοχή

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

- Αν εντοπίσετε καπνό, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα τροφοδοσίας.
- Για να αποσυνδέσετε το καλώδιο ρεύματος, μην το τραβάτε. Πιάστε το από το βύσμα.
- Να διατηρείτε το βύσμα τροφοδοσίας καθαρό.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί ως οικιακή συσκευή κουζίνας. Μην την χρησιμοποιείτε για οποιονδήποτε άλλο σκοπό.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος αν αφήσετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε στεγνό και καλά αεριζόμενο χώρο μετά τη χρήση.
- Μην κρατάτε και μην μετακινείτε τη συσκευή πιάνοντάς την από το εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου σχήματος. Κρατήστε την κύρια μονάδα για το σκοπό αυτό.
- Πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι η οπή του δίσκου σχήματος δεν είναι μπλοκαρισμένη.
- Κρατήστε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα, καθώς και τις σπάτουλες και άλλα σκεύη μακριά από τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού ή/και βλάβης στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε τα δάχτυλά σας ή κάποιο άλλο αντικείμενο μέσα στο άνοιγμα του παρασκευαστή ζυμαρικών ενώ λειτουργεί. Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη.
- Μην επιχειρήσετε να παρακάμψετε το μηχανισμό ασφάλισης του καπακιού.
- Οι δίσκοι σχήματος και όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα της συσκευής πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Όταν τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει το σωστό πρόγραμμα, με μέγιστη θερμοκρασία τους 60°C.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κατάλληλα γειωμένη πρίζα.

## **Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)**

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

## Ανακύκλωση

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



## Εγγύηση και υποστήριξη

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

## Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλωσορίσατε στη Philips!

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

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

## Περιεχόμενα συσκευασίας (Εικ. 1)

|   |                                                                      |   |                               |
|---|----------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------|
| ① | Κύρια μονάδα                                                         | ⑦ | Δίσκος για λαζάνια/ντάμπλινγκ |
| ② | Εγχειρίδιο                                                           | ⑧ | Βούρτσα καθαρισμού            |
| ③ | Βιβλίο συνταγών                                                      | ⑨ | Επίπεδο εργαλείο καθαρισμού   |
| ④ | Δίσκος για σπαγγέτι (έχει συναρμολογηθεί στη συσκευή κατά την αγορά) | ⑩ | Φλιτζάνι αλεύρι               |
| ⑤ | Δίσκος για φετουσίνι                                                 | ⑪ | Φλιτζάνι νερό                 |
| ⑥ | Δίσκος για πέννες                                                    |   |                               |

## Επισκόπηση (Εικ. 2)

|   |                                          |   |                               |
|---|------------------------------------------|---|-------------------------------|
| ① | Καλώδιο ρεύματος                         | ⑨ | Ράβδος συμπίεσης              |
| ② | Σύστημα αποθήκευσης καλωδίου             | ⑩ | Αναδευτήρας ανάμειξης         |
| ③ | Κουτί αποθήκευσης                        | ⑪ | Κουμπί έναρξης/παύσης         |
| ④ | Δοχείο ανάμειξης                         | ⑫ | Κουμπί ελέγχου                |
| ⑤ | Καπάκι δοχείου ανάμειξης                 | ⑬ | Ρύθμιση εξαγωγής υπολειμμάτων |
| ⑥ | Δίσκος σχήματος                          | ⑭ | OFF (απενεργοποιημένο)        |
| ⑦ | Εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου σχήματος | ⑮ | Ρύθμιση αυτόματης λειτουργίας |
| ⑧ | Σωλήνας συμπίεσης                        |   |                               |

## Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός πριν από την πρώτη χρήση

### Σημαντικό!

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

- 1 Τραβήξτε το καπάκι για να το απασφαλίσετε και κατόπιν αφαιρέστε το από το δοχείο ανάμειξης. (Εικ. 3)
- 2 Σύρετε το δοχείο ανάμειξης για να το αφαιρέσετε από την κύρια μονάδα. (Εικ. 4)
- 3 Γυρίστε το εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου σχήματος προς τα αριστερά για να το αφαιρέσετε από την έξοδο του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 5)
- 4 Τοποθετήστε το δάχτυλό σας μέσα στο δοχείο ανάμειξης και πιέστε το σωλήνα συμπίεσης προς τα έξω για να τον σύρετε και να τον αφαιρέσετε από την έξοδο του δοχείου ανάμειξης (Εικ. 6). Αφαιρέστε το δίσκο σχήματος και τραβήξτε τη ράβδο συμπίεσης για να την αφαιρέσετε από το σωλήνα συμπίεσης (Εικ. 7).
- 5 Αφαιρέστε τον αναδευτήρα από το δοχείο ανάμειξης. (Εικ. 8)
- 6 Καθαρίστε και σκουπίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα και τα αξεσουάρ. (Εικ. 9 και 10)

## Συναρμολόγηση

### Σημαντικό!

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

- 1 Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης στην κύρια μονάδα. (Εικ. 11)

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

- 2 Τοποθετήστε τον αναδευτήρα στο δοχείο ανάμειξης. (Εικ. 12)
- 3 Τοποθετήστε το σωλήνα συμπίεσης στο δοχείο ανάμειξης. (Εικ. 13)

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

- 4 Τοποθετήστε τη ράβδο συμπίεσης στο δοχείο ανάμειξης. Βεβαιωθείτε ότι η ράβδος συμπίεσης μετακινείται σε όλη τη διαδρομή στο σωλήνα συμπίεσης και στον αναδευτήρα συμπίεσης, καθώς και μέσα στον άξονα της κύριας μονάδας. (Εικ. 14)

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

- 5 Συνδέστε το δίσκο σχήματος στην έξοδο του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 15)

#### Σημείωση

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

- 6 Πιέστε το δίσκο σχήματος μέσα από το άνοιγμα του εξαρτήματος συγκράτησης του δίσκου (Εικ. 16) και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης στην έξοδο του δοχείου ανάμειξης. Γυρίστε το εξάρτημα συγκράτησης προς τα δεξιά μέχρι να ασφαλίσει σταθερά στη θέση του (Εικ. 17).

**Σημείωση:** Να τοποθετείτε πάντα το δίσκο σχήματος στην έξοδο του δοχείου ανάμειξης πριν τοποθετήσετε το εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου σχήματος. Μην τοποθετείτε ποτέ το δίσκο σχήματος στο εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου σχήματος καθώς τα συναρμολογείτε στο δοχείο ανάμειξης. (Εικ. 18)

- 7 Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο δοχείο ανάμειξης. (Εικ. 19)

**Σημείωση:** Αν το καπάκι του δοχείου ανάμειξης δεν έχει εγκατασταθεί σωστά, ο διακόπτης ασφαλείας θα εμποδίσει τη λειτουργία της συσκευής.

## Χρήση του παρασκευαστή ζυμαρικών

### Σημαντικό!

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

## Προετοιμασία και μέτρηση του αλευριού

- 1 Γεμίστε μία φορά με αλεύρι ολόκληρο το κύπελλο που παρέχεται με τη συσκευή. Αφαιρέστε το αλεύρι που περισσεύει από το χείλος του κυπέλλου με το παρεχόμενο επίπεδο εργαλείο καθαρισμού. 1 γεμάτο κύπελλο αλεύρι ζυγίζει περίπου 200 γρ. και 2 γεμάτα κύπελλα αλεύρι ζυγίζουν περίπου 400 γρ. (Εικ. 20)

### Σημείωση

- Μην ανακινείτε και μην χτυπάτε το φλιτζάνι για να αφαιρέσετε το αλεύρι που περισσεύει. Αυτό θα επηρεάσει το βάρος του αλευριού.
- Χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το βάρος με μεγαλύτερη ακρίβεια. (Εικ. 21)
- Με 200 γρ. αλεύρι παρασκευάζετε περίπου 200 γρ. φρέσκα ζυμαρικά/νουντλς. Με 400 γρ. αλεύρι παρασκευάζετε περίπου 450 γρ. φρέσκα ζυμαρικά/νουντλς.

- 2 Τραβήξτε το καπάκι για να το απασφαλίσετε και κατόπιν αφαιρέστε το από το δοχείο ανάμειξης. (Εικ. 3)
- 3 Ρίξτε το αλεύρι μέσα στο δοχείο ανάμειξης. Αν θέλετε να παρασκευάσετε 2-3 μερίδες, προσθέστε ακόμα ένα κύπελλο αλεύρι, καθώς θα χρειαστείτε 2 κύπελλα (περίπου 400 γρ.) αλεύρι συνολικά. (Εικ. 22)

### Σημείωση

- Μην ρίχνετε υγρά μέσα στο δοχείο ανάμειξης σε αυτό το σημείο. Ρίξτε υγρά μόνο αφού ξεκινήσει να λειτουργεί ο παρασκευαστής ζυμαρικών.
- Μην προσθέτετε λιγότερο από 200 γρ. ή περισσότερο από 400 γρ. αλεύρι στο δοχείο. Εάν προσθέσετε πολύ λίγο ή πάρα πολύ αλεύρι στο δοχείο, η συσκευή μπορεί να μην λειτουργεί.
- Ρίξτε το αλεύρι όπως φαίνεται στην εικόνα (Εικ. 23). Μην ρίχνετε το αλεύρι μέσα στο άνοιγμα του σωλήνα συμπίεσης, διαφορετικά το αλεύρι δεν θα αναμειχθεί ομοιόμορφα στο σωλήνα συμπίεσης (Εικ. 24).

## Προετοιμασία και μέτρηση των υγρών

- 1 Μετρήστε τον όγκο των υγρών στο ύψος των ματιών σε μια επίπεδη επιφάνεια. (Εικ. 25)

**Σημείωση:** Μην ρίχνετε νερό μέσα στο δοχείο ανάμειξης προτού ξεκινήσει η λειτουργία του παρασκευαστή ζυμαρικών.

Υπάρχουν 2 ομάδες ενδείξεων στο παρεχόμενο κύπελλο νερού.

- Όταν χρησιμοποιείτε **αλεύρι για όλες τις χρήσεις και μείγμα αβγού** για την παρασκευή **απλών ζυμαρικών/λαζανιών με αβγό**, ανατρέξτε στην **πλευρά Α** με τα δύο επίπεδα υγρών. (Εικ. 26)
  - Επίπεδο 1 (80 ml): Απαιτούμενη ποσότητα μείγματος αβγού για 1 κύπελλο αλεύρι.
  - Επίπεδο 2 (160 ml): Απαιτούμενη ποσότητα μείγματος αβγού για 2 κύπελλα αλεύρι.
- Για να παρασκευάσετε ένα μείγμα αβγού για απλά ζυμαρικά με αβγό, σπάστε 1 αβγό μέσα στο κύπελλο νερού. Προσθέστε νερό μέχρι την απαιτούμενη ποσότητα, όπως φαίνεται **στην πλευρά Α**, και στη συνέχεια χτυπήστε το νερό και το αβγό μέχρι να ομογενοποιηθούν. (Εικ. 27)
- Όταν χρησιμοποιείτε τους παρακάτω συνδυασμούς από αλεύρι και υγρά για την παρασκευή ζυμαρικών, ανατρέξτε στην **πλευρά Β** όπου αναφέρονται συγκεκριμένοι όγκοι. (Εικ. 28)
  - **Ανάμειξη αλευριού για όλες τις χρήσεις με μείγμα καθαρού νερού/χυμού λαχανικών.**
  - **Ανάμειξη διαφόρων άλλων αλευριών** (όπως φαίνεται στους παρακάτω πίνακες) με μείγμα **αβγού/καθαρού νερού/μείγμα χυμού λαχανικών.**

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

**Σημείωση:** Αυτοί οι πίνακες δείχνουν την αναλογία αλευριού/υγρών σε 200 γρ. αλεύρι. Όταν χρησιμοποιείτε 400 γρ. αλεύρι για την παρασκευή ζυμαρικών, διπλασιάστε τον όγκο των υγρών (μαζί με τα αβγά) για να πετύχετε τη σωστή αναλογία αλευριού και υγρών.

- Όταν χρησιμοποιείτε **μείγμα αβγού** για την παρασκευή ζυμαρικών, σπάστε 1 αβγό μέσα στο κύπελλο νερού. Προσθέστε νερό μέχρι την απαιτούμενη ποσότητα όπως φαίνεται παρακάτω και κατόπιν χτυπήστε το νερό και το αβγό μέχρι να ομογενοποιηθούν. (Εικ. 29)

| Αλεύρι                                                                   | Μείγμα αβγού (ml) | Φλιτζάνι νερό |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------|
| Σκληρό αλεύρι (Σιμιγδάλι 150 γρ. + αλεύρι για όλες τις χρήσεις 50 γρ.)*  | 85                | Πλευρά Β      |
| Αλεύρι ολικής άλεσης 200 γρ.                                             | 90                |               |
| Όλυρα 200 γρ.                                                            | 95                |               |
| Αλεύρι για ψωμί 200 γρ.                                                  | 85                |               |
| Soba (αλεύρι από φαγόπυρο 130 γρ. + αλεύρι για όλες τις χρήσεις 70 γρ.)* | 85                |               |

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

| Αλεύρι                                                                  | Καθαρό νερό (ml) | Φλιτζάνι νερό |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| Αλεύρι για όλες τις χρήσεις 200 γρ.                                     | 75               | Πλευρά Β      |
| Σκληρό αλεύρι (Σιμιγδάλι 150 γρ. + αλεύρι για όλες τις χρήσεις 50 γρ.)* | 75               |               |
| Αλεύρι ολικής άλεσης 200 γρ.                                            | 85               |               |
| Όλυρα 200 γρ.                                                           | 80               |               |

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

| Αλεύρι                                                                  | Χυμός σπανάκιου (μαζί με 1 αβγό) (ml) | Χυμός παντζαριού (μαζί με 1 αβγό) (ml) | Χυμός καρότου (μαζί με 1 αβγό) (ml) | Φλιτζάνι νερό |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|---------------|
| Αλεύρι για όλες τις χρήσεις 200 γρ.                                     | 85                                    | 85                                     | 85                                  | Πλευρά Β      |
| Σκληρό αλεύρι (Σιμιγδάλι 150 γρ. + αλεύρι για όλες τις χρήσεις 50 γρ.)* | 85                                    | 85                                     | 85                                  |               |

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

#### Σημαντικό!

- Οι συνταγές ζυμαρικών που περιλαμβάνονται στο βιβλίο συνταγών έχουν δοκιμαστεί για σίγουρη επιτυχία. Αν πειραματιστείτε ή χρησιμοποιήσετε άλλες συνταγές ζυμαρικών, οι αναλογίες αλευριού και νερού/αυγού θα πρέπει να προσαρμοστούν στις αναλογίες φλιτζανιών αλευριού και νερού που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης του παρασκευαστή ζυμαρικών.

Ο παρασκευαστής ζυμαρικών δεν θα έχει τα επιθυμητά αποτελέσματα χωρίς την ανάλογη προσαρμογή της νέας συνταγής.

#### Σημείωση

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

## Έναρξη του προγράμματος παρασκευής ζυμαρικών

#### Σημαντικό!

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

- 1 Συνδέστε το βύσμα της συσκευής στην πρίζα. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από τον παρασκευαστή ζυμαρικών. (Εικ. 30)

**Σημείωση:** Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα.

- 2 Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο δοχείο ανάμειξης. (Εικ. 19)

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

- 3 Γυρίστε το κουμπί ελέγχου για να επιλέξετε τη ρύθμιση αυτόματης λειτουργίας και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης. (Εικ. 31)

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

- 4 Αφού αρχίσει το ζύμωμα, ρίξτε αργά τα υγρά σε όλο το μήκος της υποδοχής στο καπάκι. (Εικ. 32)

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

- 5 Αφού ο παρασκευαστής τελειώσει το ζύμωμα, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα μερικές φορές και μετά από μερικά δευτερόλεπτα θα ξεκινήσει η εξαγωγή των ζυμαρικών. Τοποθετήστε ένα δοχείο ακριβώς κάτω από την έξοδο. Κόψτε τα ζυμαρικά στο μήκος που θέλετε με το παρεχόμενο εργαλείο καθαρισμού. (Εικ. 33)

#### Σημείωση

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

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

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

- 7 Αφού ολοκληρωθεί η παρασκευή των ζυμαρικών, εάν παρατηρήσετε υπολείμματα ζύμης μέσα στο δοχείο, μπορείτε, αρχικά, να γυρίσετε το κουμπί ελέγχου στη θέση OFF και στη συνέχεια στη θέση εξαγωγής υπολειμμάτων. Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσει το πρόγραμμα εξαγωγής υπολειμμάτων. (Εικ. 34)

#### Σημείωση

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

## Καθάρισμα

### Σημαντικό!

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

## 48 ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- 1 Γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση "OFF" και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα. (Εικ. 35)
- 2 Τραβήξτε το καπάκι για να το απασφαλίσετε και στη συνέχεια αφαιρέστε το από το δοχείο ανάμειξης. (Εικ. 3)
- 3 Σύρετε το δοχείο ανάμειξης για να το αφαιρέσετε από την κύρια μονάδα. (Εικ. 4)
- 4 Γυρίστε το εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου σχήματος προς τα αριστερά για να το αφαιρέσετε από την έξοδο του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 5)
- 5 Τοποθετήστε το δάχτυλό σας μέσα στο δοχείο ανάμειξης και πιέστε το σωλήνα συμπίεσης προς τα έξω για να τον σύρετε και να τον αφαιρέσετε από την έξοδο του δοχείου ανάμειξης (Εικ. 6). Αφαιρέστε το δίσκο σχήματος και τραβήξτε τη ράβδο συμπίεσης για να την αφαιρέσετε από το σωλήνα συμπίεσης (Εικ. 7).
- 6 Αφαιρέστε τον αναδευτήρα από το δοχείο ανάμειξης. (Εικ. 8)
- 7 Καθαρίστε το δίσκο σχήματος με το παρεχόμενο εργαλείο καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ζύμης. Στη συνέχεια, μπορείτε να τον καθαρίσετε με νερό. (Εικ. 36 και 37)
- 8 Χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο βουρτσάκι καθαρισμού για να καθαρίσετε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για τα πιάτα ή καθαρίστε τα στο πλυντήριο πιάτων. Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα.

**Συμβουλή:** Χρησιμοποιήστε το μυτερό άκρο στο βουρτσάκι καθαρισμού για να καθαρίσετε το εσωτερικό κάτω μέρος του σωλήνα συμπίεσης. (Εικ. 38)

- 9 Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα με υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ζεστό νερό ή καθαρίστε τα στο πλυντήριο πιάτων. Στη συνέχεια, στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα.
- 10 Χρησιμοποιήστε ένα στεγνό πανί για να καθαρίσετε την κύρια μονάδα, το κουμπί ελέγχου και τις εξωτερικές επιφάνειες του παρασκευαστή ζυμαρικών. (Εικ. 39)

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

## Αποθήκευση

- 1 Τυλίξτε το καλώδιο ρεύματος γύρω από το σημείο περιτύλιξης καλωδίου. (Εικ. 40)
- 2 Στεγνώστε τους δίσκους σχήματος και αποθηκεύστε τους στο κουτί αποθήκευσης.

**Σημείωση:** Η μικρή εσοχή στο κουτί αποθήκευσης έχει σχεδιαστεί για το εργαλείο καθαρισμού του δίσκου σχήματος για φιδέ, που δεν παρέχεται με αυτόν τον παρασκευαστή ζυμαρικών. Το εξάρτημα θα κυκλοφορήσει και θα πωλείται ξεχωριστά. (Εικ. 41)

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

## Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνήθη προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Αν δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα με τις παρακάτω πληροφορίες, ανατρέξτε στη λίστα συχνών ερωτήσεων στη διεύθυνση [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ή επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών στη χώρα σας.

| Αιτία                                                                                                                                                                             | Αιτία                                                                                                                                                                  | Λύση                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η συσκευή δεν παράγει ήχο αφού τοποθετήσετε το βύσμα στην πρίζα.                                                                                                                  | Το βύσμα δεν έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα ή η πρίζα δεν είναι συνδεδεμένη σε πηγή ρεύματος.                                                                          | Ελέγξτε αν το βύσμα τροφοδοσίας έχει συνδεθεί σωστά και ότι η πρίζα λειτουργεί σωστά.                                                                                                                  |
| Η συσκευή δεν ξεκινά τη διαδικασία παρασκευής ζυμαρικών αφού τοποθετήσετε το βύσμα στην πρίζα.                                                                                    | Δεν έχετε επιλέξει πρόγραμμα παρασκευής ζυμαρικών ή δεν πατήσατε το κουμπί έναρξης  . | Επιλέξτε ένα πρόγραμμα παρασκευής ζυμαρικών και πατήστε το κουμπί έναρξης  .                                          |
| Αφού πατήσατε το κουμπί έναρξης  , η συσκευή παράγει προειδοποιητικούς ήχους και δεν λειτουργεί. | Το καπάκι του δοχείου δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.                                                                                                                   | Ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης για να συναρμολογήσετε σωστά το καπάκι του δοχείου.                                                                                                     |
| Το καπάκι του δοχείου έχει ανοίξει από το εσωτερικό.                                                                                                                              | Υπάρχει υπερβολική ποσότητα αλευριού στο δοχείο ανάμειξης.                                                                                                             | Η μέγιστη ποσότητα αλευριού για κάθε παρτίδα είναι 400 γρ. Αν έχετε τοποθετήσει περισσότερα από 400 γρ. αλεύρι στο δοχείο ανάμειξης, μειώστε την ποσότητα και παρασκευάστε άλλη μια παρτίδα ζυμαρικών. |
|                                                                                                                                                                                   | Δεν τηρήσατε τις αναλογίες αλευριού και νερού που παρέχονται στον πίνακα "Αναλογίες αλευριού/νερού". Η ζύμη είναι πολύ υγρή.                                           | Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα, καθαρίστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών και ακολουθήστε ξανά τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, για να ξεκινήσετε εκ νέου την παρασκευή των ζυμαρικών.                |
|                                                                                                                                                                                   | Το καπάκι του δοχείου δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.                                                                                                                   | Ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης για να συναρμολογήσετε σωστά το καπάκι του δοχείου.                                                                                                     |
| Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, η συσκευή σταματά να λειτουργεί όταν ανοίγετε το καπάκι.                                                                                       | Για λόγους ασφαλείας, η συσκευή σταματά να λειτουργεί πάντα όταν το καπάκι είναι ανοιχτό κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.                                            | Αν θέλετε να συνεχίσετε η προηγούμενη λειτουργία, κλείστε το καπάκι σωστά και πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης.                                                                                        |

| Αιτία                                                                                                           | Αιτία                                                                                                                                                                                                                                      | Λύση                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Κατά τη διαδικασία παρασκευής ζυμαρικών, η συσκευή σταματά να λειτουργεί και δεν υπάρχει προειδοποιητικός ήχος. | Ο παρασκευαστής ζυμαρικών έχει υπερθερμανθεί λόγω παρατεταμένης και συνεχούς λειτουργίας.                                                                                                                                                  | Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών να κρυώσει. Μην υπερβαίνετε τους 2 συνεχόμενους κύκλους λειτουργίας για όλες τις εφαρμογές. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής, μπορείτε να επαναλάβετε τη χρήση της 30 λεπτά αφού ολοκληρώσετε 2 συνεχόμενους κύκλους λειτουργίας.       |
| Κατά τη διαδικασία παρασκευής ζυμαρικών, η συσκευή σταματά να λειτουργεί και παράγει προειδοποιητικούς ήχους.   | Δεν τηρήσατε τις αναλογίες αλευριού και νερού που παρέχονται στον "πίνακα αναλογίες αλευριού/νερού". Η ζύμη μπορεί να είναι υπερβολικά ξηρή.<br>Ο αναδευτήρας μπορεί να έχει μπλοκάρει από ξένα σώματα.<br>Έχει επιλεχθεί λάθος πρόγραμμα. | Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα, καθαρίστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών και ακολουθήστε ξανά τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, για να ξεκινήσετε εκ νέου την παρασκευή των ζυμαρικών.                                                                                                                                          |
| Ο αναδευτήρας είναι στη λειτουργία αναμονής και δεν βγαίνουν ζυμαρικά.                                          | Η αναλογία αλευριού και νερού δεν είναι σωστή.                                                                                                                                                                                             | Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και πετάξτε τη ζύμη. Καθαρίστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών, μετρήστε σωστά τα υλικά (χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το βάρος του αλευριού με μεγαλύτερη ακρίβεια) και ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης για να ξεκινήσετε και πάλι την παρασκευή ζυμαρικών. |
|                                                                                                                 | Το αλεύρι απορροφά υγρασία αν παραμείνει αποθηκευμένο για πολύ καιρό.                                                                                                                                                                      | Χρησιμοποιήστε φρέσκο ή σωστά αποθηκευμένο αλεύρι.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Τα ζυμαρικά σπάνε εύκολα.                                                                                       | Η αναλογία αλευριού και νερού δεν είναι σωστή.                                                                                                                                                                                             | Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και πετάξτε τη ζύμη. Καθαρίστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών, μετρήστε σωστά τα υλικά (χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το βάρος του αλευριού με μεγαλύτερη ακρίβεια) και ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης για να ξεκινήσετε και πάλι την παρασκευή ζυμαρικών. |

| Αιτία                                          | Αιτία                                                                                                     | Λύση                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                | Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο αλευριού.                                                              | Χρησιμοποιήστε αλεύρι για όλες τις χρήσεις ή αλεύρι με υψηλότερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη (ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Χρήση του παρασκευαστή ζυμαρικών" στο εγχειρίδιο χρήσης ή στο παρεχόμενο βιβλίο συνταγών).                 |
| Τα ζυμαρικά κολλάνε μεταξύ τους.               | Η αναλογία αλευριού και νερού δεν είναι σωστή, προσθέσατε υπερβολική ποσότητα νερού στο δοχείο ανάμειξης. | Μετρήστε το αλεύρι και το νερό με το παρεχόμενο κύπελλο αλευριού/νερού και σύμφωνα με τον πίνακα "Αναλογίες αλευριού/νερού". Χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το βάρος του αλευριού με μεγαλύτερη ακρίβεια. |
| Πάρα πολλά υπολείμματα ζύμης μέσα στο δοχείο.  | Το αλεύρι έχει εκτεθεί σε υγρασία πριν από τη χρήση ή η ζύμη είναι πολύ υγρή.                             | Διατηρήστε το αλεύρι στεγνό κατά την αποθήκευση. Ακολουθήστε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης για να ξεκινήσετε ξανά την παρασκευή των ζυμαρικών.                                                                              |
|                                                | Το δοχείο, ο αναδευτήρας και ο δίσκος σχήματος δεν έχουν καθαριστεί σωστά πριν από τη χρήση.              | Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά πριν από τη χρήση.                                                                                                                                                               |
|                                                | Ο αναδευτήρας ή το δοχείο είναι ακόμη υγρό.                                                               | Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν από τη χρήση.                                                                                                                                                       |
|                                                | Το νερό δεν προστέθηκε με τη σωστή σειρά.                                                                 | Το αλεύρι δεν είναι κατάλληλο. Ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης για την παρασκευή ζυμαρικών.                                                                                                                      |
| Διαρροή μικρής ποσότητας νερού από τη συσκευή. | Προστίθεται νερό πριν από την έναρξη του προγράμματος.                                                    | Ακολουθήστε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, για να προσθέσετε νερό αμέσως μετά την έναρξη του προγράμματος.                                                                                                                  |

| Αιτία                                                                                                                                                    | Αιτία                                                                                                             | Λύση                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Μετά την παρασκευή των ζυμαρικών, δεν είναι δυνατή η αφαίρεση του δοχείου ανάμειξης από την κύρια μονάδα ή του σωλήνα συμπίεσης από το δοχείο ανάμειξης. | Η λειτουργία της συσκευής διακόπηκε κατά την εξαγωγή, πριν ολοκληρωθεί εντελώς η διαδικασία παρασκευής ζυμαρικών. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Συναρμολογήστε σωστά τη συσκευή τοποθετώντας τα εξαρτήματα που έχουν αποσυναρμολογηθεί στη θέση τους και γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση "OFF".</li> <li>2. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα, επιλέξτε το αυτόματο πρόγραμμα παρασκευής ζυμαρικών και πατήστε το κουμπί έναρξης. Αφήστε τον αναδευτήρα να περιστραφεί για περίπου 10 δευτερόλεπτα και κατόπιν γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση "OFF".</li> <li>3. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, αποσυναρμολογήστε και καθαρίστε την σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης (ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Καθαρισμός").</li> </ol> |

## Πληροφορίες προϊόντος

|                        |                                |
|------------------------|--------------------------------|
| Μοντέλο                | HR2332/12                      |
| Ισχύς μοτέρ            | 150 W                          |
| Διαβαθμισμένη τάση     | AC 220-240 V (50 Hz)           |
| Διαστάσεις (Μ x Π x Υ) | 350 χιλ. x 135 χιλ. x 287 χιλ. |
| Καθαρό βάρος           | 4,7 κιλά                       |

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

## Sommario

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Importante</b>                                    | <b>54</b> |
| Campi elettromagnetici (EMF)                         | 56        |
| Riciclaggio                                          | 57        |
| Garanzia e assistenza                                | 57        |
| <b>Introduzione</b>                                  | <b>57</b> |
| <b>Contenuto della confezione (Fig. 1)</b>           | <b>57</b> |
| <b>Panoramica (Fig. 2)</b>                           | <b>58</b> |
| <b>Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo</b> | <b>58</b> |
| <b>Montaggio</b>                                     | <b>59</b> |
| <b>Utilizzo della macchina per la pasta</b>          | <b>59</b> |
| Preparazione e misurazione della farina              | 60        |
| Preparazione e misurazione del liquido               | 60        |
| Avvio del programma per la preparazione della pasta  | 62        |
| <b>Pulizia</b>                                       | <b>64</b> |
| <b>Conservazione</b>                                 | <b>64</b> |
| <b>Risoluzione dei problemi</b>                      | <b>65</b> |
| <b>Informazioni sul prodotto</b>                     | <b>68</b> |

## Importante

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

### Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione, assicurarsi che la tensione indicata sulla base corrisponda alla tensione locale.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di inserire la spina nella presa di corrente.
- Non immergere l'unità principale in acqua, né sciacquarla con l'acqua o altri liquidi.
- Per evitare corto-circuiti o scosse elettriche, non versare acqua o altri liquidi sull'apparecchio.
- Accertarsi che la spina sia saldamente inserita nella presa di corrente.
- Non collegare l'apparecchio a un temporizzatore o diverso sistema di controllo remoto.
- Assicurarsi di avere montato correttamente l'apparecchio prima di inserire la spina nella presa di corrente.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o altre parti sono danneggiate, non utilizzare l'apparecchio.
- Assicurarsi che la manopola di comando si trovi in posizione OFF e che l'apparecchio sia scollegato quando non è in uso, è incustodito o prima di montarlo, smontarlo, pulirlo e conservarlo. Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia montato correttamente prima di inserire la spina nella presa a muro e utilizzare l'apparecchio. L'apparecchio non si attiva se non è montato correttamente.
- Non inserire mani, dita o altri utensili nel vano per impastare dell'apparecchio a meno che la manopola di comando si trovi in posizione OFF, l'apparecchio sia scollegato e il motore e la pala per mescolare si siano arrestati completamente. Verificare che il motore e la pala per mescolare si siano arrestati completamente prima di smontare, pulire o conservare.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da personale qualificato al fine di evitare possibili danni.
- Non sostituire autonomamente le parti dell'apparecchio.

- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio non è destinato a persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottare le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Per evitare incidenti, non utilizzare per nessun motivo l'apparecchio qualora sia danneggiato.

### **Attenzione**

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

- Non utilizzare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili, come tovaglie o tende.
- Se si osserva del fumo, estrarre immediatamente la spina.
- Per scollegare il cavo di alimentazione, non tirare il cavo ma afferrare la spina.
- Tenere pulita la spina di alimentazione.
- Non posizionare oggetti pesanti sull'apparecchio.
- Questo apparecchio è stato concepito come piccolo elettrodomestico da cucina. Non utilizzarlo per altri scopi.
- Non spostate l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare il cavo di alimentazione quando l'apparecchio viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Dopo l'uso conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e ben areato.
- Non tenere o spostare l'apparecchio afferrandolo dal supporto per le trafile. Per spostarlo, afferrare l'unità principale.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che il foro della trafilatura non sia bloccato.
- Tenere mani, capelli, indumenti e spatole o altri utensili lontani dall'apparecchio durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni alle persone e/o di danni all'apparecchio.
- Non mettere mai le dita o altri oggetti nell'apertura della macchina della pasta mentre è in funzione. Evitare il contatto con le parti mobili.
- Non tentare di danneggiare il meccanismo di interblocco del coperchio.
- Le trafile e tutte le parti rimovibili dell'apparecchio sono lavabili in lavastoviglie. Per la pulizia in lavastoviglie, assicurarsi di scegliere un programma adeguato con una temperatura massima non superiore ai 60 °C.
- Usare solo una presa dotata di una corretta messa a terra.

## Campi elettromagnetici (EMF)

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

## Riciclaggio

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



## Garanzia e assistenza

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

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips!

Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**.

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

## Contenuto della confezione (Fig. 1)

|   |                                                                           |   |                                  |
|---|---------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------|
| ① | Unità principale                                                          | ⑦ | Trafila per lasagna/ravioli      |
| ② | Manuale di istruzioni                                                     | ⑧ | Spazzolina per pulizia           |
| ③ | Libro di ricette                                                          | ⑨ | Accessorio piatto per la pulizia |
| ④ | Trafila per spaghetti (montata sull'apparecchio al momento dell'acquisto) | ⑩ | Dosatore della farina            |
| ⑤ | Trafila per fettuccine                                                    | ⑪ | Dosatore dell'acqua              |
| ⑥ | Trafila per penne                                                         |   |                                  |

## Panoramica (Fig. 2)

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

## 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 trafile 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.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire accuratamente tutte le parti (consultare il capitolo "Pulizia").

- 1 Estrarre il coperchio per sbloccarlo, quindi rimuoverlo dal vano per impastare. (Fig. 3)
- 2 Estrarre il vano per impastare dall'unità principale. (Fig. 4)
- 3 Girare la trafilatura in senso antiorario per rimuoverla dalla presa del vano per impastare. (Fig. 5)
- 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 (Fig. 6). Staccare la trafilatura, quindi estrarre la barra di pressione dal tubo di pressione (Fig. 7).
- 5 Estrarre la pala per mescolare dal vano per impastare. (Fig. 8)
- 6 Pulire tutte le parti staccabili e gli accessori e asciugarli completamente. (Fig. 9 e 10)

# Montaggio

## Importante

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

1 Inserire il vano per impastare nell'unità principale. (Fig. 11)

**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. (Fig. 12)

3 Inserire il tubo di pressione nel vano per impastare. (Fig. 13)

**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. (Fig. 14)

**Nota:** ruotare leggermente la pala per mescolare per assicurarsi che la barra di pressione sia collegata direttamente con l'albero ❶ nell'unità principale.

5 Collegare la trafila all'uscita del vano per impastare. (Fig. 15)

### Note

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

6 Premere la trafila sulla relativa apertura del supporto (Fig. 16), quindi montare il supporto sull'uscita del vano per impastare. Ruotare il supporto in senso orario per bloccarlo saldamente in posizione (Fig. 17).

**Nota:** fissare sempre la trafila all'uscita del vano per impastare prima di montare il supporto della trafila. Non inserire mai la trafila nel suo supporto e montarli sull'uscita del vano per impastare contemporaneamente. (Fig. 18)

7 Fissare il coperchio sul vano per impastare. (Fig. 19)

**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 prima che la macchina per la pasta sia 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. (Fig. 20)

### Note

- 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. (Fig. 21)
- 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. (Fig. 3)
- 3 Versare la farina nel vano per impastare. Per preparare 2-3 porzioni, aggiungere una seconda dose di farina per un totale di 2 dosatori (circa 400 g). (Fig. 22)

### Note

- 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.
- Versare la farina come mostrato nell'illustrazione (Fig. 23). 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 (Fig. 24).

## Preparazione e misurazione del liquido

- 1 Misurare visivamente il volume dei liquidi su una superficie piana. (Fig. 25)

**Nota:** non versare liquidi nel vano per impastare prima che la macchina per la pasta sia 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 o le lasagne**, fare riferimento al **lato A** con due livelli di liquido. (Fig. 26)
  - Livello 1 (80 ml): mix uova necessario per 1 tazza di farina.

- Livello 2 (160 ml): mix uova necessario per 2 tazze di farina.
- ❶ 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. (Fig. 27)
- ❷ Quando si utilizzano le seguenti combinazioni di farina e liquido per preparare la pasta, fare riferimento al **lato B** con volume specifico. (Fig. 28)
  - **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.

- ❶ Quando si utilizza il **composto a base di uova** per preparare la pasta, rompere 1 uovo nella tazza dell'acqua. Aggiungere acqua fino al livello mostrato sotto, quindi mescolare l'acqua e l'uovo per creare la miscela. (Fig. 29)

| 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                           |                     |

- ❶ 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              |                     |

- ❶ 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 decide di modificare queste ricette oppure di utilizzarne altre, i dosaggi fra farina e acqua/uova devono essere adattati ai rapporti dei rispettivi dosatori, forniti in dotazione con la macchina per la pasta. La macchina per la pasta non funzionerà correttamente se la nuova ricetta non viene adattata di conseguenza.

### Note

- 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 si danneggerà e avrà un ciclo di vita inferiore.
- Non scollegare il cavo di alimentazione prima che la lavorazione sia terminata. Se è necessario interrompere la lavorazione, 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. (Fig. 30)

**Nota:** assicurarsi che tutte le parti siano montate correttamente prima di collegare l'apparecchio.

- 2 Fissare il coperchio sul vano per impastare. (Fig. 19)

**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 l'impostazione funzionamento automatico, quindi premere il pulsante di Avvio/Pausa. (Fig. 31)

**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. (Fig. 32)

**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 terminato la lavorazione emetterà un segnale acustico e, dopo alcuni secondi, la pasta inizierà a fuoriuscire. Posizionare un recipiente al di sotto dell'uscita. Tagliare la pasta alla lunghezza desiderata con l'accessorio per la pulizia. (Fig. 33)

**Note**

- 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 comando 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 selezionare l'impostazione ulteriore fuoriuscita. Premere il pulsante di Avvio/Pausa per avviare il programma di ulteriore fuoriuscita. (Fig. 34)

**Note**

- 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 comando 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 trafilte 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 comando su "OFF" e scollegare la spina dalla presa di corrente. (Fig. 35)
- 2 Estrarre il coperchio per sbloccarlo, quindi rimuoverlo dal vano per impastare. (Fig. 3)
- 3 Estrarre il vano per impastare dall'unità principale. (Fig. 4)
- 4 Girare la trafilta in senso antiorario per rimuoverla dalla presa del vano per impastare. (Fig. 5)
- 5 Posizionare il dito nel vano per impastare e spingere il tubo di pressione verso l'esterno per farlo scorrere fuori dalla presa del vano per impastare (Fig. 6). Staccare la trafilta, quindi estrarre la barra di pressione dal tubo di pressione (Fig. 7).
- 6 Estrarre la pala per mescolare dal vano per impastare. (Fig. 8)
- 7 Pulire la trafilta con l'accessorio per la pulizia fornito in dotazione per rimuovere i residui di impasto. Dopodiché, lavarlo con acqua. (Fig. 36 e 37)
- 8 Utilizzare la spazzolina per la pulizia in dotazione per pulire tutte le parti staccabili con detersivo per piatti e acqua calda o lavare in lavastoviglie. Asciugare tutte le parti.

**Suggerimento:** utilizzare l'estremità appuntita della spazzolina per la pulizia per pulire il fondo interno del tubo di pressione. (Fig. 38)

- 9 Pulire tutte le parti staccabili con detersivo per piatti e acqua calda o lavare in lavastoviglie. Successivamente asciugare tutte le parti.
- 10 Utilizzare un panno asciutto per pulire l'unità principale, la manopola di comando e la superficie esterna della macchina per la pasta. (Fig. 39)

**Nota:** dopo la pulizia, assicurarsi che tutte le parti e la trafilta siano ben asciutte prima di riporle. Riasssemblare la macchina per la pasta per gli usi successivi.

## Conservazione

- 1 Avvolgere il cavo di alimentazione attorno al vano portacavo. (Fig. 40)
- 2 Asciugare le trafilte e riporle nella custodia.

**Nota:** la piccola scanalatura nella custodia è progettata per lo strumento per la pulizia della trafilta per i capelli d'angelo, che non è incluso in questa macchina per la pasta e verrà lanciato e venduto separatamente. (Fig. 41)

- 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](http://www.philips.com/support) per un elenco di domande frequenti oppure contattare l'assistenza clienti del proprio paese.

| Problema                                                                                                                                                                             | Causa                                                                                                                                                                                      | Soluzione                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 nella camera di miscelazione ci sono più di 400 g di farina, ridurre la quantità ed effettuare un'altra lavorazione di pasta. |
|                                                                                                                                                                                      | Non è stato seguito il 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.                                                               |

| Problema              | Causa                                                                                                                                                                                                                                                                   | Soluzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| funzionamento,        | 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. |
| l'apparecchio smette  | Non è stato seguito il rapporto tra farina e acqua indicato nella "Tabella dei dosaggi farina/acqua".<br>L'impasto potrebbe essere troppo asciutto.<br>La pala per mescolare potrebbe essere bloccata da corpi estranei.<br>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.                                                                                                                                                                                             |
| di funzionare quando  | 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.      |
| si apre il coperchio. | La farina si inumidisce se viene conservata troppo a lungo.                                                                                                                                                                                                             | Utilizzare farina fresca o conservata correttamente.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Problema                                                 | Causa                                                                                              | Soluzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 seguendo la "Tabella dei dosaggi farina/acqua". Utilizzare una bilancia da cucina per misurare il peso della farina in modo più accurato.                                                                                                                                                |
| Quantità eccessiva di impasto residuo nel vano.          | La farina è stata esposta all'umidità prima dell'uso oppure l'impasto è troppo umido.              | Conservare la farina in un luogo asciutto. Attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente per riavviare la preparazione della pasta.                                                                                                                                                                                                       |
|                                                          | Il vano, la pala per mescolare o la trafila non sono stati puliti correttamente prima dell'uso.    | Accertarsi che tutte le parti siano pulite prima dell'uso.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Dall'apparecchio fuoriesce una piccola quantità d'acqua. | 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. Seguire le istruzioni per fare la pasta contenute nel manuale dell'utente.                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                          | 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.                                                                                                                                                                                                                                              |

| Problema                                                                                                                                                                            | Causa                                                                                                                                  | Soluzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rimettere in posizione le parti smontate fino a quando l'apparecchio non sarà montato correttamente e girare la manopola di comando in posizione OFF.</li> <li>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 comando in posizione OFF.</li> <li>3. Scollegare l'apparecchio, smontarlo e pulirlo come descritto nel manuale dell'utente (vedere il capitolo "Pulizia").</li> </ol> |

## Informazioni sul prodotto

|                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
| Modello                           | HR2332/12                |
| 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.

## Мазм ны

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| Ма ызды                                            | 70 |
| Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)                     | 72 |
| Өңдеу                                              | 72 |
| Кепілдік және қолдау                               | 72 |
| Кіріспе                                            | 73 |
| орап ішіндегі заттар (1-сурет)                     | 73 |
| Шолу (2-сурет)                                     | 73 |
| Ал аш рет пайдаланбас б рын б лшектеу ж не тазалау | 73 |
| Жинау                                              | 74 |
| Паста жасау ралын пайдалану                        | 75 |
| Ұнды дайындау және өлшеу                           | 75 |
| Сұйықтықты дайындау және өлшеу                     | 76 |
| Паста жасау бағдарламасын бастау                   | 78 |
| Тазалау                                            | 79 |
| Са тау                                             | 80 |
| А аулы тарды шешу                                  | 80 |
| нім туралы а парат                                 | 83 |

## Ма ызды

Құралды қолданбастан бұрын осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

### Ескерту

- Құралды розеткаға жалғамас бұрын, құралдың астында көрсетілген кернеудің жергілікті розетканың кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Ашалы розеткаға ашаны енгізбес бұрын, қолыңыздың құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Негізгі құрылғыны суға батырмаңыз немесе оны сумен не басқа сұйықтықпен шаймаңыз.
- Қысқа тұйықталу мен электр тогының соғуын болдырмау үшін, құралға су немесе кез келген сұйықтықты құймаңыз.
- Әрдайым ашаның розеткаға мықтап кіргізілгенін тексеріңіз.
- Бұл құралды ешқашан таймер ауыстырып қосқышына немесе бөлек қашықтағы басқару жүйесіне қоспаңыз.
- Ашалы розеткаға ашаны енгізбес бұрын, құралдың тиісінше жиналғанына көз жеткізіңіз.
- Қуат сымы, штепсель немесе басқа бөлшектер зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
- Басқару тұтқасының ӨШІРУ/І жайғасымына екеніне және құралдың қолданылмай тұрғанда, қараусыз қалдырылғанда, жинаудан бұрын, бөлшектеу, тазалау немесе сақтау кезінде розеткадан ажыратылғанына көз жеткізіңіз. Ашаны қабырға розеткасына қойып, құралды пайдаланбас бұрын, құралдың тиісінше жиналғанына көз жеткізіңіз. Құрал тиісінше жиналмайынша жұмыс істемейді.
- Қолыңызды, саусақтарыңызды немесе аспаптарды басқару тұтқасы ӨШІРУ/І жайғасымынасында болмайынша, құрал розеткадан ажыратылмайынша және араластыру құралы қалағы толықтай тоқтатылмайынша құралдың араластыру камерасына қоймаңыз. Бөлшектемес, тазартпас немесе сақтамас бұрын қозғалтқышы мен араластыру құралы қалағының толықтай тоқтатылғанына көз жеткізіңіз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны тек Philips компаниясында, Philips мақұлдаған қызмет орталығында немесе білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Құрал бөлшектерін өзіңіз ауыстырмаңыз.
- Бұл құрылғыны балалардың пайдалануына болмайды. Құралды және оның қуат сымын балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Бұл құралмен, егер осы құралды қолдану жөнінде олардың қауіпсіздігіне жауапты адамнан нұсқау алған болмаса немесе оның

қадағалауымен қолданып жатпаған болса, физикалық сезімталдығы төмен немесе ақылы кем адамдар, немесе білімі мен тәжірибесі аз адамдар қолдануына болмайды.

- Балаларды бақылап, олардың құралмен ойнамауын қадағалыңыз.
- Кез келген апатты жағдайлар алдын алу үшін, зақымдалған болса құралды ешқандай себеппен пайдаланбаңыз.

### **Абайла ыз**

- Құралды алғаш рет пайдаланбас бұрын, қосалқы жабдықтарын бөлшектеп, мұқият жуыңыз («Алғаш рет пайдаланбас бұрын бөлшектеу және тазалау» тарауын қараңыз).
- Бұл құрал тек үйде қолдануға жасалған.
- Басқа өндірушілер шығарған немесе Philips компаниясы нақты ұсынбаған қосалқы жабдықтар мен бөлшектерді ешқашан пайдаланбаңыз. Ондай қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдалансаңыз, кепілдік өз күшін жояды.
- Бұл құралды тұрақсыз немесе бұдыр бетте пайдаланбаңыз.
- Өңдеу аяқталмайынша, қуат сымын ажыратпаңыз. Егер өңдеуді тоқтату қажет болса, басқа операцияларды орындамас бұрын қуат сымын ажыратыңыз.
- Барлық қолданбаларда үздіксіз 2 циклдің максималды пайдалану циклінен асып кетпеңіз. Құралдың қызмет ету мерзімін тиімдірек қорғау үшін, құралды 2 үздіксіз жұмыс циклінен кейін 30 минуттан соң пайдалануды қайта іске қоса аласыз.
- Егер құралды үздіксіз пайдаланбақ болсаңыз, өңдеу дискісін әрбір пайдаланғаннан кейін берілген тазалау құралымен тазалаңыз.
- Қуат сымын күшпен майыстырмаңыз, тартпаңыз, шиыршықтамаңыз немесе түйіндемеңіз, сондай-ақ, оны ауыр заттардың астына қоймаңыз.
- Пайдаланылмайтын кезде құралды ажыратып қойыңыз.
- Құралды дастархан немесе перде сияқты жанғыш заттар жанында пайдаланбаңыз.
- Түгін пайда болған кезде ашаны дереу шығарып тастаңыз.
- Қуат сымын ажырату кезінде кабельді тартпай, ашалы бөлігін тартып алыңыз.
- Ашаны таза ұстаңыз.
- Құралға ауыр заттар қоймаңыз.
- Бұл құрал ас үйде тұтынуға арналған құрал ретінде жасалған. Басқа ешбір мақсатқа пайдаланбаңыз.
- Жұмыс істеп жатқан кезде құралды жылжитпаңыз.

- Құрал қараусыз қалдырылғанда және жинамас бұрын, бөлшектеу немесе тазалау кезінде қуат сымын ажыратыңыз.
- Құралды пайдаланып болғаннан кейін құрғақ және жақсы желдетілген орынға қойыңыз.
- Құралды өңдеу дискісінің ұстағышын тартып ұстамаңыз және жылжытпаңыз. Олай жасау үшін негізгі құрылғыны ұстаңыз.
- Әрбір қолданыстан бұрын қалыптастыру дискісі саңылауының бұғатталмағанына көз жеткізіңіз.
- Қолыңызды, шашыңызды, киіміңізді, сондай-ақ, қалақшалар мен басқа да аспаптарды пайдалану кезінде адамның жарақат алу және/немесе құралға зақым келу қаупін азайту үшін құралдан алшақ ұстаңыз.
- Саусақтарыңызды немесе басқа да заттарды жұмыс істеп жатқан паста жасау құралының саңылауына қоймаңыз. Қозғалатын бөліктерге тиюді болдырмаңыз.
- Қақпақтың сақтандырғыш механизмін жоюға тырыспаңыз.
- Құралдың қалыптастыру дискілері мен барлық алынатын бөліктері ыдыс жуғыш машинадан қорғалған. Оларды ыдыс жуғыш машинасында тазалаған кезде ең жоғарғы температурасы 60°C аспайтын дұрыс бағдарламаны таңдағаныңызға көз жеткізіңіз.
- Тек тиісінше жерге тұйықталған розеткада пайдаланыңыз.

## Электромагниттік рістер (ЭМ )

Осы Philips құрылғысы электромагниттік өрістерге қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сәйкес келеді.

### деу

- Бұл таңба осы өнімді қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді (2012/19/EU).
- Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздің ережелерін сақтаңыз. Қоқысқа дұрыс тастау қоршаған ортаға және адам денсаулығына тиетін зиянды әсердің алдын алуға көмектеседі.



## Кепілдік ж не олдау

Егер қызмет көрсету немесе ақпарат қажет болса не мәселе туындаса, [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) мекенжайындағы Philips веб-сайтына кіріңіз немесе еліңіздегі Philips тұтынушыларға қолдау көрсету орталығына хабарласыңыз. Оның телефон нөмірін дүние жүзілік кепілдік парақшасында табуға болады. Егер еліңізде тұтынушыларға қолдау көрсету орталығы болмаса, онда жергілікті Philips компаниясының дилеріне барыңыз.

## Кіріспе

Сатып алғаныңыз құтты болсын және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) веб-сайтына тіркеңіз.

Құралды орнату және пайдалану алдында осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз. Оны болашақта анықтама алу үшін сақтаңыз.

## орап ішіндегі заттар (1-сурет)

|   |                                                                              |   |                                                         |
|---|------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------|
| ① | Негізгі бөлік                                                                | ⑦ | Лазанья/қамырға орап пісірілген алманы формалау дискісі |
| ② | Пайдаланушы нұсқаулығы                                                       | ⑧ | Тазалағыш щетка                                         |
| ③ | Рецепт кітапшасы                                                             | ⑨ | Тегіс тазалау құралы                                    |
| ④ | Спагеттиге арналған формалау дискісі (сатып алғаннан кейін құралда жиналған) | ⑩ | Ұн тостағаны                                            |
| ⑤ | Феттучиниге арналған формалау дискісі                                        | ⑪ | Су тостағаны                                            |
| ⑥ | Пеннеге арналған формалау дискісі                                            |   |                                                         |

## Шолу (2-сурет)

|   |                                |   |                               |
|---|--------------------------------|---|-------------------------------|
| ① | Тоқ сымы                       | ⑨ | Сығу плиткасы                 |
| ② | Сым сақтау орамы               | ⑩ | Араластыру құралының қалағы   |
| ③ | Сақтайтын қорап                | ⑪ | Бастау/кідірту түймесі        |
| ④ | Араластыру камерасы            | ⑫ | Басқару тұтқасы               |
| ⑤ | Араластыру камерасының қақпағы | ⑬ | Қосымша ығыстыру параметрі    |
| ⑥ | Формалау дискісі               | ⑭ | ӨШІРУ/І                       |
| ⑦ | Формалау дискісінің ұстағышы   | ⑮ | Автоматты пайдалану параметрі |
| ⑧ | Сығу түтігі                    |   |                               |

## Ал аш рет пайдаланбас б рын б лшектеу ж не тазалау

Ма ызды

- ралды ал аш рет пайдаланбас б рын, кез келген толтыр ыш материалды ж не/немесе к мекші жапсырмаларды алып таста ыз ж не абайлап жойы ыз.
- Барлы алынатын б ліктері мен осал ы жабды тарын шы арып, барлы б ліктері мен осал ы жабды тарын жуып, м ият р аты ыз («Тазалау» тарауын ара ыз).
- Негізгі рыл ыны, уат сымын немесе ашаны шаю шін суды пайдаланба ыз немесе су а батырма ыз.
- Осы сия ты шаю жасты шасын немесе о ан сас тазарт ыштар пластикалы беткі абатына сызат т сіреді ж не паста жасау ралыны ызмет ету мерзіміне сер етеді.

- ралды алыптастыру дискілері мен барлы алынатын б ліктері ыдыс жу ыш машинадан ор ал ан. Оларды ыдыс жу ыш машинасында тазала ан кезде е жо ар ы температурасы 60°С аспайтын д рыс ба дарламаны та да аны ыз а к з жеткізі із.
- Б л рал тек йде олдану а жасал ан.
- ралды ал аш олданар алдында барлы б лшектерді м ият тазала ыз («Тазалау» тарауын ара ыз).

- 1 Бұғаттан босату үшін қақпағын тартып, қақпағын араластыру камерасынан алып тастаңыз. (3-сурет)
- 2 Араластыру камерасын негізгі құрылғыдан сырғытыңыз. (4-сурет)
- 3 Араластыру камерасының розеткасынан жою үшін формалау дискісінің ұстағышын сағат тіліне карама-қарсы бағытта бұрыңыз. (5-сурет)
- 4 Саусағыңызды араластыру камерасына қойып, сығу түтігін араластыру камерасының шығыс саңылауынан сырғытып шығару үшін сыртқа қарай итеріңіз (6-сурет). Формалау дискісін бөліп алып, сығу плиткасын сығу түтігінен тартып шығарыңыз (7-сурет).
- 5 Араластыру құралының қалағын араластыру камерасынан шығарып алыңыз. (8-сурет)
- 6 Барлық бөліп алынатын бөліктері мен қосалқы жабдықтарын тазалап, оларды құрғатып сүртіңіз. (9 және 10-сурет)

## Жинау

### Ма ызды

- Жинау кезінде ралды розеткадан ажыратулы екеніне к з жеткізі із.

- 1 Араластыру камерасын негізгі құрылғыға сырғытыңыз. (11-сурет)

**Ескертпе:** Негізгі құрылғыдағы ❶ бекіту иініректерінің араластыру камерасының төменгі жағындағы саңылаулармен бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

- 2 Араластыру құралының қалағын араластыру камерасына қойыңыз. (12-сурет)
- 3 Сығу түтігін араластыру камерасына кірістіріңіз. (13-сурет)

**Ескертпе:** Сығу түтігіндегі үлкен саңылаудың түтікті камера ішіне кірістіру кезінде жоғары қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.

- 4 Сығу плиткасын араластыру камерасына кірістіріңіз. Сығу плиткасының сығу түтігі мен араластыру құралы қалағы бойымен және негізгі құрылғыдағы тұтқаға сырғытуға болатынына көз жеткізіңіз. (14-сурет)

**Ескертпе:** Сығу плиткасының ❶ негізгі құрылғыдағы тұтқамен тиісінше жалғанғанына көз жеткізу үшін араластыру құралы қалағын аздап бұрыңыз.

- 5 Формалау дискісін араластыру камерасының шығыс саңылауына тіркеңіз. (15-сурет)

### Есте са та ыз

- Формалау дискісінің тегіс бетінің сыртқа қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Формалау дискісінің сығу плиткасындағы бекіту нүктесіне бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Формалау дискісіндегі көрсеткінің оны араластыру камерасының шығыс саңылауына тіркеу кезінде жоғары қарай қарап тұрғанына көз жеткізіңіз. Дәл осылай лазанья/қамырға орап пісірілген алманы формалау дискісі үшін істеген кезде ерекше назар аударыңыз. Бұл лазанья тілімі саңылауының жоғарыда екеніне көз жеткізу үшін қажет.

- 6 Формалау дискісін формалау дискісі ұстағышының саңылауы арқылы басып (16-сурет), араластыру камерасының шығыс саңылауындағы ұстағышты жинаңыз. Берік етіп орнату үшін ұстағышты сағат тілі бағытымен бұрыңыз (17-сурет).

**Ескертпе:** Формалау дискісінің ұстағышын жинамас бұрын, формалау дискісін әрқашан араластыру камерасының шығыс саңылауына тіркеңіз. Формалау дискісін ешқашан формалау дискісінің ұстағышына қоймаңыз және оларды бір уақытта араластыру камерасының шығыс саңылауында жинаңыз. (18-сурет)

- 7 Қақпақты араластыру камерасына тіркеңіз. (19-сурет)

**Ескертпе:** Егер араластыру камерасының қақпағы дұрыс орнатылмаса, қауіпсіздік ауыстырып қосқышы құралдың жұмыс істеп кетуінің алдын алады.

## Паста жасау ралын пайдалану

### Ма ызды

- нiмдi тегiс бетке ойып, стелдi имылдамауын не дiрiлдемеуiн ада ала ыз.
- Розетка а оспас б рын, барлы б лшектерiнi жинал анына к з жеткiзi iз.
- Камера а 200 грамнан аз (1х н тоста аны амтыл ан) немесе 400 грамнан (2х н тоста аны амтыл ан) к п к лемдi ойма ыз.
- рал илеудi бастамас б рын с йы ты ты су ю а арнал ан ядан а ырын йы ыз.
- Келесi топтаманы демес б рын лшенген нды орналастыр ы ыз келсе,камераны босатып, ралды розеткадан ажырату ж не айта осу ар ылы айта iске осы ыз.
- 60°C немесе одан жо ары болатын ешбiр ингредиенттердi паста жасау ралына ойма ыз, не болмаса паста жасау ралын айнала а жо ары температурада (60°C) ойы ыз, мысалы, жо ары температуралы зарарсыз орта а. Б л ралды сырт к рiнiсiн згертiп жiбередi.
- С йы ты ты паста жасау ралы ж мыс iстеуiн бастамайынша араластыру камерасына йма ыз.
- Формалау дискiсi мен формалау дискiсiнi ста ышыны ралды розетка а оспас б рын тиiсiнше жинал анына к з жеткiзi iз.

## нды дайындау ж не лшеу

- 1 Берiлген ұн тостағанымен бiр тостаған ұнды илеңiз. Тостаған шетiндегi барлық артық ұнды берiлген тегiс тазалау құралымен қырып тастаңыз. 1 толық тостағандағы ұн шамамен 200 г болса, 2 толық тостағандағы ұн шамамен 400 г болады. (20 -сурет)

### Есте са та ыз

- Артық ұнды кетiру үшiн ұн тостағанын шайқамаңыз не соқпаңыз. Бұл ұн салмағына әсер етедi.
- Салмағын нақтырақ өлшеу үшiн ас үй таразысын пайдаланыңыз. (21-сурет)
- 200 г ұннан шамамен 200 г балғын паста/кеспе шығады. 400 г ұннан шамамен 450 г балғын паста/кеспе шығады.

- 2 Блоктан босату үшiн қақпағын тартып, қақпағын араластыру камерасынан алып тастаңыз. (3-сурет)
- 3 Ұнды араластыру камерасына төгiңiз. Егер 2-3 үлес шығару қажет болса, жалпы есеппен сiзге 2 тостаған ұн (шамамен 400 г) қажет болатындықтан екiншi тостағанды қосыңыз. (22-сурет)

**Есте са та ыз**

- Сұйықтықты бұл уақытта араластыру камерасына төкпеңіз. Сұйықтықты тек паста жасау құралы жұмыс істей бастағанда ғана төгіңіз.
- Камераға 200 грамнан аз немесе 400 грамнан көлемде ұн салмаңыз. Егер камераға тым аз немесе тым көп ұн салсаңыз, құрал жұмыс істемей қалуы мүмкін.
- Ұнды суретте көрсетілгендей етіп салыңыз (23-сурет). Ұнды сығу түтігінің саңылауына салмаңыз, олай етсеңіз сығу түтігіндегі ұн тегіс араласпай қалады (24-сурет).

**С йы ты ты дайындау ж не лшеу**

- 1 Сұйықтық көлемін тегіс беткі жазықтықта көз деңгейімен өлшеңіз. (25-сурет)

**Ескертпе:** Сұйықтықты паста жасау құралы жұмыс істеуін бастамайынша араластыру камерасына құймаңыз.

**Берілген су тоста анында су та балауыны 2 жиынты ы болады.**

- Бірқалыпты жұмыртқа пастасын/лазаньясын **жасау шін** барлық мақсаттағы ұн мен жұмыртқа қоспасын **пайдалану кезінде**, сұйықтықтың екі деңгейі бар **А жа ы** бөлігін қараңыз. (26-сурет)
  - 1-деңгей (80 мл): қажет болған жұмыртқа қоспасының көлемі 1 тостаған ұн.
  - 2-деңгей (160 мл): қажет болған жұмыртқа қоспасының көлемі 2 тостаған ұн.
- Бірқалыпты жұмыртқа пастасын жасау мақсатында жұмыртқа қоспасын жасау үшін, су тостағанына 1 жұмыртқаны жарыңыз. Суды **А жа ы** бөлімінде көрсетілгендей қажетті көлемде қосыңыз да, біріктіру үшін су мен жұмыртқаны әбден араластырыңыз. (27-сурет)
- Паста жасау үшін ұн мен сұйықтықтың келесі қоспаларын пайдалану кезінде, арнайы көлемі бар **В жа ы** бөлімін қараңыз. (28-сурет)
  - Таза су/к к ніс шырыныны осындаймен араластырылған барлы ма сат а арнал ан н.
  - Ж мырт а оспасы/таза су/к к ніс шырыныны осындаймен (келесі кестелерде көрсетілгендей) араластырылған т рлі бас а ндар.

**Су мен нны егжей-тегжейлі атынасын арау шін, келесі кестелерді тексері із.**

**Ескертпе:** Бұл кестелер 200 г ұн негізіндегі ұн-сұйықтық қатынасын көрсетеді. Паста жасау үшін 400 г ұнды пайдалану кезінде дұрыс ұн-сұйықтық қатынасын алу үшін сұйықтық көлемін (сондай-ақ, жұмыртқа) екі есе көбейтіңіз.

- Паста жасау үшін **ж мырт а оспасын** пайдалану кезінде су тостағанына 1 жұмыртқаны жарыңыз. Суды төменде көрсетілгендей қажетті көлемде қосыңыз да, біріктіру үшін су мен жұмыртқаны әбден араластырыңыз. (29-сурет)

| н                                                        | Ж мырт а оспасы (мл) | Су тоста аны |
|----------------------------------------------------------|----------------------|--------------|
| Дурум (150 г ұнтақ жармасы + барлық мақсаттағы 50 г ұн)* | 85                   | В жағы       |
| Бүтін бидай 200 г                                        | 90                   |              |
| 200 г бидай                                              | 95                   |              |
| 200 г нанға арналған ұн                                  | 85                   |              |
| Соба (150 г қарақұмық ұны + барлық мақсаттағы 50 г ұн)*  | 85                   |              |

- Паста жасау үшін таза суды пайдалану кезінде төменде көрсетілгендей, қажетті көлемге су қосыңыз.

| Н                                                        | Таза су (мл) | Су тоста аны |
|----------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| 200 г барлық мақсатқа арналған ұн                        | 75           | В жағы       |
| Дурум (150 г ұнтақ жармасы + барлық мақсаттағы 50 г ұн)* | 75           |              |
| Бүтін бидай 200 г                                        | 85           |              |
| 200 г бидай                                              | 80           |              |

- Паста жасау үшін к к ніс шырыны (соны ішінде, 1 ж мырт а) пайдалану кезінде су тостағанына 1 жұмыртқаны жарыңыз. Көкөніс шырынын төменде көрсетілгендей қажетті көлемде қосыңыз да, біріктіру үшін шырын мен жұмыртқаны әбден араластырыңыз.

| Н                                                        | Саумалды шырыны (соны ішінде, 1 ж мырт а) (мл) | ызылша шырыны (соны ішінде, 1 ж мырт а) (мл) | С біз шырыны (соны ішінде, 1 ж мырт а) (мл) | Су тоста аны |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------|
| 200 г барлық мақсатқа арналған ұн                        | 85                                             | 85                                           | 85                                          | В жағы       |
| Дурум (150 г ұнтақ жармасы + барлық мақсаттағы 50 г ұн)* | 85                                             | 85                                           | 85                                          |              |

\* Салмағын нақтырақ өлшеу үшін ас үй таразысын пайдаланыңыз.

#### Ма ызды

- Рецепттер кітабында берілген паста рецепттеріні с тті шы уын тексерілген. Егер бас а паста рецепттерімен т жрибе жасаса ыз немесе пайдаланса ыз, н ж не су/ж мырт а атынастарын паста жасау ралымен берілген н мен су тоста аны атынастарына арай ретте із. Паста жасау ралы жа а рецептті с йкесінше реттемейінше с тті т рде ж мыс істемейді.

#### Есте са та ыз

- Оңтайлы нәтижелер алу үшін, әмбебап ұнды тостағанда көрсетілген ұсынылған сұйықтық пропорцияларымен пайдаланыңыз.
- Маусымдық өзгерістер, түрлі аймақтардан алынған ингредиенттерді пайдалану ұн/су қатынасына әсер етуі мүмкін.
- «Глютен» – пастаның оңай сынып қалмауын қамтамасыз ететін байланыстырғыш. Глютенсіз ұнда байланыстырғыш жоқ, сондықтан ол «байланыстырғыш» ретінде әрекет ету үшін қоюландырғышты қажет етеді, мысалы, Ксантан шайыры немесе гуар шайыры. Түрлі глютенсіз ұн түрлері паста жасау кезінде басқаша әрекет етеді. Кейбір ұндар кокос ұны мен ақ күріш ұны сияқты пастаны жасауға сәйкес келеді; кейбір ұн түрлері жақсы әрекет етеді, мысалы, квиноа және қарақұмық.
- Дәмді паста мен кеспенің көбірек түрлері бойынша берілген рецепттер кітапшасын қараңыз.

## Паста жасау ба дарламасын бастау

### Ма ызды

- амырды араластырып болмайынша осымша ы ыстыру ба дарламасын та дама ыз. йтпесе б л паста жасау ралы мен оны ызмет ету мерзімін за ымдайды.
- деу ая талмайынша, уат сымын ажыратпа ыз. Егер пастаны жасау дерісін то тату ажет болса, ж мыс дерісін то тату шін бас ару т т асын « ШІРУЛІ» к йіне б ры ыз ж не бас а операцияларды орындамас б рын розеткадан уат сымын ажыраты ыз.
- Барлы олданбаларда здіксіз 2 циклдi максималды пайдалану циклінен асып кетпе із. ралды ызмет ету мерзімін тиімдірек ор ау шін, ралды 2 здіксіз ж мыс циклінен кейін 30 минуттан со пайдалануды айта іске оса аласыз.
- Егер ралды здіксіз пайдаланба болса ыз, рбір формалау дискісін паста жасау сеансынан кейін берілген тазалау ралымен тазала ыз. О ай тазалау шін, формалау дискісін су а тікелей батырма ыз.

- 1 Құрал ашасын қуат розеткасына тығыңыз. Паста жасау құралы бір сигнал дыбысын шығарады. (30-сурет)

**Ескертпе:** Розеткаға қоспас бұрын, барлық бөлшектерінің жиналғанына көз жеткізіңіз.

- 2 Қақпақты араластыру камерасына тіркеңіз. (19-сурет)

**Ескертпе:** Камера қақпағы дұрыстап жабылмаса, құрал жұмыс істеуін бастамайды. Паста жасау үдерісі кезінде камера қақпағы бос болып қалса, құрал жұмыс істеуін автоматты түрде тоқтатады.

- 3 Автоматты операция параметрін таңдау үшін басқару тұтқасын бұрыңыз да, Бастау/Кідірту түймесін басыңыз. (31-сурет)

**Ескертпе:** Бүкіл жұмыс үдерісі (соның ішінде, илеу және басу арқылы формалау) 200 г ұн үшін 12 минутты алса, 400 г ұн үшін 18 минут уақытты алады.

- 4 Илеу басталғаннан кейін сұйықтықты қақпақтағы ұя бойымен ақырын құйыңыз. (32-сурет)

**Ескертпе:** Қамырды араластыру кезінде сұйықтықты құйғаннан кейін басқа ингредиенттерді қоспаңыз. Әйтпесе, ол паста текстурасының нәтижелеріне әсер етеді.

- 5 Паста жасау құралы илеуді аяқтағаннан кейін ол бірнеше рет дыбыс шығарады және пастаны басу арқылы формалау бірнеше секундтан кейін басталады. Контейнерді дәл саңылаудың астына орналастырыңыз. Тазалау құралымен пастаны қажетті ұзындықпен кесіңіз. (33-сурет)

### Есте са та ыз

- Егер сұйықтық пен ұн қатынасы дұрыс емес болса, басу арқылы формалау сәтті болмайды. Бұл жағдайда ингредиенттерді қайта дайындаңыз.
  - Тазалау құралын пастаны кесу үшін төмен жылжытыңыз.
- 6 Басу арқылы формалау үдерісі аяқталған кезде құрал бірнеше рет дыбыс шығарады.
- Ескертпе:** Бүкіл үдеріс аяқталмайынша, басқару тұтқасын «ӨШІРУ/І» жайғасымына бұрмаңыз (сіз «сигнал» дыбысын естисіз).
- 7 Паста жасау үдерісі аяқталғаннан кейін, камера ішінде қамыр қалдығының қалғанын байқасаңыз, алдымен басқару тұтқасын «ӨШІРУ/І» жайғасымына бұрып, басқару тұтқасын қосымша басу параметріне бұра аласыз. Қосымша басу бағдарламасын іске қосу үшін, Бастау/Кідірту түймесін басыңыз. (34-сурет)

**Есте са та ыз**

- Паста бетінен кейбір тамаша паста кесіктерін табуыңыз мүмкін. Бұл әдеттегі нәрсе.
- Пастаны пісіру уақыты жеке параметрлерге, паста пішіндеріне және үлес санына байланысты өзгешеленеді.

## Тазалау

**Ма ызды**

- Бас ару т т асын « ШІРУЛІ» жай асымына б ырып, уатты шірі із де, б л ралды тазаламас не б лшектемес б рын уат сымын алып таста ыз.
- Негізгі ырыл ыны су а батырма ыз.
- ралды тазалау шін шаю жасты шасын, каустикалы тазарту ралдарын немесе абразивтік тазарту ралдарын (мысалы, бензин, алкоголь ж не пропанол) пайдаланба ыз.
- ралды рбір пайдалан аннан кейін тазалап т ры ыз, йтпесе рал тиісінше ж мыс істемеуі м мкін.
- Кез келген ткір жиектерімен олы ызды кесіп алмау шін, ралды тазалау кезінде осымша са ты шарасын олданы ыз.
- ралды алыптастыру дискілері мен барлы алынатын б ліктері ыдыс жу ыш машинадан ор ал ан. Оларды ыдыс жу ыш машинасында тазала ан кезде е жо ар ы температурасы 60°C аспайтын д ыс ба дарламаны та да аны ыз а к з жеткізі із.

- 1 Басқару тұтқасын «ӨШІРУЛІ» жайғасымына бұрып, ашаны қуат розеткасынан ажыратыңыз. (35-сурет)
- 2 Блоктан босату үшін қақпағын тартып, қақпағын араластыру камерасынан алып тастаңыз. (3-сурет)
- 3 Араластыру камерасын негізгі құрылғыдан сырғытыңыз. (4-сурет)
- 4 Араластыру камерасының розеткасынан жою үшін формалау дискісінің ұстағышын сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрыңыз. (5-сурет)
- 5 Саусағыңызды араластыру камерасына қойып, сығу түтігін араластыру камерасының шығыс саңылауынан сырғытып шығару үшін сыртқа қарай итеріңіз (6-сурет). Формалау дискісін бөліп алып, сығу плиткасын сығу түтігінен тартып шығарыңыз (7-сурет).
- 6 Араластыру құралының қалағын араластыру камерасынан шығарып алыңыз. (8-сурет)
- 7 Қамыр қалдықтарын жою үшін, формалау дискісін берілген тазалау құралымен тазалаңыз. Осыдан кейін оны сумен тазалай аласыз. (36 және 37-сурет)
- 8 Барлық алынатын бөлшектерін ыдыс жууға арналған сұйықтықпен және жылы сумен тазалау үшін берілген тазалау щеткасын пайдаланыңыз немесе ыдыс жуу құралында жуыңыз. Барлық бөлшектерін құрғатып сүртіңіз.

**Ке ес:** Сығу түтігінің ішкі төменгі бөлігін тазалау үшін, тазалау щеткасының көрсетуші ұшын пайдаланыңыз. (38-сурет)

- 9 Барлық алынатын бөлшектерін ыдыс жууға арналған сұйықтықпен және жылы сумен тазалаңыз немесе ыдыс жуу құралында жуыңыз. Осыдан кейін барлық бөлшектерін құрғатып сүртіңіз.
- 10 Негізгі құрылғыны, басқару тұтқасын және паста жасау құралының сыртқы бөлігін тазалау үшін құрғақ матаны пайдаланыңыз. (39-сурет)

**Ескертпе:** Тазалағаннан кейін сақтамас бұрын барлық бөлшектері мен формалау дискісі ауасының мұқият құрғатылғанына көз жеткізіңіз. Келесіде қолдану үшін паста жасау құралын қайтадан жинап қойыңыз.

## Са тау

- 1 Қуат сымын оны сақтауға арналған бөлшекке ораңыз. (40-сурет)
- 2 Формалау дискілерін құрғатып, оларды сақтау қорабында сақтаңыз.

**Ескертпе:** Сақтау қорабындағы шағын калибр шатасқан талшықтар массасының формалау дискісінің тазалау құралы үшін жасалған, ол паста жасау құралында қамтылмайды. Ол іске қосылады және бөлек сатылады. (41-сурет)

- 3 Паста жасау құралын пайдаланып болғаннан кейін құрғақ, жақсы желдетілген жерде сақтаңыз.

## А аулы тарды шешу

Бұл тарауда құрылғыда ең көп кездесуі мүмкін ақаулықтар жинақталған. Егер төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, жиі қойылатын сұрақтар тізімін алу үшін [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) веб-сайтына кіріңіз де, өз еліңіздегі тұтынушыларға қолдау көрсету орталығына хабарласыңыз.

| А аулы                                                                                                                                                                            | Себебі                                                                                                                                                           | Шешімі                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Құрал қабырға розеткасына аша тығылғаннан кейін дыбыс шығармайды.                                                                                                                 | Аша тиісінше қосылмаған немесе розетка қуат көзіне қосылмаған.                                                                                                   | Қуат розеткасының тиісінше қосылғанын және розетканың тиісінше жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.                                                                |
| Құрал қабырға розеткасына аша тығылғаннан кейін паста жасау үдерісін бастамайды.                                                                                                  | Сіз паста жасау бағдарламасын таңдамадыңыз немесе  іске қосу түймесін бастыңыз. | Паста жасау бағдарламасын таңдаңыз және  іске қосу түймесін басыңыз.          |
|  іске қосу түймесін басқаннан кейін, құрал дабыл сигналдарын шығарады және жұмыс істемей қалады. | Камера қақпағы дұрыс жиналмаған.                                                                                                                                 | Камера қақпағын тиісінше жинау үшін пайдаланушы нұсқаулығын дұрыс орындағаныңызға көз жеткізіңіз.                                                              |
| Камера қақпағы ішкі бөлігінен ашылған күйде итеріледі.                                                                                                                            | Араластыру камерасында ұн тым көп.                                                                                                                               | Ұнның әрбір топтамаға арналған максималды көлемі 400 г. Егер араластыру камерасына 400 г көбірек ұн салсаңыз, көлемін азайтып, басқа паста топтамасын жасаңыз. |
|                                                                                                                                                                                   | «Ұн/су қатынасының кестесінде» берілген ұн мен судың қатынасы сақталмаған. Қамыр тым ылғал.                                                                      | Қуат көзінен ажыратып, паста жасау құралын тазалаңыз да, паста жасау үдерісін қайта іске қосу үшін пайдаланушы нұсқаулығын қайта орындаңыз.                    |
|                                                                                                                                                                                   | Камера қақпағы дұрыс жиналмаған.                                                                                                                                 | Камера қақпағын тиісінше жинау үшін пайдаланушы нұсқаулығын дұрыс орындағаныңызға көз жеткізіңіз.                                                              |

| А аулы                                                                                  | Себебі                                                                                                                                                                                                               | Шешімі                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Жұмыс барысында қақпақ ашылған кезде, құрылғы жұмыс істемей қалады.                     | Қауіпсіздік себептеріне байланысты, жұмыс барысында қақпақ ашылған кезде, құрылғы тоқтап қалады.                                                                                                                     | Алдыңғы операцияны қайта бастау үшін, қақпақты мықтап жабыңыз да, Бастау/ кідірту түймесін басыңыз.                                                                                                                                                                                       |
| Паста жасау үдерісі кезінде құрал жұмысын тоқтатады және ешқандай дыбыс шықпайды.       | Паста жасау құралы ұзақ әрі үздіксіз жұмыс уақытына байланысты шамадан тыс қыздырылды.                                                                                                                               | Қуат көзінен ажыратып, паста жасау құралын суытыңыз. Барлық қолданбаларда үздіксіз 2 циклдің максималды пайдалану циклінен асып кетпеңіз. Құралдың қызмет ету мерзімін тиімдірек қорғау үшін, құралды 2 үздіксіз жұмыс циклінен кейін 30 минуттан соң пайдалануды қайта іске қоса аласыз. |
| Паста жасау үдерісі кезінде құрал жұмысын тоқтатады және дыбыс шығарады.                | «Ұн/су қатынасының кестесінде» берілген ұн мен судың қатынасы сақталмаған. Қамыр тым құрғақ болуы мүмкін.<br>Араластыру құралының қалағы кейбір бөтен заттармен кедергі тудыруы мүмкін.<br>Қате бағдарлама таңдалды. | Қуат көзінен ажыратып, паста жасау құралын тазалаңыз да, паста жасау процесін қайта іске қосу үшін пайдаланушы нұсқаулығын қайта орындаңыз.                                                                                                                                               |
| Араластыру құралының қалағы босқа жұмыс істеп тұр және ешқандай паста шығып жатқан жоқ. | Ұн мен су қатынасы дұрыс емес.                                                                                                                                                                                       | Ашаны қуат көзінен ажыратып, қамырды алыңыз. Паста жасау құралын тазалаңыз, ингредиенттерді тиісінше өлшеңіз (ұн салмағын дұрыс өлшеу үшін ас үй таразысын пайдаланыңыз), сондай-ақ, пастаны жасау үдерісін қайта іске қосу үшін пайдаланушы нұсқаулығын қайта орындаңыз.                 |
|                                                                                         | Ұн ұзақ уақыт бойы сақтағаннан кейін дымқыл болып тұрады.                                                                                                                                                            | Балғын әрі дұрыс сақталған ұнды пайдаланыңыз.                                                                                                                                                                                                                                             |
| Паста оңай сынатын болады.                                                              | Ұн мен су қатынасы дұрыс емес.                                                                                                                                                                                       | Ашаны қуат көзінен ажыратып, қамырды алыңыз. Паста жасау құралын тазалаңыз, ингредиенттерді тиісінше өлшеңіз (ұн салмағын дұрыс өлшеу үшін ас үй таразысын пайдаланыңыз), сондай-ақ, паста жасау үдерісін қайта іске қосу үшін пайдаланушы нұсқаулығын қайта орындаңыз.                   |

| А аулы                                                                                                                                    | Себебі                                                                                          | Шешімі                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                           | Дұрыс ұн түрін пайдаланбадыңыз.                                                                 | Барлық мақсаттағы ұнды немесе протеин құрамы жоғары ұнды пайдаланыңыз (пайдаланушы нұсқаулығындағы немесе берілген рецепттер кітабындағы «Паста жасау құралын пайдалану» тарауын қараңыз).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Паста бірге бірігеді.                                                                                                                     | Ұн мен су қатынасы дұрыс емес, араластыру камерасына тым көп су құйылған.                       | Ұн мен суды берілген ұн мен су тостағанын «құн/су қатынасының кестесіне» сәйкес өлшеңіз. Ұнның салмағын нақтырақ өлшеу үшін ас үй таразысын пайдаланыңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Камера ішінде тым көп қамыр қалдығы қалды.                                                                                                | Ұн пайдаланылмас бұрын ылғалды ортаға тым көп шығарылған немесе қамыр тым ылғал.                | Сақтау кезінде ұнды құрғақ күйінде сақтаңыз. Паста жасау үдерісін қайта іске қосу үшін, пайдаланушы нұсқаулығының нұсқауларын орындаңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                           | Камера, араластыру құралының қалағы, формалау дискісі қолданылмас бұрын тиісінше тазартылмаған. | Пайдаланбас бұрын барлық бөлшектерінің таза екеніне көз жеткізіңіз.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                           | Араластыру құралының қалағы немесе камера әлі ылғал.                                            | Пайдаланбас бұрын барлық бөлшектерінің толықтай құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                           | Су дұрыс ретпен қосылмаған.                                                                     | Ұн түрі сәйкес емес. Паста жасау үшін пайдаланушы нұсқаулығының нұсқауларын орындаңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Құралдан азғантай су көлемі ағып тұр.                                                                                                     | Бағдарлама іске қосылмас бұрын, су қосылды.                                                     | Бағдарлама іске қосылғаннан кейін су қосу үшін пайдаланушы нұсқаулығының нұсқауларын орындаңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Паста жасағаннан кейін, араластыру камерасын негізгі құрылғыдан сырғытпаңыз немесе сығу түтігін араластыру камерасынан итеру мүмкін емес. | Паста жасау үдерісі толықтай аяқталмайынша басуды формалау кезінде құрал тоқтатылды.            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Құрал дұрыс жиналмайынша бөлшектенген бөлшектерді қайта орнына қойыңыз да, басқару тұтқасын қайтадан «ӨШІРУ\I» жайғасымына қойыңыз.</li> <li>2. Розетка қосып, автоматты паста жасау бағдарламасын таңдап, іске қосу түймесін басыңыз. Араластыру құралының қалағы 10 секунд бойы айналсын, содан соң басқару тұтқасын «ӨШІРУ\I» жайғасымынасына бұрыңыз.</li> <li>3. Құралды розеткадан ажыратып, құралды пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілгендей бөлшектеніз және тазалаңыз («тазалау» тарауын қараңыз).</li> </ol> |

## нім туралы а парат

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| лгі                | HR2332/12                |
| оз алт ыш уаты     | 150Вт                    |
| На ты кернеулік    | АС220-240 В (50 Гц)      |
| лшемдер ( х Е х Б) | 350 мм х 135 мм х 287 мм |
| Таза салма ы       | 4,7 кг                   |

Есептелген кернеуі мен жиілік туралы ақпаратты алу үшін, өнімдегі түр бойынша тақтайшасын қараңыз. Өнім туралы ақпарат алдын ала ескертусіз өзгертіледі.



Паста жасау құралы

HR2332/12

230V, 150W, 50Hz

Өндіруші: "Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиенп 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды

"Ресей және Кедендік Одақ территориясына импорттаушы: "ФИЛИПС" ЖШҚ, Ресей Федерациясы, 123022 Мәскеу қаласы, Сергей Макеев көшесі, 13-үй, тел. +7 495 961-1111"

Қытайда жасалған

Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған

Қазақстан Республикасында сатып алынған тауарға қатысты шағымдарды қабылдайтын заңды тұлға: «Филипс Казахстан» ЖШС Манас көшесі, 32А, 503-кеңсе, 050008, Алматы қаласы, Қазақстан  
Юр. лицо принимающее претензии в отношении товара, приобретенного на территории Республики Казахстан: ТОО «Филипс Казахстан» ул.Манаса, 32А офис 503, 050008 Алматы, Қазақстан

Егер басқа материал ретінде белгіленбесе, жәшік ішіндегі барлық бума материалдары қайта өңделмелі қағаздан жасалады; жәшік сыртынан PAP белгісін қараңыз.

|                            |             |     |
|----------------------------|-------------|-----|
| Сақтау шарттары, пайдалану |             |     |
| Температура                | -20 - +60°C | °C  |
| Салыстырмалы ылғалдылық    | 10% - 95%   | %   |
| Атмосфералық қысым         | 70 - 110kPa | kPa |

## Содержание

|                                                       |            |
|-------------------------------------------------------|------------|
| <b>Важно</b>                                          | <b>85</b>  |
| Электромагнитные поля (ЭМП)                           | 88         |
| Утилизация                                            | 88         |
| Гарантия и поддержка                                  | 88         |
| <b>Введение</b>                                       | <b>88</b>  |
| <b>Комплект поставки (рис. 1)</b>                     | <b>88</b>  |
| <b>Описание (рис. 2)</b>                              | <b>89</b>  |
| <b>Разборка и очистка перед первым использованием</b> | <b>89</b>  |
| <b>Сборка</b>                                         | <b>90</b>  |
| <b>Использование паста-машины</b>                     | <b>91</b>  |
| Подготовка и измерение объема муки                    | 91         |
| Подготовка и измерение объема жидкости                | 92         |
| Запуск программы приготовления пасты или лапши        | 94         |
| <b>Очистка</b>                                        | <b>95</b>  |
| <b>Хранение</b>                                       | <b>96</b>  |
| <b>Поиск и устранение неисправностей</b>              | <b>96</b>  |
| <b>Сведения об изделии</b>                            | <b>100</b> |

## Важно

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

### Предупреждение

- Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что напряжение, указанное на нижней панели прибора, соответствует напряжению местной электросети.
- Перед подключением вилки к розетке электросети убедитесь, что руки полностью сухие.
- Запрещается погружать основное устройство в воду, промывать его водой или любой другой жидкостью.
- Во избежание короткого замыкания или поражения электрическим током следите, чтобы вода или другие жидкости не попадали на прибор.
- Проверяйте правильность подключения сетевой вилки к розетке электросети.
- Запрещается подключать прибор к реле времени или системам дистанционного управления.
- Перед подключением вилки к розетке электросети убедитесь, что прибор собран правильно.
- Не используйте прибор в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей.
- Всегда выключайте прибор с помощью переключателя режима работы (устанавливая его в положение выключения) и отключайте его от источника питания перед сборкой, разборкой, очисткой и хранением, а также если прибор не используется или находится без присмотра. Перед подключением к сети и включением всегда проверяйте правильность сборки деталей прибора. Прибор будет работать только при условии правильной сборки всех деталей.
- Не опускайте руки и кухонные принадлежности в камеру для смешивания, если переключатель режима работы не установлен в положение отключения, прибор не отключен от сети, а двигатель и шнековый вал еще работают. Перед проведением разборки, очистки и перед хранением убедитесь, что двигатель и шнековый вал прекратили работу.

- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях обеспечения безопасности заменять шнур следует только при помощи специалистов Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Не заменяйте детали прибора самостоятельно.
- Данный прибор не предназначен для детей. Храните прибор и сетевой шнур в недоступном для детей месте.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а так же лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Во избежание несчастных случаев запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.

**Внимание!**

- Перед первым использованием прибора снимите и тщательно промойте все аксессуары (см. главу "Разборка и очистка перед первым использованием").
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, а также аксессуарами и деталями, не имеющими специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Не используйте прибор на неустойчивой или неровной поверхности.
- Не отключайте шнур питания до окончания обработки. Чтобы в случае необходимости остановить процесс обработки, отключите шнур питания, прежде чем выполнить другие действия.
- Продолжительность непрерывной работы прибора не должна превышать 2 циклов. Для продления срока службы прибора нужно делать 30-минутные перерывы

после проведения каждых двух длительных рабочих циклов.

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

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

## Электромагнитные поля (ЭМП)

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

## Утилизация

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



## Гарантия и поддержка

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

## Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем вас в клубе Philips!

Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте продукт на веб-сайте [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Перед установкой и использованием прибора внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации. Сохраните его для дальнейшего использования.

## Комплект поставки (рис. 1)

|   |                                                  |   |                               |
|---|--------------------------------------------------|---|-------------------------------|
| ① | Основное устройство                              | ⑦ | Насадка для лазаньи/клецек    |
| ② | Инструкция по эксплуатации                       | ⑧ | Щеточка для чистки            |
| ③ | Кулинарная книга                                 | ⑨ | Плоский аксессуар для очистки |
| ④ | Насадка для спагетти (уже установлена на прибор) | ⑩ | Чашка для муки                |
| ⑤ | Насадка для феттучини                            | ⑪ | Стакан для воды               |
| ⑥ | Насадка для пенне                                |   |                               |

## Описание (рис. 2)

|   |                                     |   |                                   |
|---|-------------------------------------|---|-----------------------------------|
| ① | Шнур питания                        | ⑨ | Шнек                              |
| ② | Приспособление для хранения шнура   | ⑩ | Лопатка для замеса                |
| ③ | Контейнер для хранения              | ⑪ | Кнопка пуска/паузы                |
| ④ | Камера для смешивания               | ⑫ | Переключатель режима работы       |
| ⑤ | Крышка камеры для смешивания        | ⑬ | Режим дополнительной подачи теста |
| ⑥ | Насадка для пасты и лапши           | ⑭ | ВЫКЛ.                             |
| ⑦ | Держатель насадки для пасты и лапши | ⑮ | Автоматический режим              |
| ⑧ | Трубка шнека                        |   |                                   |

## Разборка и очистка перед первым использованием

### Важно

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

- 1 Потяните за крышку для разблокировки и снимите ее с камеры для смешивания. (Рис. 3)
- 2 Сдвиньте камеру для смешивания с основного устройства. (Рис. 4)
- 3 Поверните против часовой стрелки держатель насадки для пасты и лапши и отсоедините его от отверстия камеры для смешивания. (Рис. 5)
- 4 Пальцем протолкните трубку шнека через отверстие камеры для смешивания. (Рис. 6) Снимите насадку для пасты и лапши, затем извлеките шнек из трубки шнека. (Рис. 7)
- 5 Извлеките шнековый вал из камеры для смешивания. (Рис. 8)
- 6 Очистите все съемные детали и аксессуары и протрите их насухо. (Рис. 9–10)

## Сборка

### Важно

- Для сборки необходимо отключить прибор от сети.

- 1 Установите камеру для смешивания на основное устройство. (Рис. 11)

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

- 2 Вставьте шнековый вал в камеру для смешивания. (Рис. 12)
- 3 Трубку шнека вставьте в камеру для смешивания. (Рис. 13)

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

- 4 Вставьте шнек в камеру для смешивания. Убедитесь, что шнек целиком проходит через трубку шнека и шнековый вал и установлен в вал основного устройства. (Рис. 14)

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

- 5 Установите насадку для пасты и лапши в отверстие камеры для смешивания. (Рис. 15)

### Примечание

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

- 6 Наденьте держатель на насадку для пасты и лапши (рис. 16) и закрепите держатель на отверстии камеры для смешивания. Поверните держатель по часовой стрелке, чтобы зафиксировать его. (Рис. 17)

**Примечание.** Всегда устанавливайте насадку для пасты и лапши в отверстие камеры для смешивания перед присоединением держателя. Запрещается сначала устанавливать насадку для пасты и лапши в держатель, а затем присоединять их к отверстию камеры для смешивания. (Рис. 18)

- 7 Закройте камеру для смешивания крышкой. (Рис. 19)

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

## Использование паста-машины

### Важно

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

## Подготовка и измерение объема муки

- 1 Отмерьте одну полную чашку муки (чашка входит в комплект). С помощью прилагаемого плоского аксессуара для очистки удалите всю оставшуюся муку со стенок чашки. Вес полной чашки муки составляет приблизительно 200 г, а вес двух полных чашек — приблизительно 400 г. (Рис. 20)

### Примечание

- Не встряхивайте чашку и не стучите по ней, чтобы удалить оставшуюся муку. Это повлияет на измерение веса муки.
- Для более точного измерения используйте кухонные весы. (Рис. 21)
- Из 200 г муки можно приготовить примерно 200 г свежей пасты/лапши. Из 400 г муки можно приготовить примерно 450 г свежей пасты/лапши.

- 2 Потяните за крышку для разблокировки и снимите ее с камеры для смешивания. (Рис. 3)
- 3 Насыпьте в камеру для смешивания муку. Чтобы приготовить 2–3 порции, добавьте еще одну чашку муки: всего вам потребуется 2 чашки муки (примерно 400 г). (Рис. 22)

### Примечание

- На этом этапе не наливайте жидкость в камеру для смешивания. Наливайте жидкость только после того, как паста-машина начнет работу.
- Не засыпайте в камеру менее 200 г или более 400 г муки. Если в камере будет слишком мало или слишком много муки, прибор может прекратить работу.

- Насыпьте муку, как показано на иллюстрации. (Рис. 23) Не насыпайте муку в отверстие трубки шнека, в противном случае мука в трубке шнека будет смешиваться неравномерно. (Рис. 24)

Подготовка и измерение объема жидкости

1 Измеряйте объем жидкости на ровной поверхности на уровне глаз. (Рис. 25)

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

На прилагаемый стакан для воды нанесено 2 вида отметок.

- ❶ При использовании **муки высшего сорта и яичной смеси** для приготовления **обычной пасты или лазаньи с яйцом без добавок** см. **сторону А** с двумя уровнями жидкости. (Рис. 26)
  - Отметка 1 (80 мл): объем яичной смеси для 1 чашки муки.
  - Отметка 2 (160 мл): объем яичной смеси для 2 чашек муки.
- ❷ Чтобы приготовить яичную смесь для обычной пасты или лапши без добавок, разбейте 1 яйцо в стакан для воды. Добавьте рекомендованное количество воды (согласно отметке на **стороне А**), затем взбейте воду с яйцами. (Рис. 27)
- ❸ Если вы используете перечисленные далее сочетания муки и жидкости, см. **сторону В** с точными делениями. (Рис. 28)
  - **Мука высшего сорта**, смешанная с **чистой водой / овощным соком**.
  - **Другие сорта муки** (указанные в таблицах ниже) с **яичной смесью / чистой водой / овощным соком**.

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

**Примечание.** В данных таблицах соотношение муки и жидкости приведено при условии использования 200 г муки. Используя 400 г муки, для получения правильного соотношения увеличьте количество жидкости (включая количество яиц) в два раза.

- ❶ Если для приготовления пасты или лапши вы хотите использовать **яичную смесь**, разбейте 1 яйцо в стакан для воды. Добавьте рекомендованное количество воды в соответствии с информацией ниже, затем взбейте воду с яйцами. (Рис. 29)

| Мука                                                                    | Яичная смесь (мл) | Стакан для воды |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|
| Дурум (150 г муки из твердых сортов пшеницы + 50 г муки высшего сорта)* | 85                | Сторона В       |
| Цельнозерновая мука, 200 г                                              | 90                |                 |
| Полбяная мука, 200 г                                                    | 95                |                 |
| Хлебопекарная мука, 200 г                                               | 85                |                 |
| Соба (130 г гречневой муки + 70 г муки высшего сорта)*                  | 85                |                 |

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

| Мука                                                                    | Питьевая вода (мл) | Стакан для воды |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|
| Мука высшего сорта, 200 г                                               | 75                 | Сторона В       |
| Дурум (150 г муки из твердых сортов пшеницы + 50 г муки высшего сорта)* | 75                 |                 |
| Цельнозерновая мука, 200 г                                              | 85                 |                 |
| Полбяная мука, 200 г                                                    | 80                 |                 |

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

| Мука                                                                    | Сок из шпината (с использованием 1 яйца) (мл) | Свекольный сок (с использованием 1 яйца) (мл) | Морковный сок (с использованием 1 яйца) (мл) | Стакан для воды |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------|
| Мука высшего сорта, 200 г                                               | 85                                            | 85                                            | 85                                           | Сторона В       |
| Дурум (150 г муки из твердых сортов пшеницы + 50 г муки высшего сорта)* | 85                                            | 85                                            | 85                                           |                 |

\* Для более точного измерения используйте кухонные весы.

#### Важно

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

#### Примечание

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

## Запуск программы приготовления пасты или лапши

### Важно

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

- 1 Вставьте вилку прибора в розетку электросети. На паста-машине раздастся один звуковой сигнал. (Рис. 30)

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

- 2 Закройте камеру для смешивания крышкой. (Рис. 19)

**Примечание.** Прибор не будет работать, если крышка камеры закрыта неправильно. Во время приготовления пасты или лапши прибор автоматически прекращает работу, если крышка камеры открывается.

- 3 Переведите переключатель режима работы в положение автоматического режима, затем нажмите кнопку включения/приостановки. (Рис. 31)

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

- 4 Когда запустится замешивание теста, начните постепенно вливать жидкость по всей длине отверстия в крышке. (Рис. 32)

**Примечание.** Во время замешивания теста после добавления жидкости не добавляйте другие ингредиенты. Это может повлиять на текстуру теста для пасты или лапши.

- 5 После замешивания теста на паста-машине раздастся несколько звуковых сигналов, и через несколько секунд начнется формирование пасты или лапши. Поместите емкость под отверстием. Нарезьте пасту или лапшу с помощью аксессуара для очистки, чтобы получить нужную длину. (Рис. 33)

### Примечание

- Если выбрано неправильное соотношение жидкости и муки, формирование пасты или лапши не будет выполнено. В этом случае снова подготовьте ингредиенты.
- Перемещайте аксессуар для очистки вниз, чтобы нарезать пасту или лапшу.

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

**Примечание.** Не переводите переключатель режима работы в положение выключения до окончания процесса (дождитесь звукового сигнала).

- 7 Если по завершении приготовления пасты или лапши в камере осталось тесто, можно перевести регулятор в положение выключения, а затем в положение дополнительной подачи теста. Для запуска программы дополнительной подачи теста нажмите кнопку включения/приостановки. (Рис. 34)

**Примечание**

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

## Очистка

**Важно**

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

- 1 Установите переключатель режима работы в положение выключения и отключите вилку от розетки электросети. (Рис. 35)
- 2 Потяните за крышку для разблокировки и снимите ее с камеры для смешивания. (Рис. 3)
- 3 Сдвиньте камеру для смешивания с основного устройства. (Рис. 4)
- 4 Держатель насадки для пасты и лапши поверните против часовой стрелки и отсоедините его от отверстия камеры для смешивания. (Рис. 5)
- 5 Пальцем протолкните трубку шнека через отверстие камеры для смешивания. (Рис. 6) Снимите насадку для пасты и лапши, затем извлеките шнек из трубки шнека. (Рис. 7)
- 6 Извлеките шнековый вал из камеры для смешивания. (Рис. 8)
- 7 Удалите остатки теста с насадки для пасты и лапши с помощью прилагаемого аксессуара для очистки. Затем можно промыть изделие под водой. (Рис. 36–37)

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

**Совет.** Очистите дно трубки шнека заостренным концом щеточки для очистки. (Рис. 38)

- 9 Все съемные детали очистите в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды или вымойте в посудомоечной машине. Затем насухо вытрите все детали.
- 10 Протрите сухой тканью основное устройство, переключатель режима работы и внешние панели паста-машины. (Рис. 39)

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

## Хранение

- 1 Намотайте шнур питания на приспособление для хранения шнура. (Рис. 40)
- 2 Высушите насадки для пасты и лапши и уберите их в контейнер для хранения.

**Примечание.** В небольшом углублении контейнера может храниться аксессуар для очистки насадки для капеллини (не входит в комплектацию паста-машины). Изделие можно будет приобрести отдельно. (Рис. 41)

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

## Поиск и устранение неисправностей

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

| Проблема                                                                                 | Причина                                                                                                                                                               | Способы решения                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| После подключения к сети на приборе отсутствует звуковой сигнал.                         | Вилка подключена к розетке неправильно, либо розетка не подключена к источнику питания.                                                                               | Убедитесь, что сетевая вилка правильно подключена и розетка исправна.                                                                                             |
| После подключения к сети на приборе не начинается процесс приготовления пасты или лапши. | Не выбрана программа приготовления пасты или лапши или не нажата кнопка запуска  . | Выберите программу приготовления пасты или лапши и нажмите кнопку запуска  . |

| Проблема                                                                                                                                                       | Причина                                                                                                                                                                                                       | Способы решения                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| После нажатия кнопки запуска  прибор подает звуковые сигналы, но не работает. | Крышка камеры закреплена неправильно.                                                                                                                                                                         | Для правильной установки крышки камеры следуйте указаниям в инструкции по эксплуатации.                                                                                                                                                                   |
| Крышка камеры открылась изнутри.                                                                                                                               | В камере для смешивания слишком много муки.                                                                                                                                                                   | Максимальное количество муки для каждой партии составляет 400 г. Если в камеру загружено более 400 г муки, сократите количество муки, а затем приготовьте еще одну порцию.                                                                                |
|                                                                                                                                                                | Не соблюдены объемы, указанные в таблице соотношения муки/воды. Тесто слишком жидкое.                                                                                                                         | Отключите паста-машину от сети, очистите ее и снова запустите процесс приготовления пасты или лапши согласно инструкции по эксплуатации.                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                | Крышка камеры закреплена неправильно.                                                                                                                                                                         | Для правильной установки крышки камеры следуйте указаниям в инструкции по эксплуатации.                                                                                                                                                                   |
| Прибор прекращает работу, если крышка открывается во время приготовления.                                                                                      | В целях безопасности прибор всегда прекращает работу, если крышка открывается во время приготовления.                                                                                                         | Чтобы возобновить приготовление, закройте крышку должным образом и нажмите кнопку включения/приостановки.                                                                                                                                                 |
| Во время приготовления пасты или лапши прибор прекращает работу, звуковой сигнал отсутствует.                                                                  | Паста-машина перегрелась в результате продолжительной непрерывной работы.                                                                                                                                     | Отключите паста-машину от сети и дайте ей остыть. Продолжительность непрерывной работы прибора не должна превышать 2 циклов. Для продления срока службы прибора нужно делать 30-минутные перерывы после проведения каждых двух длительных рабочих циклов. |
| Во время приготовления пасты или лапши прибор прекращает работу, слышны звуковые сигналы.                                                                      | Не соблюдены объемы, указанные в таблице соотношения муки/воды. Возможно, тесто слишком сухое.<br>Возможно, движение лопатки для замеса заблокировано посторонними предметами.<br>Выбрана неверная программа. | Отключите паста-машину от сети, очистите ее и снова запустите процесс приготовления пасты или лапши согласно инструкции по эксплуатации.                                                                                                                  |

| Проблема                                                                          | Причина                                                                                         | Способы решения                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лопатка для замеса работает вхолостую, и паста или лапша не поступает из прибора. | Выбрано неправильное соотношение количества муки и воды.                                        | Отключите сетевую вилку от источника питания и извлеките тесто. Очистите паста-машину, отмерьте ингредиенты (для более точного измерения используйте кухонные весы), для возобновления приготовления пасты или лапши следуйте рекомендациям в инструкции по эксплуатации. |
|                                                                                   | При длительном хранении мука становится влажной.                                                | Используйте свежую муку, которая правильно хранилась.                                                                                                                                                                                                                     |
| Паста или лапша легко ломается.                                                   | Выбрано неправильное соотношение количества муки и воды.                                        | Отключите сетевую вилку от источника питания и извлеките тесто. Очистите паста-машину, отмерьте ингредиенты (для более точного измерения используйте кухонные весы), для возобновления приготовления пасты или лапши следуйте рекомендациям в инструкции по эксплуатации. |
|                                                                                   | Используется неподходящий сорт муки.                                                            | Используйте муку высшего сорта или муку с более высоким содержанием белка (см. главу "Использование паста-машины" в инструкции по эксплуатации или кулинарной книге, входящей в комплект).                                                                                |
| Паста или лапша слипается.                                                        | Не соблюдено соотношение муки и воды, в камеру для смешивания добавлено слишком много воды.     | Отмерьте муку и воду с помощью чашки для муки и стакана для воды в соответствии с рекомендациями в таблице соотношения муки/воды. Для более точного измерения объема муки используйте кухонные весы.                                                                      |
| В камере скопилось слишком много теста.                                           | Добавлена влажная мука, или тесто слишком жидкое.                                               | Следите, чтобы мука оставалась сухой во время хранения. Чтобы снова запустить процесс приготовления пасты или лапши, выполните рекомендации в инструкции по эксплуатации.                                                                                                 |
|                                                                                   | Перед использованием камера, шнековый вал и насадка для пасты и лапши были очищены неправильно. | Перед использованием убедитесь, что все детали очищены.                                                                                                                                                                                                                   |

| Проблема                                                                                                                                                           | Причина                                                                                            | Способы решения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                    | Камера или шнековый вал не высушены.                                                               | Перед использованием убедитесь, что все детали полностью высохли.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                    | При добавлении воды не соблюдена последовательность.                                               | Выбрана мука неподходящего типа. Следуйте рекомендациям по приготовлению пасты и лапши в инструкции по эксплуатации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Из прибора поступает небольшое количество воды.                                                                                                                    | Вода добавлена до запуска программы.                                                               | Добавляйте воду сразу после запуска программы, как указано в инструкции по эксплуатации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| После приготовления пасты или лапши не удастся сдвинуть камеру для смешивания с основного устройства или трубку шнека не удастся извлечь из камеры для смешивания. | Прибор прекратил работу во время формирования до окончания процесса приготовления пасты или лапши. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соберите детали, установив их на место соответствующим образом, и переведите переключатель режима работы в положение выключения.</li> <li>2. Подключите прибор к сети, выберите программу автоматического приготовления пасты или лапши, нажмите кнопку запуска. Подождите около 10 секунд, пока будет вращаться шнековый вал, затем переведите переключатель режима работы в положение выключения.</li> <li>3. Отключите прибор от сети, разберите и очистите детали, как описано в инструкции по эксплуатации (см. главу "Очистка").</li> </ol> |

Сведения об изделии

|                              |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| Модель                       | HR2332/12                     |
| Мощность<br>электродвигателя | 150 Вт                        |
| Номинальное напряжение       | 220–240 В перем. тока (50 Гц) |
| Размеры (Д x Г x В)          | 350 мм x 135 мм x 287 мм      |
| Вес нетто                    | 4,7 кг                        |

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



Паста-машина  
HR2332/12

АС 220–240V, 150W, 50Hz

Изготовитель: “Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.”, Туссендиепен 4, 9206 АД,  
Драхтен, Нидерланды

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

Сделано в Китае

Для бытовых нужд

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

Если не указано иное, весь упаковочный материал в коробке изготовлен из переработанной бумаги; см. маркировку PAP на коробке.

|                                |             |     |
|--------------------------------|-------------|-----|
| Условия хранения, эксплуатации |             |     |
| Температура                    | -20 - +60°C | °C  |
| Относительная влажность        | 10% - 95%   | %   |
| Атмосферное давление           | 70 - 110kPa | kPa |