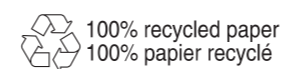


PHILIPS

HR2375

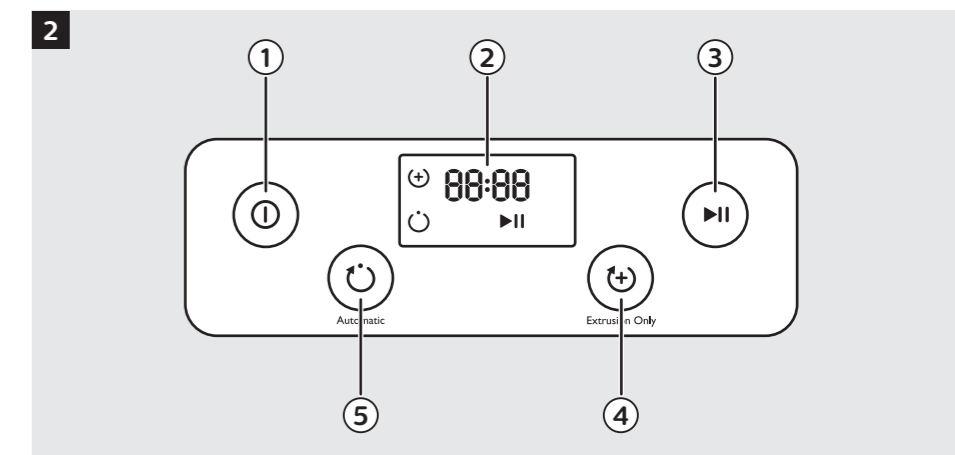
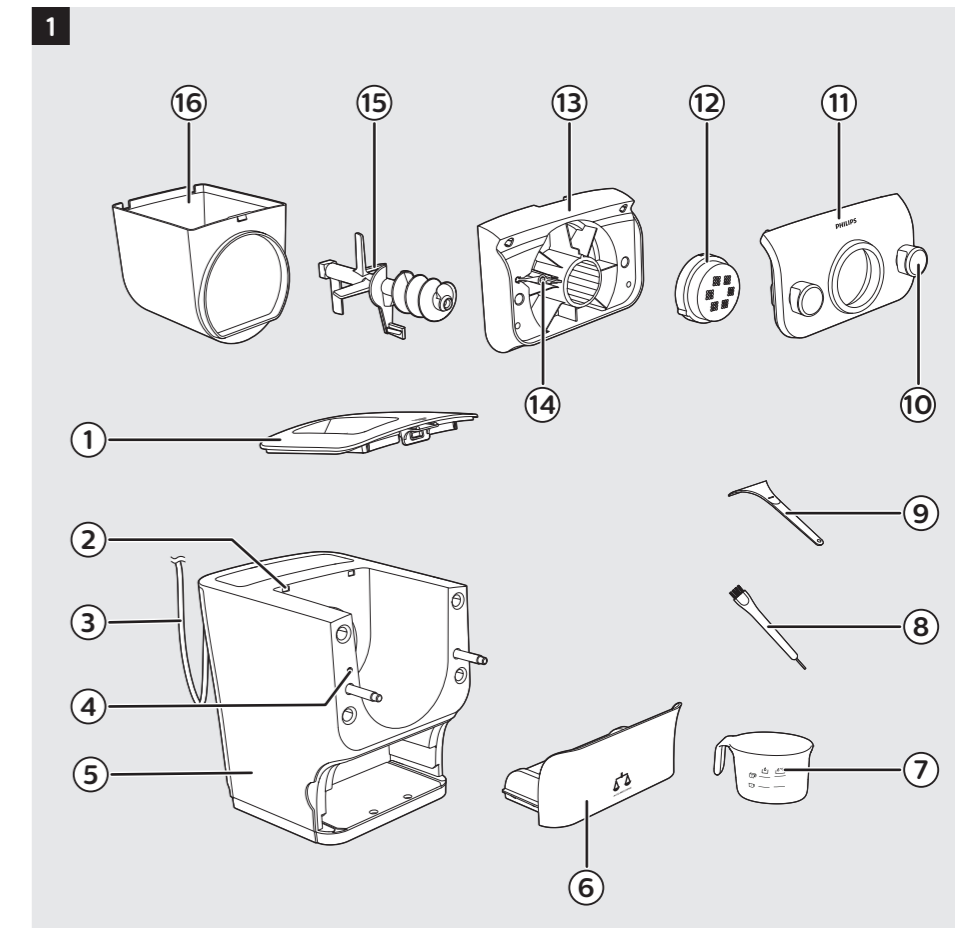


Specifications are subject to change without notice.
© 2018 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
3000 018 30081 A



| | | |
|----|--------------------|----|
| EN | User manual | 5 |
| DA | Brugervejledning | 11 |
| DE | Benutzerhandbuch | 17 |
| EL | Εγχειρίδιο χρήσης | 23 |
| ES | Manual del usuario | 29 |
| FI | Käyttöopas | 35 |
| FR | Mode d'emploi | 41 |

| | | |
|----|----------------------|----|
| IT | Manuale utente | 47 |
| NL | Gebruiksaanwijzing | 53 |
| NO | Brukerhåndbok | 59 |
| PT | Manual do utilizador | 65 |
| SV | Användarhandbok | 71 |
| TR | Kullanım kılavuzu | 77 |



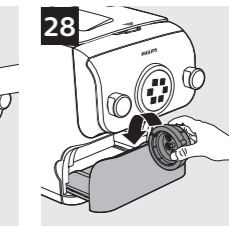
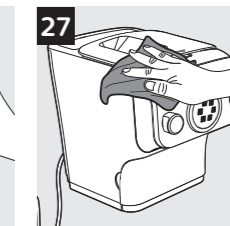
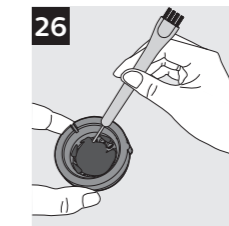
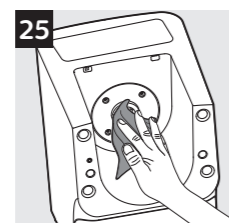
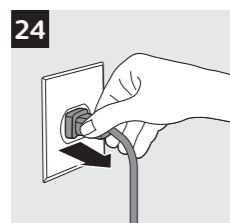
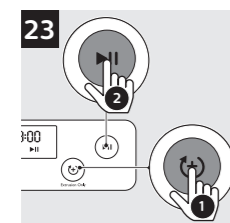
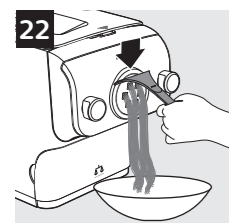
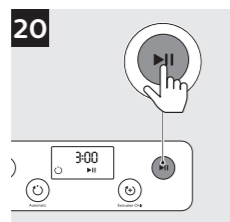
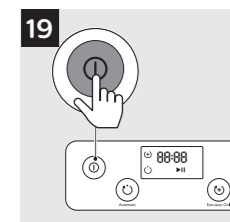
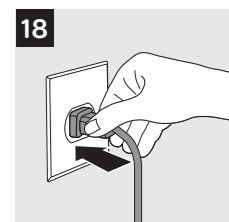
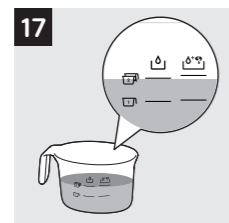
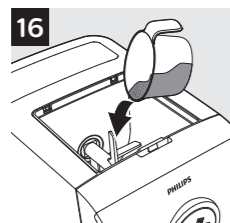
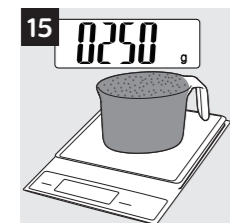
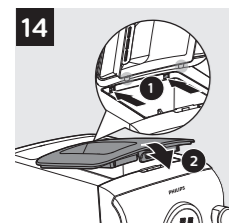
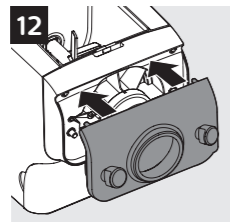
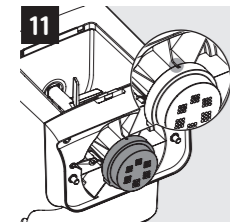
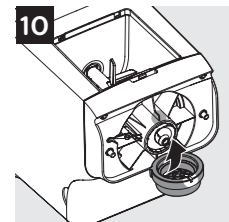
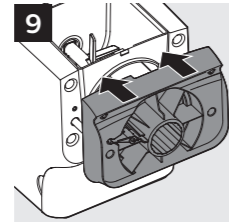
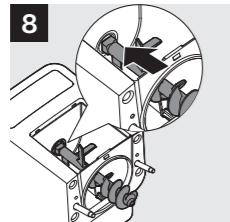
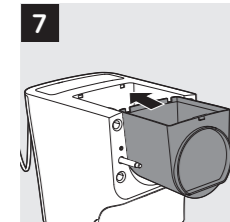
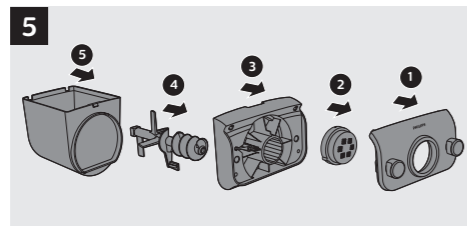
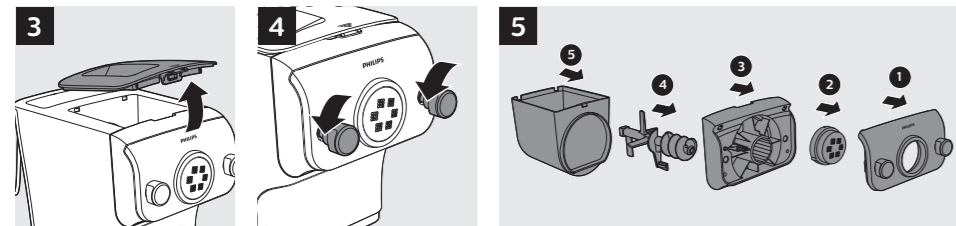


Table of Contents

| | |
|---|---|
| Introduction | 6 |
| Product overview (Fig. 1) | 6 |
| Control panel overview (Fig. 2) | 6 |
| Available Accessories | 6 |
| Shaping discs | 6 |
| Disassembling and cleaning before first use | 6 |
| Assembling | 7 |
| Using the Pasta maker | 7 |
| Preparing the ingredients | 7 |
| Starting the pasta making program | 8 |
| Important! | 8 |
| Cleaning | 9 |
| Storage | 9 |
| Troubleshooting | 9 |

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.

Product overview (Fig. 1)





| | | | |
|---|--|---|---------------------------------|
| ① | Mixing chamber lid | ⑨ | Pasta cutter |
| ② | Safety switch hole of the mixing chamber lid | ⑩ | Front panel knobs |
| ③ | Power cord | ⑪ | Front panel |
| ④ | Disc holder safety switch | ⑫ | Shaping disc |
| ⑤ | Main unit | ⑬ | Disc holder |
| ⑥ | Shaping disc storage | ⑭ | Disc holder safety switch lever |
| ⑦ | Water/flour cup | ⑮ | Mixing paddle |
| ⑧ | Cleaning brush | ⑯ | Mixing chamber |

Control panel overview (Fig. 2)

| | | | |
|---|--------------------|---|-----------------------|
| ① | On/off button | ④ | Extrusion only button |
| ② | Display | ⑤ | Automatic button |
| ③ | Start/pause button | | |

Available Accessories

Shaping discs

| | Spaghetti | Fettuccine | Penne | Lasagna |
|--------|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| HR2375 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Disassembling and cleaning before first use

- 1 Remove the mixing chamber lid. (Fig. 3)
 - 2 Loosen the front panel control knobs. (Fig. 4)
- Note:** The front panel is heavy. Take extra caution when removing it.
- 3 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order. (Fig. 5)
 - 4 Clean all detachable parts, and wipe them dry. (Fig. 6)

Assembling

- 1 Push the mixing chamber into the appliance. (Fig. 7)
- 2 Point the mixing paddle to the hole in the main unit. Insert the mixing paddle all the way into the main unit. (Fig. 8)
- 3 Attach the disc holder onto the appliance. (Fig. 9)
- 4 Put the shaping disc onto the disc holder, and make sure it is firmly fixed on the disc holder. (Fig. 10)

Note: Make sure the inner cavity of the shaping disc and disc holder is properly fitted. (Fig. 11)

- 5 Attach the front panel to the main unit. (Fig. 12)

Note:

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

- 6 Fasten the front panel control knobs. (Fig. 13)

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

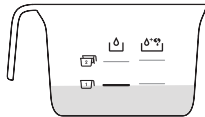
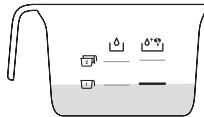
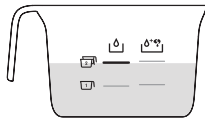
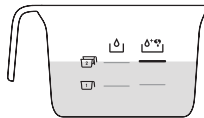
- 7 Close the mixing chamber lid. (Fig. 14)

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

Using the Pasta maker

Preparing the ingredients

Note: Use the supplied flour/water cup to measure flour and liquid.

| Flour | Water | Water + Egg |
|--------------------------|---|--|
| 1 cup of flour (~250 g) |  |  |
| 2 cups of flour (~500 g) |  |  |

- 1 Use a kitchen scale to measure the flour. (Fig. 15)

Note: Refer to the table above or the recipe book for the correct ratios.

- 2 Remove the mixing chamber lid. (Fig. 3)

- 3 Pour the flour into the chamber. (Fig. 16)

Note: Do not put less than 200g or more than 500g of flour in the chamber.

- 4 Measure the required amount of liquid according to the flour you have used. (Fig. 17)

Note: Refer to the table above or the recipe book for the correct ratios.

8 ENGLISH

Starting the pasta making program

- 1 Put the plug in the power socket. The appliance sounds once, and all indicators flash once. (Fig. 18)
- 2 Press the **On/off** button to switch on the appliance. (Fig. 19)
- 3 Press the **Start/pause** button to start the automatic pasta making program. (Fig. 20)

Note: If the appliance is not in the automatic mode, press the **Automatic** button before pressing the **Start/pause** button.

- 4 After the mixing starts, slowly pour in the liquid along the entire length of the slot in the lid. (Fig. 21)

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

- 5 After the pasta maker finishes mixing, it will beep once and start extruding pasta after a few seconds. Use the pasta cutter to cut the pasta into the length you need. (Fig. 22)

Note: If the ratio of liquid and flour is not correct, the extrusion will not succeed. In this case, prepare the ingredients again.

- 6 After the pasta making is complete, if you notice some leftover dough inside the chamber, you can press the **Extrusion only** button, and then the **Start/pause** button to start extra extrusion. (Fig. 23)

Note

- The extra extrusion lasts for 3 minutes.
- The cooking time of the pasta varies depending on personal preferences, pasta shapes, and number of servings.

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. The pasta maker will not operate successfully if you do not adjust the new recipe accordingly.

Note

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

Cleaning

- 1 Disconnect the plug from the power outlet. (Fig. 24)
- 2 Remove the mixing chamber lid. (Fig. 3)
- 3 Loosen the front panel control knobs. (Fig. 4)

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

- 4 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order. (Fig. 5)
- 5 Use a dry cloth to clean flour residue on the main unit. (Fig. 25)
- 6 Clean the shaping disc with the supplied cleaning tool to remove the dough residues. After that, you can clean it with water. (Fig. 26)

Note: For the spaghetti, thick spaghetti, angel hair and fettuccine shaping discs, let the discs air-dry 2 to 4 hours. Then use the corresponding cleaning tool to poke out the dough in the holes.

- 7 Clean all detachable parts, and wipe them dry. (Fig. 6)
- 8 Use a dry cloth to clean the control panel, and the exterior of the pasta maker. (Fig. 27)

Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.

Note: Make sure all parts are clean and dry before storing.

- 2 You can store the shaping discs in the storage drawer. (Fig. 28)

Troubleshooting

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

| Problem | Cause | Solution |
|---|--|--|
| The indicators do not light up. | The power plug is not connected correctly. | Check whether the power plug is plugged correctly and the outlet is working properly. |
| After pressing the On/off button the appliance sounds but does not work. | The mixing chamber, the shaping disc, or the front panel is assembled incorrectly. | Make sure you follow the user manual to assemble all parts correctly. |
| The safety switch is triggered and the appliance suddenly stopped or suddenly restarts during the processing. | The front panel knob is loose. | Make sure the front panel is securely assembled. |
| | Excessive ingredients in the pasta maker. | The maximum amount of flour used for each batch is 500g. If more than 500g is added, reduce the amount of flour before next batch. |
| During processing, the appliance stops 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. |

10 ENGLISH

| Problem | Cause | Solution |
|--|---|--|
| During processing, the appliance stops. There is no alarm sound or flashes. | The pasta maker has overheated due to long continuous working time. | Disconnect from the power source, and allow the pasta maker to cool down. To better protect the lifetime of the appliance, the continuous working time should be less than 45 minutes. You can restart using the appliance after 15 minutes of rest. |
| 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. |
| E1 displays on the screen. | The shaping disc is not attached. | Attach the disc holder to the main unit, attach the shaping disc properly and fix the front panel properly to the device. |
| | The lid is not in place or not properly attached. | Attach the lid properly. |
| The appliance stops during processing, E2 displays on the screen, the indicators are flashing quickly, and the alarm sounds. | The mixing paddle may be blocked by some foreign objects. | Disconnect from the power source, clean the pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making. |
| | The dough may be too dry. | |
| | The wrong program is selected. | |
| EEE displays on the screen. | The appliance malfunctions. | Contact the service center. |

Indhold

| | |
|--|----|
| Introduktion | 12 |
| Produktoversigt (fig. 1) | 12 |
| Oversigt over kontrolpanel (fig. 2) | 12 |
| Tilgængeligt tilbehør | 12 |
| Hulskiver | 12 |
| Adskillelse og rengøring før første ibrugtagning | 12 |
| Montering | 13 |
| Sådan bruges pastamaskinen | 13 |
| Forberedelse af ingredienser. | 13 |
| Start af program til pastatilberedning | 14 |
| Vigtigt! | 14 |
| Rengøring | 14 |
| Opbevaring | 15 |
| Fejlfinding | 15 |

Introduktion

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

Få alle fordele af den support, som Philips tilbyder, ved at registrere dit produkt på www.philips.com/welcome

Produktoversigt (fig. 1)





| | | | |
|---|---|---|---|
| ① | Låg til blandedekammer | ⑨ | Pastakniv |
| ② | Hul til sikkerhedskontakt i blandedekammerets låg | ⑩ | Knapper på frontpanel |
| ③ | Netledning | ⑪ | Frontpanel |
| ④ | Sikkerhedskontakt til skiveholder | ⑫ | Hulskive |
| ⑤ | Hovedenhed | ⑬ | Skiveholder |
| ⑥ | Opbevaringsplads til hulskiver | ⑭ | Skiveholderens sikkerhedskontaktudløser |
| ⑦ | Kop til vand/mel | ⑮ | Blandekrog |
| ⑧ | Rensebørste | ⑯ | Blandekammer |

Oversigt over kontrolpanel (fig. 2)

| | | | |
|---|------------------|---|---------------------------|
| ① | On/off-knap | ④ | Knap kun til ekstrudering |
| ② | Display | ⑤ | Automatikknappen |
| ③ | Start/pause-knap | | |

Tilgængeligt tilbehør

Hulskiver

| | Spaghetti | Fettuccine | Penne | Lasagne |
|--------|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| HR2375 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Adskillelse og rengøring før første ibrugtagning

- 1 Tag låget af blandedekammeret. (Fig. 3)
- 2 Løsn frontpanelets betjeningsknapper. (Fig. 4)

Bemærk: Frontpanelet er tungt. Vær ekstra forsigtig, når du afmonterer det.

- 3 Afmonter frontpanel, hulskive, hulskiveholder, blandekrog og blandedekammer i nævnte rækkefølge. (Fig. 5)
- 4 Rengør alle aftagelige dele, og tør dem af. (Fig. 6)

Montering

- 1 Sæt blandekammeret i apparatet. (Fig. 7)
- 2 Stik blandekrog ind i hullet i hovedenheden. Stik blandekrog helt ind i hovedenheden. (Fig. 8)
- 3 Sæt skiveholderen fast på apparatet. (Fig. 9)
- 4 Sæt hulskiven i skiveholderen, og sørg for, at den sidder fast på skiveholderen. (Fig. 10)

Bemærk: Sørg for, at hulskivens og skiveholderens indvendige hulrum er monteret korrekt. (Fig. 11)

- 5 Fastgør frontpanelet på hovedenheden. (Fig. 12)

Bemærk:

- Sørg for, at frontpanelet er helt fastmonteret før brug af apparatet.
- Frontpanelet er tungt. Vær ekstra forsigtig, når du monterer det.

- 6 Fastgør frontpanelets kontrolknapper. (Fig. 13)

Bemærk: Hvis frontpanelet eller hulskiven ikke er monteret korrekt, vil en sikkerhedskontakt afbryde apparatets funktion.

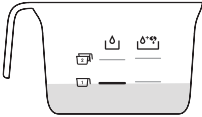
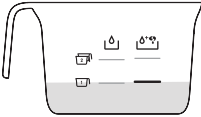
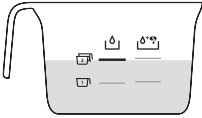
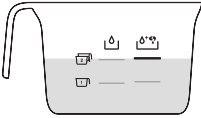
- 7 Luk blandekammerets låg. (Fig. 14)

Bemærk: Hvis blandekammerets låg ikke er monteret korrekt, vil sikkerhedskontakten afbryde apparatets funktion.

Sådan bruges pastamaskinen

Forberedelse af ingredienser.

Bemærk: Brug den medfølgende kop til mel/vand til at måle mel og væske.

| Mel | Vand | Vand + æg |
|-----------------------|---|--|
| 1 kop mel (~250 g) |  |  |
| 2 kopper mel (~500 g) |  |  |

- 1 Brug en køkkenvægt til veje melet af. (Fig. 15)

Bemærk: Se tabellen herover eller opskriftsbogen for at finde de korrekte forhold.

- 2 Tag låget af blandekammeret. (Fig. 3)
- 3 Hæld melet i kammeret. (Fig. 16)

Bemærk: Hæld ikke mindre end 200 g eller mere end 500 g mel i kammeret.

- 4 Afmål den ønskede mængde væske i forhold til den mængde mel, du anvender. (Fig. 17)

Bemærk: Se tabellen herover eller opskriftsbogen for at finde de korrekte forhold.

Start af program til pastatilberedning

- 1 Sæt stikket i stikkontakten. Apparatet udsender en lyd én gang, og alle indikatorer blinker en enkelt gang. (Fig. 18)
- 2 Tænd apparatet ved tryk på **On/off**-knappen. (Fig. 19)
- 3 Tryk på **Start/pause**-knappen for at starte ekstra-udpresningsprogrammet. (Fig. 20)

Bemærk: Hvis apparatet ikke er i automatisk tilstand, skal du trykke på **Automatik**-knappen, før du trykker på **Start/pause**-knappen.

- 4 Når omrøringen er gået i gang, hældes væsken langsomt i langs hele åbningen i låget. (Fig. 21)

Bemærk: Mens dejen blandes, og efter du har hældt væsken i, må der ikke tilsættes andre ingredienser. Ellers vil det have betydning for pastaens konsistens.

- 5 Når pastamaskinen er færdig med omrøringen, udsender den en biplyd én gang og starter ekstruderingen af pasta efter et par sekunder. Brug pastakniven til at skære pastaen i den længde, du skal bruge. (Fig. 22)

Bemærk: Hvis forholdet mellem væske og mel ikke er korrekt, vil ekstruderingen ikke lykkes. I så fald skal du tilberede ingredienserne igen.

- 6 Hvis du oplever, at der er overskydende dej inde i kammeret, når pastatilberedningen er færdig, kan du trykke på **Kun til ekstrudering**-knappen og derefter på **Start/pause**-knappen for at starte en ekstra ekstrudering. (Fig. 23)

Bemærk

- Den ekstra ekstrudering varer 3 minutter.
- Tilberedningstiden for pasta varierer afhængigt af personlige præferencer, pastaformer og antal portioner.

Vigtigt!

Pastaopskrifterne i opskriftsbogen er afprøvet og fundet vellykkede. Hvis du eksperimenterer med eller bruger andre pastaopskrifter, skal forholdet mellem mel og vand/æg tilpasses tilsvarende. Pastamaskinen fungerer ikke korrekt, hvis du ikke tilpasser den nye opskrift tilsvarende.

Bemærk

- For at sikre kvaliteten af pastaen anvendes glutenholdig hvedemel til tilberedningen. Følg den anbefalede mængde af tilsatte ingredienser.
- Sæsonbetingede ændringer og brug af ingredienser fra forskellige områder kan påvirke mel/vand-forholdet. Du kan foretage justeringer baseret på den anbefalede mængde.
- Ved tilberedning af æggepasta eller vegetabilsk pasta skal du sørge for at piske æggeblandingen eller den vegetabiliske frugtsaft jævnt med vand, før den hældes i kammeret gennem åbningen i låget. Ved tilsætning af ingredienser skal du sørge for, at de er i flydende form.
- Se den medfølgende opskriftsbog for ekstra variationer i pastaopskriften.

Rengøring

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten. (Fig. 24)
- 2 Tag låget af blandekammeret. (Fig. 3)

3 Løsn frontpanelets betjeningsknapper. (Fig. 4)

Bemærk: Frontpanelet er tungt. Vær ekstra forsigtig, når du afmonterer det.

4 Afmonter frontpanel, hulskive, hulskiveholder, blandekrog og blandekammer i nævnte rækkefølge. (Fig. 5)

5 Brug en tør klud til at rengøre for melrester på hovedenheden. (Fig. 25)

6 Rengør hulskiven med det medfølgende rengøringsværktøj for at fjerne rester af dej. Herefter kan du rengøre den med vand. (Fig. 26)

Bemærk: For hulskiver til spaghetti, tykke spaghetti, englehår og fettuccine lades skiverne lufttørre i 2 til 4 timer. Brug det pågældende rengøringsværktøj til at stikke dejen ud af hullerne med.

7 Rengør alle aftagelige dele, og tør dem af. (Fig. 6)

8 Brug en tør klud til at rengøre betjeningspanelet og pastamaskinen udvendigt. (Fig. 27)

Opbevaring

1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

Bemærk: Sørg for, at alle delene er rene og tørre før opbevaring.

2 Du kan opbevare hulskiverne i opbevaringsskuffen. (Fig. 28)

Fejlfinding

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer, du kan støde på ved brug af apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, kan du finde en liste over ofte stillede spørgsmål på www.philips.com/support. Du er også altid velkommen til at kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

| Problem | Årsag | Løsning |
|---|---|---|
| Indikatorlysene lyser ikke. | Stikket er ikke tilsluttet korrekt. | Kontrollér, at stikket er tilsluttet korrekt, og at stikkontakten fungerer, som den skal. |
| Når du har trykket på On/off -knappen, udsender apparatet et akustisk signal, men den virker ikke. | Blandekammeret, hulskiven eller frontpanelet er samlet forkert. | Sørg for, at du følger anvisningerne i brugervejledningen, så alle dele samles korrekt. |
| Sikkerhedskontakten er udløst, og apparatet er pludselig stoppet eller genstarter under tilberedningen. | Frontpanelets knap er løs. | Sørg for, at frontpanelet er forsvarligt monteret. |
| | For mange ingredienser i pastamaskinen. | Den maksimale mængde mel, der skal bruges til hver portion, er 500g. Hvis der tilsættes mere end 500g, reduceres mængden af mel inden næste påfyldning. |

| Problem | Årsag | Løsning |
|--|---|---|
| Apparatet stopper, når du åbner låget under anvendelse. | Af sikkerhedsmæssige grunde stopper apparatet altid, når låget åbnes. | Hvis du vil genoptage den forrige funktion, skal du lukke låget ordentligt og trykke på Start/pause -knappen. |
| Apparatet stopper under tilberedningen. Der lyder ingen alarm, og lysene blinker ikke. | Pastamaskinen er overophedet på grund af for lang kontinuerlig driftstid. | Afbryd strømmen, og lad pastamaskinen køle ned. For at beskytte apparatets levetid bedre bør den kontinuerlige driftstid være mindre end 45 minutter. Du kan anvende apparatet igen efter 15 minutters pause. |
| Der siver en lille smule vand ud af apparatet. | Der tilsættes vand, før programmet starter. | Følg anvisningerne i brugervejledningen, så der tilsættes vand lige efter programstart. |
| E1 vises på skærmen. | Hulskiven er ikke sat på. | Fastgør skiveholderen på hovedenheden, sæt hulskiven korrekt på, og sæt frontpanelet korrekt på enheden. |
| | Låget sidder ikke på plads, eller er ikke fastgjort korrekt. | Fastgør låget korrekt. |
| Apparatet stopper under tilberedningen, E2 vises på skærmen, lysindikatorerne blinker hurtigt, og alarmen lyder. | Blandekrogen kan være blokeret af fremmedlegemer. | Afbryd strømmen, rengør pastamaskinen, og følg anvisningerne i brugervejledningen for at påbegynde pastatilberedningen igen. |
| | Dejen kan være for tør. | |
| | Det forkerte program er valgt. | |
| EEE vises på skærmen. | Apparatet er defekt. | Kontakt servicecenteret. |

Inhalt

| | |
|---|----|
| Einführung | 18 |
| Produktübersicht (Abb. 1) | 18 |
| Überblick über das Bedienfeld (Abb. 2) | 18 |
| Verfügbare Zubehörteile | 18 |
| Formaufsätze | 18 |
| Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung | 18 |
| Zusammenbauen | 19 |
| Verwenden der Nudelmaschine | 19 |
| Vorbereiten der Zutaten | 19 |
| Starten des Programms zur Nudelizeubereitung | 20 |
| Wichtig! | 20 |
| Reinigen | 21 |
| Aufbewahrung | 21 |
| Fehlerbehebung | 21 |

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 registrieren.

Produktübersicht (Abb. 1)





| | | | |
|---|--|---|---|
| ① | Deckel der Knetkammer | ⑨ | Nudelschneider |
| ② | Öffnung für Sicherheitsschalter am Deckel der Knetkammer | ⑩ | Regler an der vorderen Abdeckung |
| ③ | Netzkabel | ⑪ | Vorderseite |
| ④ | Sicherheitsschalter für Scheibenhalter | ⑫ | Formaufsatz |
| ⑤ | Hauptgerät | ⑬ | Scheibenhalter |
| ⑥ | Aufbewahrungsbehälter für Formaufsätze | ⑭ | Hebel des Sicherheitsschalters für Scheibenhalter |
| ⑦ | Messbecher (Wasser/Mehl) | ⑮ | Knethaken |
| ⑧ | Reinigungsbürste | ⑯ | Knetkammer |

Überblick über das Bedienfeld (Abb. 2)

| | | | |
|---|-------------------|---|---------------------|
| ① | Ein-/Aus-Schalter | ④ | Taste "Nur Ausgabe" |
| ② | Display | ⑤ | Automatiktaste |
| ③ | Start-/Pausetaste | | |

Verfügbare Zubehörteile

Formaufsätze

| | Spaghetti | Fettuccine | Penne | Lasagne |
|--------|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| HR2375 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung

- 1 Entfernen Sie den Deckel der Knetkammer. (Abb. 3)
- 2 Lösen Sie die Kontrollregler an der vorderen Abdeckung. (Abb. 4)

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

- 3 Bauen Sie die vordere Abdeckung, den Formaufsatz, den Scheibenhalter, den Knethaken und die Knetkammer in dieser Reihenfolge auseinander. (Abb. 5)
- 4 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile, und trocknen Sie sie ab. (Abb. 6)

Zusammenbauen

- 1 Schieben Sie die Knetkammer in das Gerät. (Abb. 7)
- 2 Richten Sie den Knethaken an der Öffnung in der Hauptgeräteeinheit aus. Schieben Sie den Knethaken ganz in die Hauptgeräteeinheit ein. (Abb. 8)
- 3 Bringen Sie den Scheibenhalter am Gerät an. (Abb. 9)
- 4 Setzen Sie den Formaufsatz auf den Scheibenhalter, und vergewissern Sie sich, dass er fest auf dem Scheibenhalter fixiert ist. (Abb. 10)

Hinweis: Achten Sie darauf, dass die innere Öffnung des Formaufsatzes und der Scheibenhalter richtig eingepasst sind. (Abb. 11)

- 5 Bringen Sie die vordere Abdeckung an der Hauptgeräteeinheit an. (Abb. 12)

Hinweis:

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

- 6 Befestigen Sie die Kontrollregler der vorderen Abdeckung. (Abb. 13)

Hinweis: Wenn die vordere Abdeckung des Formaufsatzes nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt ist, verhindert der Sicherheitsschalter, dass das Gerät den Betrieb aufnimmt.

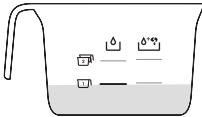
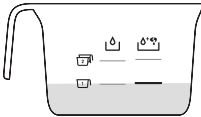
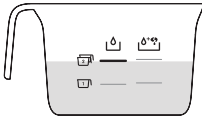
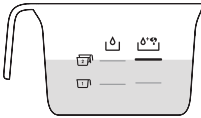
- 7 Schließen Sie den Deckel der Knetkammer. (Abb. 14)

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

Verwenden der Nudelmaschine

Vorbereiten der Zutaten

Hinweis: Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher, um Mehl und Flüssigkeiten abzumessen.

| Mehl | Wasser | Wasser und Ei |
|---------------------------|---|--|
| 1 Tasse Mehl (ca. 250 g) |  |  |
| 2 Tassen Mehl (ca. 500 g) |  |  |

- 1 Verwenden Sie eine Küchenwaage, um das Mehl abzuwiegen. (Abb. 15)

Hinweis: Das richtige Verhältnis finden Sie in der Tabelle oben oder im Rezeptbuch.

- 2 Entfernen Sie den Deckel der Knetkammer. (Abb. 3)
- 3 Geben Sie das Mehl in die Kammer. (Abb. 16)

Hinweis: Geben Sie nicht weniger als 200 g bzw. mehr als 500 g Mehl in die Kammer.

20 DEUTSCH

- 4 Messen Sie die erforderliche Menge an Flüssigkeit entsprechend der verwendeten Menge Mehl ab. (Abb. 17)

Hinweis: Das richtige Verhältnis finden Sie in der Tabelle oben oder im Rezeptbuch.

Starten des Programms zur Nudelizeubereitung

- 1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Gerät gibt einen Ton aus, und alle Anzeigen blinken einmal. (Abb. 18)
- 2 Drücken Sie den **Ein-/Aus**-Schalter, um das Gerät einzuschalten. (Abb. 19)
- 3 Drücken Sie die **Start-/Pause**-Taste, um das automatische Zubereitungsprogramm für die Pasta zu starten. (Abb. 20)

Hinweis: Wenn sich das Gerät nicht im automatischen Modus befindet, drücken Sie die **Automatik-Taste**, bevor Sie die Taste **Start-/Pause**-Taste drücken.

- 4 Wenn der Knetvorgang beginnt, schütten Sie langsam die Flüssigkeit über die gesamte Länge der Deckelöffnung in die Kammer. (Abb. 21)

Hinweis: Während der Teig geknetet wird, geben Sie nach dem Hinzufügen der Flüssigkeit keine anderen Zutaten hinzu. Ansonsten wird die Konsistenz der Pasta beeinträchtigt.

- 5 Nachdem der Knetvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und beginnt dann nach einigen Sekunden mit der Ausgabe der Pasta. Verwenden Sie den Nudelschneider, um die Pasta auf die gewünschte Länge zuzuschneiden. (Abb. 22)

Hinweis: Wenn das Verhältnis von Flüssigkeit und Mehl nicht stimmt, kann die Pasta nicht ausgegeben werden. Bereiten Sie in diesem Fall die Zutaten erneut zu.

- 6 Wenn die Zubereitung der Pasta abgeschlossen ist und Sie sehen, dass etwas Teig in der Kammer verblieben ist, können Sie die **Nur Ausgabe**-Taste und anschließend die **Start-/Pause**-Taste drücken, um den Teig auszugeben. (Abb. 23)

Hinweis

- Die Ausgabe dauert 3 Minuten.
- Die Kochzeit der Nudeln variiert je nach Ihren persönlichen Vorlieben, der Nudelform und der Anzahl der Portionen.

Wichtig!

Die Nudelrezepte im Rezeptbuch wurden auf ein erfolgreiches Gelingen geprüft. Wenn Sie das Rezept abwandeln oder andere Pastarezepte verwenden, muss das Verhältnis zwischen Mehl und Wasser/Ei angepasst werden. Die Nudelmaschine funktioniert nicht ordnungsgemäß, wenn Sie diese neuen Rezepte nicht entsprechend anpassen.

Hinweis

- Um die Qualität der Nudeln zu gewährleisten, verwenden Sie Mehl mit Gluten für die Herstellung der Nudeln. Halten Sie sich an das empfohlene Mengenverhältnis für die Zutaten.
- Saisonale Unterschiede und die Verwendung von Zutaten aus unterschiedlichen Regionen können Einfluss auf das Verhältnis von Mehl zu Wasser haben. Sie können die Mengen basierend auf dem empfohlenen Anteil anpassen.
- Wenn Sie Eier- oder Gemüsenudeln herstellen, sollten Sie die Eimischung oder den Gemüsesaft unbedingt gleichmäßig mit dem Wasser vermischen, bevor Sie das Ganze über die Öffnung im Deckel in die Kammer gießen. Sie sollten nur Zutaten in flüssiger Form hinzufügen.
- Weitere Varianten der Pastarezepte finden Sie im Rezeptbuch.

Reinigen

- 1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. (Abb. 24)
- 2 Entfernen Sie den Deckel der Knetkammer. (Abb. 3)
- 3 Lösen Sie die Kontrollreglern an der vorderen Abdeckung. (Abb. 4)

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

- 4 Bauen Sie die vordere Abdeckung, den Formaufsatz, den Scheibenhalter, den Kneithaken und die Knetkammer in dieser Reihenfolge auseinander. (Abb. 5)
- 5 Verwenden Sie ein trockenes Tuch, um Mehlrückstände vom Hauptgerät zu entfernen. (Abb. 25)
- 6 Reinigen Sie den Formaufsatz mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug, um Teigrückstände zu entfernen. Anschließend können Sie ihn mit Wasser säubern. (Abb. 26)

Hinweis: Lassen Sie die Formaufsätze für Spaghetti, Spaghettoni, Capellini und Fettuccine zwei bis vier Stunden an der Luft trocknen. Entfernen Sie dann mithilfe des entsprechenden Reinigungswerkzeugs den Teig aus den Löchern.

- 7 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile, und trocknen Sie sie ab. (Abb. 6)
- 8 Säubern Sie die Hauptgeräteeinheit, das Bedienfeld und das Äußere der Nudelmaschine mit einem trockenen Tuch. (Abb. 27)

Aufbewahrung

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen.

- 2 Sie können die Formaufsätze in der Aufbewahrungsschublade verstauen. (Abb. 28)

Fehlerbehebung

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

| Problem | Ursache | Lösung |
|--|--|--|
| Die Anzeigen leuchten nicht. | Der Netzstecker ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen. | Überprüfen Sie, ob der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert. |
| Nachdem Sie den Ein-/Aus -Schalter gedrückt haben, gibt das Gerät einen Signalton aus, funktioniert jedoch nicht. | Die Knetkammer, der Formaufsatz oder die vordere Abdeckung wurden falsch zusammengebaut. | Stellen Sie sicher, dass Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung folgen, um alle Teile richtig zusammenzubauen. |

| Problem | Ursache | Lösung |
|---|---|--|
| Der Sicherheitsschalter wurde ausgelöst, und das Gerät hat plötzlich während der Verarbeitung angehalten oder neu gestartet. | Der Regler an der vorderen Abdeckung ist locker. | Stellen Sie sicher, dass die vordere Abdeckung sicher zusammengesetzt ist. |
| | Es sind zu viele Zutaten in der Nudelmaschine. | Die maximale Menge an Mehl pro Teigfüllung ist 500 g. Wenn mehr als 500 g hinzugefügt werden, reduzieren Sie die Mehlmenge vor der nächsten Füllung. |
| Das Gerät hält während der Verarbeitung an, 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. |
| Das Gerät hält während der Verarbeitung an. Es wird kein Alarm ausgegeben, und das Gerät blinkt nicht. | Die Nudelmaschine ist aufgrund zu langer kontinuierlicher Betriebszeit zu heiß geworden. | Trennen Sie die Nudelmaschine von der Stromversorgung, und lassen Sie sie abkühlen. Um die Lebensdauer des Geräts zu maximieren, sollte die kontinuierliche Betriebszeit weniger als 45 Minuten betragen. Sie können das Gerät nach einer Pause von 15 Minuten erneut starten. |
| 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. |
| E1 wird auf dem Display angezeigt. | Der Formaufsatz wurde nicht angebracht. | Befestigen Sie den Aufsatzhalter am Hauptgerät, setzen Sie den Formaufsatz ordnungsgemäß auf, und bringen Sie die vordere Abdeckung ordnungsgemäß am Gerät an. |
| | Der Deckel fehlt oder ist nicht ordnungsgemäß angebracht. | Setzen Sie den Deckel ordnungsgemäß auf. |
| Das Gerät hält während der Verarbeitung an und zeigt E2 auf dem Display an. Anschließend blinken die Anzeigen schnell, und es wird ein Alarmton ausgegeben. | Der Knethaken ist möglicherweise durch Fremdkörper blockiert. | Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, reinigen Sie die Nudelmaschine, und folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten. |
| | Der Teig ist möglicherweise zu trocken. | |
| | Es wurde das falsche Programm ausgewählt. | |
| Auf dem Display wird "EEE" angezeigt. | Das Gerät weist Fehler auf. | Kontaktieren Sie das Servicecenter. |

Περιεχόμενα

| | |
|--|----|
| Εισαγωγή | 24 |
| Επισκόπηση προϊόντος (Εικ. 1) | 24 |
| Επισκόπηση πίνακα ελέγχου (Εικ. 2) | 24 |
| Διαθέσιμα αξεσουάρ | 24 |
| Δίσκοι σχήματος | 24 |
| Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός πριν από την πρώτη χρήση | 24 |
| Συναρμολόγηση | 25 |
| Χρήση του παρασκευαστή ζυμαρικών | 25 |
| Προετοιμασία των υλικών | 25 |
| Έναρξη του προγράμματος παρασκευής ζυμαρικών | 26 |
| Σημαντικό! | 26 |
| Καθάρισμα | 27 |
| Αποθήκευση | 27 |
| Αντιμετώπιση προβλημάτων | 27 |

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.

Επισκόπηση προϊόντος (Εικ. 1)

| | |
|---|--|
| ① Καπάκι δοχείου ανάμειξης | ⑨ Κόφτης ζυμαρικών |
| ② Οπή διακόπτη ασφαλείας στο καπάκι δοχείου ανάμειξης | ⑩ Κουμπιά πρόσοψης |
| ③ Καλώδιο ρεύματος | ⑪ Πρόσοψη |
| ④ Διακόπτης ασφαλείας βάσης δίσκου | ⑫ Δίσκος σχήματος |
| ⑤ Κύρια μονάδα | ⑬ Βάση δίσκων |
| ⑥ Χώρος αποθήκευσης δίσκου σχήματος | ⑭ Μοχλός διακόπτη ασφαλείας βάσης δίσκου |
| ⑦ Φλιτζάνι νερού/αλευριού | ⑮ Αναδευτήρας ανάμειξης |
| ⑧ Βούρτσα καθαρισμού | ⑯ Δοχείο ανάμειξης |

Επισκόπηση πίνακα ελέγχου (Εικ. 2)

| | |
|--|--------------------------------|
| ① Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης | ④ Κουμπί μόνο εξώθησης |
| ② Οθόνη | ⑤ Κουμπί αυτόματης λειτουργίας |
| ③ Κουμπί έναρξης/παύσης | |

Διαθέσιμα αξεσουάρ

Δίσκοι σχήματος

| | Σπαγγέτι | Φετουσίνι | Πένες | Λαζάνια |
|--------|----------|-----------|-------|---------|
| HR2375 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 3)
- 2 Ξεσφίξτε τα κουμπιά ελέγχου πρόσοψης. (Εικ. 4)

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

- 3 Αποσυναρμολογήστε την πρόσοψη, το δίσκο σχήματος, τη βάση δίσκου σχήματος, τον αναδευτήρα και το δοχείο ανάμειξης, με τη συγκεκριμένη σειρά. (Εικ. 5)
- 4 Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα και σκουπίστε τα για να στεγνώσουν. (Εικ. 6)

Συναρμολόγηση

- 1 Πιέστε το δοχείο ανάμειξης μέσα στη συσκευή. (Εικ. 7)
- 2 Στρέψτε τον αναδευτήρα προς την οπή στην κύρια μονάδα. Εισαγάγετε τον αναδευτήρα στην κύρια μονάδα μέχρι το τέρμα. (Εικ. 8)
- 3 Συνδέστε τη βάση δίσκου στη συσκευή. (Εικ. 9)
- 4 Τοποθετήστε το δίσκο σχήματος στο εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου και βεβαιωθείτε ότι έχει στερεωθεί γερά. (Εικ. 10)

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική κοιλότητα του δίσκου σχήματος και το εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου έχουν τοποθετηθεί σωστά. (Εικ. 11)

- 5 Συνδέστε την πρόσοψη στην κύρια μονάδα. (Εικ. 12)

Σημείωση:

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

- 6 Στερεώστε τα κουμπιά ελέγχου πρόσοψης. (Εικ. 13)

Σημείωση: Αν η πρόσοψη ή ο δίσκος σχήματος δεν συναρμολογηθούν σωστά, ένας διακόπτης ασφαλείας θα εμποδίσει τη λειτουργία της συσκευής.

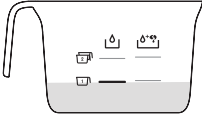
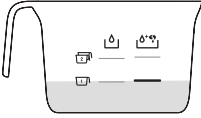
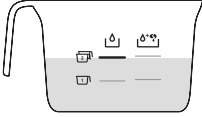
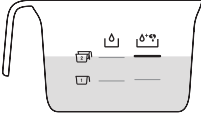
- 7 Κλείστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 14)

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

Χρήση του παρασκευαστή ζυμαρικών

Προετοιμασία των υλικών

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο φλιτζάνι αλευριού/νερού για να μετρήσετε το αλεύρι και το υγρό.

| Αλεύρι | Νερό | Νερό + αυγό |
|--------------------------------|---|--|
| 1 φλιτζάνι αλεύρι (~250 γρ.) |  |  |
| 2 φλιτζάνια αλεύρι (~500 γρ.) |  |  |

- 1 Χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το αλεύρι. (Εικ. 15)

Σημείωση: Ανατρέξτε στον παραπάνω πίνακα ή στο βιβλίο συνταγών για τις σωστές αναλογίες.

- 2 Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 3)
- 3 Ρίξτε το αλεύρι μέσα στο δοχείο. (Εικ. 16)

Σημείωση: Μην προσθέτετε λιγότερο από 200 γρ. ή περισσότερο από 500 γρ. αλεύρι στο δοχείο.

- 4 Μετρήστε την απαιτούμενη ποσότητα του υγρού σύμφωνα με το αλεύρι που χρησιμοποιήσατε. (Εικ. 17)

Σημείωση: Ανατρέξτε στον παραπάνω πίνακα ή στο βιβλίο συνταγών για τις σωστές αναλογίες.

Έναρξη του προγράμματος παρασκευής ζυμαρικών

- 1 Συνδέστε το φιν στην πρίζα. Η συσκευή θα ηχήσει μία φορά και όλες οι ενδείξεις θα αναβοσβήσουν μία φορά. (Εικ. 18)
- 2 Πατήστε το κουμπί **on/off** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. (Εικ. 19)
- 3 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσει το αυτόματο πρόγραμμα παρασκευής ζυμαρικών. (Εικ. 20)

Σημείωση: Αν η συσκευή δεν βρίσκεται στην αυτόματη λειτουργία, πατήστε το κουμπί **αυτόματης λειτουργίας** πριν πατήσετε το κουμπί **έναρξης/παύσης**.

- 4 Αφού αρχίσει η ανάμειξη, ρίξτε αργά το υγρό σε όλο το μήκος της υποδοχής στο καπάκι. (Εικ. 21)

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 ολοκληρώσει την ανάμειξη, θα ηχήσει μία φορά και η εξώθηση των ζυμαρικών θα ξεκινήσει μετά από μερικά δευτερόλεπτα. Χρησιμοποιήστε τον κόφτη ζυμαρικών για να κόψετε τα ζυμαρικά στο μήκος που θέλετε. (Εικ. 22)

Σημείωση: Αν η αναλογία υγρού και αλευριού δεν είναι σωστή, τα ζυμαρικά δεν θα πετύχουν. Σε αυτήν την περίπτωση, προετοιμάστε ξανά τα υλικά.

- 6 Μόλις ολοκληρωθεί η παρασκευή των ζυμαρικών, αν παρατηρήσετε ότι υπάρχουν υπολείμματα ζύμης μέσα στο δοχείο, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί **μόνο εξώθησης** πρώτα και, στη συνέχεια, το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε την εξώθηση και των υπόλοιπων υλικών. (Εικ. 23)

Σημείωση

- Η διαδικασία επιπλέον εξώθησης διαρκεί 3 λεπτά.
- Ο χρόνος μαγειρέματος των ζυμαρικών διαφέρει ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις, τα σχήματα των ζυμαρικών και των αριθμό των μερίδων.

Σημαντικό!

Οι συνταγές ζυμαρικών που περιλαμβάνονται στο βιβλίο συνταγών έχουν δοκιμαστεί για σίγουρη επιτυχία. Αν θέλετε να πειραματιστείτε ή να χρησιμοποιήσετε άλλες συνταγές ζυμαρικών, οι αναλογίες αλευριού και νερού/αυγού θα πρέπει να προσαρμοστούν. Ο παρασκευαστής ζυμαρικών δεν θα έχει τα επιθυμητά αποτελέσματα αν δεν προσαρμόσετε ανάλογα τη νέα συνταγή.

Σημείωση

- Για να εξασφαλίσετε τη σωστή ποιότητα των ζυμαρικών, χρησιμοποιήστε αλεύρι γλουτένης για την παρασκευή ζυμαρικών. Ακολουθήστε τη συνιστώμενη αναλογία για να προσθέσετε τα υλικά.
- Οι αλλαγές των εποχών και η χρήση υλικών από διαφορετικές περιοχές ενδέχεται να επηρεάσουν την αναλογία αλευριού/νερού. Ίσως χρειαστούν κάποιες προσαρμογές με βάση τη συνιστώμενη αναλογία.

- Κατά την παρασκευή ζυμαρικών με αυγά ή λαχανικά, χτυπήστε το μείγμα αυγού ή το χυμό των λαχανικών ομοιόμορφα με το νερό προτού το ρίξετε στο δοχείο μέσα από την υποδοχή στο καπάκι. Τα υλικά που προσθέτετε πρέπει να είναι σε υγρή μορφή.
- Ανατρέξτε στο βιβλίο συνταγών που συνόδευε τη συσκευή, για να βρείτε διάφορες συνταγές ζυμαρικών σε διάφορες παραλλαγές.

Καθάρισμα

- 1 Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα. (Εικ. 24)
- 2 Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 3)
- 3 Ξεσφίξτε τα κουμπιά ελέγχου πρόσοψης. (Εικ. 4)

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

- 4 Αποσυναρμολογήστε την πρόσοψη, το δίσκο σχήματος, τη βάση δίσκου σχήματος, τον αναδευτήρα και το δοχείο ανάμειξης, με τη συγκεκριμένη σειρά. (Εικ. 5)
- 5 Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε τα υπολείμματα αλευριού στην κύρια μονάδα. (Εικ. 25)
- 6 Καθαρίστε το δίσκο σχήματος με το παρεχόμενο εργαλείο καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ζύμης. Στη συνέχεια, μπορείτε να τον καθαρίσετε με νερό. (Εικ. 26)

Σημείωση: Αφήστε τους δίσκους σχήματος για σπαγγέτι, χοντρά σπαγγέτι, φιδέ και φετουτσίνι να στεγνώσουν για 2 έως 4 ώρες. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το αντίστοιχο εργαλείο καθαρισμού για να καθαρίσετε τη ζύμη στις οπές.

- 7 Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα και σκουπίστε τα για να στεγνώσουν. (Εικ. 6)
- 8 Με ένα στεγνό πανί καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου και το εξωτερικό μέρος του παρασκευαστή ζυμαρικών. (Εικ. 27)

Αποθήκευση

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά προτού την αποθηκεύσετε.

- 2 Μπορείτε να αποθηκεύσετε τους δίσκους σχήματος στη σκευοθήκη. (Εικ. 28)

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνήθη προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Εάν δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα με τις παρακάτω πληροφορίες, ανατρέξτε στη λίστα συχνών ερωτήσεων στη διεύθυνση www.philips.com/support ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

| Αιτία | Αιτία | Λύση |
|--|--|--|
| Οι ενδείξεις δεν ανάβουν. | Το βύσμα τροφοδοσίας δεν έχει συνδεθεί σωστά. | Ελέγξτε αν το βύσμα τροφοδοσίας έχει συνδεθεί σωστά και ότι η πρίζα λειτουργεί σωστά. |
| Αφού πατήσετε το κουμπί on/off , η συσκευή παράγει έναν ήχο, αλλά δεν λειτουργεί. | Το δοχείο ανάμειξης, ο δίσκος σχήματος ή η πρόσοψη δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά. | Βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης για τη σωστή συναρμολόγηση όλων των εξαρτημάτων. |

| Αιτία | Αιτία | Λύση |
|--|---|---|
| Ο διακόπτης ασφαλείας ενεργοποιείται και η συσκευή σταματά ή ξεκινά ξανά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας. | Το κουμπί πρόσοψης είναι χαλαρό. | Βεβαιωθείτε ότι η πρόσοψη έχει συναρμολογηθεί καλά. |
| | Έχει τοποθετηθεί υπερβολική ποσότητα υλικών στον παρασκευαστή ζυμαρικών. | Η μέγιστη ποσότητα αλευριού που χρησιμοποιείται για κάθε παρτίδα είναι 500 γρ. Αν έχουν προστεθεί περισσότερα από 500 γρ., μειώστε την ποσότητα αλευριού πριν από την επόμενη παρτίδα. |
| Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, η συσκευή σταματά 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 συνεχιστεί η προηγούμενη λειτουργία, κλείστε το καπάκι σωστά και πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης . |
| Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, η συσκευή σταματά. Δεν ακούγεται ήχος συναγερμού και δεν αναβοσβήνει καμία ένδειξη. | Ο παρασκευαστής ζυμαρικών έχει υπερθερμανθεί λόγω παρατεταμένης συνεχούς λειτουργίας. | Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών να κρυώσει. Για να προστατεύσετε καλύτερα τη συσκευή, δεν θα πρέπει να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερο από 45 λεπτά. Μπορείτε να ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε ξανά τη συσκευή μετά από 15 λεπτά αδράνειας. |
| 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. |
| Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E1. | Ο δίσκος σχήματος δεν είναι συνδεδεμένος. | Συνδέστε το εξάρτημα συγκράτησης δίσκου στην κύρια μονάδα, συνδέστε σωστά το δίσκο σχήματος και στερεώστε σωστά την πρόσοψη στη συσκευή. |
| | Το καπάκι δεν είναι στη θέση του ή δεν έχει συνδεθεί σωστά. | Τοποθετήστε σωστά το καπάκι. |
| Η συσκευή σταματά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E2, οι ενδείξεις αναβοσβήνουν γρήγορα και ηχεί η ειδοποίηση. | Ο αναδευτήρας μπορεί να έχει μπλοκάρει από ξένα σώματα. | 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. |
| | Η ζύμη μπορεί να είναι υπερβολικά ξηρή. | |
| | Έχει επιλεγεί λάθος πρόγραμμα. | |
| Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη EEE. | Η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργία. | Επικοινωνήστε με το κέντρο επισκευών. |

Contenido

| | |
|--|----|
| Introducción | 30 |
| Descripción del producto (fig. 1) | 30 |
| Descripción general del panel control (imagen 2) | 30 |
| Accesorios disponibles | 30 |
| Discos de forma | 30 |
| Desmontaje y limpieza antes del primer uso | 30 |
| Montaje | 31 |
| Uso de la máquina para hacer pasta | 31 |
| Preparación de los ingredientes | 31 |
| Inicio del programa para preparar pasta | 32 |
| Importante | 32 |
| Limpieza | 33 |
| Almacenamiento | 33 |
| Solución de problemas | 33 |

Introducción

Le felicitamos por su compra y le damos la bienvenida a Philips.

Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en www.philips.com/welcome.

Descripción del producto (fig. 1)

| | | | |
|---|--|---|--|
| ① | Tapa de la cámara de amasado | ⑨ | Cuchilla para pasta |
| ② | Orificio del interruptor de seguridad de la tapa de la cámara de amasado | ⑩ | Botones del panel frontal |
| ③ | Cable de alimentación | ⑪ | Panel frontal |
| ④ | Interruptor de seguridad del soporte de discos | ⑫ | Disco para dar forma |
| ⑤ | Unidad principal | ⑬ | Soporte de discos |
| ⑥ | Almacenamiento del disco para dar forma | ⑭ | Palanca del interruptor de seguridad del soporte de discos |
| ⑦ | Vaso para agua/harina | ⑮ | Palas de mezclado |
| ⑧ | Cepillo de limpieza | ⑯ | Cámara de amasado |

Descripción general del panel control (imagen 2)

| | | | |
|---|----------------------------|---|--------------------------|
| ① | Botón de encendido/apagado | ④ | Botón de solo extrusión |
| ② | Pantalla | ⑤ | Botón de modo automático |
| ③ | Botón de inicio/pausa | | |

Accesorios disponibles

Discos de forma

| | Espaguetis | Fettuccini | Macarrones | Lasaña |
|--------|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| HR2375 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Desmontaje y limpieza antes del primer uso

- 1 Retire la tapa de la cámara de amasado. (Imagen 3)
- 2 Afloje los botones de control del panel frontal. (Imagen 4)

Nota: El panel frontal es pesado. Tenga mucho cuidado al retirarlo.

- 3 Desmonte el panel frontal, el disco para dar forma, el soporte del disco para dar forma, la pala de amasado y la cámara de amasado en ese orden. (Imagen 5)
- 4 Limpie todas las piezas desmontables y séquelas. (Imagen 6)

Montaje

- 1 Empuje la cámara de amasado para introducirla en el aparato. (Imagen 7)
- 2 Apunte la pala de amasado hacia el orificio de la unidad principal. Inserte la pala de amasado completamente en la unidad principal. (Imagen 8)
- 3 Coloque el soporte de discos en el aparato. (Imagen 9)
- 4 Coloque el disco para dar forma en el soporte de discos y asegúrese de que está bien encajado en el soporte de discos. (Imagen 10)

Nota: Asegúrese de que la cavidad interior del disco para dar forma y el soporte de disco está bien colocada. (Imagen 11)

- 5 Coloque el panel frontal en la unidad principal. (Imagen 12)

Nota:

- Asegúrese de que el panel frontal está totalmente apretado antes de utilizar el aparato.
- El panel frontal es pesado. Tenga mucho cuidado al montarlo.

- 6 Apriete los botones de control del panel frontal. (Imagen 13)

Nota: Si el panel frontal o el disco para dar forma no se montan correctamente, un interruptor de seguridad impedirá que el aparato funcione.



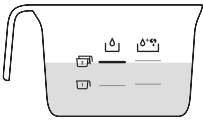
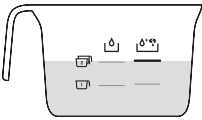
- 7 Cierre la tapa de la cámara de amasado. (Imagen 14)

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

Uso de la máquina para hacer pasta

Preparación de los ingredientes

Nota: Utilice el vaso para harina/agua incluido para medir la harina y el agua.

| Harina | Agua | Agua y huevo |
|----------------------------|---|--|
| 1 vaso de harina (~250 g) |  |  |
| 2 vasos de harina (~500 g) |  |  |

- 1 Utilice una báscula de cocina para medir la harina. (Imagen 15)

Nota: Consulte la tabla anterior o el libro de recetas para conocer las proporciones correctas.

- 2 Retire la tapa de la cámara de amasado. (Imagen 3)
- 3 Vierta la harina en la cámara. (Imagen 16)

Nota: No ponga menos de 200 g o más de 500g de harina en la cámara.

32 ESPAÑOL

- 4 Mida la cantidad de líquido necesaria en función de la harina que haya utilizado. (Imagen 17)

Nota: Consulte la tabla anterior o el libro de recetas para conocer las proporciones correctas.

Inicio del programa para preparar pasta

- 1 Introduzca la clavija en la toma de corriente. El aparato suena una vez y todos los indicadores parpadean una vez. (Imagen 18)
- 2 Pulse el botón de **encendido/apagado** para encender el aparato. (Imagen 19)
- 3 Pulse el botón de **inicio/pausa** para iniciar el programa automático para preparar pasta. (Imagen 20)

Nota: Si el aparato no está en modo automático, pulse el botón de modo **automático** antes de pulsar el botón de **inicio/pausa**.

- 4 Cuando se inicie el amasado, vierta lentamente el líquido a lo largo de la longitud de la ranura de la tapa. (Imagen 21)

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

- 5 Cuando la máquina para hacer pasta termine de amasar, emitirá un pitido y empezará a expulsar la pasta después de unos segundos. Utilice la cuchilla para pasta para cortar la pasta a la longitud que necesite. (Imagen 22)

Nota: Si las cantidades de líquido y harina no son correctas, la extrusión no se realizará correctamente. En ese caso, prepare los ingredientes de nuevo.

- 6 Después de que se complete la preparación de la pasta, si observa que hay restos de masa dentro de la cámara, puede pulsar el botón de **solo extrusión** y, a continuación, el botón de **inicio/pausa** para iniciar la extrusión adicional. (Imagen 23)

Nota

- La extrusión adicional dura 3 minutos.
- El tiempo de cocción de la pasta varía en función de las preferencias personales, las formas de la pasta y el número de raciones.

Importante

Se ha comprobado que las recetas de pasta que se incluyen en el libro de recetas salen bien. Si prueba o utiliza otras recetas de pasta, las proporciones de harina y agua/huevo deberán ajustarse. La máquina para hacer pasta no funcionará correctamente si no ajusta la nueva receta en consecuencia.

Nota

- Para garantizar la calidad de la pasta, utilice harina con gluten. Siga las proporciones recomendadas para añadir los ingredientes.
- Los cambios de estación y el uso de ingredientes de diferentes regiones pueden afectar a las cantidades de harina y agua. Puede ajustarlas en función de la proporción recomendada.
- Cuando prepare pasta al huevo o pasta de verduras, asegúrese de batir la mezcla con el huevo o el zumo de verduras uniformemente con el agua antes de verter la mezcla en la cámara a través de la ranura de la tapa. Cuando añada los ingredientes, asegúrese de que están en estado líquido.

- Consulte el libro de recetas incluido para conocer otras variaciones de las recetas de pasta.

Limpieza

- 1 Desconecte el enchufe de la toma de corriente. (Imagen 24)
- 2 Retire la tapa de la cámara de amasado. (Imagen 3)
- 3 Afloje los botones de control del panel frontal. (Imagen 4)

Nota: El panel frontal es pesado. Tenga mucho cuidado al retirarlo.

- 4 Desmonte el panel frontal, el disco para dar forma, el soporte del disco para dar forma, la pala de amasado y la cámara de amasado en ese orden. (Imagen 5)
- 5 Utilice un paño seco para limpiar los restos de harina de la unidad principal. (Imagen 25)
- 6 Limpie el disco para dar forma con el utensilio de limpieza incluido para retirar los restos de masa. A continuación, puede limpiarlo con agua. (Imagen 26)

Nota: En el caso de los discos para dar forma a espaguetis, espaguetis gruesos, cabello de ángel o fettuccini, deje que los discos se sequen al aire durante 2 a 4 horas. A continuación, utilice el utensilio de limpieza correspondiente para extraer la masa de los orificios.

- 7 Limpie todas las piezas desmontables y séquelas. (Imagen 6).
- 8 Utilice un paño seco para limpiar el panel de control y el exterior de la máquina para hacer pasta. (Imagen 27)

Almacenamiento

- 1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

Nota: Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas antes de guardarlo.

- 2 Puede guardar los discos para dar forma en el cajón de almacenamiento. (Imagen 28)

Solución de problemas

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

| Problema | Causa | Solución |
|---|--|--|
| Los indicadores no se iluminan. | El enchufe de alimentación no está bien conectado. | Compruebe si la clavija está bien enchufada y la toma funciona correctamente. |
| Después de pulsar el botón de encendido/apagado el aparato emite un sonido pero no funciona. | La cámara de amasado, el disco para dar forma o el panel frontal se han montado incorrectamente. | Asegúrese de seguir el manual de usuario para montar todas las piezas correctamente. |

| Problema | Causa | Solución |
|--|---|---|
| El interruptor de seguridad se ha activado y el aparato se detiene o se reinicia de repente durante el procesamiento. | El botón del panel frontal está suelto. | Asegúrese de que el panel frontal está bien montado. |
| | Hay un exceso de ingredientes en la máquina para hacer pasta. | La cantidad máxima de harina por lote es de 500 g. Si se han añadido más de 500 g, reduzca la cantidad de harina antes del siguiente lote. |
| Durante el procesamiento, el aparato deja de funcionar al abrir la tapa. | Por motivos de seguridad, el aparato siempre deja de funcionar cuando se abre la tapa durante el procesamiento. | Si necesita reanudar la operación anterior, cierre la tapa correctamente y pulse el botón de inicio/pausa . |
| Durante el procesamiento, el aparato se detiene. No se emite ningún sonido de alarma ni parpadeo. | La máquina para hacer pasta se ha sobrecalentado debido a un uso prolongado y continuo. | Desconéctela de la fuente de alimentación y deje que la máquina para hacer pasta se enfríe. Para prolongar la vida útil del aparato, el tiempo de funcionamiento continuo debe ser inferior a 45 minutos. Puede empezar a utilizar el aparato de nuevo después de 15 minutos de reposo. |
| Sale una pequeña cantidad de agua del aparato. | Se ha añadido el agua antes de iniciar el programa. | Siga las instrucciones del manual de usuario, que indican que se debe añadir el agua después de que se inicie el programa. |
| En la pantalla se muestra E1. | El disco para dar forma no está colocado. | Coloque el soporte de discos en la unidad principal, coloque el disco para dar forma correctamente y fije bien el panel frontal al dispositivo. |
| | La tapa no está en su lugar o no se ha colocado correctamente. | Coloque la tapa correctamente. |
| El aparato se detiene durante el procesamiento, se muestra E2 en la pantalla, los indicadores parpadean rápidamente y suena la alarma. | Puede que la pala de amasado esté bloqueada por algún objeto extraño. | Desconecte el aparato de la fuente de alimentación, limpie la máquina para hacer pasta y siga el manual de usuario de nuevo para reiniciar el proceso de preparación de pasta. |
| | Puede que la masa esté demasiado seca. | |
| | Se ha seleccionado el programa incorrecto. | |
| En la pantalla se muestra EEE. | El aparato no funciona correctamente. | Póngase en contacto con el centro de servicio. |

Sisältö

| | |
|---|----|
| Johdanto | 36 |
| Tuotteen yleiskuvaus (kuva 1) | 36 |
| Ohjauspaneelin yleiskuvaus (kuva 2) | 36 |
| Saatavilla olevat lisälaitteet | 36 |
| Muottilevyt | 36 |
| Laitteen purkaminen ja puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttökertaa | 36 |
| Kokoaminen | 37 |
| Pastakoneen käyttö | 37 |
| Ainesten valmisteleminen | 37 |
| Pastanvalmistusohjelman käynnistäminen | 38 |
| Tärkeää! | 38 |
| Puhdistaminen | 39 |
| Säilyttäminen | 39 |
| Vianmääritys | 39 |

Johdanto

Olet tehnyt erinomaisen valinnan ostaessasi Philipsin laitteen.

Saat parhaan mahdollisen hyödyn Philipsin palveluista rekisteröimällä tuotteen osoitteessa www.philips.com/welcome.

Tuotteen yleiskuvaus (kuva 1)





| | | | |
|---|---|---|-------------------------------------|
| ① | Sekoitusastian kansi | ⑨ | Pastaterä |
| ② | Sekoitusastian kannen turvakatkaisimen kolo | ⑩ | Etupaneelin kiinnitysruuvit |
| ③ | Virtajohto | ⑪ | Etupaneeli |
| ④ | Levypidikkeen turvakatkaisin | ⑫ | Muottilevy |
| ⑤ | Pääyksikkö | ⑬ | Levyteline |
| ⑥ | Muottilevyjen säilytyslokero | ⑭ | Levypidikkeen turvakatkaisimen vipu |
| ⑦ | Vesi-/jauhomitta | ⑮ | Sekoitusosa |
| ⑧ | Puhdistusharja | ⑯ | Sekoitusastia |

Ohjauspaneelin yleiskuvaus (kuva 2)

| | | | |
|---|-------------------|---|-----------------------------|
| ① | Virtapainike | ④ | Vain puristus -painike |
| ② | Näyttö | ⑤ | Automaattitoiminnon painike |
| ③ | Käynnistyspainike | | |

Saatavilla olevat lisälaitteet

Muottilevyt

| | Spagetti | Fettuccine | Penne | Lasagne |
|--------|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| HR2375 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Laitteen purkamisen ja puhdistamisen ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Irrota sekoitusastian kansi. (Kuva 3)
- 2 Kierrä etupaneelin kiinnitysruuvit auki. (Kuva 4)

Huomautus: Etupaneeli on painava. Ole varovainen irrottaessasi sitä.

- 3 Irrota etupaneeli, muottilevy, muottilevyn pidike, sekoitusosa ja sekoitusastia tässä järjestyksessä. (Kuva 5)

4 Puhdista kaikki irrotettavat osat ja kuivaa ne. (Kuva 6)

Kokoaminen

- 1 Paina sekoitusastia laitteeseen. (Kuva 7)
- 2 Kohdista sekoitusosa pääyksikön koloon. Työnnä sekoitusosa kunnolla pääyksikön sisään. (Kuva 8)
- 3 Kiinnitä levypidike laitteeseen. (Kuva 9)
- 4 Aseta muottilevy levypidikkeeseen ja varmista, että se on tiiviisti kiinni levypidikkeessä. (Kuva 10)

Huomautus: Varmista, että muottilevyn sisäosa ja levypidike on asetettu oikein paikoilleen. (Kuva 11)

5 Liitä etupaneeli pääyksikköön. (Kuva 12)

Huomautus:

- Varmista ennen laitteen käyttöä, että etupaneeli on kunnolla paikallaan.
- Etupaneeli on painava. Ole varovainen asentaessasi sitä.

6 Kiristä etupaneelin kiinnitysruuvit. (Kuva 13)

Huomautus: Jos etupaneelia tai muottilevyä ei ole asennettu oikein, turvakatkaisin estää laitteen käytön.


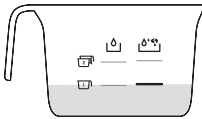
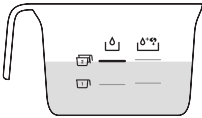
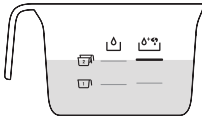
7 Sulje sekoitusastian kansi. (Kuva 14)

Huomautus: Jos sekoitusastian kantta ei ole asennettu oikein, turvakatkaisin estää laitteen toiminnan.

Pastakoneen käyttö

Ainesten valmisteleminen

Huomautus: Mittaa jauho- ja nestemäärä laitteen mukana toimitetulla mittakupilla.

| Jauhoja | Vettä | Vettä ja kananmunaa |
|---------------------------------------|---|--|
| 1 mittakupillista jauhoja (~250 g) |  |  |
| 2 mittakupillista jauhoja (~500 g) |  |  |

1 Käytä keittiövaakaa jauhojen mittaamiseen. (Kuva 15)

Huomautus: katso lisätietoja oheisesta taulukosta tai reseptivihkosta.

2 Irrota sekoitusastian kansi. (Kuva 3)

3 Kaada jauhot sekoitusastiaan. (Kuva 16)

Huomautus: Älä laita sekoitusastiaan alle 200 g tai yli 500 g jauhoja.

4 Mittaa jauhomäärään sopiva nestemäärä. (Kuva 17)

Huomautus: katso lisätietoja oheisesta taulukosta tai reseptivihkosta.

Pastanvalmistusohjelman käynnistäminen

1 Työnnä pistoke pistorasiaan. Laitteesta kuuluu yksi äänimerkki, ja kaikki merkkivalot vilkahtavat kerran. (Kuva 18)

2 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**. (Kuva 19)

3 Käynnistä automaattinen pastaohjelma painamalla **käynnistyspainiketta**. (Kuva 20)

Huomautus: Jos laite ei ole automaattitilassa, paina **automaattitoiminnon** painiketta ennen kuin painat **käynnistyspainiketta**.

4 Kun sekoittaminen alkaa, kaada nestettä hitaasti kannen aukon koko pituudelta. (Kuva 21)

Huomautus: Älä lisää taikinan sekoittamisen aikana muita aineita, kun olet kaatanut nesteen. Se vaikuttaa pastan lopulliseen rakenteeseen.

5 Kun pastakone on vaivannut taikinan, kuulet äänimerkin, ja pastan puristus käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Leikkaa pasta haluamaasi pituuteen pastaterällä. (Kuva 22)

Huomautus: Jos nesteen ja jauhojen suhde on väärä, puristusvaihe ei onnistu. Jos näin käy, valmistelee ainekset uudelleen.

6 Jos huomaat astiaan jääneen taikinaa pastanvalmistuksen päätyttyä, voit käynnistää ylimääräisen puristusvaiheen painamalla **Vain puristus** -painiketta ja sitten **käynnistyspainiketta**. (Kuva 23)

Huomautus

- Ylimääräinen puristus kestää 3 minuuttia.
- Pastan keittoaika riippuu henkilökohtaisista mieltymyksistä, pastan muodosta ja annosten määrästä.

Tärkeää!

Reseptivihko sisältää toimivia pastareseptejä. Jos kokeilet tai käytät muita pastareseptejä, jauhojen ja veden/kananmunan suhteita on muokattava pastakoneen jauho- ja vesimitan suhteiden mukaisesti. Pastakone ei toimi oikein, ellei uusia reseptejä muokata vastaavasti.

Huomautus

- Pasta onnistuu parhaiten, kun se valmistetaan gluteenia sisältävistä jauhoista. Noudata suositeltuja suhteita lisätessäsi aineksia.
- Vuodenaikojen vaihtelu ja raaka-aineiden valmistuspaikka saattavat vaikuttaa jauhon ja veden määrään. Voit muokata määriä suositeltujen suhteiden pohjalta.
- Kun valmistat muna- tai kasvispastaa, sekoita munaseos tai kasvismehu tasaisesti veteen ennen ainesten kaatamista sekoitusastiaan kannen aukosta. Kun lisäät aineksia, varmista niiden olevan nestemäisiä.
- Katso lisää pastareseptien muunnoksia laitteen mukana toimitetusta reseptivihkosta.

Puhdistaminen

- 1 Irrota virtajohto pistorasiasta. (Kuva 24)
- 2 Irrota sekoitusastian kansi. (Kuva 3)
- 3 Kierrä etupaneelin kiinnitysruuvit auki. (Kuva 4)

Huomautus: Etupaneeli on painava. Ole varovainen irrottaessasi sitä.

- 4 Irrota etupaneeli, muottilevy, muottilevyn pidike, sekoitusosa ja sekoitusastia tässä järjestyksessä. (Kuva 5)
- 5 Poista jauhojäämät pääyksiköstä kuivalla liinalla. (Kuva 25)
- 6 Puhdista muottilevy poistamalla siitä taikinajäämät mukana toimitetulla puhdistusvälineellä. Tämän jälkeen voit puhdistaa sen vedellä. (Kuva 26)

Huomautus: Kun valmistat spagettia, capellinia tai fettuccinea, anna muottilevyjen ilmakeivua 2 - 4 tuntia. Poista sitten taikina koloista niille tarkoitetulla puhdistusvälineellä.

- 7 Puhdista kaikki irrotettavat osat ja kuivaa ne. (Kuva 6)
- 8 Puhdista ohjauspaneeli ja pastakoneen ulkopinnat kuivalla liinalla. (Kuva 27)

Säilyttäminen

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Huomautus: Varmista ennen varastointia, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

- 2 Voit säilyttää muottilevyt kätevästi säilytystilassa. (Kuva 28)

Vianmääritys

Tämä osio esittää lyhyesti yleisimmät ongelmat, joita saatat kohdata käyttäessäsi laitetta. Ellet löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta www.philips.com/support vastauksia usein kysytyihin kysymyksiin tai ota yhteys paikalliseen kuluttajapalvelukeskukseen.

| Ongelma | Syy | Ratkaisu |
|---|---|---|
| Merkkivalot eivät syty. | Pistoketta ei ole kytketty oikein. | Tarkista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa ja että pistorasia toimii. |
| Virtapainikkeen painamisen jälkeen laitteesta kuuluu ääni, mutta laite ei toimi. | Sekoitusastia, muottilevy tai ohjauspaneeli ei ole kunnolla paikallaan. | Noudata käyttöoppaan ohjeita, jotta saat asennettua kaikki osat oikein. |

| Ongelma | Syy | Ratkaisu |
|---|--|---|
| Turvakatkaisin laukeaa, ja laitteen toiminta keskeytyy odottamatta tai laite käynnistyy uudelleen kesken käsittelyn. | Etupaneelin kiinnitysruuvi on löysällä. | Varmista, että etupaneeli on kunnolla paikallaan. |
| | Pastakoneessa on liikaa aineksia. | Jauhojen enimmäismäärä yhtä valmistuskertaa kohden on 500 g. Jos olet lisännyt jauhoja yli 500 g, vähennä määrää ennen seuraavan aineserän käsittelyä. |
| Laitteen toiminta keskeytyy käsittelyn aikana, kun kansi avataan. | Laitteen toiminta keskeytyy turvallisuussyistä, jos kansi avataan käsittelyn aikana. | Voit jatkaa käsittelyä sulkemalla kannen ja painamalla käynnistyspainiketta . |
| Laitteen toiminta keskeytyy käsittelyn aikana. Laitteesta ei kuulu hälytysääniä, eivätkä valot vilku. | Pastakone on ylikuumentunut pitkän yhtäjaksoisen käyttöajan vuoksi. | Irrota pastakone virtalähteestä ja anna sen jäähtyä. Laitteen käyttöiän pidentämiseksi laitetta on suositeltavaa käyttää yhtäjaksoisesti enintään 45 minuuttia. Laitetta voidaan käyttää uudelleen 15 minuutin tauon jälkeen. |
| Laitteesta valuu pieniä määriä vettä. | Vesi on lisätty ennen ohjelman alkamista. | Noudata käyttöoppaan ohjeita ja lisää vesi vasta ohjelman alkamisen jälkeen. |
| Näytössä näkyy E1. | Muottilevyä ei ole kiinnitetty. | Liitä levypidike pääyksikköön, aseta muottilevy paikalleen ja kiinnitä laitteen etupaneeli. |
| | Kansi ei ole paikallaan tai sitä ei ole kiinnitetty kunnolla. | Liitä kansi kunnolla paikalleen. |
| Laitteen toiminta keskeytyy käytön aikana, näytössä näkyy E2, merkkivalot vilkkuvat ja laitteesta kuuluu hälytysääni. | Jokin vieras esine saattaa tukkia sekoitusosan. | Irrota pastakone virtalähteestä, puhdista se ja aloita pastanvalmistus uudelleen käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti. |
| | Taikina saattaa olla liian kuivaa. | |
| | Väärä ohjelma on valittu. | |
| Näytössä näkyy EEE. | Laitteessa on toimintahäiriö. | Ota yhteys tukipalveluun. |

Contenu

| | |
|--|----|
| Introduction | 42 |
| Présentation du produit (fig. 1) | 42 |
| Aperçu du panneau de commande (fig. 2) | 42 |
| Accessoires disponibles | 42 |
| Disques de forme | 42 |
| Désassemblage et nettoyage avant la première utilisation | 42 |
| Assemblage | 43 |
| Utilisation de la machine à pâtes | 43 |
| Préparation des ingrédients | 43 |
| Lancement du programme de fabrication des pâtes | 44 |
| Important ! | 44 |
| Nettoyage | 45 |
| Rangement | 45 |
| Dépannage | 45 |

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans le monde de Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse www.philips.com/welcome.

Présentation du produit (fig. 1)





| | | | |
|---|---|---|--|
| ① | Couvercle du compartiment de mélange | ⑨ | Coupe-pâtes |
| ② | Orifice du bouton de sécurité du couvercle du compartiment de mélange | ⑩ | Boutons de la façade |
| ③ | Cordon d'alimentation | ⑪ | Façade |
| ④ | Bouton de sécurité du support de disque | ⑫ | Disque de forme |
| ⑤ | Unité principale | ⑬ | Porte-disque |
| ⑥ | Rangement du disque de forme | ⑭ | Lever du bouton de sécurité du support de disque |
| ⑦ | Tasse pour eau/farine | ⑮ | Spatule de mélange |
| ⑧ | Brosse nettoyante | ⑯ | Compartiment de mélange |

Aperçu du panneau de commande (fig. 2)

| | | | |
|---|---------------------|---|--------------------------|
| ① | Bouton marche/arrêt | ④ | Bouton d'extrusion seule |
| ② | Afficheur | ⑤ | Bouton automatique |
| ③ | Bouton marche/pause | | |

Accessoires disponibles

Disques de forme

| | Spaghetti | Fettuccine | Penne | Lasagne |
|--------|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| HR2375 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Désassemblage et nettoyage avant la première utilisation

1 Retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)

2 Desserrez les boutons de contrôle de la façade. (Fig. 4)

Remarque : la façade est lourde. Faites donc très attention lorsque vous la retirez.

3 Désassemblez la façade, le disque de forme, le support de disque, la spatule de mélange et le compartiment de mélange dans l'ordre. (Fig. 5)

4 Nettoyez toutes les pièces amovibles, puis séchez-les. (Fig. 6)

Assemblage

- 1 Poussez le compartiment de mélange dans l'appareil. (Fig. 7)
- 2 Pointez la spatule de mélange vers l'orifice de l'unité principale. Insérez la spatule de mélange intégralement dans l'unité principale. (Fig. 8)
- 3 Attachez le support de disque à l'appareil. (Fig. 9)
- 4 Placez le disque de forme dans le support de disque et assurez-vous qu'il est fermement fixé sur le support de disque. (Fig. 10)

Remarque : assurez-vous que la cavité interne du disque de forme et le support de disque sont bien encastrés. (Fig. 11)

5 Attachez la façade à l'unité principale. (Fig. 12)

Remarque :

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

6 Verrouillez les boutons de contrôle de la façade. (Fig. 13)

Remarque : si la façade ou le disque de forme ne sont pas assemblés correctement, un bouton de sécurité empêchera l'appareil de fonctionner.

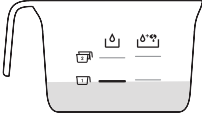

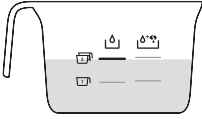
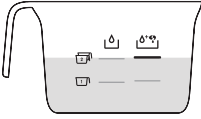
7 Fermez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 14)

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

Utilisation de la machine à pâtes

Préparation des ingrédients

Remarque : utilisez la tasse pour farine/eau fournie pour mesurer la farine et le liquide.

| Farine | Eau | Eau + œuf |
|------------------------------------|---|--|
| 1 tasse de farine (environ 250 g) |  |  |
| 2 tasses de farine (environ 500 g) |  |  |

1 Utilisez une balance de cuisine pour mesurer la farine. (Fig. 15)

Remarque : reportez-vous au tableau ci-dessus ou au livre de recettes pour connaître les proportions.

2 Retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)

3 Versez la farine dans le compartiment. (Fig. 16)

Remarque : ne versez pas moins de 200 g ou plus de 500 g de farine dans le compartiment.

44 FRANÇAIS

4 Mesurez la quantité requise de liquide en fonction de la farine utilisée. (Fig. 17)

Remarque : reportez-vous au tableau ci-dessus ou au livre de recettes pour connaître les proportions.

Lancement du programme de fabrication des pâtes

1 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur. L'appareil émet une alerte sonore et tous les voyants clignotent une seule fois. (Fig. 18)

2 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton **marche/arrêt**. (Fig. 19)

3 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour démarrer le programme de fabrication de pâtes automatique. (Fig. 20)

Remarque : si l'appareil n'est pas en mode automatique, appuyez sur le bouton **automatique** avant d'appuyer sur le **marche/pause**.

4 Quand le mélange a commencé, versez lentement le liquide tout le long de l'ouverture du couvercle. (Fig. 21)

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

5 Une fois que la machine à pâtes a terminé le mélange, elle émet un signal sonore et commence à extruder les pâtes après quelques secondes. Utilisez le coupe-pâtes pour couper les pâtes à la longueur souhaitée. (Fig. 22)

Remarque : si la proportion de liquide et de farine n'est pas correcte, les pâtes ne pourront pas être extrudées. Tous les ingrédients devront alors être de nouveau mélangés.

6 À l'issue de la fabrication des pâtes, s'il reste de la pâte à l'intérieur du compartiment, vous pouvez appuyer sur le bouton **d'extrusion seule**, puis sur le bouton **marche/pause** pour démarrer une extrusion supplémentaire. (Fig. 23)

Remarque

- L'extrusion supplémentaire dure 3 minutes.
- Le temps de cuisson des pâtes varie selon vos préférences personnelles, la forme des pâtes et le nombre de parts.

Important !

Les recettes de pâtes fournies dans le livre de recettes ont été testées pour vous donner satisfaction. Si vous faites des essais avec ou utiliser d'autres recettes de pâtes, les proportions de farine et d'eau/d'œuf devront être adaptées. La machine à pâtes ne fonctionnera pas correctement si vous n'adaptez pas la nouvelle recette en conséquence.

Remarque

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

Nettoyage

- 1 Débranchez la fiche de la prise secteur. (Fig. 24)
- 2 Retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)
- 3 Desserrez les boutons de contrôle de la façade. (Fig. 4)

Remarque : la façade est lourde. Faites donc très attention lorsque vous la retirez.

- 4 Désassemblez la façade, le disque de forme, le support de disque, la spatule de mélange et le compartiment de mélange dans l'ordre. (Fig. 5)
- 5 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer les résidus de farine sur l'unité principale. (Fig. 25)
- 6 Nettoyez le disque de forme avec l'outil de nettoyage fourni pour retirer les résidus de pâte. Vous pouvez ensuite le nettoyer avec de l'eau. (Fig. 26)

Remarque : pour les disques de forme pour la fabrication des spaghetti, spaghetti épais, cheveux d'ange et fettuccine, laissez les disques sécher à l'air pendant 2 à 4 heures. Utilisez ensuite l'outil de nettoyage correspondant pour retirer la pâte des trous.

- 7 Nettoyez toutes les pièces amovibles, puis séchez-les. (Fig. 6)
- 8 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer le bloc de commande et l'extérieur de la machine à pâtes. (Fig. 27)

Rangement

- 1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Remarque : veillez à nettoyer et sécher tous les éléments avant de ranger l'appareil.

- 2 Vous pouvez ranger les disques de forme dans le tiroir de rangement. (Fig. 28)

Dépannage

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

| Problème | Cause | Solution |
|--|--|---|
| Les voyants ne s'allument pas. | La prise secteur n'est pas branchée correctement. | Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement branchée et que la prise secteur fonctionne bien. |
| Une fois que le bouton marche/arrêt a été enclenché, l'appareil émet un signal sonore mais ne fonctionne pas. | Le compartiment de mélange, le disque de forme ou la façade est assemblé(e) de manière incorrecte. | Assurez-vous de suivre le mode d'emploi pour assembler toutes les pièces correctement. |

| Problème | Cause | Solution |
|--|--|--|
| Le bouton de sécurité est enclenché et l'appareil s'arrête ou redémarre soudainement pendant la fabrication. | Le bouton de la façade est desserré. | Assurez-vous que la façade est montée correctement. |
| | Il y a trop d'ingrédients dans la machine à pâtes. | La quantité maximum de farine qu'il est possible d'utiliser pour chaque fournée est de 500 g. Si vous ajoutez plus de 500 g, réduisez la quantité de farine avant la prochaine fournée. |
| Pendant la préparation, l'appareil cesse de fonctionner lorsque vous ouvrez le couvercle. | Pour des raisons de sécurité, l'appareil cesse de fonctionner lorsque le couvercle est ouvert pendant le fonctionnement de l'appareil. | Si vous devez reprendre l'opération précédente, fermez le couvercle correctement et appuyez sur le bouton marche/pause . |
| L'appareil s'arrête durant la fabrication. Aucun son n'est émis et aucun voyant ne s'allume. | La machine à pâtes a surchauffé en raison d'une durée d'utilisation prolongée. | Débranchez la machine à pâtes de la source d'alimentation et laissez-la refroidir. Pour mieux préserver la durée de vie de l'appareil, son fonctionnement en continu doit être limité à moins de 45 minutes. Vous pouvez recommencer à utiliser l'appareil après un arrêt de 15 minutes. |
| Une petite quantité d'eau fuit de l'appareil. | L'eau est ajoutée avant le début du programme. | Suivez les instructions du mode d'emploi pour ajouter l'eau juste après le début du programme. |
| E1 apparaît sur l'afficheur. | Le disque de forme n'est pas fixé. | Fixez le support de disque sur l'unité principale, fixez le disque de forme correctement et fixez la façade correctement à l'appareil. |
| | Le couvercle n'est pas en place ou n'est pas correctement fixé. | Placez le couvercle correctement. |
| L'appareil s'arrête durant la fabrication, puis E2 apparaît sur l'afficheur, les voyants clignotent rapidement et l'alarme retentit. | La spatule de mélange est peut-être bloquée par un objet étranger. | Débranchez la machine à pâtes de la source d'alimentation, nettoyez-la, puis suivez à nouveau les instructions du mode d'emploi pour recommencer la fabrication. |
| | La pâte est peut-être trop sèche. | |
| | Le mauvais programme est sélectionné. | |
| EEE apparaît sur l'afficheur. | L'appareil ne fonctionne pas correctement. | Contactez le Centre Service. |

Indice

| | |
|---|----|
| Introduzione | 48 |
| Panoramica del prodotto (fig. 1) | 48 |
| Panoramica pannello di controllo (Fig. 2) | 48 |
| Accessori disponibili | 48 |
| Trafile | 48 |
| Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo | 48 |
| Montaggio | 49 |
| Utilizzo della macchina per la pasta | 49 |
| Preparazione degli ingredienti | 49 |
| Avvio del programma per la preparazione della pasta | 50 |
| Importante | 50 |
| Pulizia | 50 |
| Conservazione | 51 |
| Risoluzione dei problemi | 51 |

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.

Panoramica del prodotto (fig. 1)





| | | | |
|---|--|---|---|
| ① | Coperchio del vano per impastare | ⑨ | Tagliapasta |
| ② | Foro dell'interruttore di sicurezza del coperchio del vano per impastare | ⑩ | Manopole del pannello anteriore |
| ③ | Cavo alimentazione | ⑪ | Pannello anteriore |
| ④ | Interruttore di sicurezza del supporto dischi | ⑫ | Trafila |
| ⑤ | Unità principale | ⑬ | Supporto dischi |
| ⑥ | Vano contenitore per trafile | ⑭ | Leva dell'interruttore di sicurezza del supporto dischi |
| ⑦ | Dosatore acqua/farina | ⑮ | Pala per mescolare |
| ⑧ | Spazzolina per pulizia | ⑯ | Vano per impastare |

Panoramica pannello di controllo (Fig. 2)

| | | | |
|---|-------------------------|---|------------------------------|
| ① | Pulsante on/off | ④ | Pulsante di sola fuoriuscita |
| ② | Display | ⑤ | Pulsante automatico |
| ③ | Pulsante di avvio/pausa | | |

Accessori disponibili

Trafile

| | Spaghetti | Fettucine | Penne | Lasagne |
|--------|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| HR2375 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo

- 1 Rimuovere il coperchio del vano per impastare. (Fig. 3)
- 2 Svitare le manopole del pannello anteriore. (Fig. 4)

Nota: il pannello anteriore è pesante; quindi, prestare particolare attenzione durante lo smontaggio.

- 3 Smontare nell'ordine: il pannello anteriore, la trafile, il supporto dischi, la pala per mescolare e il vano per impastare. (Fig. 5)
- 4 Pulire tutte le parti staccabili e asciugarle completamente. (Fig. 6)

Montaggio

- 1 Spingere il vano per impastare nell'apparecchio. (Fig. 7)
- 2 Rivolgere la pala per mescolare verso il foro dell'unità principale. Inserire completamente la pala per mescolare nell'unità principale. (Fig. 8)
- 3 Montare il supporto dischi sull'apparecchio. (Fig. 9)
- 4 Inserire la trafilatura sul supporto dischi e accertarsi che sia fissata saldamente su di esso. (Fig. 10)

Nota: accertarsi che la cavità interna della trafilatura e del supporto dischi sia inserita correttamente. (Fig. 11)

- 5 Collegare il pannello anteriore all'unità principale. (Fig. 12)

Nota:

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

- 6 Serrare le manopole del pannello anteriore. (Fig. 13)

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

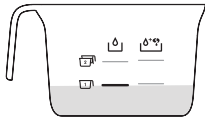
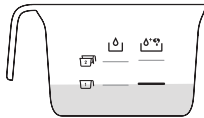
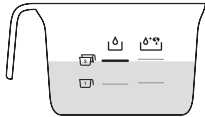
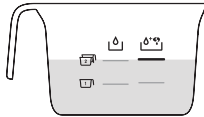
- 7 Chiudere il coperchio del vano per impastare. (Fig. 14)

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

Preparazione degli ingredienti

Nota: utilizzare il dosatore per farina/acqua in dotazione per misurare la farina e i liquidi.

| Farina | Acqua | Acqua + uova |
|---------------------------------|---|--|
| 1 tazza di farina (circa 250 g) |  |  |
| 2 tazze di farina (circa 500 g) |  |  |

- 1 Utilizzare una bilancia da cucina per misurare la farina. (Fig. 15)

Nota: consultare la tabella riportata sopra o il ricettario per i dosaggi corretti.

- 2 Rimuovere il coperchio del vano per impastare. (Fig. 3)
- 3 Versare la farina nel vano. (Fig. 16)

Nota: non versare nel vano meno di 200 g o più di 500 g di farina.

- 4 Misurare la quantità di liquido richiesta in base alla farina utilizzata. (Fig. 17)

Nota: consultare la tabella riportata sopra o il ricettario per i dosaggi corretti.

Avvio del programma per la preparazione della pasta

- 1 Inserire la spina nella presa di corrente. L'apparecchio emette un segnale acustico e tutte le spie lampeggiano una volta. (Fig. 18)
- 2 Premere il pulsante **on/off** per accendere l'apparecchio. (Fig. 19)
- 3 Premere il pulsante di **avvio/pausa** per avviare il programma automatico di preparazione della pasta. (Fig. 20)

Nota: se l'apparecchio non è in modalità automatica, premere il pulsante **automatico** prima di premere **avvio/pausa**.

- 4 Una volta avviata la procedura di impasto, versare lentamente e in maniera uniforme il liquido nell'apertura del coperchio. (Fig. 21)

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 l'impasto, emetterà un segnale acustico e, dopo alcuni secondi, la pasta inizierà a fuoriuscire. Utilizzare il tagliapasta per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata. (Fig. 22)

Nota: se il rapporto tra liquido e farina non è corretto, la pasta non fuoriuscirà. In tal caso, preparare nuovamente gli ingredienti.

- 6 Una volta completata la preparazione della pasta, se è presente un residuo di impasto all'interno del vano, premere il pulsante di **sola fuoriuscita**, quindi premere il pulsante di **avvio/pausa** per avviare l'operazione. (Fig. 23)

Nota

- L'ulteriore fuoriuscita ha una durata di 3 minuti.
- Il tempo di cottura della pasta varia in base alle preferenze personali, al formato della pasta e al numero di porzioni.

Importante

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

Nota

- Per ottenere una pasta di qualità, utilizzare la farina con glutine. Attenersi alle proporzioni raccomandate per l'aggiunta degli ingredienti.
- I cambi di stagione e l'utilizzo di ingredienti provenienti da zone diverse possono influire sul dosaggio farina/acqua. Regolarsi sulla base delle proporzioni raccomandate.
- Per la preparazione della pasta all'uovo o della pasta vegetale, assicurarsi di mescolare il composto di uova o il succo vegetale con l'acqua in modo uniforme prima di versarlo nel vano attraverso l'apertura del coperchio. Aggiungere solo ingredienti in forma liquida.
- Consultate il ricettario fornito per ulteriori varianti di ricette per la pasta.

Pulizia

- 1 Scollegare la spina dalla presa di corrente. (Fig. 24)
- 2 Rimuovere il coperchio del vano per impastare. (Fig. 3)
- 3 Svitare le manopole del pannello anteriore. (Fig. 4)

Nota: il pannello anteriore è pesante; quindi, prestare particolare attenzione durante lo smontaggio.

- 4 Smontare nell'ordine: il pannello anteriore, la trafilatura, il supporto dischi, la pala per mescolare e il vano per impastare. (Fig. 5)
- 5 Usare un panno asciutto per pulire i residui di farina sull'unità principale. (Fig. 25)
- 6 Pulire la trafilatura con l'accessorio per la pulizia fornito in dotazione per rimuovere i residui di impasto. Dopodiché, lavarlo con acqua. (Fig. 26)

Nota: lasciare asciugare per 2-4 ore le trafile per spaghetti, spaghetti spessi, capelli d'angelo e fettuccine. Quindi, utilizzare l'accessorio per la pulizia corrispondente per far fuoriuscire l'impasto dai fori.

- 7 Pulire tutte le parti staccabili e asciugarle completamente. (Fig. 6)
- 8 Utilizzare un panno asciutto per pulire il pannello di controllo e la superficie esterna della macchina per la pasta. (Fig. 27)

Conservazione

- 1 Scollegare la spina dall'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Nota: assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.

- 2 È possibile riporre le trafile nell'apposito vano contenitore. (Fig. 28)

Risoluzione dei problemi

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

| Problema | Causa | Soluzione |
|---|---|---|
| Le spie non si accendono. | La spina di alimentazione non è collegata correttamente. | Verificare che la spina di alimentazione sia collegata correttamente e che la presa sia funzionante. |
| Dopo aver premuto il pulsante on/off , l'apparecchio emette un suono ma non funziona. | Il vano per impastare, la trafilatura o il pannello anteriore non sono montati correttamente. | Assicurarsi di seguire il manuale dell'utente per montare tutte le parti in modo corretto. |
| L'interruttore di sicurezza si è azionato e l'apparecchio ha improvvisamente smesso di funzionare o si è riavviato all'improvviso durante la lavorazione. | La manopola del pannello anteriore è svitata. | Assicurarsi che il pannello anteriore sia montato saldamente. |
| | Quantità eccessiva di ingredienti nella macchina della pasta. | La quantità massima di farina per volta è 500 g. Se vengono aggiunti più di 500 g di farina, ridurre la quantità prima dell'impasto successivo. |

| Problema | Causa | Soluzione |
|---|--|---|
| Durante il funzionamento, l'apparecchio smette di funzionare quando si apre il coperchio. | L'apparecchio smette sempre di funzionare quando il coperchio viene aperto durante il funzionamento per motivi di sicurezza. | Se è necessario riprendere l'operazione precedente, chiudere il coperchio correttamente e premere il pulsante di avvio/pausa . |
| Durante la lavorazione l'apparecchio si ferma. Non emette alcun allarme né si vedono spie lampeggiare. | La macchina della pasta si è surriscaldata a causa di un utilizzo continuo per un periodo di tempo prolungato. | Scollegare la macchina per la pasta dalla fonte di alimentazione e lasciarla raffreddare. Per proteggere al meglio l'integrità e la durata dell'apparecchio, il periodo di funzionamento continuo non dovrebbe superare i 45 minuti. Dopo 15 minuti di riposo sarà possibile riprendere a utilizzare l'apparecchio. |
| Dall'apparecchio fuoriesce una piccola quantità d'acqua. | L'acqua è stata aggiunta prima dell'avvio del programma. | Aggiungere l'acqua subito dopo l'avvio del programma come da istruzioni del manuale dell'utente. |
| Sul display viene visualizzato E1. | La trafila non è collegata. | Collegare il supporto dischi all'unità principale, applicare la trafila correttamente e fissare in maniera adeguata il pannello anteriore al dispositivo. |
| | Il coperchio non è posizionato correttamente o non è inserito correttamente. | Inserire il coperchio correttamente. |
| L'apparecchio si ferma durante la lavorazione, sul display viene visualizzato E2, quindi le spie lampeggiano rapidamente e viene emesso un allarme. | La pala per mescolare potrebbe essere bloccata da corpi estranei. | Scollegare dalla fonte di alimentazione, pulire la macchina per la pasta e consultare nuovamente il manuale dell'utente per riavviare la preparazione. |
| | L'impasto potrebbe essere troppo asciutto. | |
| | È stato selezionato il programma sbagliato. | |
| Sul display viene visualizzato EEE. | L'apparecchio non funziona correttamente. | Contattare il centro di assistenza. |

Inhoud

| | |
|---|----|
| Introductie | 54 |
| Productoverzicht (afb. 1) | 54 |
| Overzicht bedieningspaneel (afb. 2) | 54 |
| Verkrijgbare accessoires | 54 |
| Vormschijven | 54 |
| Demonteren en schoonmaken vóór het eerste gebruik | 54 |
| In elkaar zetten | 55 |
| De pastamaker gebruiken | 55 |
| De ingrediënten voorbereiden | 55 |
| Het starten van het pastaprogramma | 56 |
| Belangrijk! | 56 |
| Schoonmaken | 57 |
| Opbergen | 57 |
| Problemen oplossen | 57 |

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

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

Productoverzicht (afb. 1)





| | | | |
|---|--|---|--|
| ① | Deksel mengkom | ⑨ | Pastasnijder |
| ② | Veiligheidsschakelaargat van het deksel van de mengkom | ⑩ | Knoppen voorpaneel |
| ③ | Voedingskabel | ⑪ | Voorpaneel |
| ④ | Veiligheidsschakelaar voor schijfhouder | ⑫ | Vormschijf |
| ⑤ | Apparaat | ⑬ | Schijfhouder |
| ⑥ | Opberglade vormschijf | ⑭ | Veiligheidsschakelaarhendel vormschijfhouder |
| ⑦ | Kop voor water/bloem | ⑮ | Kneedhaak |
| ⑧ | Reinigingsborsteltje | ⑯ | Mengkom |

Overzicht bedieningspaneel (afb. 2)

| | | | |
|---|------------------|---|-------------------------|
| ① | Aan/uitknop | ④ | Knop voor alleen persen |
| ② | Display | ⑤ | Knop Automatisch |
| ③ | Start-/pauzeknop | | |

Verkrijgbare accessoires

Vormschijven

| | Spaghetti | Fettuccine | Penne | Lasagne |
|--------|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| HR2375 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Demonteren en schoonmaken vóór het eerste gebruik

- 1 Verwijder het deksel van de mengkom. (Afb. 3)
- 2 Draai de knoppen op het voorpaneel los. (Afb. 4)

Opmerking: het voorpaneel is zwaar. Wees extra voorzichtig bij het verwijderen.

- Demonteer het voorpaneel, de vormschijven, de vormschijfhouder, de kneedhaak en de mengkom in de juiste volgorde. (Afb. 5)
- Maak alle afneembare onderdelen schoon en droog deze af. (Afb. 6)

In elkaar zetten

- Duw de mengkom in het apparaat. (Afb. 7)
- Richt de kneedhaak naar het gat in het apparaat. Plaats de kneedhaak helemaal in het apparaat. (Afb. 8)
- Bevestig de schijfhouder op het apparaat. (Afb. 9)
- Zet de vormschijf in de schijfhouder en zorg ervoor dat deze stevig vast zit op de schijfhouder. (Afb. 10)

Opmerking: zorg ervoor dat de binnenruimte van de vormschijf en schijfhouder goed zijn geplaatst. (Afb. 11)

- Bevestig het voorpaneel aan het apparaat. (Afb. 12)

Opmerking:

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

- Draai de knoppen op het voorpaneel vast. (Afb. 13)

Opmerking: als het voorpaneel of de vormschijf niet goed zijn geplaatst, zorgt een veiligheidsschakelaar ervoor dat het apparaat niet werkt.

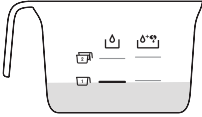
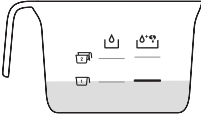
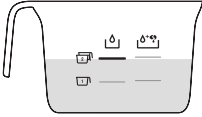
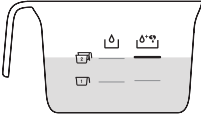
- Sluit het deksel van de mengkom. (Afb. 14)

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

De pastamaker gebruiken

De ingrediënten voorbereiden

Opmerking: gebruik de kop voor bloem/water voor het afmeten van bloem en vloeistof.

| Bloem | Water | Water + ei |
|------------------------------|---|--|
| 1 kop bloem (circa 250 g) |  |  |
| 2 koppen bloem (circa 500 g) |  |  |

- Gebruik een keukenweegschaal om de bloem af te wegen. (Afb. 15)

Opmerking: raadpleeg de tabel hierboven of het receptenboek voor de juiste verhoudingen.

56 NEDERLANDS

2 Verwijder het deksel van de mengkom. (Afb. 3)

3 Doe de bloem in de kom. (Afb. 16)

Opmerking: plaats niet minder dan 200 g of meer dan 500 g bloem in de mengkom.

4 Meet de benodigde hoeveelheid vloeistof af op basis van de bloem die u hebt gebruikt. (Afb. 17)

Opmerking: raadpleeg de tabel hierboven of het receptenboek voor de juiste verhoudingen.

Het starten van het pastaprogramma

1 Steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat klinkt eenmaal, en alle indicatoren knipperen eenmaal. (Afb. 18)

2 Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen. (Afb. 19)

3 Druk op de **start-/pauzeknop** om het automatische pastaprogramma te starten. (Afb. 20)

Opmerking: als het apparaat niet in de automatische modus staat, drukt u op de knop **Automatisch** voordat u op de **start-/pauzeknop** drukt.

4 Als het mengen is begonnen, giet u langzaam de vloeistof langs de gehele opening in het deksel. (Afb. 21)

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

5 Als de pastamaker klaar is met mengen, maakt hij één keer geluid en zal dan na een paar seconden beginnen met het persen van de pasta. Gebruik de pastasnijder om de pasta af te snijden op de lengte die u nodig hebt. (Afb. 22)

Opmerking: indien de verhouding tussen vloeistof en bloem niet klopt, wordt de pasta niet naar buiten geperst. In dat geval moet u de ingrediënten opnieuw klaarmaken.

6 Als alle pasta is gemaakt en er deegresten zijn achtergebleven in de mengkom, kunt u eerst op de knop voor **alleen persen** drukken en dan op de **start-/pauzeknop** om het extra persen te starten. (Afb. 23)

Opmerking

- Het extra persen duurt 3 minuten.
- De kooktijd van de pasta is afhankelijk van persoonlijke voorkeur, pastavorm en aantal porties.

Belangrijk!

De pastarecepten in het receptenboek zijn grondig getest. Als u met andere pastarecepten experimenteert of deze gebruikt, moet de verhouding bloem en water/ei worden aangepast. De pastamaker werkt alleen goed als u het nieuwe recept hierop aanpast.

Opmerking

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

giet. Bij het toevoegen van ingrediënten moet u ervoor zorgen dat het ingrediënt vloeibaar is.

- Raadpleeg het meegeleverde receptenboek voor extra variaties op pastarecepten.

Schoonmaken

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact. (Afb. 24)
- 2 Verwijder het deksel van de mengkom. (Afb. 3)
- 3 Draai de knoppen op het voorpaneel los. (Afb. 4)

Opmerking: het voorpaneel is zwaar. Wees extra voorzichtig bij het verwijderen.

- 4 Demonteer het voorpaneel, de vormschijven, de vormschijfhouder, de kneedhaak en de mengkom in de juiste volgorde. (Afb. 5)
- 5 Gebruik een droge doek om bloemresten van het apparaat te vegen. (Afb. 25)
- 6 Maak de vormschijf schoon met het meegeleverde schoonmaakhulpstuk om deegresten te verwijderen. Daarna kunt u het schoonmaken met water. (Afb. 26)

Opmerking: laat de vormschijven voor spaghetti, dikke spaghetti, engelenhaar en fettuccine 2 tot 4 uur aan de lucht drogen. Gebruik vervolgens het juiste schoonmaakhulpstuk om het deeg uit de gaten te steken.

- 7 Maak alle afneembare onderdelen schoon en droog deze af. (Afb. 6)
- 8 Gebruik een droge doek voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de buitenkant van de pastamachine. (Afb. 27)

Opbergen

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.

- 2 U kunt de vormschijven in de opberglade opbergen. (Afb. 28)

Problemen oplossen

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

| Probleem | Oorzaak | Oplossing |
|--|---|--|
| De indicatoren gaan niet branden. | De stekker is niet goed geplaatst. | Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het stopcontact goed werkt. |
| Na het indrukken van de aan-uitknop maakt het apparaat wel geluid, maar werkt niet. | De mengkom, de vormschijf of het voorpaneel is verkeerd gemonteerd. | Volg de gebruiksaanwijzing bij het in elkaar zetten van alle onderdelen. |

| Probleem | Oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| De veiligheidsschakelaar is geactiveerd en het apparaat is plotseling gestopt of begint plotseling opnieuw tijdens het verwerken. | De knop van het voorpaneel zit los. | Zorg ervoor dat het voorpaneel goed vastzit. |
| | Te veel ingrediënten in de pastamaker. | De maximale hoeveelheid bloem die u per keer mag gebruiken is 500 g. Als er meer dan 500 g is toegevoegd, vermindert u de hoeveelheid bloem voor de volgende keer. |
| Het apparaat stopt tijdens het verwerken van ingrediënten met werken wanneer het deksel wordt geopend. | Om veiligheidsredenen stopt het apparaat altijd met werken wanneer het deksel wordt geopend tijdens het verwerken van ingrediënten. | Sluit het deksel goed en druk op de start-/pauzeknop om verder te gaan met het verwerken van ingrediënten. |
| Tijdens het verwerken stopt het apparaat. Er klinkt geen geluid en er knippert geen lichtje. | De pastamaker is oververhit geraakt omdat deze te lang ononderbroken heeft gewerkt. | Haal de stekker uit het stopcontact en laat de pastamaker afkoelen. Voor een langere levensduur van het apparaat moet u het apparaat niet langer dan 45 minuten achter elkaar laten werken. U kunt het apparaat na 15 minuten rust opnieuw gebruiken. |
| Er lekt een klein beetje water uit het apparaat. | Er wordt water toegevoegd voordat het programma is gestart. | Volg de instructies in de gebruiksaanwijzing voor het toevoegen van water direct nadat het programma is gestart. |
| E1 wordt weergegeven op het scherm. | De vormschijf is niet bevestigd. | Bevestig de schijfhouder aan het apparaat, bevestig de vormschijf goed en bevestig het voorpaneel goed aan het apparaat. |
| | Het deksel zit niet op zijn plek of is niet goed bevestigd. | Plaats het deksel goed. |
| Het apparaat stopt tijdens het verwerken, E2 wordt weergegeven op het scherm, de indicatoren knipperen snel en het alarm klinkt. | De kneedhaak wordt mogelijk door iets geblokkeerd. | Haal de stekker uit het stopcontact, maak de pastamaker schoon en volg de gebruiksaanwijzing om opnieuw te starten met het maken van pasta. |
| | Het deeg is mogelijk te droog. | |
| | Het verkeerde programma is geselecteerd. | |
| EEE wordt weergegeven op het scherm. | Het apparaat is defect. | Neem contact op met het servicecentrum. |

Innhold

| | |
|---|----|
| Innledning | 60 |
| Produktoversikt (fig. 1) | 60 |
| Kontrollpanel (fig. 2) | 60 |
| Tilgjengelig tilbehør | 60 |
| Formplater | 60 |
| Demontere og rengjøre før første gangs bruk | 60 |
| Montering | 61 |
| Bruke pastamaskinen | 61 |
| Klargjøring av ingredienser | 61 |
| Starte pastalagingsprogrammet | 62 |
| Viktig! | 62 |
| Rengjøring | 63 |
| Lagring | 63 |
| Feilsøking | 63 |

Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

Hvis du vil ha fullt utbytte av støtten som Philips tilbyr, må du registrere produktet på www.philips.com/welcome.

Produktoversikt (fig. 1)





| | | | |
|---|---|---|--|
| ① | Lokk til blandekammer | ⑨ | Pastakniv |
| ② | Sikkerhetsbryterhull til blandekammerlokk | ⑩ | Frontpanelknapper |
| ③ | Nettledning | ⑪ | Frontpanel |
| ④ | Sikkerhetsbryter for skiveholder | ⑫ | Formskive |
| ⑤ | Hovedenhet | ⑬ | Skiveholder |
| ⑥ | Oppbevaringsplass for formskiver | ⑭ | Hendel til skiveholderens sikkerhetsbryter |
| ⑦ | Vann-/melkopp | ⑮ | Blandepinne |
| ⑧ | Rengjøringsbørste | ⑯ | Blandekammer |

Kontrollpanel (fig. 2)

| | | | |
|---|-------------------|---|----------------------------|
| ① | Av/på-knapp | ④ | Knapp for kun ekstrudering |
| ② | Skjerm | ⑤ | Automatikknapp |
| ③ | Start/pause-knapp | | |

Tilgjengelig tilbehør

Formplater

| | Spagetti | Båndspagetti | Penne | Lasagne |
|--------|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| HR2375 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Demontere og rengjøre før første gangs bruk

- 1 Fjern blandekammerlokket. (Fig. 3)
- 2 Løsne kontrollknappene på frontpanelet. (Fig. 4)

Merk: Frontpanelet er tungt. Vær ekstra forsiktig når du fjerner det.

- 3 Demonter frontpanelet, formskiven, formskiveholderen, blandestaven og blandekammeret i anvist rekkefølge. (Fig. 5)
- 4 Rengjør alle avtakbare deler, og tørk dem. (Fig. 6)

Montering

- 1 Skyv blandekammeret inn i apparatet. (Fig. 7)
- 2 Plasser blandestangen mot hullet i hovedenheten. Sett blandestangen helt inn i hovedenheten. (Fig. 8)
- 3 Fest skiveholderen på apparatet. (Fig. 9)
- 4 Sett formskiven på skiveholderen, og kontroller at den sitter ordentlig fast på skiveholderen. (Fig. 10)

Merk: Kontroller at det indre hulrommet i formskiven og skiveholderen er montert på riktig måte. (Fig. 11)

- 5 Fest frontpanelet til hovedenheten. (Fig. 12)

Merk:

- Kontroller at frontpanelet er festet godt før du bruker apparatet.
- Frontpanelet er tungt. Vær ekstra forsiktig når du monterer det.

- 6 Fest frontpanelets kontrollbrytere. (Fig. 13)

Merk: Dersom frontpanelet eller formskiven ikke er riktig montert, vil en sikkerhetsbryter forhindre at apparatet fungerer.



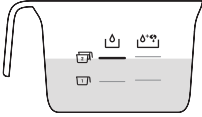
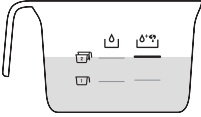
- 7 Lukk blandekammerlokket ordentlig. (Fig. 14)

Merk: Hvis blandekammerlokket ikke er riktig montert, vil sikkerhetsbryteren forhindre at apparatet fungerer.

Bruke pastamaskinen

Klargjøring av ingredienser

Merk: Bruk den medfølgende mel-/vannkoppen til å måle opp mel og væske.

| Mel | Vann | Vann + egg |
|-----------------------|---|--|
| 1 kopp mel (~250 g) |  |  |
| 2 kopper mel (~500 g) |  |  |

- 1 Bruk en kjøkkenvekt til å veie melet. (Fig. 15)

Merk: Se tabellen over eller oppskriftsheftet for korrekte forhold.

- 2 Fjern blandekammerlokket. (Fig. 3)
- 3 Hell melet i kammeret. (Fig. 16)

Merk: Ha ikke mindre enn 200 g eller mer enn 500 g mel i kammeret.

- 4 Mål opp riktig mengde væske i henhold til mel du har brukt. (Fig. 17)

Merk: Se tabellen over eller oppskriftsheftet for korrekte forhold.

Starte pastalagingsprogrammet

- 1 Sett støpselet inn i stikkontakten. Apparatet gir fra seg lyd én gang, og alle indikatorene blinker én gang. (Fig. 18)
- 2 Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet. (Fig. 19)
- 3 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte det automatiske pastaprogrammet. (Fig. 20)

Merk: Hvis apparatet ikke er i automatisk modus, trykker du på **automatikk**-knappen før du trykker på **Start/pause**-knappen.

- 4 Etter at eltingen har begynt, må du langsomt helle i væsken langs hele lengden til sporet i lokket. (Fig. 21)

Merk: Ikke legg til andre ingredienser etter du har helt i væsken, mens deigen blandes. Det vil påvirke teksturen til pastaen.

- 5 Etter at pastamaskinen er ferdig med å blande, vil den pipe én gang, og ekstrudere pasta etter noen sekunder. Bruk pastakniven til å klippe av pasta i den lengden du trenger. (Fig. 22)

Merk: Hvis forholdet mellom væske og mel ikke er riktig, vil ikke ekstruderingen bli vellykket. Skulle dette skje, må du klargjøre ingrediensene på nytt.

- 6 Hvis du oppdager at det er deig til overs inne i blandekammeret etter du er ferdig med å lage pasta, kan du trykke på knappen for **kun ekstrudering** og trykke på **start/pause**-knappen for ekstra ekstrudering. (Fig. 23)

Merk

- Den ekstra ekstruderingen varer i 3 minutter.
- Koketiden til pastaen varierer avhengig av personlig preferanse, pastaform og antall porsjoner.

Viktig!

Pastaoppskriftene som er tilgjengelige i oppskriftsboken, er blitt testet med et vellykket resultat. Hvis du eksperimenterer med eller bruker andre pastaoppskrifter, vil mel og vann/egg forholdene måtte justeres. Pastamaskinen fungerer ikke ordentlig hvis ikke den nye oppskriften justeres.

Merk

- Bruk mel med gluten for å sikre god kvalitet på pastaen. Følg de anbefalte blandingsforholdene når du skal tilsette ingredienser.
- Sesongavhengige endringer og bruk av ingredienser fra ulike regioner kan påvirke mel/vann-forholdet. Du kan justere ut fra det anbefalte blandingsforholdet.
- Når du lager eggepasta eller grønnsakspasta, må du passe på at du visper eggeblandingen eller grønnsaksjuicen jevnt med vannet før du heller blandingen gjennom åpningen i lokket. Kontroller at ingrediensene flytende, når du har i ingredienser.
- Se oppskriftsboken som følger med for ekstra pastaoppskrifter.

Rengjøring

- 1 Ta ut støpselet fra strømmen. (Fig. 24)
- 2 Fjern blandekammerlokket. (Fig. 3)
- 3 Løsne kontrollknappene på frontpanelet. (Fig. 4)

Merk: Frontpanelet er tungt. Vær ekstra forsiktig når du fjerner det.

- 4 Demonter frontpanelet, formskiven, formskiveholderen, blandestaven og blandekammeret i anvist rekkefølge. (Fig. 5)
- 5 Bruk en tørr klut til å rengjøre melrester på hovedenheten. (Fig. 25)
- 6 Rengjør formskiven med det medfølgende rengjøringsverktøyet for å fjerne deigrestene. Deretter kan du rengjøre skiven med vann. (Fig. 26)

Merk: For formskivene for spagetti, tykk spagetti, englehår og fettuccine lar du skivene lufttørke 2 til 4 timer. Bruk deretter det tilhørende rengjøringsverktøyet til å dytte ut deigen ut av hullene.

- 7 Rengjør alle avtakbare deler, og tork dem. (Fig. 6)
- 8 Bruk en tørr klut for å rengjøre hovedenheten, kontrollpanelet og utvendig på pastamaskinen. (Fig. 27)

Lagring

- 1 Koble fra apparatet, og la det kjøle seg ned.

Merk: Kontroller at alle delene er rene og tørre før oppbevaring.

- 2 Du kan oppbevare forming plater i oppbevaringsskuffen. (Fig. 28)

Feilsøking

Dette kapittelet oppsummerer de vanligste problemene du kan oppleve med apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjelp av informasjonen nedenfor, kan du gå til www.philips.com/support for å se en liste over vanlige spørsmål, eller du kan kontakte forbrukerstøtten i landet der du bor.

| Problem | Årsak | Løsning |
|--|--|---|
| Indikatorene lyser ikke. | Støpselet er ikke riktig tilkoblet. | Kontroller om støpselet er koblet riktig til, og om uttaket fungerer riktig. |
| Etter at du har trykt på av/på -knappen, gir apparatet fra seg en lyd, men det virker ikke. | Blandekammeret, formskiven eller frontpanelet er montert feil. | Sørg for at du følger brukerhåndboken, for å sette sammen alle delene riktig. |

| Problem | Årsak | Løsning |
|---|---|---|
| Sikkerhetsbryteren er utløst, og apparatet har plutselig stoppet eller starter plutselig på nytt under prosessen. | Frontpanelknappen er løs. | Kontroller at frontpanelet er forsvarlig montert. |
| | For mange ingredienser i pastamaskinen. | Den maksimale mengden med mel som brukes for hver porsjon, er 500g. Hvis du har i mer enn 500g, må du redusere mengden mel før neste omgang. |
| Apparatet slutter å fungere når du åpner lokket mens det er i bruk. | Apparatet slutter alltid å fungere når du åpner lokket mens det er i bruk, av sikkerhetshensyn. | Hvis du vil starte å bruke apparatet igjen, må du lukke lokket ordentlig, og trykke på start/pause -knappen. |
| Apparatet stanser under prosessen. Det er ingen alarm eller blinkende lys. | Pastamaskinen er overopphetet på grunn av lang kontinuerlige brukstid. | Trekk ut støpselet, og la pastamaskinen kjøles ned. For å beskytte apparatets levetid best mulig anbefaler vi en sammenhengende brukstid på under 45 minutter. Du kan starte apparatet på nytt etter 15 minutter. |
| En liten mengde vann lekker ut fra apparatet. | Det er hatt i vann før programmet starter. | Følg instruksjonene i brukerhåndboken for å ha i vann rett etter at programmet starter. |
| E1 vises på skjermen. | Formskiven er ikke koblet til. | Fest skiveholderen til hovedenheten, fest formskiven ordentlig og fest frontpanelet ordentlig til enheten. |
| | Lokket ikke er på plass eller ikke riktig festet. | Sett på lokket ordentlig. |
| Apparatet stopper mens prosesseringen pågår, E2 vises på skjermen, deretter blinker indikatorene raskt, og alarmen lyder. | Blandestangen kan være blokkert av fremmede objekter. | Trekk ut støpselet, rengjør pastamaskinen, og følg brukerhåndboken igjen for å lage pastaen på nytt. |
| | Deigen kan være for tørr. | |
| | Feil program er valgt. | |
| EEE vises på skjermen. | Apparatet virker ikke som det skal. | Ta kontakt med servicesenteret. |

Conteúdos

| | |
|---|----|
| Introdução | 66 |
| Descrição do produto (fig. 1) | 66 |
| Visão geral do painel de controlo (Fig. 2) | 66 |
| Acessórios disponíveis | 66 |
| Discos de modelar | 66 |
| Desmontar e limpar antes da primeira utilização | 66 |
| Montagem | 67 |
| Utilizar a máquina para fazer massa | 67 |
| Preparação dos ingredientes | 67 |
| Iniciar o programa para fazer massa fresca | 68 |
| Importante! | 68 |
| Limpeza | 69 |
| Armazenamento | 69 |
| Resolução de problemas | 69 |

Introdução

Parabéns pela compra do seu produto e bem-vindo à Philips!

Para usufruir de todas as vantagens da assistência oferecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição do produto (fig. 1)





| | | | |
|---|--|---|---|
| ① | Tampa da câmara de mistura | ⑨ | Cortador de massa |
| ② | Orifício do botão de segurança da tampa da câmara de mistura | ⑩ | Botões do painel frontal |
| ③ | Cabo de alimentação | ⑪ | Painel frontal |
| ④ | Botão de segurança do suporte de discos | ⑫ | Disco de molde |
| ⑤ | Componente principal | ⑬ | Suporte de discos |
| ⑥ | Armazenamento do disco de molde | ⑭ | Manipulo do botão de segurança do suporte de discos |
| ⑦ | Copo para água/farinha | ⑮ | Pá para misturar |
| ⑧ | Escova de limpeza | ⑯ | Câmara de mistura |

Visão geral do painel de controlo (Fig. 2)

| | | | |
|---|--------------------------------|---|--------------------|
| ① | Botão ligar/desligar | ④ | Botão apenas saída |
| ② | Visor | ⑤ | Botão automático |
| ③ | Botão para iniciar/interromper | | |

Acessórios disponíveis

Discos de modelar

| | Esparguete | Fettuccine | Penne | Lasanha |
|--------|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| HR2375 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Desmontar e limpar antes da primeira utilização

- 1 Retire a tampa da câmara de mistura. (Fig. 3)
- 2 Solte os botões de controlo do painel frontal. (Fig. 4)

Nota: o painel frontal é pesado. Tenha especial cuidado ao removê-lo.

- 3 Desmonte o painel frontal, o disco de molde, o suporte do disco de molde, a pá para misturar e a câmara de mistura por esta ordem. (Fig. 5)
- 4 Limpe todas as peças amovíveis e seque-as com um pano. (Fig. 6)

Montagem

- 1 Empurre a câmara de mistura para o interior do aparelho. (Fig. 7)
- 2 Direcione a pá para misturar para o orifício no componente principal. Introduza a pá para misturar no componente principal. (Fig. 8)
- 3 Fixe o suporte de discos no aparelho. (Fig. 9)
- 4 Coloque o disco de molde no suporte de discos e certifique-se de que está devidamente encaixado no suporte de discos. (Fig. 10)

Nota: certifique-se de que a cavidade interior do disco de molde e o suporte de discos estão devidamente encaixados. (Fig. 11)

- 5 Fixe o painel frontal ao componente principal. (Fig. 12)

Nota:

- Certifique-se de que o painel frontal está completamente encaixado antes de utilizar o aparelho.
- O painel frontal é pesado. Tenha especial cuidado ao montá-lo.

- 6 Fixe os botões de controlo do painel frontal. (Fig. 13)

Nota: se o painel frontal ou o disco de molde não estiverem corretamente montados, um interruptor de segurança irá impedir o funcionamento do aparelho.

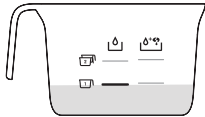
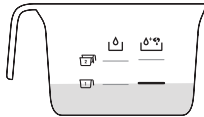
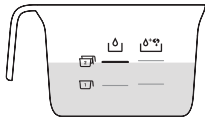
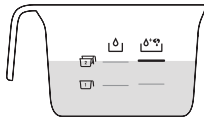
- 7 Feche a tampa da câmara de mistura. (Fig. 14)

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

Utilizar a máquina para fazer massa

Preparação dos ingredientes

Nota: utilize o copo para farinha/água fornecido para medir farinha e líquidos.

| Farinha | Água | Água + ovo |
|-----------------------------------|---|--|
| 1 copo de farinha (+/- 250 g) |  |  |
| 2 copos de farinha (+/- 500 g) |  |  |

- 1 Utilize uma balança de cozinha para pesar a farinha. (Fig. 15)

Nota: consulte a tabela acima ou o livro de receitas para as proporções corretas.

- 2 Retire a tampa da câmara de mistura. (Fig. 3)
- 3 Coloque a farinha na câmara. (Fig. 16)

Nota: não coloque menos de 200 g ou mais de 500 g de farinha na câmara.

- 4 Meça a quantidade necessária de líquido de acordo com a farinha que utilizou. (Fig. 17)

Nota: consulte a tabela acima ou o livro de receitas para as proporções corretas.

Iniciar o programa para fazer massa fresca

- 1 Ligue a ficha à tomada elétrica. O aparelho emite um sinal sonoro e todos os indicadores piscam uma vez. (Fig. 18)
- 2 Prima o botão **Ligar/desligar** para ligar o aparelho. (Fig. 19)
- 3 Prima o botão **Iniciar/interromper** para iniciar o programa automático para fazer massa fresca. (Fig. 20)

Nota: se o aparelho não estiver em modo automático, prima o botão **Automático** antes de premir o botão **Iniciar/interromper**.

- 4 Após iniciar a mistura, verta lentamente o líquido através da ranhura da tampa. (Fig. 21)

Nota: durante a mistura da massa, não adicione outros ingredientes depois de colocar o líquido. Caso contrário, tal afetará a textura da massa.

- 5 Depois de a máquina para fazer massa concluir a mistura, emitirá um sinal sonoro e começará a remoção da massa após alguns segundos. Utilize o cortador de massa para cortar a massa de acordo com o comprimento necessário. (Fig. 22)

Nota: se a relação entre líquido e farinha não estiver correta, a remoção não funcionará. Neste caso, prepare os ingredientes novamente.

- 6 Depois de o processo de preparação da massa estar concluído, se notar que existem restos de massa no interior da câmara, pode premir o botão **apenas saída** e, em seguida, o botão **iniciar/interromper** para iniciar uma remoção adicional. (Fig. 23)

Note

- A remoção adicional dura 3 minutos.
- O tempo de cozedura da massa varia de acordo com as preferências pessoais, o formato da massa e o número de porções.

Importante!

As receitas de massas fornecidas no livro de receitas foram testadas para serem bem-sucedidas. Se experimentar ou utilizar outras receitas de massas, a relação entre farinha e água/ovo terá de ser ajustada. A máquina para fazer massa não funcionará devidamente se não ajustar a nova receita em conformidade.

Note

- Para assegurar a qualidade da massa, utilize farinha com glúten. Siga as proporções recomendadas para adicionar os ingredientes.
- As alterações sazonais e a utilização de ingredientes de diferentes regiões pode afetar a relação de farinha/água. Pode ajustar com base na proporção recomendada.
- Ao preparar massa de ovo ou de vegetais, certifique-se de que bate a mistura de ovo ou sumo de vegetais uniformemente com a água antes de a colocar na câmara através da ranhura na tampa. Ao adicionar os ingredientes, certifique-se de que o ingrediente está num estado líquido.
- Consulte o livro de receitas fornecido para obter variações de receitas de massas adicionais.

Limpeza

- 1 Desligue a tomada da corrente. (Fig. 24)
- 2 Retire a tampa da câmara de mistura. (Fig. 3)
- 3 Solte os botões de controlo do painel frontal. (Fig. 4)

Nota: o painel frontal é pesado. Tenha especial cuidado ao removê-lo.

- 4 Desmonte o painel frontal, o disco de molde, o suporte do disco de molde, a pá para misturar e a câmara de mistura por esta ordem. (Fig. 5)
- 5 Utilize um pano seco para limpar os resíduos de farinha no componente principal. (Fig. 25)
- 6 Limpe o disco de molde com a ferramenta de limpeza fornecida para remover resíduos de massa. Posteriormente, limpe com água. (Fig. 26)

Nota: deixe secar os discos de molde para esparguete, esparguete largo, esparguete fino e fettuccine ao ar durante 2 a 4 horas. Em seguida, utilize a ferramenta de limpeza correspondente para retirar a massa presente nos orifícios.

- 7 Limpe todas as peças amovíveis e seque-as com um pano. (Fig. 6)
- 8 Utilize um pano seco para limpar o painel de controlo e o exterior da máquina para fazer massa. (Fig. 27)

Armazenamento

- 1 Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer.

Nota: certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de as arrumar.

- 2 Pode guardar os discos de molde na gaveta de arrumação. (Fig. 28)

Resolução de problemas

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

| Problema | Causa | Solução |
|---|--|---|
| Os indicadores não acendem. | A ficha de alimentação não está ligada corretamente. | Verifique se a ficha de alimentação está ligada corretamente e se a tomada está a funcionar corretamente. |
| Depois de premir o botão ligar/desligar , o aparelho emite um sinal sonoro mas não funciona. | A câmara de mistura, o disco de molde ou o painel frontal está montado incorretamente. | Certifique-se de que segue o manual do utilizador para montar todas as peças corretamente. |

70 PORTUGUÊS

| Problema | Causa | Solução |
|--|---|--|
| O interruptor de segurança é acionado e o aparelho para ou reinicia subitamente durante o processamento. | O botão do painel frontal está solto. | Certifique-se de que o painel frontal está devidamente montado. |
| | Demasiados ingredientes na máquina para fazer massa. | A quantidade máxima de farinha utilizada para cada porção é de 500 g. Se adicionar mais de 500 g, reduza a quantidade de farinha antes da próxima porção. |
| Durante o processamento, o aparelho para de funcionar quando abre a tampa. | Por razões de segurança, o aparelho para sempre de funcionar quando a tampa é aberta durante o processamento. | Se precisar de retomar a operação anterior, feche a tampa corretamente e prima o botão iniciar/interromper . |
| Durante o processamento, o aparelho para de funcionar. Não há qualquer som de alarme ou luz intermitente. | A máquina para fazer massa sobreaqueceu devido a um longo tempo de funcionamento contínuo. | Desligue da fonte de alimentação e deixe a máquina para fazer massa arrefecer. Para proteger a vida útil do aparelho, o tempo de funcionamento contínuo deve ser inferior a 45 minutos. É possível voltar a utilizar o aparelho após 15 minutos de descanso. |
| O aparelho está a verter uma pequena quantidade de água. | A água é adicionada antes do início do programa. | Siga as instruções do manual do utilizador para adicionar água imediatamente após o início do programa. |
| E1 é apresentado no ecrã. | O disco de molde não está encaixado. | Fixe o suporte de discos e o componente principal, encaixe devidamente o disco de molde e fixe o painel frontal corretamente no dispositivo. |
| | A tampa não está na devida posição ou não está corretamente colocada. | Fixe a tampa corretamente. |
| O aparelho para durante o processamento, E2 é apresentado no ecrã, os indicadores piscam rapidamente e o alarme é emitido. | A pá de mistura pode estar bloqueada por algum objeto estranho. | Desligue a ficha da fonte de alimentação, limpe a máquina para fazer massa e siga novamente o manual do utilizador para reiniciar a preparação da massa. |
| | A massa pode estar demasiado seca. | |
| | Foi selecionado o programa errado. | |
| EEE é apresentado no ecrã. | O aparelho está com uma avaria. | Contacte o centro de assistência. |

Innehåll

| | |
|--|----|
| Inledning | 72 |
| Produktöversikt (bild 1) | 72 |
| Översikt av kontrollpanel (bild 2) | 72 |
| Tillgängliga tillbehör | 72 |
| Formskivor | 72 |
| Isärtagning och rengöring före första användningen | 72 |
| Montering | 73 |
| Använda pastamaskinen | 73 |
| Förbereda ingredienserna | 73 |
| Starta pastaprogrammet | 74 |
| Viktigt! | 74 |
| Rengöring | 75 |
| Förvaring | 75 |
| Felsökning | 75 |

Inledning

Vi tycker att det är roligt att du har köpt en Philips-produkt!

Genom att registrera din produkt på www.philips.com/welcome kan du dra nytta av Philips support.

Produktöversikt (bild 1)





| | | | |
|---|---|---|--|
| ① | Lock till blandningsbehållaren | ⑨ | Pastaskärare |
| ② | Hål för säkerhetsbrytaren till blandningsbehållarens lock | ⑩ | Vred på framsidan |
| ③ | Strömsladd | ⑪ | Frontpanel |
| ④ | Säkerhetsbrytare till formhållaren | ⑫ | Form |
| ⑤ | Huvudenhet | ⑬ | Skivhållare |
| ⑥ | Formförvaring | ⑭ | Spak till formhållarens säkerhetsbrytare |
| ⑦ | Vatten-/mjölmått | ⑮ | Blandarspade |
| ⑧ | Rengöringsborste | ⑯ | Blandningsbehållare |

Översikt av kontrollpanel (bild 2)

| | | | |
|---|------------------|---|-----------------------------|
| ① | På/av-knapp | ④ | Knapp för enbart utdrivning |
| ② | Teckenfönster | ⑤ | Knappen Automatiskt |
| ③ | Start-/pausknapp | | |

Tillgängliga tillbehör

Formskivor

| | Spagetti | Fettuccine | Penne | Lasagne |
|--------|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| HR2375 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Isärtagning och rengöring före första användningen

- 1 Ta bort locket till blandningsbehållaren. (bild 3)
- 2 Lossa kontrollvreden på framsidan. (bild 4)

Obs! Framsidan är tung. Var extra försiktig när du tar bort den.

- 3 Ta loss framsidan, formen, formhållaren, blandaren och blandningsbehållaren i den ordningen. (bild 5)
- 4 Rengör alla löstagbara delar och torka dem så att de är helt torra. (bild 6)

Montering

- 1 Skjut in blandningsbehållaren i apparaten. (bild 7)
- 2 Rikta blandaren mot öppningen i huvudenheten. För in blandaren hela vägen in i huvudenheten. (bild 8)
- 3 Sätt fast formhållaren på apparaten. (bild 9)
- 4 Sätt formen i formhållaren och se till att den sitter på plats ordentligt. (bild 10)

Obs! Se till att formen monteras korrekt med håligheten mot formhållaren. (bild 11)

- 5 Montera huvudenhetens framsida. (bild 12)

Obs!

- Kontrollera att framsidan sitter fast ordentligt innan du använder apparaten.
- Framsidan är tung. Var extra försiktig när du sätter dit den.

- 6 Fäst vreden på framsidan. (bild 13)

Obs! Om framsidan eller formen inte monteras korrekt, förhindrar säkerhetsbrytaren att apparaten startar.

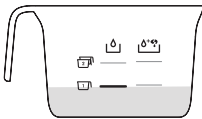
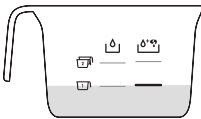
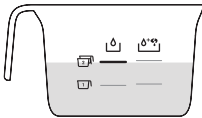
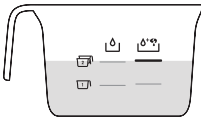
- 7 Fäst locket till blandningsbehållaren. (bild 14)

Obs! Om locket till blandningsbehållaren inte monteras korrekt, förhindrar säkerhetsbrytaren att apparaten startar.

Använda pastamaskinen

Förbereda ingredienserna

Obs! Använd det medföljande mjöl-/vattenmättet för att mäta mjöl och vätska.

| Mjöl | Vatten | Vatten + ägg |
|--------------------------|---|--|
| 1 kopp mjöl (ca 250 g) |  |  |
| 2 koppar mjöl (ca 500 g) |  |  |

- 1 Använd en kökssvåg om du vill mäta mjölet. (bild 15)

Obs! Titta i tabellen ovan eller i receptboken för rätt proportioner.

- 2 Ta bort locket till blandningsbehållaren. (bild 3)
- 3 Häll mjölet i behållaren. (bild 16)

Obs! Lägg inte i mindre än 200 g eller mer än 500 g mjöl i behållaren.

4 Mät upp rätt mängd vätska i enlighet med hur mycket mjöl du har använt. (bild 17)

Obs! Titta i tabellen ovan eller i receptboken för rätt proportioner.

Starta pastaprogrammet

- 1 Sätt in kontakten i vägguttaget. Apparaten ljuder en gång, och alla indikatorer blinkar en gång. (bild 18)
- 2 Slå på apparaten genom att trycka på **på/av**-knappen. (bild 19)
- 3 Tryck på **start/paus**-knappen för att starta det automatiska pastaprogrammet. (bild 20)

Obs! Om apparaten inte är i automatiskt läge trycker du på knappen **automatiskt** innan du trycker på **start/paus**-knappen.

4 När blandningen har påbörjats håller du långsamt i vätskan längs hela öppningen i locket. (bild 21)

Obs! Tillsätt inga andra ingredienser när du hållt i vätskan medan degen blandas. Annars kommer pastans konsistens att påverkas.

5 När pastamaskinen har blandat klart piper den en gång och börjar pressa ut pasta efter några sekunder. Använd pastaskäraren för att skära pastan i den längd du vill ha. (bild 22)

Obs! Om du inte använder rätt proportioner mellan vätska och mjöl kommer pastan inte att kunna pressas ut. Då måste du förbereda ingredienserna på nytt.

6 Om du ser att det finns deg kvar i behållaren när pastan har matats ut kan du trycka på knappen för **enbart utdrivning** och sedan på **start/paus**-knappen så pressas den överblivna pastan ut. (bild 23)

Obs!

- Den extra utdrivningen varar i tre minuter.
- Pastans tillagningstid varierar beroende på personliga preferenser, pastatyp och antalet portioner.

Viktigt!

Pastarecepten som finns i receptboken är testade. Om du experimenterar med de medföljande recepten eller använder andra pastarecept måste proportionerna mellan mjöl, vatten och ägg justeras. Pastamaskinen kommer inte att fungera korrekt om du inte justerar de nya recepten.

Obs!

- Använd mjöl med gluten för bästa kvalitet på pastan. Följ de rekommenderade proportionerna för de tillsatta ingredienserna.
- Skillnad i ingrediensernas kvalitet beroende på säsong och ursprungsregion kan påverka proportionerna mellan mjöl och vatten. Du kan justera den utifrån de rekommenderade proportionerna.
- När du gör äggpasta eller grönsakspasta måste ägg eller grönsaksjuice vispas med vattnet till jämn konsistens innan du håller blandningen i behållaren via skåran i locket. Ingredienserna måste vara i flytande form när du tillsätter dem.
- Se receptboken för fler variationer på pastarecept.

Rengöring

- 1 Koppla loss kontakten från eluttaget. (bild 24)
- 2 Ta bort locket till blandningsbehållaren. (bild 3)
- 3 Lossa kontrollvreden på framsidan. (bild 4)

Obs! Framsidan är tung. Var extra försiktig när du tar bort den.

- 4 Ta loss framsidan, formen, formhållaren, blandaren och blandningsbehållaren i den ordningen. (bild 5)
- 5 Använd en torr trasa för att ta bort mjölrester från huvudenheten. (bild 25)
- 6 Ta bort degrester från formen med det medföljande rengöringsverktyget. Därefter kan du rengöra med vatten. (bild 26)

Obs! Låt formarna för spagetti, tjock spagetti, capellini och fettuccine lufttorka 2–4 timmar. Använd sedan rengöringsverktyget till att peta ut degen ur hålen.

- 7 Rengör alla löstagbara delar och torka dem så att de är helt torra. (bild 6).
- 8 Använd en torr trasa för att rengöra kontrollpanelen och pastamaskinens utsida. (bild 27)

Förvaring

- 1 Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.

Obs! Se till att alla delar är rena och torra innan de läggs undan.

- 2 Du kan förvara formarna i förvaringslådan. (bild 28)

Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till www.philips.com/support där det finns en lista med vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

| Problem | Orsak | Lösning |
|---|---|---|
| Indikatorlamporna tänds inte. | Nätkontakten är inte ordentligt ansluten. | Kontrollera om nätkontakten sitter i ordentligt och att eluttaget fungerar. |
| När jag trycker på på/av -knappen hörs ett ljud från apparaten, men den fungerar inte. | Blandningsbehållaren, formarna eller framsidan har monterats felaktigt. | Kontrollera att du följt alla monteringsinstruktioner i bruksanvisningen. |

| Problem | Orsak | Lösning |
|---|---|---|
| Säkerhetsbrytaren löser ut och apparaten stannar plötsligt eller startar plötsligt om under bearbetningen. | Vredet på framsidan är löst. | Se till att framsidan är korrekt monterad. |
| | Alltför stor mängd ingredienser i pastamaskinen. | Den maximala mängden mjöl som kan användas åt gången är 500 g. Om mer än 500 g tillsatts minskar du mängden mjöl innan du kör nästa omgång. |
| Under tillredningen slutar apparaten att fungera när du öppnar locket. | Av säkerhetsskäl slutar apparaten alltid att fungera när locket öppnas under processen. | Om du behöver återgå till föregående åtgärd, stänger du locket ordentligt, och trycker på start/paus -knappen. |
| Apparaten stannar under bearbetningen. Inget ljud hörs och inga indikatorlampor blinkar. | Pastamaskinen har överhettats på grund av att den har körts oavbrutet för länge. | Koppla från strömmen och låt pastamaskinen svalna. För att skydda apparaten och maximera livslängden får den inte köras oavbrutet i mer än 45 minuter. Du kan börja använda apparaten när den fått vila i 15 minuter. |
| En liten mängd vatten läcker ut från apparaten. | Vattnet har tillsatts innan programmet startas. | Följ instruktionerna i bruksanvisningen om hur vattnet tillsätts direkt efter att programmet startar. |
| Då visas E1 på skärmen. | Formen har inte monterats. | Fäst formhållaren i huvudenheten, sätt fast formen ordentligt och sätt fäst framsidan på enheten. |
| | Locket sitter inte på plats eller sitter inte fast ordentligt. | Sätt fast locket ordentligt. |
| Apparaten stannar under bearbetning, E2 visas på skärmen, indikatorlamporna blinkar snabbt och larmsignalen ljuder. | Blandarspaden kan vara blockerad av ett främmande föremål. | Koppla från strömmen, rengör pastamaskinen och följ användarhandboken igen för att påbörja pastatillverkningen på nytt. |
| | Degen kan vara för torr. | |
| | Fel program har valts. | |
| Då visas EEE på skärmen. | Apparaten fungerar inte som den ska. | Kontakta kundtjänst. |

İÇİNDEKİLER

| | |
|---|----|
| Giriş | 78 |
| Ürüne genel bakış (Şek. 1) | 78 |
| Kontrol paneline genel bakış (Şek. 2) | 78 |
| Mevcut Aksesuarlar | 78 |
| Şekillendirme diskleri | 78 |
| İlk kullanım öncesinde sökme ve temizleme | 78 |
| Monte etme | 79 |
| Makarna makinesinin kullanımı | 79 |
| Malzemelerin hazırlanması | 79 |
| Makarna yapım programını başlatma | 80 |
| Önemli! | 80 |
| Temizleme | 80 |
| Saklama | 81 |
| Sorun giderme | 81 |

Giriş

Bu ürünü satın aldığınız için tebrikler, Philips'e hoş geldiniz!

Philips tarafından sunulan destekten tam olarak yararlanabilmek için www.philips.com/welcome adresinde ürün kaydınızı yaptırın.

Ürüne genel bakış (Şek. 1)





| | | | |
|---|--|---|------------------------------------|
| ① | Kanştırma bölmesi kapağı | ⑨ | Makarna kesici |
| ② | Kanştırma bölmesi kapağındaki güvenlik anahtarı deliği | ⑩ | Ön panel düğmeleri |
| ③ | Güç kablosu | ⑪ | Ön panel |
| ④ | Disk yuvası güvenlik anahtarı | ⑫ | Şekillendirme diski |
| ⑤ | Ana ünite | ⑬ | Disk yuvası |
| ⑥ | Şekillendirme diski bölmesi | ⑭ | Disk yuvası güvenlik anahtarı kolu |
| ⑦ | Su/un kabı | ⑮ | Kanştırma fırçası |
| ⑧ | Temizleme fırçası | ⑯ | Kanştırma bölmesi |

Kontrol paneline genel bakış (Şek. 2)

| | | | |
|---|-------------------------|---|-----------------------------------|
| ① | Açma/kapama düğmesi | ④ | Yalnızca kalıptan çıkarma düğmesi |
| ② | Ekran | ⑤ | Otomatik düğmesi |
| ③ | Başlat/duraklat düğmesi | | |

Mevcut Aksesuarlar

Şekillendirme diskleri

| | Spagetti | Fettuccine | Penne | Lazanya |
|--------|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| HR2375 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

İlk kullanım öncesinde sökme ve temizleme

- 1 Kanştırma bölmesinin kapağını çıkarın. (Şek. 3)
- 2 Ön panel kontrol düğmelerini gevşetin. (Şek. 4)

Not: Ön panel ağırdır. Bu sebeple çıkartırken daha dikkatli olun.

- 3 Ön paneli, şekillendirme diskini, şekillendirme diski yuvasını, kanştırma fırçasını ve kanştırma bölmesini sırayla çıkarın. (Şek. 5)
- 4 Çıkarılabilir tüm parçaları temizleyin ve silerek kurulaştırın. (Şek. 6)

Monte etme

- 1 Karıştırma bölmesini cihazın içine itin. (Şek. 7)
- 2 Karıştırma fırçasını ana ünitenin deliğine hizalayın. Karıştırma fırçasını ana üniteye tam olarak takın. (Şek. 8)
- 3 Disk yuvasını cihaza bağlayın. (Şek. 9)
- 4 Şekillendirme diskini disk yuvasına takın ve diskin disk yuvasına iyice oturduğundan emin olun. (Şek. 10)

Not: Şekillendirme diskinin içindeki boşluk ile disk yuvasının düzgünce oturduğundan emin olun. (Şek. 11)

- 5 Ön paneli ana üniteye bağlayın. (Şek. 12)

Not:

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

- 6 Ön panel kontrol düğmelerini bağlayın. (Şek. 13)

Not: Ön panel veya şekillendirme diski düzgün bir şekilde monte edilmezse güvenlik anahtar cihazın çalışmasını engeller.



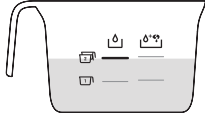
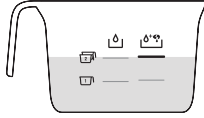
- 7 Karıştırma bölmesinin kapağını kapatın. (Şek. 14)

Not: Karıştırma bölmesinin kapağı düzgün bir şekilde takılmazsa güvenlik anahtar cihazın çalışmasını engeller.

Makarna makinesinin kullanımı

Malzemelerin hazırlanması

Not: Unu ve sıvıyı ölçmek için birlikte verilen un/su kabını kullanın.

| Un | Su | Su + Yumurta |
|-------------------|---|--|
| 1 kap un (~250 g) |  |  |
| 2 kap un (~500 g) |  |  |

- 1 Unu ölçmek için bir mutfak terazisi kullanın. (Şek. 15)

Not: Doğru oranlar için yukarıdaki tabloya veya tarif kitabına başvurun.

- 2 Karıştırma bölmesinin kapağını çıkarın. (Şek. 3)

- 3 Unu bölmeye dökün. (Şek. 16)

Not: Bölmeye, 200 g'dan az veya 500 g'dan fazla un koymayın.

- 4 Gerekli sıvı miktarını kullandığınız una göre ölçün. (Şek. 17)

Not: Doğru oranlar için yukarıdaki tabloya veya tarif kitabına başvurun.

Makarna yapım programını başlatma

- 1 Fişi prize takın. Cihaz bir kez uyan sesi verir ve tüm göstergeler bir kez yanıp söner. (Şek. 18)
- 2 Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapama** düğmesine basın. (Şek. 19)
- 3 Otomatik makarna yapma programını başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. (Şek. 20)

Not: Cihaz otomatik modda değilse **Başlat/duraklat** düğmesine basmadan önce **Otomatik** düğmesine basın.

- 4 Karıştırma başladıktan sonra sıvıyı kapaktaki boşluktan yavaşça ve tamamen dökün. (Şek. 21)

Not: Hamur karıştırılırken sıvıyı ekledikten sonra başka malzeme eklemeyin. Aksi halde makarnanın kıvamı etkilenir.

- 5 Makarna makinesi karıştırmayı tamamladığında bir defa uyan sesi çıkarır, ardından birkaç saniye sonra makarna kalıptan çıkmaya başlar. Makarnayı istediğiniz uzunlukta kesmek için makarna kesiciyi kullanın. (Şek. 22)

Not: Sıvı ve un oranı hatalıysa kalıptan çıkarma işlemi başarılı sonuç vermeyecektir. Bu durumda malzemeleri tekrar hazırlayın.

- 6 Makarna yapımı tamamlandıktan sonra bölmenin içinde artan hamur olduğunu fark ederseniz **Yalnızca kalıptan çıkarma** düğmesine basıp, ardından ek kalıptan çıkartmayı başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. (Şek. 23)

Not

- Ekstra kalıptan çıkarma 3 dakika sürer.
- Makarna pişirme süresi tercihinize, makarna şekline ve porsiyon sayısına göre değişiklik gösterir.

Önemli!

Tarif kitabında verilen makarna tarifleri test edilmiştir. Başka makarna tarifleri deniyor veya kullanıyorsanız un ve su/yumurta oranlarının ayarlanması gerekir. Yeni tarifi uygun şekilde ayarlamazsanız makarna makinesi başarılı şekilde çalışmaz.

Not

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

Temizleme

- 1 Fişi prizden çekin. (Şek. 24)
- 2 Karıştırma bölmesinin kapağını çıkarın. (Şek. 3)

3 Ön panel kontrol düğmelerini gevşetin. (Şek. 4)

Not: Ön panel ağırdır. Çıkarırken çok dikkatli olun.

4 Ön paneli, şekillendirme diskini, şekillendirme disk yuvasını, kanştırma fırçasını ve kanştırma bölmesini sırayla çıkarın. (Şek. 5)

5 Ana ünitenin üzerindeki un kalıntılarını temizlemek için kuru bir bez kullanın. (Şek. 25)

6 Hamur kalıntılarını gidermek için ürünle birlikte verilen temizleme aracını kullanarak şekillendirme diskini temizleyin. Daha sonra suyla temizleyin. (Şek. 26)

Not: Spagetti, kalın spagetti, ince spagetti ve fettuccine şekillendirme disklerini 2 ila 4 saat havalandırarak kurutun. Daha sonra ilgili temizleme aracını kullanarak deliklerdeki hamuru iterek çıkarın.

7 Çıkarılabilir tüm parçaları temizleyin ve silerek kurulaştırın. (Şek. 6)

8 Kontrol panelini ve makarna makinesinin dışını temizlemek için kuru bir bez kullanın. (Şek. 27)

Saklama

1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.

Not: Saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

2 Şekillendirme disklerini, saklama çekmecesinde muhafaza edebilirsiniz. (Şek. 28)

Sorun giderme

Bu bölümde cihaz ile ilgili en sık karşılaşılan sorunlar özetlenmiştir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız sık sorulan sorular listesi için www.philips.com/support adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

| Sorun | Neden | Çözüm |
|---|---|--|
| Göstergeler yanmıyor. | Güç fişi doğru şekilde bağlanmamıştır. | Güç fişinin doğru şekilde takılı olduğundan ve prizinin düzgün şekilde çalıştığından emin olun. |
| Açma/kapama düğmesinin bastıktan sonra cihaz uyarı sesi veriyor; ancak çalışmıyor. | Kanştırma bölmesi, şekillendirme disk veya ön panel yanlış takılmıştır. | Tüm parçaları doğru şekilde monte etmek için kullanım kılavuzundaki talimatlara uydunuzdan emin olun. |
| İşlem sırasında güvenlik anahtarı tetikleniyor ve cihaz aniden duruyor ya da aniden yeniden başlıyor. | Ön panel düğmesi gevşektir. | Ön panelin güvenli şekilde monte edildiğinden emin olun. |
| | Makarna makinesinde fazla malzeme vardır. | Bir seferde kullanılabilecek maksimum un miktarı 500 g'dır. 500 g'dan fazla malzeme eklenirse sonraki grubu eklemeyen önce un miktarını azaltın. |

| Sorun | Neden | Çözüm |
|--|---|---|
| İşlem sırasında kapak açılırsa cihaz çalışmayı durdurur. | İşlem sırasında kapak açılırsa cihaz her seferinde güvenlik nedeniyle çalışmayı durdurur. | Bir önceki işleme devam etmek için kapağı düzgün bir şekilde kapatıp Başlat/duraklat düğmesine basın. |
| İşlem sırasında cihaz duruyor. Alarm vermiyor ya da yanıp sönmüyor. | Uzun süreli çalışma nedeniyle makarna makinesi aşırı ısınmıştır. | Güç kaynağından çıkarın ve makarna makinesinin soğumasını bekleyin. Cihazın kullanım ömrünü uzatmak için 45 dakikadan fazla çalıştırmayın. 15 dakikalık aralıklarla cihazı yeniden kullanabilirsiniz. |
| Cihazdan az miktarda su sızıyor. | Su, program başlatılmadan eklenmiştir. | Program başlatıldıktan hemen sonra su eklemek için kullanım kılavuzundaki talimatları uygulayın. |
| Ekranında E1 görüntüleniyor. | Şekillendirme diski takılı değildir. | Disk yuvasını ana üniteye yerleştirin, şekillendirme diskini doğru şekilde takın ve ön paneli cihaza düzgün şekilde sabitleyin. |
| | Kapak yerinde değildir veya düzgün şekilde takılı değildir. | Kapağı düzgün bir şekilde takın. |
| Cihaz işlem sırasında duruyor, ekranında E2 görüntüleniyor, göstergeler hızlı bir şekilde yanıp sönmüyor ve alarm çalıyor. | Kanştırma fırçası yabancı cisimler nedeniyle engelleniyordur. | Güç kaynağından çıkarın, makarna makinesini temizleyin ve makarna yapımı işlemi yeniden başlatmak için kullanım kılavuzu talimatlarını tekrar uygulayın. |
| | Hamur çok kurudur. | |
| | Yanlış program seçilmiştir. | |
| Ekranında EEE görüntüleniyor. | Cihaz anızalanmıştır. | Servis merkezi ile iletişime geçin. |



