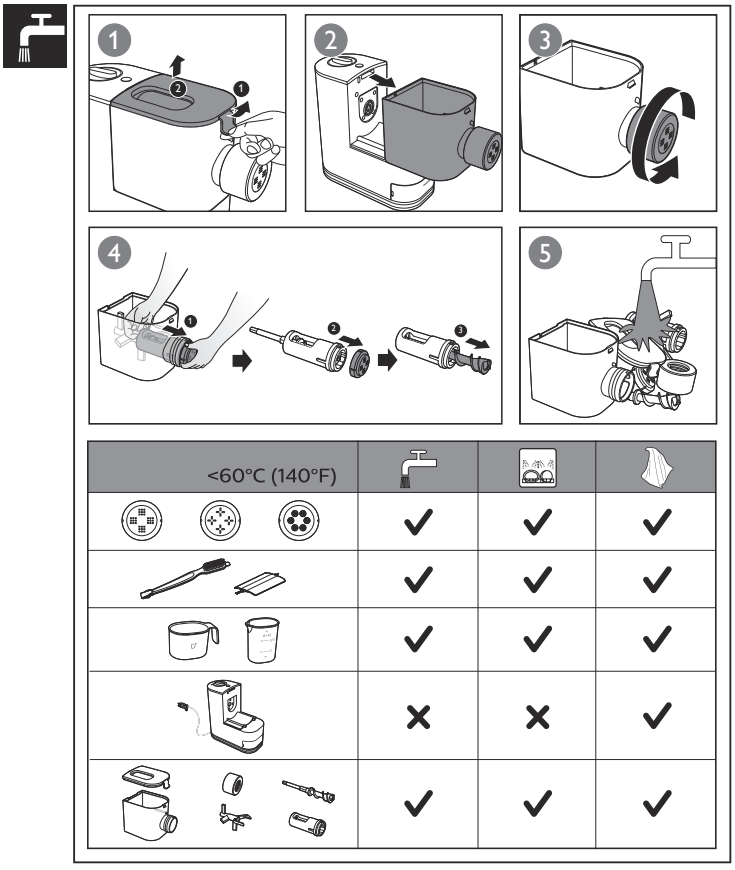
PHILIPS

HR2370, HR2371
HR2372, HR2335

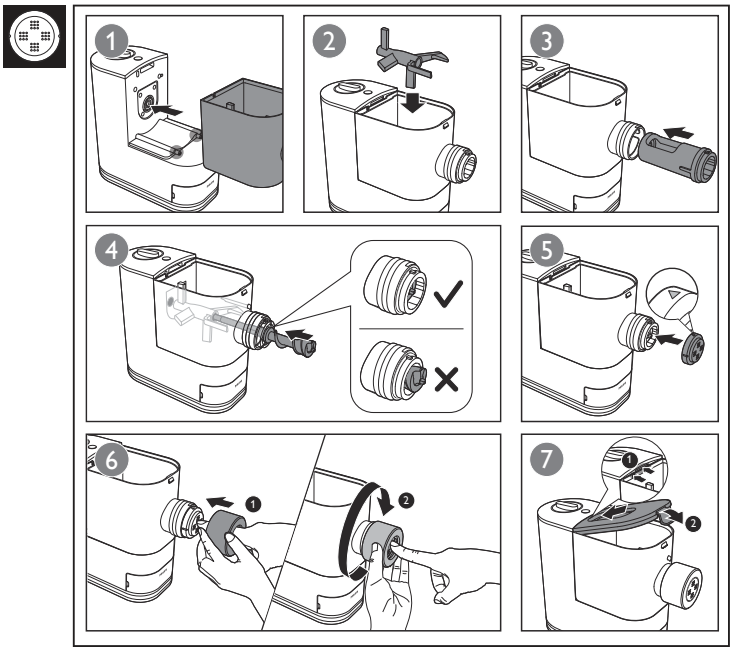


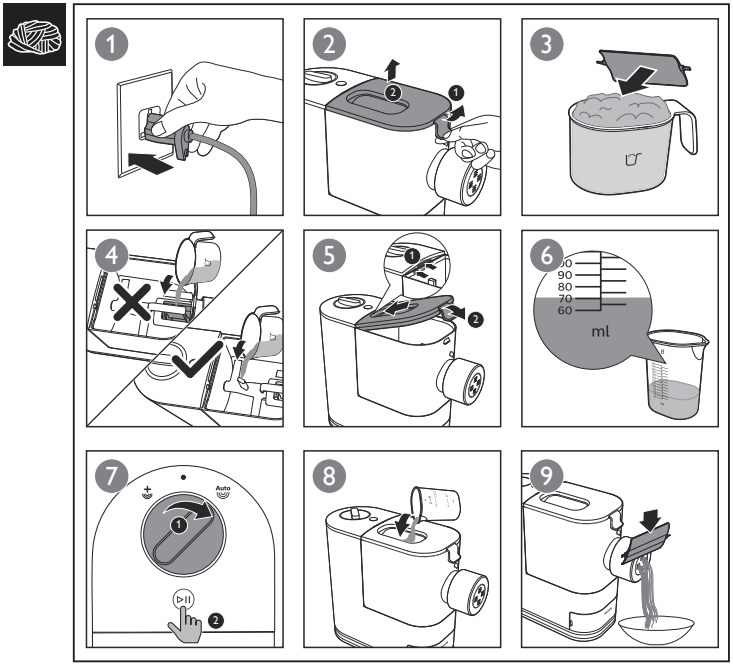
User manual / **2**
Manual del usuario / **32**
Guide d'utilisation / **60**

Quick Start Guide/
Guía de inicio rápido /
Guide de démarrage rapide



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


1
2
3
4
5
6
7


1
2
3
4
5
6
90
80
70
60
ml
7
Auto
8
9

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

⚠ Warning

1. Read all instructions.
2. Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse main unit, cord or plug in water or other liquid; do not rinse them under tap either.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Do not leave the appliance unattended when in use.
6. Do not move the appliance while in operation.
7. Make sure the plug is firmly inserted into the power outlet.
8. Make sure your hands are dry before you insert the plug into the power outlet.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. For assistance in the U.S. or Canada only, call 1-866-309-8817.
10. Do not place any part of this appliance on, in or near a hot gas, electric, convection or microwave oven or on a hot gas or electric burner.
11. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
12. This appliance is designed for household use only, do not use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. Do not use this appliance on an unstable or uneven surface, near the edge of a bench top, counter or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour and other substances.
15. Never connect this appliance to a timer switch or separate remote control system, to avoid a hazardous situation.

⚠ Warning

16 Always make sure the appliance is properly assembled before putting the plug into the wall outlet and operating the appliance. The appliance will not operate unless it is properly assembled.

17 Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from appliance during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the appliance.

18 Do not place hands, fingers or utensils in the mixing chamber of the appliance unless the control knob is in the OFF position, the appliance is unplugged and the motor and mixing paddle have come to a complete stop. Ensure the motor and the mixing paddle have completely stopped before disassembling, cleaning or storing.

19 Do not put your fingers or other objects into the Pasta Maker opening while it is in operation. Avoid contact with moving parts.

20 Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

21 To prevent a short circuit or an electric shock, do not pour water or any liquid on the appliance especially on the interlock switch.

22 Do not exceed the maximum operation cycle of 2 cycles continuously at all applications.

23 Make sure the shaping disc hole is unblocked each time before using.

24 The shaping discs and all detachable parts of the appliance are dishwasher safe. When you clean them in dishwasher, make sure to select the proper program which has a maximum temperature at no higher than 60°C (140°F).

25 Do not hold and move the appliance by grabbing the shaping disc holder. Hold the main unit to do so.

26 Use only on properly grounded outlet.

27 Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used: The marked electrical rating of the cord must be as great as the rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the edge of the counter or table top where it could be pulled by children or tripped over unintentionally. If the appliance is of grounded type, the extension cord should be a grounded-type 3-wire cord.

28 Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS 4

What's in the box 7

Overview 8

Disassembling and cleaning before first use 10

Assembling 12

Using the pasta maker 15

Cleaning 23

Storage 26

Troubleshooting 27

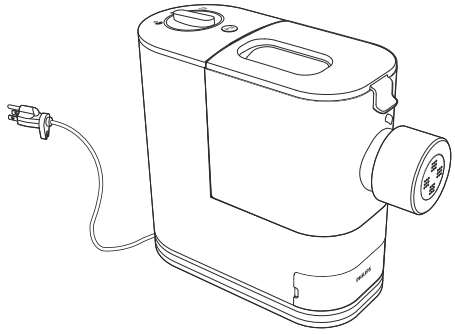
Disposal 30

Warranty 31

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

What's in the box

Main unit



User manual



Recipe book



Spaghetti shaping disc*



Fettuccine shaping disc



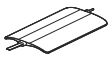
Penne shaping disc



Cleaning brush



Flat cleaning tool



Flour cup

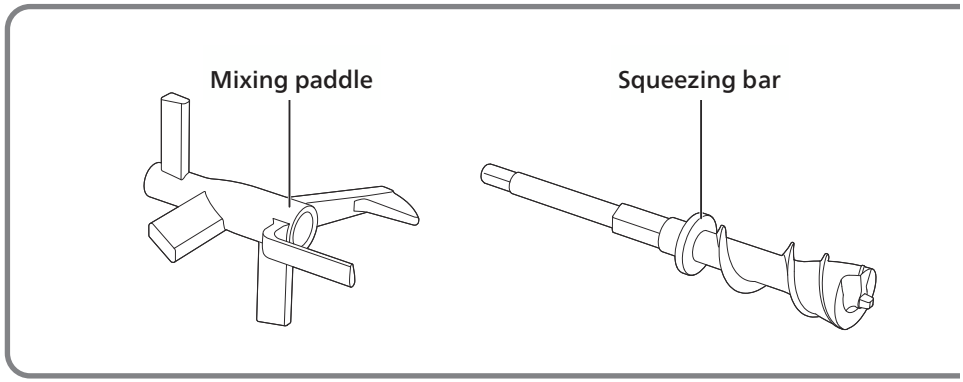


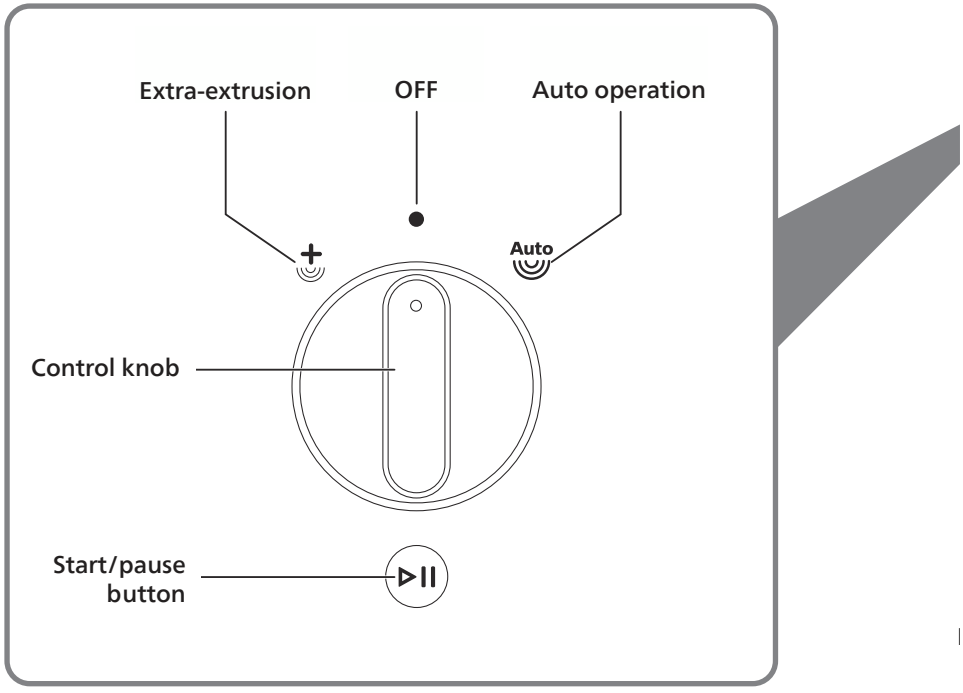
Water cup

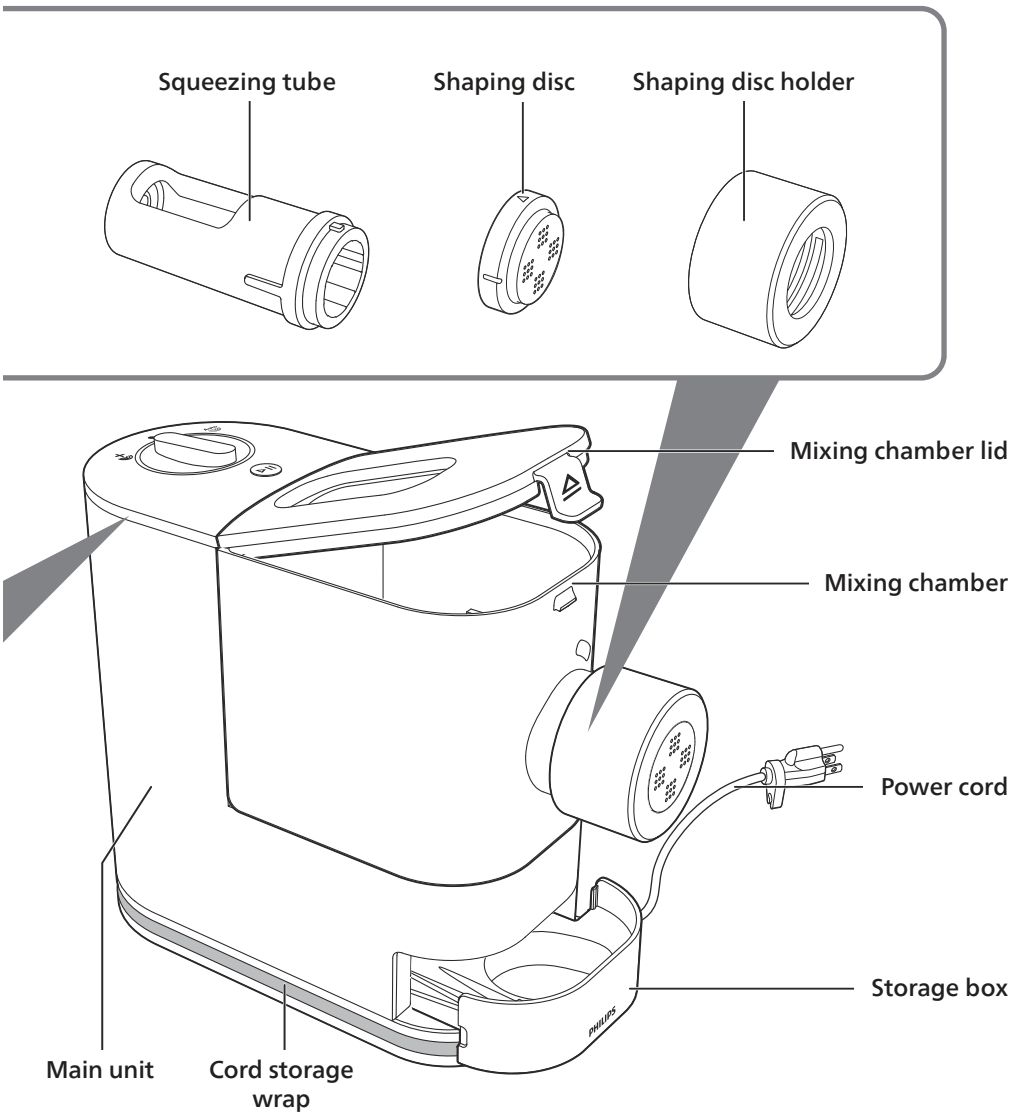


* The spaghetti shaping disc is assembled on the appliance upon purchase.

Overview


Mixing paddle
Squeezing bar


Extra-extrusion
OFF
Auto operation
+
Auto
Control knob
Start/pause
button

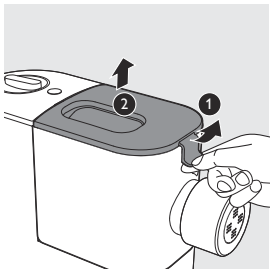

Squeezing tube
Shaping disc
Shaping disc holder
Mixing chamber lid
Mixing chamber
Power cord
Storage box
Main unit
Cord storage wrap

Disassembling and cleaning before first use

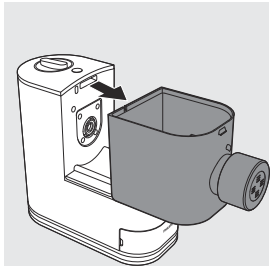
Important

- Before using the appliance for the first time, remove and safely discard any packing material and /or promotional labels.
- Take out all parts and accessories, wash and thoroughly dry all parts and accessories (refer to the chapter "Cleaning").
- Do not use water to rinse or soak the main unit, the power cord, and the power plug.
- Do not use a scouring pad or similar cleaners as these will scratch the plastic surface and affect the lifetime of the pasta maker.
- The shaping discs and all detachable parts of the appliance are dishwasher safe. When you clean them in a dishwasher, make sure to select the proper program which has a maximum temperature at no higher than 60°C (140°F).
- This appliance is intended for household use only.

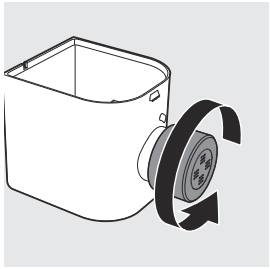
1 Pull the lid to unlock it and then remove the lid from the mixing chamber.



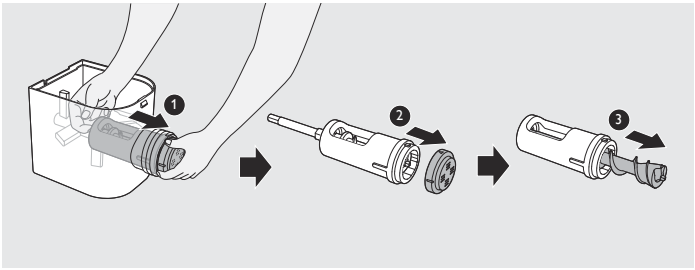
2 Slide the mixing chamber off the main unit.



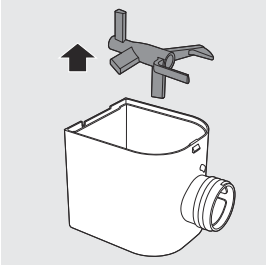
3 Turn the shaping disc holder counterclockwise to remove it from the mixing chamber outlet.



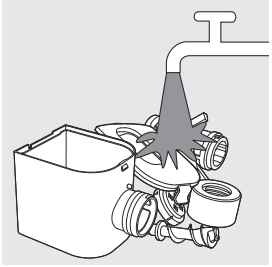
4 Put your finger in the mixing chamber and push the squeezing tube outwards to slide it out of the mixing chamber outlet. Detach the shaping disc, and then pull the squeezing bar out of the squeezing tube.



5 Take the mixing paddle out of the mixing chamber.



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





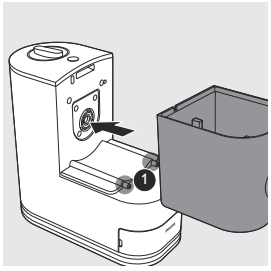
Assembling

Follow below assembling steps to install the pasta maker.

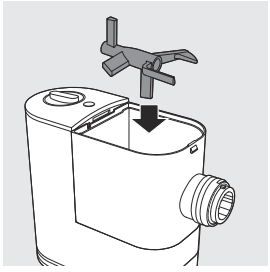
Important

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

1 Slide the mixing chamber onto the main unit.
Note:
- **Make sure the fixing levers ❶ on the main unit are fitted with the openings on the bottom of the mixing chamber.**



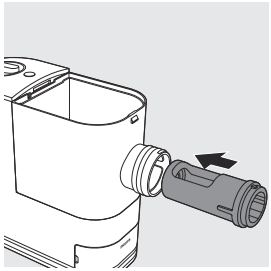
2 Put the mixing paddle in the mixing chamber as shown in the illustration.



3 Insert the squeezing tube into the mixing chamber.

Note:

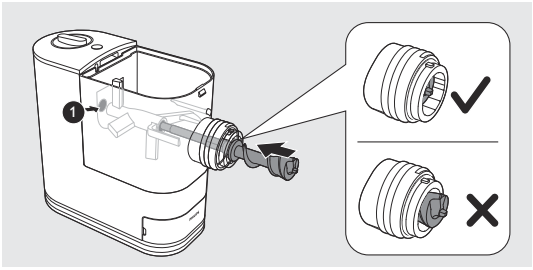
- Make sure the big opening on the squeezing tube faces up when you insert the tube into the chamber.



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

Note:

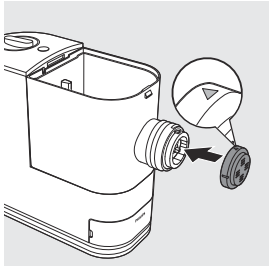
- Slightly turn the mixing paddle to make sure the squeezing bar is connected correctly with the shaft ❶ in the main unit.



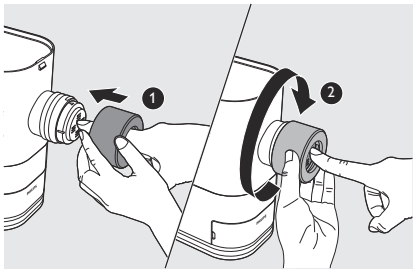
5 Attach the shaping disc on the mixing chamber outlet.

Note:

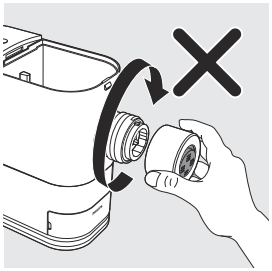
- Make sure the flat side of the shaping disc is facing out.
- Make sure the shaping disc fits into the fixing point on the squeezing bar.
- Make sure the arrow on the shaping disc face upwards when you attach it on the mixing chamber outlet.



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



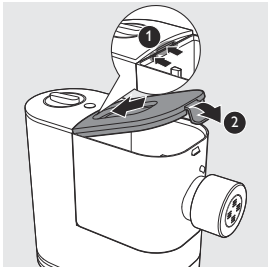
Always attach the shaping disc on the mixing chamber outlet before you assemble the shaping disc holder. Never put the shaping disc in the shaping disc holder and assemble them on the mixing chamber outlet at the same time.



7 Attach the lid onto the mixing chamber.

Note:

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



Using the pasta maker

Important

- Place the product on a flat surface and prevent table shaking or vibration.
- Make sure all the parts are well assembled before plugging in.
- Do not put less than 200 g/7 oz (1 flour cup) or more than 400 g/14 oz (2 flour cups) of flour in the chamber.
- Pour in the liquid slowly through the water slot after the appliance starts kneading.
- If you want to dispose of the weighed flour before processing with the next batch, empty the chamber and restart the appliance by unplugging and plugging in again.
- Do not put any ingredients that are 60°C/140°F or above into the pasta maker, or place the pasta maker in surroundings at high temperature (60°C / 140°F), for instance in a high temperature sterilization environment. This will deform the appliance.
- Do not pour liquid into the mixing chamber before the Pasta maker starts running.
- Make sure the shaping disc and shaping disc holder are assembled properly before plugging in the appliance.

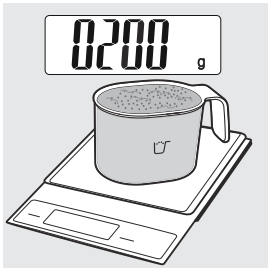
Preparing and measuring the flour

1 Scoop one full cup of flour using the flour cup. Scrape off any excessive flour from the cup edge with the supplied flat cleaning tool. 1 full cup of flour weighs around 200 g/7 oz, and 2 full cups of flour weigh around 400 g/14 oz.

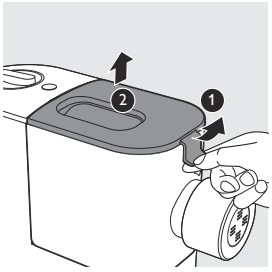


Note:

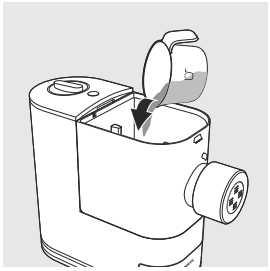
- Do not shake or hit the flour cup to remove excessive flour. This will affect the flour weight.
- Use a kitchen scale to measure the weight more accurately.
- 200 g/7 oz of flour makes about 200 g/7 oz fresh pasta/noodles. 400 g/14 oz of flour makes about 450 g/16 oz fresh pasta/noodles.



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

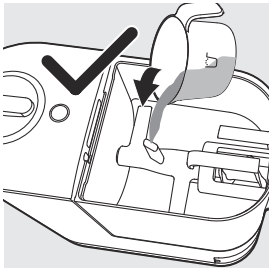


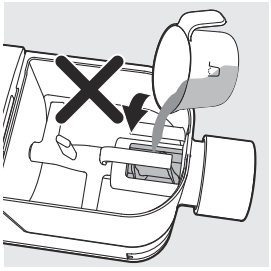
3 Pour the flour into the chamber. If you want to make 2-3 servings, add a second cup of flour as you will need 2 cups (~400 g/14 oz) of flour in total.



Note:

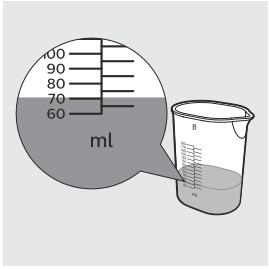
- Do not pour liquid into the mixing chamber at this point. Only pour liquid after the Pasta maker starts running.
- Do not put **less than 200 g/7 oz** or **more than 400 g/14 oz** of flour in the chamber. If you put too little or too much flour in the chamber, the appliance may not operate.
- Do not pour the flour into the opening of the squeezing tube, otherwise the flour in the squeezing tube will not be mixed evenly.





Preparing and measuring the liquid

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

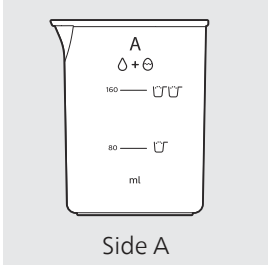


Note:

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

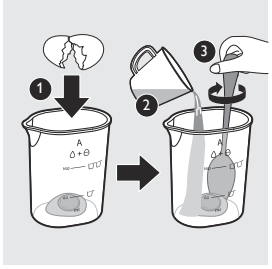
There are 2 sets of water markings on the supplied water cup.

- When using **all-purpose flour and egg mixture** to make **plain egg pasta**, refer to **side A** with two liquid levels.
  - Level 1 (80ml): required egg mixture amount for 1 cup of flour.
  - Level 2 (160ml): required egg mixture amount for 2 cups of flour.

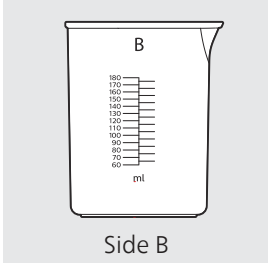


Side A

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



- When using the following combinations of flour and liquid to make pasta, refer to **side B** with specific volume.
  - **All-purpose flour** mixed with **pure water/vegetable juice mixture**.
  - **Various other flours** (as shown in the following tables) mixed with **egg mixture/pure water/vegetable juice mixture**.



Side B

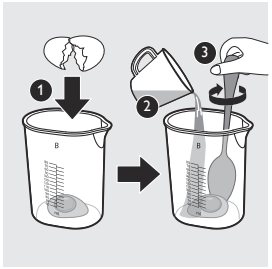
Check the following tables for detailed water and flour ratio.

Note:

- These tables show the flour-liquid ratio base on 200 g/7 oz of flour. When using 400 g/14 oz of flour to make pasta, double the liquid volume (including egg) to get the right flour-liquid ratio.

◗ When using **egg mixture** to make pasta, crack 1 egg into the water cup. Add water up to the required amount as shown below, and then whisk the water and egg to combine.

Flour	Egg mixture (ml)	Water cup
Durum (Semolina flour 150 g/5 oz + all-purpose flour 50 g/1.8 oz)*	75	Side B
Whole wheat 200 g/7 oz	90	
Spelt 200 g/7 oz	90	
Bread flour 200 g/7 oz	80	
Soba (buckwheat flour 130 g/4.6 oz + all-purpose flour 70 g/2.5 oz)*	80	



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

Flour	Pure water (ml)	Water cup
All-purpose flour 200 g/7 oz	70	Side B
Durum (Semolina flour 150 g/5 oz + all-purpose flour 50 g/1.8 oz)*	65	
Whole wheat 200 g/7 oz	80	
Spelt 200 g/7 oz	65	

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

Flour	Spinach juice (including 1 egg) (ml)	Beet juice (including 1 egg) (ml)	Carrot juice (including 1 egg) (ml)	Water cup
All-purpose flour 200 g/7 oz	75	80	80	Side B
Durum (Semolina flour 150 g/5 oz + all-purpose flour 50 g/1.8 oz)*	75	75	75	

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

Important

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

Note:

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

Starting the pasta making program

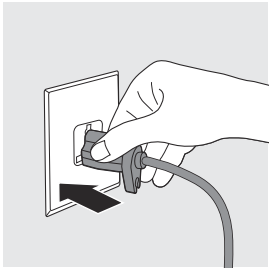
Important

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

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

Note:

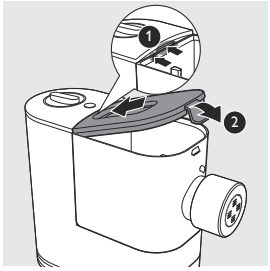
- Make sure all the parts are well assembled before plugging in.



2 Attach the lid onto the mixing chamber.

Note:

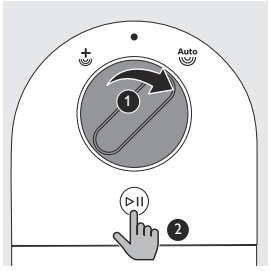
- The appliance will not start working if the chamber lid is not properly closed. During the pasta making process, if the chamber lid becomes loose, the appliance will automatically stop working.



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

Note:

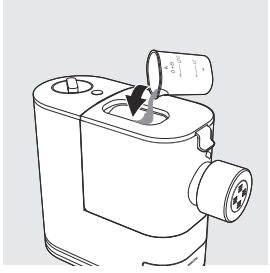
- The whole working process (including kneading and extruding) takes around 12 minutes for 200 g/7 oz of flour and 18 minutes for 400 g/14 oz of flour.



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

Note:

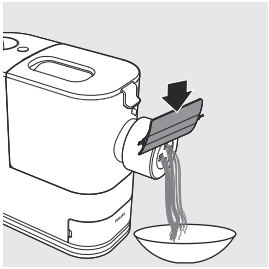
- During dough mixing, do not add other ingredients after you have poured in the liquid. Otherwise, it will affect the results of the pasta texture.



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

Note:

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



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

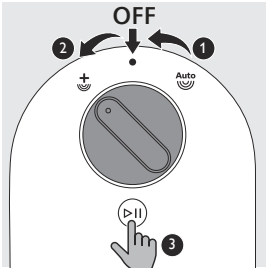
Note:

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

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

Note:

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

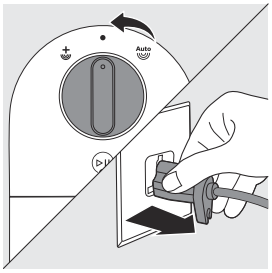


Cleaning

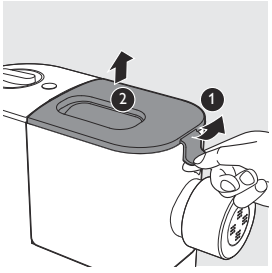
Important

- Turn the control knob to "OFF", disconnect the power and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance.
- Do not immerse the main unit in water.
- Do not use a scouring pad, caustic cleaners, or abrasive cleaners (for examples, gasoline, alcohol, and propanol) to clean the appliance.
- Clean the appliance each time after use, or the appliance might not operate properly.
- Take extra caution when cleaning the appliance to avoid getting cut by any sharp edges.
- The shaping discs and all detachable parts of the appliance are dishwasher safe. When you clean them in a dishwasher, make sure to select the proper program which has a maximum temperature at no higher than 60°C (140°F).

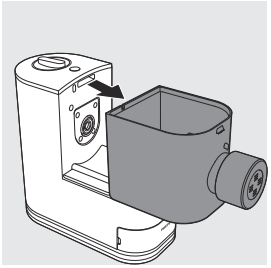
1 Turn the control knob to "OFF" and disconnect the plug from the power outlet.



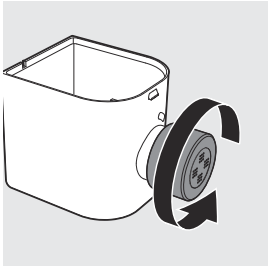
2 Pull the lid to unlock it and then remove the lid from the mixing chamber.



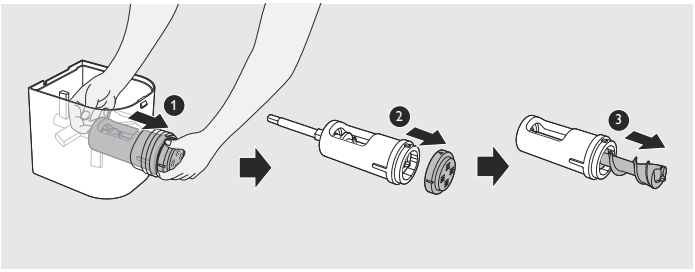
3 Slide the mixing chamber off the main unit.



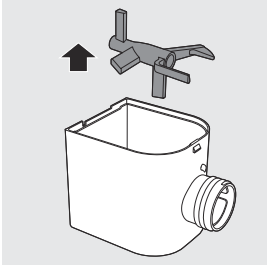
4 Turn the shaping disc holder counterclockwise to remove it from the mixing chamber outlet.



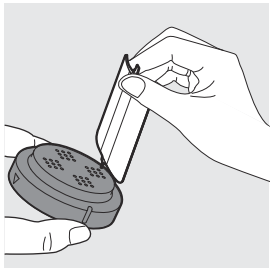
5 Put your finger in the mixing chamber and push the squeezing tube outwards to slide it out of the mixing chamber outlet. Detach the shaping disc, and then pull the squeezing bar out of the squeezing tube.

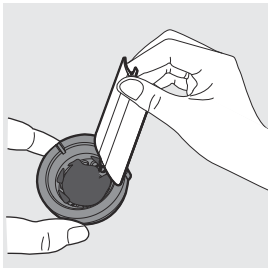


6 Take the mixing paddle out of the mixing chamber.



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





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

Tip:

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



9 Use a dry cloth to clean the main unit, control knob, and the exterior of the pasta maker.

Note:

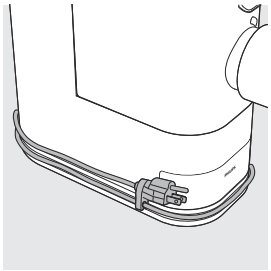
- After cleaning, make sure all parts and the shaping disc air dry thoroughly before storing. Assemble the pasta maker back for next use.



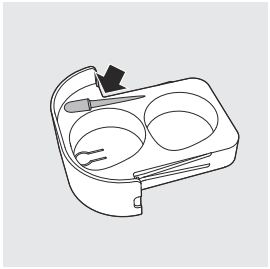
This appliance has no other user-serviceable parts. For assistance in the U.S. or Canada only call 1-866-309-8817.

Storage

1 Set the power cord in the clip on the power plug and wind the power cord around the cord storage wrap.



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



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

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

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit **www.philips.com/support** or in the U.S. or Canada only, call 1-866-309-8817 for assistance.

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

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

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

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

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

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

The chamber lid is pushed open from the inside.

- **There's too much flour in the mixing chamber.**
  The maximum amount of flour for each batch is 400 g/14 oz. If you have put more than 400 g/14 oz of flour
  in the mixing chamber, reduce the amount and make another batch of pasta.
- **The ratio of flour and water provided in the "Flour/water ratio table" was not followed. The dough is too wet.**
  Disconnect from the power source, clean the pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making.
- **The chamber lid is not assembled properly.**
  Make sure you follow the user manual to assemble the chamber lid properly.

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

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

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

- **The pasta maker has overheated due to long and continuous working time.**
  Disconnect from the power source, and allow the pasta maker to cool down. To better protect the lifetime of the appliance, the continuous working time should be less than 40 minutes. You can use the appliance again after 30 minutes of rest.

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

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

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

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

The pasta breaks easily.

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

The pasta sticks together.

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

Too much leftover dough inside the chamber.

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

Small amount of water is leaking out from the appliance.

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

After pasta making, the squeezing tube cannot be pushed out of the mixing chamber.

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

Disposal

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused. For recycling information, please contact your local waste management facilities or visit **www.recycle.philips.com**.

This symbol on the product's nameplate means it is listed by Underwriters Laboratories, Inc.

Warranty

One Year Limited Warranty

Philips warrants that this product shall be free from defects in material, workmanship and assembly, under normal use, in accordance with the specifications and warnings, for a period of one year from the date of purchase. This warranty extends only to the original purchaser of the product, and is not transferable. To exercise your rights under this warranty, you must provide proof of purchase in the form of an original sales receipt that shows the product name and the date of purchase. For customer support or to obtain warranty service, please visit our website www.philips.com/support. THERE ARE NO OTHER EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES. Philips' liability is limited to repair or, at its sole option, replacement of the product. Incidental, special and consequential damages are disclaimed where permitted by law. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state, province to province or country to country.

In U.S. only

Importer
Philips Domestic Appliances North America Corporation
1600 Summer Street,
Stamford, CT 06905,
United States of America

Canada only

Imported by / importé par
Philips Domestic Appliances Canada, Inc.
40 University Avenue, Suite 904,
Toronto, Ontario M5J 1T1 Canada

Manufactured for:
-- Colombia: 01 8000 423 558
-- Costa Rica: 0800-507-7445
-- República Dominicana: 1-800-751-2673
-- Ecuador: 1-800-10-1045
-- El Salvador: 800-6024
-- Guatemala: 1-800-299-0007
-- Honduras: 8002-791-9273
-- México: 0800 837 0900
-- Nicaragua: 1-800-507-0018
-- Panamá: 800-8300

PHILIPS and Philips Shield are Registered Trademarks of Koninklijke Philips N.V.
©2021 Philips Domestic Appliances North America Corporation
All rights reserved.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Si utiliza un aparato eléctrico siempre debe tomar medidas de seguridad básicas, tales como:
Lea atentamente este manual del usuario antes de usar el artefacto y consérvelo para realizar consultas en el futuro.

⚠ Advertencia

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de conectar el artefacto a la electricidad, verifique que el voltaje indicado en la parte inferior del aparato es el mismo que el voltaje local.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja la unidad principal, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos. Tampoco los enjuague bajo el grifo.
4. Este artefacto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, mental o sensorial reducida (adultos o niños), ni por personas que carezcan del conocimiento y la experiencia necesarios, salvo que una persona responsable de su seguridad los supervise o les brinde instrucciones acerca del uso del aparato. Realice una estricta supervisión si el aparato es utilizado por niños o personas con discapacidad o en su cercanía. Evite que los niños jueguen con este aparato.
5. No deje el artefacto desatendido cuando esté en uso.
6. No mueva el artefacto cuando esté funcionando.
7. Asegúrese de que el enchufe esté bien conectado en la toma de corriente.
8. Asegúrese de tener las manos secas antes de conectar el enchufe en la toma de corriente.
9. Nunca use el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si funciona mal, si se cayó o sufrió algún tipo de daño. Para asistencia solo en los EE. UU. o Canadá, llame al 1-866-309-8817.
10. No coloque ninguna parte de este aparato sobre, dentro o cerca de un horno caliente a gas, eléctrico, de convección o microondas, o sobre un quemador caliente a gas o eléctrico.
11. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
12. Este artefacto es solo para uso en interiores únicamente. No lo utilice al aire libre.
13. No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie sobre la que se encuentra apoyado, ni permita que toque superficies calientes.
14. No utilice este aparato sobre una superficie inestable o irregular, cerca del borde de un tablero, de un mostrador o de una mesa. Asegúrese de que la superficie está nivelada, limpia y sin agua, harina y otras sustancias.
15. Para evitar situaciones de peligro, nunca conecte este aparato a un interruptor con temporizador o a un sistema de control remoto adicional.

⚠ Advertencia

16 Asegúrese siempre de que el artefacto esté colocado correctamente antes de enchufarlo en el tomacorriente y hacerlo funcionar. El artefacto no funcionará a menos que esté armado correctamente.

17 Mantenga manos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos del artefacto durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a las personas y para evitar daños a la máquina.

18 No coloque manos, dedos o utensilios en la cámara de mezcla del artefacto a menos que la perilla de control esté en la posición de apagado, el artefacto esté desconectado y el motor y la paleta mezcladora se hayan detenido completamente. Asegúrese de que el motor y la paleta mezcladora se hayan detenido completamente antes de desarmar, limpiar o guardar.

19 No ponga los dedos u otros objetos en la abertura de la máquina para hacer pasta mientras está funcionando. No toque las piezas en movimiento.

20 No trate de anular el mecanismo de bloqueo de la cubierta.

21 Para evitar cortocircuitos o descargas eléctricas, no vierta agua ni ningún líquido en el artefacto, especialmente en el interruptor de seguridad.

22 No supere el máximo ciclo de funcionamiento de 2 ciclos continuamente en todas las aplicaciones.

23 Asegúrese de que el orificio del disco de modelado esté desbloqueado antes de usar.

24 Los discos de moldeado y todas las piezas desmontables del artefacto son aptos para el lavavajillas. Cuando los limpie en un lavavajillas, asegúrese de seleccionar el programa adecuado que tiene una temperatura máxima de 60 °C.

25 No sujete ni mueva el artefacto por el soporte del disco de moldeado. Sostenga la unidad principal para hacerlo.

26 Solo utilice este artefacto en un tomacorriente con una apropiada conexión a tierra.

27 Puede utilizar un prolongador si toma las precauciones debidas. En caso de usarse un cable de extensión, la clasificación eléctrica del cable debe ser igual a la clasificación del artefacto. El cable más largo debe colocarse de forma que no caiga por el borde de una mesa o encimera, ya que los niños podrían tirar de él o alguien podría tropezarse. Si el aparato está clasificado con conexión a tierra, el cable de extensión deberá tener la misma clasificación con tres hilos conectores.

28 Apague el artefacto y desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y tire de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Tabla de contenido

PRECAUCIONES IMPORTANTES 32

Contenido de la caja 35

Descripción general 36

Desarmado y limpieza antes del primer uso 38

Montaje 40

Uso de la máquina para hacer pasta 43

Limpieza 51

Almacenamiento 54

Resolución de problemas 55

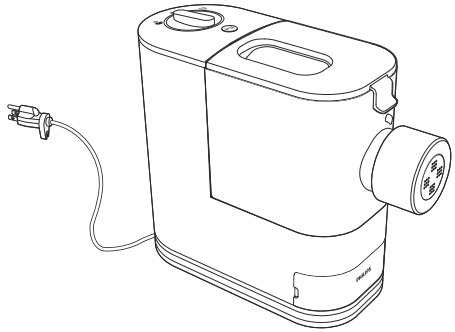
Eliminación 58

Garantía 59

Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips.
Para acceder a los servicios de asistencia técnica de Philips, registre su producto en **www.philips.com/welcome**.
Lea este manual cuidadosamente antes de instalar y usar el artefacto. Guárdelo para consultarlo en el futuro.

Contenido de la caja

Unidad principal



Manual del usuario



Libro de recetas



Discos de moldeado para espagueti*



Discos de moldeado para fettuccine



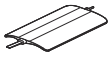
Discos de moldeado para penne



Cepillo de limpieza



Herramienta de limpieza plana



Taza de harina

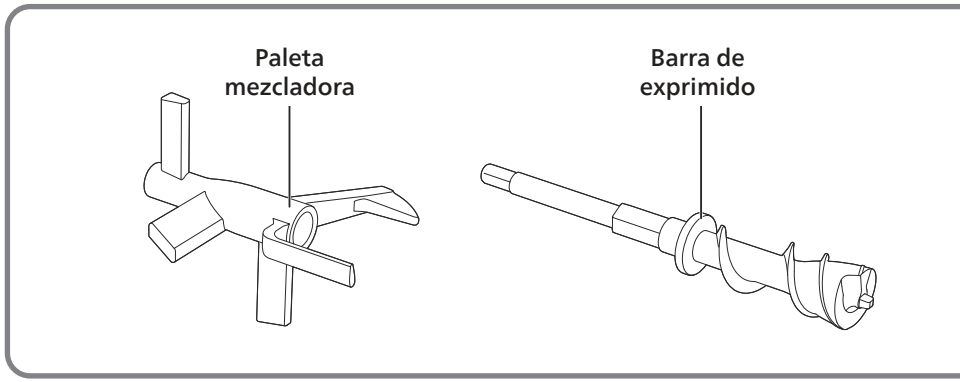


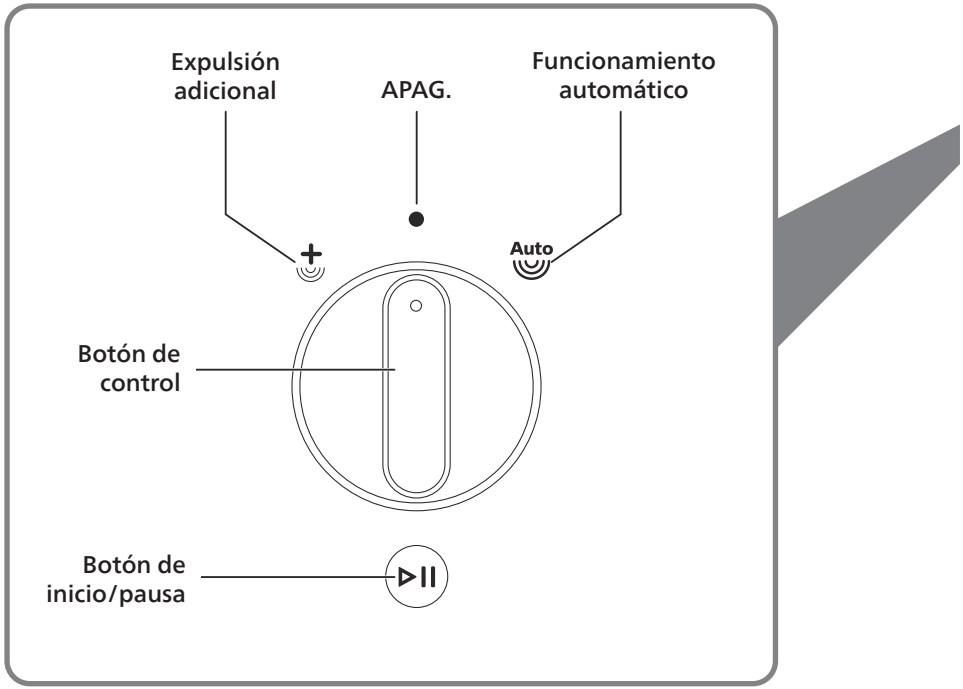
Taza de agua

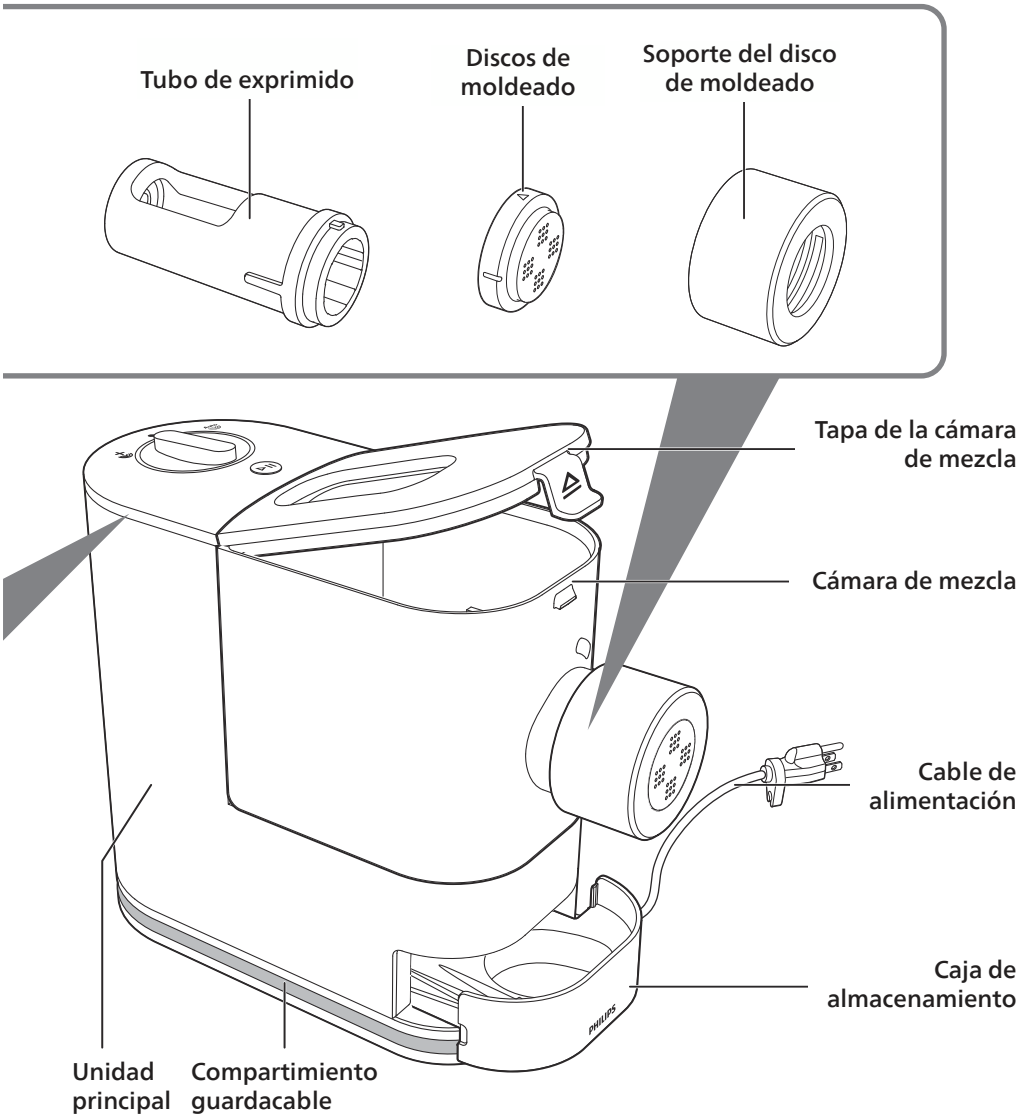


* El disco de moldeado para espagueti está montado sobre el artefacto en el momento de la compra.

Descripción general






Tubo de exprimido
Discos de moldeado
Soporte del disco de moldeado
Tapa de la cámara de mezcla
Cámara de mezcla
Cable de alimentación
Caja de almacenamiento
Unidad principal
Compartimiento guardacable

Desarmado y limpieza antes del primer uso

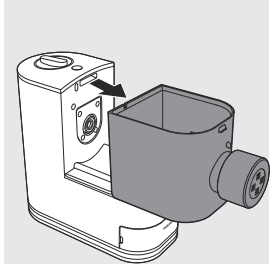
Importante

- Antes de utilizar el artefacto por primera vez, retire y deseche de forma segura todo el material de embalaje y las etiquetas promocionales.
- Saque todas las piezas y los accesorios, lávelos y séquelos bien (consulte el capítulo “Limpieza”).
- No utilice agua para enjuagar ni sumergir la unidad principal, el cable de alimentación y el enchufe de alimentación.
- No utilice esponjas abrasivas ni productos de limpieza similares, ya que pueden rayar la superficie de plástico y afectar la vida útil de la máquina para hacer pasta.
- Los discos de moldeado y todas las piezas desmontables del artefacto son aptos para el lavavajillas. Cuando lo limpie en un lavavajillas, asegúrese de seleccionar el programa adecuado que tiene una temperatura máxima de 60 °C (140°F).
- Este artefacto fue diseñado exclusivamente para uso doméstico.

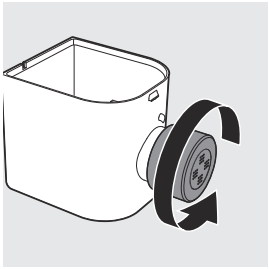
1 Tire de la tapa para desbloquearla y luego quítela de la cámara de mezcla.



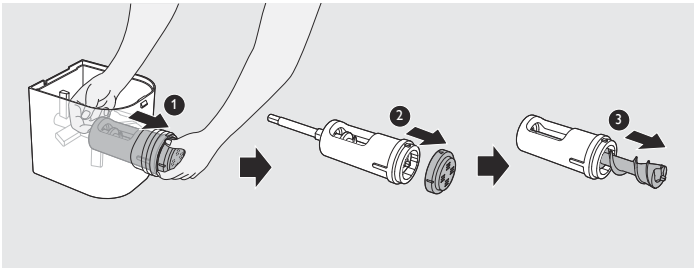
2 Deslice la cámara de mezcla fuera de la unidad principal.



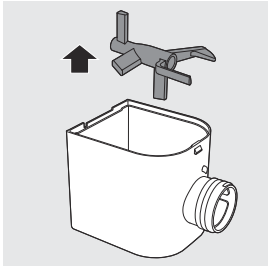
3 Gire el soporte del disco de moldeado hacia la izquierda para quitarlo de la salida de la cámara de mezcla.



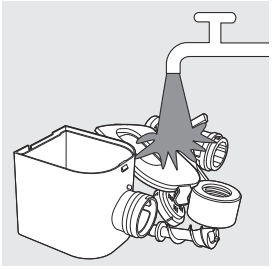
4 Coloque su dedo en la cámara de mezcla y empuje el tubo de exprimido hacia afuera para deslizarlo fuera de la salida de la cámara de mezcla. Separe el disco de moldeado y, a continuación, tire de la barra de exprimido para quitarla del tubo de exprimido.



5 Retire la paleta de mezcla de la cámara de mezcla.



6 Limpie todas las piezas extraíbles y los accesorios, y séquelos.





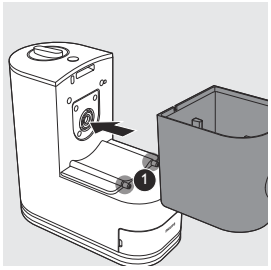
Montaje

Siga los pasos de armado a continuación para instalar la máquina para hacer pasta.

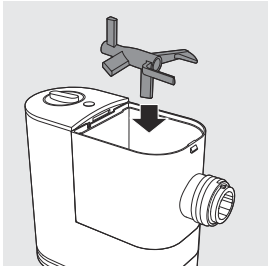
Importante

- Asegúrese de que el artefacto no esté conectado al momento de armarlo.

1 Deslice la cámara de mezcla en la unidad principal.
Nota:
- **Asegúrese de que las palancas de fijación ❶ de la unidad principal coincidan con las aberturas en la parte inferior de la cámara de mezcla.**



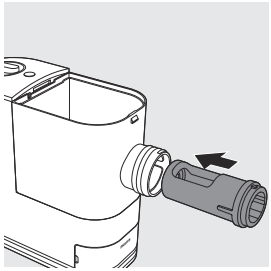
2 Coloque la paleta de mezcla en la cámara de mezcla, como se muestra en la ilustración.



3 Inserte el tubo de exprimido en la cámara de mezcla.

Nota:

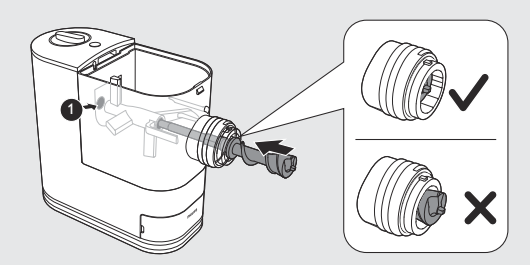
- Asegúrese de que la abertura grande en el tubo de exprimido esté ubicada hacia arriba cuando inserte el tubo en la cámara.



4 Inserte la barra de exprimido en la cámara de mezcla. Asegúrese de que la barra de exprimido se deslice en su totalidad a través del tubo de exprimido y de la paleta de mezcla hasta alcanzar el eje de la unidad principal.

Nota:

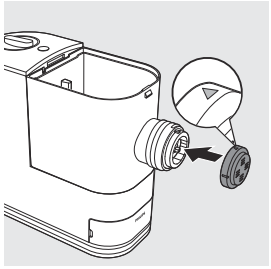
- Gire ligeramente la paleta de mezcla para asegurarse de que la barra de exprimido esté correctamente conectada con el eje ❶ de la unidad principal.



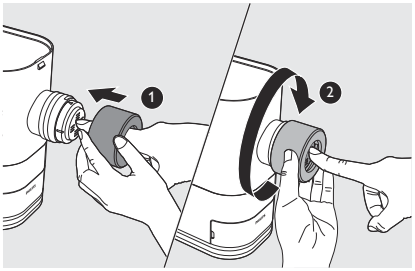
5 Fije el disco de modelado en la salida de la cámara de mezcla.

Nota:

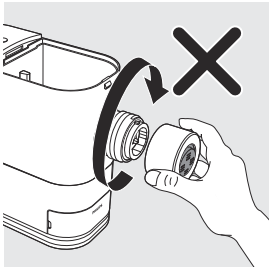
- Asegúrese de que el lado plano del disco de modelado esté orientado hacia afuera.
- Asegúrese de que el disco de modelado encaje en el punto de fijación de la barra de exprimido.
- Asegúrese de que la flecha del disco de modelado apunte hacia arriba cuando la conecte con la salida de la cámara de mezcla.



6 Presione el disco de modelado a través de la apertura del soporte del disco y, a continuación, monte el soporte en la salida de la cámara de mezcla. Gire el soporte a la derecha para bloquearlo firmemente en su lugar.

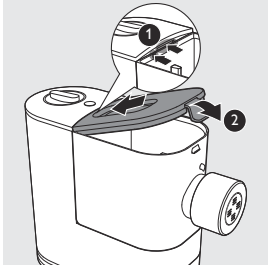


Coloque siempre el disco de modelado en la salida de la cámara de mezcla antes de montar el soporte del disco. Nunca coloque el disco de modelado en el soporte ni lo monte en la salida de la cámara de mezcla al mismo tiempo.



7 Instale la tapa de la cámara de mezcla.

Nota:
- Si la tapa de la cámara de mezcla no se instala correctamente, el interruptor de seguridad evitará que el aparato funcione.



Uso de la máquina para hacer pasta

Importante

- Coloque el producto en una superficie plana para evitar el movimiento o la vibración de la mesa.
- Asegúrese de que todas las piezas estén bien armadas antes de enchufarlo.
- No coloque menos de 200 g/7 oz (1 taza) ni más de 400 g/14 oz (2 tazas) de harina en la cámara.
- Vierta el líquido lentamente en la abertura para el agua después de que el artefacto comience a amasar.
- Si desea desechar la harina que pesó antes de procesar el lote siguiente, vacíe la cámara y reinicie el artefacto, para esto desenchúfelo y enchúfelo nuevamente.
- No coloque ingredientes que se encuentren a 60°C/140°F o más en la máquina para hacer pasta, ni coloque la máquina en ambientes con altas temperaturas (60°C/140°F), por ejemplo, en un ambiente de esterilización a alta temperatura. Esto deformará el aparato.
- No vierta líquido en la cámara de mezcla antes de que la máquina para elaborar pastas comience a funcionar.
- Asegúrese de que el soporte del disco de modelado y el disco en sí están armados correctamente antes de enchufar el artefacto.

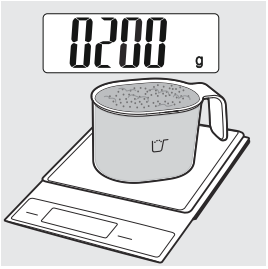
Preparación y medición de la harina

1 Recoja una taza llena de harina con la taza para harina. Raspe cualquier exceso de harina del borde de la taza con la herramienta de limpieza plana incluida. 1 taza llena de harina pesa alrededor de 200 g/7 oz y 2 tazas llenas de harina pesan cerca de 400 g/14 oz.

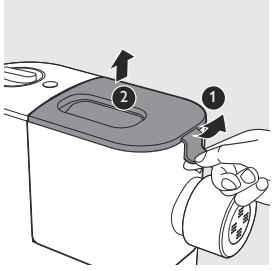


Nota:

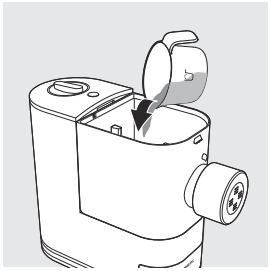
- No sacuda ni golpee la taza de harina para eliminar el exceso de harina. Esto afectará el peso de la harina.
- Use una balanza de cocina para medir el peso de forma más precisa.
- 200 g/7 oz de harina equivalen a cerca de 200 g/7 oz de pastas o fideos frescos. 400 g/14 oz de harina equivalen a cerca de 450 g/16 oz de pasta o fideos frescos.



2 Tire de la tapa para desbloquearla y quítela de la cámara de mezcla.

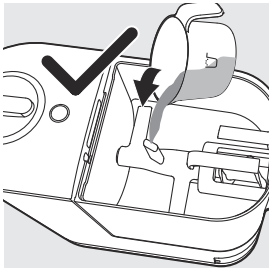


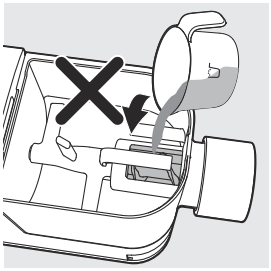
3 Vierta la harina en la cámara. Si desea hacer de 2 a 3 porciones, agregue una segunda taza de harina, porque necesitará 2 tazas (~400 g/14 oz) de harina en total.



Nota:

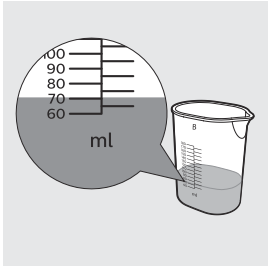
- No vierta líquido en la cámara de mezcla en este punto. Solo vierta líquido después de que la máquina para elaborar pastas comience a funcionar.
- No coloque **menos de 200 g/7 oz** ni **más de 400 g/14 oz** de harina en la cámara. Si coloca muy poca o demasiada harina en la cámara, es posible que el artefacto no funcione.
- No vierta la harina en la abertura del tubo de exprimido, de lo contrario, la harina presente en el tubo no se mezclará de manera uniforme.





Preparación y medición del líquido

1 Mida el volumen del líquido al nivel del ojo en una superficie plana.

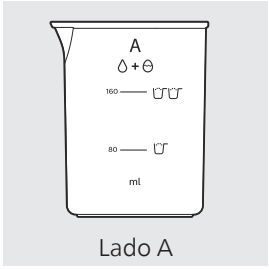


Nota:

- No vierta líquido en la cámara de mezcla antes de que la máquina para elaborar pastas comience a funcionar.

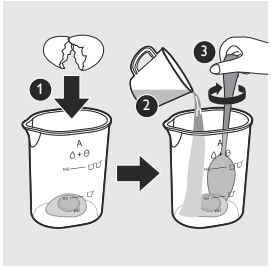
Hay 2 tipos de marcas de agua en la taza para agua que se incluye.

- Cuando utilice **una mezcla de huevo y harina para todo uso** para elaborar **pasta simple de huevo**, consulte el **lado A** con dos niveles líquido.
  - Nivel 1 (80 ml): cantidad de mezcla de huevo requerida para 1 taza de harina.
  - Nivel 2 (160 ml): cantidad de mezcla de huevo requerida para 2 tazas de harina.

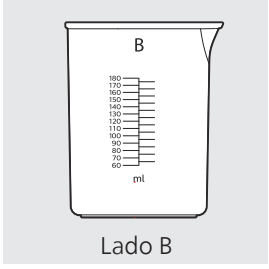


Lado A

- A fin de realizar la mezcla de huevo para elaborar pasta simple de huevo, quiebre 1 huevo en la taza de agua. Agregue agua hasta la cantidad requerida, como se muestra en el **lado A** y bata el agua con huevo para mezclar.



- Cuando realice las siguientes combinaciones de harina y líquido para elaborar pasta, consulte el **lado B** con el volumen específico.
  - **Harina para todo uso** mezclada con **agua pura o mezcla de jugo de verduras**.
  - **Diversos tipos de harina distintos** (como se muestra en las siguientes tablas) mezclados con **mezcla de huevo, agua pura o mezcla de jugo de verduras**.



Lado B

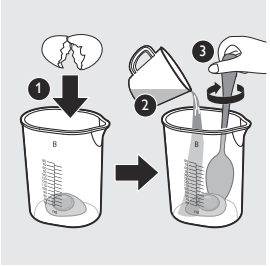
Consulte las siguientes tablas para obtener información detallada sobre la proporción de agua y harina.

Nota:

- Estas tablas muestran la proporción de líquido y harina por cada 200 g/7 oz de harina. Cuando use 400 g/14 oz de harina para elaborar pasta, duplique el volumen de líquido (incluidos los huevos) para obtener la proporción correcta de líquido y harina.

◗ Cuando utilice **mezcla de huevo** para elaborar pasta, quiebre 1 huevo en la taza de agua. Agregue agua hasta la cantidad requerida, como se muestra abajo, y bata el agua con el huevo para mezclar.

Harina	Mezcla de huevo (ml)	Taza de agua
Trigo duro (150 g/5 oz de harina de sémola + 50 g/1.8 de harina para todo uso)*	75	Lado B
200 g/7 oz de trigo entero	90	
200 g/7 oz de harina de espelta	90	
200 g/7 oz de harina para hacer pan	80	
Soba (130 g/4.6 oz de harina de trigo de sarraceno + 70 g/2.5 oz de harina para todo uso)	80	



◗ Cuando utilice **agua pura** para elaborar pasta, agregue agua hasta la cantidad requerida como se muestra abajo.

Harina	Agua pura (ml)	Taza de agua
200 g/7 oz de harina para todo uso	70	Lado B
Trigo duro (150 g/5 oz de harina de sémola + 50 g/1.8 oz de harina para todo uso)*	65	
200 g/7 oz de trigo entero	80	
200 g/7 oz de harina de espelta	65	

◗ Cuando utilice **jugo de verduras (con 1 huevo)** para elaborar pasta, quiebre 1 huevo en la taza de agua. Agregue el jugo de verduras hasta la cantidad requerida, como se muestra abajo, y bata el jugo con el huevo para mezclar.

Harina	Jugo de espinaca (con 1 huevo) (ml)	Jugo de remolacha (con 1 huevo) (ml)	Jugo de zanahoria (con 1 huevo) (ml)	Taza de agua
200 g/7 oz de harina para todo uso	75	80	80	Lado B
Trigo duro (150 g/5 oz de harina de sémola + 50 g/1.8 oz de harina para todo uso)*	75	75	75	

* Use una balanza de cocina para medir el peso de forma más precisa.

Importante

- Las recetas de pasta en el manual del usuario y libro de recetas se probaron con éxito. Si prueba o utiliza otras recetas de pasta, las proporciones de harina y agua/huevo deberán ajustarse a las proporciones de tazas de harina y agua incluidas con la máquina para elaborar pastas. La máquina para elaborar pastas no funcionará correctamente sin ajustar la nueva receta apropiadamente.

Nota:

- Para obtener mejores resultados, use harina para todo uso con las proporciones de líquido recomendadas que se indican en la taza.
- Los cambios de estación y el uso de ingredientes de distintas regiones pueden afectar la proporción de harina y agua.
- El "gluten" es un aglutinante que garantiza que la pasta no se rompa con facilidad. La harina sin gluten no contiene un aglutinante, por lo que necesita un espesante que actúe como aglutinante; p. ej., goma xantana o guar. Los diversos tipos de harina libre de gluten funcionan de distinta forma cuando se elabora pasta. Algunos tipos de harina no son apropiados para hacer variedades de pasta, como las harinas de coco y arroz blanco; algunas variedades de harina funcionan bien, como la de quinua o de trigo sarraceno.
- Consulte el libro de recetas proporcionado para obtener más ideas de pastas y fideos deliciosos.

Inicio del programa para hacer pasta

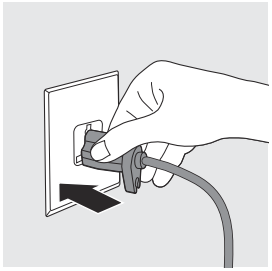
Importante

- No seleccione el programa de expulsión adicional antes de que finalice la mezcla de la masa. De lo contrario, se dañará la máquina para elaborar pastas, y se afectará su duración.
- No desconecte el cable de alimentación antes de que finalice el proceso. Si tiene que detener el proceso, gire la perilla de control a la posición de apagado para detener el proceso y luego desconecte el cable de alimentación del tomacorriente antes de realizar otras operaciones.
- No supere el máximo ciclo de funcionamiento de 2 ciclos continuamente en todas las aplicaciones. Para proteger de mejor forma la duración del artefacto, puede volver a usarlo transcurridos 30 minutos después de 2 ciclos de funcionamiento continuos.
- Si tiene intención de utilizar el artefacto de forma continua, limpie los discos de moldeado con la herramienta de limpieza incluida después de cada sesión. Para facilitar la limpieza, no sumerja los discos de moldeado directamente en el agua.

1 Enchufe el artefacto en la toma de alimentación. La máquina para elaborar pastas sonará una vez.

Nota:

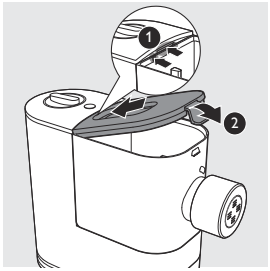
- Asegúrese de que todas las piezas estén bien armadas antes de enchufarlo.



2 Instale la tapa de la cámara de mezcla.

Nota:

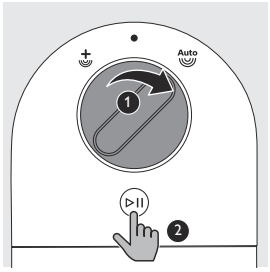
- El aparato no comenzará a trabajar si la tapa de la cámara no está bien cerrada. Si la tapa de la cámara se suelta durante el proceso de elaboración de la pasta, el aparato dejará de funcionar automáticamente.



3 Gire la perilla de control para seleccionar el proceso automático de elaboración de pasta y presione el botón de inicio/pausa.

Nota:

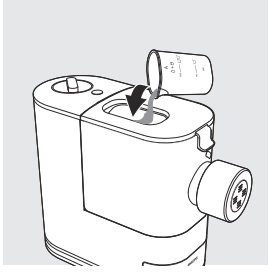
- Todo el proceso de trabajo (incluido el amasado y la expulsión) tarda cerca de 12 y 18 minutos para 200 g/7 oz y 400 g/14 oz de harina respectivamente.



4 Después de que comience el proceso de amasado, vierta lentamente el líquido por toda la abertura de la tapa.

Nota:

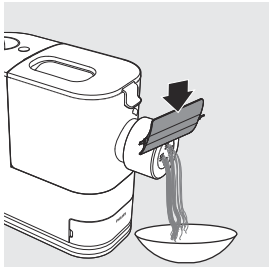
- Mientras se mezcla la masa, no agregue otros ingredientes después de verter el líquido. De lo contrario, afectará los resultados de la textura de la pasta.



5 Una vez que la máquina para elaborar pastas finalice el amasado, emitirá un sonido un par de veces y comenzará la expulsión de pasta después de algunos segundos. Coloque un recipiente justo bajo la salida. Corte la pasta del largo que desee con la herramienta de limpieza.

Nota:

- Si la proporción de líquido y harina no es correcta, la salida de la pasta no será exitosa. En este caso, prepare los ingredientes de nuevo.
- Desplace la herramienta de limpieza hacia abajo para cortar la pasta.



6 Una vez finalizado el proceso de expulsión, el artefacto sonará varias veces.

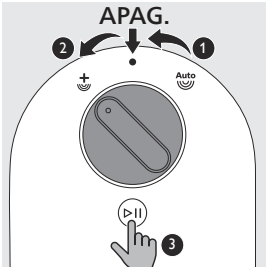
Nota:

- No gire la perilla de control a la posición de apagado antes de que todo el proceso haya terminado (oirá un sonido).

7 Después de que la pasta esté lista, si nota masa sobrante en el interior de la cámara, puede girar la perilla de control a la posición de apagado primero y luego a la posición de expulsión adicional. Presione el botón de inicio/pausa para iniciar el programa de expulsión adicional.

Nota:

- Es posible que vea algunos delgados hilos de pasta en la superficie de la pasta. Esto es normal.
- El tiempo de cocción de la pasta varía según las preferencias personales, las formas de la pasta y el número de porciones.

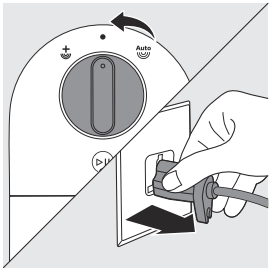


Limpieza

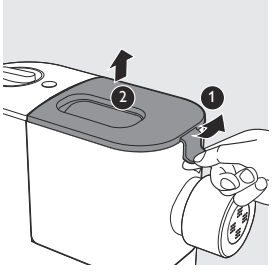
Importante

- Gire la perilla de control a la posición de apagado, desconecte la alimentación y extraiga el cable de alimentación antes de limpiar o desarmar este artefacto.
- No sumerja la unidad principal en el agua.
- No utilice esponjas abrasivas, limpiadores cáusticos ni limpiadores abrasivos (por ejemplo, gasolina, alcohol y propanol) para limpiar el artefacto.
- Limpie el aparato después de cada uso, de lo contrario, es posible que el aparato no funcione correctamente.
- Tenga especial cuidado al limpiar el aparato para evitar cortarse con los bordes afilados.
- Los discos de moldeado y todas las piezas desmontables del artefacto son aptos para el lavavajillas. Cuando lo limpie en un lavavajillas, asegúrese de seleccionar el programa adecuado que tiene una temperatura máxima de 60°C (140°F).

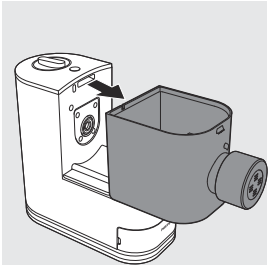
1 Gire la perilla de control a la posición de apagado y desconecte el enchufe del tomacorriente.



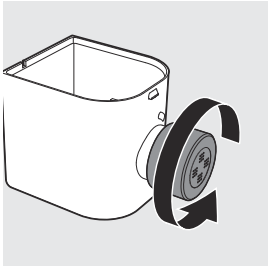
2 Tire de la tapa para desbloquearla y luego retírela de la cámara de mezcla.



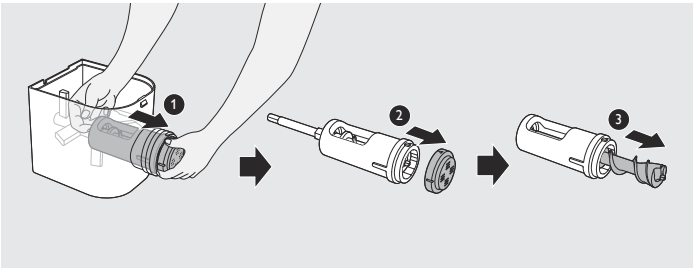
3 Deslice la cámara de mezcla fuera de la unidad principal.



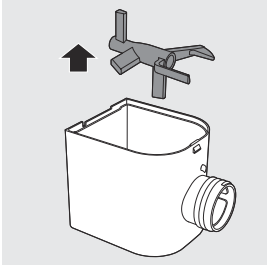
4 Gire el soporte del disco de moldeado hacia la izquierda para quitarlo de la salida de la cámara de mezcla.



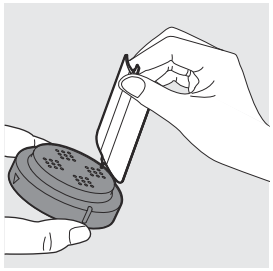
5 Coloque su dedo en la cámara de mezcla y empuje el tubo de exprimido hacia afuera para deslizarlo fuera de la salida de la cámara de mezcla. Separe el disco de moldeado y, a continuación, tire de la barra de exprimido para quitarla del tubo de exprimido.

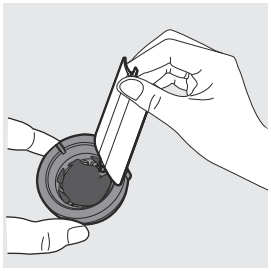


6 Retire la paleta de mezcla de la cámara de mezcla.



7 Limpie el disco de moldeado con la herramienta de limpieza incluida para eliminar los residuos de la masa. Después de eso, puede limpiarlo con agua.





8 Utilice el cepillo de limpieza suministrado para limpiar todas las piezas extraíbles con detergente y agua caliente o lávelas en el lavavajillas. Seque bien todas las piezas.

Sugerencia:

- Utilice el extremo en punta del cepillo de limpieza para limpiar el interior de la parte inferior del tubo de exprimido.



9 Utilice un paño seco para limpiar la unidad principal, la perilla de control y el exterior de la máquina para hacer pasta.

Nota:

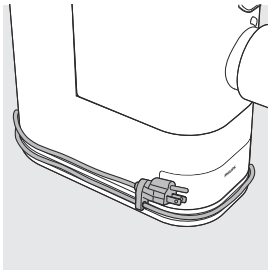
- Después de limpiarla, asegúrese de que todas las piezas y el disco de moldeado se sequen al aire completamente antes de guardar el aparato. Arme la máquina para hacer pasta para usarla la próxima vez.



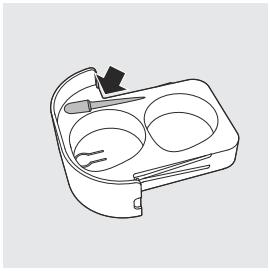
Este artefacto no cuenta con piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para asistencia solo en los EE. UU. o Canadá, llame al 1-866-309-8817.

Almacenamiento

1 Coloque el cable de alimentación en el clip del enchufe de alimentación y enrolle el cable de en el compartimiento guardacable.



2 Seque los discos de moldeado y colóquelos en la caja de almacenamiento.



La ranura pequeña de la caja de almacenamiento está diseñada para la herramienta de limpieza del disco de moldeado de cabellos de ángel, que no está incluido en esta máquina para hacer pastas. Se lanzará al mercado y se venderá por separado.

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

Resolución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el aparato. Si no puede resolver el problema con la información que se entrega a continuación, visite **www.philips.com/support** o bien, para EE. UU. o Canadá solamente, llame al 1-866-309-8817 para obtener asistencia.

El artefacto no emite un sonido después de que se enchufa en el tomacorriente.

- **El enchufe no está conectado correctamente, o la toma de corriente no está conectada a una fuente de alimentación.**
  Compruebe que el enchufe de alimentación esté bien conectado y que la toma de corriente funciona correctamente.

El artefacto no inicia el proceso de elaboración de la pasta después de que se enchufa en el tomacorriente.

- **No ha elegido un programa para hacer pasta o no presionó el botón de inicio ⏯.**
  Elija un programa para hacer pasta y presione el botón de inicio ⏯.

Después de presionar el botón de inicio ⏯, el artefacto emite sonidos de alarma, pero no funciona.

- **La tapa de la cámara no está bien montada.**
  Asegúrese de seguir las instrucciones del manual para colocar la tapa de la cámara correctamente.

La tapa de la cámara se abre desde el interior.

- **Hay demasiada harina en la cámara de mezcla.**
  La cantidad máxima de harina que se utiliza para cada lote es de 400 g/14 oz. Si puso más de 400 g/14 oz de harina
  en la cámara de mezcla, reduzca la cantidad y haga otro lote de pasta.
- **La proporción de harina y agua que se suministra en la "tabla de proporción harina/agua" no se respetó. La masa está demasiado húmeda.**
  Desconecte el artefacto de la fuente de alimentación, limpie la máquina para hacer pasta y siga las instrucciones del manual del usuario para
  volver a iniciar el proceso de preparación de pasta.
- **La tapa de la cámara no está bien montada.**
  Asegúrese de seguir las instrucciones del manual para colocar la tapa de la cámara correctamente.

Durante el proceso de elaboración de la pasta, el artefacto deja de funcionar, y no hay ningún sonido de alarma.

- **La máquina para hacer pasta se sobrecalentó debido a un largo tiempo de funcionamiento continuo.**
  Desconéctela de la fuente de electricidad y deje que se enfríe la máquina para hacer pasta. Para proteger de mejor manera la vida útil del aparato, el tiempo de funcionamiento continuo debe ser inferior a 40 minutos. Puede volver a utilizar el artefacto después de 30 minutos de descanso.

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

- **La proporción de harina y agua que se suministra en la "tabla de proporción harina/agua" no se respetó. La masa puede estar muy seca.**
- **Objetos extraños pueden estar bloqueando la paleta mezcladora.**
- **Se seleccionó el programa equivocado.**
  Desconecte la máquina de la fuente de electricidad, limpie la máquina para hacer pasta y siga las instrucciones del manual del usuario para reiniciar la elaboración de pasta.

La paleta mezcladora está funcionando sin material y no sale pasta.

- **La proporción de la harina y el agua es incorrecta.**
  Desconecte el enchufe de la fuente de electricidad y deseche la masa. Limpie la máquina para hacer pasta, mida los ingredientes correctamente (utilice una balanza de cocina para medir con mayor precisión el peso de la harina) y siga las instrucciones del manual del usuario nuevamente para reiniciar el proceso de preparación.
- **La harina se humedece después de almacenarla durante mucho tiempo.**
  Utilice harina que esté fresca o que haya sido almacenada correctamente.

La pasta se quiebra fácilmente.

- **La proporción de la harina y el agua es incorrecta.**
  Desconecte el enchufe de la fuente de electricidad y deseche la masa. Limpie la máquina para hacer pasta, mida los ingredientes correctamente (utilice una balanza de cocina para medir con mayor precisión el peso de la harina) y siga las instrucciones del manual del usuario para reiniciar el proceso de elaboración.
- **No usó el tipo correcto de harina.**
  Use harina para todo uso o harina con un alto contenido de proteínas (consulte el capítulo "Uso de la máquina para hacer pasta" del manual del usuario o el libro de recetas proporcionado).

Durante el procesamiento, el artefacto deja de funcionar cuando se abre la tapa.

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

La pasta se pega.

- **La proporción de harina y agua es incorrecta; agregó demasiada agua en la cámara de mezcla.**
  Mida la harina y el agua con la taza para harina y agua que se proporciona, y según la "tabla de proporción de harina/agua". Use una balanza de cocina para pesar la harina de forma más precisa.

Hay demasiada masa sobrante dentro de la cámara.

- **La harina estuvo expuesta a la humedad antes de usarla o la masa está demasiado húmeda.**
  La harina se debe almacenar en un lugar seco. Siga las instrucciones del manual del usuario para volver a comenzar la elaboración de pasta.
- **La cámara, la paleta mezcladora o el disco de moldeado no se limpiaron adecuadamente antes de usar.**
  Asegúrese de que todas las partes están limpias antes de usarlas.
- **La paleta mezcladora o la cámara aún están húmedas.**
  Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de usarlas.
- **No se agrega agua en el orden correcto.**
  El tipo de harina no es adecuado.
  Siga las instrucciones del manual de usuario para hacer la pasta.

Una pequeña cantidad de agua se filtra del aparato.

- **Se agrega agua antes de que comience el programa.**
  Siga las instrucciones del manual del usuario para agregar agua justo después de iniciar el programa.

Después de preparar pasta, el tubo para exprimir no se puede sacar de la cámara de mezcla.

- **El artefacto se detiene durante la expulsión antes de que el proceso de preparación de pasta haya finalizado completamente.**
  1. Ubique las piezas desarmadas en su lugar hasta que el artefacto esté correctamente montado y gire la perilla de control hacia la posición de apagado.
  2. Conecte el artefacto, seleccione el programa automático de preparación de pasta y presione el botón de inicio. Permita que la paleta mezcladora gire durante 10 segundos aproximadamente y, a continuación, gire la perilla de control hacia la posición de apagado.
  3. Desconecte, desarme y limpie el artefacto tal como se indica en el manual del usuario (consulte el capítulo "Limpieza").

Eliminación

Este producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad, que pueden ser reciclados y reutilizados. Para obtener más información visite **www.recycle.philips.com**.

Este símbolo en la placa de características del producto significa que está registrado por Underwriters Laboratories, Inc.

Garantía

Garantía limitada a un año

Philips garantiza que este producto está libre de defectos en el material, fabricación y ensamblado, en condiciones normales de uso, de acuerdo con las especificaciones y las advertencias, por un periodo de un año a partir de la fecha de compra Esta garantía se aplica únicamente al comprador original del producto y es intransferible. Para beneficiarse de los derechos que le otorga esta garantía, debe poseer el comprobante de compra en la forma de un recibo original donde se indique el nombre del producto y la fecha de compra. Para servicio de atención al cliente o para obtener un servicio de garantía, visite nuestro sitio web www.philips.com/support. NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS NI IMPLÍCITAS. La responsabilidad de Philips se limita a reparar o, a su entero criterio, remplazar el producto. Philips no se responsabiliza por daños accidentales, especiales ni resultantes dentro de los límites de la ley. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. También tiene otros derechos que varían dependiendo del estado, provincia o país.

En EE. UU. solamente

Importador
Philips Domestic Appliances North America Corporation
1600 Summer Street,
Stamford, CT 06905,
Estados Unidos de América

Solo en Canadá

Importado por/importé par
Philips Domestic Appliances Canada, Inc.
40 University Avenue, Suite 904,
Toronto, Ontario M5J 1T1, Canadá
Fabricado para:
-- Colombia: 01 8000 423 558
-- Costa Rica: 0800-507-7445
-- República Dominicana: 1-800-751-2673
-- Ecuador: 1-800-10-1045
-- El Salvador: 800-6024
-- Guatemala: 1-800-299-0007
-- Honduras: 8002-791-9273
-- México: 0800 837 0900
-- Nicaragua: 1-800-507-0018
-- Panamá: 800-8300

PHILIPS y Philips Shield son marcas registradas de Koninklijke Philips N.V.
©2021 Philips Domestic Appliances North America Corporation
Todos los derechos reservados.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Quand vous utilisez un produit électrique, suivez toujours les mesures de sécurité fondamentales, notamment ce qui suit :
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

⚠ Avertissement

1. Lisez toutes les instructions.
2. Avant de connecter l'appareil à l'alimentation, assurez-vous que la tension indiquée sur le dessous de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
3. Pour prévenir les risques d'électrocution, n'immergez pas l'unité principale, son cordon, ni sa fiche dans de l'eau ou tout autre liquide, et ne les rincez pas sous un robinet.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui n'ont pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance étroite d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne des directives concernant l'utilisation de l'appareil. Exercez toujours une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.
5. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
6. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
7. Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise de courant.
8. Assurez-vous que vos mains sont sèches avant d'insérer la fiche dans la prise de courant.
9. Cessez d'utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation, la fiche de celui-ci ou toute autre partie venait à être endommagé, l'appareil est tombé ou si vous veniez à constater un dysfonctionnement, quel qu'il soit. Pour obtenir de l'aide aux États-Unis ou au Canada, composez le 1 866 309-8817.
10. Ne placez pas toute pièce de l'appareil sur, dans ou à proximité d'un four à gaz, électrique, à convection ou à micro-ondes brûlant ou sur un brûleur à gaz ou électrique brûlant.
11. L'utilisation d'un accessoire non recommandé ou vendu par le fabricant peut entraîner un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
12. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
13. Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir sur lequel l'appareil est posé, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
14. N'utilisez pas cet appareil sur une surface instable ou inégale, près du bord de la table ou du comptoir. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau, de farine et d'autres substances.

⚠ Avertissement

15 Ne branchez jamais l'appareil dans une minuterie ou un système de télécommande séparé, afin d'éviter toute situation dangereuse.
16 Vérifiez toujours que l'appareil est correctement monté avant de brancher la fiche dans la prise murale et de faire fonctionner l'appareil. L'appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement monté.
17 Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles loin de l'appareil en fonctionnement pour réduire le risque de blessures et/ou de dommages à l'appareil.
18 Ne placez pas les mains, les doigts ou des ustensiles dans la cuve de pétrissage de l'appareil, à moins que le bouton de contrôle soit en position arrêt, que l'appareil soit débranché et que le moteur et la pale de pétrissage soient en arrêt complet. Assurez-vous que le moteur et la pale de pétrissage sont complètement arrêtés avant le démontage, le nettoyage et le rangement.
19 N'insérez pas vos doigts ou d'autres objets dans l'orifice de la machine à pâtes pendant qu'elle fonctionne. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
20 Ne tentez pas de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
21 Pour éviter tout court-circuit et électrocution, ne versez pas d'eau ni de liquide sur l'appareil et en particulier sur l'interrupteur d'interverrouillage.
22 Ne dépassez pas le nombre maximum de 2 cycles de fonctionnement en continu, pour toutes les applications.
23 Assurez-vous que l'orifice du disque de forme ne soit pas bouché avant chaque utilisation.
24 Les disques de forme et toutes les pièces amovibles de l'appareil sont résistants au lave-vaisselle. Lorsque vous les nettoyez au lave-vaisselle, assurez-vous de sélectionner un programme adéquat avec une température inférieure ou égale à 60 °C (140 °F).
25 Ne tenez pas et ne déplacez pas l'appareil en l'attrapant par le support de disque de forme. Tenez plutôt l'unité principale pour cela.
26 Branchez cet appareil uniquement sur une prise correctement mise à la terre.
27 Vous pouvez toutefois utiliser des rallonges en redoublant de vigilance. Si vous utilisez une rallonge électrique : les caractéristiques électriques du cordon d'alimentation doivent être aussi élevées que celles de l'appareil. La rallonge doit être disposée de façon à ne pas reposer au bord d'une table ou d'un comptoir, car un enfant pourrait alors facilement l'attraper ou quelqu'un pourrait se prendre les pieds dedans. Si la fiche de l'appareil est munie d'un fil de terre, la rallonge utilisée doit être un cordon d'alimentation trifilaire avec mise à la terre.
28 Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de monter ou démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Table des matières

MISES EN GARDE IMPORTANTES 60

Contenu de l'emballage 63

Aperçu 64

Démontage et nettoyage avant la première utilisation 66

Montage 68

Utilisation de la machine à pâtes 71

Nettoyage 79

Entreposage 82

Dépannage 83

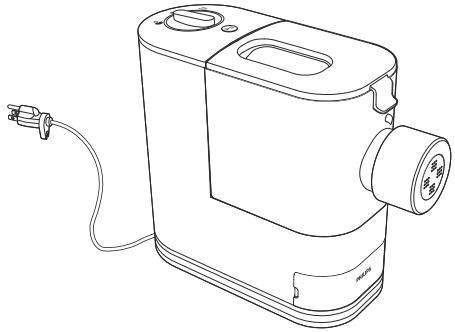
Mise au rebut 86

Garantie 87

Nous vous félicitons de votre achat et vous souhaitons la bienvenue chez Philips!
Pour profiter pleinement des avantages de l'assistance Philips, enregistrez votre produit à l'adresse **www.philips.com/welcome**.
Lisez attentivement le présent mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
Conservez-le pour un usage ultérieur.

Contenu de l'emballage

Unité principale



Mode d'emploi



Livre de recettes



Disque de forme pour spaghettis*



Disque de forme pour fettucines



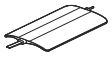
Disque de forme pour pennes



Brosse de nettoyage



Outil de nettoyage plat



Tasse à farine

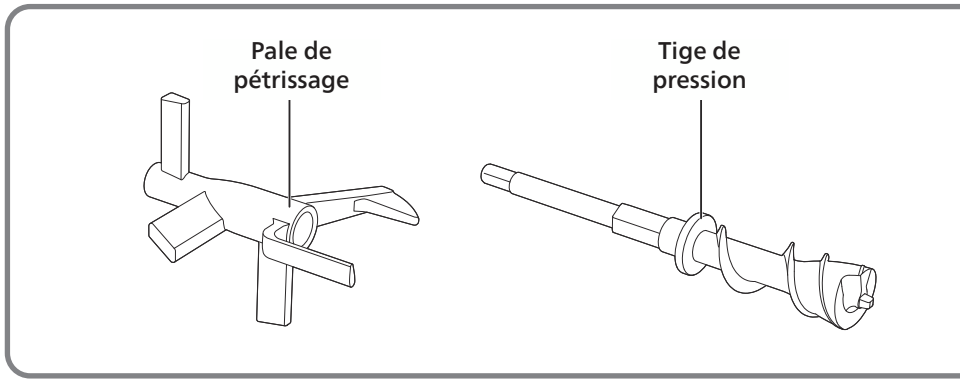


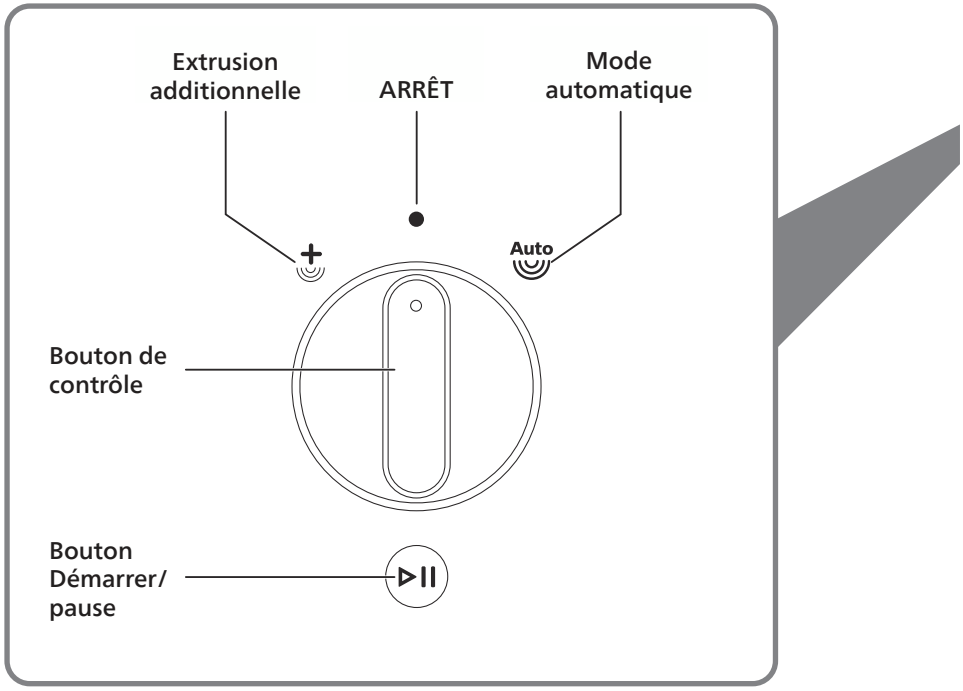
Tasse à eau

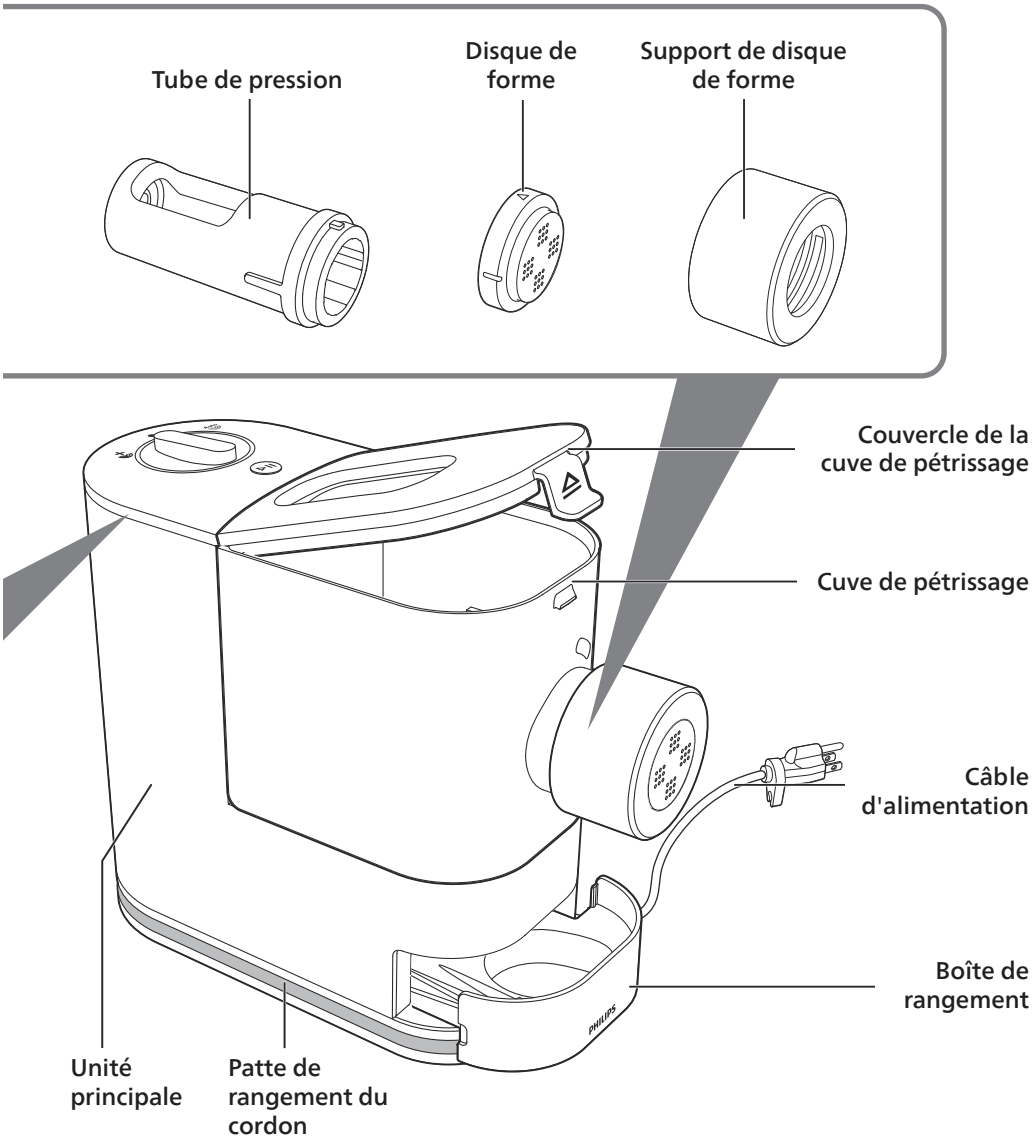


* Le disque de forme pour spaghettis est prémonté sur l'appareil à l'achat.

Aperçu


Pale de pétrissage
Tige de pression


Extrusion additionnelle
ARRÊT
Mode automatique
+
Auto
Bouton de contrôle
Bouton Démarrer/ pause


Tube de pression
Disque de forme
Support de disque de forme
Couvercle de la cuve de pétrissage
Cuve de pétrissage
Câble d'alimentation
Boîte de rangement
Unité principale
Patte de rangement du cordon

Démontage et nettoyage avant la première utilisation

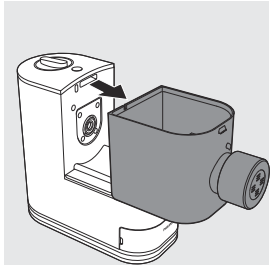
Important

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez et jetez en toute sécurité tout matériau d'emballage et/ou toute étiquette promotionnelle.
- Sortez toutes les pièces et tous les accessoires, puis lavez-les et séchez-les soigneusement (consultez le chapitre «Nettoyage»).
- N'utilisez pas d'eau pour rincer ou immerger l'unité principale, le cordon et la fiche d'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de tampon à récurer ou de nettoyants similaires, car ceux-ci endommageront la surface en plastique et affecteront la durée de vie de la machine à pâtes.
- Les disques de forme et toutes les pièces amovibles de l'appareil sont résistants au lave-vaisselle. Lorsque vous les nettoyez au lave-vaisselle, assurez-vous de sélectionner un programme adéquat avec une température inférieure ou égale à 60 °C (140 °F).
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

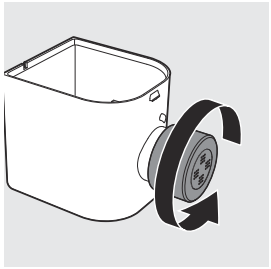
1 Tirez sur le couvercle pour le déverrouiller, puis retirez le couvercle de la cuve de pétrissage.



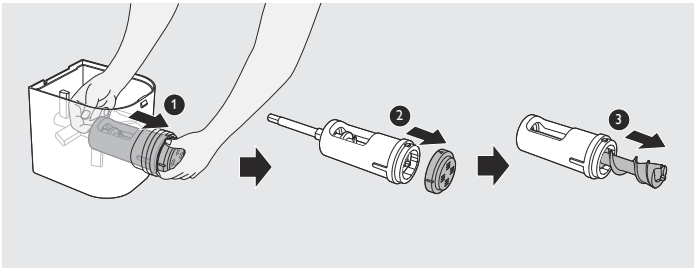
2 Glissez la cuve de pétrissage pour la retirer de l'unité principale.



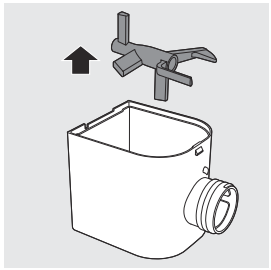
3 Tournez le support de disque de forme dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer de l'orifice de la cuve de pétrissage.



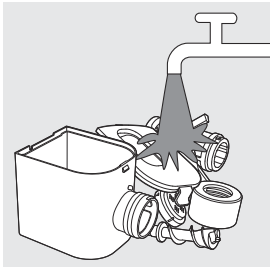
4 Avec le doigt dans la cuve de pétrissage, poussez sur le tube de pression vers l'extérieur pour le faire glisser hors de l'orifice de la cuve de pétrissage. Détachez le disque de forme, puis tirez la tige de pression hors du tube de pression.



5 Retirez la pale de pétrissage hors de la cuve de pétrissage.



6 Nettoyez toutes les pièces détachées et les accessoires, puis essuyez-les jusqu'à ce qu'ils soient secs.





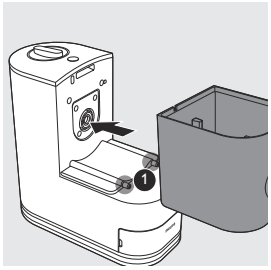
Montage

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

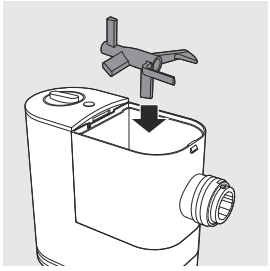
Important

- Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché pendant le montage.

1 Glissez la cuve de pétrissage sur l'unité principale.
Remarque :
- **Assurez-vous que les leviers de fixation ❶ de l'unité principale soient placés avec les ouvertures vers le bas de la cuve de pétrissage.**



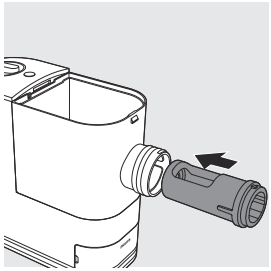
2 Placez la pale de pétrissage dans la cuve de pétrissage comme indiqué dans l'illustration.



3 Insérez le tube de pression dans la cuve de pétrissage.

Remarque :

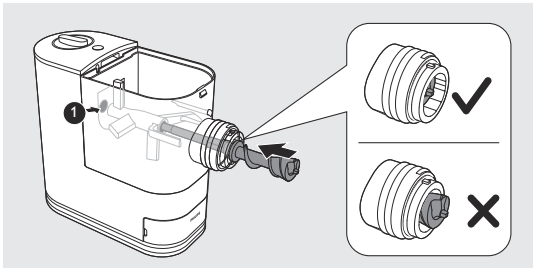
- Assurez-vous que la grande ouverture du tube de pression soit tournée vers le haut lorsque vous insérez le tube dans la cuve.



4 Insérez la tige de pression dans la cuve de pétrissage. Assurez-vous de glisser la tige de pression jusqu'au fond, à travers le tube de pression et par-dessus la pale de pétrissage, pour atteindre l'axe de l'unité principale.

Remarque :

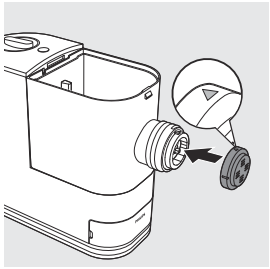
- Faites légèrement tourner la pale de pétrissage pour vérifier que la tige de pression est insérée correctement dans l'axe ❶ de l'unité principale.



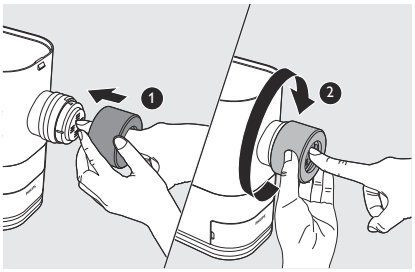
5 Fixez le disque de forme sur l'orifice de la cuve de pétrissage.

Remarque :

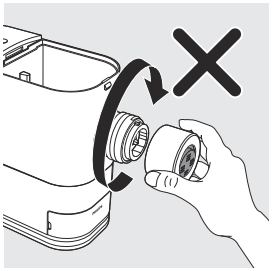
- Assurez-vous que le côté plat du disque de forme soit tourné vers l'extérieur.
- Assurez-vous que le disque de forme s'enclenche dans son point de fixation sur la tige de pression.
- Assurez-vous de placer le disque de forme avec sa flèche tournée vers le haut lorsque vous le fixez sur l'orifice de la cuve de pétrissage.



6 Pressez le disque de forme à travers l'ouverture du support de disque de forme, puis montez le support sur l'orifice de la cuve de pétrissage. Tournez le support dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller fermement en place.



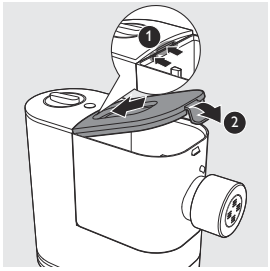
Placez toujours le disque de forme sur l'orifice de la cuve de pétrissage avant de monter le support de disque de forme. Ne placez jamais le disque de forme dans le support de disque de forme pour les monter en même temps sur l'orifice de la cuve de pétrissage.



7 Fermez le couvercle sur la cuve de pétrissage.

Remarque :

- Si le couvercle de la cuve de pétrissage n'est pas correctement installé, l'interrupteur de sécurité empêchera l'appareil de fonctionner.



Utilisation de la machine à pâtes

Important

- Placez le produit sur une surface plane et maintenez cette dernière immobile et éloignée de toute vibration.
- Assurez-vous d'avoir assemblé correctement toutes les pièces avant de brancher l'appareil.
- Ne placez pas moins de 200 g/7 oz (1 tasse à farine) ou plus de 400 g/14 oz (2 tasses) de farine dans la cuve.
- Versez lentement le liquide dans la fente de réception de l'eau une fois que l'appareil a commencé à pétrir.
- Si vous souhaitez ne pas utiliser la farine pesée avant de poursuivre avec le prochain lot, videz la cuve et redémarrez l'appareil en le débranchant et en le rebranchant.
- Ne versez pas d'ingrédients à 60 °C / 140 °F ou plus dans la machine à pâtes, et ne placez pas la machine à pâtes dans un environnement où la température est élevée (60 °C / 140 °F), par exemple dans un environnement de stérilisation à haute température. Ceci déformerait l'appareil.
- Ne versez pas de liquide dans la cuve de pétrissage tant que la machine à pâtes n’est pas en marche.
- Assurez-vous que le disque de forme et le support de disque de forme soient montés correctement avant de brancher l'appareil.

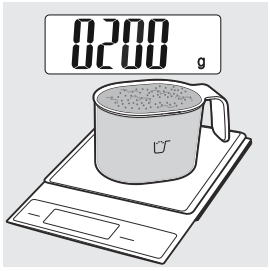
Préparation et mesure de la farine

1 Remplissez la tasse à farine pour obtenir une mesure complète. Enlevez tout excédent de farine en utilisant l'outil de nettoyage plat fourni. 1 tasse de farine pèse environ 200 g/7 oz, et 2 tasses de farine pèsent environ 400 g/14 oz.

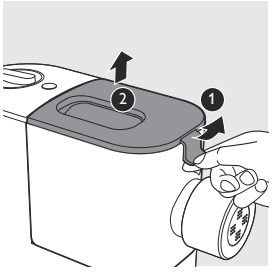


Remarque :

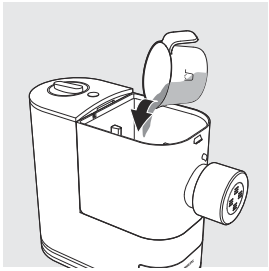
- Ne secouez pas et ne frappez pas la tasse de farine pour enlever l'excédent de farine, au risque d'affecter la quantité de farine.
- Utilisez une balance de cuisine pour mesurer le poids avec une meilleure précision.
- 200 g/7 oz de farine donnent environ 200 g/7 oz de pâtes ou nouilles fraîches. 400 g/14 oz de farine donnent environ 450 g/16 oz de pâtes ou nouilles fraîches.



2 Tirez sur le couvercle pour le déverrouiller, puis retirez le couvercle de la cuve de pétrissage.

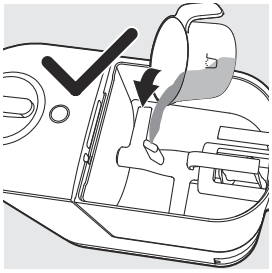


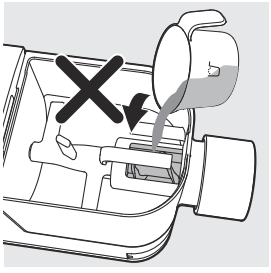
3 Versez la farine dans la cuve. Pour préparer 2 à 3 portions, ajoutez une deuxième tasse de farine, car vous aurez besoin de 2 tasses (~400 g/14 oz) de farine au total.



Remarque :

- Ne versez pas de liquide dans la cuve de pétrissage à ce stade. Versez le liquide seulement quand la machine à pâtes est déjà en marche.
- Ne versez pas **moins de 200 g/7 oz** ni **plus de 400 g/14 oz** de farine dans la cuve. Si vous placez une quantité trop faible ou trop importante de farine dans la cuve, l'appareil pourrait ne pas fonctionner.
- Ne versez pas de farine par l'ouverture du tube de pression, sinon la farine dans le tube de pression ne pourra pas être mélangée de façon homogène.



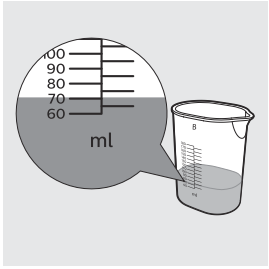


Préparation et mesure du liquide

1 Assurez-vous de mesurer le liquide sur une surface plane et à hauteur de vos yeux.

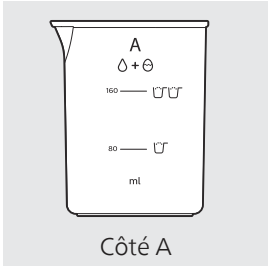
Remarque :

- Ne versez pas de liquide dans la cuve de pétrissage tant que la machine à pâtes n'est pas en marche.



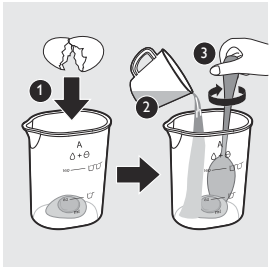
<u>La tasse à eau fournie comporte 2 repères.</u>

- Lors de l'utilisation **d'un mélange de farine et d'œuf** pour faire **des pâtes aux œufs ordinaires**, fiez-vous au **côté A** et à ses deux repères.
  - Niveau 1 (80 ml) : quantité de mélange d'œuf nécessaire pour 1 tasse de farine.
  - Niveau 2 (160 ml) : quantité de mélange d'œuf nécessaire pour 2 tasses de farine.

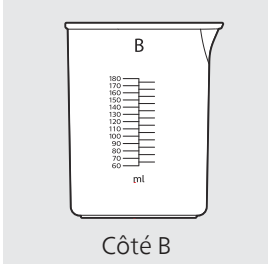


Côté A

- Pour un mélange qui servira à faire des pâtes aux œufs ordinaires, cassez 1 œuf dans la tasse à eau. Ajoutez de l'eau jusqu'au repère indiqué sur le **côté A**, puis battez ensemble l'œuf et l'eau.



- Lorsque vous utilisez les combinaisons suivantes de farine et de liquide pour faire des pâtes, fiez-vous au **côté B** et aux volumes spécifiques.
  - **Farine tout usage** mélangée avec **de l'eau pure ou un mélange de jus de légume**.
  - **D'autres farines** (comme illustré dans les tableaux ci-dessous) mélangées à **un mélange d'œuf/d'eau pure/de jus de légumes**.



Côté B

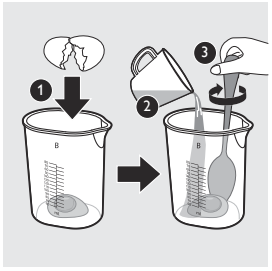
Vérifiez dans les tableaux ci-dessous les détails des proportions d'eau et de farine.

Remarque :

- Ces tableaux indiquent les proportions de farine et de liquide pour une base de 200 g/7 oz de farine. Lors de l'utilisation de 400 g/14 oz de farine pour fabriquer des pâtes, doublez le volume de liquide (y compris les œufs) pour obtenir la proportion correcte de farine et de liquide.

◗ Lors de l'utilisation d'un **mélange d'œuf** pour faire des pâtes, cassez 1 œuf dans la tasse à eau. Ajoutez de l'eau jusqu'à atteindre la quantité nécessaire indiquée au tableau, puis battez ensemble l'œuf et l'eau.

Farine	Mélange d'œuf (ml)	Tasse à eau
Blé dur (150 g/5 oz de farine de semoule + 50 g/1,8 oz de farine tout usage)	75	Côté B
Farine complète 200 g/7 oz	90	
Épeautre 200 g/7 oz	90	
Farine de boulangerie 200 g/7 oz	80	
Soba (130 g/4,6 oz de farine de sarrasin + 70 g/2,5 oz de farine tout usage)	80	



◗ Lors de l'utilisation **d'eau pure** pour faire les pâtes, ajoutez de l'eau à la quantité requise, comme indiqué ci-dessous.

Farine	Eau pure (ml)	Tasse à eau
Farine tout usage 200 g/7 oz	70	Côté B
Blé dur (150 g/5 oz de farine de semoule + 50 g/1,8 oz de farine tout usage)	65	
Farine complète 200 g/7 oz	80	
Épeautre 200 g/7 oz	65	

◗ Lors de l'utilisation de **jus de légumes (y compris 1 œuf)** pour faire des pâtes, cassez 1 œuf dans la tasse à eau. Ajoutez du jus de légume jusqu'à atteindre la quantité nécessaire indiquée au tableau, puis battez ensemble l'œuf et le jus.

Farine	Jus d'épinards (y compris 1 œuf) (ml)	Jus de betteraves (y compris 1 œuf) (ml)	Jus de carottes (y compris 1 œuf) (ml)	Tasse à eau
Farine tout usage 200 g/7 oz	75	80	80	Côté B
Blé dur (150 g/5 oz de farine de semoule + 50 g/1,8 oz de farine tout usage)	75	75	75	

* Utilisez une balance de cuisine pour mesurer le poids avec une meilleure précision.

Important

- Les recettes de pâtes fournies dans le livre de recettes ont été testées pour en assurer le succès. Si vous expérimentez avec ou utilisez d'autres recettes de pâtes, les quantités de farine et d'eau/œufs devront être rajustées selon les quantités de farine et d'eau indiquées pour la machine à pâtes. La machine à pâtes ne fonctionnera pas correctement sans rajustement de toute nouvelle recette en conséquence.

Remarque :

- Pour de meilleurs résultats, utilisez de la farine tout usage avec la quantité de liquide recommandée sur la tasse.
- Les changements saisonniers et l'utilisation d'ingrédients provenant de différentes régions peuvent affecter les proportions de farine et d'eau.
- Le « gluten » est ce qui rend les pâtes élastiques et les empêche de casser facilement. La farine sans gluten a donc besoin d'un agent supplémentaire qui jouera le rôle du gluten (p. ex. de la gomme xanthane ou de la gomme de guar). Les différents types de farine sans gluten réagissent différemment lors de la confection des pâtes. Certaines farines ne conviennent pas à la confection des pâtes, comme celles de noix de coco et de riz blanc; d'autres farines fonctionnent très bien, comme le quinoa et le sarrasin.
- Consultez le livre de recettes fourni pour découvrir de délicieuses idées de nouilles et de pâtes.

Démarrage du programme de fabrication de pâtes

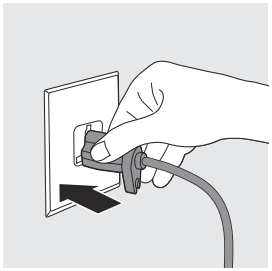
Important

- Ne sélectionnez pas le programme d'extrusion additionnelle avant que le pétrissage de la pâte ne soit terminé, au risque d'endommager l'appareil et de réduire sa durée de vie.
- Ne débranchez pas le cordon d'alimentation avant la fin du processus. Si vous devez interrompre le processus de fabrication de pâtes, tournez le bouton de contrôle en position «arrêt» pour arrêter le processus, puis débranchez le cordon d'alimentation électrique de la prise avant de vous livrer à toute autre opération.
- Ne dépassez pas le nombre maximum de 2 cycles de fonctionnement en continu, pour toutes les applications. Pour mieux préserver la durée de vie de l'appareil, attendez 30 minutes avant de redémarrer l'appareil s'il vient de compléter 2 cycles de fonctionnement continu.
- Si vous avez l'intention d'utiliser l'appareil en continu, nettoyez chaque disque de forme à l'aide de l'outil de nettoyage fourni après la session de fabrication de pâtes. Pour faciliter le nettoyage, ne trempez pas le disque de forme directement dans l'eau.

1 Branchez la fiche de l'appareil dans la prise électrique murale. La machine à pâtes émettra un bip.

Remarque :

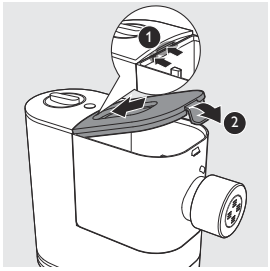
- Assurez-vous d'avoir assemblé correctement toutes les pièces avant de brancher l'appareil.



2 Fermez le couvercle sur la cuve de pétrissage.

Remarque :

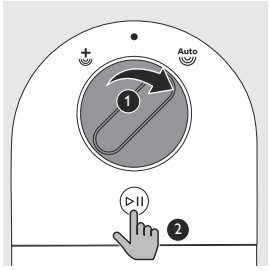
- L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle de la cuve n'est pas bien fermé. Pendant le processus de fabrication de pâtes, si le couvercle de la cuve devient lâche, l'appareil s'arrêtera automatiquement de fonctionner.



3 Tournez le bouton de contrôle pour sélectionner le processus automatique de fabrication de pâtes, puis appuyez sur le bouton Démarrer/pause.

Remarque :

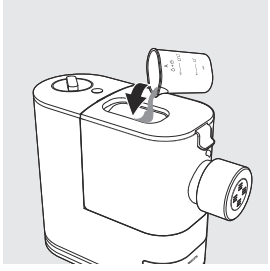
- Tout le processus (y compris le pétrissage et l'extrusion) prend environ 12 minutes pour 200 g/7 oz de farine et 18 minutes pour 400 g/14 oz de farine.



4 Une fois le pétrissage commencé, versez lentement le liquide sur toute la longueur de l'orifice du couvercle.

Remarque :

- Au cours de pétrissage de la pâte, n'ajoutez pas d'autres ingrédients après avoir versé le liquide, au risque d'affecter la texture des pâtes.



5 Une fois le pétrissage terminé, la machine à pâtes émet plusieurs bips et commence à extraire les pâtes après quelques secondes. Placez un récipient sous la sortie. Coupez les pâtes à la longueur souhaitée avec l'outil de nettoyage.

Remarque :

- Si les quantités de liquide et de farine ne sont pas correctes, l'extrusion échouera. Dans ce cas, préparez à nouveau les ingrédients.
- Déplacez l'outil de nettoyage vers le bas pour couper les pâtes.



6 Lorsque le processus d'extrusion est terminé, l'appareil émet quelques bips.

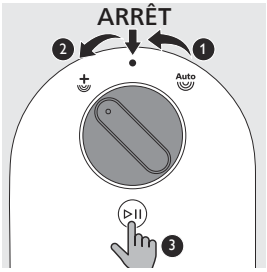
Remarque :

- Ne tournez pas le bouton de contrôle en position «arrêt», tant que le processus n'est pas terminé (vous devez attendre d'entendre les bips).

7 À la fin de la fabrication de pâtes, si vous constatez qu'il reste de la pâte à l'intérieur de la cuve, vous pouvez d'abord tourner le bouton de contrôle en position « arrêt », puis tourner le bouton de contrôle en position d'extrusion additionnelle. Appuyez sur le bouton Démarrer/pause pour lancer le programme d'extrusion additionnelle.

Remarque :

- Il est possible que la surface des pâtes comporte des motifs fins. Ce phénomène est normal.
- Le temps de cuisson des pâtes varie en fonction des préférences personnelles, des formes de pâtes et du nombre de portions.

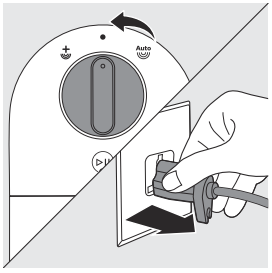


Nettoyage

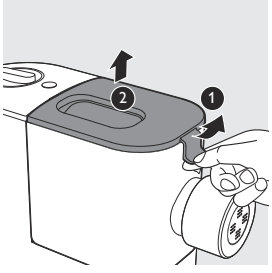
Important

- Tournez le bouton de contrôle en position «arrêt», débranchez le cordon d'alimentation électrique de la prise avant de nettoyer ou de démonter l'appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez pas de tampon à récurer, de nettoyants caustiques, ni de nettoyants abrasifs (par exemple, essence, alcool et propanol) pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, ou l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement.
- Prenez des précautions supplémentaires pendant le nettoyage de l'appareil pour éviter les coupures par les arêtes vives.
- Les disques de forme et toutes les pièces amovibles de l'appareil sont résistants au lave-vaisselle. Lorsque vous les nettoyez au lave-vaisselle, assurez-vous de sélectionner un programme adéquat avec une température inférieure ou égale à 60 °C (140 °F).

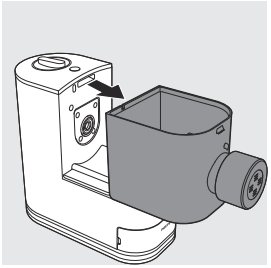
1 Tournez le bouton de contrôle sur la position «arrêt», puis débranchez la fiche de la prise murale.



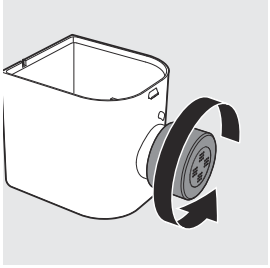
2 Tirez sur le couvercle pour le déverrouiller, puis retirez le couvercle de la cuve de pétrissage.



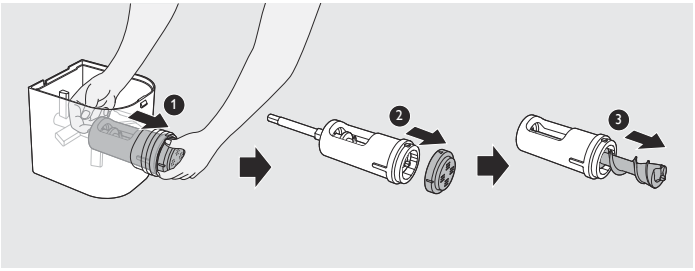
3 Glissez la cuve de pétrissage pour la retirer de l'unité principale.



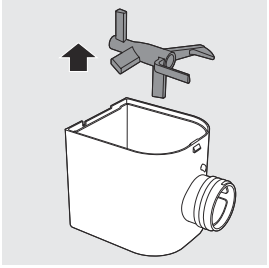
4 Tournez le support de disque de forme dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer de l'orifice de la cuve de pétrissage.



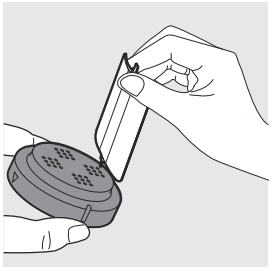
5 Avec le doigt dans la cuve de pétrissage, poussez sur le tube de pression vers l'extérieur pour le faire glisser hors de l'orifice de la cuve de pétrissage. Détachez le disque de forme, puis tirez la tige de pression hors du tube de pression.

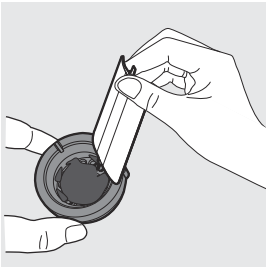


6 Retirez la pale de pétrissage hors de la cuve de pétrissage.



7 Nettoyez le disque de forme en utilisant l'outil de nettoyage fourni pour enlever les résidus de pâte. Utilisez ensuite de l'eau pour terminer le nettoyage.





8 Utilisez la brosse de nettoyage fournie pour nettoyer toutes les pièces amovibles avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude, ou passez-les au lave-vaisselle. Essuyez toutes les pièces.

Suggestion :

- L'extrémité pointue de la brosse de nettoyage permet de nettoyer plus facilement le bas de l'intérieur du tube de pression.



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

Remarque :

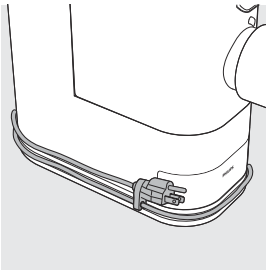
- Après le nettoyage, assurez-vous que toutes les pièces et les disques de forme ont séché entièrement à l'air avant de les ranger. Assemblez la machine à pâtes pour la prochaine utilisation.



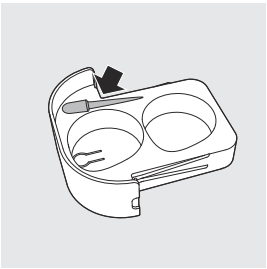
Cette lampe ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Pour obtenir de l'aide aux États-Unis ou au Canada, composez le 1 866 309-8817.

Entreposage

1 Placez le cordon sur l'attache prévue sur la fiche d'alimentation et enroulez le cordon dans la fente de rangement autour de la base de l'appareil.



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



La petite fente de la boîte de rangement est prévue pour l'outil de nettoyage du disque de forme pour cheveux d'ange, qui n'est pas inclus dans cette machine à pâtes. Ceux-ci seront mis sur le marché et vendus séparément.

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

Dépannage

Cette section présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec l'appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème en utilisant les renseignements ci-dessous, rendez-vous sur le site Web **www.philips.com/support** ou, aux États-Unis et au Canada seulement, composez le 1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide.

L'appareil n'émet pas de bip lors du branchement de la fiche dans la prise murale.

- **La fiche n'est pas branchée correctement ou la prise n'est pas alimentée en électricité.**
  Vérifiez si le cordon d'alimentation est correctement branché et que la prise fonctionne correctement.

L'appareil ne démarre pas le processus de fabrication de pâtes après le branchement de la fiche dans la prise murale.

- **Vous n'avez pas choisi un programme de fabrication de pâtes ou appuyé sur le bouton de démarrage ⏯.**
  Choisissez un programme de fabrication de pâtes et appuyez sur le bouton de démarrage ⏯.

Une fois le bouton de démarrage ⏯ pressé, l'appareil émet une tonalité, mais ne fonctionne pas.

- **Le couvercle de la cuve n'est pas monté correctement.**
  Assurez-vous de suivre le manuel d'utilisation pour monter correctement le couvercle de la cuve.

Le couvercle de la cuve s'ouvre de l'intérieur.

- **La cuve de pétrissage contient trop de farine.**
  La quantité maximale de farine pouvant être utilisée pour chaque lot est de 400 g/14 oz. Si vous avez mis plus de 400 g/14 oz de farine dans la cuve de pétrissage, réduisez la quantité et préparez un nouveau lot de pâtes.
- **La proportion de farine et d'eau indiquée dans «Tableau des proportions farine/eau» n'a pas été respectée. La pâte est trop humide.**
  Débranchez l'alimentation électrique, nettoyez la machine à pâtes et suivez à nouveau le manuel d'utilisation pour
  redémarrer la fabrication de pâtes.
- **Le couvercle de la cuve n'est pas monté correctement.**
  Assurez-vous de suivre le manuel d'utilisation pour monter correctement le couvercle de la cuve.

Au cours du processus, l'appareil cesse de fonctionner lorsque vous ouvrez le couvercle.

- **Par mesure de sécurité, l'appareil cesse toujours de fonctionner lorsque le couvercle est ouvert lors du processus.**
  Si vous devez reprendre l'opération précédente, fermez bien le couvercle et appuyez sur le bouton démarrer/pause.

Pendant le processus de fabrication de pâtes, l'appareil s'arrête de fonctionner et aucune alarme sonore ne retentit.

- **La machine à pâtes a surchauffé en raison d'un temps de fonctionnement continu prolongé.**
  Coupez l'alimentation, puis laissez la machine à pâtes refroidir. Afin de prolonger la durée de vie de l'appareil, le temps de fonctionnement continu de l'appareil doit être inférieur à 40 minutes. Vous pouvez recommencer à utiliser l'appareil après une pause de 30 minutes.

Pendant le processus de fabrication de pâtes, l'appareil s'arrête de fonctionner et l'alarme sonore retentit.

- **La proportion de farine et d'eau indiquée dans «Tableau des proportions farine/eau» n'a pas été respectée. La pâte est peut-être trop sèche.**
- **La pale de pétrissage peut être bloquée par des corps étrangers.**
- **Le mauvais programme a été sélectionné.**
  Coupez l'alimentation, nettoyez la machine à pâtes, puis suivez les instructions du mode d'emploi pour redémarrer la fabrication de pâtes.

La pale de pétrissage tourne à vide et aucune pâte ne sort de l'appareil.

- **Les quantités de farine et d'eau sont incorrectes.**
  Débranchez la fiche de la prise de courant et jetez la pâte. Nettoyez la machine à pâtes, mesurez correctement les ingrédients (utilisez une balance de cuisine pour mesurer la quantité de farine avec plus de précision) et suivez à nouveau le manuel d'utilisation pour redémarrer la fabrication de pâtes.
- **La farine devient humide après un temps de stockage prolongé.**
  Utiliser de la farine fraîche ou conservée dans un contenant isolé.

Les pâtes se brisent facilement.

- **Les quantités de farine et d'eau sont incorrectes.**
  Débranchez la fiche de la prise de courant et jetez la pâte. Nettoyez la machine à pâtes, mesurez correctement les ingrédients (utilisez une balance de cuisine pour mesurer la quantité de farine avec plus de précision) et suivez à nouveau le manuel d'utilisation pour redémarrer la fabrication de pâtes.
- **Vous n'avez pas utilisé le type de farine correct.**
  Utilisez de la farine tout usage ou de la farine avec un taux plus élevé de protéines (consultez le chapitre «Utilisation de la machine à pâtes» dans ce manuel d'utilisation ou le livre de recettes fourni).

Les pâtes collent entre elles.

- **La proportion de farine et d'eau n'est pas correcte et trop d'eau a été versée dans la cuve de pétrissage.**
  Mesurez les nombres de tasses de farine et d'eau selon les proportions indiquées dans le «Tableau des proportions farine/eau». Utilisez une balance de cuisine pour mesurer la quantité de farine avec plus de précision.

Reste de pâte excessif à l'intérieur de la cuve.

- **La farine a été exposée à l'humidité avant l'utilisation ou la pâte est trop humide.**
  Gardez votre farine sèche pendant son rangement. Suivez les instructions du mode d'emploi pour reprendre la fabrication de pâtes.
- **La cuve, la pale de pétrissage et le disque de forme ne sont pas nettoyés correctement avant l'utilisation.**
  Assurez-vous que toutes les pièces sont propres avant l'utilisation.
- **La pale de pétrissage ou la cuve est encore humide.**
  Assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches avant l'utilisation.
- **L'eau n'est pas ajoutée dans le bon ordre.**
  Le type de farine ne convient pas.
  Suivez les indications du manuel d'utilisation pour fabriquer les pâtes.

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

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

Une fois le processus de fabrication de pâtes terminé, le tube de compression ne peut pas être extrait de la cuve de pétrissage.

- **L'appareil s'interrompt lors de l'extrusion, avant la fin du processus de fabrication.**
  1. Remettez en place les pièces démontées afin que l'appareil soit correctement assemblé, et tournez le bouton de contrôle sur la position d'arrêt.
  2. Branchez l'appareil, sélectionnez le programme de fabrication de pâtes automatique, puis appuyez sur le bouton de démarrage. Laissez la pale de pétrissage tourner pendant environ 10 secondes, puis tournez le bouton de contrôle à la position d'arrêt.
  3. Débranchez l'appareil, démontez et nettoyez-le comme décrit dans le manuel d'utilisation (voir le chapitre «Nettoyage»).

Mise au rebut

Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de grande qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés. Pour en savoir plus sur le recyclage, veuillez communiquer avec les centres de gestion des déchets locaux ou visiter le site **www.recycle.philips.com**.

Ce symbole apparaissant sur la plaque nominale du produit signifie qu'il est enregistré par Underwriter's Laboratories, Inc.

Garantie

Garantie limitée d'un an

Philips garantit que ce produit sera exempt de défauts de matériaux, de main-d'œuvre et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation, conformément aux spécifications et aux avertissements, pendant un an à compter de la date d'achat. La présente garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine du produit et n'est pas cessible. Pour exercer vos droits en vertu de la présente garantie, vous devez fournir une preuve d'achat sous la forme d'un reçu de caisse original sur lequel figurent le nom du produit et la date d'achat. Pour communiquer avec le service à la clientèle ou faire appel au service de garantie, visitez notre site www.philips.com/support. IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. La responsabilité de Philips se limite à la réparation, ou à son entière discrétion, au remplacement du produit. Philips décline toute responsabilité quant aux dommages accidentels, spéciaux ou induits, lorsque la loi l'autorise. La présente garantie vous donne des droits précis reconnus par la loi, auxquels peuvent s'ajouter des droits qui varient selon les États ou les provinces.

États-Unis seulement

Importateur
Philips Domestic Appliances North America Corporation
1600 Summer Street,
Stamford, CT 06905,
États-Unis d'Amérique

Canada seulement

Imported by/importé par
Philips Domestic Appliances Canada, Inc.
40 University Avenue, Suite 904,
Toronto, Ontario M5J 1T1 Canada
Fabriqué pour :
– Colombie : 01 8000 423 558
– Costa Rica : 0800 507-7445
– République dominicaine : 1 800 751-2673
– Équateur : 1 800 10-1045
– El Salvador : 800-6024
– Guatemala : 1 800 299-0007
– Honduras : 8002 791-9273
– Mexico : 0800 837 0900
– Nicaragua : 1 800 507-0018
– Panama : 800-8300

PHILIPS et le blason Philips sont des marques déposées de Koninklijke Philips N.V.
©2021 Philips Domestic Appliances North America Corporation
Tous droits réservés.



©2021 Philips Domestic Appliances North America Corporation
All rights reserved.
Tout droits réservés.

4241 210 23324 A (12/15/2021)