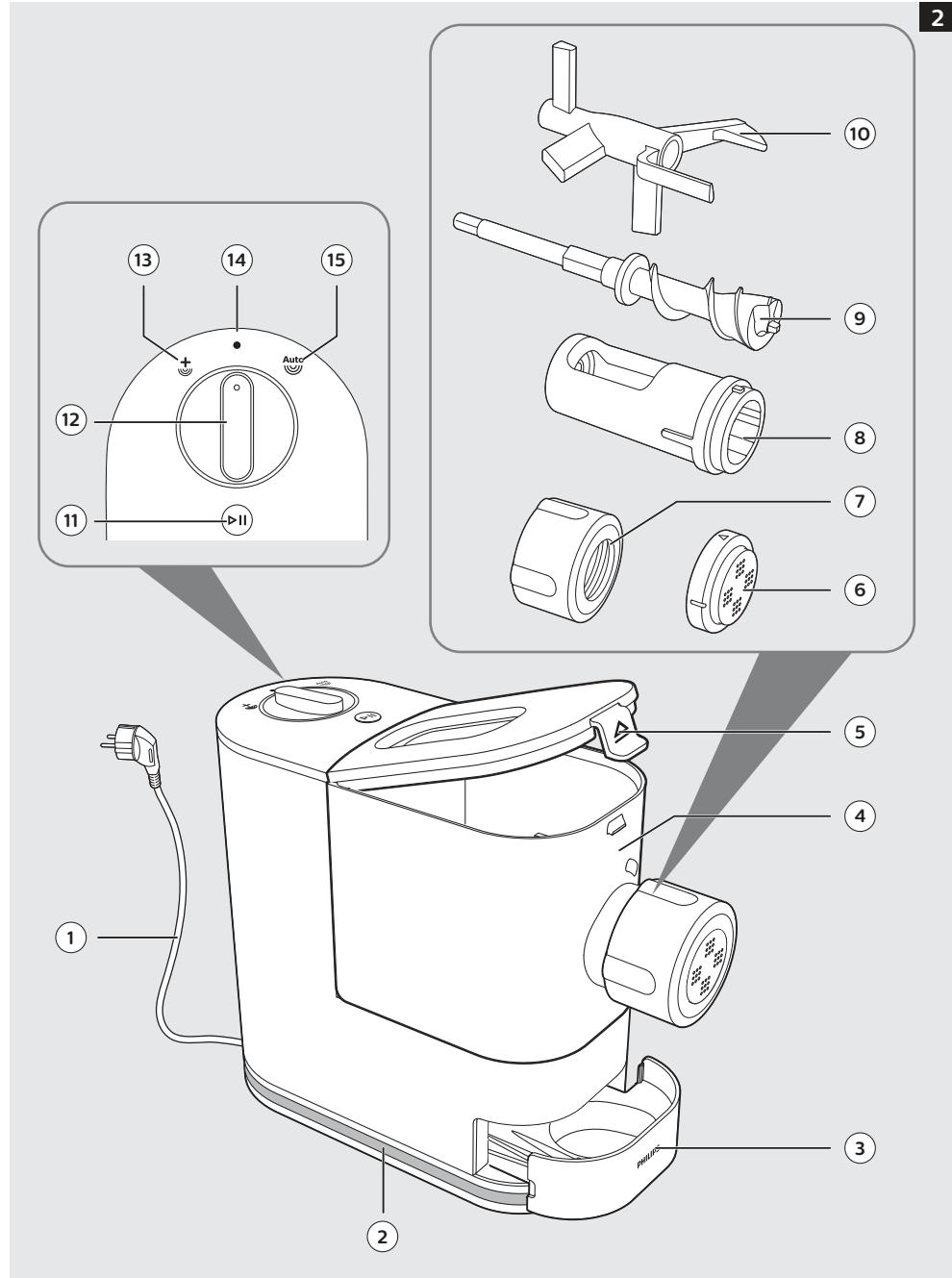


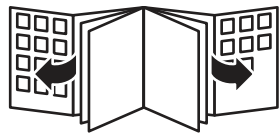
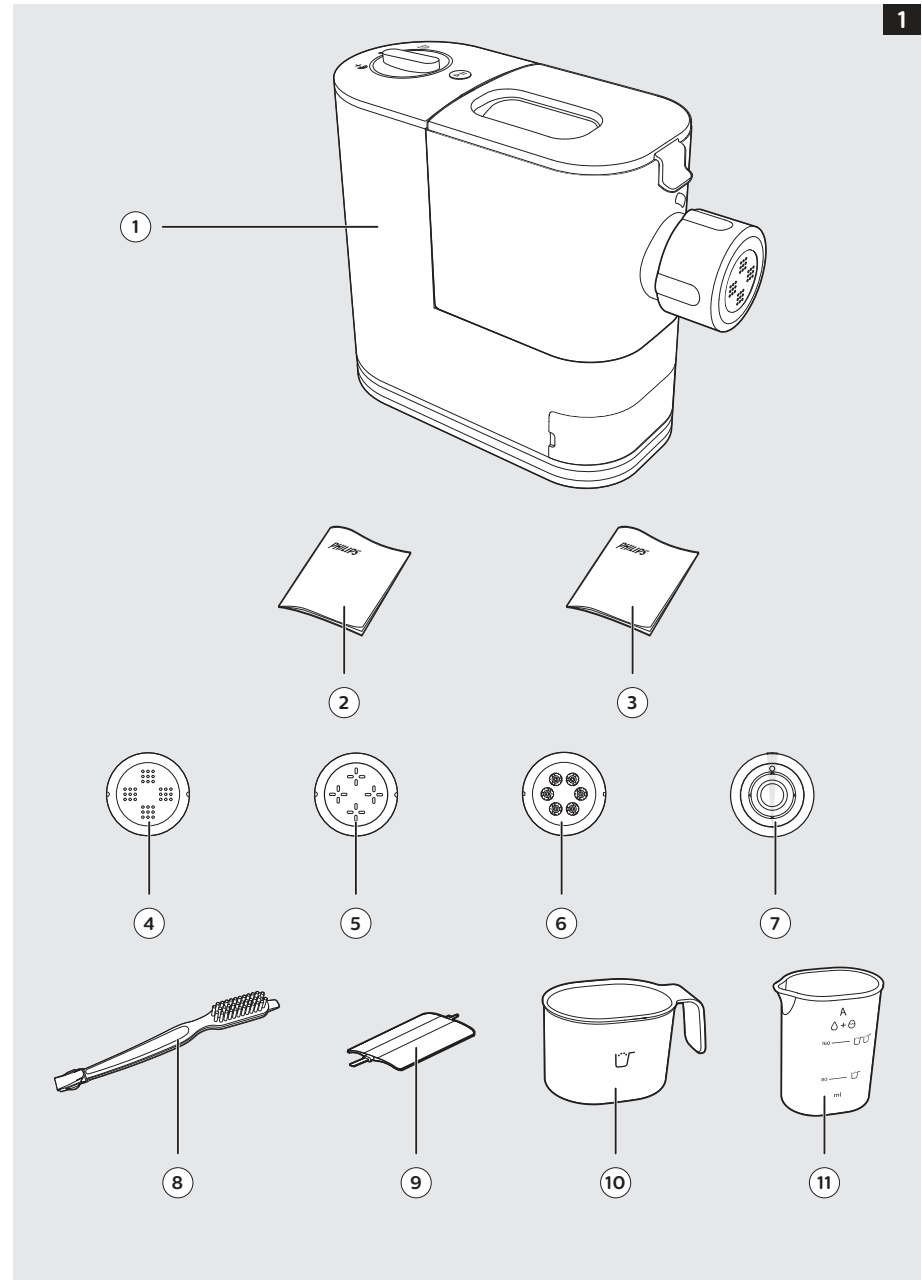
© 2017 Koninklijke Philips N.V.
3000 003 52341 A



PHILIPS
HR2345



User manual	5	Mode d'emploi	66
Brugervejledning	20	Manuale utente	83
Benutzerhandbuch	35	Brukerhåndbok	99
Käyttöopas	52	Användarhandbok	113



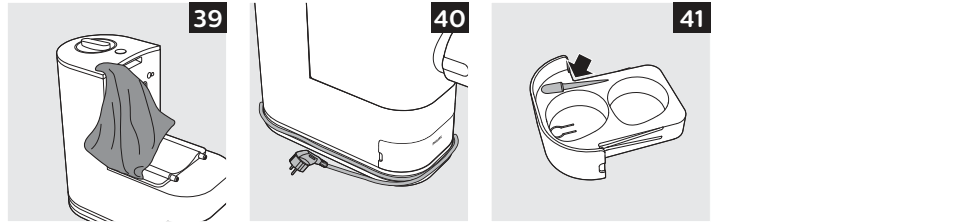
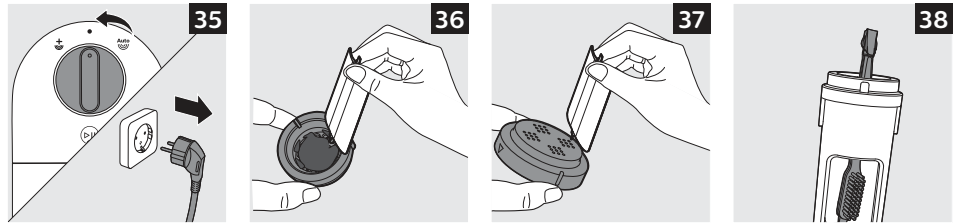
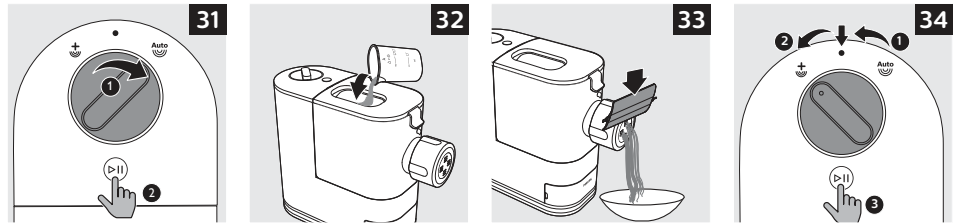
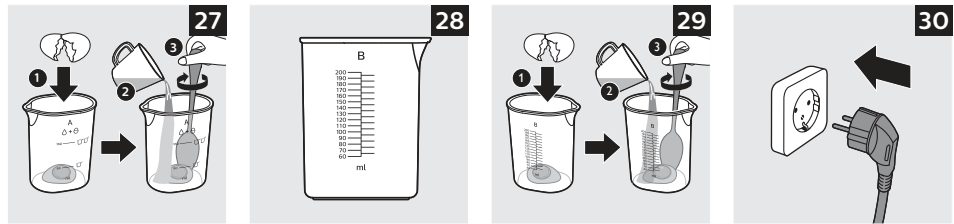
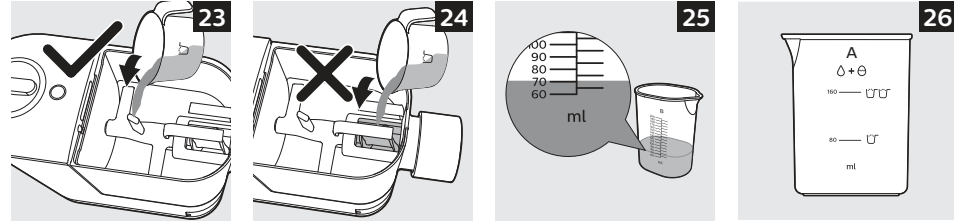
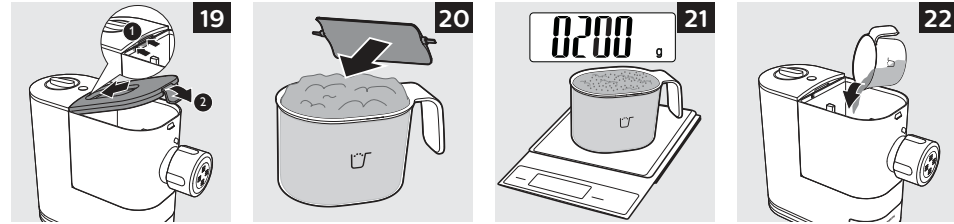
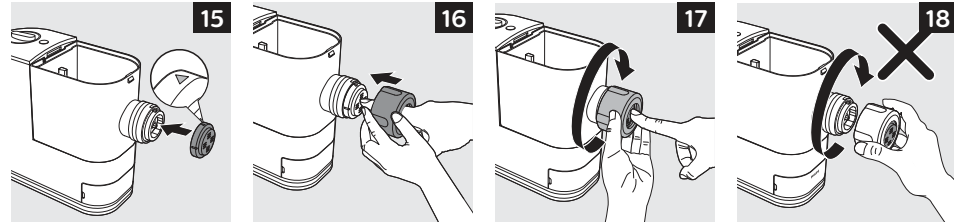
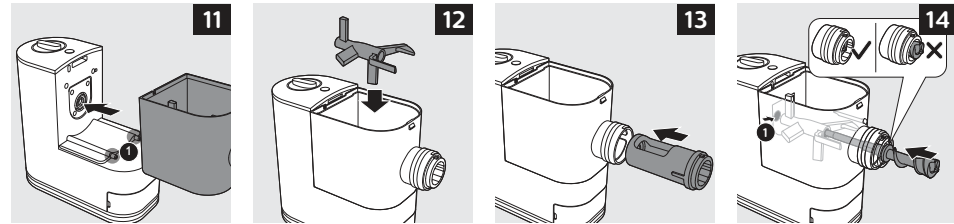
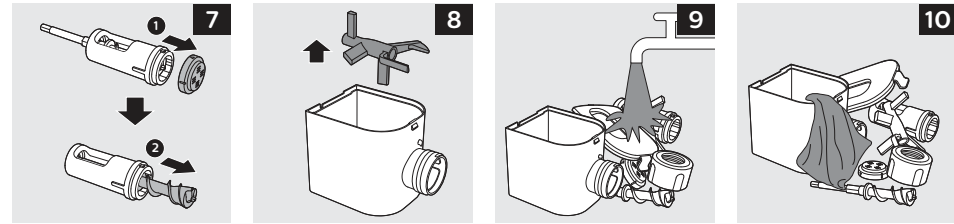
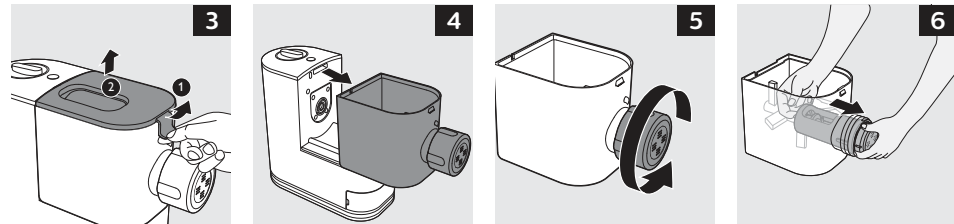


Table of Contents

Important	6
Electromagnetic fields (EMF)	8
Recycling	8
Guarantee and support	8
Introduction	9
What's in the box (Fig. 1)	9
Overview (Fig. 2)	9
Disassembling and cleaning before first use	9
Assembling	10
Using the Pasta maker	11
Preparing and measuring the flour	11
Preparing and measuring the liquid	12
Starting the pasta making program	13
Cleaning	14
Storage	15
Troubleshooting	16
Product information	19

Important

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

Warning

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

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

Caution

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

8 ENGLISH

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

Electromagnetic fields (EMF)

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

Recycling

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



Guarantee and support

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

Introduction

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!

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

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

What's in the box (Fig. 1)

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

Overview (Fig. 2)

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

Disassembling and cleaning before first use

Important

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

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

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

Assembling

Important

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

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

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

- 2 Put the mixing paddle in the mixing chamber. (Fig. 12)
- 3 Insert the squeezing tube into the mixing chamber. (Fig. 13)

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

- 4 Insert the squeezing bar into the mixing chamber. Make sure the squeezing bar slides all the way through both the squeezing tube and the mixing paddle and into the shaft in the main unit. (Fig. 14)

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

- 5 Attach the shaping disc on the mixing chamber outlet. (Fig. 15)

Note

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

- 6 Press the shaping disc through the opening of the shaping disc holder (Fig. 16), and then assemble the holder on the mixing chamber outlet. Turn the holder clockwise to firmly lock it in place (Fig. 17).

Note: Always attach the shaping disc on the mixing chamber outlet before you assemble the shaping disc holder. Never put the shaping disc in the shaping disc holder and assemble them on the mixing chamber outlet at the same time. (Fig. 18)

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

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

Using the Pasta maker

Important

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

Preparing and measuring the flour

- 1 Scoop one full cup of flour using the included flour cup. Scrape off any excessive flour from the cup edge with the supplied flat cleaning tool. 1 full cup of flour weighs around 200g, and 2 full cups of flour weigh around 400g. (Fig. 20)

Note

- Do not shake or hit the flour cup to remove excessive flour. This will affect the flour weight.
- Use a kitchen scale to measure the weight more accurately. (Fig. 21)
- 200g of flour makes about 200g fresh pasta/noodles. 400g of flour makes about 450g fresh pasta/noodles.

- 2 Pull the lid to unlock it and then remove the lid from the mixing chamber. (Fig. 3)
- 3 Pour the flour into the mixing chamber. If you want to make 2-3 servings, add a second cup of flour as you will need 2 cups (around 400g) of flour in total. (Fig. 22)

Note

- Do not pour liquid into the mixing chamber at this point. Only pour liquid after the Pasta maker starts running.
- Do not put less than 200g or more than 400g of flour in the chamber. If you put too little or too much flour in the chamber, the appliance may not operate.
- Pour the flour as shown in the illustration (Fig. 23). Do not pour the flour into the opening of the squeezing tube, otherwise the flour in the squeezing tube will not be mixed evenly (Fig. 24).

Preparing and measuring the liquid

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

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

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

- When using **all-purpose flour and egg mixture** to make **plain egg pasta/lasagna**, refer to **side A** with two liquid levels. (Fig. 26)
 - Level 1 (80ml): required egg mixture amount for 1 cup of flour.
 - Level 2 (160ml): required egg mixture amount for 2 cups of flour.
- To make egg mixture for plain egg pasta, crack 1 egg into the water cup. Add water up to the required amount as shown on **side A**, and then whisk the water and egg to combine. (Fig. 27)
- When using the following combinations of flour and liquid to make pasta, refer to **side B** with specific volume. (Fig. 28)
 - All-purpose flour** mixed with **pure water/vegetable juice mixture**.
 - Various other flours** (as shown in the following tables) mixed with **egg mixture/pure water/vegetable juice mixture**.

Check the following tables for detailed water and flour ratio.

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

- When using **egg mixture** to make pasta, crack 1 egg into the water cup. Add water up to the required amount as shown below, and then whisk the water and egg to combine. (Fig. 29)

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

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

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

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

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

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

Important

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

Note

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

Starting the pasta making program

Important

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

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

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

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

14 ENGLISH

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

- 3 Turn the control knob to select the auto operation setting, and then press the Start/Pause button. (Fig. 31)

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

- 4 After the kneading starts, slowly pour in the liquid along the entire length of the slot in the lid. (Fig. 32)

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

- 5 After the Pasta maker finishes kneading, it will beep a few times and the pasta extrusion will start after a few seconds. Place a container right under the outlet. Cut the pasta into the desired length with the cleaning tool. (Fig. 33)

Note

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

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

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

- 7 After the pasta making is complete, if you notice some leftover dough inside the chamber, you can turn the control knob to the OFF position first, and then turn the control knob to the extra-extrusion setting. Press the Start/Pause button to start the extra-extrusion program. (Fig. 34)

Note

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

Cleaning

Important

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

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

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

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

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

Storage

- 1 Wind the power cord around the cord storage wrap. (Fig. 40)
- 2 Dry the shaping discs and store them in the storage box.

Note: The small groove in the storage box is designed for the cleaning tool of the angel hair shaping disc, which is not included in this Pasta maker. It will be launched and sold separately. (Fig. 41)

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

Troubleshooting

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

Problem	Cause	Solution
The appliance does not sound after the plug is put in the wall outlet.	The plug is not connected properly, or the outlet is not connected to power source.	Check whether the power plug is plugged correctly and the outlet is working properly.
The appliance does not start the pasta making process after the plug is put in the wall outlet.	You have not chosen a pasta making program or pressed the start button  .	Choose a pasta making program and press the start button  .
After pressing the start button  , the appliance makes alarm sounds and does not work.	The chamber lid is not assembled properly.	Make sure you follow the user manual to assemble the chamber lid properly.
The chamber lid is pushed open from the inside.	There's too much flour in the mixing chamber.	The maximum amount of flour for each batch is 400g. If you have put more than 400g of flour in the mixing chamber, reduce the amount and make another batch of pasta.
	The ratio of flour and water provided in the "Flour/water ratio table" was not followed. The dough is too wet.	Disconnect from the power source, clean the Pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making.
	The chamber lid is not assembled properly.	Make sure you follow the user manual to assemble the chamber lid properly.
During the pasta making process, the appliance stops working, and there is no alarm sound.	The Pasta maker has overheated due to long and continuous working time.	Disconnect from the power source, and allow the Pasta maker to cool down. Do not exceed the maximum operation cycle of 2 cycles continuously at all applications. To better protect the lifetime of the appliance, you can restart using the appliance after 30 minutes upon 2 continuous operation cycles.

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

Problem	Cause	Solution
Too much leftover dough inside the chamber.	The flour is either exposed to moisture before use, or the dough is too wet.	Keep your flour dry during storage. Follow the user manual instructions to restart the pasta making.
	The chamber, the mixing paddle, the shaping disc are not cleaned properly before use.	Make sure all parts are clean before use.
	The mixing paddle or the chamber is still wet.	Make sure all parts are completely dry before use.
Small amount of water is leaking out from the appliance.	Water is not added in the right order.	The flour type is not suitable. Follow the user manual instructions to make pasta.
	Water is added before the program starts.	Follow the user manual instructions to add water right after the program starts.
	After pasta making, the mixing chamber cannot be slid off the main unit, or the squeezing tube cannot be pushed out of the mixing chamber.	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").

Product information

Model	HR2345/19
Motor power	150W
Rated voltage	AC220-240V (50Hz)
Dimensions (L x W x H)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Net weight	4.7 kg

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

Indholdsfortegnelse

Vigtigt!	21
Elektromagnetiske felter (EMF)	23
Genbrug	23
Reklamationsret og support	23
Introduktion	24
Hvad er der i kassen (Fig. 1)	24
Oversigt (Fig. 2)	24
Adskillelse og rengøring før første ibrugtagning	24
Montering	25
Sådan bruges pastamaskinen	26
Forberedelse og afmåling af mel	26
Forberedelse og afmåling af væske	27
Start af program til pastatilberedning	28
Rengøring	29
Opbevaring	30
Fejlfinding	31
Produktoplysninger	34

Vigtigt!

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

Advarsel

- Før du slutter strøm til apparatet, skal du kontrollere, at den netspænding, der er angivet i bunden af apparatet, svarer til den lokale netspænding.
- Sørg for, at du har tørre hænder, før du sætter stikket i stikkontakten.
- Undlad at nedsænke hovedenheden i vand eller skylle den med vand eller anden væske.
- For at undgå kortslutning eller elektrisk stød, må der ikke hældes vand eller andre væsker på apparatet.
- Sørg for, at stikket er sat helt ind i stikkontakten.
- Slut aldrig dette apparat til en timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Sørg for, at apparatet er korrekt samlet, før du sætter stikket i stikkontakten.
- Hvis strømledningen, stikket eller andre dele er beskadigede, skal du ikke bruge apparatet.
- Sørg for, at kontrolknappen er i OFF-positionen, og at stikket er taget ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug eller efterlades uden opsyn, og før det samles, skilles ad, rengøres eller sættes til opbevaring. Sørg altid for, at apparatet er korrekt samlet, inden stikket sættes i stikkontakten, og apparatet betjenes. Apparatet fungerer ikke, medmindre det er samlet korrekt.
- Undlad at stikke hænder, fingre eller køkkenredskaber ned i apparatets blandedekammer, medmindre kontrolknappen er i OFF-positionen, stikket er taget ud af stikkontakten, og motoren og blandedekrogen er helt stoppet. Kontroller, at motoren og blandedekrogen er helt stoppet, inden apparatet skilles ad, rengøres og sættes til opbevaring.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes hos Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Undlad selv at udskifte apparatets dele.
- Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og netledningen uden for børns rækkevidde.

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- For at undgå eventuelle ulykker, bør du ikke anvende apparatet, hvis det af en eller anden grund er beskadiget.

Forsigtig

- Før du anvender apparatet første gang, skal tilbehøret afmonteres og vaskes grundigt (se kapitlet "Adskillelse og rengøring før første ibrugtagning")
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikater eller tilbehør/dele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips. Hvis du anvender en sådan type tilbehør eller dele, annulleres garantien.
- Apparatet må ikke anvendes på ustabile eller ujævne overflader.
- Frakobl ikke netledningen, før bearbejdningen er afsluttet. Hvis du er nødt til at stoppe bearbejdningen, skal netledningen frakobles, før du udfører andre handlinger.
- Undgå at overskride den maksimale driftscyklus på 2 kontinuerlige cyklusser ved alle anvendelser. For at beskytte apparatets levetid, kan du starte apparatet igen 30 minutter efter 2 kontinuerlige driftscyklusser.
- Hvis du vil bruge apparatet flere gange, skal du rengøre hulskiven med det medfølgende rengøringsværktøj, hver gang den har været i brug.
- Undlad at bøje, rykke, vride, eller bundte ledningen med magt, eller at lægge den under tunge genstande.
- Tag stikket ud af apparatet, når det ikke er i brug.
- Brug ikke apparatet i nærheden af brændbare genstande såsom duge eller gardiner.
- Træk straks netledningen ud, hvis du registrerer røg.
- Når netledningen tages ud, skal du ikke trække i kablet, men tage fat i stikket.
- Sørg for, at strømstikket er rent.

- Læg ikke tunge genstande oven på apparatet.
- Apparatet er designet som et køkkenapparat til forbrugere. Apparatet må ikke bruges til andre formål.
- Flyt ikke apparatet under brug.
- Tag netledningen ud af stikkontakten, hvis apparatet efterlades uden opsyn, og før samling, adskillelse eller rengøring.
- Anbring apparatet på et tørt og godt ventileret sted efter brug.
- Undlad at holde eller flytte på apparatet ved at tage fat i hulskiveholderen. Hold på hovedenheden for at gøre dette.
- Kontroller altid før brug, at hullet i hulskiven ikke er blokeret.
- Hold hænder, hår, tøj, såvel som spatler og andre køkkenredskaber væk fra apparatet under betjening for at mindske risikoen for personskader og/eller skader på apparatet.
- Stik ikke dine fingre eller andre genstande ind i pastamaskinens åbning, når den er i brug. Undgå kontakt med bevægelige dele.
- Forsøg ikke at gøre vold på dækslets spærremekanisme.
- Hulskiverne og alle aftagelige dele på apparatet kan vaskes i opvaskemaskinen. Når du vasker dem i opvaskemaskinen, skal du sørge for at vælge det korrekte program, som har en maksimal temperatur på højest 60 °C.
- Brug kun en korrekt jordet stikkontakt.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle branchens gældende standarder og regler angående eksponering for elektromagnetiske felter.

Genbrug

- Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (2012/19/EU).
- Følg dit lands regler for særskilt indsamling af elektriske og elektroniske produkter. Korrekt bortskaffelse er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.



Reklamationsret og support

Hvis du har brug for service eller oplysninger, eller hvis du oplever et problem, kan du besøge Philips online på www.philips.com/support eller kontakte dit lokale Philips Kundecenter. Du kan finde telefonnummeret i folderen "World-Wide Guarantee". Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Introduktion

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, kan du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Læs denne brugervejledning omhyggeligt igennem, inden du installerer og anvender apparatet. Gem den til eventuelt senere brug.

Hvad er der i kassen (Fig. 1)

①	Hovedenhed	⑦	Hulskive til lasagne/melboller
②	Brugervejledning	⑧	Rensebørste
③	Opskriftsbog	⑨	Fladt rengøringsværktøj
④	Hulskive til spaghetti (monteret på apparatet ved køb)	⑩	Kop til mel
⑤	Hulskive til fettuccine	⑪	Kop til vand
⑥	Hulskive til penne		

Oversigt (Fig. 2)

①	Netledning	⑨	Pressestav
②	Opruller til ledningsopbevaring	⑩	Blandekrog
③	Opbevaringsboks	⑪	Start/pause-knap
④	Blandekammer	⑫	Kontrolknap
⑤	Låg til blandekammer	⑬	Indstilling til ekstra-udpresning
⑥	Hulskive	⑭	FRA
⑦	Hulskiveholder	⑮	Autoindstilling
⑧	Presserør		

Adskillelse og rengøring før første ibrugtagning

Vigtigt!

- Før du anvender apparatet første gang, skal du fjerne emballage og/eller reklameetiketter og sørge for sikker bortskaffelse.
- Tag alle aftagelige dele og alt tilbehør ud og vask og tør dem omhyggeligt (se kapitlet "Rengøring").
- Brug ikke vand til at skylle eller vaske hovedenheden, strømkablet eller strømskikket.
- Brug ikke en skuresvamp eller lignende rengøringsmidler, da de vil ridse plastoverfladen og påvirke pastamaskinens levetid.
- Hulskiverne og alle aftagelige dele på apparatet kan vaskes i opvaskemaskinen. Når du vasker dem i opvaskemaskinen, skal du sørge for at vælge det korrekte program, som har en maksimal temperatur på højest 60 °C.

- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- Rengør alle dele grundigt, før du bruger apparatet første gang (se afsnittet "Rengøring").

- 1 Træk i låget for at låse det op, og fjern derefter låget fra blandekammeret. (Fig. 3)
- 2 Skub blandekammeret af hovedenheden. (Fig. 4)
- 3 Drej hulskiveholderen mod uret for at afmontere den fra blandekammerudløbet. (Fig. 5)
- 4 Placer din finger i blandekammeret og skub presserøret udad for at skubbe det ud af blandekammerudløbet (Fig. 6). Afmonter hulskiven, og træk derefter pressestaven ud af presserøret (Fig. 7).
- 5 Tag blandekrogen ud af blandekammeret. (Fig. 8)
- 6 Rengør alle aftagelige dele og tilbehør og tør dem af. (Fig. 9 & 10)

Montering

Vigtigt!

- Sørg for, at apparatet ikke er tilsluttet strøm, når du samler det.

- 1 Skub blandekammeret på plads på hovedenheden. (Fig. 11)

Bemærk: Sørg for, at grebene ❶ på hovedenheden sidder fast i åbningerne i bunden af blandekammeret.

- 2 Placer blandekrogen i blandekammeret. (Fig. 12)
- 3 Sæt presserøret ind i blandekammeret. (Fig. 13)

Bemærk: Sørg for, at den store åbning på presserøret vender opad, når du sætter røret ind i kammeret.

- 4 Før pressestaven ind i blandekammeret. Sørg for, at pressestaven går hele vejen igennem både presserøret og blandekrogen og ind i akslen på hovedenheden. (Fig. 14)

Bemærk: Drej blandekrogen lidt for at sikre, at pressestaven er forbundet korrekt med akslen ❶ på hovedenheden.

- 5 Monter hulskiven på blandekammerets udløb. (Fig. 15)

Bemærk

- Sørg for, at den flade side af hulskiven vender udad.
- Sørg for, at hulskiven passer ind i fæstningspunktet på pressestaven.
- Sørg for, at pilen på hulskiven vender opad, når du monterer den på blandekammerets udløb. Vær særlig opmærksom, når du gør det med hulskiven til lasagne/melboller. Dette er for at sikre, at åbningen af lasagnepladen er øverst.

- 6 Tryk hulskiven gennem hulskiveholderens åbning (Fig. 16), og monter derefter holderen på blandekammerets udløb. Drej holderen med uret for at låse den fast (Fig. 17).

Bemærk: Fastgør altid hulskiven på blandekammerets udløb, før du monterer hulskiveholderen. Læg aldrig hulskiven i hulskiveholderen og monter dem på blandekammerets udløb på samme tid. (Fig. 18)

7 Sæt låget på blandekammeret. (Fig. 19)

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

Sådan bruges pastamaskinen

Vigtigt!

- Placér produktet på en plan overflade og undgå rystelser eller vibrationer i bordet.
- Sørg for, at alle delene er godt samlet, inden stikket sættes i stikkontakten.
- Hæld ikke mindre end 200 g (1 x medfølgende kop til mel) eller mere end 400 g (2 x medfølgende kop til mel) mel i kammeret.
- Tilsæt langsomt væsken gennem åbningen til vand, når apparatet starter æltningen.
- Hvis du vil hælde mere mel i for at starte en ny portion, skal du tømme kammeret og genstarte apparatet ved at trække ledningen ud og stikke den ind igen.
- Anvend ikke ingredienser, der er 60 °C eller derover, i pastamaskinen, og stil ikke pastamaskinen i omgivelser med høj temperatur (60 °C), f.eks. i et højtemperatursteriliseringsmiljø. Det vil deformere apparatet.
- Hæld ikke væske i blandekammeret, før pastamaskinen begynder at køre.
- Sørg for, at hulskiven og hulskiveholderen er samlet korrekt, inden apparatet sættes til.

Forberedelse og afmåling af mel

- 1 Fyld den medfølgende kop til mel helt op med mel. Skrab overskydende mel af koppers kant med det medfølgende, flade rengøringsværktøj. 1 fuld kop mel vejer omkring 200 g, og 2 fulde kopper mel vejer omkring 400 g. (Fig. 20)

Bemærk

- Undgå at ryste eller slå på koppen med mel for at fjerne overskydende mel. Dette vil have betydning for melets vægt.
- Brug en køkkenvægt til mere præcis afvejning. (Fig. 21)
- 200 g mel giver ca. 200 g frisk pasta/nudler. 400 g mel giver ca. 450 g frisk pasta/nudler.

- 2 Træk i låget for at låse det op, og fjern derefter låget fra blandekammeret. (Fig. 3)
- 3 Hæld melet i blandekammeret. Hvis du vil lave 2-3 portioner, tilsættes endnu en kop mel, da du vil skulle bruge 2 kopper (ca. 400 g) mel i alt. (Fig. 22)

Bemærk

- Hæld ikke væske i blandekammeret på dette tidspunkt. Tilsæt først væske, efter at pastamaskinen begynder at køre.
- Hæld ikke mindre end 200 g eller mere end 400 g mel i kammeret. Hvis du hælder for lidt eller for meget mel i kammeret, kan du risikere, at apparatet ikke vil køre.
- Hæld melet i som vist på illustrationen (Fig. 23). Hæld ikke melet ind i åbningen til presserøret, for så vil melet i presserøret ikke blive blandet jævnt (Fig. 24).

Forberedelse og afmåling af væske

- 1 Afmål væskemængden i øjenhøjde på en flad overflade. (Fig. 25)

Bemærk: Undlad at hælde væske i blandekammeret før pastamaskinen starter.

Der er 2 sæt vandmarkeringer på den medfølgende kop til vand.

- Når du bruger **en blanding af hvedemel og æg** til at lave **almindelig pasta/lasagne med æg**, se **side A** med to væskenniveauer. (Fig. 26)
 - Niveau 1 (80 ml): mængden af æggeblanding, der skal bruges til 1 kop mel.
 - Niveau 2 (160 ml): mængden af æggeblanding, der skal bruges til 2 kopper mel.
- For at lave æggeblanding til almindelig pasta med æg, slå 1 æg ud i koppen til vand. Tilsæt vand op til den angivne mængde, som vist på **side A**, og pisk derefter vand og æg sammen. (Fig. 27)
- Når du bruger følgende kombinationer af mel og væske til at lave pasta, se **side B** med bestemt mængde. (Fig. 28)
 - **Hvedemel** blandet med **rent vand/grøntsagsjuiceblanding**.
 - **Forskellige andre typer mel** (som vist i nedenstående tabeller) blandet med **æggeblanding/rent vand/grøntsagsjuiceblanding**.

Se de følgende tabeller for detaljerede vand/mel-forhold.

Bemærk: Disse oversigter viser mel/væske- forholdet baseret på 200 g mel. Når du bruger 400 g mel til at lave pasta, skal du fordoble væskemængden (herunder æg) for at få det rette mel/væske-forhold.

- Når du bruger **æggeblanding** til at lave pasta, slå 1 æg ud i koppen til vand. Tilsæt vand op til den angivne mængde som vist nedenfor, og pisk vand og æg sammen. (Fig. 29)

Mel	Æggeblanding (ml)	Kop til vand
Durum (Semuljemel 150 g + hvedemel 50 g)*	85	Side B
Fuldkornshvede 200 g	90	
Spelt 200 g	95	
Brødmel (mel med højt protein-indhold) 200 g	85	
Soba (boghvedemel 130 g + mel 70 g) *	85	

- Når du bruger **rent vand** til at lave pasta, tilsæt vand op til den angivne mængde som vist nedenfor.

Mel	Rent vand (ml)	Kop til vand
Hvedemel 200 g	75	Side B
Durum (Semuljemel 150 g + hvedemel 50 g)*	75	
Fuldkornshvede 200 g	85	
Spelt 200 g	80	

- Når du bruger **grøntsagsjuice (inkl. 1 æg)** til at lave pasta, slå et æg ud i koppen til vand. Tilsæt grønssagsjuice op til den angivne mængde som vist nedenfor, og pisk derefter saft og æg sammen.

Mel	Spinatjuice (inkl. 1 æg) (ml)	Rødbedesaft (inkl. 1 æg) (ml)	Gulerodssaft (inkl. 1 æg) (ml)	Kop til vand
Hvedemel 200 g	85	85	85	Side B
Durum (Semuljemel 150 g + hvedemel 50 g)*	85	85	85	

* Brug en køkkenvægt til mere præcis afvejning.

Vigtigt!

- Pastaopskrifterne i opskriftsbogen er afprøvet og fundet vellykkede. Hvis du eksperimenterer med eller anvender andre pastaopskrifter, skal forholdet mellem mel og vand/æg tilpasses forholdet mellem pastamaskinens kopper til vand og mel. Pastamaskinen vil ikke fungere korrekt, medmindre den nye opskrift tilpasses tilsvarende.

Bemærk

- For at opnå det bedste resultat skal du bruge hvedemel med de anbefalede væskeforhold angivet på koppen.
- Sæsonbetingede ændringer, hvor der bruges ingredienser fra andre områder, kan påvirke mel/vand-forholdet.
- "Gluten" fungerer som binder, hvilket sikrer, at pastaen ikke knækker så nemt. Glutenfrit mel indeholder ikke en binder og skal derfor bruge et fortykningsmiddel til at fungere som "binder" f. eks. Xanthangummi eller guar. Forskellige typer af glutenfrit mel opfører sig forskelligt, når de bruges til at lave pasta. Nogle meltyper er ikke egnede til at lave pasta som f. eks. kokosmel og hvidt risemel; andre melvarianter fungerer godt som f.eks. quinoa og boghvede.
- Se den medfølgende opskriftsbog for flere lækre pasta- og nudel-idéer.

Start af program til pastatilberedning

Vigtigt!

- Vælg ikke programmet til ekstra-udpresning, før dejblandingen er færdig. Ellers beskadiges pastamaskinen, og dens levetid forkortes.
- Frakobl ikke netledningen, før bearbejdningen er afsluttet. Hvis du er nødt til at stoppe pastatilberedningsprocessen, skal du dreje kontrolknappen til "OFF" for at stoppe arbejdsprocessen og derefter tage netledningen ud af stikkontakten, før du udfører andre handlinger.
- Undgå at overskride den maksimale driftscyklus på 2 kontinuerlige cyklusser ved alle anvendelser. For at beskytte apparatets levetid, kan du starte apparatet igen 30 minutter efter 2 kontinuerlige driftscyklusser.
- Hvis du vil bruge apparatet kontinuerligt, skal du rengøre alle hulskiver med det medfølgende rengøringsværktøj efter hver pastatilberedning. For at lette rengøringen bør hulskiven ikke nedsænkes direkte i vand.

- 1 Sæt stikket til apparatet i stikkontakten. Pastamaskinen vil give en signallyd én gang. (Fig. 30)

Bemærk: Sørg for, at alle delene er godt samlet, inden stikket sættes i.

- 2 Sæt låget på blande-kammeret. (Fig. 19)

Bemærk: Apparatet fungerer ikke, hvis kammerets låg ikke er lukket korrekt. Hvis kammerets låg løsner sig under pastatilberedningsprocessen, vil apparatet stoppe automatisk.

- 3 Drej kontrolknappen for at vælge autoindstillingen, og tryk derefter på Start/pause-knappen. (Fig. 31)

Bemærk: Hele arbejdsprocessen (herunder æltning og udpresning) tager ca. 12 minutter for 200 g mel og 18 minutter for 400 g mel.

- 4 Efter æltningen er gået i gang, hældes væsken langsomt i langs hele åbningen i låget. (Fig. 32)

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

- 5 Når pastamaskinen er færdig med at ælte, vil den bippe et par gange, og pastaudpresningen vil starte efter et par sekunder. Anbring en beholder lige under udløbet. Skær pastaen i den ønskede længde med rengøringsværktøjet. (Fig. 33)

Bemærk

- Hvis forholdet mellem væske og mel ikke er korrekt, vil udpresningen ikke lykkes. I så fald skal du tilberede ingredienserne igen.
- Bevæg rengøringsværktøjet nedad for at skære pastaen af.

- 6 Når udpresningen er fuldført, vil apparatet bippe et par gange.

Bemærk: Drej ikke kontrolknappen til "OFF"-positionen, før hele processen er færdig (du vil høre en "bip"-lyd).

- 7 Hvis du opdager, at der er nogle dejrester i kammeret, når pastatilberedningen er færdig, kan du dreje kontrolknappen til OFF-positionen først og derefter dreje kontrolknappen til indstillingen ekstra-udpresning. Tryk på Start/pause-knappen for at starte ekstra-udpresningsprogrammet. (Fig. 34)

Bemærk

- Du vil kunne se nogle fine pastatråde på pastaens overflade. Dette er normalt.
- Tilberedningstiden for pasta varierer afhængigt af personlige præferencer, pastaformer og antal portioner.

Rengøring

Vigtigt!

- Drej kontrolknappen til "OFF", afbryd strømmen, og tag strømkablet ud af stikket, før apparatet rengøres eller skilles ad.
- Nedsenk aldrig hovedenheden i vand.
- Rengør ikke apparatet med en skuresvamp, ætsende eller skrappe rengøringsmidler (f.eks. benzin, sprit og propan).
- Rengør apparatet hver gang, det har været i brug. Ellers vil apparatet muligvis ikke fungere korrekt.
- Vær ekstra forsigtig ved rengøring af apparatet, og undgå at skære dig på de skarpe kanter.
- Hulskiverne og alle aftagelige dele på apparatet kan vaskes i opvaskemaskinen. Når du vasker dem i opvaskemaskinen, skal du sørge for at vælge det korrekte program, som har en maksimal temperatur på højest 60 °C.

30 DANSK

- 1 Drej kontrolknappen til "OFF" og tag stikket ud af stikkontakten. (Fig. 35)
- 2 Træk i låget for at låse det op, og fjern derefter låget fra blandedekammeret. (Fig. 3)
- 3 Skub blandedekammeret af hovedenheden. (Fig. 4)
- 4 Drej hulskiveholderen mod uret for at afmontere den fra blandedekammerudløbet. (Fig. 5)
- 5 Placer din finger i blandedekammeret og skub presserøret udad for at skubbe det ud af blandedekammerudløbet (Fig. 6). Afmonter hulskiven, og træk derefter pressestaven ud af presserøret (Fig. 7).
- 6 Tag blandedekrogen ud af blandedekammeret. (Fig. 8)
- 7 Rengør hulskiven med det medfølgende rengøringsværktøj for at fjerne rester af dej. Herefter kan du rengøre den med vand. (Fig. 36 & 37)
- 8 Brug den medfølgende rensbørste til at rengøre alle aftagelige dele med opvaskemiddel og varmt vand eller vask dem i opvaskemaskinen. Tør alle delene.

Tip: Brug den spidse ende af rengøringsbørsten til at rengøre den indvendige bund af presserøret. (Fig. 38)

- 9 Rengør alle aftagelige dele i varmt vand og opvaskemiddel eller vask dem i opvaskemaskinen. Tør derefter alle delene.
- 10 Brug en tør klud til at rengøre hovedenheden, kontrolknappen og pastamaskinen udvendigt. (Fig. 39)

Bemærk: Efter rengøring skal du sørge for, at alle dele og hulskiver lufttørres helt, inden de stilles til opbevaring. Saml pastamaskinen, så den er klar til brug næste gang.

Opbevaring

- 1 Rul netledningen rundt om ledningsholderen. (Fig. 40)
- 2 Tør hulskiverne og opbevar dem i opbevaringsboksen.

Bemærk: Den lille fordybning i opbevaringsboksen er beregnet til rengøringsværktøjet til englehårs-hulskiven, som ikke er inkluderet i denne pastamaskine. Den vil blive lanceret og solgt separat. (Fig. 41)

- 3 Opbevar pastamaskinen et tørt og godt ventileret sted efter brug.

Fejlfinding

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

Problem	Årsag	Løsning
Apparatet afgiver ikke en lyd, efter at stikket er sat i stikkontakten.	Stikket er ikke tilsluttet korrekt, eller stikkontakten er ikke forbundet til en strømkilde.	Kontrollér, at stikket er tilsluttet korrekt, og at stikkontakten fungerer, som den skal.
Apparatet starter ikke pastatilberedningsprocessen, efter at stikket er sat i stikkontakten.	Du har ikke valgt et pastaprogram eller trykket på start-knappen  .	Vælg et pastaprogram og tryk på start-knappen  .
Når du har trykket på start-knappen  , udsender apparatet alarmlyde og virker ikke.	Låget til kammeret er ikke samlet korrekt.	Sørg for, at du følger anvisningerne i brugervejledningen, så låget til kammeret samles korrekt.
Låget til kammeret skubbes åbent fra indersiden.	Der er for meget mel i blandingskammeret.	Den maksimale mængde mel for hver portion er 400 g. Hvis du har hældt mere end 400 g mel i blandekammeret, skal du reducere mængden og lave en ny portion pasta.
	Forholdet mellem mel og vand i tabellen over mel/vand-forhold er ikke blevet fulgt. Dejen er for våd.	Afbryd strømmen, rengør pastamaskinen, og følg anvisningerne i brugervejledningen for at påbegynde pastatilberedningen igen.
	Låget til kammeret er ikke samlet korrekt.	Sørg for, at du følger anvisningerne i brugervejledningen, så låget til kammeret samles korrekt.

Problem	Årsag	Løsning
Apparatet stopper med at virke under pastatilberedningsprocessen, og der ikke er nogen alarmlyd.	Pastamaskinen er overophedet på grund af lang og kontinuerlig driftstid.	Afbryd strømmen, og lad pastamaskinen køle ned. Undgå at overskride den maksimale driftscyklus på 2 kontinuerlige cyklusser ved alle anvendelser. For at beskytte apparatets levetid, kan du starte apparatet igen 30 minutter efter 2 kontinuerlige driftscyklusser.
Apparatet stopper med at virke under pastatilberedningsprocessen, og der er alarmlyde.	Forholdet mellem mel og vand i tabellen over mel/vand-forhold er ikke blevet fulgt. Dejen kan være for tør. Blandekrogen kan være blokeret af fremmedlegemer. Det forkerte program er valgt.	Afbryd strømmen, rengør pastamaskinen, og følg anvisningerne i brugervejledningen for at påbegynde pastatilberedningen igen.
Blandekrogen kører i tomgang, og der kommer ingen pasta ud.	Forholdet mellem mel og vand er forkert.	Tag stikket ud af stikkontakten, og smid dejen ud. Rengør pastamaskinen, afmål ingredienserne korrekt (brug en køkkenvægt til mere præcis afvejning), og følg brugervejledningen igen for at påbegynde pastatilberedningen igen.
	Mel bliver fugtigt efter langvarig opbevaring.	Brug mel, der er friskt eller opbevaret korrekt.
Pastaen brækker nemt.	Forholdet mellem mel og vand er forkert.	Tag stikket ud af stikkontakten, og smid dejen ud. Rengør pastamaskinen, afmål ingredienserne korrekt (brug en køkkenvægt til mere præcis afvejning), og følg brugervejledningen igen for at påbegynde pastatilberedningen igen.

Problem	Årsag	Løsning
	Du har ikke brugt den rigtige type mel.	Brug hvedemel eller mel med et højere proteinindhold (se kapitlet "Sådan bruges pastamaskinen" i brugervejledningen eller den medfølgende opskriftsbog).
Pastaen klitrer sammen.	Forholdet mellem mel og vand er forkert, der er hældt for meget vand i blandekammeret.	Afmål mel og vand med de medfølgende kopper til mel og vand og i henhold til tabellen over mel/vand-forhold. Brug en køkkenvægt til mere præcis afvejning af melet.
For meget overskydende dej i kammeret.	Melet har enten været udsat for fugt inden brug, eller dejen er for våd.	Opbevar melet tørt. Følg anvisningerne i brugervejledningen, og påbegynd pastatilberedningen igen.
	Kammeret, blandekrogen og hulskiven er ikke ordentligt rengjort inden brug.	Kontroller, at alle dele er rengjort inden brug.
	Blandekrog eller kammer er stadig våde.	Kontroller, at alle dele er helt tørre inden brug.
	Vandet er ikke tilsat i den rigtige rækkefølge.	Meltypen er ikke egnet. Følg anvisningerne i brugervejledningen vedrørende tilberedning af pasta.
Der siver en lille smule vand ud af apparatet.	Der tilsættes vand, før programmet starter.	Følg anvisningerne i brugervejledningen, så der tilsættes vand lige efter programstart.

Problem	Årsag	Løsning
Efter pastatilberedningen kan blandekammeret ikke trækkes af hovedenheden, eller presserøret kan ikke skubbes ud af blandekammeret.	Apparatet er stoppet under udpresning, før pastatilberedningsprocessen er helt færdig.	1. Sæt de adskilte dele tilbage på plads, så apparatet bliver samlet korrekt, og drej kontrolknappen til OFF-positionen. 2. Sæt stikket i, vælg det automatiske pastatilberedningsprogram og tryk på startknappen. Lad blandekrogen køre i ca. 10 sekunder, og drej derefter kontrolknappen til OFF-positionen. 3. Tag stikket ud af stikkontakten, adskil og rengør apparatet som beskrevet i brugervejledningen (se kapitlet "Rengøring").

Produktoplysninger

Model	HR2345/19
Motorkraft	150 W
Nominel spænding	220-240 V AC (50 Hz)
Mål (L x B x H)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Nettovægt	4,7 kg

For oplysninger om nominel spænding og frekvens henvises til typeskiltet på produktet. Produktoplysninger kan ændres uden varsel.

Inhaltsverzeichnis

Wichtig!	36
Elektromagnetische Felder	39
Recycling	39
Garantie und Support	39
Einführung	39
Verpackungsinhalt (Abb. 1)	39
Überblick (Abb. 2)	40
Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung	40
Zusammenbauen	41
Verwenden der Nudelmaschine	42
Vorbereiten und Abmessen des Mehls	42
Vorbereiten und Abmessen der Flüssigkeit	43
Starten des Programms zur Nudelzubereitung	44
Reinigen	46
Aufbewahrung	47
Fehlerbehebung	47
Produktinformationen	51

Wichtig!

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

Achtung

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

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

Vorsicht

- Bauen Sie das Gerät vor der erstmaligen Verwendung auseinander, und waschen Sie das Zubehör gründlich (beachten Sie die Informationen im Kapitel "Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung").
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf instabilen oder ungeraden Oberflächen.
- Ziehen Sie das Netzkabel nicht aus der Steckdose, bevor die Verarbeitung abgeschlossen ist. Wenn Sie die Verarbeitung anhalten müssen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, bevor Sie weitere Vorgänge ausführen.
- Achten Sie darauf, die maximale Betriebszeit von 2 Zyklen für alle Anwendungen nicht zu überschreiten. Um die Lebensdauer des Geräts zu optimieren, sollten Sie nach 2 kontinuierlichen Betriebszyklen eine Wartezeit von 30 Minuten einhalten, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.
- Wenn Sie das Gerät im Dauerbetrieb verwenden möchten, reinigen Sie den Formaufsatz nach jeder Verwendung mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug.

- Biegen Sie das Netzkabel nicht mit Gewalt, reißen Sie nicht daran, verdrehen und bündeln Sie es nicht, und legen Sie es nicht unter schwere Gegenstände.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe brennbarer Gegenstände wie Tischdecken oder Gardinen.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie Rauch sehen.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie nicht am Kabel, sondern am Stecker.
- Halten Sie den Netzstecker sauber.
- Stellen Sie keine schweren Objekte auf das Gerät.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es zu keinem anderen Zweck.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Trennen Sie das Netzkabel, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Bewahren Sie das Gerät nach der Verwendung an einem trockenen und gut belüfteten Ort auf.
- Verschieben Sie das Gerät nicht, indem Sie den Formaufsatzhalter greifen. Halten Sie hierzu das Hauptgerät.
- Stellen Sie vor jeder Verwendung sicher, dass die Formaufsatzöffnung nicht verstopft ist.
- Achten Sie darauf, dass sich während der Verwendung keine Hände, Haare, Kleidung, sowie Spachtel und andere Utensilien in der Nähe des Geräts befinden, um die Verletzungsgefahr und/oder Beschädigungen am Gerät zu verhindern.
- Bringen Sie während des Betriebs weder Finger noch andere Gegenstände in die Öffnung der Nudelmaschine. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Versuchen Sie nicht, den Verriegelungsmechanismus der Abdeckung zu umgehen.
- Die Formaufsätze und alle abnehmbaren Teile des Geräts können in der Spülmaschine gereinigt werden. Wenn Sie das Gerät in der Spülmaschine reinigen, stellen Sie sicher, dass Sie ein Programm mit einer Höchsttemperatur von 60 °C auswählen.
- Verwenden Sie nur eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose.

Elektromagnetische Felder

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

Recycling

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

Garantie und Support

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

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.

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

Verpackungsinhalt (Abb. 1)

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

Überblick (Abb. 2)

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

Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung

Wichtig!

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

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

Zusammenbauen

Wichtig!

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

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

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

2 Setzen Sie den Knethaken in die Knetkammer ein. (Abb. 12)

3 Setzen Sie den Presszylinder in die Knetkammer ein. (Abb. 13)

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

4 Setzen Sie die Presswelle in die Knetkammer ein. Stellen Sie sicher, dass die Presswelle durch den Presszylinder und den Knethaken in den Schaft des Hauptgeräts gelangt. (Abb. 14)

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

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

Hinweis

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

6 Drücken Sie den Formaufsatz durch die Öffnung des Formaufsatzhalters (Abb. 16), und setzen Sie anschließend den Halter auf die Öffnung der Knetkammer. Drehen Sie den Halter im Uhrzeigersinn, bis er einrastet (Abb. 17).

Hinweis: Befestigen Sie stets den Formaufsatz an der Öffnung der Knetkammer, bevor Sie den Formaufsatzhalter anbringen. Setzen Sie den Formaufsatz nie in den Formaufsatzhalter ein, und befestigen Sie diesen nicht gleichzeitig an der Öffnung der Knetkammer. (Abb. 18)

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

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

Verwenden der Nudelmaschine

Wichtig!

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

Vorbereiten und Abmessen des Mehls

- 1 Füllen Sie den mitgelieferten Mehlbecher vollständig mit Mehl. Entfernen Sie überschüssiges Mehl vom Becherrand mit dem im Lieferumfang enthaltenen flachen Reinigungswerkzeug. 1 voller Becher Mehl wiegt etwa 200 g, und 2 volle Becher Mehl wiegen etwa 400 g. (Abb. 20)

Hinweis

- Schütteln Sie den Mehlbecher nicht bzw. klopfen Sie nicht dagegen, um überschüssiges Mehl zu entfernen. Dies hat Einfluss auf das Gewicht des Mehls.
- Verwenden Sie eine Küchenwaage, um das Gewicht genauer zu messen. (Abb. 21)
- 200 g Mehl ergeben etwa 200 g frische Pasta/Nudeln. 400 g Mehl ergeben etwa 450 g frische Pasta/Nudeln.

- 2 Ziehen Sie am Deckel, um ihn zu entriegeln, und nehmen Sie dann den Deckel von der Knetkammer. (Abb. 3)
- 3 Geben Sie das Mehl in die Knetkammer. Wenn Sie 2 bis 3 Portionen herstellen möchten, fügen Sie einen zweiten Becher Mehl hinzu, da Sie dann insgesamt zwei Becher (etwa 400 g) Mehl benötigen. (Abb. 22)

Hinweis

- Geben Sie zu diesem Zeitpunkt keine Flüssigkeit in die Knetkammer. Gießen Sie erst dann Flüssigkeit hinzu, wenn die Nudelmaschine bereits läuft.
- Geben Sie nicht weniger als 200 g bzw. mehr als 400 g Mehl in die Kammer. Wenn Sie zu wenig bzw. zu viel Mehl in die Kammer geben, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht.
- Geben Sie das Mehl wie in der Abbildung dargestellt hinein (Abb. 23). Geben Sie das Mehl nicht in die Öffnung des Presszylinders, da das Mehl im Presszylinder sonst nicht gleichmäßig gemischt wird (Abb. 24).

Vorbereiten und Abmessen der Flüssigkeit

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

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

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

- Wenn Sie eine **Mischung aus normalem Mehl und Eiern** für die Zubereitung von **einfachen Eiernudeln/Lasagne** verwenden, nutzen Sie die **Seite A** mit zwei Flüssigkeitsmarkierungen. (Abb. 26)
 - Markierung 1 (80 ml): benötigte Menge an Eimischung für 1 Becher Mehl.
 - Markierung 2 (160 ml): benötigte Menge an Eimischung für 2 Becher Mehl.
- Um die Eimischung für einfache Eiernudeln zuzubereiten, geben Sie 1 Ei in den Wasserbecher. Geben Sie Wasser bis zur benötigten Menge hinzu, wie auf der **Seite A** angezeigt, und verquirlen Sie das Wasser mit dem Ei. (Abb. 27)
- Wenn Sie die folgenden Kombinationen von Mehl und Flüssigkeit für die Zubereitung von Nudeln verwenden, nutzen Sie die **Seite B** mit speziellen Mengenangaben. (Abb. 28)
 - **Normales Mehl** gemischt mit **Wasser/Gemüsesaft**.
 - **Verschiedene andere Mehlsorten** (wie in den folgenden Tabellen dargestellt) gemischt mit **Eimischung/Wasser/Gemüsesaft**.

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

Hinweis: Diese Tabellen zeigen das Verhältnis zwischen Mehl und Flüssigkeit für 200 g Mehl. Bei der Verwendung von 400 g Mehl für die Zubereitung von Nudeln, verdoppeln Sie die Menge (einschließlich Ei), um das richtige Verhältnis zwischen Mehl und Flüssigkeit zu erhalten.

- Bei der Verwendung von **Eimischung** für die Zubereitung von Pasta, geben Sie 1 Ei in den Wasserbecher. Geben Sie Wasser bis zur benötigten Menge hinzu, wie im Folgenden dargestellt, und verquirlen Sie dann das Wasser mit dem Ei. (Abb. 29)

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

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

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

44 DEUTSCH

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

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

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

Wichtig!

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

Hinweis

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

Starten des Programms zur Nudelzubereitung

Wichtig!

- Wählen Sie das Ausgabeprogramm erst dann aus, wenn das Kneten abgeschlossen ist. Ansonsten wird die Nudelmaschine beschädigt und die Lebensdauer beeinträchtigt.
- Ziehen Sie das Netzkabel nicht aus der Steckdose, bevor die Verarbeitung abgeschlossen ist. Wenn Sie die Nudelzubereitung anhalten müssen, drehen Sie den Drehschalter in die Position AUS, um den Vorgang anzuhalten, und trennen Sie dann das Netzkabel von der Steckdose, bevor Sie andere Vorgänge ausführen.

- Achten Sie darauf, die maximale Betriebszeit von 2 Zyklen für alle Anwendungen nicht zu überschreiten. Um die Lebensdauer des Geräts zu optimieren, sollten Sie nach 2 kontinuierlichen Betriebszyklen eine Wartezeit von 30 Minuten einhalten, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.
- Wenn Sie das Gerät im Dauerbetrieb verwenden möchten, reinigen Sie die einzelnen Formaufsätze nach jeder Nudelzubereitung mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug. Tauchen Sie den Formaufsatz zur leichteren Reinigung nicht direkt in Wasser.

- 1 Stecken Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose. Die Nudelmaschine gibt einen Signalton aus. (Abb. 30)

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

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

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

- 3 Drehen Sie den Drehschalter, um das automatische Programm auszuwählen, und drücken Sie dann die Start-/Pausetaste. (Abb. 31)

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

- 4 Wenn der Knetvorgang beginnt, schütten Sie langsam die Flüssigkeit über die gesamte Länge der Deckelöffnung in die Kammer. (Abb. 32)

Hinweis: Während der Teig geknetet wird, geben Sie nach dem Hinzufügen der Flüssigkeit keine anderen Zutaten hinzu. Dies würde die Konsistenz der Nudeln beeinträchtigen.

- 5 Nachdem der Knetvorgang abgeschlossen ist, gibt die Nudelmaschine mehrere Signaltöne aus und beginnt dann nach einigen Sekunden mit der Ausgabe der Nudeln. Stellen Sie einen Behälter direkt unter die Ausgabeöffnung. Schneiden Sie die Nudeln mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug in die gewünschte Länge. (Abb. 33)

Hinweis

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

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

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

- 7 Wenn Sie nach Abschluss der Nudelzubereitung Rest-Teig in der Kammer bemerken, können Sie den Drehschalter auf die Position AUS und dann auf das Ausgabeprogramm stellen. Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um das Ausgabeprogramm zu starten. (Abb. 34)

Hinweis

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

Reinigen

Wichtig!

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

- 1 Drehen Sie den Drehschalter auf AUS, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. (Abb. 35)
- 2 Ziehen Sie am Deckel, um ihn zu entriegeln, und nehmen Sie dann den Deckel von der Knetkammer. (Abb. 3)
- 3 Schieben Sie die Knetkammer vom Hauptgerät. (Abb. 4)
- 4 Drehen Sie den Formaufsatzhalter gegen den Uhrzeigersinn, um ihn von der Knetkammer zu trennen. (Abb. 5)
- 5 Legen Sie den Finger in die Knetkammer, und drücken Sie den Presszylinder nach außen, um ihn aus der Öffnung der Knetkammer zu schieben (Abb. 6). Nehmen Sie den Formaufsatz ab, und ziehen Sie dann die Presswelle aus dem Presszylinder (Abb. 7).
- 6 Nehmen Sie den Knethaken aus der Knetkammer. (Abb. 8)
- 7 Reinigen Sie den Formaufsatz mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug, um Teigrückstände zu entfernen. Anschließend können Sie ihn mit Wasser säubern. (Abb. 36 und 37)
- 8 Verwenden Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste, um alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine zu reinigen. Trocknen Sie alle Teile.

Tip: Verwenden Sie das spitze Ende der Reinigungsbürste zur Reinigung des inneren Bodens des Presszylinders. (Abb. 38)

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

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

Aufbewahrung

- 1 Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelhalterung. (Abb. 40)
- 2 Trocknen Sie die Formaufsätze, und bewahren Sie sie in der Aufbewahrungsbox auf.

Hinweis: Die kleine Rille in der Aufbewahrungsbox ist für das Reinigungswerkzeug des Capellini-Formaufsatzes vorgesehen, das nicht im Lieferumfang der Nudelmaschine enthalten ist. Es ist separat erhältlich. (Abb. 41)

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

Fehlerbehebung

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

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät gibt keinen Signalton aus, wenn der Stecker in die Steckdose gesteckt wird.	Der Stecker wurde nicht richtig verbunden, oder die Steckdose führt keinen Strom.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
Das Gerät startet die Nudelzubereitung nicht, wenn der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wird.	Sie haben kein Nudelzubereitungsprogramm ausgewählt oder die Starttaste nicht gedrückt  .	Wählen Sie ein Nudelzubereitungsprogramm aus, und drücken Sie die Starttaste  .
Nach dem Drücken der Start-/Pausetaste  gibt das Gerät Signaltöne aus, aber es funktioniert nicht.	Der Kammerdeckel ist nicht ordnungsgemäß angebracht.	Stellen Sie sicher, dass Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung folgen, um den Kammerdeckel richtig aufzusetzen.

Problem	Ursache	Lösung
Der Kammerdeckel wird von innen nach oben gedrückt.	Es befindet sich zu viel Mehl in der Knetkammer.	Die maximale Menge an Mehl pro Teigfüllung beträgt 400 g. Wenn Sie mehr als 400 g Mehl in die Knetkammer gegeben haben, verringern Sie die Menge, und bereiten Sie eine weitere Portion Pasta zu.
	Das Verhältnis von Mehl und Wasser in der Tabelle wurde nicht befolgt. Der Teig ist zu feucht.	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, reinigen Sie die Nudelmaschine, und folgen Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.
	Der Kammerdeckel ist nicht ordnungsgemäß angebracht.	Stellen Sie sicher, dass Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung folgen, um den Kammerdeckel richtig aufzusetzen.
Während der Nudelzubereitung stoppt das Gerät, und es wird kein Signalton ausgegeben.	Die Nudelmaschine hat sich aufgrund einer zu langen kontinuierlichen Betriebszeit überhitzt.	Trennen Sie die Nudelmaschine von der Stromversorgung, und lassen Sie sie abkühlen. Achten Sie darauf, die maximale Betriebszeit von 2 Zyklen für alle Anwendungen nicht zu überschreiten. Um die Lebensdauer des Geräts zu optimieren, sollten Sie nach 2 kontinuierlichen Betriebszyklen eine Wartezeit von 30 Minuten einhalten, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.
Während der Nudelzubereitung stoppt das Gerät, und es werden Signaltöne ausgegeben.	Das Verhältnis von Mehl und Wasser in der Tabelle wurde nicht befolgt. Der Teig ist möglicherweise zu trocken. Der Knethaken ist möglicherweise durch Fremdkörper blockiert. Es wurde das falsche Programm ausgewählt.	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, reinigen Sie die Nudelmaschine, und folgen Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.

Problem	Ursache	Lösung
Der Knethaken befindet sich im Leerlauf, und es kommen keine Nudeln aus der Maschine.	Das Verhältnis zwischen Mehl und Wasser ist falsch.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und nehmen Sie den Teig heraus. Reinigen Sie die Nudelmaschine, messen Sie die Zutaten richtig ab (verwenden Sie eine Küchenwaage zum genauen Wiegen des Mehls), und befolgen Sie die Anweisungen in der Betriebsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.
	Mehl wird nach längerer Aufbewahrung feucht.	Verwenden Sie frisches und ordnungsgemäß gelagertes Mehl.
Die Nudeln brechen leicht.	Das Verhältnis zwischen Mehl und Wasser ist falsch.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und nehmen Sie den Teig heraus. Reinigen Sie die Nudelmaschine, messen Sie die Zutaten richtig ab (verwenden Sie eine Küchenwaage zum genauen Wiegen des Mehls), und befolgen Sie die Anweisungen in der Betriebsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.
	Möglicherweise haben Sie nicht die richtige Mehlsorte verwendet.	Verwenden Sie normales Mehl oder Mehl mit einem höheren Eiweißgehalt (lesen Sie hierzu Kapitel "Verwenden der Nudelmaschine" in der Betriebsanleitung oder im mitgelieferten Rezeptbuch).
Die Nudeln kleben zusammen.	Das Verhältnis zwischen Mehl und Wasser ist falsch, es wurde zu viel Wasser in die Knetkammer gegeben.	Messen Sie Mehl und Wasser mit den mitgelieferten Mehl- und Wasserbechern entsprechend den Angaben in der Tabelle zum Verhältnis zwischen Mehl und Wasser ab. Verwenden Sie eine Küchenwaage, um das Mehlgewicht genauer zu messen.

Problem	Ursache	Lösung
Es ist zu viel Teig in der Knetkammer verblieben.	Das Mehl war entweder vor der Verwendung Feuchtigkeit ausgesetzt, oder der Teig ist zu nass.	Lagern Sie das Mehl trocken. Folgen Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung, um die Nudelizebereitung erneut zu starten.
	Die Knetkammer, der Knethaken und der Formaufsatz wurden vor der Verwendung nicht ordentlich gereinigt.	Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass alle Teile sauber sind.
	Der Knethaken oder die Knetkammer ist noch feucht.	Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind.
Es läuft etwas Wasser aus dem Gerät aus.	Wasser wurde nicht zum richtigen Zeitpunkt hinzugefügt.	Die Mehlsorte ist nicht geeignet. Befolgen Sie die Anweisungen in der Betriebsanleitung zur Nudelizebereitung.
	Sie haben vor dem Programmstart Wasser hinzugefügt.	Folgen Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung, um Wasser direkt nach dem Start des Programms hinzuzufügen.

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

Produktinformationen

Modell	HR2345/19
Motorleistung	150 W
Nennspannung	AC 220 bis 240 V (50 Hz)
Abmessungen (L x B x H)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Nettogewicht	4,7 kg

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

Sisällysluettelo

Tärkeää	53
Sähkömagneettiset kentät (EMF)	55
Kierrätys	55
Takuu ja tuki	55
Johdanto	55
Pakkauksen sisältö (Kuva 1)	56
Yleiskuvaus (Kuva 2)	56
Laitteen purkaminen ja puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttökertaa	56
Kokoaminen	57
Pastakoneen käyttö	58
Valmistelu ja jauhojen mittaaminen	58
Valmistelu ja nesteen mittaaminen	58
Pastanvalmistusohjelman käynnistäminen	60
Puhdistaminen	61
Säilytys	62
Vianmääritys	62
Tuotetiedot	65

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Varoitus

- Varmista, että laitteen tyyppikilvessä mainittu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä ennen laitteen kytkemistä sähköverkkoon.
- Varmista, että kätesi ovat kuivat ennen laitteen liittämistä sähköpistokkeeseen.
- Älä upota päälaitetta veteen tai huuhtelee sitä vedellä tai muulla nesteellä.
- Älä kaada vettä tai muuta nestettä laitteelle, sillä se voi aiheuttaa oikosulun tai sähköiskun.
- Varmista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.
- Älä liitä laitetta ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.
- Varmista, että laite on koottu oikein, ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan.
- Jos virtajohto, pistoke tai muut osat vahingoittuivat, älä käytä laitetta.
- Varmista, että valitsin on OFF-asennossa ja laitteen pistoke on irti pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä tai se jätetään ilman valvontaa. Toimi samoin myös ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistamista ja varastoimista. Varmista, että laite on koottu oikein, ennen kuin kytket pistokkeen pistorasiaan ja käytät laitetta. Laite ei toimi, jos sitä ei ole koottu oikein.
- Älä laita käsiä, sormia tai välineitä laitteen sekoitusastiaan, ennen kuin valitsin on OFF-asennossa, pistoke on irti pistorasiasta ja moottori ja sekoitusosa ovat pysähtyneet kokonaan. Varmista ennen laitteen purkamista, puhdistamista tai varastointia, että moottori ja sekoitusosa ovat pysähtyneet kokonaan.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, vaihdata se oman turvallisuutesi vuoksi Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Älä vaihda laitteen osia itse.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

- Laitetta ei ole tarkoitettu henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Jotta vältät onnettomuudet, älä käytä laitetta, jos se on jostain syystä vaurioitunut.

Varoitus

- Irrota ja pese lisävarusteet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa (katso kohtaa Laitteen purkaminen ja puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttökertaa).
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Älä käytä laitetta epävakaalla tai kaltevalla alustalla.
- Älä irrota virtajohtoa, ennen kuin käsittely on valmis. Jos käsittely on keskeytettävä, irrota virtajohto ennen muita toimenpiteitä.
- Käytä laitetta kerralla enintään 2 toimintajakson verran. Laitteen käyttöikä pitenee, kun pidät 30 minuutin tauon 2 jatkuvan toimintajakson jälkeen.
- Jos aiot käyttää laitetta jatkuvasti, puhdista muottilevy laitteen mukana toimitetulla puhdistusvälineellä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä taita, väännä, käännä tai niputa virtajohtoa voimaa käyttämällä tai laita sitä painavien esineiden alle.
- Irrota laite pistorasiasta, kun se ei ole käytössä.
- Älä käytä laitetta helposti syttyvien kohteiden, kuten pöytäliinojen tai verhojen, lähellä.
- Irrota virtapistoke heti, jos havaitset savua.
- Kun irrotat virtajohtoa pistorasiasta, älä vedä johdosta vaan tartu kiinni pistokkeesta.
- Pidä pistoke puhtaana.
- Älä aseta painavia esineitä laitteen päälle.
- Tämä laite on tarkoitettu keittiölaitteeksi kuluttajakäyttöön. Älä käytä sitä muuhun tarkoitukseen.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.

- Irrota virtajohto, jos laite jätetään ilman valvontaa. Toimi samoin ennen laitteen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- Aseta laite käytön jälkeen kuivaan ja hyvin ilmastoituun paikkaan.
- Älä pitele tai siirrä laitetta tarttumalla muottilevyn pitimeen. Pidä kiinni päälaitteesta.
- Varmista ennen käyttöä, että muottilevyn reikä ei ole tukossa.
- Pidä kädet, hiukset ja vaatteet sekä lastat ja muut keittiövälineet poissa laitteesta käytön aikana, jotta vältetään henkilö- ja laitevahingoilta.
- Älä laita sormiasi tai muita esineitä pastakoneen aukkoon, kun se on käynnissä. Älä käsittele liikkuvia osia.
- Älä yritä purkaa suojuksen lukitusmekanismia.
- Muottilevyt ja laitteen kaikki irrotettavat osat ovat konepestäviä. Kun peset ne astianpesukoneessa, varmista, että valitset ohjelman, jonka enimmäislämpötila on 60 °C.
- Käytä vain maadoitettua pistorasiaa.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja ja säännöksiä.

Kierrätys

- Tämä merkki tarkoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana (2012/19/EU).
- Noudata maasi sähkö- ja elektroniikkalaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä. Asianmukainen hävittäminen auttaa ehkäisemään ympäristölle ja ihmisille mahdollisesti koituvia haittavaikutuksia.



Takuu ja tuki

Jos tarvitset lisätietoja tai laitteen käytössä ilmenee ongelmia, siirry Philipsin verkkosivustoon osoitteeseen www.philips.com/support tai ota yhteys Philipsin kuluttajapalvelukeskukseen. Luettelo puhelinnumeroista on maailmanlaajuisessa takuulehtisessä. Jos maassasi ei ole kuluttajapalvelukeskusta, ota yhteys paikalliseen Philips-jälleenmyyjään.

Johdanto

Olet tehnyt erinomaisen valinnan ostaessasi Philipsin laitteen.

Käytä hyväksesi Philipsin tuki ja rekisteröi tuote osoitteessa www.Philips.com/welcome. Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöönottoa. Säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Pakkauksen sisältö (Kuva 1)

①	Päälaite	⑦	Lasagnen/mykyn muottilevy
②	Käyttöopas	⑧	Puhdistusharja
③	Reseptivihko	⑨	Litteä puhdistusväline
④	Spagetin muottilevy (kiinnitetty valmiiksi laitteeseen)	⑩	Jauhomitta
⑤	Fettuccinen muottilevy	⑪	Vesimitta
⑥	Pennen muottilevy		

Yleiskuvaus (Kuva 2)

①	Virtajohto	⑨	Puristustanko
②	Johdon säilytyspidike	⑩	Sekoitusosa
③	Säilytyslaatikko	⑪	Käynnistyspainike
④	Sekoitusastia	⑫	Valitsin
⑤	Sekoitusastian kansi	⑬	Lisäpuristusasetus
⑥	Muottilevy	⑭	EI KÄYTÖSSÄ
⑦	Muottilevyn pidike	⑮	Automaattinen toiminta-asetus
⑧	Puristusputki		

Laitteen purkaminen ja puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttökertaa

Tärkeää

- Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit ja/tai mainosetiketit turvallisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa.
- Ota ulos kaikki irrotettavat osat ja lisävarusteet ja pese ja kuivaa huolellisesti kaikki osat ja lisävarusteet (katso kohta Puhdistaminen).
- Älä huuhtelee tai liota päälaitetta, virtajohtoa tai pistoketta vedellä.
- Älä käytä hankaustyynyjä tai vastaavia puhdistusvälineitä, sillä ne naarmuttavat muovipintaa ja lyhentävät pastakoneen käyttöikää.
- Muottilevyt ja laitteen kaikki irrotettavat osat ovat konepestäviä. Kun puhdistat ne astianpesukoneessa, varmista, että valitset oikean ohjelman, jonka enimmäislämpötila on 60 °C.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Puhdista kaikki osat ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa (katso kohta Puhdistaminen).

- 1 Avaa kannen lukitus vetämällä kannesta ja irrota kansi sekoitusastiasta. (Kuva 3)
- 2 Liu'uta sekoitusastia pois päälaitteesta. (Kuva 4)
- 3 Käännä muottilevyn pidikettä vastapäivään ja irrota se sekoitusastiasta. (Kuva 5)

- 4 Laita sormi sekoitusastiaan ja työnnä puristusputkea ulospäin, jotta se liukuu ulos sekoitusastiasta (Kuva 6). Irrota muottilevy ja vedä sitten puristustanko ulos puristusputkesta (Kuva 7).
- 5 Ota sekoitusosa pois sekoitusastiasta. (Kuva 8)
- 6 Puhdista kaikki irrotettavat osat ja lisävarusteet ja pyyhi ne kuiviksi. (Kuva 9 ja 10)

Kokoaminen

Tärkeää

- Varmista, että laite ei ole kytkettynä pistorasiaan kokoamisen aikana.

- 1 Liu'uta sekoitusastia päälaitteeseen. (Kuva 11)

Huomautus: Varmista, että päälaitteen kiinnitysvivut ❶ on asennettu sekoitusastian pohjan aukkoihin.

- 2 Laita sekoitusosa sekoitusastiaan. (Kuva 12)

- 3 Aseta puristusputki sekoitusastiaan. (Kuva 13)

Huomautus: Varmista, että puristusputken suuri aukko on ylöspäin, kun laitat putken astiaan.

- 4 Aseta puristustanko sekoitusastiaan. Varmista, että puristustanko liukuu sekä puristusputken että sekoitusosan läpi päälaitteen akseliin. (Kuva 14)

Huomautus: Käännä sekoitusosaa hieman, jotta voit varmistua, että puristustanko on liitetty oikein päälaitteen akseliin ❶.

- 5 Kiinnitä muottilevy sekoitusastiaan. (Kuva 15)

Huomautus

- Varmista, että muottilevyn litteä puoli on ulospäin.
- Varmista, että muottilevy sopii puristustangon kiinnityspisteeseen.
- Varmista, että muottilevyn nuoli osoittaa ylöspäin, kun kiinnität levyn sekoitusastiaan. Huomioi tämä erityisesti, kun käytät lasagnen/mykyn muottilevyä. Tällä varmistetaan, että lasagnelevyn aukko on ylöspäin.

- 6 Työnnä muottilevy muottilevyn pidikkeen aukosta (Kuva 16) ja kiinnitä pidike sekoitusastiaan. Lukitse pidike paikalleen kääntämällä sitä myötäpäivään (Kuva 17).

Huomautus: Kiinnitä aina muottilevy sekoitusastiaan, ennen kuin kokoat muottilevyn pidikkeen. Älä koskaan laita muottilevyä muottilevyn pidikkeeseen ja kokoa niitä yhtä aikaa sekoitusastiassa. (Kuva 18)

- 7 Kiinnitä kansi sekoitusastiaan. (Kuva 19)

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

Pastakoneen käyttö

Tärkeää

- Sijoita laite tasaiselle alustalle ja estä pöytää huojumasta tai tärisemästä.
- Varmista, että kaikki osat ovat kunnolla paikoillaan, ennen kuin kytket laitteen pistorasiaan.
- Älä laita astiaan alle 200 g (1 mukana toimitettu jauhomittainen) tai yli 400 g (2 mukana toimitettua jauhomittaista) jauhoja.
- Kaada nestettä hitaasti vesiaukosta, kun laite on aloittanut vaivaamisen.
- Jos haluat hävittää punnitut jauhot ennen seuraavan erän käsittelyä, tyhjennä astia ja käynnistä laite uudelleen kytkemällä se ensin irti ja sitten takaisin käyttöön.
- Älä laita pastakoneeseen mitään aineita, joiden lämpötila on 60 °C tai enemmän, tai sijoita pastakonetta kuumaan (60 °C) ympäristöön, kuten korkean lämpötilan sterilointiympäristöön. Tämä vaurioittaa laitetta.
- Älä kaada nestettä sekoitusastiaan, ennen kuin pastakone on käynnissä.
- Varmista ennen laitteen virran kytkemistä, että muottilevy ja muottilevyn pidike on koottu oikein.

Valmistelu ja jauhojen mittaaminen

- 1 Ota yksi täysi kupillinen jauhoja mukana toimitetulla jauhomittalla. Vedä jauhojen pinta tasaiseksi pyyhkäisemällä ylimääräinen jauho pois litteällä puhdistusvälineellä. 1 täysi jauhomittainen painaa noin 200 g ja 2 jauhomittaista noin 400 g. (Kuva 20)

Huomautus

- Älä tasaa jauhojen pintaa ravistamalla tai kopauttamalla jauhomittaa. Tämä vaikuttaa jauhojen painoon.
- Mittaa paino tarkemmin keittiövaa'alla. (Kuva 21)
- 200 grammasta jauhoja saadaan noin 200 g tuorepastaa/-nuudeleita. 400 grammasta jauhoja saadaan noin 450 g tuorepastaa/-nuudeleita.

- 2 Avaa kannen lukitus vetämällä kannesta ja irrota kansi sekoitusastiasta. (Kuva 3)
- 3 Kaada jauhot sekoitusastiaan. Jos haluat valmistaa 2-3 annosta, lisää toinen mittallinen jauhoja, sillä tarvitset yhteensä 2 mittallista (noin 400 g) jauhoja. (Kuva 22)

Huomautus

- Älä kaada nestettä sekoitusastiaan tässä vaiheessa. Kaada nestettä vasta, kun pastakone on käynnissä.
- Älä laita astiaan alle 200 g tai yli 400 g jauhoja. Jos laitat astiaan liian vähän tai liikaa jauhoja, laite ei ehkä toimi.
- Kaada jauhot kuvassa osoitetulla tavalla (Kuva 23). Älä kaada jauhoja puristusputken aukkoon, sillä puristusputkessa olevat jauhot eivät sekoitu tasaisesti (Kuva 24).

Valmistelu ja nesteen mittaaminen

1 Mittaa nesteen määrä silmien tasolla tasaisella pinnalla. (Kuva 25)

Huomautus: Älä kaada nestettä sekoitusastiaan, ennen kuin pastakone on käynnissä.

Mukana toimitetussa vesimitassa on kaksi mittaviivaa vedelle.

- Kun käytät **vehnäjauhoja ja kananmunaseosta munapastan/lasagnen** valmistukseen, käytä **A-puolta**, jossa on kaksi nestetasoa. (Kuva 26)
 - Taso 1 (80 ml): tarvittava kananmunaseos 1 jauhomitalliselle.
 - Taso 2 (160 ml): tarvittava kananmunaseos 2 jauhomitalliselle.
- Valmista kananmunaseos munapastaa varten rikkomalla yksi 1 kananmuna vesimitaan. Lisää tarvittava määrä vettä **A-puolen** mukaisesti ja vatkaa sitten vesi ja kananmuna keskenään. (Kuva 27)
- Kun käytät seuraavia jauho- ja nesteyhdistelmiä pastan valmistukseen, katso määritetty tilavuus **B-puolelta**. (Kuva 28)
 - **Vehnäjauhoja ja vesi/vihannesmehuseos.**
 - **Muita jauhoja** (esitetty seuraavissa taulukoissa) ja **kananmunaseos/vesi/vihannesmehuseos.**

Tarkista tarkka veden ja jauhojen suhde seuraavista taulukoista.

Huomautus: Näissä taulukoissa näkyvä jauhojen ja nesteen suhde perustuu 200 grammaan jauhoja. Kun käytät 400 g jauhoja pastan valmistukseen, tuplaa nestemäärä (sisältäen kananmunan), jotta saat oikean jauhojen ja nesteen suhteen.

- Kun käytät **kananmunaseosta** pastan valmistukseen, riko 1 kananmuna vesimitaan. Lisää tarvittava määrä vettä alla kuvatulla tavalla ja vatkaa sitten vesi ja kananmuna keskenään. (Kuva 29)

Jauho	Kananmunaseos (ml)	Vesimitta
Durum (semolina-jauho 150 g + vehnäjauho 50 g)*	85	B-puoli
Kokojyväjauho 200 g	90	
Speltti 200 g	95	
Leipäjauho 200 g	85	
Soba (tattarijauho 130 g + vehnäjauho 70 g)*	85	

- Kun käytät **puhdasta vettä** pastan valmistukseen, lisää tarvittava määrä vettä alla kuvatulla tavalla.

Jauho	Puhdas vesi (ml)	Vesimitta
Vehnäjauho 200 g	75	B-puoli
Durum (semolina-jauho 150 g + vehnäjauho 50 g)*	75	
Kokojyväjauho 200 g	85	
Speltti 200 g	80	

- Kun käytät **vihannesmehua (sisältäen 1 kananmunan)** pastan valmistukseen, riko 1 kananmuna vesimitaan. Lisää tarvittava määrä vihannesmehua alla kuvatulla tavalla ja vatkaa sitten mehu ja kananmuna keskenään.

Jauho	Pinaattimehu (sisältäen 1 kananmunan) (ml)	Punajuurimehu (sisältäen 1 kananmunan) (ml)	Porkkanamehu (sisältäen 1 kananmunan) (ml)	Vesimitta
Vehnäjauho 200 g	85	85	85	B-puoli
Durum (semolina- jauho 150 g + vehnäjäuho 50 g)*	85	85	85	

* Käytä keittiövaakaa painon tarkkaan mittaamiseen.

Tärkeää

- Reseptivihko sisältää toimivia pastareseptejä. Jos kokeilet tai käytät muita pastareseptejä, jauhojen ja veden/kananmunan suhteita on muokattava pastakoneen jauho- ja vesimitan suhteiden mukaisesti. Pastakone ei valmista onnistunutta pastaa, jos uutta reseptiä ei muokata tarpeen mukaan.

Huomautus

- Saat parhaat tulokset käyttämällä vehnäjäuhoja ja mitassa näkyviä suositeltuja nestemääriä.
- Jos käytät eri vuodenaikoina aineita eri alueilta, jauhojen ja veden suhde voi vaihdella.
- Gluteeni on sideaine, joka varmistaa, ettei pasta katkea helposti. Gluteeniton jauho ei sisällä sideainetta, joten se tarvitsee erillisen sakeutusaineen, kuten ksantaanikumi tai guarumi. Eri gluteenittomat jauhot käyttäytyvät eri tavalla pastaa valmistettaessa. Jotkin jauhot, kuten kookosjauho ja valkoinen riisijauho, eivät sovellu pastan valmistukseen, kun toiset taas toimivat hyvin (kuten kvinoa ja tattari).
- Reseptivihkossa on lisää herkullisia pasta- ja nuudeli-ideoita.

Pastanvalmistusohjelman käynnistäminen

Tärkeää

- Älä valitse lisäpuristusohjelmaa, ennen kuin taikina on sekoitettu. Muussa tapauksessa pastakone voi vaurioitua ja sen käyttöikä lyhentyä.
- Älä irrota virtajohtoa, ennen kuin käsittely on valmis. Jos aiot lopettaa pastanvalmistuksen, käännä valitsin OFF-asentoon. Irrota sitten virtajohto pistorasiasta ennen muita toimintoja.
- Käytä laitetta kerralla enintään 2 toimintajakson verran. Laitteen käyttöikä pitenee, kun pidät 30 minuutin tauon 2 jatkuvan toimintajakson jälkeen.
- Jos aiot käyttää laitetta jatkuvasti, puhdista muottilevyt mukana toimitetulla puhdistusvälineellä jokaisen pastanvalmistuskerran jälkeen. Älä liota muottilevyä suoraan vedessä.

- 1 Aseta laitteen pistoke pistorasiaan. Pastakone antaa yhden merkkiään. (Kuva 30)

Huomautus: Varmista ennen virran kytkemistä, että kaikki osat ovat paikoillaan.

- 2 Kiinnitä kansi sekoitusastiaan. (Kuva 19)

Huomautus: Laite ei toimi, jos astian kansi ei ole kunnolla kiinni. Jos astian kansi aukenee pastan valmistuksen aikana, laitteen toiminta keskeytyy automaattisesti.

- 3 Käännä valitsin automaattisen toiminnon asetuksen kohtaan ja paina sitten käynnistyspainiketta. (Kuva 31)

Huomautus: Koko käsittely (mukaan lukien vaivaaminen ja puristaminen) kestää noin 12 minuuttia, kun jauhoja on 200 grammaa, tai 18 minuuttia, kun jauhoja on 400 grammaa.

- 4 Kun vaivaaminen alkaa, kaada nestettä hitaasti kannen aukon koko pituudelta. (Kuva 32)

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

- 5 Kun pastakone on vaivannut taikinan, siitä kuuluu muutama äänimerkki, ja pastan puristus käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Aseta astia suoraan ulostulokohdan alle. Katkaise pasta haluamaasi pituuteen puhdistusvälineellä. (Kuva 33)

Huomautus

- Jos nesteen ja jauhojen suhde on väärä, puristusvaihe ei onnistu. Jos näin käy, valmistelee ainekset uudelleen.
- Katkaise pasta liikuttamalla puhdistusvälinettä alaspäin.

- 6 Kun pasta on puristettu, laitteesta kuuluu muutama äänimerkki.

Huomautus: Älä käännä valitsinta OFF-asentoon, ennen kuin koko prosessi on valmis (kuulet äänimerkin).

- 7 Jos pastanvalmistuksen jälkeen huomaat astiassa taikinajäämiä, voit kääntää ensin valitsimen OFF-asentoon ja sitten lisäpuristusasetukselle. Käynnistä lisäpuristusohjelma painamalla käynnistyspainiketta. (Kuva 34)

Huomautus

- Pastan pinnalla saattaa näkyä ohuita pastasäikeitä. Tämä on normaalia.
- Pastan keittoaika riippuu henkilökohtaisista mieltymyksistä, pastan muodosta ja annosten määrästä.

Puhdistaminen

Tärkeää

- Käännä valitsin OFF-asentoon, katkaise virta ja irrota virtajohto ennen laitteen puhdistamista tai purkamista.
- Älä upota pääyksikköä veteen.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen hankaustyynyjä, emäksisiä puhdistusaineita tai hankaavia puhdistusaineita (esimerkiksi bensiiniä, alkoholia tai propanolia).
- Puhdista laite aina käytön jälkeen, sillä muutoin se ei välttämättä toimi oikein.
- Ole varovainen puhdistessaasi laitetta, ettet saa haavoja terävistä reunoista.
- Muottilevyt ja laitteen kaikki irrotettavat osat ovat konepestäviä. Kun puhdistat ne astianpesukoneessa, varmista, että valitset oikean ohjelman, jonka enimmäislämpötila on 60 °C.

- 1 Käännä valitsin OFF-asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta. (Kuva 35)
- 2 Avaa kannen lukitus vetämällä kannesta ja irrota kansi sekoitusastiasta. (Kuva 3)
- 3 Liu'uta sekoitusastia pois päälaitteesta. (Kuva 4)

- 4 Käänä muottilevyn pidikettä vastapäivään ja irrota se sekoitusastiasta. (Kuva 5)
- 5 Laita sormi sekoitusastiaan ja työnnä puristusputkea ulospäin, jotta se liukuu ulos sekoitusastiasta (Kuva 6). Irrota muottilevy ja vedä sitten puristustanko ulos puristusputkesta (Kuva 7).
- 6 Ota sekoitusosa pois sekoitusastiasta. (Kuva 8)
- 7 Puhdista muottilevy poistamalla siitä taikinajäämät mukana toimitetulla puhdistusvälineellä. Tämän jälkeen voit puhdistaa sen vedellä. (Kuva 36 ja 37)
- 8 Käytä mukana toimitettua puhdistusharjaa ja puhdista kaikki irrotettavat osat pesuaineliuksella ja lämpimällä vedellä tai pese astianpesukoneessa. Kuivaa kaikki osat.

Vihje: Puhdista puristusputken sisäpohja puhdistusharjan terävällä päällä. (Kuva 38)

- 9 Puhdista kaikki irrotettavat osat pesuaineliuksella ja lämpimällä vedellä tai pese astianpesukoneessa. Tämän jälkeen kuivaa kaikki osat.
- 10 Puhdista päälaite, valitsin ja pastakoneen ulkokuori kuivalla liinalla. (Kuva 39)

Huomautus: Varmista puhdistamisen jälkeen, että kaikki osat ja muottilevy kuivuvat kokonaan ennen säilytystä. Kokoa pastakone valmiiksi seuraavaa käyttökertaa varten.

Säilytys

- 1 Kierrä virtajohto johdonpidikkeen ympärille. (Kuva 40)
- 2 Kuivaa muottilevyt ja säilytä niitä säilytyslaatikossa.

Huomautus: Pieni ura säilytyslaatikossa on tarkoitettu capellini-muottilevyn puhdistusvälineelle, jota ei toimiteta tämän pastakoneen mukana. Se myydään erikseen. (Kuva 41)

- 3 Säilytä pastakonetta kuivassa, hyvin ilmastoidussa tilassa käytön jälkeen.

Vianmääritys

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

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laitteesta ei kuulu ääntä, kun pistoke on asetettu pistorasiaan.	Pistoketta ei ole liitetty kunnolla tai pistorasiaa ei ole kytketty virtalähteeseen.	Tarkista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa ja että pistorasia toimii.
Laite ei aloita pastanvalmistusta, kun pistoke on asetettu pistorasiaan.	Et ole valinnut pastanvalmistusohjelmaa tai painanut käynnistys-painiketta  .	Valitse pastanvalmistusohjelma ja paina käynnistyspainiketta  .

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Kun olet painanut käynnistuspainiketta  , laitteesta kuuluu hälytysääni, ja laite ei toimi.	Astian kantta ei ole koottu kunnolla.	Kokoa astian kansi käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
Astian kansi työnnetään auki sisäpuolelta.	Sekoitusastiassa on liikaa jauhoja.	Jauhojen enimmäismäärä kullekin erälle on 400 g. Jos olet lisännyt sekoitusastiaan yli 400 g jauhoja, vähennä jauhojen määrää ja valmista toinen erä pastaa.
	Jauhojen/veden suhdetaulukon ohjeita ei ole noudatettu. Taikina on liian märkää.	Irrota pastakone virtalähteestä, puhdista se ja aloita pastanvalmistus uudelleen käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
	Astian kantta ei ole koottu kunnolla.	Kokoa astian kansi käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
Laite lakkaa toimimasta pastanvalmistuksen aikana eikä hälytysääntä kuulu.	Pastakone on ylikuumentunut pitkäkestoisen käytön vuoksi.	Irrota pastakone virtalähteestä ja anna sen jäähtyä. Käytä laitetta kerralla enintään 2 toimintajakson verran. Laitteen käyttöikä pitenee, kun pidät 30 minuutin tauon 2 jatkuvan toimintajakson jälkeen.
Laite lakkaa toimimasta pastanvalmistuksen aikana ja hälytysääni kuuluu.	Jauhojen/veden suhdetaulukon ohjeita ei ole noudatettu. Taikina saattaa olla liian kuivaa. Jokin vieras esine saattaa tukkia sekoitusosan. Väärä ohjelma on valittu.	Irrota pastakone virtalähteestä, puhdista se ja aloita pastanvalmistus uudelleen käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
Sekoitusosa pyörii yksinään, eikä pastaa tule ulos.	Jauhon ja veden suhde on väärä.	Irrota pistoke virtalähteestä ja poista taikina. Puhdista pastakone, mittaa aineet oikein (käytä keittiövaakaa jauhojen painon tarkkaan mittaamiseen) ja aloita pastanvalmistus uudelleen noudattamalla käyttöoppaan ohjeita.
	Jauhot ovat kostuneet pitkän säilytyksen jälkeen.	Käytä tuoreita tai oikein säilytettyjä jauhoja.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Pasta katkeaa helposti.	Jauhon ja veden suhde on väärä.	Irrota pistoke virtalähteestä ja poista taikina. Puhdista pastakone, mittaa aineet oikein (käytä keittiövaakaa jauhojen painon tarkkaan mittaamiseen) ja aloita pastanvalmistus uudelleen noudattamalla käyttöoppaan ohjeita.
	Et käyttänyt oikeanlaisia jauhoja.	Käytä vehnäjauhoja tai jauhoja, joissa on enemmän proteiinia (lisätietoja on käyttöoppaan kohdassa Pastakoneen käyttö tai reseptivihkossa).
Pasta on tarttuvaa.	Jauhojen ja veden suhde on väärä, sekoitusastiaan on kaadettu liian paljon vettä.	Mittaa jauhot ja vesi mukana toimitetuilla jauho- ja vesimitoilla jauhojen/veden suhdetaulukon mukaan. Käytä keittiövaakaa jauhojen painon tarkkaan mittaamiseen.
Astian sisällä on liikaa taikinajäämiä.	Jauhot ovat altistuneet kosteudelle ennen käyttöä tai taikinassa on liikaa nestettä.	Pidä jauhot kuivina säilytyksen aikana. Aloita pastan valmistus uudelleen noudattamalla käyttöoppaan ohjeita.
	Astiaa, sekoitusosaa ja muottilevyä ei ole puhdistettu kunnolla ennen käyttöä.	Varmista ennen käyttöä, että kaikki osat ovat puhtaita.
	Astia tai sekoitusosa on edelleen märkä.	Varmista ennen käyttöä, että kaikki osat ovat täysin kuivia.
	Vettä ei ole lisätty oikeassa järjestyksessä.	Jauhojen tyyppi ei ole sopiva. Noudata käyttöoppaan ohjeita pastan valmistukseen.
Laitteesta valuu pieniä määriä vettä.	Vesi on lisätty ennen ohjelman alkamista.	Noudata käyttöoppaan ohjeita ja lisää vesi vasta ohjelman alkamisen jälkeen.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Pastanvalmistuksen jälkeen sekoitusastiaa ei voi liu'uttaa irti päälaitteesta tai puristusputkea ei voi työntää ulos sekoitusastiasta.	Laite pysähtyy puristuksen aikana, ennen kuin pasta on kokonaan valmista.	1. Aseta puretut osat takaisin paikoilleen, kunnes laite on koottu oikein, ja käännä valitsin OFF-asentoon. 2. Kytke laite, valitse automaattinen pastanvalmistusohjelma ja paina käynnistyspainiketta. Anna sekoitusosan pyöriä noin 10 sekuntia ja käännä sitten valitsin OFF-asentoon. 3. Irrota laite pistorasiasta ja pura ja puhdista laite käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti (katso kohta Puhdistaminen).

Tuotetiedot

Malli	HR2345/19
Moottorin teho	150 W
Nimellisjännite	220-240 V (50 Hz)
Mitat (P x L x K)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Nettopaino	4,7 kg

Jännite- ja taajuustiedot on ilmoitettu tuotteen tyyppikilvessä. Tuotetietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta.

Table des matières

Important	67
Champs électromagnétiques (CEM)	70
Recyclage	70
Garantie et assistance	70
Introduction	71
Contenu de l'emballage (fig. 1)	71
Vue d'ensemble (fig. 2)	71
Désassemblage et nettoyage avant la première utilisation	71
Assemblage	72
Utilisation de la machine à pâtes	73
Préparation et mesure de la farine	73
Préparation et mesure du liquide	74
Lancement du programme de fabrication des pâtes	76
Nettoyage	77
Rangement	78
Dépannage	78
Informations produit	82

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension indiquée au bas de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise secteur.
- Ne plongez et rincez jamais l'unité principale dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Pour éviter un court-circuit ou un choc électrique, ne versez pas d'eau ni de liquide sur l'appareil.
- Assurez-vous toujours que la fiche d'alimentation est fermement insérée dans la prise secteur.
- Ne connectez jamais cet appareil à un minuteur ou un système séparé de commande à distance.
- Assurez-vous que l'appareil est assemblé correctement avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise secteur.
- Si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil.
- Assurez-vous que le bouton de commande est en position d'arrêt et que l'appareil est débranché lorsque vous ne l'utilisez pas ou qu'il est sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter, de le nettoyer ou de le ranger. Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant de brancher la fiche sur la prise murale et de faire fonctionner l'appareil. L'appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas assemblé correctement.
- Ne mettez pas de mains, de doigts ou d'ustensiles dans le compartiment de mélange de l'appareil à moins que le bouton de contrôle soit réglé sur la position d'arrêt, que l'appareil soit débranché et que le moteur et la spatule de mélange soient à l'arrêt complet. Assurez-vous que le moteur et la spatule de mélange sont complètement arrêtés avant de démonter, de nettoyer ou de ranger l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.

- Ne remplacez pas les pièces de l'appareil vous-même.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ne disposant pas de toutes leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances en la matière, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Pour éviter tout accident, n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé pour une raison quelconque.

Attention

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, démontez et lavez soigneusement les accessoires (reportez-vous au chapitre « Démontage et nettoyage avant la première utilisation »).
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- N'utilisez pas cet appareil sur une surface instable ou inégale.
- Ne débranchez pas le cordon d'alimentation avant que la fabrication soit terminée. Si vous devez arrêter la fabrication, débranchez le cordon d'alimentation avant toute autre opération.
- Ne dépassez pas le nombre maximum de 2 cycles de suite pour toutes les applications. Pour mieux protéger la durée de vie de l'appareil, vous pouvez relancer l'utilisation de l'appareil au bout de 30 minutes pour 2 cycles de fonctionnement continu.
- Si vous avez l'intention d'utiliser l'appareil en permanence, nettoyez le disque de forme avec l'outil de nettoyage fourni après chaque utilisation.

- Ne pliez pas fortement le cordon d'alimentation, ne le tirez pas, ne le tordez pas, ne l'enroulez pas, ni ne le placez pas sous des objets lourds.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables tels que des torchons ou des rideaux.
- Si vous constatez de la fumée, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation.
- Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, ne tirez pas sur le câble mais saisissez la prise.
- Maintenez la fiche d'alimentation propre.
- Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une cuisine privée. Ne l'utilisez jamais à d'autres fins.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Débranchez le cordon d'alimentation si l'appareil doit être laissé sans surveillance et avant tout montage, démontage ou nettoyage.
- Placez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé après utilisation.
- Ne tenez pas et ne déplacez pas l'appareil en saisissant le support du disque de forme. Pour cela, tenez l'unité principale.
- Veillez à ce que l'orifice du disque de forme ne soit pas obstrué avant chaque utilisation.
- Tenez vos mains, cheveux, vêtements, ainsi que spatules et autres ustensiles à l'écart de l'appareil en cours d'utilisation, et ce afin de limiter les risques de blessures et/ou d'endommagement de l'appareil.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans l'ouverture de la machine à pâtes lorsqu'elle est en cours de fonctionnement. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- N'essayez pas de rompre le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Les disques de forme et toutes les pièces amovibles de l'appareil sont lavables au lave-vaisselle. Lorsque vous les lavez au lave-vaisselle, veillez à sélectionner le bon programme à une température maximale de 60 °C.

- Utilisez uniquement sur une prise de courant correctement reliée à la terre.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Recyclage

- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE).
- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.



Garantie et assistance

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com/support** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez son numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

Introduction

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

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

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

Contenu de l'emballage (fig. 1)

①	Unité principale	⑦	Disque de forme lasagne/ravioli
②	Mode d'emploi	⑧	Brossette de nettoyage
③	Livre de recettes	⑨	Outil de nettoyage plat
④	Disque de forme spaghetti (fixé sur l'appareil à l'achat)	⑩	Tasse de farine
⑤	Disque de forme Fettuccine	⑪	Verre d'eau
⑥	Disque de forme Penne		

Vue d'ensemble (fig. 2)

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

Désassemblage et nettoyage avant la première utilisation

Important

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez et jetez l'emballage et/ou les étiquettes promotionnelles dans un endroit approprié.
- Retirez toutes les pièces et accessoires amovibles, lavez-les et séchez-les soigneusement (voir le chapitre « Nettoyage »).
- N'utilisez pas d'eau pour rincer ou faire tremper l'unité principale, le cordon d'alimentation ou le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas d'éponge métallique ou d'article de nettoyage similaire au risque de rayer la surface plastique et de raccourcir la durée de vie de la machine à pâtes.

- Les disques de forme et toutes les pièces amovibles de l'appareil sont lavables au lave-vaisselle. Lorsque vous les lavez au lave-vaisselle, veillez à sélectionner le bon programme à une température maximale de 60 °C.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces de l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

- 1 Tirez sur le couvercle pour le déverrouiller, puis retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)
- 2 Faites glisser le compartiment de mélange hors de l'unité principale. (Fig. 4)
- 3 Faites tourner le support du disque de forme dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de la sortie du compartiment de mélange. (Fig. 5)
- 4 Mettez votre doigt dans le compartiment de mélange et poussez le tube de pressage vers l'extérieur pour le faire glisser hors de la sortie du compartiment de mélange (fig. 6). Détachez le disque de forme, puis tirez la barre de pressage hors du tube de pressage (fig. 7).
- 5 Retirez la spatule de mélange du compartiment chambre de mélange. (Fig. 8)
- 6 Nettoyez toutes les pièces et accessoires amovibles, puis séchez-les. (Fig. 9-10)

Assemblage

Important

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

- 1 Faites glisser le compartiment de mélange sur l'unité principale. (Fig. 11)

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

- 2 Placez la spatule de mélange dans le compartiment de mélange. (Fig. 12)
- 3 Insérez le tube de pressage dans le compartiment de mélange. (Fig. 13)

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

- 4 Insérez la barre de pressage dans le compartiment de mélange. Veillez à ce que la barre de pressage coulisse à fond dans le tube de pressage et la spatule de mélange ainsi que dans l'axe de l'unité principale. (Fig. 14)

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

- 5 Fixez le disque de forme sur la sortie du compartiment de mélange. (Fig. 15)

Note

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

- 6 Pressez le disque de forme par l'ouverture du support du disque de forme (fig. 16), puis montez le support sur la sortie du compartiment de mélange. Faites tourner le support dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer fermement (fig. 17).

Remarque : fixez toujours le disque de forme sur la sortie du compartiment de mélange avant d'assembler le support du disque de forme. Ne placez jamais le disque de forme dans son support tout en l'assemblant sur la sortie du compartiment de mélange. (Fig. 18)

- 7 Fixez le couvercle sur le compartiment de mélange. (Fig. 19)

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

Utilisation de la machine à pâtes

Important

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

Préparation et mesure de la farine

- 1 Versez une tasse entière de farine à l'aide de la tasse à farine fournie avec l'appareil. Raclez l'excédent de farine au bord de la tasse à l'aide de l'outil de nettoyage plat fourni. 1 tasse remplie de farine pèse environ 200 g et 2 tasses remplies de farine pèsent environ 400 g. (Fig. 20)

Note

- N'agitez pas ni ne tapez pas sur la tasse de farine pour retirer l'excédent. Cela modifierait le poids de la farine.
- Utilisez une balance de cuisine pour mesurer le poids de manière plus précise. (Fig. 21)
- 200 g de farine permettent de faire environ 200 g de pâtes/nouilles fraîches. 400 g de farine permettent de faire environ 450 g de pâtes/nouilles fraîches.

74 FRANÇAIS

- 2 Tirez sur le couvercle pour le déverrouiller, puis retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)
- 3 Versez la farine dans le compartiment de mélange. Si vous souhaitez faire 2 à 3 portions, ajoutez une deuxième tasse de farine car vous aurez besoin de 2 tasses (environ 400 g) de farine au total. (Fig. 22)

Note

- Ne versez pas de liquide dans le compartiment de mélange à ce stade. Versez du liquide uniquement une fois que la machine à pâtes a commencé à fonctionner.
- Ne versez pas moins de 200 g ou plus de 400 g de farine dans le compartiment. Si vous versez une quantité trop petite ou trop grande de farine dans le compartiment, il est possible que l'appareil ne fonctionne pas.
- Versez la farine comme indiqué sur l'illustration (fig. 23). Ne versez pas la farine dans l'ouverture du tube de pressage ou bien la farine ne sera pas mélangée uniformément dans le tube de pressage (fig. 24).

Préparation et mesure du liquide

- 1 Mesurez le volume de liquide au niveau des yeux, sur une surface plane. (Fig. 25)

Remarque : ne versez pas de liquide dans le compartiment de mélange avant que la machine à pâtes commence à fonctionner.

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

- ❶ Lors de l'utilisation **de farine blanche et de préparation à base d'œuf** pour préparer **des pâtes aux œufs nature/lasagnes**, reportez-vous à la **face A** présentant deux niveaux de liquide. (Fig. 26)
 - Niveau 1 (80 ml) : quantité adéquate de préparation à base d'œuf pour 1 tasse de farine.
 - Niveau 2 (160 ml) : quantité adéquate de préparation à base d'œuf pour 2 tasses de farine.
- ❷ Pour faire une préparation à base d'œuf pour des pâtes aux œufs nature, cassez 1 œuf dans la tasse d'eau. Ajoutez de l'eau jusqu'à la quantité requise comme indiqué sur la **face A**, puis battez l'œuf et l'eau. (Fig. 27)
- ❸ Lorsque vous utilisez les mélanges suivants de farine et de liquide pour préparer des pâtes, reportez-vous à la **face B** avec volume spécifique. (Fig. 28)
 - **Farine blanche** mélangée à **une préparation à base d'eau pure et de jus de légumes**.
 - **Diverses autres farines** (comme indiqué dans les tableaux suivants) mélangées à **une préparation à base d'œuf/d'eau pure/de jus de légumes**.

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

Remarque : ces tableaux vous indiquent la base de proportion farine/liquide pour 200 g de farine. Si vous utilisez 400 g de farine pour faire des pâtes, doublez le volume de liquide (y compris les œufs) pour obtenir la proportion farine/liquide.

- ❶ Lorsque vous utilisez une **préparation à base d'œuf** pour préparer des pâtes, cassez 1 œuf dans la tasse d'eau. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau souhaité comme illustré ci-dessous, puis mélangez l'eau et l'œuf avec un fouet. (Fig. 29)

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

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

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

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

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

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

Important

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

Note

- Pour de meilleurs résultats, utilisez de la farine blanche avec la quantité recommandée de liquide indiquée sur la tasse.
- Les changements saisonniers et l'utilisation d'ingrédients de différents pays peuvent modifier les proportions farine/eau.
- Le « gluten » est un liant qui permet à la pâte de ne pas se défaire facilement. La farine sans gluten ne contient pas de tel liant, c'est pourquoi elle nécessite un épaississant qui servira de « liant », comme la gomme xanthane ou la gomme de

guar. Les types de farine sans gluten réagissent différemment lors de la préparation des pâtes. Certaines farines ne conviennent pas à la préparation de pâtes, comme la farine de coco ou la farine de riz. D'autres conviennent, comme le quinoa et le sarrasin.

- Reportez-vous au livre de recettes fourni pour découvrir plus d'idées de recettes délicieuses de pâtes et de nouilles.

Lancement du programme de fabrication des pâtes

Important

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

- 1 Branchez la fiche de l'appareil sur la prise d'alimentation. La machine à pâtes émet un signal sonore une fois. (Fig. 30)

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

- 2 Fixez le couvercle sur le compartiment de mélange. (Fig. 19)

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

- 3 Positionnez la mollette sur le mode de préparation automatique, puis appuyez sur le bouton marche/pause. (Fig. 31)

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

- 4 Quand le pétrissage a commencé, versez lentement le liquide tout le long de l'ouverture du couvercle. (Fig. 32)

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

- 5 Une fois que la machine à pâtes a terminé le pétrissage, elle émet quelques signaux sonores et l'extrusion des pâtes commence après quelques secondes. Placez un récipient sous l'orifice de sortie. Coupez les pâtes à la longueur souhaitée à l'aide de l'outil de nettoyage. (Fig. 33)

Note

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

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

Remarque : ne tournez pas la mollette sur la position d'arrêt avant la fin du processus entier (vous entendrez un signal sonore).

- 7 Une fois la préparation des pâtes terminée, si vous remarquez qu'il reste de la pâte à l'intérieur du compartiment, vous pouvez tourner la mollette sur la position d'arrêt, puis sur la position d'extrusion supplémentaire. Appuyez sur le bouton marche/pause pour démarrer le programme d'extrusion supplémentaire. (Fig. 34)

Note

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

Nettoyage

Important

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

- 1 Tournez la mollette sur la position d'arrêt et débranchez la fiche de la prise d'alimentation. (Fig. 35)
- 2 Tirez sur le couvercle pour le déverrouiller, puis retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)
- 3 Faites glisser le compartiment de mélange hors de l'unité principale. (Fig. 4)
- 4 Faites tourner le support du disque de forme dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de la sortie du compartiment de mélange. (Fig. 5)
- 5 Mettez votre doigt dans le compartiment de mélange et poussez le tube de pressage vers l'extérieur pour le faire glisser hors de la sortie du compartiment de mélange (fig. 6). Détachez le disque de forme, puis tirez la barre de pressage hors du tube de pressage (fig. 7).
- 6 Retirez la spatule de mélange du compartiment chambre de mélange. (Fig. 8)

78 FRANÇAIS

- 7 Nettoyez le disque de forme avec l'outil de nettoyage fourni pour retirer les résidus de pâte. Vous pouvez ensuite le nettoyer avec de l'eau. (Fig. 36-37)
- 8 Utilisez la brosse de nettoyage fournie pour nettoyer toutes les pièces amovibles avec un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude ou lavez-les au lave-vaisselle. Essuyez toutes les pièces jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

Astuce : utilisez l'extrémité de la brosse de nettoyage pour nettoyer le fond intérieur du tube de pressage. (Fig. 38)

- 9 Nettoyez toutes les pièces amovibles avec un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude ou lavez-les au lave-vaisselle. Après cela, essuyez toutes les pièces jusqu'à ce qu'elles soient sèches.
- 10 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'unité principale, le bouton de commande et l'extérieur de la machine à pâtes. (Fig. 39)

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

Rangement

- 1 Enroulez le cordon d'alimentation autour du rangement prévu à cet effet. (Fig. 40)
- 2 Séchez les disques de forme et rangez-les dans la boîte de rangement.

Remarque : la petite rainure située dans la boîte de rangement est conçue pour accueillir l'outil de nettoyage du disque de forme Cheveux d'ange, qui n'est pas inclus dans cette machine à pâtes. Il sera lancé et vendu séparément. (Fig. 41)

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

Dépannage

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

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil n'émet pas de signal sonore après que la fiche a été insérée dans la prise murale.	La fiche n'est pas branchée correctement ou la prise n'est pas alimentée.	Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement branchée et que la prise secteur fonctionne bien.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne démarre pas le processus de préparation des pâtes après que la fiche a été insérée dans la prise murale.	Vous n'avez pas choisi de programme de préparation de pâtes ou vous n'avez pas appuyé sur le bouton marche  .	Choisissez un programme de préparation de pâtes et appuyez sur le bouton marche  .
Une fois enclenché le bouton marche  , l'appareil émet des signaux sonores d'alarme mais ne fonctionne pas.	Le couvercle du compartiment n'est pas correctement assemblé.	Veillez à suivre le mode d'emploi pour assembler correctement le couvercle du compartiment.
Le couvercle du compartiment est ouvert de l'intérieur.	Il y a trop de farine dans le compartiment de mélange.	La quantité maximale de farine qu'il est possible d'utiliser pour chaque fournée est de 400 g. Si vous avez mis plus de 400 g de farine dans le compartiment de mélange, diminuez la quantité et préparez une nouvelle tournée de pâtes.
	La proportion de farine et d'eau indiquée dans le tableau « Proportion farine/eau » n'a pas été respectée. La pâte est trop humide.	Débranchez la machine à pâtes de la source d'alimentation, nettoyez-la, puis suivez à nouveau les instructions du mode d'emploi pour recommencer la fabrication.
	Le couvercle du compartiment n'est pas correctement assemblé.	Veillez à suivre le mode d'emploi pour assembler correctement le couvercle du compartiment.
Pendant la préparation des pâtes, l'appareil cesse de fonctionner et aucun signal sonore d'alarme n'est émis.	La machine à pâtes a surchauffé en raison d'une durée d'utilisation prolongée.	Débranchez la machine à pâtes de la source d'alimentation et laissez-la refroidir. Ne dépassez pas le nombre maximum de 2 cycles de suite pour toutes les applications. Pour mieux protéger la durée de vie de l'appareil, vous pouvez relancer l'utilisation de l'appareil au bout de 30 minutes pour 2 cycles de fonctionnement continu.

Problème	Cause possible	Solution
Pendant la préparation des pâtes, l'appareil cesse de fonctionner et émet des signaux sonores d'alarme.	La proportion de farine et d'eau indiquée dans le tableau « Proportion farine/eau » n'a pas été respectée. La pâte est peut-être trop sèche. La spatule de mélange est peut-être bloquée par un objet étranger. Le mauvais programme est sélectionné.	Débranchez la machine à pâtes de la source d'alimentation, nettoyez-la, puis suivez à nouveau les instructions du mode d'emploi pour recommencer la fabrication.
La spatule de mélange tourne au ralenti et les pâtes ne sortent pas.	La proportion d'eau et de farine n'est pas correcte.	Débranchez la fiche de la source d'alimentation et jetez la pâte. Nettoyez la machine à pâtes, mesurez correctement les ingrédients (utilisez une balance de cuisine pour mesurer plus précisément le poids de la farine) et suivez le mode d'emploi pour relancer la préparation des pâtes.
	La farine devient humide après un stockage de longue durée.	Utilisez de la farine fraîche ou stockée correctement.
Les pâtes se cassent facilement.	La proportion d'eau et de farine n'est pas correcte.	Débranchez la fiche de la source d'alimentation et jetez la pâte. Nettoyez la machine à pâtes, mesurez correctement les ingrédients (utilisez une balance de cuisine pour mesurer plus précisément le poids de la farine) et suivez le mode d'emploi pour relancer la préparation des pâtes.
	Vous n'avez peut-être pas utilisé le bon type de farine.	Utilisez de la farine blanche ou de la farine à plus haute teneur en protéines (reportez-vous au chapitre « Utilisation de la machine à pâtes » du mode d'emploi ou du livre de recettes fourni).
Les pâtes collent.	La proportion de farine et d'eau est incorrecte, une quantité d'eau trop importante a été versée dans le compartiment de mélange.	Mesurez la farine et l'eau à l'aide de la tasse à farine et eau fournie, en respectant le tableau « Proportion farine/eau ». Utilisez une balance de cuisine pour mesurer plus précisément le poids de la farine.

Problème	Cause possible	Solution
Il reste trop de pâte dans le compartiment.	La farine a été exposée à de l'humidité avant son utilisation ou la pâte est trop humide.	Conservez la farine au sec. Suivez les instructions du mode d'emploi pour recommencer la fabrication.
	Le compartiment, la spatule de mélange, le disque de forme n'ont pas été nettoyés correctement avant utilisation.	Assurez-vous que toutes les parties sont propres avant utilisation.
	La spatule de mélange ou le compartiment sont encore mouillés.	Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant utilisation.
Une petite quantité d'eau fuit de l'appareil.	L'eau n'a pas été ajoutée dans le bon ordre.	Le type de farine n'est pas adapté. Suivez les instructions du mode d'emploi pour la fabrication des pâtes.
	L'eau est ajoutée avant le début du programme.	Suivez les instructions du mode d'emploi pour ajouter l'eau juste après le début du programme.
Après la préparation des pâtes, il est impossible de faire coulisser le compartiment de mélange hors de l'unité principale ou de pousser le tube de pressage hors du compartiment de mélange.	L'appareil s'est arrêté pendant l'extrusion avant que la préparation des pâtes soit entièrement terminée.	1. Remettez les pièces démontées en place jusqu'à ce que l'appareil soit correctement assemblé, puis réglez le bouton de commande sur la position d'arrêt. 2. Branchez la fiche, sélectionnez le programme de préparation automatique des pâtes et appuyez sur le bouton marche. Faites tourner la spatule de mélange pendant environ 10 secondes, puis réglez le bouton de commande sur la position d'arrêt. 3. Débranchez l'appareil, démontez-le et nettoyez-le comme décrit dans le mode d'emploi (voir le chapitre « Nettoyage »).

Informations produit

Modèle	HR2345/19
Puissance du moteur	150 W
Tension nominale	CA220-240 V (50 Hz)
Dimensions (L x l x H)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Poids net	4,7 kg

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

Sommario

Importante	84
Campi elettromagnetici (EMF)	86
Riciclaggio	87
Garanzia e assistenza	87
Introduzione	87
Contenuto della confezione (Fig. 1)	87
Panoramica (Fig. 2)	88
Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo	88
Montaggio	89
Utilizzo della macchina per la pasta	89
Preparazione e misurazione della farina	90
Preparazione e misurazione del liquido	90
Avvio del programma per la preparazione della pasta	92
Pulizia	94
Conservazione	94
Risoluzione dei problemi	95
Informazioni sul prodotto	98

Importante

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

Avviso

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

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

Attenzione

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

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

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Riciclaggio

- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE).
- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:
 - 1 Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
 - 2 Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m².
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.



Garanzia e assistenza

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

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips!

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

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

Contenuto della confezione (Fig. 1)

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

Panoramica (Fig. 2)

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

Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo

Importante

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

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

Montaggio

Importante

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

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

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

2 Inserire la pala per mescolare nel vano per impastare. (Fig. 12)

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

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

4 Inserire la barra di pressione nel vano per impastare. Assicurarsi chela barra di pressione scorra interamente sia sul tubo di pressione che sulla pala per mescolare e nell'albero nell'unità principale. (Fig. 14)

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

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

Note

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

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

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

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

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

Utilizzo della macchina per la pasta

Importante

- Collocare il prodotto su una superficie piana ed evitare vibrazioni.
- Assicurarsi che tutte le parti siano montate correttamente prima di collegare l'apparecchio.
- Non versare nel vano meno di 200 g (1 dose utilizzando il dosatore incluso) né più di 400 g (2 dosi utilizzando il dosatore incluso) di farina.

- Versare i liquidi lentamente attraverso l'apertura per l'acqua dopo che l'apparecchio ha iniziato ad impastare.
- Se si desidera scartare la farina pesata prima di lavorare altri ingredienti, svuotare il vano e scollegare e ricollegare l'apparecchio per reimpostarlo.
- Non versare nella macchina per la pasta ingredienti a una temperatura pari o superiore ai 60 °C, né posizionarla vicino a fonti di calore (60 °C), come un ambiente di sterilizzazione ad alta temperatura, poiché potrebbero deformare l'apparecchio.
- Non versare liquidi nel vano per impastare prima che la macchina per la pasta sia in funzione.
- Assicurarsi che la trafilatura e il relativo supporto siano montati correttamente prima di collegare l'apparecchio.

Preparazione e misurazione della farina

- 1 Raccogliere una tazza di farina utilizzando il dosatore incluso. Livellare la farina in eccesso dal bordo della tazza con l'accessorio piatto per la pulizia fornito in dotazione. 1 tazza piena di farina pesa circa 200 g, quindi 2 tazze piene di farina pesano circa 400 g. (Fig. 20)

Note

- Non scuotere o colpire il dosatore per rimuovere la farina in eccesso, poiché questa operazione può influire sul peso della farina.
- Utilizzare una bilancia da cucina per misurare il peso più accuratamente. (Fig. 21)
- 200 g di farina consentono di ottenere circa 200 g di pasta fresca/spaghetti. 400 g di farina consentono di ottenere circa 450 g di pasta fresca/spaghetti.

- 2 Estrarre il coperchio per sbloccarlo, quindi rimuoverlo dal vano per impastare. (Fig. 3)
- 3 Versare la farina nel vano per impastare. Per preparare 2-3 porzioni, aggiungere una seconda dose di farina per un totale di 2 dosatori (circa 400 g). (Fig. 22)

Note

- Non è ancora il momento di versare liquidi nel vano per impastare. Versare liquidi solo dopo aver messo in funzione la macchina per la pasta.
- Non versare nel vano meno di 200 g o più di 400 g di farina. Se si versa nel vano una quantità insufficiente o eccessiva di farina, l'apparecchio potrebbe non funzionare.
- Versare la farina come mostrato nell'illustrazione (Fig. 23). Non versare la farina nell'apertura del tubo di pressione, in caso contrario la farina nel tubo di pressione non verrà mescolata in modo uniforme (Fig. 24).

Preparazione e misurazione del liquido

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

Nota: non versare liquidi nel vano per impastare prima che la macchina per la pasta sia in funzione.

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

- Quando si utilizza **farina 00** e il **mix a base di uova** per preparare **la pasta liscia all'uovo o le lasagne**, fare riferimento al **lato A** con due livelli di liquido. (Fig. 26)
 - Livello 1 (80 ml): mix uova necessario per 1 tazza di farina.

- Livello 2 (160 ml): mix uova necessario per 2 tazze di farina.
- ❶ Per preparare il mix a base di uova per la pasta all'uovo, rompere 1 uovo nel dosatore dell'acqua. Aggiungere acqua fino al livello indicato sul **lato A**, quindi mescolare l'acqua e l'uovo per creare la miscela. (Fig. 27)
- ❷ Quando si utilizzano le seguenti combinazioni di farina e liquido per preparare la pasta, fare riferimento al **lato B** con volume specifico. (Fig. 28)
 - **Farina 00** mescolata con **acqua/miscela di succhi vegetali**.
 - **Altre tipologie di farina** (come indicato nelle tabelle seguenti) mescolate con **composto a base di uova/acqua/succo vegetale**.

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

Nota: queste tabelle mostrano il rapporto acqua/farina considerando 200 g di farina. Quando si utilizzano 400 g di farina per fare la pasta, raddoppiare il volume del liquido (incluse le uova) per ottenere il giusto rapporto tra acqua e farina.

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

Note

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

Avvio del programma per la preparazione della pasta

Importante

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

- 1 Collegare la spina dell'apparecchio nella presa di alimentazione a muro. La macchina per la pasta emetterà un segnale acustico. (Fig. 30)

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

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

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

- 3 Ruotare la manopola di comando per selezionare l'impostazione funzionamento automatico, quindi premere il pulsante di Avvio/Pausa. (Fig. 31)

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

- 4 Una volta avviata la lavorazione, versare lentamente e in maniera uniforme il liquido nell'apertura del coperchio. (Fig. 32)

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

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

Note

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

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

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

- 7 Una volta terminata la preparazione della pasta, se si nota un avanzo di impasto all'interno del vano è possibile ruotare prima la manopola di comando in posizione OFF e quindi selezionare l'impostazione ulteriore fuoriuscita. Premere il pulsante di Avvio/Pausa per avviare il programma di ulteriore fuoriuscita. (Fig. 34)

Note

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

Pulizia

Importante

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

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

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

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

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

Conservazione

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

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

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

Risoluzione dei problemi

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

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non emette il segnale acustico dopo che la spina viene inserita nella presa a muro.	La spina non è collegata correttamente o la presa di corrente non è collegata alla sorgente di alimentazione.	Verificare che la spina di alimentazione sia collegata correttamente e che la presa sia funzionante.
L'apparecchio non avvia il processo di preparazione della pasta dopo che la spina viene inserita nella presa a muro.	Non è stato scelto un programma di preparazione della pasta o non è stato premuto il pulsante di avvio  .	Scegliere un programma di preparazione della pasta e premere il pulsante di avvio  .
Dopo aver premuto il pulsante di avvio  , l'apparecchio emette un suono di allarme ma non funziona.	Il coperchio del vano non è stato montato correttamente.	Assicurarsi di seguire il manuale dell'utente per montare il coperchio del vano in modo corretto.
Il coperchio del vano è aperto dall'interno.	C'è troppa farina nel vano per impastare.	La quantità massima di farina per una lavorazione è 400 g. Se nella camera di miscelazione ci sono più di 400 g di farina, ridurre la quantità ed effettuare un'altra lavorazione di pasta.
	Non è stato seguito il rapporto tra farina e acqua indicato nella "Tabella dei dosaggi farina/acqua". L'impasto è troppo umido.	Scollegare dalla fonte di alimentazione, pulire la macchina per la pasta e consultare nuovamente il manuale dell'utente per riavviare la preparazione.
	Il coperchio del vano non è stato montato correttamente.	Assicurarsi di seguire il manuale dell'utente per montare il coperchio del vano in modo corretto.

Problema	Causa	Soluzione
Durante il processo di preparazione della pasta, l'apparecchio smette di funzionare e non viene emesso alcun segnale di allarme.	La macchina della pasta si è surriscaldata a causa dell'utilizzo per un periodo di tempo prolungato.	Scollegare la macchina per la pasta dalla fonte di alimentazione e lasciarla raffreddare. Non superare il ciclo di funzionamento massimo di 2 cicli continui con tutte le applicazioni. Per proteggere meglio la durata dell'apparecchio, è possibile riprendere a utilizzare l'apparecchio dopo 30 minuti dopo 2 cicli di funzionamento continuo.
Durante il processo di preparazione della pasta, l'apparecchio smette di funzionare ed emette un segnale di allarme.	Non è stato seguito il rapporto tra farina e acqua indicato nella "Tabella dei dosaggi farina/acqua". L'impasto potrebbe essere troppo asciutto. La pala per mescolare potrebbe essere bloccata da corpi estranei. È stato selezionato il programma sbagliato.	Scollegare dalla fonte di alimentazione, pulire la macchina per la pasta e consultare nuovamente il manuale dell'utente per riavviare la preparazione.
La pala per mescolare gira a vuoto e la pasta non fuoriesce.	Il rapporto tra farina e acqua non è corretto.	Scollegare la spina dalla fonte di alimentazione ed eliminare l'impasto. Pulire la macchina per la pasta, misurare correttamente gli ingredienti (utilizzare una bilancia da cucina per misurare il peso della farina in modo più preciso) e seguire nuovamente il manuale dell'utente per riavviare il processo di preparazione della pasta.
	La farina si inumidisce se viene conservata troppo a lungo.	Utilizzare farina fresca o conservata correttamente.

Problema	Causa	Soluzione
La pasta si rompe facilmente.	Il rapporto tra farina e acqua non è corretto.	Scollegare la spina dalla fonte di alimentazione ed eliminare l'impasto. Pulire la macchina per la pasta, misurare correttamente gli ingredienti (utilizzare una bilancia da cucina per misurare il peso della farina in modo più preciso) e seguire nuovamente il manuale dell'utente per riavviare il processo di preparazione della pasta.
	Non si sta utilizzando il tipo corretto di farina.	Utilizzare farina 00 o farina con più alto contenuto proteico (fare riferimento al capitolo "Utilizzo della macchina per la pasta" nel manuale dell'utente o nel ricettario in dotazione).
La pasta si appiccica.	Il rapporto tra la farina e l'acqua è errato, è stata versata troppa acqua nel vano per impastare.	Misurare farina e acqua con il dosatore in dotazione seguendo la "Tabella dei dosaggi farina/acqua". Utilizzare una bilancia da cucina per misurare il peso della farina in modo più accurato.
Quantità eccessiva di impasto residuo nel vano.	La farina è stata esposta all'umidità prima dell'uso oppure l'impasto è troppo umido.	Conservare la farina in un luogo asciutto. Attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente per riavviare la preparazione della pasta.
	Il vano, la pala per mescolare o la trafila non sono stati puliti correttamente prima dell'uso.	Accertarsi che tutte le parti siano pulite prima dell'uso.
	La pala per mescolare o il vano sono ancora umidi.	Accertarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima dell'uso.
	L'acqua non è stata aggiunta nell'ordine corretto.	Il tipo di farina non è adatto. Seguire le istruzioni per fare la pasta contenute nel manuale dell'utente.
Dall'apparecchio fuoriesce una piccola quantità d'acqua.	L'acqua è stata aggiunta prima dell'avvio del programma.	Aggiungere l'acqua subito dopo l'avvio del programma come da istruzioni del manuale dell'utente.

Problema	Causa	Soluzione
Dopo la preparazione della pasta, il vano per impastare non riesce a fuoriuscire dall'unità principale, oppure il tubo di pressione non può essere estratto dal vano per impastare.	L'apparecchio è stato interrotto durante l'estrusione prima che il processo di preparazione della pasta fosse terminato completamente.	1. Rimettere in posizione le parti smontate fino a quando l'apparecchio non sarà montato correttamente e girare la manopola di comando in posizione OFF. 2. Inserire la spina, selezionare il programma automatico di preparazione della pasta e premere il pulsante di avvio. Far ruotare la pala per mescolare per circa 10 secondi e quindi ruotare la manopola di comando in posizione OFF. 3. Scollegare l'apparecchio, smontarlo e pulirlo come descritto nel manuale dell'utente (vedere il capitolo "Pulizia").

Informazioni sul prodotto

Modello	HR2345/19
Potenza del motore	150 W
Tensione caratteristica	220-240 V CA (50 Hz)
Dimensioni (Lung. x Larg. x Alt.)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Peso netto	4,7 kg

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

Innhold

Viktig	100
Elektromagnetiske felt (EMF)	102
Gjenvinning	102
Garanti og støtte	102
Introduksjon	103
Innholdet i esken (fig. 1)	103
Oversikt (fig. 2)	103
Demontere og rengjøre før første gangs bruk	103
Montering	104
Bruke pastamaskinen	105
Klargjøre og måle mel	105
Klargjøre og måle væske	106
Starte pastalagingsprogrammet	107
Rengjøring	108
Lagring	109
Feilsøking	110
Produktinformasjon	112

Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Advarsel

- Før du kobler apparatet til strømnettet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på undersiden av apparatet, stemmer overens med nettspenningen på stedet.
- Pass på at hendene dine er tørre før du setter støpselet inn i stikkontakten.
- Hovedenheten må ikke senkes ned i vann eller skylles med vann eller andre væsker.
- Hell ikke vann eller væske på apparatet, slik at du unngår en kortslutning eller et elektrisk sjokk.
- Kontroller at støpselet er satt ordentlig inn i strømuttaket.
- Koble aldri dette apparatet til en tidsbryter eller et separat fjernkontrollsystem.
- Pass på at apparatet er riktig satt sammen før du setter støpselet inn i stikkontakten.
- Ikke bruk apparatet hvis nettleddningen, støpselet eller andre deler er ødelagt.
- Kontroller at kontrollbryteren er satt til AV-stillingen og støpselet er trukket ut av stikkontakten når det ikke er i bruk, uten tilsyn, før montering, demontering, rengjøring eller lagring. Kontroller alltid at apparatet er riktig satt sammen før du setter støpselet i vegguttaket og bruker apparatet. Apparatet fungerer ikke med mindre det er satt sammen riktig.
- Ikke plasser hendene, fingrene eller redskaper i apparatets blandekammer med mindre kontrollbryteren er satt til AV-stillingen, apparatet ikke er koblet til, og motoren og blandestangen har stoppet helt. Kontroller at motoren og blandestangen har stoppet helt før demontering, rengjøring eller lagring.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Ikke bytt ut apparatets deler på egenhånd.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og nettleddningen utilgjengelig for barn.

- Dette apparatet er ikke tiltenk bruk av personer som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet, for å unngå ulykker.

Forsiktig

- Demonter og vask alt tilbehøret grundig før du bruker apparatet for første gang (se avsnittet Demontering og rengjøring før første gangs bruk).
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter eller som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker slikt tilbehør eller slike deler, blir garantien ugyldig.
- Ikke bruk apparatet på ustabile eller ujevne flater.
- Ikke koble fra nettleddningen før matprosesseringen er fullført. Hvis du må stoppe maskinen midt i matprosesseringen, må du koble fra nettleddningen før du bruker andre funksjoner.
- Ikke la apparatet gå i mer enn høyst to sykluser om gangen for alle bruksområder. Du kan begynne å bruke apparatet på nytt etter 30 minutter i 2 kontinuerlige driftssykluser slik at du beskytter levetiden til apparatet.
- Hvis du har tenkt å bruke apparatet kontinuerlig, må du rengjøre formskiven med det medfølgende rengjøringsverktøyet etter bruk.
- Ikke bøy, rykk, vri, eller bunt sammen nettleddningen med makt, og legg ikke tunge gjenstander oppå den.
- Koble fra apparatet når det ikke er i bruk.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av brennbare gjenstander som duker eller gardiner.
- Trekk ut støpselet umiddelbart når du oppdager røyk.
- Ikke dra i kabelen når du skal trekke ut nettleddningen, men ta tak i selve støpselet.
- Pass på å holde strømstøpselet rent.
- Ikke plasser tunge gjenstander oppå apparatet.
- Dette apparatet er utformet som et kjøkkenapparat til privat bruk. Ikke bruk det til andre formål.

- Ikke flytt på apparatet når det er i bruk.
- Koble fra nettleidingen hvis apparatet står uten tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.
- Plasser apparatet på et tørt og godt ventilert sted etter bruk.
- Ikke hold og flytt apparatet ved å holde i formskiveholderen. Hold hovedenheten for å gjøre det.
- Kontroller at formskivehullet ikke er blokkert hver gang du skal bruke den.
- Hold hender, hår, klær, slikkepotter og andre redskaper unna apparatet mens det er i gang for å redusere risikoen for personskade og/eller skade på apparatet.
- Stikk ikke fingre eller andre gjenstander inn i åpningen på pastamaskinen mens den er i drift. Unngå kontakt med bevegelige deler.
- Ikke prøv å åpne dekselet til låsemekanismen.
- Formskivene og alle de avtakbare delene på apparatet kan vaskes i oppvaskmaskin. Når du rengjør dem i oppvaskmaskinen, må du sørge for å velge et program som har maksimumstemperatur som ikke er høyere enn 60 °C.
- Må kun brukes i forsvarlig jordet stikkontakt.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philipsapparatet overholder alle aktuelle standarder og forskrifter for eksponering for elektromagnetiske felt.

Gjenvinning

- Dette symbolet betyr at produktet ikke må avhendes som vanlig restavfall (2012/19/EU).
- Følg nasjonale regler for egen innsamling av elektriske og elektroniske produkter. Hvis du kaster produktet på riktig måte, bidrar du til å forhindre negative konsekvenser for helse og miljø.



Garanti og støtte

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis det har oppstått problemer, kan du besøke webområdet til Philips på www.philips.com/support eller ta kontakt med Philips' kundestøtte der du bor. Du finner telefonnummeret i garantiheftet. Hvis det ikke er noen kundestøtte der du bor, kan du gå til den lokale Philips-forhandleren.

Introduksjon

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

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

Les denne bruksanvisningen nøye før du installerer og bruker apparatet. Ta vare på den for fremtidig bruk.

Innholdet i esken (fig. 1)

①	Hovedenhet	⑦	Formskive for lasagne/melbolle
②	Brukerhåndbok	⑧	Rengjøringsbørste
③	Oppskriftsbok	⑨	Flatt rengjøringsverktøy
④	Formskive for spaghetti (montert på apparatet når du kjøper)	⑩	Målebeger for mel
⑤	Formskive for fettuccine	⑪	Litermål for vann
⑥	Formskive for penne		

Oversikt (fig. 2)

①	Nettledning	⑨	Pressepinne
②	Ledningsoppbevaring	⑩	Blandepinne
③	Oppbevaringsboks	⑪	Start/pause-knapp
④	Blandekammer	⑫	Kontrollbryter
⑤	Lokk til blandekammer	⑬	Ekstra ekstruderingsinnstilling
⑥	Formskive	⑭	AV
⑦	Formskiveholder	⑮	Automatisk driftsinnstilling
⑧	Presserør		

Demontere og rengjøre før første gangs bruk

Viktig

- Fjern og kast all emballasje og/eller alle salgsfremmende etiketter på en trygg måte før du bruker apparatet for første gang.
- Ta ut alle avtakbare deler og alt tilbehøret, og vask og tørk alt godt (se avsnittet Rengjøring).
- Ikke skyll eller legg hovedenheten, nettledningen eller støpselet i vann.
- Bruk ikke stålull eller lignende rengjøringsredskaper, da de riper plastoverflaten og påvirker levetiden til pastamaskinen.
- Formskivene og alle de avtakbare delene på apparatet kan vaskes i oppvaskmaskin. Når du rengjør dem i oppvaskmaskin, må du sørge for å velge et program som har maksimumstemperatur som ikke er høyere enn 60 °C.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.

- Rengjør alle deler grundig før du bruker apparatet for første gang (se avsnittet Rengjøring).

- 1 Dra lokket for å låse det opp, og fjern lokket fra blandekammeret. (fig. 3)
- 2 Skyv blandekammeret fra hovedenheten. (fig. 4)
- 3 Vri formskiveholderen mot klokken for å fjerne den fra blandekammerutgangen. (fig. 5)
- 4 Sett fingeren i blandekammeret og skyv presserøret utover for å skyve det ut av blandekammerutgangen (fig. 6). Ta av formskiven, og trekk deretter pressepinne ut av presserøret (fig. 7).
- 5 Ta blandestangen ut av blandekammeret. (fig. 8)
- 6 Rengjør alle avtakbare deler og tilbehør, og tørk dem. (Fig. 9 og 10)

Montering

Viktig

- Kontroller at apparatet ikke er koblet til strømmen når du monterer det.

- 1 Skyv blandekammeret på hovedenheten. (fig. 11)

Merk: Pass på at festarmene ❶ på hovedenheten sitter godt i åpningene i bunnen av blandekammeret.

- 2 Sett blandestangen i blandekammeret. (fig. 12)
- 3 Sett presserøret inn i blandekammeret. (fig. 13)

Merk: Pass på at den store åpningen på presserøret vender opp når du setter røret inn i kammeret.

- 4 Sett pressepinne inn i blandekammeret. Pass på at pressepinne skyves hele veien gjennom både presserøret og blandestangen og inn i akselen i hovedenheten. (fig. 14)

Merk: Vri blandestangen litt for å sørge for at pressepinne er koblet til akselen ❶ på riktig måte i hovedenheten.

- 5 Fest formskiven på utgangen til blandekammeret. (fig. 15)

Note

- Pass på at den flate siden av formskiven vender ut.
- Kontroller at formskiven passer i festpunktet på pressepinne.
- Kontroller at pila på formskiven vender oppover når du fester den på utgangen til blandekammeret. Vær spesielt oppmerksom når du gjør dette med formskiven for lasagne/melboller. Dette er for å være sikker på at åpningen til lasagneplaten er øverst.

- 6 Trykk formskiven gjennom åpningen til formskiveholderen (fig. 16), og monter deretter holderen på utgangen til blandekammeret. Vri holderen med klokken for å låse den på plass (fig. 17).

Merk: Fest alltid formskiven på utgangen til blandekammeret før du monterer formskiveholderen. Du må aldri legge formskiven i formskiveholderen og montere den på utgangen til blandekammeret samtidig. (fig. 18)

- 7 Fest lokket på blandekammeret. (fig. 19)

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

Bruke pastamaskinen

Viktig

- Plasser produktet på en jevn overflate og unngå at bordet rister eller vibrerer.
- Kontroller at alle delene er skikkelig montert før du setter i støpselet.
- Ha ikke mindre enn 200 g (1 x medfølgende målebeger for mel) eller mer enn 400 g (2 x medfølgende målebeger for mel) mel i kammeret.
- Hell væsken sakte gjennom vannspalten etter at apparatet har begynt å elte.
- Hvis du vil kassere det veide melet før du fortsetter med neste omgang, må du tømme kammeret og starte apparatet på nytt ved å trekke ut støpselet og sette det inn igjen.
- Ikke ha ingredienser på 60 °C eller høyere i pastamaskinen, og plasser heller ikke pastamaskinen i omgivelser med høy temperatur (60 °C), for eksempel i steriliseringsmiljø med høy temperatur. Dette vil deformere apparatet.
- Ikke hell væske inn i blandekammeret før pastamaskinen begynner å gå.
- Kontroller at formskiven og formskiveholderen er satt sammen riktig før du kobler til apparatet.

Klargjøre og måle mel

- 1 Fyll en hel kopp med mel med det medfølgende målebegeret for mel. Skrap bort alt overflødig mel fra begerkanten med det medfølgende flate rengjøringsverktøyet. 1 full kopp med mel veier rundt 200 g, og 2 fulle kopper med mel veier rundt 400 g. (fig. 20)

Note

- Ikke rist eller dunk melbegeret for å fjerne overflødig mel. Dette vil påvirke melets vekt.
- Bruk en kjøkkenvekt til å veie mer nøyaktig. (fig. 21)
- 200 g mel gir cirka 200 g fersk pasta/nudler. 400 g mel gir cirka 450 g fersk pasta/nudler.

- 2 Dra lokket for å låse det opp, og fjern lokket fra blandekammeret. (fig. 3)
- 3 Hell melet i blandekammeret. Ha i et ekstra beger med mel hvis du vil lage 2–3 porsjoner, siden du vil trenge 2 beger (omtrent 400 g) mel totalt. (fig. 22)

Note

- Ikke hell væske inn i blandekammeret på dette tidspunktet. Hell i væske bare etter at pastamaskinen er i gang.
- Ha ikke mindre enn 200 g eller mer enn 400 g mel i kammeret. Hvis du har hatt for lite eller for mye mel i kammeret, kan det hende at apparatet ikke fungerer.
- Hell mel som vist på illustrasjonen (fig. 23). Ikke hell melet inn i åpningen til presserøret, ellers blandes ikke melet i presserøret jevnt (fig. 24).

Klargjøre og måle væske

- 1 Mål opp væskevolum i øyehøyde på et flatt underlag. (fig. 25)

Merk: Ikke hell væske inn i blandekammeret før pastamaskinen begynner å gå.

Det er to markeringer for vann på det medfølgende litermålet.

- Når du bruker **hvetemel og eggeblanding** for å lage **vanlig eggpasta/lasagne**, kan du se **side A** med to væsknivåer. (fig. 26)
 - Nivå 1 (80 ml): nødvendig mengde eggeblanding for 1 kopp mel.
 - Nivå 2 (160 ml): nødvendig mengde eggeblanding for 2 kopper mel.
- Knekk 1 egg i litermålet for vann for å lage eggeblanding for vanlig eggpasta. Hell i vann til ønsket mengde som vist på **side A**, og visp deretter vannet og egget sammen. (fig. 27)
- Når du bruker følgende kombinasjoner av mel og væske for å lage pasta, kan du se **side B** med spesifikt volum. (fig. 28)
 - **Hvetemel** blandet med **rent vann/grønnsaksjuiceblanding**.
 - **Forskjellige andre meltyper** (som vist i tabellene nedenfor) blandet med **eggeblanding/rent vann/grønnsakjuiceblanding**.

Se tabellene nedenfor for detaljert forhold mellom vann og mel.

Merk: Disse tabellene viser mel-væske-forhold basert på 200 g mel. Når du bruker 400 g mel for å lage pasta, må du doble væskevolumet (inkludert egg) for å få det riktige mel-væske-forholdet.

- Når du bruker **eggeblanding** til å lage pasta, knekker du 1 egg i litermålet for vann. Hell i vann til ønsket mengde som vist nedenfor, og visp deretter vannet og egget sammen. (fig. 29)

Mel	Eggeblanding (ml)	Litermål for vann
Durum (semulegryn 150 g + hvetemel 50 g) *	85	Side B
Sammalt hvetete 200 g	90	
Spelt 200 g	95	
Brødmel 200 g	85	
Soba (bokhvete 130 g + hvetemel 70 g) *	85	

- Når du bruker **rent vann** til å lage pasta, tilsetter du vann i riktig mengde som vist nedenfor.

Mel	Rent vann (ml)	Litermål for vann
Hvetemel 200 g	75	Side B
Durum (semulegryn 150 g + hvetemel 50 g) *	75	
Sammalt hvetete 200 g	85	
Spelt 200 g	80	

- Når du bruker **grønnsaksjuice (inkludert 1 egg)** til å lage pasta, knekker du 1 egg i litermålet for vann. Hell i grønnsaksjuice til ønsket mengde som vist nedenfor, og visp deretter juicen og egget sammen.

Mel	Spinatjuice (inkludert 1 egg) (ml)	Rødbetjuice (inkludert 1 egg) (ml)	Gulrotjuice (inkludert 1 egg) (ml)	Litermål for vann
Hvetemel 200 g	85	85	85	Side B
Durum (semulegryn 150 g + hvetemel 50 g)*	85	85	85	

* Bruk en kjøkkenvekt til å veie mer nøyaktig.

Viktig

- Pastaoppskriftene som er tilgjengelige i oppskriftsboken, er blitt testet med et vellykket resultat. Hvis du eksperimenterer med eller bruker andre pastaoppskrifter, må du justere mengden mel og vann/egg til mengden mel og vann som oppgis for pastamaskinen. Pastamaskinen fungerer ikke ordentlig hvis ikke den nye oppskriften justeres.

Note

- Bruk hvetemel med det anbefalt væskeforholdet som er angitt på koppen for å oppnå best mulig resultat.
- Sesongavhengige endringer og bruk av ingredienser fra ulike regioner kan påvirke mel/vann-forholdet.
- Gluten er et bindemiddel som sikrer at pastaen ikke går så lett i stykker. Glutenfritt mel inneholder ikke bindemiddel, og må ha en jevning som fungerer som bindemiddel, f.eks. Xantangummi eller guar. Forskjellige typer glutenfritt mel oppfører seg forskjellig når du lager pasta. Noen meltyper egner seg ikke til å lage pasta, for eksempel kokosmel og hvitt risemel. Noen meltyper fungerer bra, for eksempel quinoa og bokhvete.
- I oppskriftsboken som følger med finner du flere ideer til deilig pasta og nudler.

Starte pastalagingsprogrammet

Viktig

- Ikke velg det ekstra ekstruderingsprogrammet før deigen er ferdig blandet. Det går utover pastamaskinen og levetiden til pastamaskinen.
- Ikke koble fra nettleddningen før matprosesseringen er fullført. Hvis du må stoppe pastalagingsprosessen, vrir du kontrollbryteren til AV for å stoppe arbeidsprosessen, deretter trekker du nettleddningen ut av stikkontakten før du utfører andre operasjoner.
- Ikke la apparatet gå i mer enn høyst to sykluser om gangen for alle bruksområder. Du kan begynne å bruke apparatet på nytt etter 30 minutter i 2 kontinuerlige driftssykluser slik at du beskytter levetiden til apparatet.
- Hvis du har tenkt å bruke apparatet kontinuerlig, må du rengjøre hver formskive med det medfølgende rengjøringsverktøyet etter hver runde med pastalaging. Ikke legg formskivene direkte i vann, så blir rengjøringen enklere.

- 1 Sett støpselet på apparatet inn i stikkontakten. Pastamaskinen vil gi et lydsignal én gang. (fig. 30)

Merk: Kontroller at alle delene er skikkelig montert før du setter i støpselet.

- 2 Fest lokket på blandekammeret. (fig. 19)

Merk: Apparatet starter ikke hvis ikke blandekammerlokket er ordentlig lukket. Hvis blandekammerlokket løsner under pastalagingsprosessen, stanser apparatet automatisk.

- 3 Vri kontrollbryteren for å velge automatisk driftsinnstilling, og trykk deretter på start/pause-knappen. (fig. 31)

Merk: hele arbeidsprosessen (inkludert elting og ekstrudering) tar rundt 12 minutter for 200 g mel og 18 minutter for 400 g mel.

- 4 Etter at eltingen har begynt, må du langsomt helle i væsken langs hele lengden til sporet i lokket. (fig. 32)

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

- 5 Etter at pastamaskinen er ferdig med å elte, vil det vil pipe noen ganger, og ekstruderingen av pasta starter etter noen sekunder. Plasser en beholder under uttaket. Kutt pastaen ved ønsket lengde med rengjøringsverktøyet. (fig. 33)

Note

- Hvis forholdet mellom væske og mel ikke er riktig, vil ikke ekstruderingen være vellykket. Skulle dette skje, må du klargjøre ingrediensene på nytt.
- Flytt rengjøringsverktøyet nedover for å kutte pastaen.

- 6 Når ekstruderingsprosessen er fullført, vil apparatet pipe noen ganger.

Merk: Ikke vri kontrollbryteren til AV-stilling før hele prosessen er over (du hører et pip).

- 7 Hvis du legger merke til rester av deig inne i kammeret etter at pastaen er ferdig laget, kan du vri kontrollbryteren til AV først, og deretter vri kontrollbryteren til ekstra ekstruderingsinnstilling. Trykk på start/pause-knappen for å starte ekstra ekstruderingsprogrammet. (fig. 34)

Note

- Du kan oppdage noen tynne pastatråder på pastaoverflaten. Dette er normalt.
- Koketiden til pastaen varierer avhengig av personlig preferanse, pastaform og antall porsjoner.

Rengjøring

Viktig

- Vri kontrollbryteren til AV, koble fra strømmen, og ta ut nettleddningen før du rengjør eller demonterer dette apparatet.
- Ikke legg hovedenheten i vann.
- Ikke bruk stålull, kaustiske rengjøringsmidler eller slipende rengjøringsmidler (for eksempel bensin, alkohol, og propanol) for å rengjøre apparatet.
- Rengjør alltid apparatet etter bruk. Hvis ikke dette gjøres, kan det hende apparatet ikke fungerer på riktig måte.
- Vær ekstra forsiktig når du rengjør apparatet, for å unngå å at du kutter deg selv på eventuelle skarpe kanter.
- Formskivene og alle de avtakbare delene på apparatet kan vaskes i oppvaskmaskin. Når du rengjør dem i oppvaskmaskin, må du sørge for å velge et program som har maksimumstemperatur som ikke er høyere enn 60 °C.

- 1 Vri kontrollbryteren til AV og trekk ut støpselet fra stikkontakten. (fig. 35)
- 2 Dra lokket for å låse det opp, og fjern lokket fra blandekammeret. (fig. 3)
- 3 Skyv blandekammeret fra hovedenheten. (fig. 4)
- 4 Vri formskiveholderen mot klokken for å fjerne den fra blandekammerutgangen. (fig. 5)
- 5 Sett fingeren i blandekammeret og skyv presserøret utover for å skyve det ut av blandekammerutgangen (fig. 6). Ta av formskiven, og trekk deretter pressepinne ut av presserøret (fig. 7).
- 6 Ta blandestangen ut av blandekammeret. (fig. 8)
- 7 Rengjør formskiven med det medfølgende rengjøringsverktøyet for å fjerne deigrestene. Deretter kan du rengjøre skiven med vann. (Fig. 36 og 37)
- 8 Bruk den medfølgende rengjøringsbørsten til å rengjøre alle de avtakbare delene med oppvaskmiddel og varmt vann, eller rengjør i oppvaskmaskinen. Tørk alle delene.

Tips: Bruk den spisse enden av rengjøringsbørsten til å rengjøre bunnen inne i presserøret. (fig. 38)

- 9 Rengjør alle de avtakbare delene med oppvaskmiddel og varmt vann, eller rengjør i oppvaskmaskinen. Etter dette tørker du alle delene.
- 10 Bruk en tørr klut til å rengjøre hovedenheten, kontrollbryteren og utsiden av pastamaskinen. (fig. 39)

Merk: Etter rengjøringen må du sørge for at alle delene, også formskivene, er grundig lufttørket før de settes til oppbevaring. Gjør pastamaskinen klar til neste bruk.

Lagring

- 1 Kveil ledningen rundt ledningsholderen. (fig. 40)
- 2 Tørk formskivene og oppbevar dem i oppbevaringsesken.

Merk: Det lille sporet i oppbevaringsesken er utformet for rengjøringsredskapet til formskiven for englehår, det medfølger ikke denne pastamaskinen. Det vil bli lansert og solgt separat. (fig. 41)

- 3 Oppbevar pastamaskinen på et tørt, godt ventilert sted etter bruk.

Feilsøking

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

Problem	Årsak	Løsning
Apparatet gir ikke lyd etter at støpselet er satt i stikkontakten.	Støpselet er ikke satt riktig i, eller stikkontakten er ikke koblet til en strømkilde.	Kontroller om støpselet er koblet riktig til, og om uttaket fungerer riktig.
Apparatet begynner ikke å lage pasta etter at støpselet er satt i stikkontakten.	Du har ikke valgt et pastalagingsprogram eller trykket på startknappen  .	Velg et pastalagingsprogram og trykk på startknappen  .
Etter at du har trykket på startknappen  , lager apparatet alarmsignal og virker ikke.	Lokket på kammeret er ikke montert riktig.	Sørg for at du følger brukerhåndboken for å montere lokket på kammeret riktig.
Lokket på kammeret blir skjøvet opp fra innsiden.	Det er for mye mel i deigen i blandekammeret.	Den maksimale mengden med mel for hver porsjon, er 400 g. Hvis du har hatt mer enn 400 g mel i blandekammeret, reduserer du mengden og lager en ny porsjon pasta.
	Forholdet mellom mel og vann som er angitt i tabellen for mel/vann, ble ikke fulgt. Deigen er for våt.	Koble fra strømmen, rengjør pastamaskinen, og følg brukerhåndboken igjen for å lage pastaen på nytt.
	Lokket på kammeret er ikke montert riktig.	Sørg for at du følger brukerhåndboken for å montere lokket på kammeret riktig.
I løpet av pasta-lagingsprosessen slutter apparatet å virke, og det er ingen alarmlyd.	Pastamaskinen er overopphetet på grunn av lang og kontinuerlig brukstid.	Koble fra strømmen, og la pastamaskinen kjøles ned. Ikke la apparatet gå i mer enn høyst to sykluser om gangen for alle bruksområder. Du kan begynne å bruke apparatet på nytt etter 30 minutter i 2 kontinuerlige driftssykluser slik at du beskytter levetiden til apparatet.

Problem	Årsak	Løsning
I løpet av pastalagingsprosessen slutter apparatet å virke, og alarmen høres.	Forholdet mellom mel og vann som er angitt i tabellen for mel/vann, ble ikke fulgt. Deigen kan være for tørr. Blandestangen kan være blokkert av fremmede objekter. Feil program er valgt.	Koble fra strømmen, rengjør pastamaskinen, og følg brukerhåndboken igjen for å lage pastaen på nytt.
Blandestangen går på tomgang, og det kommer ikke pasta ut.	Forholdet mellom mel og vann er feil.	Trekk ut støpselet fra strømkilden, og kast deigen. Rengjør pastamaskinen, mål ingrediensene riktig (bruk en kjøkkenvekt til å veie melet mer nøyaktig), og følg brukerhåndboken igjen for å begynne å lage pasta på nytt.
	Melet blir fuktig etter langvarig oppbevaring.	Bruk mel som er ferskt eller riktig lagret.
Pastaen går lett i stykker.	Forholdet mellom mel og vann er feil.	Trekk ut støpselet fra strømkilden, og kast deigen. Rengjør pastamaskinen, mål ingrediensene riktig (bruk en kjøkkenvekt til å veie melet mer nøyaktig), og følg brukerhåndboken igjen for å begynne å lage pasta på nytt.
	Du bruker ikke riktig meltype.	Bruk hvetemel eller mel med høyere proteininnhold (se avsnittet Bruke pastamaskinen i brukerhåndboken eller den medfølgende oppskriftsboken).
Pastaen kleber seg sammen.	Forholdet mellom mel og vann er feil, det er for mye vann i blandekammeret.	Mål opp mel og vann med det medfølgende litermålet for vann og i henhold til tabellen for mel/vann. Bruk en kjøkkenvekt til å veie melet mer nøyaktig.
For mye deig til overs i kammeret.	Melet er enten utsatt for fuktighet før bruk, eller så er deigen for våt.	Hold melet tørt under oppbevaring. Følg instruksjonene i brukerhåndboken for å lage pastaen på nytt.
	Blandekammeret, blandestangen og formskivene er ikke rengjort ordentlig før bruk.	Kontroller at alle delene er rene før bruk.

Problem	Årsak	Løsning
	Blandestangen eller blandekammeret er fortsatt våt/vått.	Kontroller at alle delene er helt tørre før bruk.
	Vannet er ikke tilsatt i riktig rekkefølge.	Meltypen er ikke egnet. Følg instruksjonene i brukerhåndboken for å lage pasta.
En liten mengde vann lekker ut fra apparatet.	Det er hatt i vann før programmet starter.	Følg instruksjonene i brukerhåndboken for å ha i vann rett etter at programmet starter.
Etter at du har laget pasta, kan blandekammeret ikke skyves fra hovedenheten, eller presserøret kan ikke trykkes ut av blandekammeret.	Apparatet er stoppet under ekstrudering før pastaen her helt ferdig laget.	1. Sett de demonterte delene tilbake på plass til apparatet er satt riktig sammen, og vri kontrollbryteren til AV. 2. Koble til, velg automatisk pastalagingsprogram, og trykk på startknappen. La blandestangen rotere i ca. 10 sekunder, og vri deretter kontrollbryteren til AV. 3. Koble fra apparatet, ta det fra hverandre og rengjør apparatet som beskrevet i brukerhåndboken (se avsnittet Rengjøring).

Produktinformasjon

Modell	HR2345/19
Motorstrøm	150 W
Nominell spenning	AC 220–40 V (50 Hz)
Mål (L x B x H)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Nettovekt	4,7 kg

Se typeskiltet på produktet for nominell spenning og frekvensinformasjon. Produktinformasjon kan endres uten varsel.

Innehållsförteckning

Viktigt	114
Elektromagnetiska fält (EMF)	116
Återvinning	116
Garanti och support	116
Inledning	116
Vad finns i förpackningen (bild 1)	117
Översikt (bild 2)	117
Isärtagning och rengöring före första användningen	117
Montering	118
Använda pastamaskinen	119
Förbereda och mäta upp mjöl	119
Förbereda och mäta upp vätska	120
Starta pastaprogrammet	121
Rengöring	122
Förvaring	123
Felsökning	124
Produktinformation	127

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Varning

- Innan du ansluter apparaten till eluttaget ser du till att spänningen som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen.
- Se till att händerna är torra innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Sänk inte ned huvudenheten i vatten och skölj den inte i vatten eller någon annan vätska.
- Håll inte vatten eller någon annan vätska på apparaten eftersom det kan leda till kortslutning eller elektrisk stöt.
- Kontrollera att kontakten är ordentligt ansluten till eluttaget.
- Anslut aldrig apparaten till en strömbrytare med timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Se till att apparaten är korrekt monterad innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Använd inte apparaten om nätsladden, kontakten eller andra delar är skadade.
- Kontrollera att kontrollvredet är i av-läget och att apparaten är urkopplad när du inte använder den, den lämnas obebaktad, innan du monterar, tar isär, rengör eller ställer undan den. Se alltid till att apparaten är korrekt monterad innan du sätter i kontakten i vägguttaget och använder apparaten. Apparaten fungerar inte om den inte är rätt monterad.
- Placera inte händer, fingrar eller redskap i apparatens blandningsbehållare såvida inte kontrollvredet är i av-läget, apparaten är urkopplad och motorn och blandaren har stannat helt. Se till att motorn och blandaren har stannat helt innan du tar isär, rengör eller ställer undan den.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Byt inte själv ut någon del i apparaten.
- Apparaten får inte användas av barn. Håll apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap

om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner om användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.

- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- För att undvika olyckor får apparaten inte användas om den är skadad av någon anledning.

Varning!

- Innan du använder apparaten för första gången ska du ta isär den och tvätta tillbehören noggrant (se kapitlet "Isärtagning och rengöring före första användningen").
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller delar som inte uttryckligen har rekommenderats av Philips. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Använd inte den här apparaten på ostadiga eller ojämna ytor.
- Koppla inte ur nätsladden innan bearbetningen är klar. Om du måste stoppa bearbetningen, drar du ur nätsladden innan du utför några andra åtgärder.
- Överskrid inte den maximala driftscykeln på två cykler i följd för alla program. För att öka apparatens livslängd kan du använda apparaten på nytt 30 minuter efter två på varandra följande driftscykler.
- Om du kommer att använda apparaten regelbundet bör du rengöra formen med det medföljande rengöringsverktyget efter varje användning.
- Böj, tvinna, vrid och samla inte ihop nätsladden med våld och placera den inte under tunga föremål.
- Koppla ur apparaten när den inte är i bruk.
- Använd inte apparaten i närheten av brännbara föremål som bordsdukar eller gardiner.
- Dra ur nätsladden omedelbart om det bildas rök.
- Fatta tag i kontakten, inte i kabeln, när du drar ur nätsladden.
- Se till att kontakten är ren.
- Lägg inga tunga föremål på apparaten.
- Den här enheten är avsedd att användas som en köksapparat för hemmabruk. Den ska inte användas för något annat ändamål.
- Flytta inte apparaten medan den är igång.

- Koppla från nätsladden om apparaten lämnas utan uppsikt och före ihopsättning, isärtagning, och rengöring.
- Placera apparaten på en torr och välventilerad plats efter användning.
- Håll inte i och flytta inte apparaten genom att ta tag i formhållaren. Håll i huvudenheten när du gör det.
- Se till att hålet för formen inte är blockerat före varje användning.
- Håll händer, hår, kläder samt slickepottar och andra redskap borta från apparaten under användning för att minska risken för skador på personer och/eller apparaten.
- Peta inte med fingrarna eller andra föremål i pastamaskinens öppning när den används. Undvik kontakt med rörliga delar.
- Försök inte att bryta upp lockets spärrmekanism.
- Formarna och alla löstagbara delar på apparaten kan diskas i diskmaskin. När du rengör dem i diskmaskinen ska du se till att välja rätt program, med en högsta temperatur på 60 °C.
- Används endast i jordat uttag.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här Philips-produkten uppfyller alla tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

Återvinning

- Den här symbolen betyder att produkten inte ska slängas bland hushållssoporna (2012/19/EU).
- Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska och elektroniska produkter. Genom att kassera gamla produkter på rätt sätt kan du bidra till att förhindra negativ påverkan på miljö och hälsa.



Garanti och support

Om du behöver service, information eller om du har problem kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com/support eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land. Telefonnummer finns i garantibroschyren. Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land kan du vända dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Inledning

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

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

Läs den här användarhandboken noggrant innan du installerar och använder apparaten. Spara den för framtida bruk.

Vad finns i förpackningen (bild 1)

①	Huvudenhet	⑦	Lasagne-/dumplingsform
②	Användarhandbok	⑧	Rengöringsborste
③	Receptbok	⑨	Platt rengöringsverktyg
④	Spagettiorm (monterad på apparaten vid köp)	⑩	Mjölmmått
⑤	Fettuccineorm	⑪	Vattenmått
⑥	Penneorm		

Översikt (bild 2)

①	Nätkabel	⑨	Pressenhet
②	Sladdhållare	⑩	Blandarspade
③	Förvaringslåda	⑪	Start-/pausknapp
④	Blandningsbehållare	⑫	Kontrollvred
⑤	Lock till blandningsbehållaren	⑬	Inställning för extra utdrivning
⑥	Form	⑭	AV
⑦	Formhållare	⑮	Inställning för automatisk drift
⑧	Pressrör		

Isärtagning och rengöring före första användningen

Viktigt

- Innan du använder apparaten för första gången ska du avlägsna och kassera eventuellt förpackningsmaterial och/eller eventuella reklametiketter.
- Ta ut alla löstagbara delar och tillbehör. Diska och torka dem noggrant (se kapitlet "Rengöring").
- Använd inte vatten för att skölja eller blötlägga huvudenheten, nätsladden eller stickkontakten.
- Använd inte kökssvampar, stålull eller liknande till att rengöra apparaten eftersom det kan repa plastens yta och minska pastamaskinens livslängd.
- Formarna och alla löstagbara delar på apparaten kan diskas i diskmaskin. När du rengör dem i diskmaskinen ska du se till att välja rätt program, med en högsta temperatur på 60 °C.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Rengör alla löstagbara delar ordentligt innan du använder apparaten första gången (se kapitlet Rengöring).

- 1 Dra i locket för att lösgöra det och ta sedan bort locket från blandningsbehållaren. (Bild 3)
- 2 Dra bort blandningsbehållaren från huvudenheten. (Bild 4)

- 3 Vrid formhållaren moturs för att ta bort den från blandningsbehållarens utlopp. (Bild 5)
- 4 Placera fingret i blandningsbehållaren och skjut pressröret utåt för att skjuta ut det ur blandningsbehållarens utlopp (bild 6). Ta bort formen och dra sedan ut pressenheten ur pressröret (bild 7).
- 5 Ta ut blandaren ur blandningsbehållaren. (Bild 8)
- 6 Rengör alla löstagbara delar och tillbehör och torka dem. (Bild 9 och 10)

Montering

Viktigt

- Se till att apparaten inte är ansluten till elnätet när du monterar delarna.

- 1 Skjut in blandningsbehållaren på huvudenheten. (Bild 11)

Obs! Se till att fixeringsspakarna ❶ på huvudenheten är inpassade mot öppningarna på botten av blandningsbehållaren.

- 2 Placera blandaren i blandningsbehållaren. (Bild 12)
- 3 Sätt in pressröret i blandningsbehållaren. (Bild 13)

Obs! Se till att den stora öppningen på pressröret är vänd uppåt när du sätter i röret i behållaren.

- 4 Sätt in pressenheten i blandningsbehållaren. Se till att pressenheten skjuts in hela vägen genom både pressröret och blandaren och in i drivaxeln i huvudenheten. (Bild 14)

Obs! Vrid blandaren en aning för att vara säker på att pressenheten är ordentligt ansluten till drivaxeln ❶ i huvudenheten.

- 5 Fäst formen på blandningsbehållarens utlopp. (Bild 15)

Note

- Se till att den platta sidan av formen är vänd utåt.
- Se till att formen passar i fästpunkten på pressenheten.
- Se till att pilen på formen är vänd uppåt när du fäster den på blandningsbehållarens utlopp. Var särskilt noga när du gör det för lasagne-/dumplingsformen. Detta är viktigt för att se till att öppningen för lasagneplattan är överst.

- 6 Tryck formen igenom öppningen på formhållaren (bild 16) och montera sedan hållaren på blandningsbehållarens utlopp. Vrid hållaren medurs för att låsa den på plats (bild 17).

Obs! Anslut alltid formen på blandningsbehållarens utlopp innan du monterar formhållaren. Sätt aldrig i formen i formhållaren och montera dem på blandningsbehållarens utlopp samtidigt. (Bild 18)

- 7 Sätt på locket på blandningsbehållaren. (Bild 19)

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

Använda pastamaskinen

Viktigt

- Placera produkten på en plan yta och förhindra att bordet skakar eller vibrerar.
- Se till att alla delar är rätt monterade innan du ansluter den till eluttaget.
- Lägg inte i mindre än 200 g (1 x det medföljande mjölmåttet) eller mer än 400 g (2 x det medföljande mjölmåttet) mjöl i behållaren.
- Håll i vätskan långsamt genom öppningen för vatten när apparaten startar knådningen.
- Om du vill slänga det uppvägda mjölet före bearbetning av nästa sats, tömmer du behållaren och startar om apparaten genom att koppla från den och ansluta den igen.
- Tillsätt inga ingredienser med en temperatur som överstiger 60 °C i pastamaskinen. Pastamaskinen får inte heller placeras i en omgivning som har högre temperatur än 60 °C, till exempel i en steriliseringsapparat. Då kommer pastamaskinen att deformeras.
- Håll inte i vätska i blandningsbehållaren innan pastamaskinen går igång.
- Se till att formen och formhållaren har monterats på rätt sätt innan du ansluter apparaten.

Förbereda och mäta upp mjöl

- 1 Skopa upp ett mått mjöl med det medföljande mjölmåttet. Skrapa bort överskottsmjöl från måttet med det medföljande platta rengöringsverktyget. Ett fullt mått med mjöl väger ungefär 200 g och 2 fulla mått mjöl väger ungefär 400 g. (Bild 20)

Note

- Skaka inte på måttet och slå inte på det för att avlägsna överskottsmjöl. Då kan mjölet packas samman så att vikten ökar.
- Använd en köksvåg om du vill mäta vikten mer exakt. (Bild 21)
- 200 g mjöl räcker till ungefär 200 g färsk pasta/nudlar. 400 g mjöl räcker till ungefär 450 g färsk pasta/nudlar.

- 2 Dra i locket för att lösgöra det och ta sedan bort locket från blandningsbehållaren. (Bild 3)
- 3 Håll mjölet i blandningsbehållaren. Om du vill göra 2–3 portioner tillsätter du ytterligare ett mått mjöl så att du har två mått (ungefär 400 g) mjöl totalt. (Bild 22)

Note

- Håll inte vätska i blandningsbehållaren i det här steget. Vätskan ska inte hällas i förrän pastamaskinen går igång.
- Lägg inte i mindre än 200 g eller mer än 400 g mjöl i behållaren. Om du har lagt i för mycket eller för lite mjöl i behållaren kanske apparaten inte går igång.
- Håll i mjölet såsom visas på bilden (bild 23). Håll inte i mjölet i öppningen för pressröret, då blandas inte mjölet i pressröret jämnt (bild 24).

Förbereda och mäta upp vätska

- 1 Mät upp vätskevolymen i ögonhöjd på en plan yta. (Bild 25)

Obs! Håll inte i vätska i blandningsbehållaren innan pastamaskinen går igång.

Det finns två vattenmarkeringar på det medföljande vattenmättet.

- ❶ När du använder **vetemjöl- och äggblandningen** för att göra **vanlig äggpasta/-lasagne** tittar du på **sida A** med två vätskenivåer. (Bild 26)
 - Nivå 1 (80 ml): mängd av äggblandningen som krävs för 1 mått mjöl.
 - Nivå 2 (160 ml): mängd av äggblandningen som krävs för 2 mått mjöl.
- ❷ När du vill göra äggblandning för vanlig äggpasta knäcker du 1 ägg i vattenmättet. Håll i vatten upp till den mängd som behövs som visas på **sida A** och vispa sedan ihop vatten och ägg. (Bild 27)
- ❸ När du använder följande blandningar av mjöl och vätska för att göra pasta använder du **sida B** med specifik volym. (Bild 28)
 - **Vetemjöl** blandat med **rent vatten/grönsaksjuiceblandning**.
 - **Andra mjölsorter** (som visas i följande tabeller) blandade med **äggblandning/rent vatten/grönsaksjuiceblandning**.

Titta i följande tabeller för detaljerade anvisningar om mängden vatten och mjöl.

Obs! Dessa tabeller visar förhållandet mjöl/vätska baserat på 200 g mjöl. När du använder 400 g mjöl för att göra pasta ska du dubbla vätskevolymen (inklusive ägg) för att få rätt mängd mjöl/vätska.

- ❶ När du använder **äggblandning** för att göra pasta ska du knäcka 1 ägg i vattenmättet. Håll i vatten upp till den mängd som behövs enligt nedan och vispa sedan ihop vatten och ägg. (Bild 29)

Mjöl	Äggblandning (ml)	Vattenmått
Durumvete (semolinamjöl 150 g + vetemjöl 50 g)*	85	Sida B
Fullkornsvetemjöl 200 g	90	
Speltvete 200 g	95	
Specialvetemjöl 200 g	85	
Soba (bovetemjöl 130 g + vetemjöl 70 g)*	85	

- ❷ När du använder **rent vatten** för att göra pasta ska du tillsätta vatten till önskad mängd enligt bilden nedan.

Mjöl	Rent vatten (ml)	Vattenmått
Vetemjöl 200 g	75	Sida B
Durumvete (semolinamjöl 150 g + vetemjöl 50 g)*	75	
Fullkornsvetemjöl 200 g	85	
Speltvete 200 g	80	

- ❸ När du använder **grönsaksjuice (inklusive 1 ägg)** för att göra pasta ska du knäcka 1 ägg i vattenmättet. Håll i grönsaksjuice upp till den mängd som behövs enligt nedan och vispa sedan ihop juice och ägg.

Mjöl	Spenatjuice (inklusive 1 ägg) (ml)	Rödbetsjuice (inklusive 1 ägg) (ml)	Morotsjuice (inklusive 1 ägg) (ml)	Vattenmått
Vetemjöl 200 g	85	85	85	Sida B
Durumvete (semolinamjöl 150 g + vetemjöl 50 g)*	85	85	85	

* Använd en köksvåg om du vill mäta vikten mer exakt.

Viktigt

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

Note

- För bästa resultat ska du använda vetemjöl med de rekommenderade vätskeproportionerna som anges på måttet.
- Skilnad i ingrediensernas kvalitet beroende på säsong och ursprungsregion kan påverka proportionerna mellan mjöl och vatten.
- Gluten är ett bindemedel som gör att pastan inte går sönder så lätt. Glutenfritt mjöl innehåller inte något bindemedel. Därför behövs ett förtjockningsmedel som fungerar som ett "bindemedel", t.ex. xantangummi eller guarkärnmjöl. Olika typer av glutenfritt mjöl fungerar på olika sätt när du gör pasta. Vissa mjöltyper är inte lämpliga för att göra pasta, till exempel kokosmjöl och ris mjöl, andra mjölsorter fungerar bra, till exempel quinoamjöl och bovetemjöl.
- Läs i den medföljande receptboken om fler goda pasta- och nudelidéer.

Starta pastaprogrammet

Viktigt

- Välj inte programmet för extra utdrivning innan degen har blandats klart. Då skadas pastamaskinen och dess livslängd minskar.
- Koppla inte ur nätsladden innan bearbetningen är klar. Om du måste stoppa pastaprocessen vrider du kontrollvredet till av-läget för att stoppa arbetsprocessen och drar sedan ur strömsladden från eluttaget innan du utför andra åtgärder.
- Överskrid inte den maximala driftscykeln på två cykler i följd för alla program. För att öka apparatens livslängd kan du använda apparaten på nytt 30 minuter efter två på varandra följande driftscykler.
- Om du kommer att använda apparaten regelbundet bör du rengöra formen med det medföljande rengöringsverktyget efter varje användning. Rengöringen blir enklare om formen inte blötläggs i vatten direkt.

- Sätt apparatens kontakt i vägguttaget. Pastamaskinen ger ifrån sig en ljudsignal. (Bild 30)

Obs! Se till att alla delar är rätt monterade innan du ansluter den till eluttaget.

- Sätt på locket på blandningsbehållaren. (Bild 19)

Obs! Apparaten startar inte om locket till behållaren inte är ordentligt stängt. Om locket skulle lossna när du tillverkar pastan stannar apparaten automatiskt.

- 3 Vrid kontrollvredet till läget Auto och tryck sedan på start/paus-knappen. (Bild 31)

Obs! Hela arbetsprocessen (inklusive knådning och utdrivning) tar cirka 12 minuter för 200 g mjöl och 18 minuter för 400 g mjöl.

- 4 När knådningen startat håller du långsamt i vätskan längs hela öppningen i locket. (Bild 32)

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

- 5 När pastamaskinen har avslutat knådningen ljuder den några gånger och efter några sekunder startar utpressningen av pasta. Placera en behållare under utloppet. Skär pastan i önskad längd med rengöringsverktyget. (Bild 33)

Note

- Om du inte använder rätt proportioner mellan vätska och mjöl kommer pastan inte att kunna pressas ut. Då måste du förbereda ingredienserna på nytt.
- För rengöringsverktyget nedåt när du skär av pastan.

- 6 När utdrivningsprocessen är klar ljuder apparaten några gånger.

Obs! Vrid inte kontrollvredet till "av" innan hela processen är klar (du hör ett pip ljud).

- 7 När pastan är klar och du märker att det finns lite deg kvar i behållaren kan du först vrida kontrollvredet till av-läget och sedan vrida det till läget för extra utdrivning. Tryck på start/paus-knappen för att starta programmet för extra utdrivning. (Bild 34)

Note

- Du kanske ser en del tunna trådar på pastans yta. Det är normalt.
- Pastans tillagningstid varierar beroende på personliga preferenser, pastatyp och antalet portioner.

Rengöring

Viktigt

- Vrid kontrollvredet till av-läget och dra ur strömsladden innan du rengör eller monterar isär apparaten.
- Sänk inte ned huvudenheten i vatten.
- Använd inte kökssvampar, stålull, frätande eller slipande rengöringsmedel (till exempel bensin, alkohol eller propanol) för att rengöra apparaten.
- Rengör apparaten efter varje användning. Annars kanske den inte fungerar som den ska.
- Var extra försiktig vid rengöringen så att du inte skär dig på någon vass kant.
- Formarna och alla löstagbara delar på apparaten kan diskas i diskmaskin. När du rengör dem i diskmaskinen ska du se till att välja rätt program, med en högsta temperatur på 60 °C.

- 1 Vrid kontrollvredet till av-läget och dra ur kontakten från eluttaget. (Bild 35)
- 2 Dra i locket för att lösgöra det och ta sedan bort locket från blandningsbehållaren. (Bild 3)
- 3 Dra bort blandningsbehållaren från huvudenheten. (Bild 4)
- 4 Vrid formhållaren moturs för att ta bort den från blandningsbehållarens utlopp. (Bild 5)
- 5 Placera fingret i blandningsbehållaren och skjut pressröret utåt för att skjuta ut det ur blandningsbehållarens utlopp (bild 6). Ta bort formen och dra sedan ut pressenheten ur pressröret (bild 7).
- 6 Ta ut blandaren ur blandningsbehållaren. (Bild 8)
- 7 Ta bort degrester från formen med det medföljande rengöringsverktyget. Därefter kan du rengöra med vatten. (Bild 36 och 37)
- 8 Använd den medföljande rengöringsborsten för att rengöra alla löstagbara delar med diskmedel och varmt vatten eller diska dem i diskmaskinen. Torka alla delar.

Tips: Använd den spetsiga änden av rengöringsborsten för rengöring inuti pressröret. (Bild 38)

- 9 Rengör alla löstagbara delar med diskmedel och varmt vatten eller diska dem i diskmaskinen. Torka sedan alla delar.
- 10 Använd en torr trasa för att rengöra huvudenheten, kontrollvredet och utsidan av pastamaskinen. (Bild 39)

Obs! När du har rengjort pastamaskinen måste du låta alla delar och formar stå och lufttorka innan du ställer undan dem. Montera alla delar till pastamaskinen igen så att den är klar till nästa användning.

Förvaring

- 1 Linda nätsladden runt sladdhållaren. (Bild 40)
- 2 Torka formarna och förvara dem i förvaringslådan.

Obs! Den lilla skåran i förvaringslådan är utformad för rengöringsverktyget för capelliniformen, som inte ingår i den här pastamaskinen. Den lanseras och säljs separat. (Bild 41)

- 3 Förvara pastamaskinen på en torr och välventilerad plats efter användning.

Felsökning

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

Problem	Orsak	Lösning
Apparaten ljuder inte när kontakten anslutits till vägguttaget.	Kontakten är inte ordentligt ansluten eller uttaget är inte anslutet till en strömkälla.	Kontrollera om nätkontakten sitter i ordentligt och att eluttaget fungerar.
Apparaten startar inte pastaprocessen när kontakten har anslutits till vägguttaget.	Du har inte valt ett pastaprogram eller tryckt på startknappen  .	Välj ett pastaprogram och tryck på startknappen  .
När du har tryckt på startknappen  avger apparaten larmsignaler och fungerar inte.	Locket till behållaren sitter inte som det ska.	Kontrollera att du följt alla monteringsinstruktioner för locket till behållaren i användarhandboken.
Locket till behållaren trycks upp inifrån.	Det är för mycket mjöl i blandningsbehållaren.	Den maximala mängden mjöl som kan användas åt gången är 400 g. Om du har lagt i mer än 400 g mjöl i blandningsbehållaren minskar du mängden och gör en ny omgång pasta.
	Förhållandet mellan mjöl och vatten som anges i tabellen för mjöl-/vattenmängd har inte följts. Degen är för våt.	Koppla från strömmen, rengör pastamaskinen och följ användarhandboken igen för att påbörja pastatillverkningen på nytt.
	Locket till behållaren sitter inte som det ska.	Kontrollera att du följt alla monteringsinstruktioner för locket till behållaren i användarhandboken.
Under pastaprocessen slutar apparaten att fungera och inget larmljud hörs.	Pastamaskinen har överhettats på grund av att den har körts oavbrutet för länge.	Koppla från strömmen och låt pastamaskinen svalna. Överskrid inte den maximala driftscykeln på två cykler i följd för alla program. För att öka apparatens livslängd kan du använda apparaten på nytt 30 minuter efter två på varandra följande driftscykler.

Problem	Orsak	Lösning
Under pastaprocessen slutar apparaten att fungera och ett larmljud hörs.	Förhållandet mellan mjöl och vatten som anges i tabellen för mjöl-/vattenmängd har inte följts. Degen kan vara för torr. Blandarspaden kan vara blockerad av ett främmande föremål. Fel program har valts.	Koppla från strömmen, rengör pastamaskinen och följ användarhandboken igen för att påbörja pastatillverkningen på nytt.
Blandaren går på tomgång och ingen pasta kommer ut.	Proportionerna mellan mjöl och vatten är felaktiga.	Koppla från nätkontakten från eluttaget och kasta degen. Rengör pastamaskinen, mät upp ingredienserna ordentligt (använd en köksvåg om du vill mäta mjölvikten mer exakt) och följ användarhandboken för att starta pastaprocessen igen.
	Mjölet blir fuktigt efter långvarig förvaring.	Använd mjöl som är färskt eller har förvarats på rätt sätt.
Pastan går lätt sönder.	Proportionerna mellan mjöl och vatten är felaktiga.	Koppla från nätkontakten från eluttaget och kasta degen. Rengör pastamaskinen, mät upp ingredienserna ordentligt (använd en köksvåg om du vill mäta mjölvikten mer exakt) och följ användarhandboken för att starta pastaprocessen igen.
	Du har inte använt rätt typ av mjöl.	Använd vanligt vetemjöl eller mjöl med högre proteinhalt (se kapitlet Använda pastamaskinen i användarhandboken eller den medföljande receptboken).
Pastan klibbar ihop.	Förhållandet mellan mjöl och vatten är felaktigt, för mycket vatten har hållts i blandningsbehållaren.	Mät upp mjöl och vatten med det medföljande mjöl- och vattenmättet enligt tabellen för mjöl-/vattenmängder. Använd en köksvåg om du vill mäta mjölvikten mer exakt.
För mycket överbliven deg finns kvar i behållaren.	Mjölet har antingen utsatts för fukt före användningen eller så innehåller degen för mycket vätska.	Förvara mjölet torrt. Följ bruksanvisningen för att påbörja pastatillverkningen på nytt.

Problem	Orsak	Lösning
	Behållaren, blandaren eller formen har inte rengjorts ordentligt före användning.	Se till att alla delar är rena innan de används.
	Blandaren eller behållaren är fortfarande blöta.	Se till att alla delar är helt torra innan de används.
	Vattnet har inte hållts i i rätt ordning.	Mjöltypen är inte lämplig. Följ instruktionerna i användarhandboken om hur man gör pasta.
En liten mängd vatten läcker ut från apparaten.	Vattnet har tillsatts innan programmet startas.	Följ instruktionerna i bruksanvisningen om hur vattnet tillsätts direkt efter att programmet startar.
När pastan är klar går det inte att dra av blandningsbehållaren från huvudenheten eller pressröret kan inte tryckas ut från blandningsbehållaren.	Apparaten stannar under utdrivningen innan pastaprocessen är helt klar.	1. Sätt tillbaka de isärtagna delarna på rätt plats så att apparaten är monterad på rätt sätt och vrid kontrollvredet till av-läget. 2. Anslut kontakten, välj det automatiska pastaprogrammet och tryck på startknappen. Låt blandarspaden rotera i ungefär 10 sekunder och vrid sedan kontrollvredet till av-läget. 3. Koppla bort apparaten från uttaget och ta isär och rengör apparaten enligt beskrivningen i användarhandboken (se kapitlet "Rengöring").

Produktinformation

Modell	HR2345/19
Motoreffekt	150 W
Märkspänning	AC220–240V (50 Hz)
Mått (L x B x H)	350 mm x 135 mm x 287 mm
Nettovikt	4,7 kg

Information om märkspänning och frekvens finns på produktens märkplåt.
Produktinformationen kan komma att ändras utan föregående meddelande.

