

Always there to help you

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome



HR2355/08



EN	User manual	3
ES-AR	Manual del usuario	26

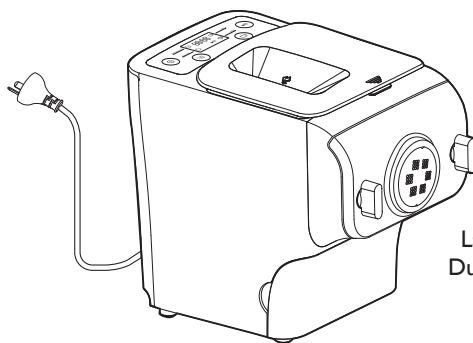
FR-CA	Mode d'emploi	50
-------	---------------	----

PHILIPS

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 unit. Save it for future reference.

What's in the box

Main unit



Shaping discs

Cleaning tools

Lasagna/
Dumpling



Use the flat
cleaning tool

User manual



Recipe book



Penne



Use the flat
cleaning tool

Flour cup



Water cup



Spaghetti

Assembled
on the
appliance
upon
purchase



Fettuccine



Flat cleaning tool

Contents

What's in the box	2
Important	4
Overview	8
Disassembling and cleaning before first use	10
Assembling	12
Using the pasta maker	14
Cleaning	20
Troubleshooting	23
Product information	25
Recycling	25
Guarantee and service	25

Important

Safety

- 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.
- Make sure that the plug is firmly inserted into the power outlet.
- Never connect this appliance to a timer switch.
- Before you insert the plug into the power outlet, make sure that the appliance is assembled correctly.
- If the power cord, the plug, or other parts are damaged, do not use the appliance.
- 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 yourself.



Warning

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- For their safety, do not allow children to play with the appliance.
- To prevent any accidents, do not use the appliance if it is damaged for any reason.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.



Caution

- Before using the appliance for the first time, disassemble and wash the accessories thoroughly (see “Disassemble and cleaning before first use” section.)
- The appliance is intended for household use only.
- Do not use this appliance on an unstable or uneven surface.
- Do not disconnect the power cord before processing is complete. If you have to stop processing, disconnect the power cord before you perform other operations.
- To better protect the lifetime of the appliance, we recommend the continuous working time to be less than 45 minutes. You can restart using the appliance after 15 minutes.
- If you intend to use the appliance continuously, clean the shaping disc with the supplied cleaning tool each time after use. For cleaning ease, do not soak the shaping disc into the water directly.
- Do not bend the power cord forcibly, jerk, twist, bundle nor put under heavy items.
- Do not put metal or flammable objects in the mixing chamber.
- Unplug the appliance when not in use.
- Do not use the appliance near flammable objects such as table cloth or drapes.



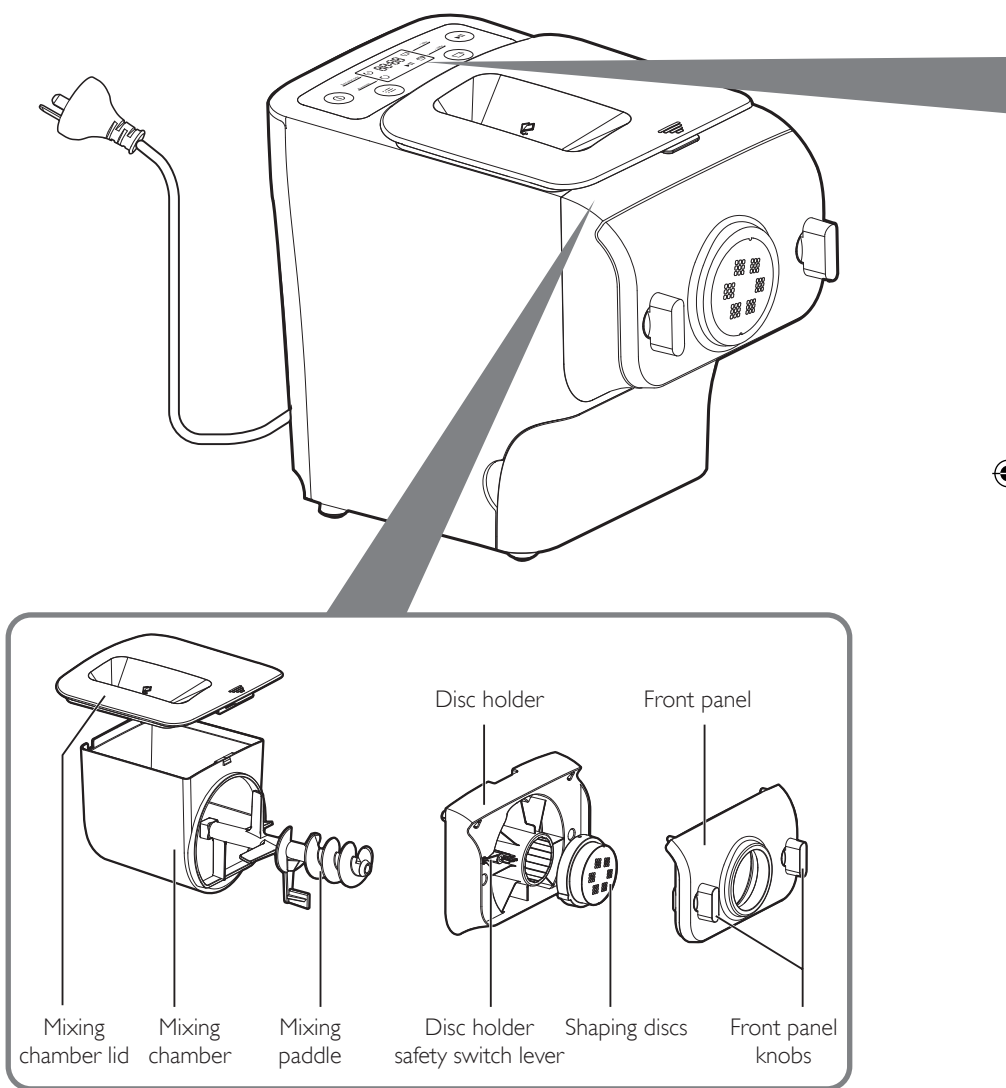
Caution

- Pull out the power plug immediately when 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.
- 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 and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance.
- Do not immerse the main unit in water.
- Place the appliance in a dry and well ventilated place after use.
- To prevent a short circuit or an electric shock, do not pour water or any liquid into the safety switch.
- Do not use a dishwasher to clean the machine or the accessories.

EMF

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

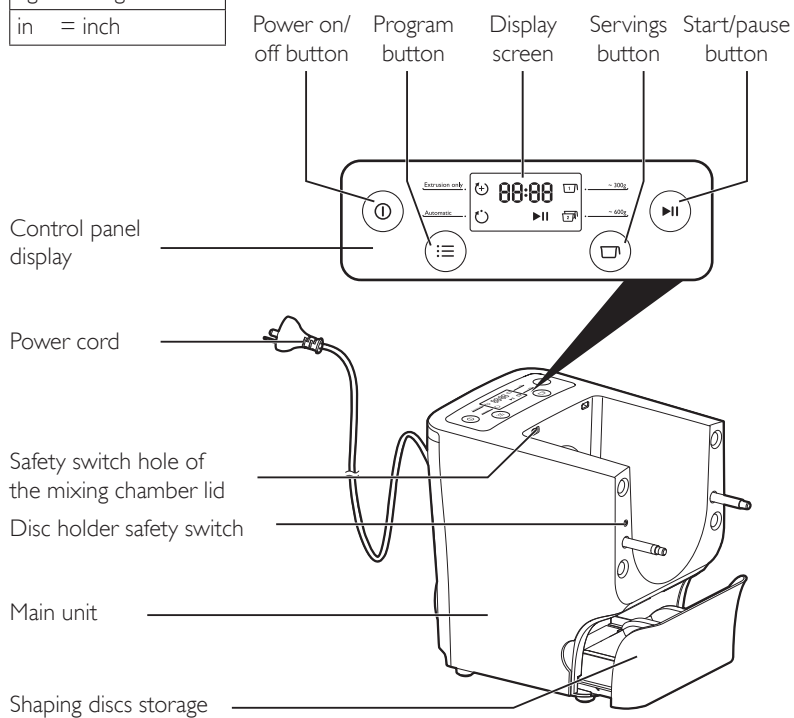
Overview



Abbreviations	
g	= grams
~	= approximately
ml	= milliliters
mm	= millimeters
kg	= kilogram
in	= inch

Program button - select the extrusion-only program  or automatic program .

Servings button - select  to make ~ 300g, 1-2 servings or  to make ~ 600g, 3-4 servings of fresh pasta.

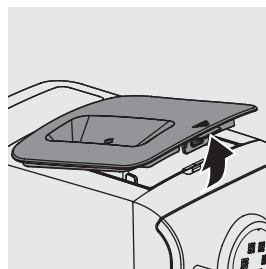


Disassembling and cleaning before first use

Important

- Before using the appliance for the first time, remove and safely discard any packaging material and /or promotional labels.
- Take out all the parts and accessories, wash and thoroughly dry all parts and accessories (see "Cleaning" section).
- Do not use water to rinse or soak the main unit.
- Do not use a scourer or similar cleaners as these will scratch the plastic surface and affect the lifetime of the pasta maker.
- This appliance is intended for household use only.

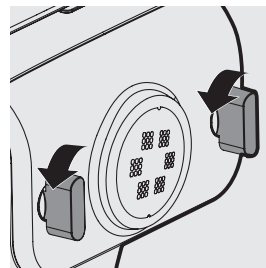
- 1 Remove the mixing chamber lid from the appliance.



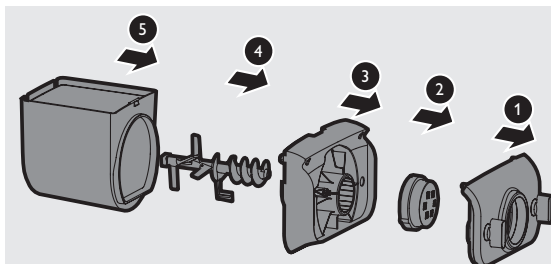
- 2 Loosen the front panel control knobs.

Note:

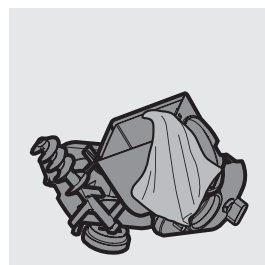
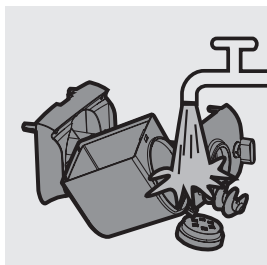
- The front panel is heavy. Take extra caution when removing it.



- 3 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order.



- 4 Clean all detachable parts, and wipe them dry.



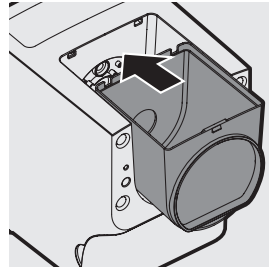
Assembling

Follow below assembling steps to install the pasta maker.

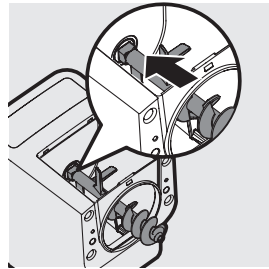
Important

- Make sure to tighten the front panel knobs during assembly.
- Make sure the appliance is not plugged in when assembling the appliance.

- 1 Push the mixing chamber into the appliance.



- 2 Point the mixing paddle to the hole in the main unit. Insert the mixing paddle all the way into the main unit.



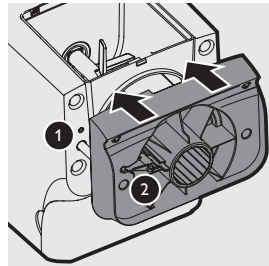
- 3 Attach the disc holder onto the appliance.

① Disc holder safety switch

② Disc holder safety switch lever

Note:

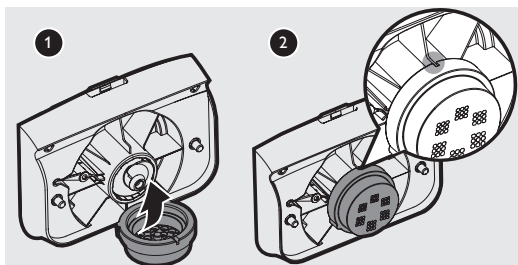
- Check that the safety switch ① and safety switch lever ② are set as shown in the illustration to the right.



- 4 Put the shaping disc onto the disc holder ❶, and make sure it is firmly fixed on the disc holder ❷.

Note:

- Make sure the inner cavity of the shaping disc and disc holder is properly fitted.

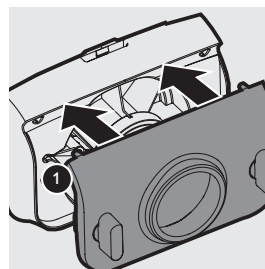


- 5 Attach the front panel to the main unit.

❶ Disc holder safety switch lever

Note:

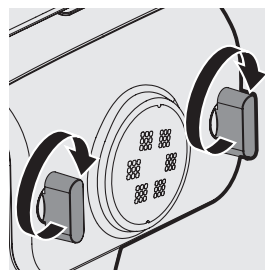
- Make sure the front panel is completely fastened before using the appliance.
- The front panel is heavy. Take extra caution when assembling it.



- 6 Fasten the front panel control knobs.

Note:

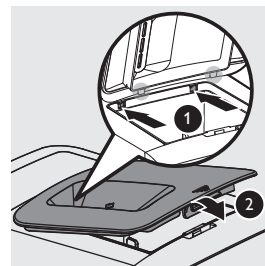
- If the front panel or the shaping disc is not properly assembled, the safety switch will prevent the appliance from working.



- 7 Close the mixing chamber lid properly.

Note:

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



Using the pasta maker

Important

- Make sure to follow the right order to add flour and water into the mixing chamber. Put the flour into the mixing chamber first, then place the chamber lid onto the chamber. Start the pasta maker, and then slowly pour water along the entire length of the opening in the lid.
- Never put excessive ingredients into the pasta maker. Otherwise, it will damage the appliance. The maximum amount of flour used for each batch is 500g.
- Do not put any ingredients that are 60°C / 140°F or above into the pasta maker, nor place the pasta maker in surroundings with high temperature (60°C / 140°F), for instance in a high temperature sterilization. This will deform the appliance.
- Never pour water into the mixing chamber before you place the chamber lid onto the chamber. Do not pour any liquids into the safety switch hole.
- Do not pour water into the mixing chamber before turning on the pasta maker. Follow the instruction carefully to enjoy homemade pasta.

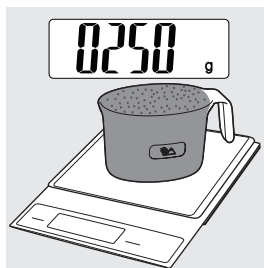
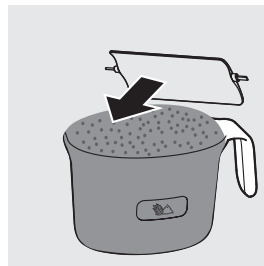
Preparing the ingredients

- 1 Measure one full cup of flour. Scrape off any excessive flour from the cup edge with the supplied flat cleaning tool. One full cup is equivalent to 1-2 servings.

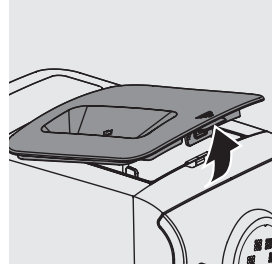
Note:

- Do not shake or hit the flour cup to remove excessive flour. This will affect the flour weight.

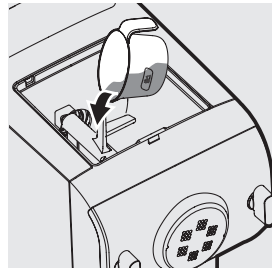
You can also use a kitchen scale to measure the flour. For instance, ~250g flour makes approximately 1-2 servings; ~500g flour makes approximately 3-4 servings of fresh pasta.



- 2 Remove the chamber lid.



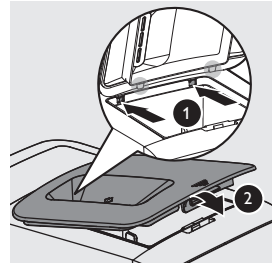
- 3 Pour the flour into the chamber. If you want to make 3-4 servings, add a second cup of flour as you will need 2 cups (~500g) of flour in total.



- 4 Close the chamber lid properly.

Note:

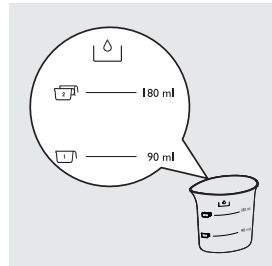
- Insert the two hooks into the appliance first ❶, and then push the lid against the main unit ❷.
- The appliance will not start working if the chamber lid is not properly closed. During the pasta making process, if the chamber lid becomes loose, the appliance will automatically stop working.



- 5 Use the "Pasta making recipe table" and measure the required amount of water:

Note:

- Do not pour water into the mixing chamber before turning on the pasta maker.
- There are 2 sets of water markings on the supplied water cup. One set is for normal pasta making, and the other set is for egg pasta and other flavor pasta making.



Pasta making recipe table

For more information, you can visit www.philips.com/kitchen.

Flour/water ratio table				
Flour	Normal pasta	Egg pasta	Processing time	Output
	Water (marking)	Water + egg mixture (marking)		
 1 flour cup (~250g)	 Amount of water needed for a cup of flour (~90ml)	 Amount of water + egg mixture needed for a cup of flour (~95ml)	10 minutes	~ 300g fresh pasta. This is sufficient as a main meal for 1-2 persons, or as a side dish for 4-6 persons.
 2 flour cups (~500g)	 Amount of water needed for 2 cups of flour (~180ml)	 Amount of water + egg mixture needed for 2 cups of flour (~190ml)	15 minutes	~ 600g fresh pasta. This is sufficient as a main meal for 3-4 people, or as a side dish for 8-10 people.

Important

- The pasta recipes provided in the user manual and 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:

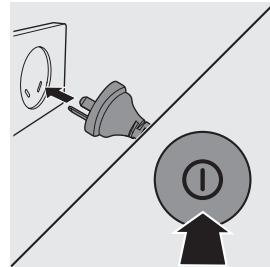
- To ensure the quality of the pasta, use gluten flour to make pasta. Follow the recommended proportion to add the ingredients.
- Seasonal changes and using ingredients from different regions may affect the flour/water ratio. You may adjust based on the recommended proportion.
- When making the egg pasta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

Selecting the pasta making program

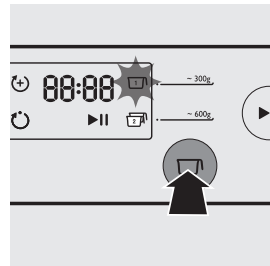
Important

- Do not select the extrusion-only program before the dough mixing is complete. Otherwise, this will damage the pasta maker and its lifetime.
- Do not disconnect the power cord before processing is complete. If you have to stop processing, press the on/off button (ⓘ) to turn off the pasta maker and then disconnect the power cord from outlet before performing other operations.
- To better protect the lifetime of the appliance, it is recommended the continuous working time be less than 45 minutes. You can restart using the appliance after a 15 minute rest.
- If you intend to use the appliance continuously, clean the shaping disc with the supplied cleaning tool each time after each pasta making session. For cleaning ease, do not soak the shaping disc directly in water.

- 1 Connect the power plug to any 220-240V AC outlet. The pasta maker will sound once, and all indicators will flash once. Press the power on/off button ⓘ to switch on the pasta maker.



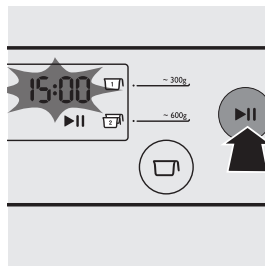
- 2 Based on the amount of flour, press the servings button (ⓘ) to select [1] to make ~ 300g or [2] to make ~ 600g of fresh pasta.



- 3 Press the start/pause button (⏮) to start processing, and the processing time starts to count down.

Note:

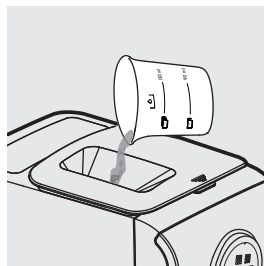
- By default, the program is set as automatic. If this is not the case, press the program button (⏮) to re-select.



- 4 After the kneading starts, slowly pour in the water or water + egg mixture along the entire length of the slot in the lid.

Note:

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



- 5 The pasta will start extruding out after a few minutes. Place a container right under the outlet. Cut the pasta into the desired length with the supplied cleaning tool.

Note:

- If you notice the program is not set as automatic while pasta is extruding, press the start/pause button (⏮) to stop the program. Then, press the power on/off button (⏻) and disconnect the plug from the power socket. After cleaning the shaping discs, you can restart the process.
- 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 After the pasta making is complete, if you notice there is some leftover dough inside the chamber, you can press the extrusion-only button (⏮) and press the start/pause button (⏮) for extra extrusion.

Note:

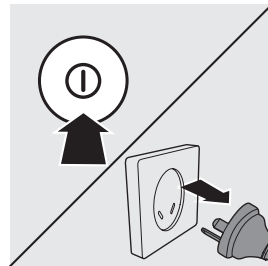
- The countdown timer of the extrusion-only program is 3 minutes.
- You may find some fine pasta threads on the pasta surface. This is normal.
- The cooking time of the pasta varies depending on personal preferences, pasta shapes, and number of servings.

Cleaning

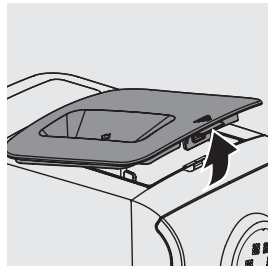
Important

- 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 scourer, 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.

- 1 Press the power on/off button (ⓘ) to turn off the pasta maker; and then disconnect the plug from the power outlet.



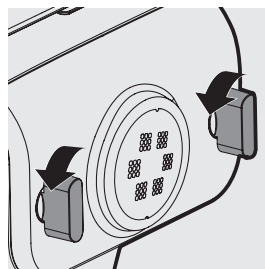
- 2 Remove the chamber lid from the appliance.



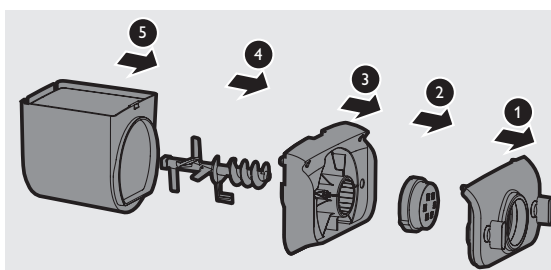
- 3 Loosen the front panel control knobs.

Note:

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



- 4 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order.

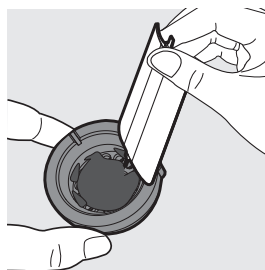
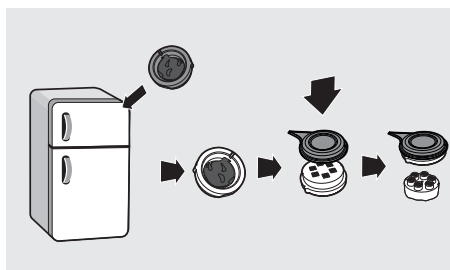
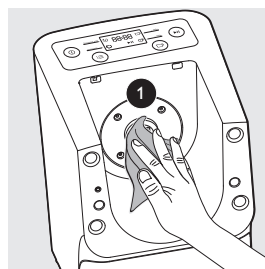


- 5 Use a dry cloth to clean flour residue in the hole ❶ where the mixing paddle is placed.

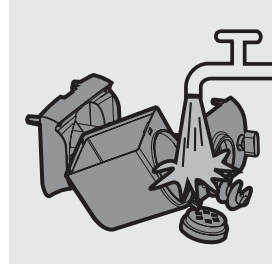
- 6 Clean the shaping disc with the supplied cleaning tool to remove the dough residues. After that, you can clean it with water.

Tip:

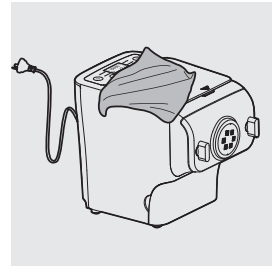
- For the spaghetti and fettuccine shaping discs, put the shaping disc into the freezer for 2 hours. Then use the corresponding cleaning tool to poke out the dough in the holes.



- 7 Clean all detachable parts.



- 8 Use a dry cloth to clean the main unit, control panel, and the exterior of the pasta maker.



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

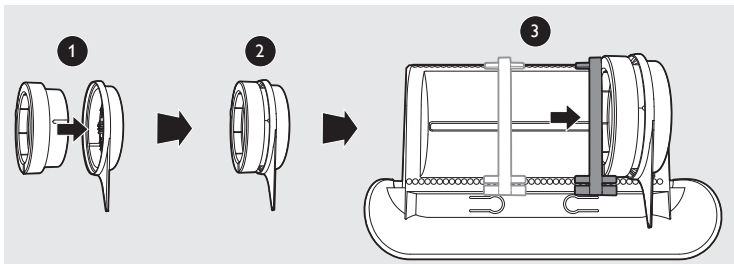
Note:

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

Storing the shaping discs and cleaning tools

- 1 Insert the shaping disc **1** and cleaning tool **2** together: Put **1** and **2** into the storage drawer. Move the sliding bar **3** to secure the shaping discs and cleaning tools.

Make sure the cleaning tools and shaping discs are dry before putting them into the storage drawer.



Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.philips.com/support.

The indicators do not light up.

- **The power plug is not connected correctly.**
Check whether the power plug is plugged correctly and the outlet is working properly.
- **The on/off button is not pressed.**
Press the power on/off button .

After pressing the start/pause button the appliance sounds but it does not work.

- **The chamber is assembled incorrectly.**
The shaping disc, or the front panel is assembled incorrectly.
Make sure you follow the user manual to assemble all parts correctly.
- **The preferred servings is not selected.**
Make sure you have selected the servings before pressing the start/pause button.

The safety switch is triggered and the appliance suddenly stopped or suddenly restarts during the processing.

- **The front panel knob is loose.**
Make sure the front panel is securely assembled.
- **Excessive ingredients in the pasta maker.**
The maximum amount of flour used for each batch is 500g. If more than 500g is added, reduce the amount of flour before next batch.

During processing, the appliance stops. There is no alarm sound or flashes.

- **The pasta maker has overheated due to long continuous working time.**
Disconnect from the power; and allow the pasta maker to cool down. To better protect the lifetime of the appliance, the continuous working time should be less than 45 minutes. You can restart using the appliance after 15 minutes of rest.



The appliance stops during processing, then the indicators are flashing quickly, and the alarm sounds.

- The mixing paddle may be blocked by some foreign objects.
The dough may be too dry.
The wrong program is selected.
Disconnect from the power, clean the pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making.

Too much leftover dough inside the chamber.

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

Small amount of water is leaking out from the appliance.

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

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 socket and discard dough. Clean the pasta maker; re-measure ingredients correctly and follow the user manual instructions again to restart the pasta making.



Product information

Model	HR2355/08
Motor power	200W
Rated voltage	AC 220-240V (50Hz)
Dimensions (L x W x H)	215mm x 343mm x 300mm / 8.5 in x 13.5 in x 11.8 in
Weight	7.8kg / 17.2 lb

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

Recycling

Do not throw away the appliance with normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.



Guarantee and service

If you have a problem, need service or need information, see www.philips.com/support or contact the Philips Consumer Care Center in your country.

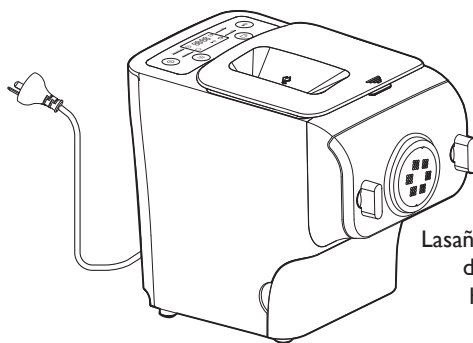
Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips.

Para usar los servicios de asistencia técnica de Philips, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Lea este manual cuidadosamente antes de instalar y usar la unidad. Guárdelo para consultarlo en el futuro.

Contenido de la caja

Unidad principal



Lasaña/bolas
de masa
hervida

Discos de
moldeado



Herramientas
de limpieza

Utilice la
herramienta de
limpieza plana

Manual del usuario



Recetario



Penne



Utilice la
herramienta de
limpieza plana

Taza de harina



Taza de agua



Spaghetti

Viene
colocado
en el
aparato
desde la
compra



Fettuccine



Herramienta de
limpieza plana

Contenido

Contenido de la caja	26
Importante	28
Descripción general	32
Desmontaje y limpieza antes del primer uso	34
Montaje	36
Uso de la máquina de hacer pasta	38
Limpieza	44
Solución de problemas	47
Información del producto	49
Reciclado	49
Garantía y servicio técnico	49

Importante

Seguridad

- Antes de usar el producto, lea atentamente este manual del usuario y consérvelo para futuras consultas.

Advertencia

- Antes de conectar el aparato a la corriente, asegúrese de que el voltaje indicado en la parte inferior del aparato corresponda con el voltaje de la red eléctrica local.
- Asegúrese de tener las manos secas antes de conectar el enchufe en la toma de corriente.
- Asegúrese siempre de que el enchufe esté firmemente conectado a la toma de corriente.
- Nunca se debe conectar el aparato a un interruptor con temporizador.
- Antes de conectar el enchufe en la toma de corriente, asegúrese de que el aparato esté montado correctamente.
- Si el cable de alimentación, el enchufe u otra pieza están dañados, no utilice el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips, o por un centro de servicio autorizado por Philips, u otro personal calificado, con el fin de evitar situaciones de riesgo.
- No sustituya las piezas del aparato.

Advertencia

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser usado por personas con capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- Por razones de seguridad, no permita que los niños jueguen con el aparato.
- Para evitar cualquier accidente, no utilice el aparato si está dañado por cualquier motivo.
- Desenchufe siempre el aparato de la fuente de corriente si no va a usarlo y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Apague el aparato y desenchúfelo de la fuente de corriente antes de cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que están en movimiento durante su funcionamiento.

 Precaución

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, desmonte los accesorios y lávelos cuidadosamente (consulte la sección "Desmontaje y limpieza antes del primer uso").
- El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No utilice el aparato sobre una superficie inestable o irregular.
- No desconecte el cable de alimentación antes de finalizar el procesamiento. Si debe detener el procesamiento, desconecte el cable de alimentación antes de realizar otras operaciones.
- Para maximizar la vida útil del aparato, recomendamos que el tiempo de funcionamiento ininterrumpido sea inferior a 45 minutos. Se puede volver a usar el aparato después de transcurridos 15 minutos.
- Si va a utilizar el aparato continuamente, limpie el disco de moldeado con la herramienta de limpieza después de cada uso. Para facilitar la limpieza, no moje el disco de moldeado directamente con agua.
- No aplique fuerza al doblar el cable de alimentación, no lo tuerza, tire, ate ni coloque debajo de objetos pesados.
- No coloque objetos metálicos ni inflamables en la cámara de mezcla.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice.

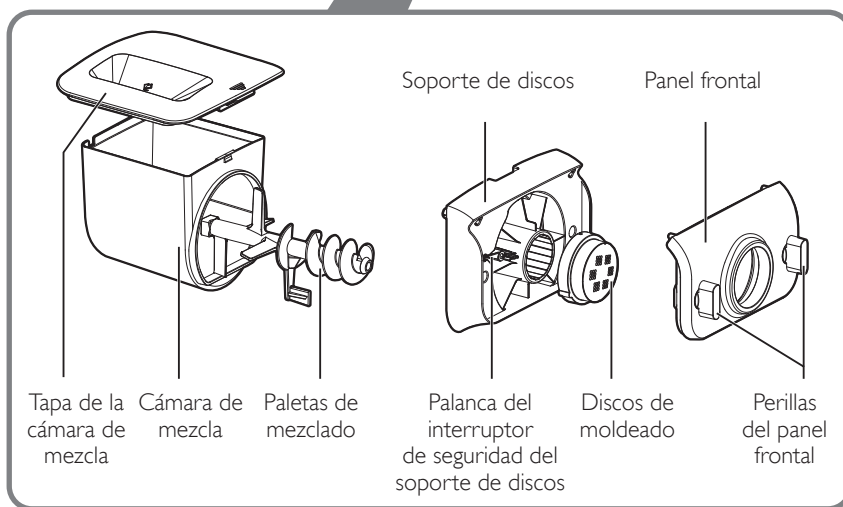
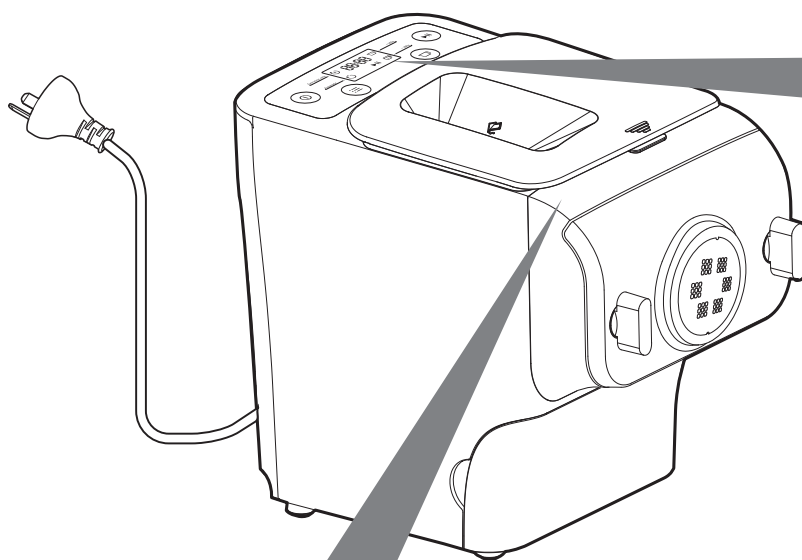
Precaución

- No utilice el aparato cerca objetos inflamables, como cortinas o manteles.
- Desconecte el enchufe inmediatamente si detecta humo.
- Cuando desconecte el cable de alimentación, no tire del cable, agarre el enchufe para desconectarlo.
- Mantenga el enchufe limpio.
- No coloque objetos pesados sobre el artefacto.
- Este aparato está diseñado como un producto de cocina. No lo utilice con ningún otro propósito
- No mueva el aparato mientras está en funcionamiento.
- Desconecte el cable de alimentación y retírelo antes de limpiar o desarmar el aparato.
- No sumerja la unidad principal en agua.
- Coloque el aparato en un lugar seco y bien ventilado después de usarlo.
- Para evitar un cortocircuito o una descarga eléctrica, no vierta agua ni ningún otro líquido en el interruptor de seguridad.
- No limpie la máquina ni los accesorios en un lavavajillas.

EMF

Este aparato de Philips cumple los estándares y las normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

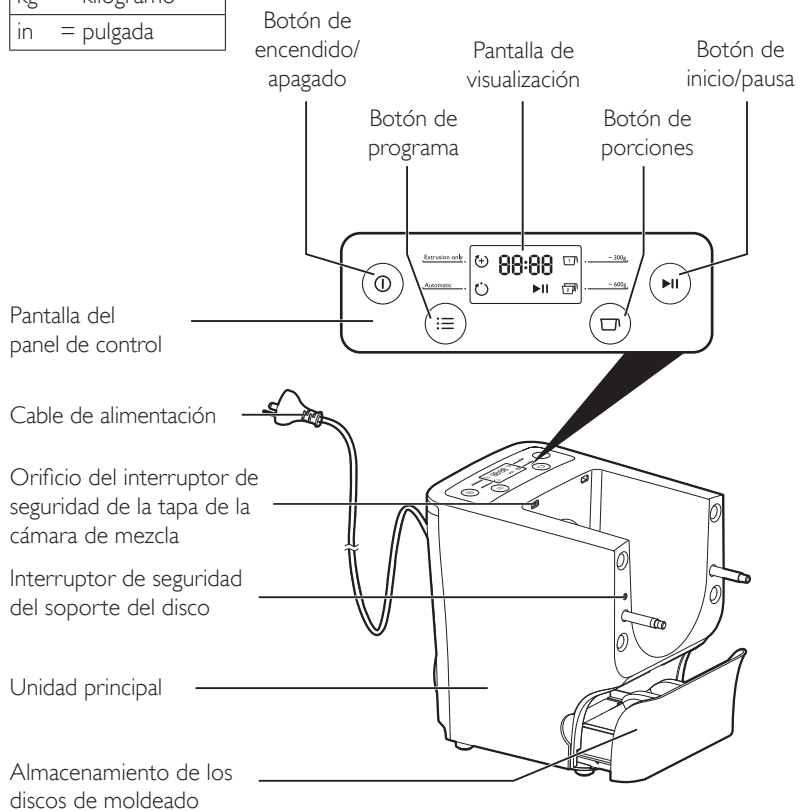
Descripción general



Abreviaturas	
g	= gramos
~	= aproximadamente
ml	= mililitros
mm	= milímetros
kg	= kilogramo
in	= pulgada

Botón de programa: seleccione el programa de solo expulsión  o el programa automático .

Botón de porciones, seleccione  para hacer 1 a 2 porciones (~ 300 g) o  para hacer 3 a 4 porciones (~ 600 g) de pasta fresca.

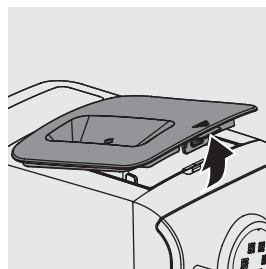


Desmontaje y limpieza antes del primer uso

Importante

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire y deseche de forma segura el material de embalaje o las etiquetas de promoción.
- Saque todas las piezas y accesorios, lávelos y séquelos bien (consulte la sección "Limpieza").
- No enjuague ni sumerja en agua la unidad principal.
- No utilice una esponja abrasiva, ni ningún producto similar, ya que se puede rayar la superficie plástica y afectar la vida útil de la máquina para hacer pasta.
- Este aparato fue diseñado exclusivamente para uso doméstico.

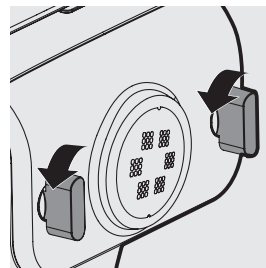
- 1 Retire la tapa de la cámara de mezcla del aparato.



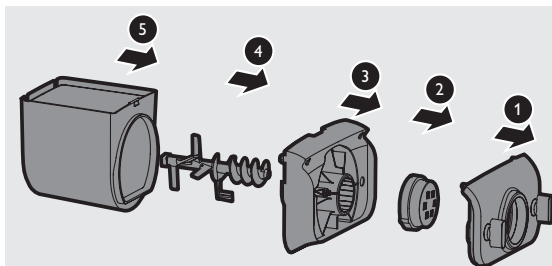
- 2 Afloje las perillas de control del panel frontal.

Nota:

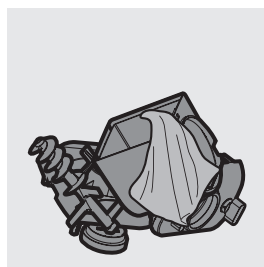
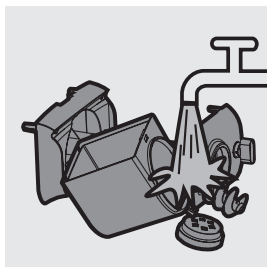
- El panel frontal es pesado. Tenga especial cuidado al retirarlo.



- 3 Desmonte el panel frontal, el disco de moldeado, el soporte del disco de moldeado, la paleta de mezclado y la cámara de mezcla.



- 4 Lave todas las piezas desmontables y séquelas.



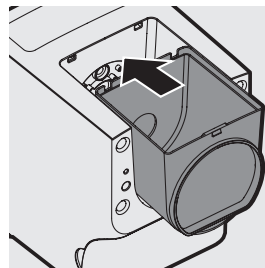
Montaje

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

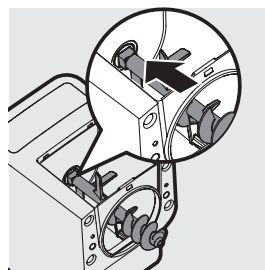
Importante

- Asegúrese de ajustar las perillas del panel frontal durante el montaje.
- Asegúrese de que el aparato no esté enchufado al montarlo.

- 1 Empuje la cámara de mezcla dentro del aparato.



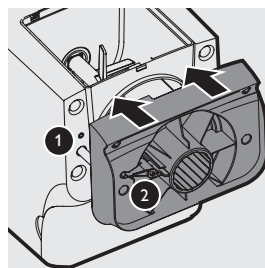
- 2 Apunte la paleta de mezclado hacia el orificio en la unidad principal. Inserte la paleta de mezclado completamente dentro de la unidad principal.



- 3 Fije el soporte del disco en el aparato.
 - 1 Interruptor de seguridad del soporte de discos
 - 2 Palanca del interruptor de seguridad del soporte de discos

Nota:

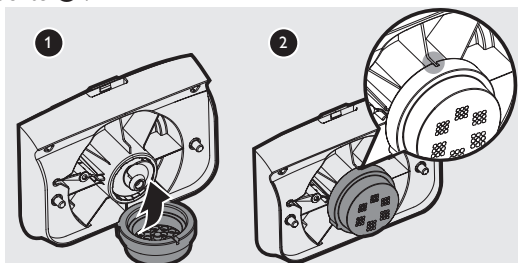
- Compruebe que tanto el interruptor de seguridad **1** como la palanca del interruptor de seguridad **2** queden como se muestra en la ilustración a la derecha.



- 4 Coloque el disco de moldeado sobre el soporte del disco ❶ y asegúrese de que esté firmemente sujeto al soporte ❷.

Nota:

- Asegúrese de que la cavidad interior del disco de moldeado y del soporte del disco esté colocada correctamente.

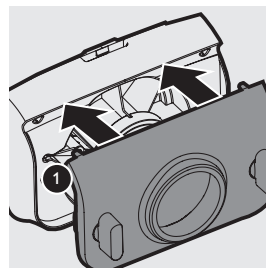


- 5 Coloque el panel frontal en la unidad principal.

- ❶ Palanca del interruptor de seguridad del soporte de discos

Nota:

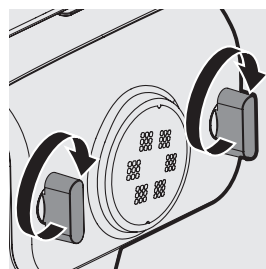
- Asegúrese de que el panel frontal esté firmemente sujeto antes de utilizar el aparato.
- El panel frontal es pesado. Tenga especial cuidado al montarlo.



- 6 Coloque las perillas de control del panel frontal.

Nota:

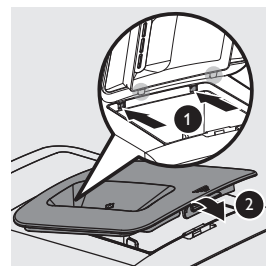
- Si el panel frontal o el disco de moldeado no están correctamente montados, el interruptor de seguridad evitará que el aparato funcione.



- 7 Cierre la tapa de la cámara de mezcla correctamente.

Nota:

- Si la tapa de la cámara de mezcla no está correctamente montada, el interruptor de seguridad evitará que el aparato funcione.



Uso de la máquina de hacer pasta

Importante

- Asegúrese de seguir el orden correcto para agregar la harina y el agua en la cámara de mezcla. En primer lugar, coloque la harina en la cámara de mezcla y, a continuación, coloque la tapa de la cámara en la cámara. Inicie la máquina para hacer pasta y luego vierta lentamente el agua por toda la abertura de la tapa.
- Nunca coloque los ingredientes en exceso dentro de la máquina para hacer pasta. De lo contrario, se podría dañar el aparato. La cantidad máxima de harina utilizada para cada tanda es de 500 g.
- No coloque ingredientes que superen los 60 °C / 140 °F de temperatura en la máquina para hacer pasta, ni coloque la máquina en ambientes con altas temperaturas (60 °C / 140 °F), como un ambiente de esterilización a altas temperaturas. Esto deformará el aparato.
- Nunca vierta agua en la cámara de mezcla antes de colocar la tapa en la cámara. No vierta ningún líquido en el orificio del interruptor de seguridad.
- No vierta agua en la cámara de mezcla antes de encender la máquina para hacer pasta. Siga atentamente las instrucciones para disfrutar de pastas caseras.

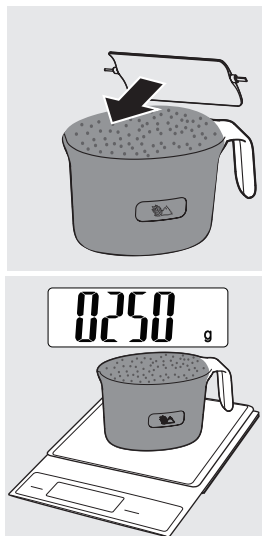
Preparación de los ingredientes

- 1 Mida una taza de harina llena. Retire el exceso de harina del borde de la taza con la herramienta de limpieza plana suministrada. Una taza llena es equivalente a 1-2 porciones.

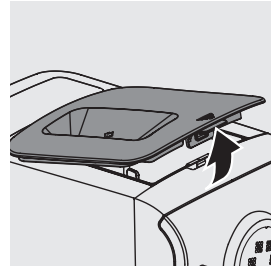
Nota:

- No agite ni golpee la taza de harina para quitar el exceso de harina. Esto alterará el peso de la harina.

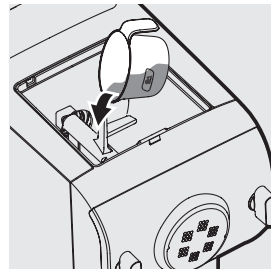
También puede utilizar una báscula de cocina para medir la harina. Por ejemplo, ~250 g de harina equivalen a 1 a 2 porciones; ~500 g de harina equivalen a 3 a 4 porciones de pasta fresca.



- 2 Retire la tapa de la cámara.



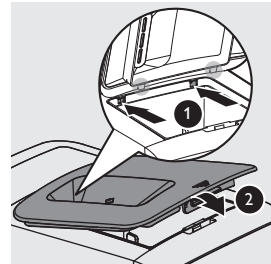
- 3 Vierta la harina en la cámara. Si desea hacer 3 o 4 porciones, agregue una segunda taza de harina, ya que necesitará 2 tazas (~500 g) de harina en total.



- 4 Cierre la tapa de la cámara correctamente.

Nota:

- En primer lugar, inserte los dos ganchos en el aparato ① y, a continuación, empuje la tapa dentro de la unidad principal ②.
- El aparato no empezará a funcionar si la tapa de la cámara no está correctamente cerrada. Durante el proceso de elaboración, si la tapa de la cámara se afloja, el aparato se detendrá automáticamente.



- 5 Utilice la "Tabla de recetas para pasta" y mida la cantidad de agua requerida.

Nota:

- No vierta agua en la cámara de mezcla antes de encender la máquina para hacer pasta.
- Hay 2 tipos de marcas para el nivel de agua en la taza de agua suministrada. Un tipo es para hacer pasta normalmente y el otro, para preparar pasta al huevo y otras pastas saborizadas.

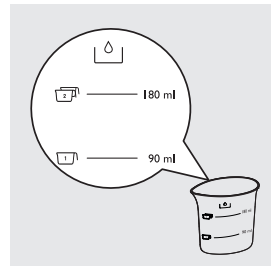


Tabla de recetas para hacer pasta

Para obtener más información, visite www.philips.com/kitchen.

Tabla de proporciones de harina/agua				
Harina	Pasta normal	Pasta al huevo	Tiempo de procesamiento	Salida
	Agua (marca)	Mezcla de agua + huevo (marca)		
 1 taza de harina (~250 g)	 Cantidad de agua necesaria para una taza de harina (~90 ml)	 Cantidad de mezcla de agua + huevo necesaria para una taza de harina (~95 ml)	10 minutos	~ 300 g de pasta fresca. Esto es suficiente como plato principal para 1 a 2 personas, o como guarnición para 4 a 6 personas.
 2 tazas de harina (~500 g)	 Cantidad de agua necesaria para 2 tazas de harina (~180 ml)	 Cantidad de mezcla de agua + huevo para 2 tazas de harina (~190 ml)	15 minutos	~600 g de pasta fresca. Esto es suficiente como plato principal para 3 a 4 personas, o como guarnición para 8 a 10 personas.

Importante

- Las recetas de pasta que figuran en el manual del usuario y en el libro de recetas han sido probadas correctamente. Si prueba o utiliza otras recetas de pasta, las proporciones de harina y agua/huevo deberán ajustarse a las proporciones de tazas de harina y agua incluidas con la máquina para hacer pasta. La máquina para hacer pasta no funcionará correctamente si no se ajusta la nueva receta como corresponde.

Nota:

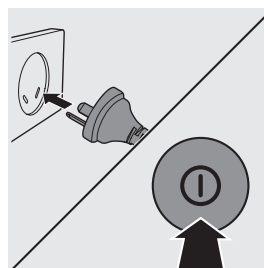
- Para garantizar la calidad de las pastas, use harina de gluten para su elaboración. Siga la proporción recomendada para agregar los ingredientes.
- Los cambios de estación y el uso de ingredientes de regiones diferentes pueden alterar la proporción de harina y agua. Se puede ajustar según la proporción recomendada.
- Cuando cocine pasta al huevo o pastas de verduras, asegúrese de batir uniformemente la mezcla de huevo o jugo de verduras con el agua antes de verterla en la cámara. Cuando agregue los ingredientes, asegúrese de que estén en forma líquida.
- Consulte el libro de recetas que se incluye para obtener variantes de las recetas de pasta y también nuevas recetas deliciosas para probar.

Selección del programa para hacer pasta

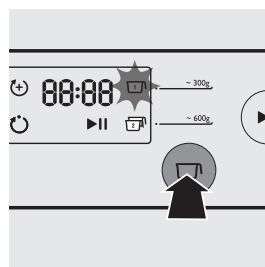
Importante

- No seleccione el programa de solo expulsión antes de que haya finalizado la mezcla de la masa. De lo contrario, se dañará la máquina para hacer pasta y se afectará la vida útil de esta.
- No desconecte el cable de alimentación antes de finalizar el procesamiento. Si debe detener el procesamiento, presione el botón de encendido/apagado (I) para apagar la máquina para hacer pasta y luego desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente antes de realizar otras operaciones.
- Para maximizar la vida útil del aparato, recomendamos que el tiempo de funcionamiento ininterrumpido sea inferior a 45 minutos. Se puede volver a usar el aparato después de transcurridos 15 minutos de reposo.
- Si va a utilizar el aparato continuamente, limpie el disco de moldeado con la herramienta de limpieza después de cada sesión de elaboración. Para facilitar la limpieza, no moje el disco de moldeado directamente con agua.

- 1 Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 voltios de CA. La máquina para hacer pasta sonará una vez y todos los indicadores parpadearán una vez. Presione el botón de encendido/apagado (I) para encender la máquina para hacer pasta.



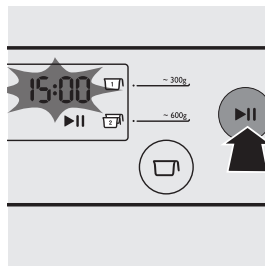
- 2 Según la cantidad de harina, presione el botón de porciones (+) y seleccione (1) para hacer ~ 300 g o (2) para hacer ~ 600 g de pasta fresca.



- 3 Presione el botón de inicio/pausa (⏏) para iniciar el procesamiento. El tiempo de procesamiento comenzará con una cuenta regresiva.

Nota:

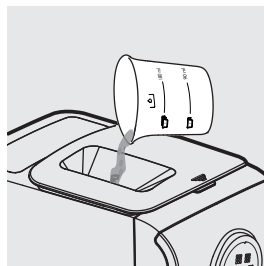
- De forma predeterminada, el programa está establecido en automático. En caso contrario, presione el botón de programa (⊞) para volver a seleccionar una opción.



- 4 Después de que comience el proceso de amasado, vierta lentamente el agua o la mezcla de agua y huevo por toda la abertura de la tapa.

Nota:

- Durante el proceso de mezclado de la masa, no agregue los ingredientes restantes una vez que haya vertido el agua. De lo contrario, se verán afectados los resultados de la textura de la pasta.



- 5 La pasta comenzará a salir después de unos minutos. Coloque un recipiente debajo la salida. Corte la pasta del largo que desee con la herramienta de limpieza suministrada.

Nota:

- Si nota que el programa no se establece en automático mientras sale la pasta, presione el botón de inicio/pausa (⏏) para detener el programa. Luego, presione el botón de encendido/apagado (⏻) y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Después de limpiar los discos de moldeado, se puede reiniciar el proceso.
- Si la proporción de líquido y harina no es correcta, la pasta no saldrá de forma correcta. En este caso, vuelva a preparar los ingredientes.
- Mueva la herramienta de limpieza hacia abajo para cortar la pasta.



- 6 Una vez finalizada la elaboración de la pasta, si nota que sobró un poco de pasta dentro de la cámara, puede presionar el botón de solo expulsión (⏏+) y, luego, el botón de inicio/pausa (⏏) para que se expulse el material adicional.

Nota:

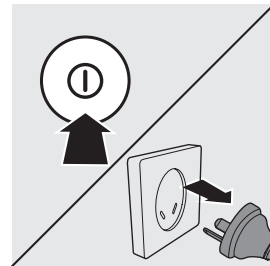
- El temporizador de cuenta regresiva del programa de solo expulsión es de 3 minutos.
- Es posible que detecte algunos hilos de pasta fina en la superficie de la pasta. Esto es normal.
- El tiempo de cocción de la pasta varía según las preferencias personales, la forma de la pasta y el número de porciones.

Limpieza

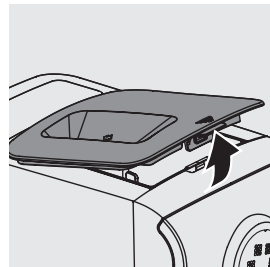
Importante

- Desconecte el cable de alimentación y retírelo antes de limpiar o desarmar el aparato.
- No sumerja la unidad principal en agua.
- No utilice una esponja abrasiva, limpiadores cáusticos ni productos abrasivos (por ejemplo, gasolina, alcohol y propanol) para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato después de cada uso o, de lo contrario, es posible que el aparato no funcione correctamente.
- Tenga especial cuidado al limpiar el aparato para evitar cortarse con los bordes afilados.

- 1 Presione el botón de encendido/apagado  para apagar la máquina de hacer pasara y, a continuación, desconecte el enchufe de la toma de corriente.



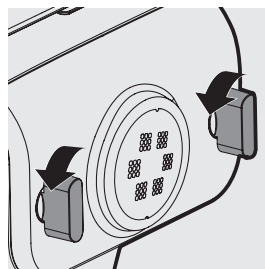
- 2 Quite la tapa de la cámara del aparato.



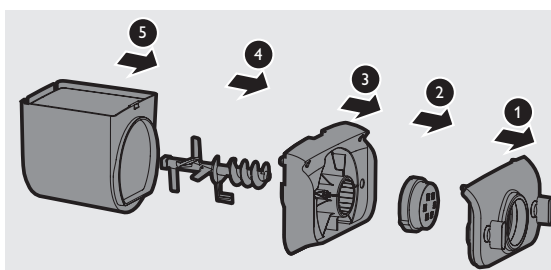
- 3 Afloje las perillas de control del panel frontal.

Nota:

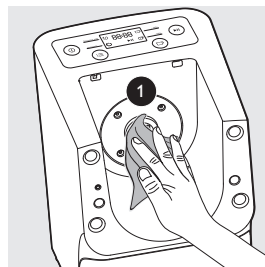
- El panel frontal es pesado. Tenga especial cuidado al retirarlo.



- 4 Desmonte el panel frontal, el disco de moldeado, el soporte del disco de moldeado, la paleta de mezclado y la cámara de mezcla.



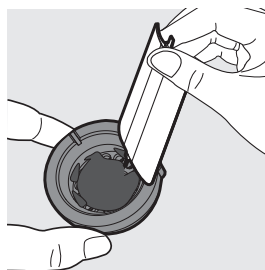
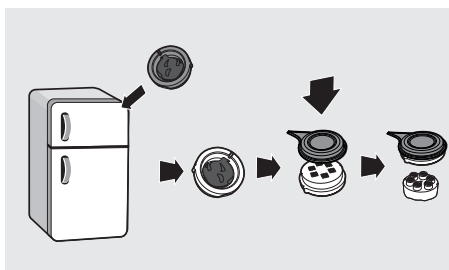
- 5 Con un paño seco, limpie los residuos de harina del orificio 1 donde se coloca la paleta de mezclado.



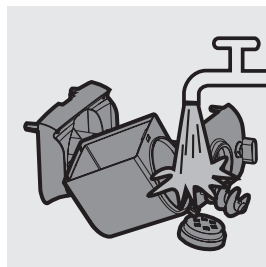
- 6 Limpie el disco de moldeado con la herramienta de limpieza para retirar los residuos de masa. Después de eso, se puede limpiar con agua.

Sugerencia:

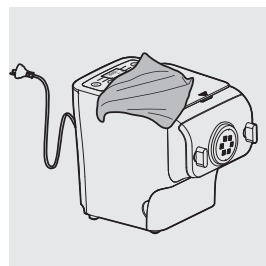
- Para los discos de moldeado de spaghetti y fettuccine, ponga el disco en el congelador durante 2 horas. Luego, con la herramienta de limpieza correspondiente, retire la masa de los orificios.



- 7 Limpie todas las piezas desmontables.



- 8 Use un paño seco para limpiar la unidad principal, el panel de control y el exterior de la máquina para hacer pasta.



- 9 Después de usarla, guarde la máquina para hacer pasta en un lugar seco y con buena ventilación.

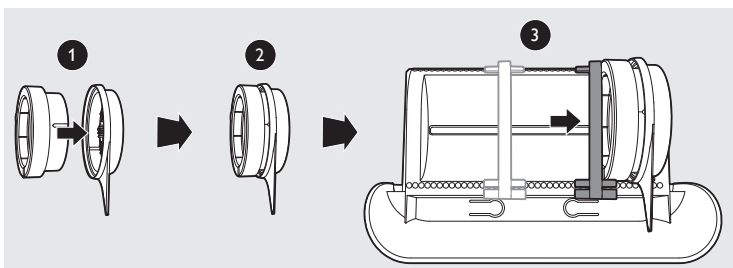
Nota:

- Después de la limpieza, asegúrese de que todas las piezas y el disco de moldeado estén completamente secos antes de guardarlos. Vuelva a montar la máquina para hacer pasta para su próximo uso.

Almacenamiento de los discos de moldeado y las herramientas de limpieza

- 1 Inserte el disco de moldeado **1** y la herramienta de limpieza **2** juntos. Coloque **1** y **2** en el cajón de almacenamiento. Mueva la barra de desplazamiento **3** para fijar los discos de moldeado y las herramientas de limpieza.

Asegúrese de que las herramientas de limpieza y los discos de moldeado estén secos antes de colocarlos en el cajón de almacenamiento.



Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que se podrían producir con el aparato. Si no puede resolver el problema con la información que se proporciona a continuación, visite www.philips.com/support.

Los indicadores no se encienden.

- **El enchufe de alimentación no está correctamente conectado.**
Compruebe si el enchufe de alimentación está conectado correctamente y si la toma de corriente funciona correctamente.
- **No se ha presionado el botón de encendido/apagado.**
Presione el botón de encendido/apagado .

Después de presionar el botón de inicio/pausa el aparato suena pero no funciona.

- **La cámara no está montada correctamente.**
El disco de moldeado o el panel frontal no está montado correctamente.
Asegúrese de seguir las instrucciones del manual del usuario para montar todas las piezas correctamente.
- **No se han seleccionado las porciones preferidas.**
Asegúrese de que haya seleccionado las porciones antes de presionar el de encendido/apagado.

El interruptor de seguridad se activa y el aparato se detiene o se reinicia repentinamente durante el proceso.

- **La perilla del panel frontal está floja.**
Asegúrese de que el panel frontal esté montado de manera segura.
- **Cantidad excesiva de ingredientes en la máquina para hacer pasta.**
La cantidad máxima de harina utilizada para cada tanda es de 500 g. Si se agregan más de 500 g, reduzca la cantidad de harina antes de la siguiente tanda.

El aparato se detiene durante el procesamiento. No se produce sonido de alarma ni parpadeos.

- **La máquina para hacer pasta se sobrecalentó debido a que estuvo demasiado tiempo en funcionamiento ininterrumpido.**
Desconéctela de la toma de corriente y permita que la máquina para hacer pasta se enfríe. Para maximizar la vida útil del aparato, el tiempo de funcionamiento ininterrumpido debe ser inferior a 45 minutos. Se puede volver a usar el aparato después de transcurridos 15 minutos de reposo.



El aparato se detiene durante el procesamiento, luego los indicadores parpadean rápidamente y suena una alarma.

- **Es posible que la paleta mezcladora esté bloqueada por algún objeto extraño.**
Es posible que la masa esté demasiado seca.
Se seleccionó el programa incorrecto.
Desconecte la máquina para hacer pasta de la toma de corriente, límpiela y siga las instrucciones en el manual del usuario para volver a iniciar la elaboración de la pasta.

Hay demasiada masa sobrante dentro de la cámara.

- **La harina estuvo expuesta a la humedad antes de usarla, o bien, la masa está demasiado húmeda.**
Asegúrese de que la harina se almacene en un lugar seco. Siga las instrucciones del manual del usuario para volver a iniciar la elaboración de la pasta.
- **Tanto la cámara, la paleta de mezclado como el disco de moldeado no se limpiaron adecuadamente antes de usarse.**
Asegúrese de que todas las piezas estén limpias antes de usarlas.
- **La paleta de mezclado o la cámara aún están mojadas.**
Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de usarlas.
- **No se agregó el agua en el orden correcto.**
El tipo de harina no es el adecuado.
Se seleccionó la porción incorrecta.
Siga las instrucciones del manual del usuario para la elaboración de la pasta.

Se filtra una pequeña cantidad de agua del aparato.

- **Se agrega el agua antes de que comience el programa.**
Siga las instrucciones en el manual del usuario para agregar agua apenas se inicie el programa.

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

- **La proporción de harina y agua no es correcta.**
Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deseche la masa. Limpie la máquina para hacer pasta, vuelva a medir los ingredientes correctamente y siga las instrucciones en el manual del usuario para volver a iniciar la elaboración de la pasta.



Información del producto

Modelo	HR2355/08
Potencia del motor	200 W
Voltaje nominal	220-240V voltios de CA (50 Hz)
Dimensiones (largo x ancho x altura)	215 mm x 343 mm x 300 mm / 8,5 in x 13,5 in x 11,8 in
Peso	7,8 kg / 17,2 lb

- Para obtener información sobre el voltaje nominal y la frecuencia, consulte la placa del producto. La información del producto está sujeta a cambios sin previo aviso.

Reciclado

Cuando finalice la vida útil del aparato, no lo deseche junto con los residuos normales del hogar. Llévelo a un punto de recolección oficial para su reciclado. De esta manera, ayudará a conservar el medio ambiente.



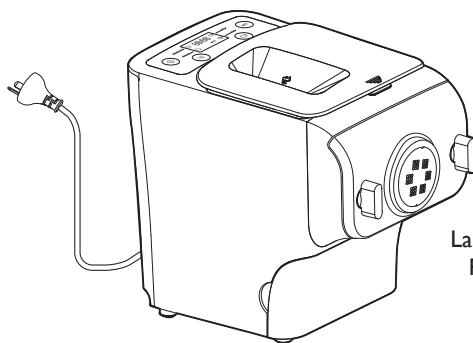
Garantía y servicio técnico

Si tiene algún problema, necesita ayuda o información, visite www.philips.com/support o comuníquese con el Servicio de atención al cliente de Philips de su país.

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

Contenu de l'emballage

Unité principale



Disques de
forme

Outils de
nettoyage

Lasagnes/
Raviolis
chinois



Utilisez l'outil
de nettoyage
plat

Mode d'emploi

Livre de recettes

Penne



Utilisez l'outil
de nettoyage
plat



Tasse à farine



Tasse à eau



Installé
sur
l'appareil
à l'achat

Spaghetti



Fettucine



Outil de nettoyage
plat

Contenu

Contenu de l'emballage	50
Important	52
Aperçu	56
Démontage et nettoyage avant la première utilisation	58
Montage	60
Utilisation de la machine à pâtes	62
Nettoyage	68
Dépannage	71
Renseignements sur le produit	73
Recyclage	73
Garantie et services	73

Important

Sécurité

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



Avertissement

- Avant de connecter l'appareil à l'alimentation, assurez-vous que la tension indiquée sur le dessous de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant d'insérer la fiche dans la prise de courant.
- Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise de courant.
- Ne branchez jamais l'appareil à un minuteur.
- Avant d'insérer la fiche dans la prise de courant, assurez-vous du bon assemblage de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, dans un centre de services agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Ne procédez pas au remplacement des pièces vous-même.

 Avertissement

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions pour utiliser l'appareil en sécurité et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.
- Pour leur propre sécurité, ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Afin d'éviter tout accident, n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé de quelque façon que ce soit.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il est inutilisé et avant tout assemblage, démontage ou nettoyage.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le du secteur avant de changer d'accessoire ou de vous approcher des pièces mobiles.

 Attention

- Avant la première utilisation de l'appareil, désassemblez-le et nettoyez soigneusement les accessoires (voir la section "Démontage et nettoyage avant la première utilisation").
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- N'utilisez pas l'appareil sur une surface instable ou non plane.
- Ne débranchez pas le cordon d'alimentation avant la fin du processus. Si vous devez interrompre un processus, débranchez le cordon d'alimentation avant toute nouvelle opération.
- Afin de mieux protéger la durée de vie de l'appareil, le temps de fonctionnement continu de celui-ci devrait être inférieur à 45 minutes. Vous pouvez redémarrer l'appareil après une pause de 15 minutes.
- Si vous avez l'intention d'utiliser l'appareil en continu, nettoyez le disque de forme à l'aide de l'outil de nettoyage fourni après chaque opération. Pour faciliter le nettoyage, ne trempez pas le disque de forme directement dans l'eau.
- Ne pliez pas à l'excès le cordon d'alimentation, ne le soumettez pas à des mouvements brusques, ne le tordez pas, ne l'enroulez pas ni ne le placez sous des objets lourds.
- Ne placez pas d'objets métalliques ou inflammables dans la cuve de pétrissage.
- Débranchez l'appareil après utilisation.

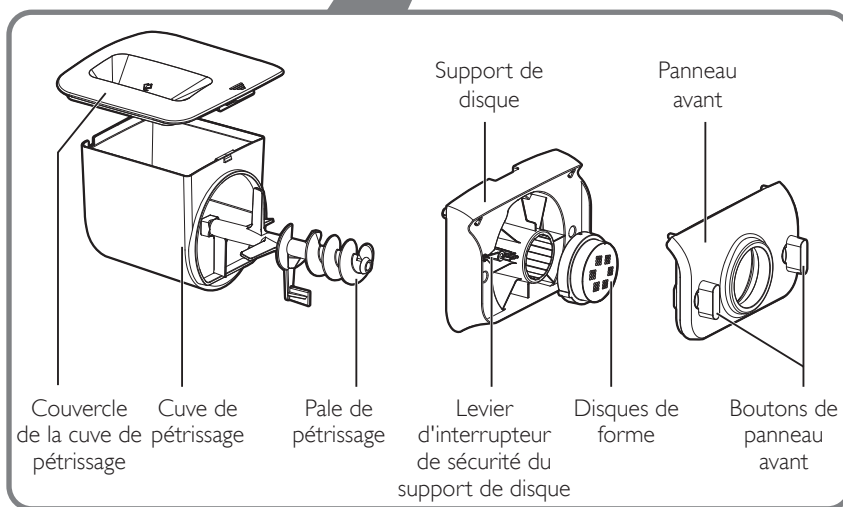
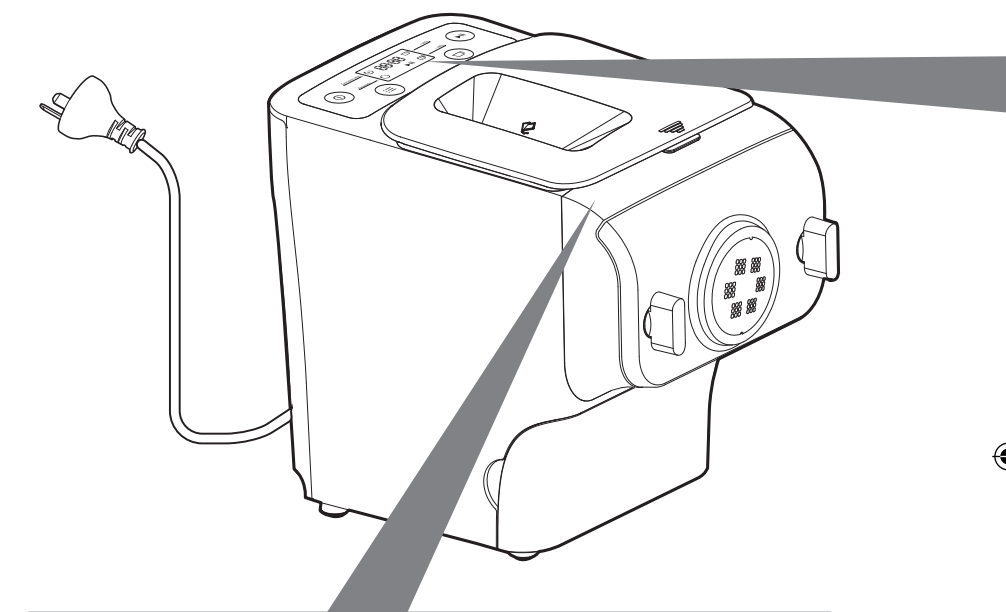
 Attention

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de tissus inflammables tels que des nappes ou des rideaux.
- Débranchez immédiatement le cordon d'alimentation en cas de fumée.
- Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, ne tirez pas sur le câble, mais saisissez plutôt la fiche.
- Gardez le cordon d'alimentation propre.
- Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil.
- Cet appareil a été conçu comme appareil ménager. Ne le détournez pas de son utilisation première.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Coupez l'alimentation et débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou de démonter cet appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé après utilisation.
- Pour éviter tout court-circuit ou électrocution, ne versez pas d'eau ni de liquide dans l'orifice de l'interrupteur de sécurité.
- Ne lavez pas l'appareil et ses accessoires au lave-vaisselle.

EMF

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et réglementations relatives à l'exposition aux champs électromagnétiques.

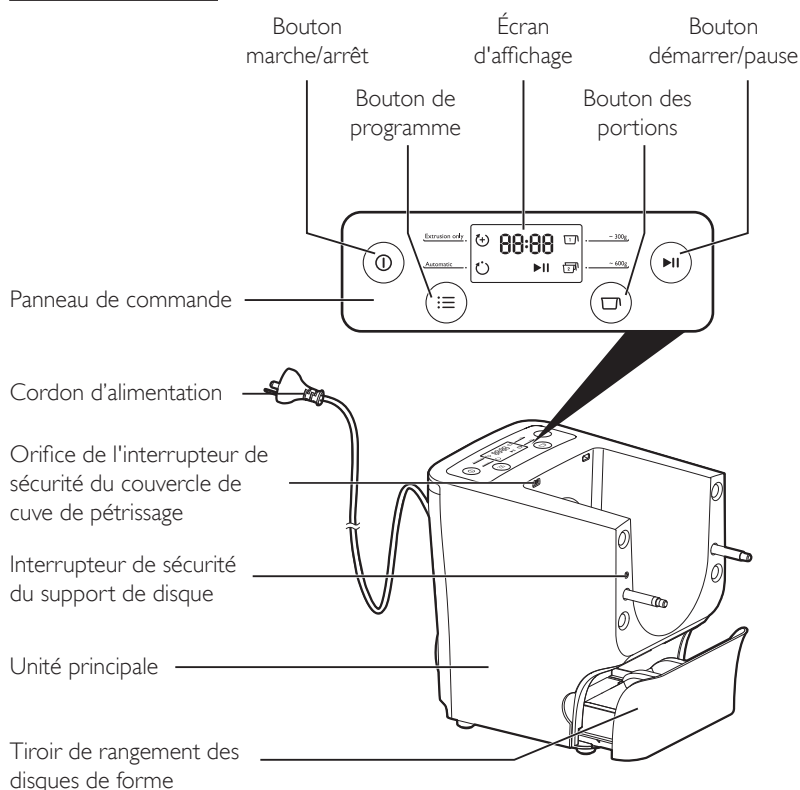
Aperçu



Abréviations	
g	= grammes
~	= environ
ml	= millilitres
mm	= millimètres
kg	= kilogrammes
po	= pouces

Bouton de programme – sélectionnez le programme extrusion seulement  ou le programme automatique .

Bouton des portions – sélectionnez  pour fabriquer ~ 300 g (équivalent à 1-2 portions) ou  pour fabriquer ~ 600 g (équivalent à 3-4 portions) de pâtes fraîches.

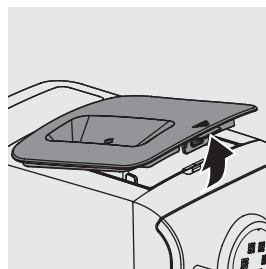


Démontage et nettoyage avant la première utilisation

Important

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez et jetez en toute sécurité tout matériau d'emballage et/ou toute étiquette promotionnelle.
- Sortez toutes les pièces et tous les accessoires, puis lavez-les et séchez-les soigneusement (consultez la section « Nettoyage »).
- N'utilisez pas d'eau pour rincer ou faire tremper l'unité principale.
- N'utilisez pas de tampon à récurer ou de nettoyeurs similaires, car ceux-ci endommageront la surface en plastique et affecteront la durée de vie de la machine à pâtes.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

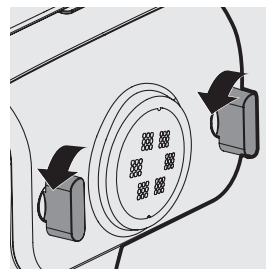
- 1 Retirez le couvercle de la cuve de pétrissage.



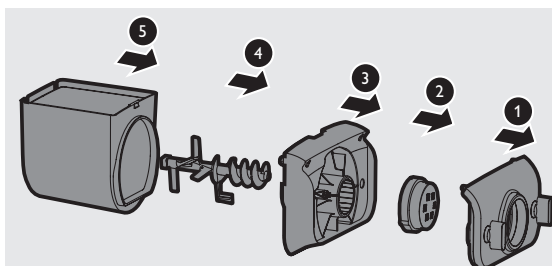
- 2 Desserrez les boutons de fixation du panneau avant.

Remarque :

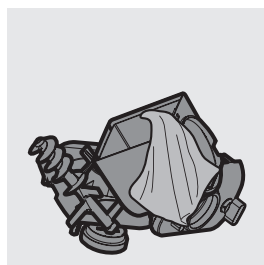
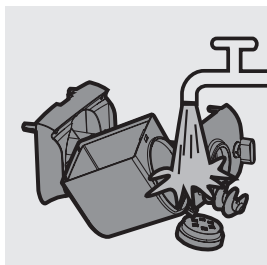
- Le panneau avant est lourd. Prenez des précautions supplémentaires au moment de le retirer.



- 3 Démontez le panneau avant, le disque de forme, le support de disque de forme, la pale de pétrissage et la cuve de pétrissage, dans l'ordre.



- 4 Nettoyez toutes les pièces amovibles, puis essuyez-les.



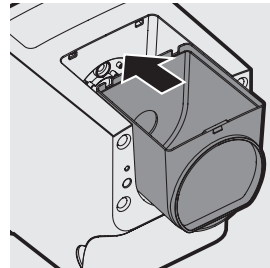
Montage

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

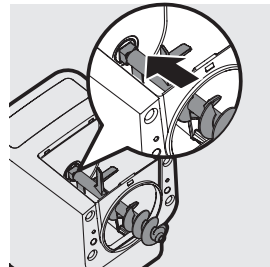
Important

- Assurez-vous de serrer les boutons de fixation du panneau avant pendant le montage.
- Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché pendant le montage de l'appareil.

- 1 Poussez la cuve de pétrissage dans l'appareil.



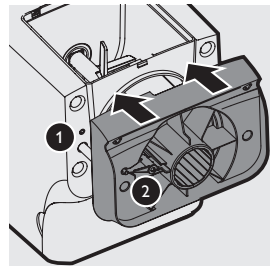
- 2 Orientez la pale de pétrissage vers l'orifice de l'unité principale. Insérez la pale de pétrissage au complet dans l'unité principale.



- 3 Fixez le support de disque dans l'appareil.
- ❶ Interrupteur de sécurité du support de disque
 - ❷ Levier d'interrupteur de sécurité du support de disque

Remarque :

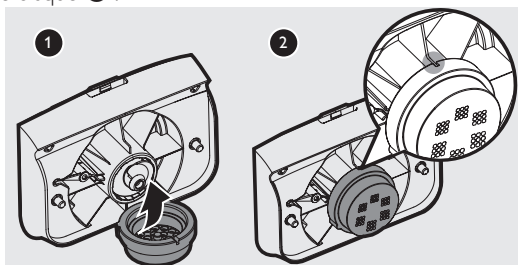
- Vérifiez que l'interrupteur de sécurité ❶ et le levier d'interrupteur de sécurité ❷ sont alignés, comme montré dans l'illustration à droite.



- 4 Placez le disque de forme dans le support de disque ❶, puis assurez-vous qu'il est fixé solidement au support de disque ❷.

Remarque :

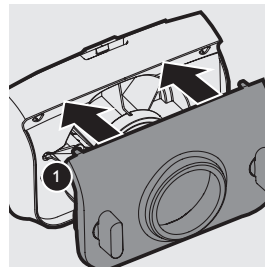
- Assurez-vous que la cavité interne du disque de forme et celle du support de disque sont correctement alignées.



- 5 Posez le panneau avant sur l'unité principale.
❶ Levier d'interrupteur de sécurité du support de disque

Remarque :

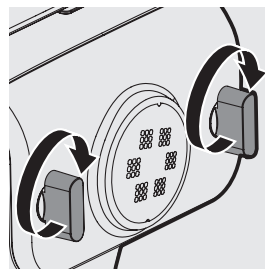
- Assurez-vous que le panneau avant est fixé solidement avant d'utiliser l'appareil.
- Le panneau avant est lourd. Prenez des précautions supplémentaires au moment de l'installer.



- 6 Serrez les boutons de fixation du panneau avant.

Remarque :

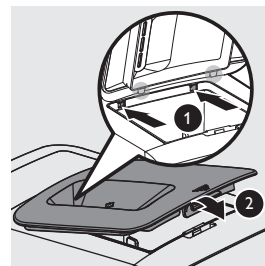
- Si le panneau avant ou le disque de forme n'est pas bien monté, l'interrupteur de sécurité empêchera l'appareil de fonctionner.



- 7 Fermez bien le couvercle de la cuve de pétrissage.

Remarque :

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



Utilisation de la machine à pâtes

Important

- Veuillez suivre l'ordre approprié pour ajouter la farine et l'eau dans la cuve de pétrissage. Versez d'abord la farine dans la cuve de pétrissage, puis placez le couvercle sur la cuve. Démarrez la machine à pâtes, puis versez lentement l'eau sur toute la longueur de l'ouverture du couvercle.
- Ne versez pas un nombre d'ingrédients excessif dans la machine à pâtes, au risque d'endommager l'appareil. La quantité maximale de farine pouvant être utilisée pour chaque lot est de 500 g (21 oz).
- Ne versez pas des ingrédients étant à 60 °C / 140 °F ou plus dans la machine à pâtes, et ne placez pas la machine à pâtes dans un environnement où la température est élevée (60 °C / 140 °F), par exemple de stérilisation à haute température, au risque de déformer l'appareil.
- Ne versez jamais de l'eau dans la cuve de pétrissage avant de placer le couvercle sur la cuve. Ne versez pas de liquide dans l'orifice de l'interrupteur de sécurité.
- Ne versez pas d'eau dans la cuve de pétrissage avant de mettre la machine à pâtes en marche. Suivez attentivement les instructions pour déguster des pâtes maison.

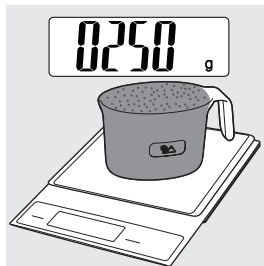
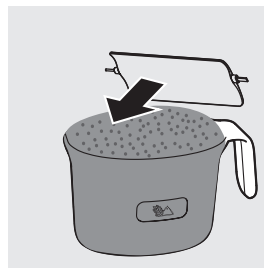
Préparation des ingrédients

- 1 Mesurez une tasse de farine. Enlevez tout excédent de farine en utilisant l'outil de nettoyage plat fourni. Une tasse de farine équivaut à 1-2 portions.

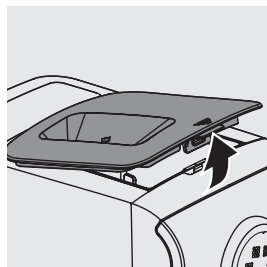
Remarque :

- Ne secouez pas et ne frappez pas la tasse de farine pour enlever l'excédent de farine, au risque d'affecter la quantité de farine.

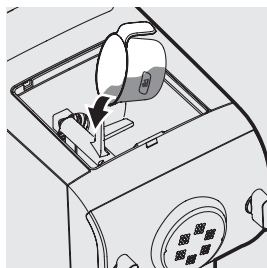
Vous pouvez aussi utiliser une balance de cuisine pour mesurer la farine. Par exemple, ~250 g de farine permettent de fabriquer environ 1-2 portions; ~500 g de farine permettent de fabriquer environ 3-4 portions de pâtes fraîches.



- 2 Retirez le couvercle de la cuve.



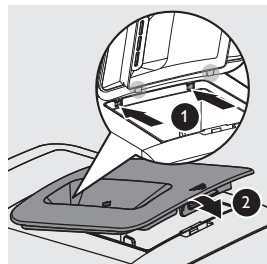
- 3 Versez la farine dans la cuve. Pour préparer 3-4 portions, ajoutez une deuxième tasse de farine, car vous aurez besoin de 2 tasses (~500 g) de farine au total.



- 4 Fermez bien le couvercle de la cuve.

Remarque :

- Insérez d'abord les deux crochets dans l'appareil ❶, puis poussez le couvercle contre l'unité principale ❷.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle de la cuve n'est pas bien fermé. Pendant le processus de fabrication de pâtes, si le couvercle de la cuve devient lâche, l'appareil s'arrêtera automatiquement de fonctionner.



- 5 Consultez le « Tableau des recettes de fabrication des pâtes » et mesurez la quantité d'eau requise.

Remarque :

- Ne versez pas d'eau dans la cuve de pétrissage avant de mettre la machine à pâtes en marche.
- La tasse à eau fournie comporte 2 repères. Le premier repère doit être utilisé pour la fabrication de pâtes ordinaires, alors que le deuxième repère est pour la fabrication de pâtes aux œufs et d'autres saveurs de pâtes.

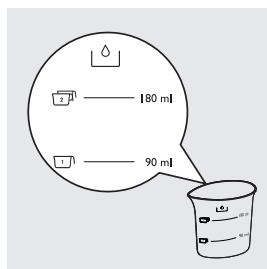


Tableau des recettes de fabrication des pâtes

Pour plus d'information, visitez le site www.philips.com/kitchen.

Tableau des quantités de farine et d'eau				
Farine	Pâtes ordinaires	Pâtes aux œufs	Temps de préparation	Résultat
	Eau (repère)	Mélange d'eau et d'œufs (repère)		
 1 tasse de farine (~250 g)	 Quantité d'eau requise pour une tasse de farine (~90 ml)	 Quantité de mélange d'eau et d'œufs pour 1 tasse de farine (~95 ml)	10 minutes	~ 300 g de pâtes fraîches Cette quantité est suffisante pour 1-2 personnes (repas principal) ou 4-6 personnes (plat d'accompagnement).
 2 tasses de farine (~500 g)	 Quantité d'eau requise pour 2 tasses de farine (~180 ml)	 Quantité de mélange d'eau et d'œufs pour 2 tasses de farine (~190 ml)	15 minutes	~ 600 g de pâtes fraîches Cette quantité est suffisante pour 3-4 personnes (repas principal) ou 8-10 personnes (plat d'accompagnement).

Important

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

Remarque :

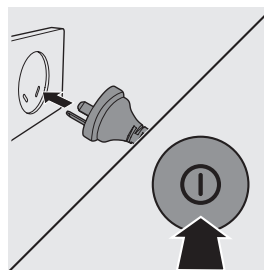
- Pour garantir la qualité des pâtes, utilisez de la farine de gluten. Suivez les proportions recommandées pour l'ajout des ingrédients.
- Les changements saisonniers et l'utilisation d'ingrédients provenant de différentes régions peuvent affecter les quantités de farine et d'eau. Vous pouvez rajuster en fonction de la proportion recommandée.
- Lorsque vous fabriquez des pâtes aux œufs ou des pâtes aux légumes, assurez-vous de bien fouetter le mélange aux œufs ou aux légumes et l'eau avant de le verser dans la cuve. Lorsque vous ajoutez des ingrédients, assurez-vous que ceux-ci sont sous forme liquide.
- Consultez le livre de recettes fourni pour des variantes de pâtes additionnelles et plusieurs nouvelles recettes savoureuses à essayer.

Sélection du programme de fabrication de pâtes

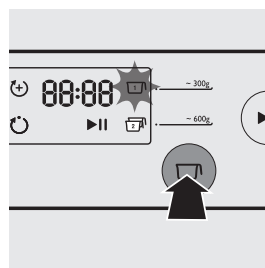
Important

- Ne sélectionnez pas le programme extrusion seulement avant que le pétrissage de la pâte soit terminé au risque d'endommager la machine à pâtes et de réduire sa durée de vie.
- Ne débranchez pas le cordon d'alimentation avant la fin du processus. Si vous devez arrêter le processus, appuyez sur le bouton d'alimentation marche/arrêt ⑩ pour éteindre la machine à pâtes, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant avant d'effectuer toute autre opération.
- Afin de mieux protéger la durée de vie de l'appareil, on recommande un temps de fonctionnement continu inférieur à 45 minutes. Vous pouvez redémarrer l'appareil après une pause de 15 minutes.
- Si vous avez l'intention d'utiliser l'appareil en continu, nettoyez le disque de forme en utilisant l'outil de nettoyage fourni après chaque session de fabrication de pâtes. Pour faciliter le nettoyage, ne trempez pas le disque de forme directement dans l'eau.

- 1 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de 220-240 V c.a. La machine à pâtes émet une tonalité, puis tous les voyants clignotent une fois. Appuyez sur le bouton d'alimentation marche/arrêt ⑩ pour mettre la machine à pâtes en marche.



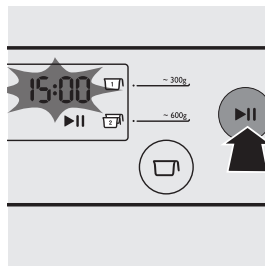
- 2 Selon la quantité de farine ajoutée, appuyez sur le bouton des portions ⑪ et choisissez ① pour fabriquer ~ 300 g ou ② ~ 600 g de pâtes fraîches.



- 3 Appuyez sur le bouton démarrer/pause (⏻) pour lancer le processus et le compte à rebours du processus.

Remarque :

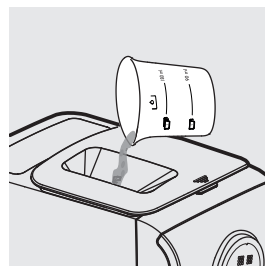
- Par défaut, le programme automatique est sélectionné. Si ce n'est pas le cas, appuyez sur le bouton de programme (⌂) pour le sélectionner.



- 4 Une fois le pétrissage commencé, versez lentement l'eau ou le mélange d'eau et d'œufs sur toute la longueur de l'orifice du couvercle.

Remarque :

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



- 5 L'extrusion des pâtes commence après quelques minutes. Placez un récipient sous la sortie. Coupez les pâtes à la longueur souhaitée avec l'outil de nettoyage fourni.

Remarque :

- Si vous remarquez, pendant l'extrusion des pâtes, que le programme automatique n'est pas sélectionné, appuyez sur le bouton démarrer/pause (⏻) pour arrêter le programme. Appuyez ensuite sur le bouton d'alimentation marche/arrêt (⏻) et débranchez la fiche de la prise de courant. Après le nettoyage des disques de forme, vous pouvez redémarrer le processus.
- Si les quantités de liquide et de farine ne sont pas correctes, l'extrusion échouera. Dans ce cas, préparez à nouveau les ingrédients.
- Déplacez l'outil de nettoyage vers le bas pour couper les pâtes.



- 6 Une fois la fabrication terminée, si vous remarquez un reste de pâte dans la cuve de pétrissage, appuyez sur le bouton d'extrusion seulement (⏻), puis appuyez sur le bouton démarrer/pause (⏻) pour une extrusion additionnelle.

Remarque :

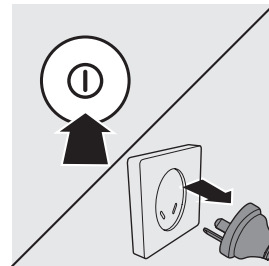
- La durée du compte à rebours du programme extrusion seulement est de 3 minutes.
- Il est possible que la surface des pâtes comporte des motifs fins. Ce phénomène est normal.
- Le temps de cuisson des pâtes varie en fonction des préférences personnelles, des formes de pâtes et du nombre de portions.

Nettoyage

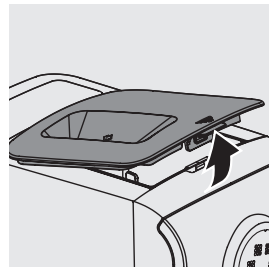
Important

- Coupez l'alimentation et débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou de démonter cet appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez pas de tampon à récurer, de nettoyeurs caustiques ou de nettoyeurs abrasifs (par exemple, essence, alcool et propanol) pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, ou l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement.
- Prenez des précautions supplémentaires pendant le nettoyage de l'appareil pour éviter les coupures par les arêtes vives.

- 1 Appuyez sur le bouton d'alimentation marche/arrêt (ⓘ) pour éteindre la machine à pâtes, puis débranchez la fiche de la prise de courant.



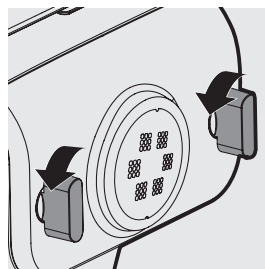
- 2 Retirez le couvercle de la cuve de pétrissage.



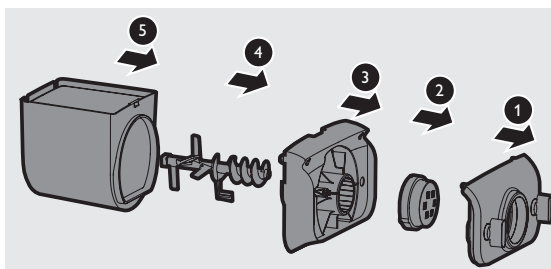
- 3 Desserrez les boutons de fixation du panneau avant.

Remarque :

- Le panneau avant est lourd. Prenez des précautions supplémentaires au moment de le retirer.



- 4 Démontez le panneau avant, le disque de forme, le support de disque de forme, la pale de pétrissage et la cuve de pétrissage, dans l'ordre.

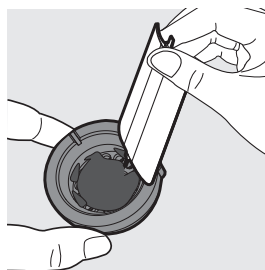
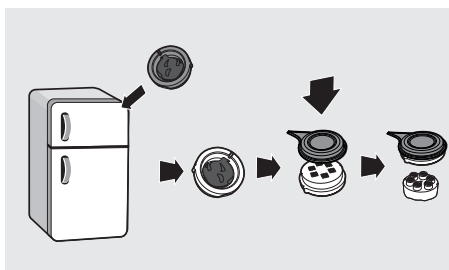
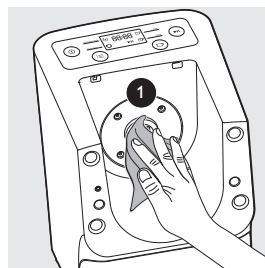


- 5 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer les résidus de farine dans l'orifice ❶ où la pale de pétrissage est placée.

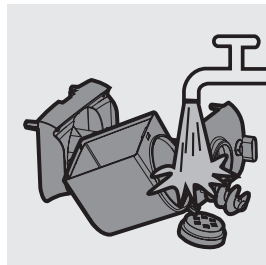
- 6 Nettoyez le disque de forme en utilisant l'outil de nettoyage fourni pour enlever les résidus de pâte. Une fois terminé, utilisez de l'eau pour nettoyer l'unité principale.

Suggestion :

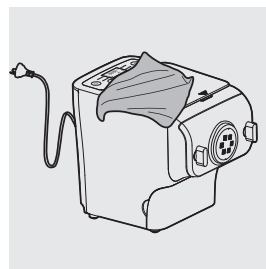
- Pour les disques de forme spaghetti et fettucine, placez ceux-ci au congélateur pendant 2 heures. Utilisez ensuite l'outil de nettoyage correspondant pour sortir la pâte des trous.



- 7 Nettoyez toutes les pièces amovibles.



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



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

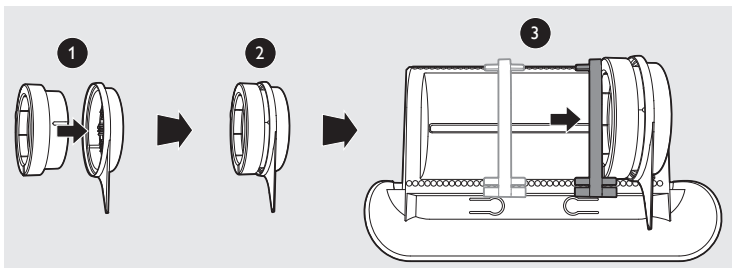
Remarque :

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

Rangement des disques de forme et des outils de nettoyage

- 1 Insérez le disque de forme **1** dans l'outil de nettoyage **2**. Placez l'ensemble (**1** et **2**) dans le tiroir de rangement. Déplacez la barre coulissante **3** pour immobiliser les disques de forme et outils de nettoyage.

Assurez-vous que les disques de forme et les outils de nettoyage sont secs avant de les ranger dans le tiroir de rangement.



Dépannage

Cette section présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec l'appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème en utilisant les renseignements ci-dessous, rendez-vous sur le site Web www.philips.com/support.

Les voyants ne s'allument pas.

- **La fiche du cordon d'alimentation n'est pas bien branchée.**
Vérifiez si le cordon d'alimentation est correctement branché et que la prise fonctionne correctement.
- **Le bouton d'alimentation marche/arrêt n'a pas été appuyé.**
Appuyez sur le bouton d'alimentation marche/arrêt .

Après avoir appuyé sur le bouton démarrer/pause , l'appareil émet une tonalité, mais ne fonctionne pas.

- **La cuve n'a pas été montée correctement.**
Le disque de forme ou le panneau avant n'est pas monté correctement.
Veuillez suivre le mode d'emploi pour monter correctement toutes les pièces.
- **Le nombre de portions requis n'est pas sélectionné.**
Assurez-vous d'avoir sélectionné le nombre de portions désiré avant d'appuyer sur le bouton démarrer/pause.

L'interrupteur de sécurité s'est déclenché et l'appareil s'est soudainement arrêté ou a redémarré soudainement pendant le processus.

- **Les boutons du panneau avant sont lâches.**
Assurez-vous que le panneau avant est bien monté.
- **Quantité excessive d'ingrédients dans la machine à pâtes.**
La quantité maximale de farine pouvant être utilisée pour chaque lot est de 500 g (21 oz). Si vous avez versé plus de 500 g, réduisez la quantité de farine avant le prochain lot.

Au cours du processus, l'appareil s'arrête. Aucune alarme ne retentit, et aucun voyant ne clignote.

- **La machine à pâtes a surchauffé en raison d'un temps de fonctionnement continu prolongé.**
Coupez l'alimentation, puis laissez la machine à pâtes refroidir. Afin de mieux protéger la durée de vie de l'appareil, le temps de fonctionnement continu de l'appareil doit être inférieur à 45 minutes. Vous pouvez redémarrer l'appareil après une pause de 15 minutes.



L'appareil s'arrête pendant le processus, puis les voyants clignotent rapidement, et l'alarme retentit.

- La pale de pétrissage est peut-être bloquée par des objets étrangers.
La pâte est peut-être trop sèche.
Le mauvais programme est sélectionné.
Coupez l'alimentation, nettoyez la machine à pâtes, puis suivez les instructions du mode d'emploi pour redémarrer la fabrication de pâtes.

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

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

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

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

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

- Les quantités de farine et d'eau sont incorrectes.
Débranchez la fiche de la prise de courant et jetez la pâte. Nettoyez la machine à pâtes, mesurez à nouveau les ingrédients et suivez les instructions du mode d'emploi pour reprendre la fabrication de pâtes.



Renseignements sur le produit

Modèle	HR2355/08
Puissance du moteur	200 W
Tension nominale	220-240V c.a. (50 Hz)
Dimensions (L x l x h)	215 mm x 343 mm x 300 mm / 8,5 po x 13,5 po x 11,8 po
Poids	7,8 kg / 17,2 lb

- Pour les renseignements sur la tension et la fréquence nominales, reportez-vous à la plaque signalétique sur le produit. Les renseignements sur le produit sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Recyclage

Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères; déposez-le plutôt dans un endroit prévu à cet effet afin qu'il soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.



Garantie et services

Si vous rencontrez des difficultés, souhaitez faire réparer l'appareil ou obtenir des renseignements supplémentaires, rendez-vous sur le site www.philips.com/support ou communiquez avec le centre de service à la clientèle Philips de votre pays.







Specifications are subject to change without notice
© 2014 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
4241 210 19561

