

# PHILIPS



## 商品の使い方や修理に関するご相談窓口

フィリップスサポートセンター

0120-944-859

受付時間：9:00 ~ 18:00

(土・日・祝日及び年末年始を除く)

メール：support-da@philips.com

フィリップス ヌードルメーカー

## 品番 **HR2365/01**

**取扱説明書**

**保証書付**

保証書は、この取扱説明書の最終ページについておりますので販売店で記入を受けてください。

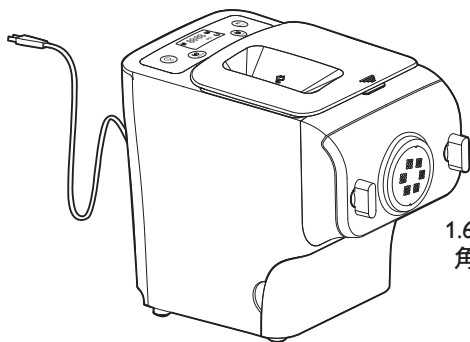
1.6 mm角麺の製麺用キャップは、製品本体に取り付けられております。  
はじめてお使いになる前にすべてのアクセサリ類を一度洗ってからご使用ください。

フィリップスヌードルメーカー (Noodle Maker) をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。長い間ご愛用いただくために、ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。  
また、お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

## 商品のご確認

商品をご確認ください

製品本体



製麺用  
キャップ

クリーニング  
キット

1.6mm  
角麺



2.5mm  
角麺



1.6mm  
平麺



2mm  
丸麺



取扱説明書



レシピブック



計量カップ (粉用)



計量カップ (水用)



※ 改良の為、仕様を予告なく変更することがあります。

※ 1.6mm 角麺製麺用キャップは製品に取り付けられています。

# 目次

● はじめに	商品のご確認…………… 2
	目次…………… 3
	必ずお守りください …… 4
	各部の名称…………… 6
● ご使用方法	初めてお使いいただく前に …… 8
	準備する …… 10
	ヌードルメーカーの使用 …… 12
	お手入れ方法…………… 16
	レシピ …… 19
● 困ったとき	故障かな?と思ったら …… 20
● 英文解説	Guidance in English …… 22 ~ 42
● 保証	保証とアフターサービス …… 43
	仕様／フィリップスサポートセンター …… 44
	無料修理規定…………… 45
	保証書…………… 46

# 必ずお守り ください

## 安全上のご注意

- ここに示した注意事項は、安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。
- 誤った取扱いをしたときに想定される内容を「警告」と「注意」とに区別しています。

### ○ 絵表示について



記号は、「危険、警告、注意」を示します。  
図の中や近くに具体的な注意内容を示します。



**警告** 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。



**注意** 人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

### ○ 絵表示の例



●記号は、してはいけない「禁止」を示します。図の中や近くに具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)を示します。



●記号は、必ずしていただく「強制」を示します。図の中や近くに具体的な強制内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜くこと)を示します。

## 警告



●本製品の改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。火災、感電、ケガの原因となります。修理はフィリップスサポートセンターにご相談ください。



●乳幼児の手の届くところに本製品を置かないでください。また、お子様など、取扱いに不慣れな方だけで使わせないでください。やけど・感電・けがをすることがあります。



●お手入れの際は必ず電源プラグ部をコンセントから抜く。また、濡れた手で抜き差ししない。感電やケガをすることがあります。



●異臭、異音が出たり、落下や破損したときはコンセントから電源プラグ部を抜く。そのまま使用すると、事故の原因となります。必ず使用を中止し、フィリップスサポートセンターにご相談ください。



●電源コードや電源プラグ部が傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。感電・ショート・発火の原因となります。



●雷が鳴ったら、製品本体や電源プラグ部に触らない。感電の原因となります。



●電源コードを無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしない。電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。



●電源プラグ部はコンセントに確実に差し込む。差し込みが不完全な場合、感電・発火の原因となります。









●製品本体を水につけたり、水をかけたりしない。故障や、ショート・感電の原因となります。








●本製品の内部に金属物や燃えやすいものを入れない。事故や故障の原因となります。

## 警告

-  ● 使用後はコンセントから電源プラグ部を抜く。火災、感電の原因となります。
-  ● 壁や家具などに接触させた状態で使用しない。製品の周辺は少なくとも10cm以上空けて使用してください。熱により、変色、変形、火災の原因となります。
-  ● 電源は交流 100V、定格 15A 以上のコンセントを単独で使用する。延長コードは使用しないでください。
-  ● 電源プラグをタイマー機器等に接続してのご使用は止めてください。
-  ● 運転中は製麵用ケースの中に手や指を入れない。けがをするおそれがあります。
-  ● 本製品より煙があがっている場合は、すぐにコンセントから電源プラグ部を抜く。

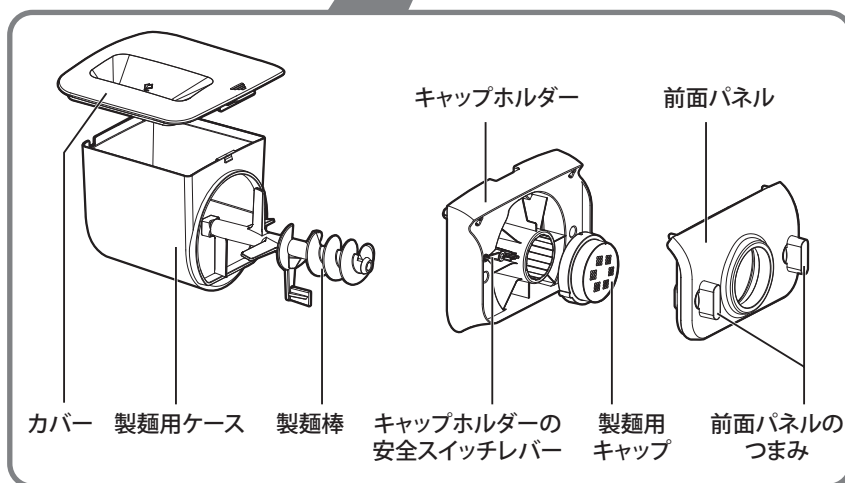
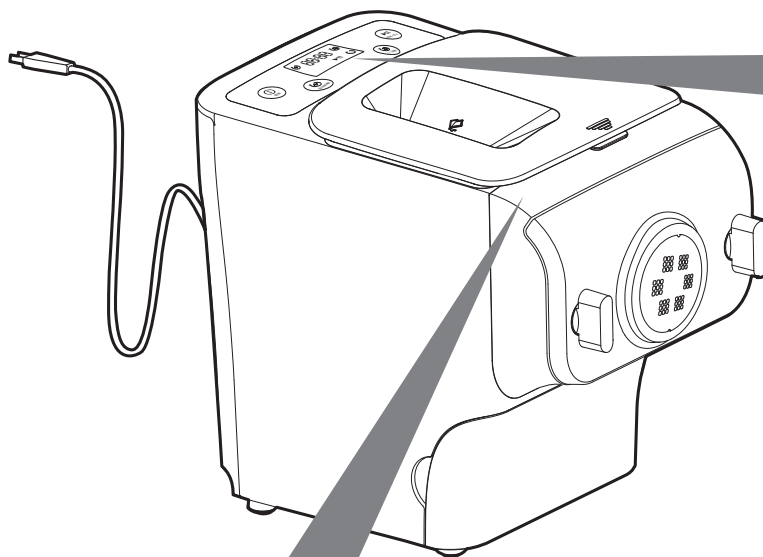
## 注意

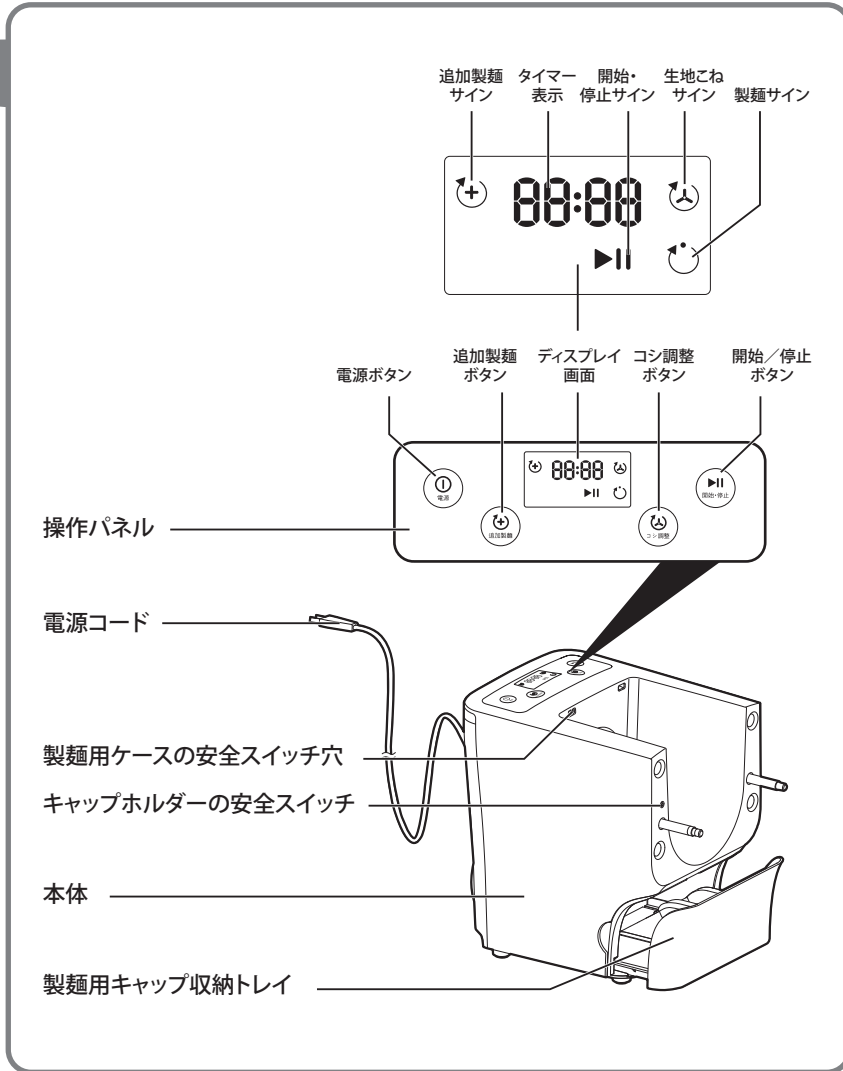
-  ● 電源プラグ部を抜くときは、電源コード部を持たずに必ず先端の電源プラグ部を持って引き抜く。感電やショートして発火することがあります。
-  ● 製品本体の上に物を載せない。重みで外装が変形したり破損するなど、故障の原因となることがあります。また、載せたものが落下したり倒れたりし、事故や故障の原因となります。
-  ● 電源プラグ部にピンやゴミを付着させない。感電・ショート、発火の原因になります。
-  ● 置く場所に注意する。油煙や湯気が当たる場所に置かない。温度が高くなる場所や、熱を発生する機器のそばに置かない。直射日光の当たる高温の場所に置かない。湿度やほこりの多い場所に置かない。事故や故障の原因となります。
-  ● 不安定な場所の上に置かない。ぐらつく台や傾いた所などの不安定な場所に置くと、落ちたり、倒れたりしてケガの原因となります。

## 使用上のご注意

1. 本製品は、家庭用調理器です。それ以外の目的で使用しないでください。
2. 電源プラグをコンセントに接続する前に部品が正しく取り付けられているかご確認ください。
3. はじめてお使いになる前にすべてのアクセサリ類を一度洗ってからご使用ください。
4. 製品本体、及びすべてのアクセサリのお手入れには、食洗機はご使用しないでください。
5. 製品の動作中に電源プラグを抜かないでください。
6. 製品を末永くお使いいただくために、連続使用する場合は45分を目安に、15分程度の間隔を空けてご使用ください。
7. すべてのアクセサリはご使用の度に清掃し、水に浸したまま放置しないでください。
8. 使用中は製品本体を動かさないでください。

## 各部の名称





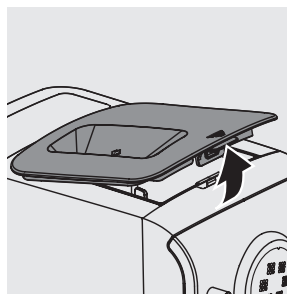
## 初めてお使い いただく前に



注意

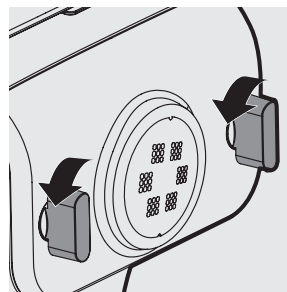
- 本体は水ですすいだり、水に浸けたりしないでください。
- スチール製のたわし、苛性ソーダや研磨剤を含む洗剤を使用しないでください。プラスチックの表面に傷がつき、ヌードルメーカーの寿命に影響を及ぼします。
- お手入れの際は部品のふちや角で指を怪我をしないようご注意ください。
- すべての部品とアクセサリーを取り出します。
- 初めて使用する前にすべての部品とアクセサリーを掃除します(「お手入れ方法」を参照)。
- すべての部品とアクセサリーのお手入れには食洗機はご使用しないでください。

- 1 本体から製麺用ケースのカバーを取り外します。



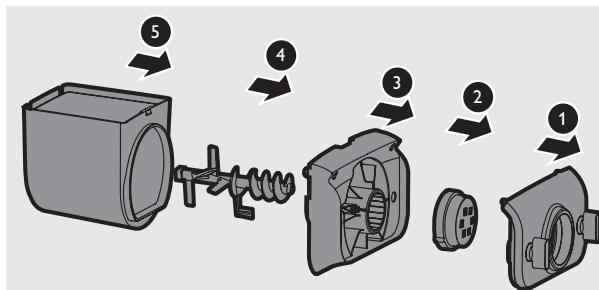
- 2 前面パネルのつまみを緩めます。

※ 前面パネルは重たくなっております。  
取り外される際には十分お気をつけください。

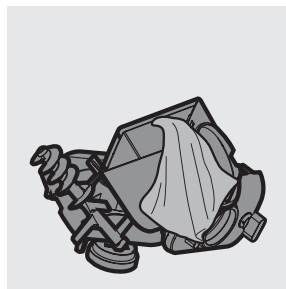
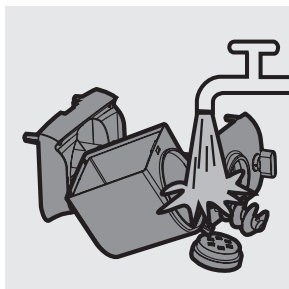




- 3 前面パネル、製麺用キャップ、キャップホルダー、製麺棒、製麺用ケースを、図に示す順序で取り外します。



- 4 上記で取り外した部品をすべて洗い、よく拭いて乾かします。



## 準備する

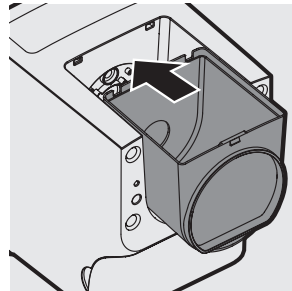
ヌードルメーカーは以下の手順に沿って組み立ててください。



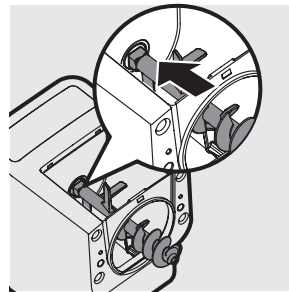
注意

- 組み立て後は、前面パネルのつまみがしっかり締まっていることを確認してください。
- 電源プラグ部がコンセントに差し込まれていないことを確認してください。
- ニードルメーカーを使用する前に、すべての部品とアクセサリーが完全に乾いていることを確認します。

- 1 製麺用ケースを本体に押し込みます。



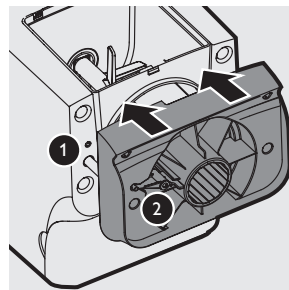
- 2 製麺棒を本体の穴に向け、本体にしっかりと差し込みます。



- 3 キャップホルダーを本体に取り付けます。

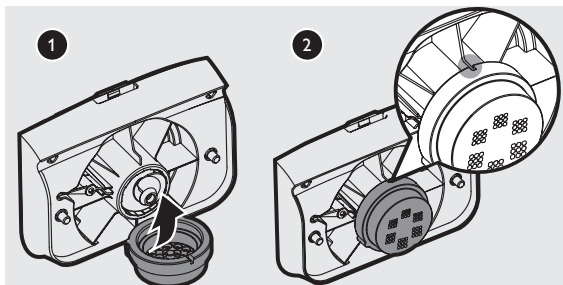
- ※ ① キャップホルダーの安全スイッチ
- ※ ② キャップホルダーの安全スイッチレバー

※ キャップホルダーの安全スイッチ①と安全スイッチレバー②が右図の位置にあることを確認してください。



- 4 ① 製麺用キャップをキャップホルダーに取り付け、②しっかり固定されていることを確認します。

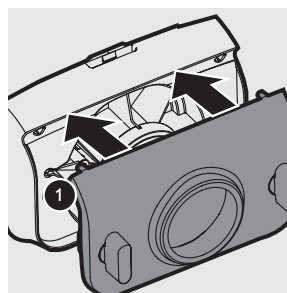
※ 製麺用キャップとキャップホルダーの溝(凹凸)が合うようにセットしてください。



- 5 前面パネルを本体に取り付けます。

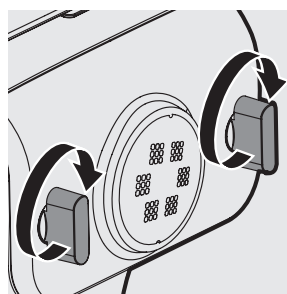
※ ① キャップホルダーの安全スイッチレバー

※ 機器を使用する前に、前面パネルが完全に固定されていることを確認してください。  
※ 前面パネルは重たくなっております。取り外される際には十分お気をつけください。



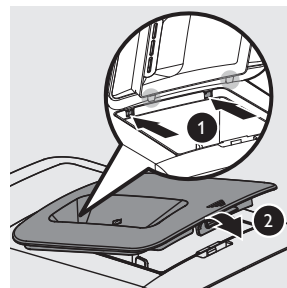
- 6 前面パネルのつまみを締めます。

※ 前面パネルがしっかりと固定されない場合、または製麺用キャップが正しく固定されていない場合は、キャップホルダーの安全スイッチレバーが押されずに本機が作動しません。



- 7 製麺用ケースのカバーをしっかりと閉めます。

※ 製麺用ケースのカバーを右図の①と②にはめてください。カバーが①と②に入っていない場合、安全スイッチが押されずに、本機が作動しません。



## ヌードルメーカー の使用

- 粉や水は正しい順序で製麺用ケースに入れるようにしてください。まず粉を製麺用ケースに入れてから、製麺用ケースのカバーをしっかり閉めます。ヌードルメーカーを始動し、カバーの開口部全体に沿わせて水をゆっくり注ぎます。
- 製麺用ケースの中に、粉と水を最初から決して混ぜないようにしてください。各手順に従い麺づくりをお楽しみください。



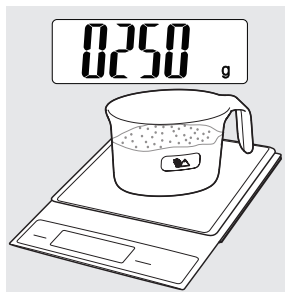
注意

- ヌードルメーカーには材料を入れ過ぎないでください。材料の入れ過ぎは機器が故障する原因になります。1回に使用できる粉は最大 500g です。
- ヌードルメーカーに 60° C 以上の材料を入れたり、高温 (60° C 以上) になる場所 (高温滅菌器内など) に置かないでください。機器が変形する原因になります。
- 水は必ず、製麺用ケースのカバーを閉めてから注ぐようにしてください。安全スイッチの穴に液体を入れないでください。

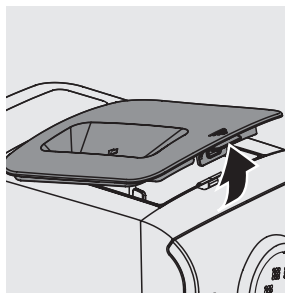
※ 製麺後、製麺用ケース内に生地が多少残ることがありますが異常ではありません。

## 材料の準備

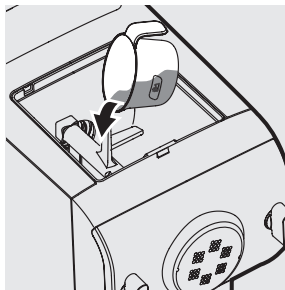
- 1 粉の計量にはキッチンスケールを使用してください。粉 250g は 1～2 人前、粉 500g は 3～4 人前です。



- 2 製麺用ケースのカバーを外します。



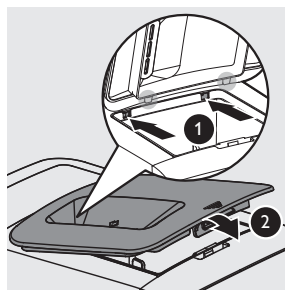
### 3 製麺用ケースに粉を入れます。



### 4 製麺用ケースのカバーをしっかりと閉めます。

※ 製麺用ケースのカバーをしっかりと閉めます。右図に沿って、①の溝に入れた後に、カバーをゆっくり②の溝に入れながら閉めてください。

※ 製麺用ケースのカバーがきちんと閉まっていないと、機器は作動しません。作動中に製麺用ケースのカバーが開いたり緩んだ場合、機器は自動的に一時停止します。

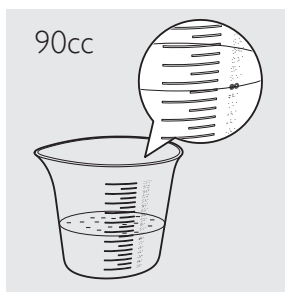


### 5 ノードルメーカーのレシピ(19 ページ)を参照し、付属の計量カップ(水用)を使用して必要量の水を量ります。たとえば、うどんは小麦粉 250g に対して水 90cc です。

※ 水はまだ入れません。本機を始動し、粉を混ぜ始めたタイミングで、カバーの開口部全体に沿わせて水をゆっくり注ぎます。

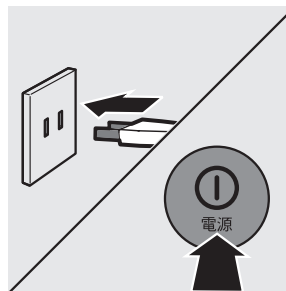
※ 正確に水を量るためには、キッチンスケールを使用してください。

※ ノードルメーカーには粉や水など液体状の食材以外は入れないでください。故障の原因となります。

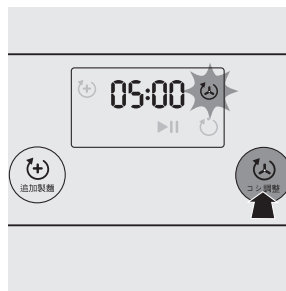


## ヌードルメーカーの設定

- 1 電源コードをコンセントにつなぎます。アラーム音が1回鳴り、すべての表示が1回点滅します。その後、電源ボタン(ⓘ)を押してください。ディスプレイが表示されます。

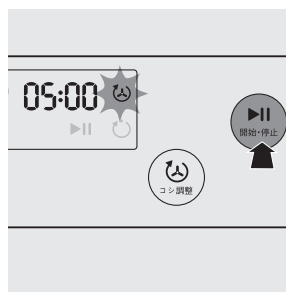


- 2 こね時間の基本設定は5分です。コシ調整ボタン(Ⓢ)を押して、こね時間を5、6、7、8分に設定します。うどんやパスタなどは、こね時間を増やすとコシが増します。お好みに合わせて、調整してください。



- 3 開始/停止ボタン(▶||)を押して作動を開始します。

- ※ アラーム音が一回鳴り、こね表示(🌀)の点滅が開始されます。
- ※ 選択したこね時間からカウントダウンが開始されます。



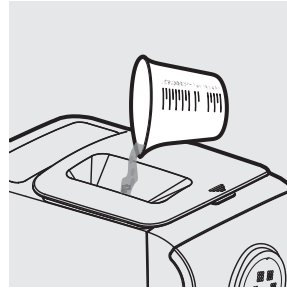
**4** こね動作が始まったら、水などの液体をカバーの開口部全体に沿わせてゆっくり注ぎます。

※ こね動作中、水を注いだ後は、粉を追加しないでください。後から追加すると麺の質感に影響が出てしまいます。

※ こね動作が終了すると、製麺準備のため、10秒間アラーム音が鳴り、機器が一時停止します。製麺表示(🌀)の点滅が開始します。10秒経過後、機器は自動的に製麺を開始します。麺を受けるお皿やトレーなどを準備してお待ちください。



※ 生地が固まってしまうと製麺棒にくっつき製麺できません。季節や材料に応じて、固まりにならないよう適宜水の量を調整しながらゆっくりと注いでください。



**5** 製麺が始まったら、付属のクリーニングキットを使用して、お好きな長さにカットしてください。

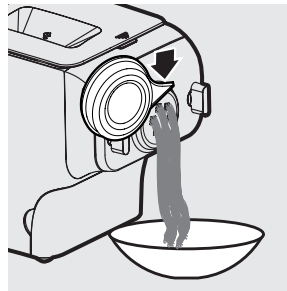
※ 製麺用キャップに沿って、クリーニングキットを上から下に動かしていただくことで麺を切ることができます。

※ 製麺時間は、材料の分量やお使いになる製麺用キャップによって異なります。

※ 製麺中に自動センサーが作動するため、製麺時間は異なります。製麺開始後に1～最大3回製麺棒が逆回転をし、残りの生地を拾い上げます。これは製麺をするための動作であり、故障ではありません。

※ 粉の配合や製麺のタイミングにより、麺の表面にざらつきがみられることがあります。

※ 粉に対して水の比率が多すぎる場合、うまく製麺ができない場合は電源を切って、材料を破棄して作り直してください。



**6** 製麺が完了したとき、製麺用ケース内に生地が残っている場合は、追加製麺ボタン(🌀)を押した後、開始・停止ボタン(🌀)ことで、さらに製麺を行うことができます。追加製麺のカウントダウンタイマーは3分です。

## お手入れ方法

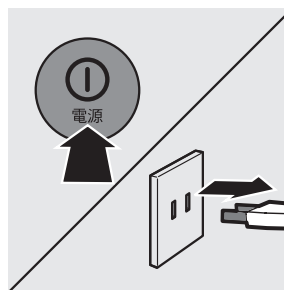


注意

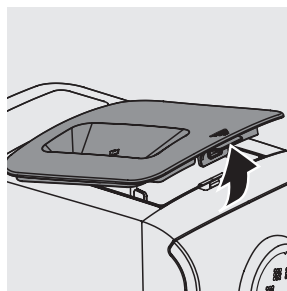
- 掃除や分解を行う前に、電源コードをコンセントから抜いてください。
- 本体を水に浸さないでください。
- スチール製のたわし、苛性ソーダや研磨剤を含む洗剤（ガソリン、アルコール、プロパノールなど）は使用しないでください。
- 本体、及びすべての部品とアクセサリーはご使用ごとにお手入れをしてください。製品の故障の原因となる可能性があります。
- お手入れの際は部品のふちや角で指を怪我をしないようご注意ください。
- すべての部品とアクセサリーのお手入れには食洗機はご使用しないでください。

- 1 電源ボタン(ⓐ)を押してヌードルメーカーの電源がオフになったことを確認し、コンセントから電源コードを抜きます。

※ ヌードルメーカーが動作中に電源コードを抜かないでください。故障の原因となります。



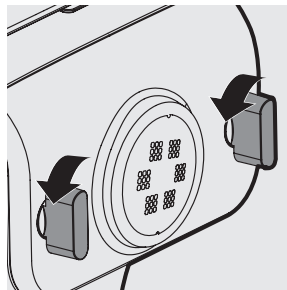
- 2 本体から製麺用ケースのカバーを矢印(右図)の方向に持ち上げて取り外します。



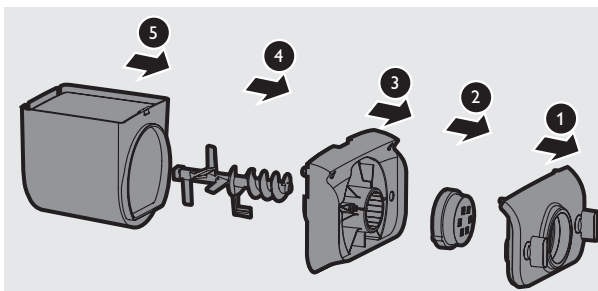


### 3 前面パネルのつまみを緩めます。

※ 前面パネルは重たくなっております。  
取り外される際には十分お気をつけください。



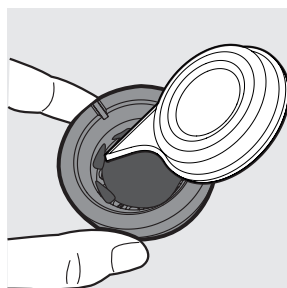
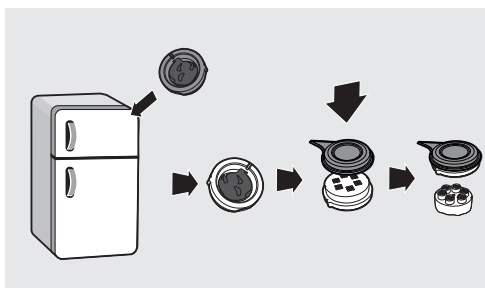
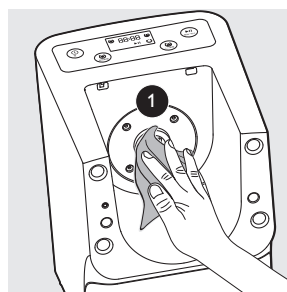
### 4 前面パネル、製麺用キャップ、キャップホルダー、製麺棒、製麺用ケースを、 図に示す順序で取り外します。



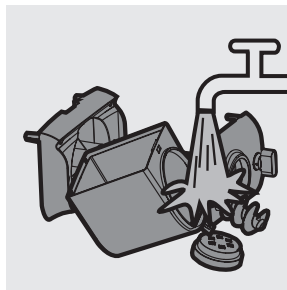
### 5 製麺棒を差し込んだ本体の穴(①)に残った粉は、乾いた布などで掃除します。

### 6 付属のクリーニングキットで製麺用キャップを掃除し、 生地を取り除きます。その後は、水で洗い流せます。

※ 製麺用キャップを冷凍庫に2時間ほど入れおくと、掃除しやすくなります。冷凍庫で冷やした後、クリーニングキットを下の絵のようにはめると残った生地を掃除することができます。

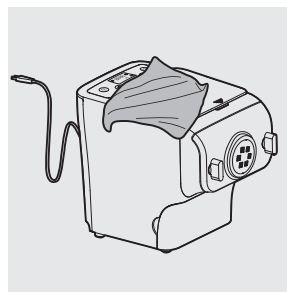


- 7 前ページ4で取り外した部品をすべて洗います。



- 8 本体、操作パネル、本体表面は、乾いた布で拭きます。

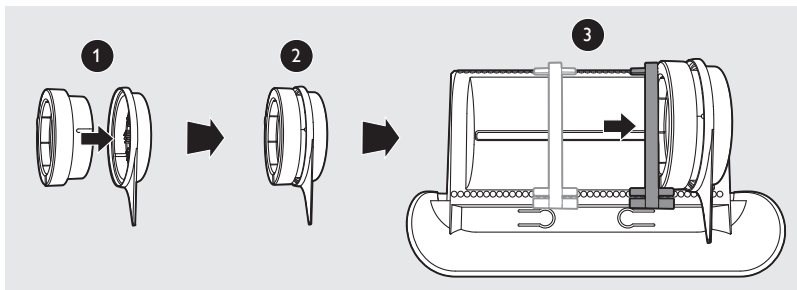
※ 掃除が済んだら、すべての部品と製麺用キャップを乾かしてから、次の使用のために組み立ててください。



### 製麺用キャップ収納トレイ

- 1 ①製麺用キャップと②クリーニングキットの溝(凹凸)が合うようにセットしてください。セットした①と②を図のように収納トレイに入れます。③トレイ内のバーを動かすことで、製麺用キャップとクリーニングツールを固定することが可能です。

※ トレイに収納する前に、製麺用キャットとクリーニングキットが完全に乾いていることを確認してください。



詳しいレシピはレシピブックを  
ご覧ください。

レシピ

- ※ 上質な麺を作るためには、推奨されている量に従って材料を追加してください。
- ※ 季節や材料の産地に応じて、粉や水の量は適宜調節してください。
- ※ 卵入りの麺を作るときは、製麺用ケースに入れる前に卵はよく泡だててください。
- ※ ラーメンを作るときは、最初にベーキングパウダーを沸騰したお湯に混ぜてから、規定の量の冷水に注ぎ、60度以下に冷ましてからしてから製麺用ケースに注いでください。
- ※ 塩を加えるときは、冷水に混ぜてよくかき混ぜてください。
- ※ お買い求めの製品により、付属の製麺用キャップが異なります。
- ※ 本製品には0.8mmシートの製麺用キャップは同梱されていません。0.8mmシートは別売りでお買い求めいただくことが可能です(型番 HR2435/01)。

粉と水の割合*					
麺の種類	製麺用キャップ*	粉	液体	その他の材料	麺の量(目安)
うどん	 2.5mm 角麺	うどん粉 250g	冷水 90cc	塩 2g	300g (1~2人前)
		うどん粉 500g	冷水 180cc	塩 4g	600g (3~4人前)
ラーメン	 2mm 丸麺	強力粉 250g	冷水 70cc 重曹を混ぜた湯 20cc	塩 2g 重曹 2g	300g (1~2人前)
		強力粉 500g	冷水 140cc 重曹を混ぜた湯 40cc	塩 3g 重曹 4g	600g (3~4人前)
パスタ	 1.6mm 平麺	薄力粉 75g 強力粉 175g	Mサイズの卵1個を冷水40cc で溶く(合わせて90cc)	塩 1g	300g (1~2人前)
		薄力粉 150g 強力粉 350g	Mサイズの卵2個を冷水80cc で溶く(合わせて180cc)	塩 2g	600g (3~4人前)
そば	 1.6mm 角麺	強力粉 175g そば粉 75g	冷水 90cc	塩 3g	300g (1~2人前)
		強力粉 350g そば粉 150g	冷水 180cc	塩 6g	600g (3~4人前)
餃子の皮	 0.8mm シート	強力粉 250g	冷水 95cc	塩 3g	

- ※ 各レシピ(餃子の皮を除く)では、お好みの製麺キャップをお使いいただけます。
- ※ 上記以外のレシピについては、付属のレシピブックをご覧ください。上記レシピを参考に配合をご調整ください。

## 故障かな？ と思ったら

故障かな？と思ったら、お調べください。

### ディスプレイ画面が表示点灯しない。

- ▶ 電源プラグが正しく差し込まれていない。  
電源プラグが正しく差し込まれているかどうかを確認してください。
- ▶ 電源ボタンが押されていない。  
電源ボタン(Ⓞ)を押してください。

### 開始／停止ボタン(Ⓜ)を押すと、アラーム音は鳴るが作動しない。

- ▶ 製麺用ケースが正しく取り付けられていない。  
製麺用キャップまたは前面パネルが正しく取り付けられていない。  
製麺用ケースの安全スイッチ、もしくはキャップホルダーの安全スイッチが作動している可能性があります。取扱説明書の記載内容に従って、すべての部品を正しく取り付けてください。

### 安全スイッチが作動し、製麺中、機器が突然停止したり、突然再作動する。

- ▶ 前面パネルのつまみが緩んでいる。  
前面パネルが正しく取り付けられていることを確認してください。
- ▶ 材料を入れすぎている。  
1回に使用できる粉は最大500gまでです。500g以上入れている場合は粉を減らしてから使用ください。

### 製麺中、機器が停止する。アラーム音が鳴らない。

- ▶ 長時間連続作動させたため、ヌードルメーカーが過熱している。  
電源コードをコンセントから抜いて、ヌードルメーカーの温度が下がるまでお待ちください。  
製品を未永くお使いいただくために、連続使用する場合は45分を目安に、15分程度の間隔を空けてご使用ください。

製麺中に機器が停止し、ディスプレイに“EEEE”という表示が点滅しながらアラームが鳴る。

▶ 製麺棒に異物が詰まっている。

生地が乾燥し過ぎている。

電源コードをコンセントから抜いて、すべての部品とアクセサリを掃除してください。その後、取扱説明書の記載内容を再度確認してから製麺を再開してください。

製麺用ケース内に多量の生地が残っている。

▶ 使用前に粉が湿っていたか、生地の水分が多過ぎた。

小麦粉は乾いた状態で保管してください。取扱説明書の記載内容に従って、製麺を再開してください。

▶ 製麺用ケース、製麺棒、製麺用キャップが、使用前にきれいに掃除されていない。

使用前に、すべての部品がきれいになっていることを確認してください。

▶ 製麺棒または製麺用ケースが湿っている。

使用前に、すべての部品が乾いていることを確認してください。

▶ 水を注ぐタイミングが正しくない。

粉の種類が適切でない。

取扱説明書の記載内容に従って、製麺してください。

機器から少量の水が漏れる。

▶ 本機の動作開始前に水が加えられた。

水は粉を入れ、プログラム開始後に加えてください。

製麺棒は回転し続けているが、麺が出てこない。

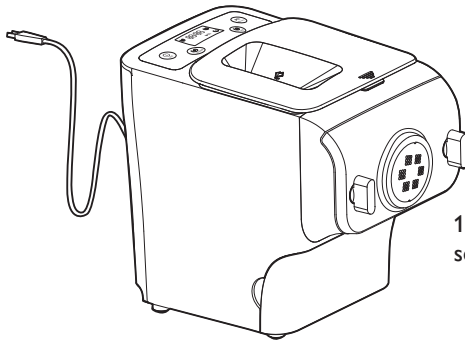
▶ 粉と水の割合が正しくない。

電源コードをコンセントから抜いて、ヌードルメーカーを掃除してください。その後、取扱説明書の記載内容を再度確認してから製麺を再開してください。

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!  
 To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.Philips.com/welcome](http://www.Philips.com/welcome).  
 Read this user manual carefully before you install and use the unit. Save it for future reference.

## What's in the box

Main unit



Shaping discs

Cleaning tool

1.6mm square



2.5mm square



1.6mm flat



2mm round



User manual



Recipe book



Flour cup



Water cup



Specifications are subject to change without notice.  
 The 1.6mm shaping disc is assembled on the appliance upon purchase.

## Contents

What's in the box .....	22
Contents .....	23
Important .....	24
Overview.....	26
Disassembling and cleaning before first use .....	28
Assembling .....	30
Using the noodle maker .....	32
Cleaning .....	36
Recipes .....	39
Troubleshooting .....	40
Product information .....	42
Recycling .....	42
Guarantee and service .....	42

## Important

### Safety

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



### Warnings

- 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 the plug is firmly inserted into the power outlet.
- Make sure that your hands are dry before you insert the plug into the power outlet.
- Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
- 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- For their safety, do not allow children to play with the appliance. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
- To prevent any accidents, do not use the appliance if it is damaged for any reasons.

### EMF

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

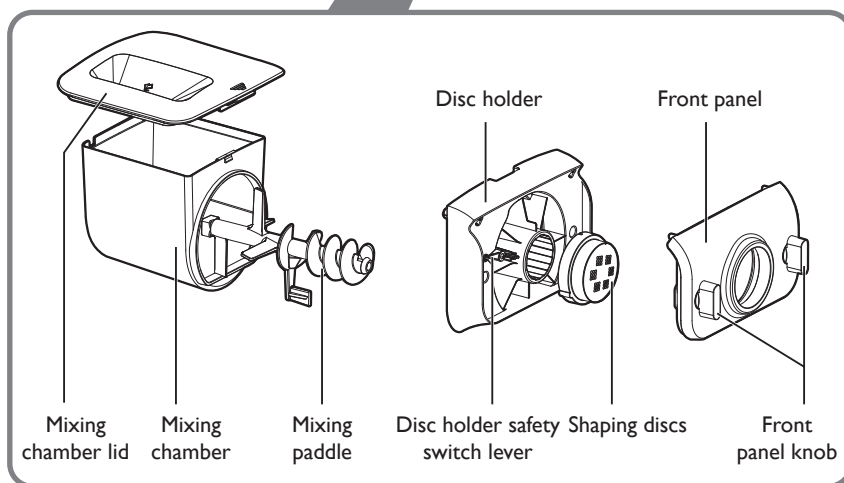
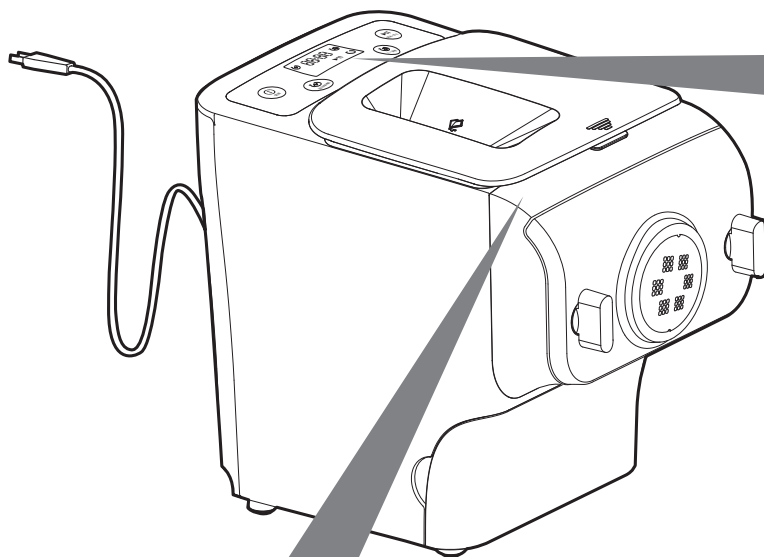


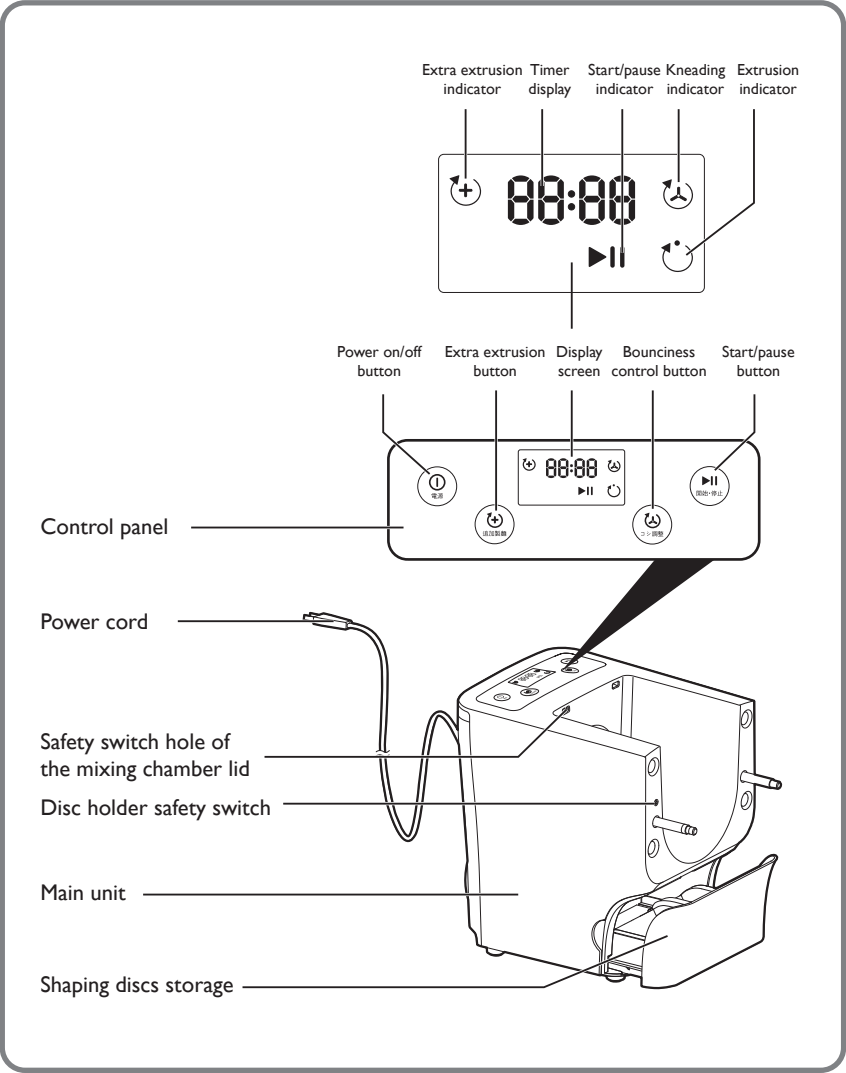


## Safety

- 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.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
- 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 bent the power code forcibly, jerk, twist, bundle nor put a heavy goods.
- When hearing thunder, do not touch the appliance or power plug.
- Do not put metal or flammable objects in the mixing chamber.
- Plug off the power cord when you are not using the appliance.
- Do not use the appliance near flammable objects such as table cloth or draper.
- Pull out the power plug immediately when you detect smoke.
- When taking off 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 the 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 to 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 dish washer to clean the machine and the accessories.

## Overview





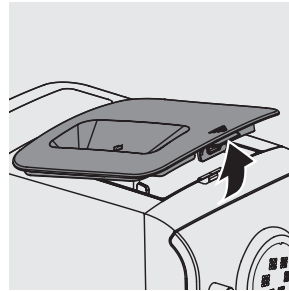
## Disassembling and cleaning before first use



### Caution

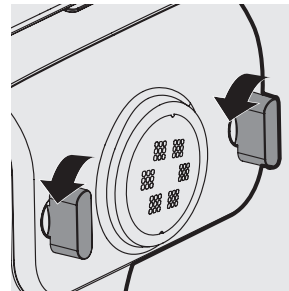
- Do not use water to rinse nor soak the main unit.
- Do not use a scourer or similar cleaners as these will scratch the plastic surface and affect the lifetime of the noodle maker.
- Take extra caution when cleaning the parts to avoid getting cut by the edges.
- Take out all the parts and accessories.
- Clean the parts and accessories before first use (see "Cleaning" section).
- Do not use dish washer to clean the machine and the accessories.

- 1 Remove the chamber lid from the appliance.

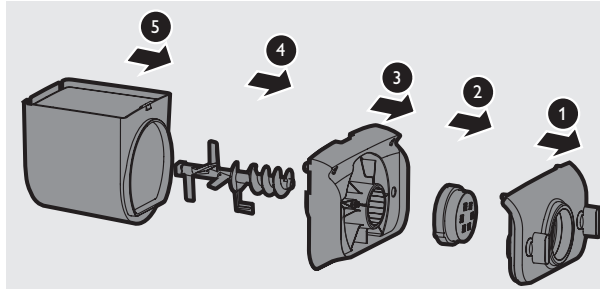


- 2 Loosen the front panel control knob.

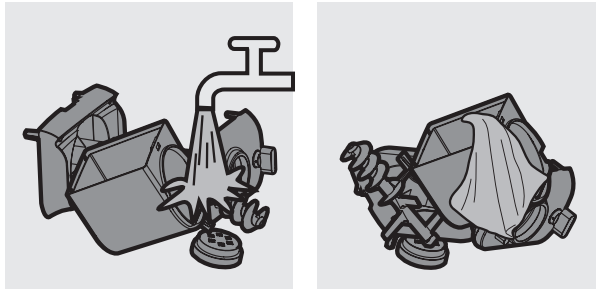
※ The front panel is heavy. Take extra caution when removing it.



- 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

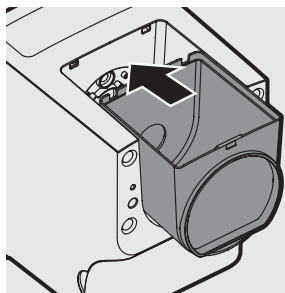
Follow below assembling steps to install the noodle maker.



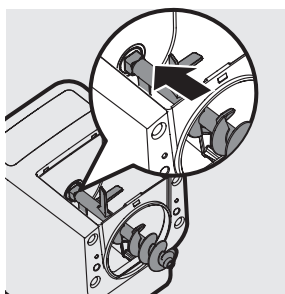
### Caution

- Make sure to tighten the front panel knob during assembling.
- Make sure the appliance is not plugged in when assembling the appliance.
- Before using the noodle maker, make sure all parts and accessories are completely dry.

- 1 Push the mixing chamber into the appliance.



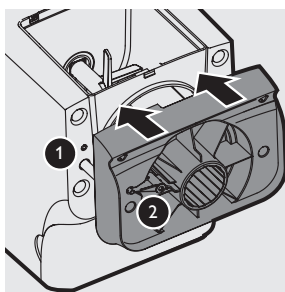
- 2 Point the mixing paddle to the hole in the main unit. Insert the mixing paddle all the way into the main unit.



- 3 Attach the disc holder onto the appliance.

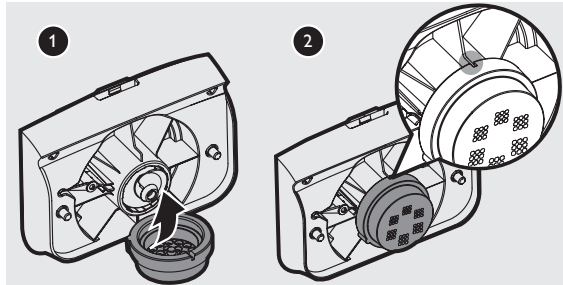
- ※ 1 Disc holder safety switch
- ※ 2 Disc holder safety switch lever

※ Check that the safety switch 1 and safety switch lever 2 are set as shown in the right image.



- 4 Put the shaping disc onto the disc holder **1**, and make sure it is firmly fixed on the disc holder **2**.

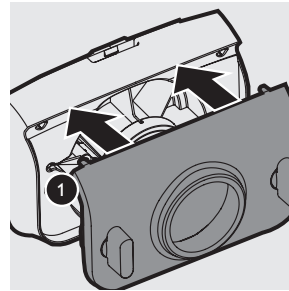
※ Make sure the abyss of the shaping disc and the disc holders is properly fitted.



- 5 Attach the front panel to the main unit.

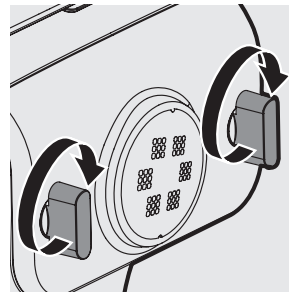
※ **1** Disc holder safety switch lever

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



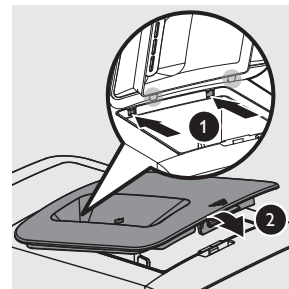
- 6 Fasten the front panel control knob.

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



- 7 Close the chamber lid properly.

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



## Using the noodle maker

- Make sure to follow the right order to add flour and water into the chamber. Put in the flour into the chamber first, then place the chamber lid onto the chamber. Start the noodle maker, and then slowly pour water along the entire length of the opening in the lid.
- Do not pour water into the mixing chamber before turning on the noodle maker. Follow the instruction carefully to enjoy home made noodles.



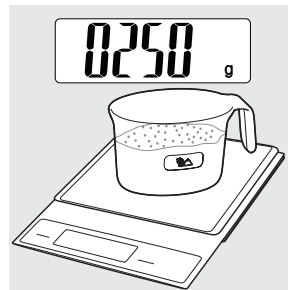
### Cautions

- Never put in excessive ingredients in the noodle maker. Otherwise, it will damage the appliance. The maximum amount of flour used for each batch is 500g.
- Do not put in any ingredients that are 60° C or above to the noodle maker, nor place the noodle maker in surroundings with high temperature (60° C), for instance in a high temperature sterilization. This will deform the appliance.
- Never pour in water before you place the chamber lid onto the chamber. Do not pour in any liquids into the safety switch hole.

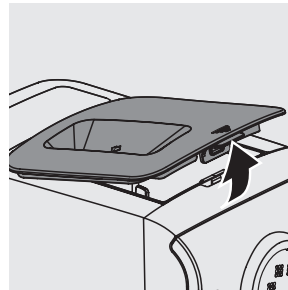
※ After processing, it is normal to find some leftover dough inside the mixing chamber.

## Preparing the ingredients

- 1** Use a kitchen scale to measure the flour.  
For instance, 250g flour is for 1-2 servings;  
500g flour is for 3-4 servings.

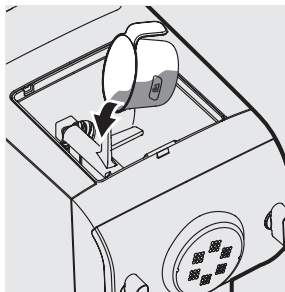


- 2** Remove the chamber lid.





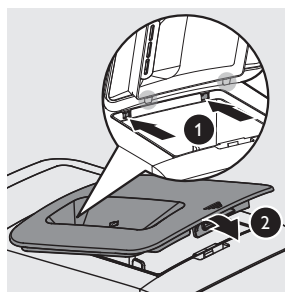
**3** Pour the flour into the chamber:



**4** Close the chamber lid properly.

※ If the chamber lid is not closed properly, the appliance will not start processing. If the chamber lid is open or loose during processing, the appliance will automatically pause the processing.

※ The appliance will not work if the chamber lid is not properly closed. During the noodle making process, if the chamber lid becomes loose, the appliance will automatically stop working.

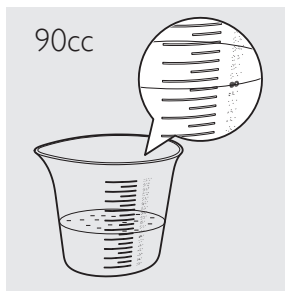


**5** Refer to the “Noodle-making recipe table” on page 39 and measure the required amount of water by using the provided water cup. For instance, measure 90cc water to make Undo noodles with 250g flour:

※ Do not pour water into the mixing chamber before turning on the noodle maker.

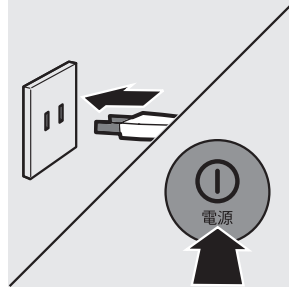
※ To measure the water volume accurately, please use a kitchen scale.

※ Do not put flour or liquid into the noodle maker as this may damage the appliance.

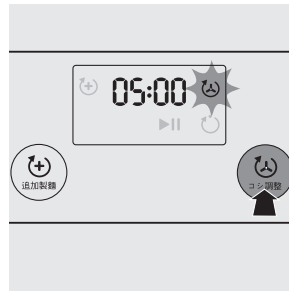


## Selecting the noodle making program

- 1** Connect to the power. The noodle maker will sound once, and all indicators will flash once. Press the power on/off button (🔌) to switch on the noodle maker. The display light up.

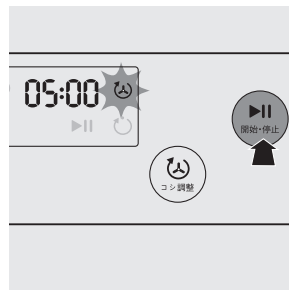


- 2** The default kneading time is 5 minutes. Press the bounciness control button (🌀) to set the kneading time from 5 to 8 minutes. You can adjust the kneading time for different types of noodles and your own preference. .



- 3** Press the start/pause button (▶||) to start processing.

- ※ The appliance beeps once, and the kneading indicator (🌀) starts flashing.
- ※ The selected kneading time starts to count down.



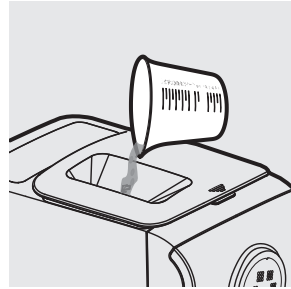
- 4** After the kneading starts, slowly pour in the liquid along the entire length of the slot in the lid.

※ Do not add in other ingredients after you have poured in the water during kneading. Otherwise, it will affect the result of the noodle texture.

※ When the kneading process is finished, the appliance beeps and pauses for 10 seconds to prepare for extruding. The extruding indicator (🔄) starts flashing. After 10 seconds, the appliance will automatically start extruding noodles. Put the dish or tray under the shaping disc to collect the extruded noodles.



※ Noodles cannot be extruded when the dough is stiff and sticks to the mixing paddle. Adjust the flour/liquid ratio based on the flour you are using, or the seasonality which affects the dough quality.



- 5** After the program is finished, cut the noodles into the desired length with the supplied cleaning tool.

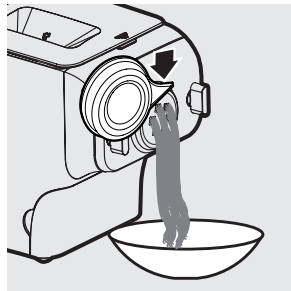
※ Move the cleaning tool downwards to cut the noodles.

※ The extruding time depends on the amount of ingredients in the mixing chamber.

※ Due to the auto-sensing technology during extrusion, the total extrusion time varies from 6 mins to 14 mins, and the mixing paddle will be moving backward one to three times to pick up dough for further extrusion. This is not a machine error.

※ You may find some fine noodle threads on the noodle surface. This is normal.

※ If the ratio of water and flour is not correct, the extrusion will not succeed. In this case please prepare the ingredients from scratch.



- 6** After the noodle making is complete, if you notice there are some leftover doughs inside the chamber; you can press the extra-extruding button (🔄) and press start/pause (▶||) for extra extrusion. The countdown timer of the extra-extruding program is 3 minutes.

## Cleaning

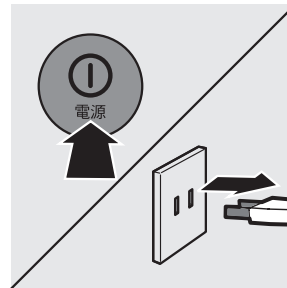


### Cautions

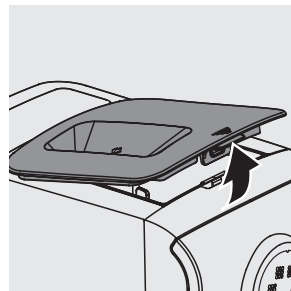
- Disconnect the power and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance.
- Do not immerse the main unit in water.
- Do not use a scourer, caustic cleaners, or abrasive cleaners ( for examples, gasoline, alcohol, and propanol) to clean the appliance.
- Clean the appliance each time after use, or the appliance might have malfunctions.
- Take extra caution when cleaning the appliance to avoid getting cut the the edges.
- Do not use dish washer to clean the machine and the accessories.

- 1 Press the power on/off button (⏻) to turn off the noodle maker; and then disconnect it from the power outlet.

※ Do not unplug the appliance while it is operating, as it may cause damage to the appliance.

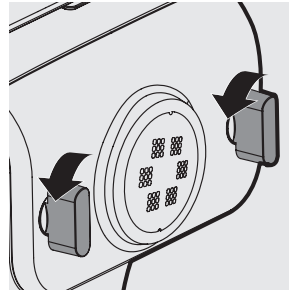


- 2 Remove the chamber lid from the appliance.

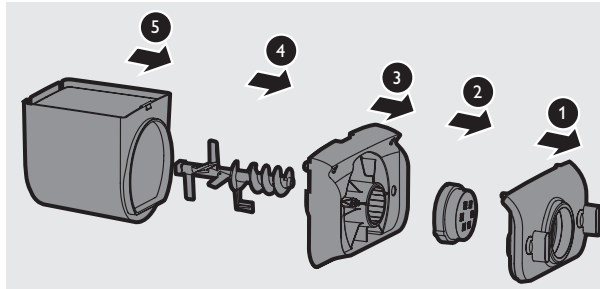


### 3 Loosen the front panel control knob.

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



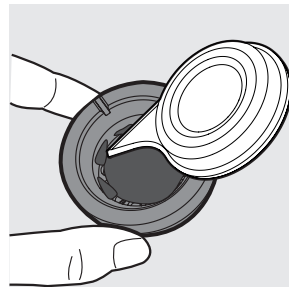
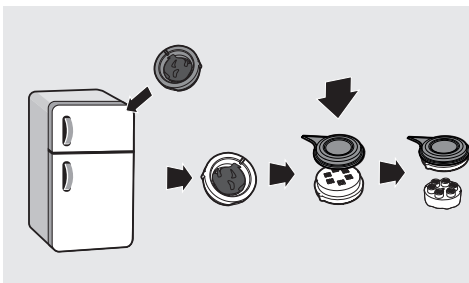
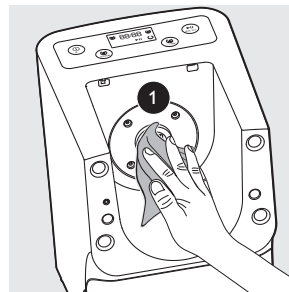
### 4 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order.



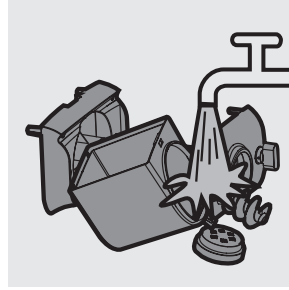
### 5 Use a dry cloth to clean flour residue in the hole (1) where the mixing paddle is placed.

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

※ For better cleaning result, put the shaping disc into the freezer for 2 hours. Then use the cleaning tool to poke the dough in the holes out.

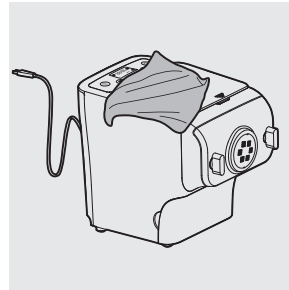


- 7 Clean all detachable parts.



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

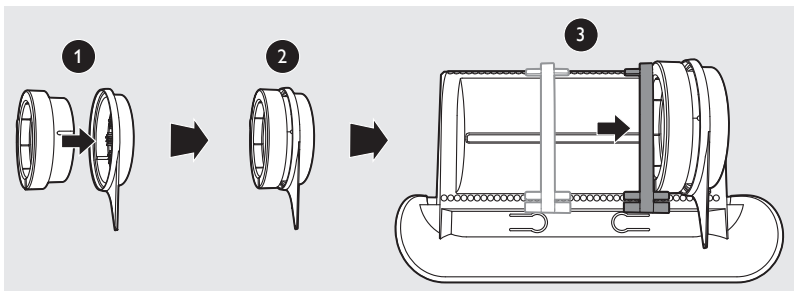
※ After cleaning, make sure all parts and the shaping disc storage are dry. Assemble the noodle maker back for next use.



### 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 fasten the shaping discs and cleaning tools.






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



Refer to the recipe booklet for detailed recipes.

# Recipes

- ※ To guarantee the quality of the noodle, use gluten flour to make noodle. 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 noodle or vegetable noodle, make sure you whisk the egg mixture or vegetable juice evenly before pouring into the chamber.
- ※ When making Ramen, mix hot water with the baking powder first, and then pour the hot water into the suggested amount of cold water. Do not pour the hot water directly into the mixing chamber.
- ※ To add salt, you can either mix it with the flour or liquid.
- ※ The 0.8mm sheet shaping disc is sold separately (HR2435/01).


Flour/water ratio table					
Noodle type	Shaping disc*	Flour	Liquid	Other ingredients	noodle/pasta quantity
Udon	 2.5mm square	250g Udon flour	90cc cold water	2g salt	300g (For 1-2 servings)
		500g Udon flour	180cc cold water	4g salt	600g (For 3-4 servings)
Ramen	 2mm round	250g Hard/bread flour	Cold water 70cc Hot water 20cc with the baking powder	2g salt 2g baking powder	300g (For 1-2 servings)
		500g Hard/bread flour	Cold water 140cc Hot water 40cc with the baking powder	4g salt 4g baking powder	600g (For 3-4 servings)
Pasta	 1.6mm flat	75g Soft/weak flour 175g Hard/ bread flour	Mix 1 medium size egg into cold water 40cc. the total amount to be 90cc.	1g salt	300g (For 1-2 servings)
		150g Soft/weak flour 350g Hard/ bread flour	Mix 2 medium size eggs into cold water 80cc. the total amount to be 180cc.	2g salt	600g (For 3-4 servings)
Soba	 1.6mm square	175g Hard/break flour Soba flour 75g	Cold water 90cc	3g salt	300g (For 1-2 servings)
		350g Hard/ bread flour Soba flour 150g	Cold water 180cc	6g salt	600g (For 3-4 servings)
Dumpling skin	 0.8mm flat sheet	250g Hard/bread flour	Cold water 95cc	3g salt	

- ※ The recipes can be shared among different shaping discs except the one for the dumpling skin.
- ※ For recipes other than the above, please refer to the recipe booklet or adjust the flour and water ratio based on the above recipe.

## Troubleshooting

Check this chapter if you encounter problems when using the appliance.

### The indicators do not light up.

- ▶ **The power plug is connected incorrectly.**  
Check whether the power plug is plugged correctly.
- ▶ **The power 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 safety switch is triggered and the appliance suddenly stops or suddenly restarts during the processing.

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

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

- ▶ **The noodle maker is overheat due to long continuous working time.**  
Disconnect from the power, and allow the noodle 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.



The appliance stops during processing, then EEEE is displayed on the screen, the indicators are flashing quickly, and the alarm sounds.

- ▶ **The mixing paddle can be blocked by some foreign objects.**

The dough can be too dry.

The wrong program is selected.

Disconnect from the power, clean the noodle maker, and follow the user manual again to restart the noodle 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 to restart the noodle 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 dry before use.

- ▶ **Water is not poured in the right order.**

The flour type is not suitable.

Follow the user manual to make noodle.

Small amount of water is leaking out from the appliance.

- ▶ **Water is added before the program starts.**

Follow the user manual to add water right after the program starts.

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

- ▶ **The ratio of the flour and water is incorrect.**

Disconnect from the power, clean the noodle maker, and follow the user manual again to restart the noodle making.

## Product information

Model	HR2365/01
Motor power	200W
Rated voltage	AC100V (50/60Hz)
Dimensions (L x W x H)	215mm x 343mm x 300mm
Weight	7.8kg

※ For rated voltage and frequency information, refer to the typeplate on the product. Product information is subjected 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](http://www.philips.com/support) or contact the Philips Consumer Care Center in your country.

保証書と修理サービスについて  
(必ずお読みください)

## 保証と アフターサービス

保証期間	お買い上げ日から2年間
対象部分	製品本体 ※ 計量カップ(粉)、計量カップ(水)、クリーニング キット、製麵用キャップ除く

### 〈保証書・最終ページに付属〉

- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのと大切に保管してください。

### 【補修用性能部品の最低保有期間】

- 補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後6年です。
- 性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

### 【ご不明な点や修理に関するご相談は】

- 修理に関するご相談ならびにご不明な点は、フィリップスサポートセンターにお問い合わせください。

### 【修理を依頼されるときは】

- 修理をご依頼される前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、再度点検ください。尚、異常のあるときはご使用を中止し、フィリップスサポートセンターへご依頼ください。

### 【保証期間中は】

- 製品に保証書を添えてフィリップスサポートセンターにご連絡ください。  
保証書の記載内容により無料修理いたします。

### 【保証期間が過ぎているときは】

- 修理によって製品の機能が維持できる場合は、補修用性能部品の保有期間内であれば、ご希望により有料で修理させていただきます。

### 【海外での本製品の保証について】

- この製品は、日本国内用に設計されているため海外では使用できません。

### 【お客様の個人情報のお取り扱いについて】

- お受けしましたお客様の個人情報は、株式会社フィリップスエレクトロニクスジャパンのホームページ <http://www.philips.co.jp/> に掲載されている「お客様の個人情報の取り扱いについての当社の方針」に基づき適切に管理いたします。

## 便利メモ

お買い上げ日	年 月 日	お買い上げ店名	TEL.(            )
--------	-------	---------	--------------------

ご使用の時、このような症状はありませんか？

- 本体にさわると時々電気を感じる。
- こげくさい臭いがする。
- 電源コード部を動かすと通電したり、しなかったりする。
- その他の異常、故障がある。

長年ご使用の製品の点検を!



愛情点検

このような症状の時は、故障や事故防止のため、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから外して、必ずフィリップスサポートセンターにご相談ください。

## 仕 様

品 番	HR2365/01
消 費 電 力	200W
定 格 電 圧	AC100V (50/60Hz)
サ イ ズ	215 (W) x 343 (D) x 300 (H) mm
本 体 質 量	7.8kg

※ 改良の為、仕様を予告なく変更することがあります。

- フィリップス製品の修理受付はフィリップスサポートセンターにお申し出ください。
- 修理サービス等についてわかりにならないことは、下記にお問い合わせください。

お問い合わせ

フィリップスサポートセンター

〒283-0013 千葉県東金市土農田 17-9

0120-944-859

受付時間：平日 9:00 ~ 18:00 (土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く)

フィリップス コンシューマー ライフスタイル事業部

ホームページアドレス <http://www.philips.co.jp/>

## 無料修理規定

### 〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書の注意書に従った正常な使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理します。
2. 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、フィリップスサポートセンターにご依頼ください。なお、商品を直接メーカーへ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。
3. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - ① 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
  - ② お買い上げ後の輸送、移動、落下等による故障及び損傷。
  - ③ 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷。
  - ④ 一般家庭以外（例えば、業務用の長時間使用）に使用された場合の故障及び損傷。
  - ⑤ 保証書の提示がない場合。
  - ⑥ 保証書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、或は字句を書き換えられた場合。

※保証書は、本書に明示した条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、フィリップスサポートセンターにお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理・補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書の保証とアフターサービスの項目をご覧ください。

※お客様にご記入いただいた個人情報（保証書の控え）は保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございます。ご了承ください。また個人情報は、株式会社フィリップスエレクトロニクスジャパンのホームページ <http://www.philips.co.jp/> に掲載されている「お客様の個人情報の取り扱いについての当社の方針」に基づき適切に管理いたします。

## フィリップス ヌードルメーカー 保証書 持込修理

### CERTIFICATE OF PURCHASE

この保証書は、「無料修理規定」記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から下記期間中に故障が発生した場合は、本書をご用意いただき、フィリップスサポートセンターにご連絡ください。お客様にご記入いただいた個人情報(保証書の控え)は、株式会社フィリップスエレクトロニクスジャパンのホームページ <http://www.philips.co.jp/> に掲載されている「お客様の個人情報の取り扱いについての当社の方針」に基づき適切に管理いたします。

品名	ヌードルメーカー
品番	HR2365/01
保証期間	お買い上げ日より2年
対象部分	製品本体 ※ 計量カップ(粉)、計量カップ(水)、クリーニングキット、製麺用キャップ除く
お買い上げ日	年 月 日
お客様	ご住所〒
	ご芳名
	電話番号
★販売店	販売店名・住所・電話番号

- ★ 保証書は再発行しませんので、大切に保管してください。
- ★ ご販売店様へ：この保証書はお客様へのアフターサービスの実施と責任を明確にするものです。贈答品、記念品の場合も含めて必ず記入捺印してお客様にお渡しください。

#### お問い合わせ

フィリップスサポートセンター

〒283-0013 千葉県東金市土農田 17-9

# 0120-944-859

受付時間：平日 9:00 ~ 18:00 (土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く)

