

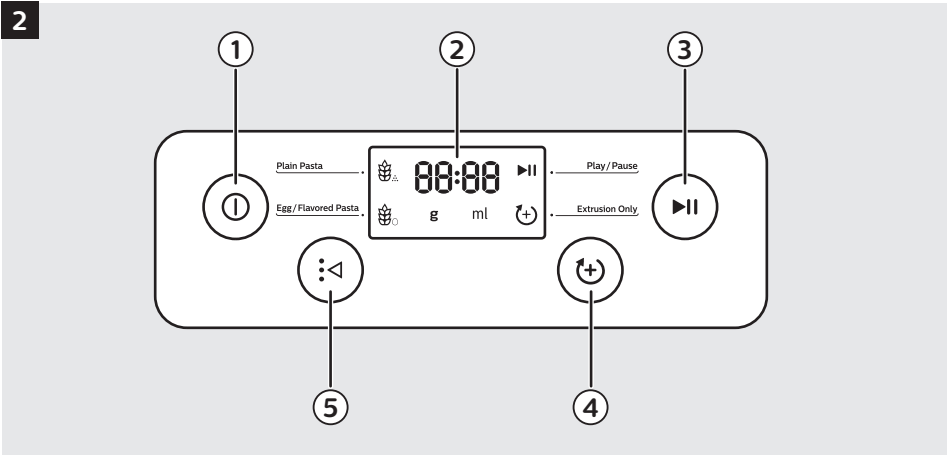
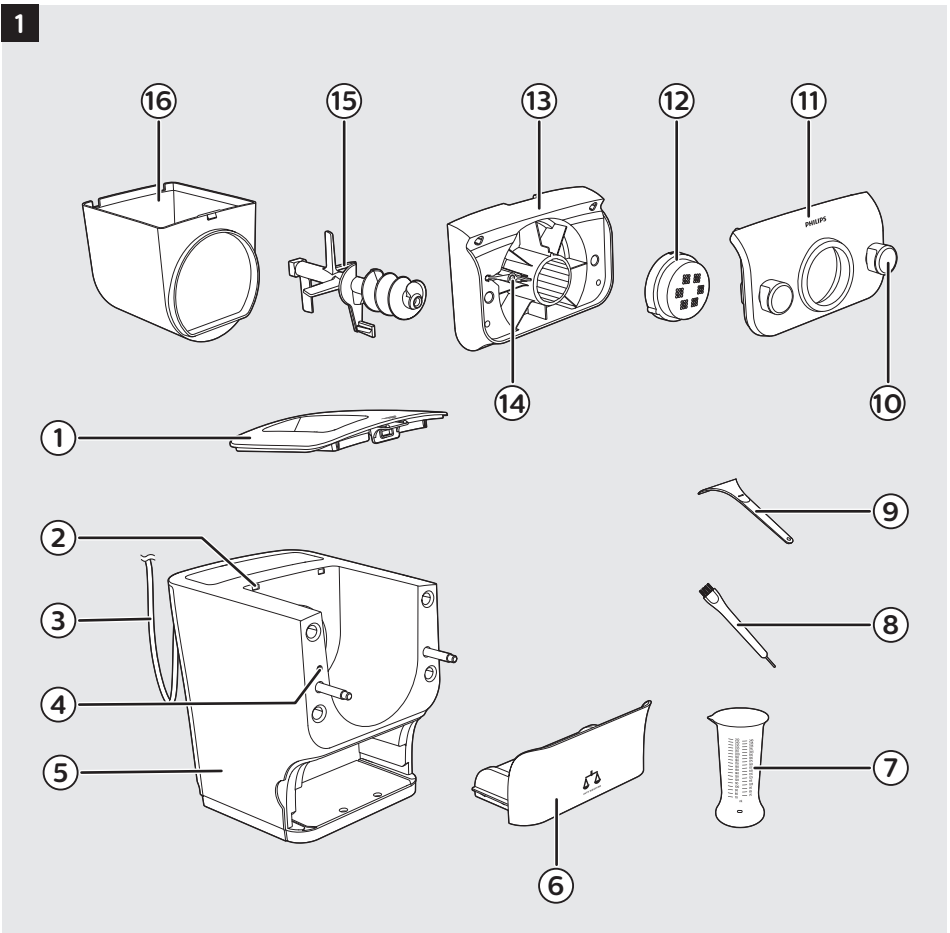
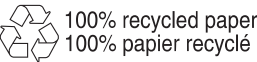
Questo manuale d’istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Philips Avance Collection Pasta Maker HR2382/15](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Altri Elettrodomestici da Cucina](#)



EN	User manual	5
DA	Brugervejledning	13
DE	Benutzerhandbuch	21
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	29
ES	Manual del usuario	37
FI	Käyttöopas	45
FR	Mode d'emploi	53

IT	Manuale utente	61
NL	Gebruiksaanwijzing	69
NO	Brukerhåndbok	77
PT	Manual do utilizador	85
SV	Användarhandbok	93
TR	Kullanım kılavuzu	101

Specifications are subject to change without notice.
© 2018 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
3000 018 30561 A



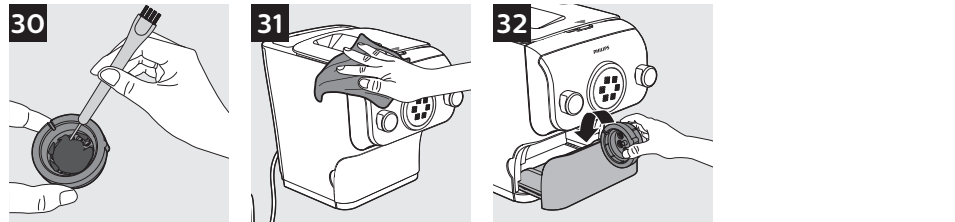
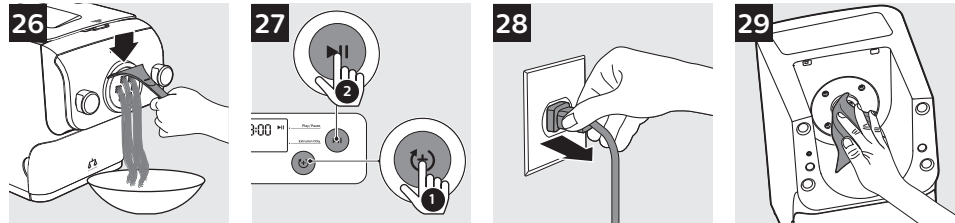
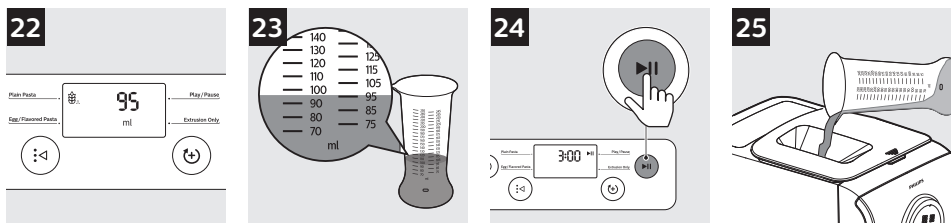
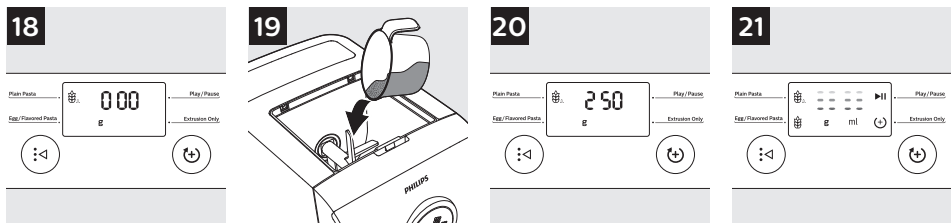
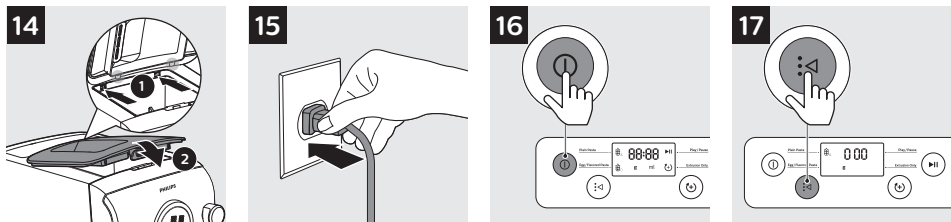
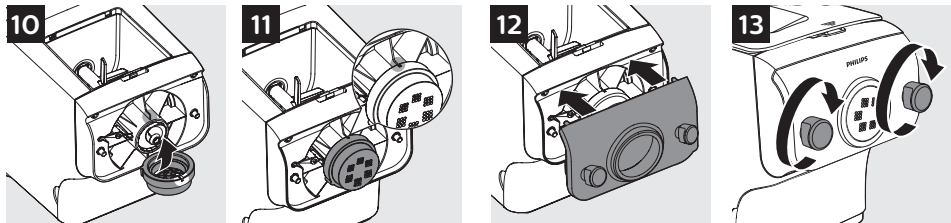
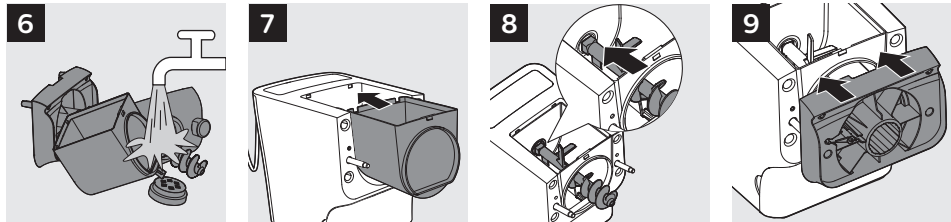
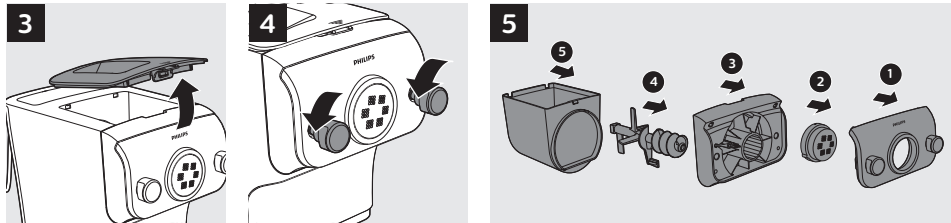


Table of Contents

Introduction	6
Product overview (Fig. 1)	6
Control panel overview (Fig. 2)	6
Available Accessories	7
Shaping discs	7
Disassembling and cleaning before first use	7
Assembling	7
Using the Pasta maker	8
Start preparation	8
Starting the pasta making program	9
Important!	10
Cleaning	10
Storage	10
Troubleshooting	11

Introduction

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!

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

Product overview (Fig. 1)

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

Control panel overview (Fig. 2)

①	On/off button	④	Extrusion only button
②	Display	⑤	Program selection button
③	Start/pause button		

This appliance allows you to make the pasta you need in the way you want.

- **Default pasta making function**

- 1 Choose a program with the **Program selection** button, and then press the **Start/pause** button.

Applies when making pasta with the scaling function.

- **Extrusion only function**

- 1 Press the **Extrusion only** button, and then the **Start/pause** button.

Applies when there is leftover dough in the mixing chamber, and you want some extra extrusion.

- **Skip-scaling function**

- 1 Press and hold the **Start/pause** button for 5 seconds.

Applies when the device jumps into error mode or when you need to skip the scale function and start the mixing process directly.

Available Accessories

Shaping discs

	Spaghetti 	Fettuccine 	Penne 	Lasagna 
HR2380	✓	✓	✓	✓
HR2381	✓	✓	✓	✓
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✓	✓	✓	✓

	Thick Spaghetti 	Angel hair 	Tagliatelle 	Pappardelle 
HR2380	✗	✗	✗	✗
HR2381	✓	✓	✗	✗
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✗	✓	✗	✓

Note: Cleaning tool of the angel hair shaping disc is only supplied with the angel hair shaping disc.

Disassembling and cleaning before first use

- 1 Remove the mixing chamber lid. (Fig. 3)
- 2 Loosen the front panel control knobs. (Fig. 4)

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

- 3 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order. (Fig. 5)
- 4 Clean all detachable parts, and wipe them dry. (Fig. 6)

Assembling

- 1 Push the mixing chamber into the appliance. (Fig. 7)
- 2 Point the mixing paddle to the hole in the main unit. Insert the mixing paddle all the way into the main unit. (Fig. 8)
- 3 Attach the disc holder onto the appliance. (Fig. 9)

8 ENGLISH

- Put the shaping disc onto the disc holder , and make sure it is firmly fixed on the disc holder. (Fig. 10)

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

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

Note:

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

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

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

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

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

Using the Pasta maker

Start preparation

- Put the plug in the power socket. The pasta maker sound once, and all indicators flash once. (Fig. 15)

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

- Press the **On/off** button to turn on the appliance. (Fig. 16)

- Select the pasta type with the **Program selection** button. (Fig. 17)

Program	Tip	Optional recipe
Plain pasta/noodle	• Pasta with flour and water only	• Wheat noodle • Durum noodle
Egg or flavoured pasta/noodle	• Pasta with flour and egg liquid • All kinds of flavored pasta	• Wheat pasta • Durum pasta • Carrot pasta/noodle • Tomato pasta/noodle • Soba • Beet pasta/noodle

Note: For more recipes, refer to the recipe book.

- Remove the mixing chamber lid. (Fig. 3)
- Wait until 0:00 displays on the screen. (Fig. 18)
- Pour the flour into the chamber. (Fig. 19)

Note

- The appliance automatically weighs and displays the amount of flour. The weight measurement will blink until you are in the right range. (Fig. 20)
- Do not put less than 200g or more than 600g of flour in the chamber.
- Some recipes (for example cookies, gluten free pasta) require you to skip the weighing part. In this case, press the **Start/pause** button for 5 seconds, and the appliance will start mixing and extruding directly.

7 Close the chamber lid. (Fig. 14)

Note

- If you press a button without closing the lid, the chamber closing sign will appear. (Fig. 21)
- Insert the two hooks into the appliance first, and then push the lid against the main unit.
- The appliance will not start working if the chamber lid is not properly closed. During the pasta making process, if you open the chamber lid, the appliance will stop working. Assemble the lid and press the **Start/pause** button to start the operation again.

8 When the lid is closed, the needed amount of liquid is displayed. (Fig. 22)

9 Use the supplied water cup to measure the amount of liquid according to the indication on the display. (Fig. 23)

Note

- Make sure to measure the liquid volume at eye level on a flat surface.
- When making the egg mixture, crack the egg into the water cup. Add water up to the required amount, and then whisk the water and egg to combine.
- If preferred, 2 eggs can be used instead of 1, but make sure that the overall amount of liquid suggested is not exceeded.
- For a better accuracy please use a kitchen scale to measure the liquid.

Starting the pasta making program

1 Press the **Start/pause** button to start mixing, and the mixing time starts to count down. (Fig. 24)

2 After the mixing starts, slowly pour in the liquid along the entire length of the slot in the lid. (Fig. 25)

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

3 After the pasta maker finishes mixing, it will beep once and start extruding pasta after a few seconds. Use the pasta cutter to cut the pasta into the length you need. (Fig. 26)

Note: If the ratio of liquid and flour is not correct, the extrusion will not succeed. Please refer to the recipe book for more recipes.

4 After the pasta making is complete, if you notice some leftover dough inside the chamber, you can press the **Extrusion only** button first, and then press the **Start/pause** button for extra extrusion. (Fig. 27)

Note: The cooking time of the pasta varies depending on personal preferences, pasta shapes, and number of servings.

Important!

The pasta recipes provided in the recipe book have been tested for success. If you experiment with or use other pasta recipes, the flour and water/egg ratios will need to be adjusted. The pasta maker will not operate successfully if you do not adjust the new recipe accordingly.

Note

- To ensure the quality of the pasta, use gluten flour to make pasta. Follow the recommended proportion to add the ingredients.
- Seasonal changes and using ingredients from different regions may affect the flour/water ratio. You may adjust based on the recommended proportion.
- When making egg pasta or vegetable pasta, make sure you whisk the egg mixture or vegetable juice evenly with the water before pouring into the chamber through the slot in the lid. When adding ingredients, make sure the ingredient is in a liquid form.
- See the recipe book provided for additional pasta recipe variations.
- When making gluten free pasta/noodles or cookies, do not follow the recommended liquid amount indicated by the appliance.

Cleaning

- 1 Disconnect the plug from the power outlet. (Fig. 28)
- 2 Remove the mixing chamber lid. (Fig. 3)
- 3 Loosen the front panel control knobs. (Fig. 4)

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

- 4 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order. (Fig. 5)
- 5 Use a dry cloth to clean flour residue on the main unit. (Fig. 29)
- 6 Clean the shaping disc with the supplied cleaning tool to remove the dough residues. After that, you can clean it with water. (Fig. 30)

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

- 7 Clean all detachable parts, and wipe them dry. (Fig. 6)
- 8 Use a dry cloth to clean the control panel, and the exterior of the pasta maker. (Fig. 31)

Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.

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

- 2 You can store the shaping discs in the storage drawer. (Fig. 32)

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 for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Cause	Solution
The indicators do not light up.	The power plug is not connected correctly.	Check whether the power plug is plugged correctly and the outlet is working properly.
After pressing the On/off button the appliance sounds but does not work.	The mixing chamber, the shaping disc, or the front panel is assembled incorrectly.	Make sure you follow the user manual to assemble all parts correctly.
The safety switch is triggered and the appliance suddenly stopped or suddenly restarts during the processing.	The front panel knob is loose.	Make sure the front panel is securely assembled.
	Excessive ingredients in the pasta maker.	The maximum amount of flour used for each batch is 600g. If more than 600g is added, reduce the amount of flour before next batch.
During processing, the appliance stops working when you open the lid.	For safety reasons, the appliance always stops working when the lid is opened during processing.	If you need to resume the previous operation, close the lid properly, and press the Start/pause button.
During processing, the appliance stops. There is no alarm sound or flashes.	The pasta maker has overheated due to long continuous working time.	Disconnect from the power source, and allow the pasta maker to cool down. To better protect the lifetime of the appliance, the continuous working time should be less than 45 minutes. You can restart using the appliance after 15 minutes of rest.
When weighing the flour, the weight shown on the screen changes all the time.	You are touching the appliance or the power cord.	When the appliance is weighing the flour, do not touch the appliance or the power cord.
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.
Unable to make pasta successfully with the liquid calculation function.	The required liquid amount indicated on the display screen does not apply to some recipes (for example cookies, gluten free pasta).	These recipes require you to skip the liquid calculation part. In this case, press the Start/pause button for 5 seconds, and the appliance will start mixing and extruding directly.

12 ENGLISH

Problem	Cause	Solution
E1 displays on the screen.	The shaping disc is not attached.	Attach the disc holder to the main unit, attach the shaping disc properly and fix the front panel properly to the device.
	The lid is not in place or not properly attached.	Attach the lid properly.
The appliance stops during processing, E2 displays on the screen, the indicators are flashing quickly, and the alarm sounds.	The mixing paddle may be blocked by some foreign objects.	Disconnect from the power source, clean the pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making.
	The dough may be too dry.	
	The wrong program is selected.	
EEE displays on the screen.	The appliance malfunctions.	Contact the service center.

Indhold

Introduktion	14
Produktoversigt (fig. 1)	14
Oversigt over kontrolpanel (fig. 2)	14
Tilgængeligt tilbehør	15
Hulskiver	15
Adskillelse og rengøring før første ibrugtagning	15
Montering	15
Sådan bruges pastamaskinen	16
Start tilberedning	16
Start af program til pastatilberedning	17
Vigtigt!	18
Rengøring	18
Opbevaring	18
Fejlfinding	19

Introduktion

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

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

Produktoversigt (fig. 1)

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

Oversigt over kontrolpanel (fig. 2)

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

Apparatet giver dig mulighed for at lave den pasta, du har brug for og på den måde, du ønsker den.

- **Standard pastatilberedningsfunktion**

- 1 Vælg et program med **Programvalg**-knappen, og tryk derefter på **Start/pause**-knappen.

Gælder ved tilberedning af pasta med afvejningsfunktionen.

- **Kun til ekstrudering-funktion**

- 1 Tryk på **Kun til ekstrudering**-knappen og derefter på **S-tart/pause**-knappen.

Gælder, når der er dejrester i blanderkammeret, og du ønsker ekstra ekstrudering.

- **Spring vejning over-funktion**

- 1 Tryk på **Start/pause**-knappen, og hold den nede i 5 sekunder.

Gælder, når enheden skifter til fejltilstand eller når du har brug for at springe af vejefunktionen over og starte blanderprocessen direkte.

Tilgængeligt tilbehør

Hulskiver

	Spaghetti 	Fettuccine 	Penne 	Lasagne 
HR2380	✓	✓	✓	✓
HR2381	✓	✓	✓	✓
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✓	✓	✓	✓

	Tykke spaghettier 	Capellini 	Tagliatelle 	Pappardelle 
HR2380	✗	✗	✗	✗
HR2381	✓	✓	✗	✗
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✗	✓	✗	✓

Bemærk: rengøringsværktøj til englehårshulskiven leveres kun sammen med hulskiver til englehår.

Adskillelse og rengøring før første ibrugtagning

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

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

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

Montering

- 1 Sæt blandekammeret i apparatet. (Fig. 7)
- 2 Stik blandekrog ind i hullet i hovedenheden. Stik blandekrog helt ind i hovedenheden. (Fig. 8)
- 3 Sæt skiveholderen fast på apparatet. (Fig. 9)

16 DANSK

- 4 Sæt hulskiven i skiveholderen, og sørg for, at den sidder fast på skiveholderen. (Fig. 10)

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

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

Bemærk:

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

- 6 Fastgør frontpanelets kontrolknapper. (Fig. 13)

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

- 7 Luk blandekammerets låg. (Fig. 14)

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

Sådan bruges pastamaskinen

Start tilberedning

- 1 Sæt stikket i stikkontakten. Pastamaskinen udsender et enkelt signal, og alle indikatorerne blinker én gang. (Fig. 15)

Bemærk: Sørg for, at alle delene er monteret korrekt, inden stikket sættes i.

- 2 Tænd apparatet ved at trykke på **On/off**-knappen. (Fig. 16)

- 3 Vælg pastatype med **Programvalg**-knappen. (Fig. 17)

Program	Tips	Valgfri opskrift
Almindelige pasta/nudler	• Pasta kun med mel og vand	• Hvedenudler • Durumnudler
Pasta/nudler, aromatiserede eller med æg	• Pasta med mel og æggeveske • Alle slags aromatiserede pasta	• Hvedepasta • Durumpasta • Gulerodspasta/-nudler • Tomatpasta/-nudler • Soba • Rødbedepasta/-nudler

Bemærk: Du finder flere opskrifter i opskriftsbogen.

- 4 Tag låget af blandekammeret. (Fig. 3)
- 5 Vent, indtil 0:00 vises på skærmen. (Fig. 18)
- 6 Hæld melet i kammeret. (Fig. 19)

Bemærk

- Apparatet afvejer automatisk og viser mængden af mel. Vægtmålingen blinker, indtil du er inden for det rigtige område. (Fig. 20)
- Hæld ikke mindre end 200 g eller mere end 600 g mel i kammeret.
- Nogle opskrifter (f.eks. småkager, glutenfri pasta) kræver, at du springer vejningen over. I dette tilfælde skal du trykke på **Start/pause**-knappen i 5 sekunder, hvorefter apparatet begynder omrøringen og ekstruderingen direkte.

7 Luk kammerets låg. (Fig. 14)**Bemærk**

- Hvis du trykker på en knap uden at lukke låget, vises tegnet for lukning af kammeret. (Fig. 21)
- Sæt de to kroge i apparatet først, og skub derefter låget ind mod hovedenheden.
- Apparatet fungerer ikke, hvis kammerets låg ikke er lukket korrekt. Hvis du åbner kammerets låg under pastatilberedningsprocessen, holder apparatet op med at køre. Monter låget, og tryk på **Start/pause**-knappen for at starte processen igen.

8 Når låget er lukket, vises den nødvendige mængde væske. (Fig. 22)**9** Brug den medfølgende vandkop til at måle mængden af væske i henhold til angivelsen på displayet. (Fig. 23)**Bemærk**

- Sørg for at afmåle væskemængden i øjenhøjde på en flad overflade.
- Hvis du vil lave æggeblandingen, skal du slå ægget ud i vandkoppen. Tilsæt vand op til den angivne mængde, og pisk vand og æg sammen.
- Hvis det foretrækkes, kan der bruges 2 æg i stedet for 1, men sørg for, at den samlede mængde væske ikke overskrides.
- For at opnå større nøjagtighed anvendes en køkkenvægt til at måle væsken.

Start af program til pastatilberedning

- 1** Tryk på **Start/pause**-knappen for at starte omrøringen, hvorefter omrøringstiden begynder nedtællingen. (Fig. 24)
- 2** Når omrøringen er gået i gang, hældes væsken langsomt i langs hele åbningen i låget. (Fig. 25)

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

- 3** Når pastamaskinen er færdig med omrøringen, udsender den en biplyd én gang og starter ekstruderingen af pasta efter et par sekunder. Brug pastakniven til at skære pastaen i den længde, du skal bruge (Fig. 26)

Bemærk: Hvis forholdet mellem væske og mel ikke er korrekt, vil ekstruderingen ikke lykkes. Du kan finde flere opskrifter i opskriftsbogen.

- 4** Hvis du oplever, at der er overskydende dej inde i kammeret, når pastatilberedningen er færdig, kan du trykke på **Kun til ekstrudering**-knappen først og derefter på **Start/pause**-knappen for at starte en ekstra ekstrudering. (Fig. 27)

Bemærk: Tilberedningstiden for pasta varierer afhængigt af personlige præferencer, pastaformer og antal portioner.

Vigtigt!

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

Bemærk

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

Rengøring

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten. (Fig. 28)
- 2 Tag låget af blandekammeret. (Fig. 3)
- 3 Løsn frontpanelets betjeningsknapper. (Fig. 4)

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

- 4 Afmonter frontpanel, hulskive, hulskiveholder, blandekrog og blandekammer i nævnte rækkefølge. (Fig. 5)
- 5 Brug en tør klud til at rengøre for melrester på hovedenheden. (Fig. 29)
- 6 Rengør hulskiven med det medfølgende rengøringsværktøj for at fjerne rester af dej. Herefter kan du rengøre den med vand. (Fig. 30)

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

- 7 Rengør alle aftagelige dele, og tør dem af. (Fig. 6)
- 8 Brug en tør klud til at rengøre betjeningspanelet og pastamaskinen udvendigt. (Fig. 31)

Opbevaring

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

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

- 2 Du kan opbevare hulskiverne i opbevaringskuffen. (Fig. 32)

Fejlfinding

I dette kapitel beskrives de mest almindelige problemer, der kan opstå med dit apparat. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, kan du finde en liste over ofte stillede spørgsmål på www.philips.com/support. Du er også altid velkommen til at kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

Problem	Årsag	Løsning
Indikatorlysene lyser ikke.	Stikket er ikke tilsluttet korrekt.	Kontrollér, at stikket er tilsluttet korrekt, og at stikkontakten fungerer, som den skal.
Når du har trykket på On/off -knappen, udsender apparatet et akustisk signal, men den virker ikke.	Blandekammeret, hulskiven eller frontpanelet er samlet forkert.	Sørg for, at du følger anvisningerne i brugervejledningen, så alle dele samles korrekt.
Sikkerhedskontakten er udløst, og apparatet er pludselig stoppet eller genstarter under tilberedningen.	Frontpanelets knap er løs.	Sørg for, at frontpanelet er forsvarligt monteret.
	For mange ingredienser i pastamaskinen.	Den maksimale mængde mel, der skal bruges til hver portion, er 600 g. Hvis der tilsættes mere end 600 g, reduceres mængden af mel inden næste påfyldning.
Apparatet stopper, når du åbner låget under anvendelse.	Af sikkerhedsmæssige grunde stopper apparatet altid, når låget åbnes.	Hvis du vil genoptage den forrige funktion, skal du lukke låget ordentligt og trykke på Start/pause -knappen.
Apparatet stopper under tilberedningen. Der lyder ingen alarm, og lysene blinker ikke.	Pastamaskinen er overophedet på grund af for lang kontinuerlig driftstid.	Afbryd strømmen, og lad pastamaskinen køle ned. For at beskytte apparatets levetid bedre bør den kontinuerlige driftstid være mindre end 45 minutter. Du kan anvende apparatet igen efter 15 minutters pause.
Ved afvejning af mel, skifter vægtangivelsen på skærmen hele tiden.	Du rører ved apparatet eller ledningen.	Når apparatet afvejer mel, må du ikke røre ved apparatet eller ledningen.
Der siver en lille smule vand ud af apparatet.	Der tilsættes vand, før programmet starter.	Følg anvisningerne i brugervejledningen, så der tilsættes vand lige efter programstart.

20 DANSK

Problem	Årsag	Løsning
Kan ikke tilberede pastaen korrekt med væskeberegningfunktionen.	Den ønskede væskemængde, der fremgår af skærmen, gælder ikke for visse opskrifter (f.eks. småkager, glutenfri pasta).	Disse opskrifter kræver, at du springer væskeberegningen over. I dette tilfælde skal du trykke på Start/pause -knappen i 5 sekunder, hvorefter apparatet begynder omrøringen og ekstruderingen direkte.
E1 vises på skærmen.	Hulskiven er ikke sat på.	Fastgør skiveholderen på hovedenheden, sæt hulskiven korrekt på, og sæt frontpanelet korrekt på enheden.
	Låget sidder ikke på plads, eller er ikke fastgjort korrekt.	Fastgør låget korrekt.
Apparatet stopper under tilberedningen, E2 vises på skærmen, lysindikatorerne blinker hurtigt, og alarmen lyder.	Blandekrogen kan være blokeret af fremmedlegemer.	Afbryd strømmen, rengør pastamaskinen, og følg anvisningerne i brugervejledningen for at påbegynde pastatilberedningen igen.
	Dejen kan være for tør.	
	Det forkerte program er valgt.	
EEE vises på skærmen.	Apparatet er defekt.	Kontakt servicecenteret.

Inhalt

Einführung	22
Produktübersicht (Abb. 1)	22
Überblick über das Bedienfeld (Abb. 2)	22
Verfügbare Zubehöerteile	23
Formaufsätze	23
Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung	23
Zusammenbauen	23
Verwenden der Nudelmaschine	24
Zubereitung starten	24
Starten des Programms zur Nudelzubereitung	25
Wichtig!	26
Reinigen	26
Aufbewahrung	26
Fehlerbehebung	27

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

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

Produktübersicht (Abb. 1)

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

Überblick über das Bedienfeld (Abb. 2)

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

Mit diesem Gerät können Sie Pasta genau so herstellen, wie Sie es mögen.

- **Standard-Pastazubereitungsfunktion**

- 1 Wählen Sie mithilfe der **Programmauswahl**taste ein Programm aus, und drücken Sie dann die **Start-/Pause**-Taste.

Gilt bei der Herstellung von Pasta mit der Funktion "Wiegen".

- **Funktion "Nur Ausgabe"**

- 1 Drücken Sie die Taste **Nur Ausgabe** und dann die **Start-/Pause**-Taste.

Gilt, wenn Teig in der Knetkammer übrig ist und sie weitere Pasta ausgeben möchten.

- **Funktion "Wiegen" überspringen**

- 1 Halten Sie die **Start-/Pause**-Taste 5 Sekunden lang gedrückt.

Gilt, wenn das Gerät in den Fehlermodus wechselt oder wenn Sie die Funktion "Wiegen" überspringen und direkt zum Knetvorgang wechseln möchten.

Verfügbare Zubehörteile

Formaufsätze

	Spaghetti 	Fettuccine 	Penne 	Lasagne 
HR2380	✓	✓	✓	✓
HR2381	✓	✓	✓	✓
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✓	✓	✓	✓

	Spaghettoni 	Capellini 	Tagliatelle 	Pappardelle 
HR2380	✗	✗	✗	✗
HR2381	✓	✓	✗	✗
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✗	✓	✗	✓

Hinweis: Das Reinigungswerkzeug des Capellini-Formaufsatzes wird nur zusammen mit dem Capellini-Formaufsatz geliefert.

Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung

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

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

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

Zusammenbauen

- 1 Schieben Sie die Knetkammer in das Gerät. (Abb. 7)
- 2 Richten Sie den Knethaken an der Öffnung in der Hauptgeräteeinheit aus. Schieben Sie den Knethaken ganz in die Hauptgeräteeinheit ein. (Abb. 8)
- 3 Bringen Sie den Scheibenhalter am Gerät an. (Abb. 9)

24 DEUTSCH

- 4 Setzen Sie den Formaufsatz auf den Scheibenhalter, und vergewissern Sie sich, dass er fest auf dem Scheibenhalter fixiert ist. (Abb. 10)

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

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

Hinweis:

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

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

Hinweis: Wenn die vordere Abdeckung des Formaufsatzes nicht ordnungsgemäß zusammengebaut ist, verhindert der Sicherheitsschalter das Funktionieren des Geräts.

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

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

Verwenden der Nudelmaschine

Zubereitung starten

- 1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Nudelmaschine gibt einen Ton aus, und alle Anzeigen blinken einmal. (Abb. 15)

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

- 2 Drücken Sie den **Ein-/Aus**-Schalter, um das Gerät einzuschalten. (Abb. 16)

- 3 Wählen Sie die gewünschte Pasta-Art mithilfe der **Programmauswahltaste** aus. (Abb. 17)

Programm-	Typ	Optionales Rezept
Einfache Nudeln	• Nudeln nur mit Mehl und Wasser	• Weizennudeln • Hartweizennudeln
Eiernudeln oder gewürzte Nudeln	• Nudeln mit Mehl und Ei/Flüssigkeit • Alle Arten von gewürzten Nudeln	• Weizenpasta • Hartweizennudeln • Karottennudeln • Tomatennudeln • Soba • Rote-Beete-Nudeln

Hinweis: Weitere Rezepte finden Sie im Rezeptbuch.

- 4 Entfernen Sie den Deckel der Knetkammer. (Abb. 3)
- 5 Warten Sie, bis 0:00 auf der Anzeige angezeigt wird. (Abb. 18)
- 6 Geben Sie das Mehl in die Kammer. (Abb. 19)

Hinweis

- Das Gerät wiegt das Mehl automatisch und zeigt die Menge an. Das gemessene Gewicht blinkt, bis es sich im richtigen Bereich befindet. (Abb. 20)
- Geben Sie nicht weniger als 200 g bzw. nicht mehr als 600 g Mehl in die Kammer.

- Bei einigen Rezepten (z. B. für Kekse oder glutenfreie Nudeln) müssen Sie den Wiegevorgang überspringen. Halten Sie in diesem Fall die **Start-/Pause**-Taste 5 Sekunden lang gedrückt, bis das Gerät direkt mit dem Knet- und Ausgabevorgang beginnt.

7 Schließen Sie den Deckel der Kammer. (Abb. 14)

Hinweis

- Wenn Sie eine Taste drücken, ohne den Deckel aufzusetzen, wird das Schließsymbol der Kammer angezeigt. (Abb. 21)
- Setzen Sie zunächst die zwei Haken in das Gerät ein, und schließen Sie dann den Deckel der Hauptgeräteeinheit.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Kammerdeckel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist. Wenn Sie den Kammerdeckel während der Pastazubereitung öffnen, hält das Gerät automatisch an. Setzen Sie den Deckel auf und drücken Sie die **Start-/Pause**-Taste, um den Vorgang erneut zu starten.

8 Wenn der Deckel geschlossen ist, wird die benötigte Menge an Flüssigkeit angezeigt. (Abb. 22)

9 Verwenden Sie den im Lieferumfang enthaltenen Wasserbecher, um die Flüssigkeitsmenge entsprechend der Anzeige abzumessen. (Abb. 23)

Hinweis

- Stellen Sie den Becher beim Abmessen der Flüssigkeit auf Augenhöhe auf einer ebenen Fläche ab.
- Wenn Sie eine Eimischung zubereiten, schlagen Sie das Ei direkt in den Wasserbecher auf. Geben Sie Wasser bis zur benötigten Menge hinzu, und verquirlen Sie dann das Wasser und das Ei.
- Je nach Geschmack können Sie zwei Eier statt einem Ei verwenden. Vergewissern Sie sich jedoch, dass die empfohlene Gesamtmenge an Flüssigkeit nicht überschritten wird.
- Verwenden Sie für eine bessere Genauigkeit eine Küchenwaage, um die Flüssigkeit abzumessen.

Starten des Programms zur Nudelzubereitung

1 Drücken Sie die **Start-/Pause**-Taste um mit dem Knetvorgang zu beginnen. Die Knetzeit wird heruntergezählt. (Abb. 24)

2 Wenn der Knetvorgang beginnt, schütten Sie langsam die Flüssigkeit über die gesamte Länge der Deckelöffnung in die Kammer. (Abb. 25)

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

3 Nachdem der Knetvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und beginnt dann nach einigen Sekunden mit der Ausgabe der Nudeln. Verwenden Sie den Nudelschneider, um die Pasta auf die gewünschte Länge zuzuschneiden. (Abb. 26)

Hinweis: Wenn das Verhältnis von Flüssigkeit und Mehl nicht stimmt, kann die Pasta nicht ausgegeben werden. Weitere Rezepte finden Sie im Rezeptbuch.

4 Wenn die Pastazubereitung abgeschlossen ist und Sie sehen, dass etwas Teig in der Kammer verblieben ist, können Sie die Taste **Nur Ausgabe** und anschließend die **Start-/Pause**-Taste drücken, um den Teig auszugeben. (Abb. 27)

Hinweis: Die Kochzeit der Pasta variiert je nach Ihren persönlichen Vorlieben, der Pastaform und der Anzahl der Portionen.

Wichtig!

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

Hinweis

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

Reinigen

- 1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. (Abb. 28)
- 2 Entfernen Sie den Deckel der Knetkammer. (Abb. 3)
- 3 Lösen Sie die Kontrollreglern an der vorderen Abdeckung. (Abb. 4)

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

- 4 Bauen Sie die vordere Abdeckung, den Formaufsatz, den Scheibenhalter, den Knethaken und die Knetkammer in dieser Reihenfolge auseinander. (Abb. 5)
- 5 Verwenden Sie ein trockenes Tuch, um Mehlrückstände vom Hauptgerät zu entfernen. (Abb. 29)
- 6 Reinigen Sie den Formaufsatz mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug, um Teigrückstände zu entfernen. Anschließend können Sie ihn mit Wasser säubern. (Abb. 30)

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

- 7 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile, und trocknen Sie sie ab. (Abb. 6)
- 8 Säubern Sie die Hauptgeräteeinheit, das Bedienfeld und das Äußere der Nudelmaschine mit einem trockenen Tuch. (Abb. 31)

Aufbewahrung

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

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

- 2 Sie können die Formaufsätze in der Aufbewahrungsschublade verstauen. (Abb. 32)

Fehlerbehebung

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

Problem	Ursache	Lösung
Die Anzeigen leuchten nicht.	Der Netzstecker ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
Nachdem Sie den Ein-/Aus-Schalter gedrückt haben, gibt das Gerät ein Geräusch aus, funktioniert jedoch nicht.	Die Knetkammer, der Formaufsatz oder die vordere Abdeckung wurden falsch zusammengebaut.	Stellen Sie sicher, dass Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung folgen, um alle Teile richtig zusammenzubauen.
Der Sicherheitsschalter wurde ausgelöst, und das Gerät hat plötzlich während der Verarbeitung angehalten oder neu gestartet.	Der Regler an der vorderen Abdeckung ist locker.	Stellen Sie sicher, dass die vordere Abdeckung sicher zusammengesetzt ist.
	Es sind zu viele Zutaten in der Nudelmaschine.	Die maximale Menge an Mehl pro Teigfüllung ist 600 g. Wenn mehr als 600 g hinzugefügt werden, reduzieren Sie die Mehlmenge vor der nächsten Füllung.
Das Gerät hält während der Verarbeitung an, wenn Sie den Deckel öffnen.	Aus Sicherheitsgründen hält das Gerät immer an, wenn der Deckel während der Verarbeitung geöffnet wird.	Wenn Sie den vorherigen Vorgang fortsetzen wollen, schließen Sie den Deckel fest, und drücken Sie die Start-/Pausetaste .
Das Gerät hält während der Verarbeitung an. Es wird kein Alarm ausgegeben, und das Gerät blinkt nicht.	Die Nudelmaschine ist aufgrund zu langer kontinuierlicher Betriebszeit zu heiß geworden.	Trennen Sie die Nudelmaschine von der Stromversorgung, und lassen Sie sie abkühlen. Um die Lebensdauer des Geräts zu maximieren, sollte die kontinuierliche Betriebszeit weniger als 45 Minuten betragen. Sie können das Gerät nach einer Pause von 15 Minuten erneut starten.
Beim Wiegen des Mehls ändert sich das auf dem Display angezeigte Gewicht ständig.	Sie berühren das Gerät oder das Netzkabel.	Bewegen oder berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht, während das Gerät das Mehl wiegt.
Es läuft etwas Wasser aus dem Gerät aus.	Sie haben vor dem Programmstart Wasser hinzugefügt.	Folgen Sie den Anweisungen in der Betriebsanleitung, um Wasser direkt nach dem Start des Programms hinzuzufügen.

Problem	Ursache	Lösung
Die Nudelzubereitung mit der Funktion zur Flüssigkeitsberechnung schlägt fehl.	Die auf dem Display angezeigte Flüssigkeitsmenge gilt bei einigen Rezepten nicht (beispielsweise bei Keksen oder glutenfreien Nudeln).	Bei diesen Rezepten müssen Sie die Flüssigkeitsberechnung überspringen. Halten Sie in diesem Fall die Start-/Pausetaste 5 Sekunden lang gedrückt, bis das Gerät direkt mit dem Knet- und Ausgabevorgang beginnt.
E1 wird auf dem Display angezeigt.	Der Formaufsatz wurde nicht angebracht.	Befestigen Sie den Scheibenhalter am Hauptgerät, setzen Sie den Formaufsatz ordnungsgemäß auf, und bringen Sie die vordere Abdeckung ordnungsgemäß am Gerät an.
	Der Deckel fehlt oder ist nicht ordnungsgemäß angebracht.	Setzen Sie den Deckel ordnungsgemäß auf.
Das Gerät hält während der Verarbeitung an und zeigt E2 auf dem Display an. Anschließend blinken die Anzeigen schnell, und es wird ein Alarmton ausgegeben.	Der Knethaken ist möglicherweise durch Fremdkörper blockiert.	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, reinigen Sie die Nudelmaschine, und folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung, um die Nudelzubereitung erneut zu starten.
	Der Teig ist möglicherweise zu trocken.	
	Es wurde das falsche Programm ausgewählt.	
Auf dem Display wird "EEE" angezeigt.	Das Gerät weist Fehler auf.	Kontaktieren Sie das Servicecenter.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	30
Επισκόπηση προϊόντος (Εικ. 1)	30
Επισκόπηση πίνακα ελέγχου (Εικ. 2)	30
Διαθέσιμα αξεσουάρ	31
Δίσκοι σχήματος	31
Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός πριν από την πρώτη χρήση	31
Συναρμολόγηση	31
Χρήση του παρασκευαστή ζυμαρικών	32
Έναρξη προετοιμασίας	32
Έναρξη του προγράμματος παρασκευής ζυμαρικών	33
Σημαντικό!	34
Καθάρισμα	34
Αποθήκευση	34
Αντιμετώπιση προβλημάτων	35

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλωσορίσατε στη Philips!

Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.philips.com/welcome.

Επισκόπηση προϊόντος (Εικ. 1)

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

Επισκόπηση πίνακα ελέγχου (Εικ. 2)

①	Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης	④	Κουμπί μόνο εξώθησης
②	Οθόνη	⑤	Κουμπί επιλογής προγράμματος
③	Κουμπί έναρξης/παύσης		

Αυτή η συσκευή σας επιτρέπει να παρασκευάζετε τα ζυμαρικά που χρειάζεστε με τον τρόπο που θέλετε.

• Προεπιλεγμένη λειτουργία παρασκευής ζυμαρικών

- 1 Επιλέξτε ένα πρόγραμμα με κουμπί **επιλογής προγράμματος** και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης**.

Εφαρμόζεται κατά την παρασκευή ζυμαρικών με τη λειτουργία διαχωρισμού.

• Λειτουργία μόνο εξώθησης

- 1 Πατήστε το κουμπί **μόνο εξώθησης** και, στη συνέχεια, το κουμπί **έναρξης/παύσης**.

Εφαρμόζεται όταν υπάρχουν υπολείμματα ζύμης στο δοχείο ανάμειξης και θέλετε να βγουν και τα πρόσθετα υλικά.

• Λειτουργία παράλειψης ζυγίσματος

- 1 Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί **έναρξης/παύσης** για 5 δευτερόλεπτα.

Εφαρμόζεται όταν η συσκευή πραγματοποιεί μετάβαση σε λειτουργία σφάλματος ή όταν πρέπει να παραλείψετε τη λειτουργία ζυγίσματος και να ξεκινήσετε απευθείας τη διαδικασία ανάμειξης.

Διαθέσιμα αξεσουάρ

Δίσκοι σχήματος

	Σπαγγέτι 	Φετουσίνι 	Πένες 	Λαζάνια 
HR2380	✓	✓	✓	✓
HR2381	✓	✓	✓	✓
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✓	✓	✓	✓

	Χοντρά σπαγγέτι 	Φιδές 	Ταλιατέλες 	Παπαρδέλες 
HR2380	✗	✗	✗	✗
HR2381	✓	✓	✗	✗
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✗	✓	✗	✓

Σημείωση: Το εργαλείο καθαρισμού του δίσκου σχήματος για φιδέ παρέχεται μόνο με τον αντίστοιχο δίσκο.

Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός πριν από την πρώτη χρήση

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

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

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

Συναρμολόγηση

- 1 Πιέστε το δοχείο ανάμειξης μέσα στη συσκευή. (Εικ. 7)
- 2 Στρέψτε τον αναδευτήρα προς την οπή στην κύρια μονάδα. Εισαγάγετε τον αναδευτήρα στην κύρια μονάδα μέχρι το τέρμα. (Εικ. 8)
- 3 Συνδέστε τη βάση δίσκου στη συσκευή. (Εικ. 9)

32 ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- 4 Τοποθετήστε το δίσκο σχήματος στο εξάρτημα συγκράτησης του δίσκου και βεβαιωθείτε ότι έχει στερεωθεί γερά. (Εικ. 10)

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

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

Σημείωση:

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

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

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

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

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

Χρήση του παρασκευαστή ζυμαρικών

Έναρξη προετοιμασίας

- 1 Συνδέστε το φισ στην πρίζα. Ο παρασκευαστής ζυμαρικών θα ηχήσει μία φορά και όλες οι ενδείξεις θα αναβοσβήσουν μία φορά. (Εικ. 15)

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα.

- 2 Πατήστε το κουμπί **on/off** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. (Εικ. 16)
- 3 Επιλέξτε τον τύπο των ζυμαρικών με το κουμπί **κουμπί επιλογής προγράμματος**. (Εικ. 17)

Πρόγραμμα	Συμβουλή	Προαιρετική συνταγή
Απλά ζυμαρικά/νουντς	• Ζυμαρικά με αλεύρι και νερό μόνο	• Νουντς από σιτάρι • Νουντς από σκληρό σιτάρι
Ζυμαρικά/νουντς με αυγό ή γεύση	• Ζυμαρικά με αλεύρι και μείγμα αυγού • Όλα τα είδη των ζυμαρικών με γεύσεις	• Ζυμαρικά από σιτάρι • Ζυμαρικά από σκληρό σιτάρι • Ζυμαρικά/νουντς με καρότο • Ζυμαρικά/νουντς με ντομάτα • Σόμπα • Ζυμαρικά/νουντς με παντζάρι

Σημείωση: Για περισσότερες συνταγές, ανατρέξτε στο βιβλίο συνταγών.

- 4 Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 3)
- 5 Περιμένετε μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη 0:00 στην οθόνη. (Εικ. 18)
- 6 Ρίξτε το αλεύρι μέσα στο δοχείο. (Εικ. 19)

Σημείωση

- Η συσκευή ζυγίζει αυτόματα και εμφανίζει την ποσότητα του αλευριού. Η μέτρηση του βάρους θα αναβοσβήνει μέχρι να είναι στο σωστό εύρος. (Εικ. 20)
- Μην προσθέτετε λιγότερο από 200 γρ. ή περισσότερο από 600 γρ. αλεύρι στο δοχείο.

- Σε ορισμένες συνταγές (για παράδειγμα μπισκότα, ζυμαρικά χωρίς γλουτένη) απαιτείται η παρακάμψη της διαδικασίας ζυγίσματος. Σε αυτή την περίπτωση, πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για 5 δευτερόλεπτα και η συσκευή θα ξεκινήσει απευθείας τη διαδικασία ανάμειξης και εξώθησης.

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

Σημείωση

- Αν πατήσετε ένα κουμπί χωρίς να κλείσετε το καπάκι, θα εμφανιστεί η ένδειξη κλεισίματος του δοχείου. (Εικ. 21)
- Εισαγάγετε πρώτα τους δύο γάντζους στη συσκευή και κατόπιν πιέστε το καπάκι στην κύρια μονάδα.
- Η συσκευή δεν θα τεθεί σε λειτουργία, αν το καπάκι του δοχείου δεν έχει κλείσει σωστά. Κατά τη διάρκεια της παρασκευής ζυμαρικών, αν ανοίξετε το καπάκι του δοχείου, η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί. Συναρμολογήστε το καπάκι και πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε ξανά τη λειτουργία.

8 Όταν το καπάκι κλείσει, εμφανίζεται η απαιτούμενη ποσότητα υγρού. (Εικ. 22)

9 Χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο κύπελλο νερού για να μετρήσετε την ποσότητα του υγρού σύμφωνα με την ένδειξη στην οθόνη. (Εικ. 23)

Σημείωση

- Φροντίστε να μετρήσετε τον όγκο των υγρών στο ύψος των ματιών σε μια επίπεδη επιφάνεια.
- Όταν παρασκευάζετε το μείγμα αυγού, σπάστε το αυγό μέσα στο κύπελλο νερού. Προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού και κατόπιν χτυπήστε το νερό και το αυγό για να τα ενώσετε.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 2 αυγά αντί για 1 σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας, αλλά βεβαιωθείτε ότι δεν έχετε υπερβεί τη συνολική προτεινόμενη ποσότητα υγρού.
- Για μεγαλύτερη ακρίβεια, χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε το υγρό.

Έναρξη του προγράμματος παρασκευής ζυμαρικών

- 1 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε την ανάμειξη. Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου ανάμειξης. (Εικ. 24)
- 2 Αφού αρχίσει η ανάμειξη, ρίξτε αργά το υγρό σε όλο το μήκος της υποδοχής στο καπάκι. (Εικ. 25)

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια της ανάμειξης της ζύμης, μην προσθέσετε άλλα υλικά αφού ρίξετε τα υγρά. Διαφορετικά, θα επηρεαστεί η τελική υφή των ζυμαρικών.

- 3 Αφού ο παρασκευαστής ολοκληρώσει την ανάμειξη, θα ηχήσει μία φορά και η εξώθηση των ζυμαρικών θα ξεκινήσει μετά από μερικά δευτερόλεπτα. Χρησιμοποιήστε τον κόφτη ζυμαρικών για να κόψετε τα ζυμαρικά στο μήκος που θέλετε. (Εικ. 26)

Σημείωση: Αν η αναλογία υγρού και αλευριού δεν είναι σωστή, τα ζυμαρικά δεν θα πετύχουν. Ανατρέξτε στο βιβλίο συνταγών για περισσότερες συνταγές.

- 4 Μόλις ολοκληρωθεί η παρασκευή των ζυμαρικών, αν παρατηρήσετε ότι υπάρχουν υπολείμματα ζύμης μέσα στο δοχείο, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί **μόνο εξώθησης** πρώτα και, στη συνέχεια, να πατήσετε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να βγουν και τα υπόλοιπα υλικά. (Εικ. 27)

Σημείωση: Ο χρόνος μαγειρέματος των ζυμαρικών διαφέρει ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις, τα σχήματα των ζυμαρικών και των αριθμό των μερίδων.

Σημαντικό!

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

Σημείωση

- Για να εξασφαλίσετε τη σωστή ποιότητα των ζυμαρικών, χρησιμοποιήστε αλεύρι γλουτένης για την παρασκευή ζυμαρικών. Ακολουθήστε τη συνιστώμενη αναλογία για να προσθέσετε τα υλικά.
- Οι αλλαγές των εποχών και η χρήση υλικών από διαφορετικές περιοχές ενδέχεται να επηρεάσουν την αναλογία αλευριού/νερού. Ίσως χρειαστούν κάποιες προσαρμογές με βάση τη συνιστώμενη αναλογία.
- Κατά την παρασκευή ζυμαρικών με αυγά ή λαχανικά, χτυπήστε το μείγμα αυγού ή το χυμό των λαχανικών ομοιόμορφα με το νερό προτού το ρίξετε στο δοχείο μέσα από την υποδοχή στο καπάκι. Τα υλικά που προσθέτετε πρέπει να είναι σε υγρή μορφή.
- Ανατρέξτε στο βιβλίο συνταγών που συνόδευε τη συσκευή, για να βρείτε διάφορες συνταγές ζυμαρικών σε διάφορες παραλλαγές.
- Κατά την παρασκευή ζυμαρικών/νουντλς χωρίς γλουτένη ή μπισκότων, μην χρησιμοποιείτε τη συνιστώμενη ποσότητα υγρού που υποδεικνύεται από τη συσκευή.

Καθάρισμα

- 1 Αποσυνδέστε το φιλ από την πρίζα. (Εικ. 28)
- 2 Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης. (Εικ. 3)
- 3 Ξεσφίξτε τα κουμπιά ελέγχου πρόσοψης. (Εικ. 4)

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

- 4 Αποσυναρμολογήστε την πρόσοψη, το δίσκο σχήματος, τη βάση δίσκου σχήματος, τον αναδευτήρα και το δοχείο ανάμειξης, με τη συγκεκριμένη σειρά. (Εικ. 5)
- 5 Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε τα υπολείμματα αλευριού στην κύρια μονάδα. (Εικ. 29)
- 6 Καθαρίστε το δίσκο σχήματος με το παρεχόμενο εργαλείο καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ζύμης. Στη συνέχεια, μπορείτε να τον καθαρίσετε με νερό. (Εικ. 30)

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

- 7 Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα και σκουπίστε τα για να στεγνώσουν. (Εικ. 6)
- 8 Με ένα στεγνό πανί καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου και το εξωτερικό μέρος του παρασκευαστή ζυμαρικών. (Εικ. 31)

Αποθήκευση

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

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

- 2 Μπορείτε να αποθηκεύσετε τους δίσκους σχήματος στη σκευοθήκη. (Εικ. 32)

Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

Αιτία	Αιτία	Λύση
Οι ενδείξεις δεν ανάβουν.	Το βύσμα τροφοδοσίας δεν έχει συνδεθεί σωστά.	Ελέγξτε αν το βύσμα τροφοδοσίας έχει συνδεθεί σωστά και ότι η πρίζα λειτουργεί σωστά.
Αφού πατήσετε το κουμπί on/off , η συσκευή παράγει έναν ήχο, αλλά δεν λειτουργεί.	Το δοχείο ανάμειξης, ο δίσκος σχήματος ή η πρόσοψη δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης για τη σωστή συναρμολόγηση όλων των εξαρτημάτων.
Ο διακόπτης ασφαλείας ενεργοποιείται και η συσκευή ξαφνικά σταματά ή ξεκινά ξανά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Το κουμπί πρόσοψης είναι χαλαρό.	Βεβαιωθείτε ότι η πρόσοψη έχει συναρμολογηθεί καλά.
	Έχει τοποθετηθεί υπερβολική ποσότητα υλικών στον παρασκευαστή ζυμαρικών.	Η μέγιστη ποσότητα αλευριού που χρησιμοποιείται για κάθε παρτίδα είναι 600 γρ. Αν έχουν προστεθεί περισσότερα από 600 γρ., μειώστε την ποσότητα αλευριού πριν από την επόμενη παρτίδα.
Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, η συσκευή σταματά να λειτουργεί όταν ανοίγετε το καπάκι.	Για λόγους ασφαλείας, η συσκευή σταματά να λειτουργεί πάντα όταν το καπάκι είναι ανοιχτό κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Αν θέλετε να συνεχιστεί η προηγούμενη λειτουργία, κλείστε το καπάκι σωστά και πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης .
Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, η συσκευή σταματά. Δεν ακούγεται ήχος συναγερμού και δεν αναβοσβήνει καμία ένδειξη.	Ο παρασκευαστής ζυμαρικών έχει υπερθερμανθεί λόγω παρατεταμένης συνεχούς λειτουργίας.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών να κρυώσει. Για να προστατεύσετε καλύτερα τη συσκευή, δεν θα πρέπει να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερο από 45 λεπτά. Μπορείτε να ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε ξανά τη συσκευή μετά από 15 λεπτά αδράνειας.
Κατά το ζύγισμα του αλευριού, το βάρος που εμφανίζεται στην οθόνη αλλάζει συνεχώς.	Αγγίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο.	Κατά τη διαδικασία ζυγίσματος του αλευριού, μην αγγίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο.
Διαρροή μικρής ποσότητας νερού από τη συσκευή.	Προστίθεται νερό πριν από την έναρξη του προγράμματος.	Ακολουθήστε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, για να προσθέσετε νερό αμέσως μετά την έναρξη του προγράμματος.

Αιτία	Αιτία	Λύση
Δεν είναι δυνατή η επιτυχημένη παρασκευή ζυμαρικών με τη λειτουργία υπολογισμού υγρού.	Η απαιτούμενη ποσότητα υγρού που εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων δεν ισχύει για ορισμένες συνταγές (για παράδειγμα, μπισκότα, ζυμαρικά χωρίς γλουτένη).	Σε αυτές τις συνταγές θα πρέπει να παρακάμψετε το τμήμα υπολογισμού του υγρού. Σε αυτή την περίπτωση, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για 5 δευτερόλεπτα και η συσκευή θα ξεκινήσει απευθείας τη διαδικασία ανάμειξης και εξώθησης.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E1.	Ο δίσκος σχήματος δεν είναι συνδεδεμένος.	Συνδέστε το εξάρτημα συγκράτησης δίσκου στην κύρια μονάδα, συνδέστε σωστά το δίσκο σχήματος και στερεώστε σωστά την πρόσοψη στη συσκευή.
	Το καπάκι δεν είναι στη θέση του ή δεν έχει συνδεθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά το καπάκι.
Η συσκευή σταματά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη E2, οι ενδείξεις αναβοσβήνουν γρήγορα και ηχεί η ειδοποίηση.	Ο αναδευτήρας μπορεί να έχει μπλοκάρει από ξένα σώματα.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα, καθαρίστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών και ακολουθήστε ξανά τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, για να ξεκινήσετε εκ νέου την παρασκευή των ζυμαρικών.
	Η ζύμη μπορεί να είναι υπερβολικά ξηρή.	
	Έχει επιλεγεί λάθος πρόγραμμα.	
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη EEE.	Η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργία.	Επικοινωνήστε με το κέντρο επισκευών.

Contenido

Introducción	38
Descripción del producto (fig. 1)	38
Descripción general del panel control (imagen 2)	38
Accesorios disponibles	39
Discos de forma	39
Desmontaje y limpieza antes del primer uso	39
Montaje	39
Uso de la máquina para hacer pasta	40
Iniciar la preparación	40
Inicio del programa para preparar pasta	41
Importante	42
Limpieza	42
Almacenamiento	42
Solución de problemas	43

Introducción

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

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

Descripción del producto (fig. 1)

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

Descripción general del panel control (imagen 2)

①	Botón de encendido/apagado	④	Botón de solo extrusión
②	Pantalla	⑤	Botón de selección de programas
③	Botón de inicio/pausa		

Este aparato le permite preparar la pasta que necesita como quiera.

- **Función de preparación de pasta predeterminada**

- 1 Elija un programa con el botón de **selección de programas** y, a continuación, pulse el botón de **inicio/pausa**.

Esto se aplica a la preparación de pasta con la función de báscula.

- **Función de solo extrusión**

- 1 Pulse el botón de **solo extrusión** y, a continuación, el botón de **inicio/pausa**.

Esto se aplica cuando hay restos de masa en la cámara de amasado y desea que se lleve a cabo la extrusión adicional.

- **Función de omisión de báscula**

- 1 Mantenga pulsado el botón de **inicio/pausa** durante 5 segundos.

Esto se aplica cuando el dispositivo entra en el modo de error o cuando necesita omitir la función de báscula e iniciar el proceso de amasado directamente.

Accesorios disponibles

Discos de forma

	Espaguetis 	Fettuccini 	Macarrones 	Lasaña 
HR2380	✓	✓	✓	✓
HR2381	✓	✓	✓	✓
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✓	✓	✓	✓

	Espaguetis gruesos 	Cabello de ángel 	Tallarines 	Pappardelle 
HR2380	✗	✗	✗	✗
HR2381	✓	✓	✗	✗
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✗	✓	✗	✓

Nota: El utensilio de limpieza del disco para dar forma a cabello de ángel solo se incluye con el disco para dar forma a cabello de ángel.

Desmontaje y limpieza antes del primer uso

- 1 Retire la tapa de la cámara de amasado. (Imagen 3)
 - 2 Afloje los botones de control del panel frontal. (Imagen 4)
- Nota:** El panel frontal es pesado. Tenga mucho cuidado al retirarlo.
- 3 Desmonte el panel frontal, el disco para dar forma, el soporte del disco para dar forma, la pala de amasado y la cámara de amasado en ese orden. (Imagen 5)
 - 4 Limpie todas las piezas desmontables y séquelas. (Imagen 6)

Montaje

- 1 Empuje la cámara de amasado para introducirla en el aparato. (Imagen 7)
- 2 Apunte la pala de amasado hacia el orificio de la unidad principal. Inserte la pala de amasado completamente en la unidad principal. (Imagen 8)
- 3 Coloque el soporte de discos en el aparato. (Imagen 9)

40 ESPAÑOL

- Coloque el disco para dar forma en el soporte de discos y asegúrese de que está bien encajado en el soporte de discos. (Imagen 10)

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

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

Nota:

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

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

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

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

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

Uso de la máquina para hacer pasta

Iniciar la preparación

- Introduzca la clavija en la toma de corriente. La máquina para hacer pasta suena una vez y todos los indicadores parpadean una vez. (Imagen 15)

Nota: Asegúrese de que todas las piezas están bien montadas antes de enchufar el aparato.

- Pulse el botón de **encendido/apagado** para encender el aparato. (Imagen 16)
- Seleccione el tipo de pasta con el botón de **selección de programas**. (Imagen 17)

Programa	Consejo	Receta opcional
Pasta/fideos normales	Pasta solo con harina y agua	- Fideos de trigo - Fideos de durum
Pasta/fideos de huevo o con sabores	- Pasta con harina y huevo líquido - Pasta con sabores de todo tipo	- Pasta de trigo - Pasta de durum - Pasta/fideos de zanahoria - Pasta/fideos de tomate - Soba - Pasta/fideos de remolacha

Nota: Para conocer más recetas, consulte el libro de recetas.

- Retire la tapa de la cámara de amasado. (Imagen 3)
- Espere hasta que se muestre 0:00 en la pantalla. (Imagen 18)
- Vierta la harina en la cámara. (Imagen 19)

Nota

- El aparato pesa automáticamente la cantidad de harina y la muestra en la pantalla. La medición de peso parpadeará hasta que esté dentro del intervalo correcto. (Imagen 20)

- No ponga menos de 200 g o más de 600 g de harina en la cámara.
- Algunas recetas (por ejemplo, galletas y pasta sin gluten) requieren que se omita el proceso de pesaje. En ese caso, pulse el botón de **inicio/pausa** durante 5 segundos y el aparato empezará a amasar y extruir directamente.

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

Nota

- Si pulsa un botón sin cerrar la tapa, aparecerá el símbolo de cierre de la cámara. (Imagen 21)
- Introduzca los dos ganchos en el aparato primero y luego presione la tapa contra la unidad principal.
- El aparato no empezará a funcionar si la tapa de la cámara no está bien cerrada. Durante el proceso de preparación de la pasta, si abre la tapa de la cámara, el aparato dejará de funcionar. Monte la tapa y pulse el botón de **inicio/pausa** para iniciar de nuevo la operación.

8 Al cerrar la tapa, se mostrará la cantidad de líquido necesaria. (Imagen 22)

9 Utilice el vaso para agua incluido para medir la cantidad de líquido en función de la indicación en pantalla. (Imagen 23)

Nota

- Asegúrese de medir el volumen de líquido al nivel de la vista sobre una superficie plana.
- Cuando prepare la mezcla con huevo, rompa el huevo en el vaso para agua. Añada agua hasta la cantidad necesaria y, a continuación, bata el huevo con agua para mezclarlos.
- Si lo prefiere, puede utilizar 2 huevos en lugar de 1, aunque debe asegurarse de no superar la cantidad total de líquido recomendada.
- Para mayor precisión, utilice una báscula de cocina para medir el líquido.

Inicio del programa para preparar pasta

1 Pulse el botón de **inicio/pausa** para empezar a amasar; se iniciará la cuenta atrás del tiempo de amasado. (Imagen 24)

2 Cuando se inicie el amasado, vierta lentamente el líquido a lo largo de la longitud de la ranura de la tapa. (Imagen 25)

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

3 Cuando la máquina para hacer pasta termine de amasar, emitirá un pitido y empezará a expulsar la pasta después de unos segundos. Utilice la cuchilla para pasta para cortar la pasta a la longitud que necesite (imagen 26)

Nota: Si las cantidades de líquido y harina no son correctas, la extrusión no se realizará correctamente. Consulte el libro de recetas para conocer más recetas.

4 Después de que se complete la preparación de la pasta, si observa que hay restos de masa dentro de la cámara, puede pulsar el botón de **solo extrusión** primero y, a continuación, el botón de **inicio/pausa** para iniciar la extrusión adicional. (Imagen 27)

Nota: El tiempo de cocción de la pasta varía en función de las preferencias personales, las formas de la pasta y el número de raciones.

Importante

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

Nota

- Para garantizar la calidad de la pasta, utilice harina con gluten. Siga las proporciones recomendadas para añadir los ingredientes.
- Los cambios de estación y el uso de ingredientes de diferentes regiones pueden afectar a las cantidades de harina y agua. Puede ajustarlas en función de la proporción recomendada.
- Cuando prepare pasta al huevo o pasta de verduras, asegúrese de batir la mezcla con el huevo o el zumo de verduras uniformemente con el agua antes de verter la mezcla en la cámara a través de la ranura de la tapa. Cuando añada los ingredientes, asegúrese de que están en estado líquido.
- Consulte el libro de recetas incluido para conocer otras variaciones de las recetas de pasta.
- Al preparar pasta/fideos sin gluten o galletas, no siga la cantidad de líquido recomendada que se indica en el aparato.

Limpieza

- 1 Desconecte el enchufe de la toma de corriente. (Imagen 28)
- 2 Retire la tapa de la cámara de amasado. (Imagen 3)
- 3 Afloje los botones de control del panel frontal. (Imagen 4)

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

- 4 Desmonte el panel frontal, el disco para dar forma, el soporte del disco para dar forma, la pala de amasado y la cámara de amasado en ese orden. (Imagen 5)
- 5 Utilice un paño seco para limpiar los restos de harina de la unidad principal. (Imagen 29)
- 6 Limpie el disco para dar forma con el utensilio de limpieza incluido para retirar los restos de masa. A continuación, puede limpiarlo con agua. (Imagen 30)

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

- 7 Limpie todas las piezas desmontables y séquelas. (Imagen 6).
- 8 Utilice un paño seco para limpiar el panel de control y el exterior de la máquina para hacer pasta. (Imagen 31)

Almacenamiento

- 1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

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

- 2 Puede guardar los discos para dar forma en el cajón de almacenamiento. (Imagen 32)

Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite www.philips.com/support para consultar una lista de preguntas más frecuentes, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en su país.

Problema	Causa	Solución
Los indicadores no se iluminan.	El enchufe de alimentación no está bien conectado.	Compruebe si la clavija está bien enchufada y la toma funciona correctamente.
Después de pulsar el botón de encendido/apagado el aparato emite un sonido pero no funciona.	La cámara de amasado, el disco para dar forma o el panel frontal se han montado incorrectamente.	Asegúrese de seguir el manual de usuario para montar todas las piezas correctamente.
El interruptor de seguridad se ha activado y el aparato se detiene o se reinicia de repente durante el procesamiento.	El botón del panel frontal está suelto.	Asegúrese de que el panel frontal está bien montado.
	Hay un exceso de ingredientes en la máquina para hacer pasta.	La cantidad máxima de harina por lote es de 600g. Si se han añadido más de 600g, reduzca la cantidad de harina antes del siguiente lote.
Durante el procesamiento, el aparato deja de funcionar al abrir la tapa.	Por motivos de seguridad, el aparato siempre deja de funcionar cuando se abre la tapa durante el procesamiento.	Si necesita reanudar la operación anterior, cierre la tapa correctamente y pulse el botón de inicio/pausa .
Durante el procesamiento, el aparato se detiene. No se emite ningún sonido de alarma ni parpadeo.	La máquina para hacer pasta se ha sobrecalentado debido a un uso prolongado y continuo.	Desconéctela de la fuente de alimentación y deje que la máquina para hacer pasta se enfríe. Para prolongar la vida útil del aparato, el tiempo de funcionamiento continuo debe ser inferior a 45 minutos. Puede empezar a utilizar el aparato de nuevo después de 15 minutos de reposo.
Al pesar la harina, el peso que se muestra en la pantalla cambia todo el tiempo.	Está tocando el aparato o el cable de alimentación.	Cuando el aparato está pesando la harina, no toque el aparato ni el cable de alimentación.
Sale una pequeña cantidad de agua del aparato.	Se ha añadido el agua antes de iniciar el programa.	Siga las instrucciones del manual de usuario, que indican que se debe añadir el agua después de que se inicie el programa.

Problema	Causa	Solución
No se puede preparar pasta correctamente con la función de cálculo de líquido.	La cantidad de líquido necesaria que se indica en la pantalla no se aplica a algunas recetas (por ejemplo, galletas o pasta sin gluten).	Estas recetas requieren que se omita la parte de cálculo de líquido. En ese caso, pulse el botón de inicio/pausa durante 5 segundos y el aparato empezará a amasar y extruir directamente.
En la pantalla se muestra E1.	El disco para dar forma no está colocado.	Coloque el soporte de discos en la unidad principal, coloque el disco para dar forma correctamente y fije bien el panel frontal al dispositivo.
	La tapa no está en su lugar o no se ha colocado correctamente.	Coloque la tapa correctamente.
El aparato se detiene durante el procesamiento, se muestra E2 en la pantalla, los indicadores parpadean rápidamente y suena la alarma.	Puede que la pala de amasado esté bloqueada por algún objeto extraño.	Desconecte el aparato de la fuente de alimentación, limpie la máquina para hacer pasta y siga el manual de usuario de nuevo para reiniciar el proceso de preparación de pasta.
	Puede que la masa esté demasiado seca.	
	Se ha seleccionado el programa incorrecto.	
En la pantalla se muestra EEE.	El aparato no funciona correctamente.	Póngase en contacto con el centro de servicio.

Sisältö

Johdanto	46
Tuotteen yleiskuvaus (kuva 1)	46
Ohjauspaneelin yleiskuvaus (kuva 2)	46
Saatavilla olevat lisälaitteet	47
Muottilevyt	47
Laitteen purkaminen ja puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttökertaa	47
Kokoaminen	47
Pastakoneen käyttö	48
Aloita valmistelut	48
Pastanvalmistusohjelman käynnistäminen	49
Tärkeää!	50
Puhdistaminen	50
Säilyttäminen	50
Vianmääritys	51

Johdanto

Olet tehnyt erinomaisen valinnan ostaessasi Philipsin laitteen.

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

Tuotteen yleiskuvaus (kuva 1)

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

Ohjauspaneelin yleiskuvaus (kuva 2)

①	Virtapainike	④	Vain puristus -painike
②	Näyttö	⑤	Ohjelman valintapainike
③	Käynnistyspainike		

Tällä laitteella voit helposti valmistaa erilaisia pastatyyppejä.

- **Oletuspastaohjelma**

- 1 Valitse ohjelma **ohjelman valintapainikkeella** ja paina **käynnistyspainiketta**.

Toimi näin käyttäessäsi pastan valmistuksessa vaakatoimintoa.

- **Vain puristus -toiminto**

- 1 Paina ensin **Vain puristus** -painiketta ja sitten **käynnistyspainiketta**.

Toimi näin, kun sekoitusastiassa on vielä jäljellä taikinaa, josta haluat puristaa muotilla pastaa.

- **Ohita punnitus -toiminto**

- 1 Paina **käynnistyspainiketta** viiden sekunnin ajan.

Toimi näin, kun laite siirtyy virhetilaan tai kun haluat ohittaa vaakatoiminnon ja käynnistää sekoituksen suoraan.

Saatavilla olevat lisälaitteet

Muottilevyt

	Spagetti 	Fettuccine 	Penne 	Lasagne 
HR2380	✓	✓	✓	✓
HR2381	✓	✓	✓	✓
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✓	✓	✓	✓

	spagetti 	capellini 	tagliatelle 	pappardelle 
HR2380	✗	✗	✗	✗
HR2381	✓	✓	✗	✗
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✗	✓	✗	✓

Huomautus: capellini-muottilevyn mukana toimitetaan erillinen puhdistusväline.

Laitteen purkaminen ja puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

Huomautus: Etupaneeli on painava. Ole varovainen irrottaessasi sitä.

- 3 Irrota etupaneeli, muottilevy, muottilevyn pidike, sekoitusosa ja sekoitusastia tässä järjestyksessä. (Kuva 5)
- 4 Puhdista kaikki irrotettavat osat ja kuivaa ne. (Kuva 6)

Kokoaminen

- 1 Paina sekoitusastia laitteeseen. (Kuva 7)
- 2 Kohdista sekoitusosa pääyksikön koloon. Työnnä sekoitusosa kunnolla pääyksikön sisään. (Kuva 8)
- 3 Kiinnitä levypidike laitteeseen. (Kuva 9)

48 SUOMI

- 4 Aseta muottilevy levypidikkeeseen ja varmista, että se on tiiviisti kiinni levypidikkeessä. (Kuva 10)

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

- 5 Liitä etupaneeli pääyksikköön. (Kuva 12)

Huomautus:

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

- 6 Kiristä etupaneelin kiinnitysruuvit. (Kuva 13)

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

- 7 Sulje sekoitusastian kansi. (Kuva 14)

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

Pastakoneen käyttö

Aloita valmistelut

- 1 Työnnä pistoke pistorasiaan. Laitteesta kuuluu yksi merkkiäänä, ja kaikki merkkivalot vilkahtavat kerran. (Kuva 15)

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

- 2 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**. (Kuva 16)

- 3 Valitse pastatyyppi **ohjelman valintapainikkeella**. (Kuva 17)

Ohjelma	Vinkki	Lisäreseptit
tavallinen pasta / nuudelit	• pasta pelkästä jauhosta ja vedestä	• vehnänuudelit • durumvehnänuudelit
munapasta tai makupasta/ makunuudeli	• pasta jauhosta ja kananmunasta • kaikki makupastatyyppit	• vehnäpasta • durumvehnäpasta • porkkanapasta/-nuudelit • tomaattipasta/-nuudelit • sobanuudelit • punajuuripasta/-nuudelit

Huomautus: Lisää ruokaohjeita on reseptivihkossa.

- 4 Irrota sekoitusastian kansi. (Kuva 3)

- 5 Odota, kunnes näytössä näkyy 0:00. (Kuva 18)

- 6 Kaada jauhot sekoitusastiaan. (Kuva 19)

Huomautus

- Laite punnitsee jauhomäärän automaattisesti. Näet mittaustuloksen näytössä. Painomäärä vilkkuu, kunnes se on oikea. (Kuva 20)
- Älä laita astiaan alle 200 g tai yli 600 g jauhoja.

- Osassa resepteissä (kuten keksit ja gluteeniton pasta) punnitusvaihe on ohitettava. Paina **käynnistyspainiketta** viiden sekunnin ajan, jolloin laite aloittaa suoraan sekoituksen ja puristuksen.

7 Sulje sekoitusastian kansi. (Kuva 14)

Huomautus

- Jos painat painiketta ennen kannen sulkemista, näkyviin tulee sekoitusastian sulkemiskuvake. (Kuva 21)
- Aseta kaksi koukkua ensin laitteeseen ja paina sitten kansi pääyksikköä vasten.
- Laite ei toimi, jos astian kansi ei ole kunnolla kiinni. Jos astian kansi aukenee pastan valmistuksen aikana, laitteen toiminta keskeytyy. Laite alkaa toimia uudelleen, kun asetat kannen paikalleen ja painat **käynnistyspainiketta**.

8 Kun kansi on suljettu, näytössä näkyy tarvittava nestemäärä. (Kuva 22)

9 Mittaa näytössä ilmoitettu nestemäärä laitteen mukana toimitetulla mittakupilla. (Kuva 23)

Huomautus

- Mittaa nesteen määrä silmien tasolla tasaisella pinnalla.
- Riko kananmunat mittakuppiin. Lisää tarvittava määrä vettä ja vatkaa sitten vesi ja kananmuna keskenään.
- Riko tarvittaessa 2 kananmunaa, mutta varmista, että suositeltu nestemäärä ei ylitä.
- Jos haluat tarkemman mittatuloksen, käytä keittiövaakaa nestemäärän mittaamiseen.

Pastanvalmistusohjelman käynnistäminen

1 Aloita sekoittaminen painamalla **käynnistyspainiketta**. Laite alkaa laskea sekoitusaikaa. (Kuva 24)

2 Kun sekoittaminen alkaa, kaada nestettä hitaasti kannen aukon koko pituudelta. (Kuva 25)

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

3 Kun pastakone on vaivannut taikinan, kuulet äänimerkin, ja pastan puristus käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Leikkaa pasta haluamaasi pituuteen pastaterällä. (Kuva 26)

Huomautus: Jos nesteen ja jauhojen suhde on väärä, puristusvaihe ei onnistu. Lisää reseptejä on reseptivihkossa.

4 Jos huomaat, että astiaan on jäänyt taikinaa pastanvalmistuksen päätyttyä, voit käynnistää ylimääräisen puristusvaiheen painamalla ensin **Vain puristus** -painiketta ja sitten **käynnistyspainiketta**. (Kuva 27)

Huomautus: Pastan keittoaika riippuu henkilökohtaisista mieltymyksistä, pastan muodosta ja annosten määrästä.

Tärkeää!

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

Huomautus

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

Puhdistaminen

- 1 Irrota virtajohto pistorasiasta. (Kuva 28)
- 2 Irrota sekoitusastian kansi. (Kuva 3)
- 3 Kierrä etupaneelin kiinnitysruuvit auki. (Kuva 4)

Huomautus: Etupaneeli on painava. Ole varovainen irrottaessasi sitä

- 4 Irrota etupaneeli, muottilevy, muottilevyn pidike, sekoitusosa ja sekoitusastia tässä järjestyksessä. (Kuva 5)
- 5 Poista jauhojäämät pääyksiköstä kuivalla liinalla. (Kuva 29)
- 6 Puhdista muottilevy poistamalla siitä taikinajäämät mukana toimitetulla puhdistusvälineellä. Tämän jälkeen voit puhdistaa sen vedellä. (Kuva 30)

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

- 7 Puhdista kaikki irrotettavat osat ja kuivaa ne. (Kuva 6)
- 8 Puhdista ohjauspaneeli ja pastakoneen ulkopinnat kuivalla liinalla. (Kuva 31)

Säilyttäminen

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

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

- 2 Voit säilyttää muottilevyt kätevästi säilytystilassa. (Kuva 32)

Vianmääritys

Tässä osiossa kuvataan lyhyesti yleisimmät ongelmat, joita saatat kohdata käyttäessäsi laitetta. Ellet löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta www.philips.com/support vastauksia usein kysyttyihin kysymyksiin tai ota yhteys paikalliseen kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Merkkivalot eivät syty.	Pistoketta ei ole kytketty oikein.	Tarkista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa ja että pistorasia toimii.
Virtapainikkeen painamisen jälkeen laitteesta kuuluu ääni, mutta laite ei toimi.	Sekoitusastia, muottilevy tai ohjauspaneeli ei ole kunnolla paikallaan.	Noudata käyttöoppaan ohjeita, jotta saat asennettua kaikki osat oikein.
Turvakatkaisin laukeaa, ja laitteen toiminta keskeytyy odottamatta tai laite käynnistyy uudelleen kesken käsittelyn.	Etupaneelin kiinnitysruuvi on löysällä.	Varmista, että etupaneeli on kunnolla paikallaan.
	Pastakoneessa on liikaa aineksia.	Jauhojen enimmäismäärä yhtä valmistuskertaa kohden on 600 g. Jos olet lisännyt jauhoja yli 600 g, vähennä määrää ennen seuraavan aineserän käsittelyä.
Laitteen toiminta keskeytyy käsittelyn aikana, kun kansi avataan.	Laitteen toiminta keskeytyy turvallisuussyistä, jos kansi avataan käsittelyn aikana.	Voit jatkaa käsittelyä sulkemalla kannen ja painamalla käynnistyspainiketta .
Laitteen toiminta keskeytyy käsittelyn aikana. Laitteesta ei kuulu hälytysääniä, eivätkä valot vilku.	Pastakone on ylikuumentunut pitkän yhtäjaksoisen käyttöajan vuoksi.	Irrota pastakone virtalähteestä ja anna sen jäähtyä. Laitteen käyttöä pidetään pidettäväksi laitetta on suositeltavaa käyttää yhtäjaksoisesti enintään 45 minuuttia. Laitetta voidaan käyttää uudelleen 15 minuutin tauon jälkeen.
Jauhojen punnituksen aikana näytössä näkyvä paino muuttuu koko ajan.	Kosket ehkä laitetta tai virtajohtoa.	Älä koske laitetta tai virtajohtoa jauhojen punnituksen aikana.
Laitteesta valuu pieniä määriä vettä.	Vesi on lisätty ennen ohjelman alkamista.	Noudata käyttöoppaan ohjeita ja lisää vesi vasta ohjelman alkamisen jälkeen.
Nestemäärän laskeminen ei onnistu.	Näytössä näkyvä nestemäärä ei koske kaikkia reseptejä (kuten keksi ja gluteeniton pasta).	Ohita nestemäärän laskenta näissä resepteissä. Paina käynnistyspainiketta viiden sekunnin ajan, jolloin laite aloittaa suoraan sekoituksen ja puristuksen.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Näytössä näkyy E1.	Muottilevyä ei ole kiinnitetty.	Liitä levyvidike pääyksikköön, aseta muottilevy paikalleen ja kiinnitä laitteen etupaneeli.
	Kansi ei ole paikallaan tai sitä ei ole kiinnitetty kunnolla.	Liitä kansi kunnolla paikalleen.
Laitteen toiminta keskeytyy käytön aikana, näytössä näkyy E2, merkkivalot vilkkuvat ja laitteesta kuuluu hälytysääni.	Jokin vieras esine saattaa tukkia sekoitusosan.	Irrota pastakone virtalähteestä, puhdista se ja aloita pastanvalmistus uudelleen käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
	Taikina saattaa olla liian kuivaa.	
	Väärä ohjelma on valittu.	
Näytössä näkyy EEE.	Laitteessa on toimintahäiriö.	Ota yhteys tukipalveluun.

Contenu

Introduction	54
Présentation du produit (fig. 1)	54
Aperçu du panneau de commande (fig. 2)	54
Accessoires disponibles	55
Disques de forme	55
Désassemblage et nettoyage avant la première utilisation	55
Assemblage	55
Utilisation de la machine à pâtes	56
Début de la préparation	56
Lancement du programme de fabrication des pâtes	57
Important !	58
Nettoyage	58
Rangement	59
Dépannage	59

Introduction

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

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

Présentation du produit (fig. 1)

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

Aperçu du panneau de commande (fig. 2)

①	Bouton marche/arrêt	④	Bouton d'extrusion seule
②	Afficheur	⑤	Bouton de sélection du programme
③	Bouton marche/pause		

Cet appareil vous permet de préparer les pâtes que vous aimez comme vous le voulez.

- **Fonction de préparation de pâtes par défaut**

- 1 Choisissez un programme à l'aide du bouton de **sélection de programme**, puis appuyez sur le bouton **marche/pause**.

S'applique lors de la préparation de pâtes avec la fonction de graduation.

- **Fonction d'extrusion seule**

- 1 Appuyez sur le bouton d'**extrusion seule**, puis sur le bouton **marche/pause**.

S'applique lorsqu'il reste de la pâte dans le compartiment de mélange et que vous voulez utiliser encore un peu l'extrusion.

- **Fonction sans graduation**

- 1 Maintenez le bouton **marche/pause** enfoncé pendant 5 secondes.

S'applique lorsque l'appareil passe en mode d'erreur ou lorsque vous devez ignorer la fonction de graduation et démarrer le processus de mélange directement.

Accessoires disponibles

Disques de forme

	Spaghetti 	Fettuccine 	Penne 	Lasagne 
HR2380	✓	✓	✓	✓
HR2381	✓	✓	✓	✓
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✓	✓	✓	✓

	Spaghettoni 	Capellini 	Tagliatelle 	Pappardelle 
HR2380	✗	✗	✗	✗
HR2381	✓	✓	✗	✗
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✗	✓	✗	✓

Remarque : l'outil de nettoyage du disque de forme Cheveux d'ange est fourni uniquement avec le disque de forme Cheveux d'ange.

Désassemblage et nettoyage avant la première utilisation

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

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

- 3 Désassemblez la façade, le disque de forme, le support de disque, la spatule de mélange et le compartiment de mélange dans l'ordre. (Fig. 5)
- 4 Nettoyez toutes les pièces amovibles, puis séchez-les. (Fig. 6)

Assemblage

- 1 Poussez le compartiment de mélange dans l'appareil. (Fig. 7)
- 2 Pointez la spatule de mélange vers l'orifice de l'unité principale. Insérez la spatule de mélange intégralement dans l'unité principale. (Fig. 8)
- 3 Attachez le support de disque à l'appareil. (Fig. 9)

56 FRANÇAIS

- Placez le disque de forme dans le support de disque et assurez-vous qu'il est fermement fixé sur le support de disque. (Fig. 10)

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

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

Remarque :

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

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

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

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

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

Utilisation de la machine à pâtes

Début de la préparation

- Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur. La machine à pâtes émet une alerte sonore et tous les voyants clignotent une seule fois. (Fig. 15)

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

- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton **marche/arrêt**. (Fig. 16)
- Sélectionnez le type de pâtes avec le bouton de **sélection du programme**. (Fig. 17)

Programme	Conseil	Recette facultative
Pâtes/nouilles nature	Pâtes à la farine et l'eau uniquement	- Nouilles de blé - Nouilles de blé dur
Pâtes/nouilles aux d'œufs ou aromatisées	- Pâtes à la farine et œuf liquide - Tous les types de pâtes aromatisées	- Pâtes de blé - Pâtes de blé dur - Pâtes/nouilles de carottes - Pâtes aux tomates - Soba - Pâtes/nouilles de betterave

Remarque : pour plus de recettes, reportez-vous au livre de recettes.

- Retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)
- Attendez que 0:00 apparaisse sur l'afficheur. (Fig. 18)
- Versez la farine dans le compartiment. (Fig. 19)

Remarque

- L'appareil pèse et affiche automatiquement la quantité de farine. La mesure du poids clignote jusqu'à ce que le grammage soit correct. (Fig. 20)

- Ne versez pas moins de 200 g ou plus de 600 g de farine dans le compartiment.
- Pour certaines recettes (par exemple de cookies ou de pâtes sans gluten), vous devez ignorer l'étape de pesée. Pour ce faire, appuyez sur le bouton **marche/pause** pendant 5 secondes pour que l'appareil commence à mélanger et à extruder directement la pâte.

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

Remarque

- Si vous appuyez sur un bouton sans avoir fermé le couvercle, le symbole de fermeture du compartiment s'affiche. (Fig. 21)
- Commencez par insérer les deux crochets dans l'appareil. Poussez ensuite le couvercle contre l'unité principale.
- L'appareil ne se mettra pas en marche si le couvercle du compartiment n'est pas correctement fermé. Durant le processus de fabrication, si vous ouvrez le couvercle du compartiment, l'appareil cessera de fonctionner. Assemblez le couvercle et appuyez sur le bouton **marche/pause** pour relancer l'opération.

8 Lorsque le couvercle est fermé, la quantité de liquide nécessaire s'affiche. (Fig. 22)

9 Utilisez la tasse d'eau fournie pour mesurer la quantité de liquide en fonction de l'indication sur l'afficheur. (Fig. 23)

Remarque

- Veillez à mesurer le volume d'eau au niveau des yeux, sur une surface plane.
- Pour le mélange aux œufs, cassez l'œuf dans la tasse à eau. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau souhaité, puis mélangez l'eau et l'œuf avec un fouet.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser 2 œufs au lieu d'1, mais assurez-vous que la quantité totale de liquide suggérée n'est pas dépassée.
- Pour une meilleure précision, veuillez utiliser une balance de cuisine pour mesurer le liquide.

Lancement du programme de fabrication des pâtes

1 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour démarrer le mélange. Le compte à rebours du mélange s'enclenche. (Fig. 24)

2 Quand le mélange a commencé, versez lentement le liquide tout le long de l'ouverture du couvercle. (Fig. 25)

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

3 Une fois que la machine à pâtes a terminé le mélange, elle émet un signal sonore et commence à extruder les pâtes après quelques secondes. Utilisez le coupe-pâtes pour couper les pâtes à la longueur souhaitée. (Fig. 26)

Remarque : si la proportion de liquide et de farine n'est pas correcte, les pâtes ne pourront pas être extrudées. Reportez-vous au livre de recettes pour plus de recettes.

4 À l'issue de la fabrication des pâtes, s'il reste de la pâte à l'intérieur du compartiment, vous pouvez tout d'abord appuyer sur le bouton **d'extrusion seule**, puis sur le bouton **marche/pause** pour une extrusion supplémentaire. (Fig. 27)

Remarque : le temps de cuisson des pâtes varie selon vos préférences personnelles, la forme des pâtes et le nombre de parts.

Important !

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

Remarque

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

Nettoyage

- 1 Débranchez la fiche de la prise secteur. (Fig. 28)
- 2 Retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)
- 3 Desserrez les boutons de contrôle de la façade. (Fig. 4)

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

- 4 Désassemblez la façade, le disque de forme, le support de disque, la spatule de mélange et le compartiment de mélange dans l'ordre. (Fig. 5)
- 5 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer les résidus de farine sur l'unité principale. (Fig. 29)
- 6 Nettoyez le disque de forme avec l'outil de nettoyage fourni pour retirer les résidus de pâte. Vous pouvez ensuite le nettoyer avec de l'eau. (Fig. 30)

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

- 7 Nettoyez toutes les pièces amovibles, puis séchez-les. (Fig. 6)
- 8 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer le bloc de commande et l'extérieur de la machine à pâtes. (Fig. 31)

Rangement

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

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

- 2 Vous pouvez ranger les disques de forme dans le tiroir de rangement. (Fig. 32)

Dépannage

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

Problème	Cause	Solution
Les voyants ne s'allument pas.	La prise secteur n'est pas branchée correctement.	Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement branchée et que la prise secteur fonctionne bien.
Une fois que le bouton marche/arrêt a été enclenché, l'appareil émet un signal sonore mais ne fonctionne pas.	Le compartiment de mélange, le disque de forme ou la façade est assemblé(e) de manière incorrecte.	Assurez-vous de suivre le mode d'emploi pour assembler toutes les pièces correctement.
Le bouton de sécurité est enclenché et l'appareil s'arrête ou redémarre soudainement pendant la fabrication.	Le bouton de la façade est desserré.	Assurez-vous que la façade est montée correctement.
	Il y a trop d'ingrédients dans la machine à pâtes.	La quantité maximum de farine qu'il est possible d'utiliser pour chaque fournée est de 600g. Si vous ajoutez plus de 600g, réduisez la quantité de farine avant la prochaine fournée.
Pendant la préparation, l'appareil cesse de fonctionner lorsque vous ouvrez le couvercle.	Pour des raisons de sécurité, l'appareil cesse de fonctionner lorsque le couvercle est ouvert pendant le fonctionnement de l'appareil.	Si vous devez reprendre l'opération précédente, fermez le couvercle correctement et appuyez sur le bouton marche/pause .
L'appareil s'arrête durant la fabrication. Aucun son n'est émis et aucun voyant ne s'allume.	La machine à pâtes a surchauffé en raison d'une durée d'utilisation prolongée.	Débranchez la machine à pâtes de la source d'alimentation et laissez-la refroidir. Pour mieux préserver la durée de vie de l'appareil, son fonctionnement en continu doit être limité à moins de 45 minutes. Vous pouvez recommencer à utiliser l'appareil après un arrêt de 15 minutes.

Problème	Cause	Solution
Lorsque vous pesez la farine, le poids indiqué sur l'afficheur change tout le temps.	Vous êtes peut-être en train de toucher l'appareil ou le cordon d'alimentation.	Lorsque l'appareil pèse la farine, ne touchez pas l'appareil ni le cordon d'alimentation.
Une petite quantité d'eau fuit de l'appareil.	L'eau est ajoutée avant le début du programme.	Suivez les instructions du mode d'emploi pour ajouter l'eau juste après le début du programme.
Impossible de préparer des pâtes avec la fonction de calcul des liquides.	La quantité de liquide nécessaire indiquée sur l'afficheur n'est pas adaptée à certaines recettes (par exemple, les cookies ou les pâtes sans gluten).	Pour réaliser ces recettes, vous devez ignorer l'étape de calcul des liquides. Pour ce faire, appuyez sur le bouton marche/pause pendant 5 secondes pour que l'appareil commence à mélanger et à extruder directement la pâte.
E1 apparaît sur l'afficheur.	Le disque de forme n'est pas fixé.	Fixez le support de disque sur l'unité principale, fixez le disque de forme correctement et fixez la façade correctement à l'appareil.
	Le couvercle n'est pas en place ou n'est pas correctement fixé.	Placez le couvercle correctement.
L'appareil s'arrête durant la fabrication, puis E2 apparaît sur l'afficheur, les voyants clignotent rapidement et l'alarme retentit.	La spatule de mélange est peut-être bloquée par un objet étranger.	Débranchez la machine à pâtes de la source d'alimentation, nettoyez-la, puis suivez à nouveau les instructions du mode d'emploi pour recommencer la fabrication.
	La pâte est peut-être trop sèche.	
	Le mauvais programme est sélectionné.	
EEE apparaît sur l'afficheur.	L'appareil ne fonctionne pas correctement.	Contactez le Centre Service.

Indice

Introduzione	62
Panoramica del prodotto (fig. 1)	62
Panoramica pannello di controllo (Fig. 2)	62
Accessori disponibili	63
Trafile	63
Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo	63
Montaggio	63
Utilizzo della macchina per la pasta	64
Avviare la preparazione	64
Avvio del programma per la preparazione della pasta	65
Importante	66
Pulizia	66
Conservazione	67
Risoluzione dei problemi	67

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips!

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

Panoramica del prodotto (fig. 1)

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

Panoramica pannello di controllo (Fig. 2)

①	Pulsante on/off	④	Pulsante di sola fuoriuscita
②	Display	⑤	Pulsante di selezione dei programmi
③	Pulsante di avvio/pausa		

Questo apparecchio consente di preparare la pasta desiderata nei modi preferiti.

- **Funzione predefinita di preparazione della pasta**

- 1 Scegliere un programma con il pulsante di **selezione dei programmi**, quindi premere il pulsante di **avvio/pausa**.

Si applica quando si prepara la pasta con la funzione di decalcificazione.

- **Funzione di sola fuoriuscita**

- 1 Premere il pulsante di **sola fuoriuscita**, quindi il pulsante di **avvio/pausa**.

Si applica quando è presente un avanzo di impasto nel vano per impastare e si desidera aggiungere ulteriore fuoriuscita.

- **Saltare la funzione di decalcificazione**

- 1 Tenere premuto il pulsante di **avvio/pausa** per 5 secondi.

Si applica quando il dispositivo scatta in modalità errore o quando è necessario saltare la funzione di decalcificazione e avviare direttamente la procedura per l'impasto.

Accessori disponibili

Trafile

	Spaghetti 	Fettuccine 	Penne 	Lasagne 
HR2380	✓	✓	✓	✓
HR2381	✓	✓	✓	✓
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✓	✓	✓	✓

	Spaghetti grossi 	Capelli d'angelo 	Tagliatelle 	Pappardelle 
HR2380	✗	✗	✗	✗
HR2381	✓	✓	✗	✗
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✗	✓	✗	✓

Nota: lo strumento per la pulizia della trafile per i capelli d'angelo è in dotazione solamente con la trafile stessa.

Smontaggio e pulizia prima del primo utilizzo

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

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

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

Montaggio

- 1 Spingere il vano per impastare nell'apparecchio. (Fig. 7)
- 2 Rivolgere la pala per mescolare verso il foro dell'unità principale. Inserire completamente la pala per mescolare nell'unità principale. (Fig. 8)

64 ITALIANO

- 3 Montare il supporto dischi sull'apparecchio. (Fig. 9)
- 4 Inserire la trafilatura sul supporto dischi e accertarsi che sia fissata saldamente su di esso. (Fig. 10)

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

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

Nota:

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

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

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

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

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

Utilizzo della macchina per la pasta

Avviare la preparazione

- 1 Inserire la spina nella presa di corrente. La macchina per la pasta emette un suono e tutte le spie lampeggiano una volta. (Fig. 15)

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

- 2 Premere il pulsante **on/off** per accendere l'apparecchio. (Fig. 16)
- 3 Selezionare il tipo di pasta con il pulsante di **selezione dei programmi**. (Fig. 17)

Programma	Suggerimento	Ricetta opzionale
Pasta/noodle semplici	• Pasta con solo farina e acqua	• Noodle di grano • Noodle di grano duro
Pasta/noodle all'uovo o insaporiti	• Pasta con farina e uovo liquido • Tutti i tipi di pasta insaporita	• Pasta di grano • Pasta di grano duro • Pasta/noodle alla carota • Pasta/noodle al pomodoro • Soba • Pasta/noodle alla barbabietola

Nota: per altre ricette, consultare il ricettario.

- 4 Rimuovere il coperchio del vano per impastare. (Fig. 3)
- 5 Attendere che 0:00 venga visualizzato sullo schermo. (Fig. 18)
- 6 Versare la farina nel vano. (Fig. 19)

Nota

- L'apparecchio pesa e visualizza automaticamente la quantità di farina. La misurazione del peso lampeggerà fino a che non si raggiunge il giusto intervallo. (Fig. 20)
- Non versare nel vano meno di 200 g o più di 600 g di farina.
- Alcune ricette (ad esempio i biscotti o la pasta senza glutine) richiedono di saltare la fase di pesatura. In questo caso, premere il pulsante di **avvio/pausa** per 5 secondi e l'apparecchio inizierà direttamente il processo di impasto ed estrusione della pasta.

7 Chiudere il coperchio del vano. (Fig. 14)**Nota**

- Se si preme un pulsante senza chiudere il coperchio, verrà visualizzato l'avviso di chiusura del vano. (Fig. 21)
- Inserire prima i due ganci nell'apparecchio, quindi premere il coperchio sull'unità principale.
- L'apparecchio non si avvia se il coperchio del vano non è chiuso correttamente. Se durante il processo di preparazione, il coperchio del vano viene aperto, l'apparecchio smetterà di funzionare. Montare il coperchio e premere il pulsante di **avvio/pausa** per riavviare l'operazione.

8 Quando il coperchio è chiuso, viene visualizzata la quantità di liquido necessaria. (Fig. 22)**9** Utilizzare il dosatore dell'acqua in dotazione per misurare la quantità di liquido richiesta dall'indicazione sul display. (Fig. 23)**Nota**

- Assicurarsi di misurare visivamente il volume dei liquidi su una superficie piana.
- Quando si usa il composto con le uova, rompere le uova all'interno del dosatore dell'acqua. Aggiungere acqua fino a raggiungere la quantità richiesta, quindi mescolare l'acqua e le uova per combinarle.
- Se si preferisce, si possono usare 2 uova invece di 1, ma è importante accertarsi che la quantità complessiva di liquido suggerita non venga superata.
- Per una maggiore precisione, utilizzare una bilancia da cucina per misurare il liquido.

Avvio del programma per la preparazione della pasta

- 1** Premere il pulsante di **avvio/pausa** per iniziare a impastare e avviare il conto alla rovescia del tempo necessario. (Fig. 24)
- 2** Una volta avviata la procedura di impasto, versare lentamente e in maniera uniforme il liquido nell'apertura del coperchio. (Fig. 25)

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

- 3** Quando la macchina per la pasta ha terminato l'impasto, emetterà un segnale acustico e, dopo alcuni secondi, la pasta inizierà a fuoriuscire. Utilizzare il tagliapasta per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata. (Fig. 26)

Nota: se il rapporto tra liquido e farina non è corretto, la pasta non fuoriuscirà. Per altre ricette, consultare il ricettario.

- 4 Una volta completata la preparazione della pasta, se è presente un residuo di impasto all'interno del vano, premere prima il pulsante di **sola fuoriuscita**, quindi premere il pulsante di **avvio/pausa** per proseguire con questa operazione. (Fig. 27)

Nota: il tempo di cottura della pasta varia in base alle preferenze personali, al formato della pasta e al numero di porzioni.

Importante

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

Nota

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

Pulizia

- 1 Scollegare la spina dalla presa di corrente. (Fig. 28)
- 2 Rimuovere il coperchio del vano per impastare. (Fig. 3)
- 3 Svitare le manopole del pannello anteriore. (Fig. 4)

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

- 4 Smontare nell'ordine: il pannello anteriore, la trafilatura, il supporto dischi, la pala per mescolare e il vano per impastare. (Fig. 5)
- 5 Usare un panno asciutto per pulire i residui di farina sull'unità principale. (Fig. 29)
- 6 Pulire la trafilatura con l'accessorio per la pulizia fornito in dotazione per rimuovere i residui di impasto. Dopodiché, lavarlo con acqua. (Fig. 30)

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

- 7 Pulire tutte le parti staccabili e asciugarle completamente. (Fig. 6)
- 8 Utilizzare un panno asciutto per pulire il pannello di controllo e la superficie esterna della macchina per la pasta. (Fig. 31)

Conservazione

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

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

- 2 È possibile riporre le trafile nell'apposito vano contenitore. (Fig. 32)

Risoluzione dei problemi

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

Problema	Causa	Soluzione
Le spie non si accendono.	La spina di alimentazione non è collegata correttamente.	Verificare che la spina di alimentazione sia collegata correttamente e che la presa sia funzionante.
Dopo aver premuto il pulsante on/off , l'apparecchio emette un suono ma non funziona.	Il vano per impastare, la trafile o il pannello anteriore non sono montati correttamente.	Assicurarsi di seguire il manuale dell'utente per montare tutte le parti in modo corretto.
L'interruttore di sicurezza si è azionato e l'apparecchio ha improvvisamente smesso di funzionare o si è riavviato all'improvviso durante la lavorazione.	La manopola del pannello anteriore è svitata.	Assicurarsi che il pannello anteriore sia montato saldamente.
	Quantità eccessiva di ingredienti nella macchina della pasta.	La quantità massima di farina per volta è 600 g. Se vengono aggiunti più di 600 g di farina, ridurre la quantità prima dell'impasto successivo.
Durante il funzionamento, l'apparecchio smette di funzionare quando si apre il coperchio.	L'apparecchio smette sempre di funzionare quando il coperchio viene aperto durante il funzionamento per motivi di sicurezza.	Se è necessario riprendere l'operazione precedente, chiudere il coperchio correttamente e premere il pulsante di avvio/pausa .
Durante la lavorazione l'apparecchio si ferma. Non emette alcun allarme né si vedono spie lampeggiare.	La macchina della pasta si è surriscaldata a causa di un utilizzo continuo per un periodo di tempo prolungato.	Scollegare la macchina per la pasta dalla fonte di alimentazione e lasciarla raffreddare. Per proteggere al meglio l'integrità e la durata dell'apparecchio, il periodo di funzionamento continuo non dovrebbe superare i 45 minuti. Dopo 15 minuti di riposo sarà possibile riprendere a utilizzare l'apparecchio.

Problema	Causa	Soluzione
Quando viene pesata la farina, il peso visualizzato cambia continuamente.	Si sta toccando l'apparecchio o il cavo di alimentazione.	Mentre l'apparecchio sta pesando la farina, non toccare l'apparecchio o il cavo di alimentazione.
Dall'apparecchio fuoriesce una piccola quantità d'acqua.	L'acqua è stata aggiunta prima dell'avvio del programma.	Aggiungere l'acqua subito dopo l'avvio del programma come da istruzioni del manuale dell'utente.
La pasta non viene preparata correttamente utilizzando la funzione di calcolo dei liquidi.	La quantità di liquidi indicata sul display non si applica ad alcune ricette (ad esempio i biscotti o la pasta senza glutine).	Per queste ricette è necessario saltare la fase di calcolo dei liquidi. In questo caso, premere il pulsante di avvio/pausa per 5 secondi e l'apparecchio inizierà direttamente il processo di impasto ed estrusione della pasta.
Sul display viene visualizzato E1.	La trafila non è collegata.	Collegare il supporto dischi all'unità principale, applicare la trafila correttamente e fissare in maniera adeguata il pannello anteriore al dispositivo.
	Il coperchio non è posizionato correttamente o non è inserito correttamente.	Inserire il coperchio correttamente.
L'apparecchio si ferma durante la lavorazione, sul display viene visualizzato E2, quindi le spie lampeggiano rapidamente e viene emesso un allarme.	La pala per mescolare potrebbe essere bloccata da corpi estranei.	Scollegare dalla fonte di alimentazione, pulire la macchina per la pasta e consultare nuovamente il manuale dell'utente per riavviare la preparazione.
	L'impasto potrebbe essere troppo asciutto.	
	È stato selezionato il programma sbagliato.	
Sul display viene visualizzato EEE.	L'apparecchio non funziona correttamente.	Contattare il centro di assistenza.

Inhoud

Introductie	70
Productoverzicht (afb. 1)	70
Overzicht bedieningspaneel (afb. 2)	70
Verkrijgbare accessoires	71
Vormschijven	71
Demonteren en schoonmaken vóór het eerste gebruik	71
In elkaar zetten	71
De pastamaker gebruiken	72
Start de voorbereiding	72
Het starten van het pastaprogramma	73
Belangrijk!	74
Schoonmaken	74
Opbergen	74
Problemen oplossen	75

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

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

Productoverzicht (afb. 1)

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

Overzicht bedieningspaneel (afb. 2)

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

Met dit apparaat kunt u de gewenste pasta op uw manier maken.

- **Standaard pastafunctie**

- 1 Kies een programma met de **programmaselectieknop** en druk dan op de **start-/pauzeknop**.

Van toepassing bij het maken van pasta met de schaa functie.

- **Functie Alleen persen**

- 1 Druk op de **knop voor alleen persen** en dan op de **Start-/pauzeknop**.

Van toepassing wanneer er deegresten in de mengkamer zijn en u wat meer wilt persen.

- **Schaalfunctie overslaan**

- 1 Houd de **start-/pauzeknop** 5 seconden ingedrukt.

Van toepassing wanneer het apparaat naar de foutmodus springt of wanneer u de schaa functie wilt overslaan en het mengproces direct wilt starten.

Verkrijgbare accessoires

Vormschijven

	Spaghetti 	Fettuccine 	Penne 	Lasagne 
HR2380	✓	✓	✓	✓
HR2381	✓	✓	✓	✓
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✓	✓	✓	✓

	Dikke spaghetti 	Capellini 	Tagliatelle 	Pappardelle 
HR2380	✗	✗	✗	✗
HR2381	✓	✓	✗	✗
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✗	✓	✗	✓

Opmerking: het schoonmaakhulpstuk van de vormschijf voor engelenhaar is alleen meegeleverd met de vormschijf voor engelenhaar.

Demonteren en schoonmaken vóór het eerste gebruik

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

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

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

In elkaar zetten

- 1 Duw de mengkom in het apparaat. (Afb. 7)
- 2 Richt de kneedhaak naar het gat in het apparaat. Plaats de kneedhaak helemaal in het apparaat. (Afb. 8)
- 3 Bevestig de schijfhouder op het apparaat. (Afb. 9)

72 NEDERLANDS

- 4 Zet de vormschijf in de schijfhouder en zorg ervoor dat deze stevig vast zit op de schijfhouder. (Afb. 10)

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

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

Opmerking:

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

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

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

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

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

De pastamaker gebruiken

Start de voorbereiding

- 1 Steek de stekker in het stopcontact. De pastamaker klinkt eenmaal, en alle indicatoren knipperen eenmaal. (Afb. 15)

Opmerking: zorg ervoor dat alle onderdelen volledig gemonteerd zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

- 2 Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen. (Afb. 16)

- 3 Selecteer het type pasta met de knop voor **programmaselectie**. (Afb. 17)

Programma	Tip	Optioneel recept
Gewone pasta/ noedels	• Pasta met alleen bloem en water	• Tarwenoedels • Durumtarwenoedels
Noedels/pasta van eieren of gearomatiseerd	• Pasta met bloem en eivloeistof • Alle soorten gearomatiseerde pasta	• Tarwepasta • Durumtarwepasta • Wortelpasta/noedels • Tomatenpasta/noedels • Sobanoedels • Bietpasta/noedels

Opmerking: voor meer recepten raadpleegt u het receptenboek.

- 4 Verwijder het deksel van de mengkom. (Afb. 3)
- 5 Wacht tot op het scherm 0:00 wordt weergegeven. (Afb. 18)
- 6 Doe de bloem in de kom. (Afb. 19)

Opmerking

- Het apparaat weegt en geeft de hoeveelheid bloem automatisch aan. Het gewicht blijft knipperen tot u in het juiste bereik bent. (Afb. 20)
- Plaats niet minder dan 200 g of meer dan 600g bloem in de mengkom.

- Bij sommige recepten (bijvoorbeeld voor koekjes, glutenvrije pasta) wordt het automatisch wegen overgeslagen. In dit geval drukt u 3 seconden op de **start-/pauzeknop** en het apparaat zal meteen beginnen met mengen en persen.

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

Opmerking

- Als u op een knop drukt zonder het deksel te sluiten, wordt het symbool voor het sluiten van de mengkom weergegeven. (Afb. 21)
- Steek eerst de twee haken in het apparaat en duw vervolgens het deksel tegen het apparaat.
- Het apparaat gaat niet aan als het deksel niet goed is gesloten. Als u tijdens het maken van de pasta het deksel opent, zal het apparaat worden uitgeschakeld. Plaats het deksel en druk op de **start/pauzeknop** om de werking weer te starten.

8 Wanneer het deksel gesloten is, wordt de benodigde hoeveelheid vloeistof weergegeven. (Afb. 22)

9 Gebruik de meegeleverde waterbeker voor het meten van de hoeveelheid vloeistof op basis van de indicatie op het display. (Afb. 23)

Opmerking

- Meet de vloeibare inhoud op oogniveau op een plat oppervlak.
- Breek het ei in de maatbeker als u een eimengsel maakt. Voeg water toe tot de vereiste hoeveelheid en klop dan het ei en het water door elkaar.
- Indien gewenst kunt u 2 eieren gebruiken in plaats van 1, maar zorg er wel voor dat de voorgestelde totale hoeveelheid vloeistof niet wordt overschreden.
- Gebruik voor meer nauwkeurigheid een keukenweegschaal voor het meten van de vloeistof.

Het starten van het pastaprogramma

1 Druk op de **start/pauzeknop** om te beginnen met mengen. De mengtijd begint af te tellen. (Afb. 24)

2 Als het mengen is begonnen, giet u langzaam de vloeistof langs de gehele opening in het deksel. (Afb. 25)

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

3 Als de pastamaker klaar is met mengen, maakt hij één keer geluid en zal dan na een paar seconden beginnen met het persen van de pasta. Gebruik de pastasnijder om de pasta op de gewenste lengte te snijden. (afb. 26)

Opmerking: indien de verhouding tussen vloeistof en bloem niet klopt, wordt de pasta niet naar buiten geperst. Raadpleeg het receptenboek voor meer recepten.

4 Als alle pasta is gemaakt en er deegresten zijn achtergebleven in de mengkom, kunt u eerst op de knop voor **alleen persen** drukken en dan op de **start-/pauzeknop** om extra te persen. (Afb. 27)

Opmerking: de kooktijd van de pasta is afhankelijk van persoonlijke voorkeur, pastavorm en aantal porties.

Belangrijk!

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

Opmerking

- Voor een goede kwaliteit gebruikt u bloem met gluten voor het maken van pasta. Volg de aanbevolen verhouding bij het toevoegen van de ingrediënten.
- Seizoenschommelingen en gebruik van ingrediënten uit verschillende regio's kunnen van invloed zijn op de bloem/water-verhouding. Mogelijk moet u op basis van de aanbevolen verhouding aanpassingen doen.
- Zorg er bij het maken van eierpasta of groentepasta voor dat het eimengsel of het groentesap gelijkmatig door het water is gemengd voordat u het in de mengkom giet. Bij het toevoegen van ingrediënten moet u ervoor zorgen dat het ingrediënt vloeibaar is.
- Raadpleeg het meegeleverde receptenboek voor extra variaties op pastarecepten.
- Negeer de aanbevolen hoeveelheid vloeistof die aangegeven wordt op het apparaat bij het maken van glutenvrije pasta, noedels of koekjes.

Schoonmaken

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact. (Afb. 28)
- 2 Verwijder het deksel van de mengkom. (Afb. 3)
- 3 Draai de knoppen op het voorpaneel los. (Afb. 4)

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

- 4 Demonteer het voorpaneel, de vormschijven, de vormschijfhouder, de kneedhaak en de mengkom in de juiste volgorde. (Afb. 5)
- 5 Gebruik een droge doek om bloemresten van het apparaat te vegen. (Afb. 29)
- 6 Maak de vormschijf schoon met het meegeleverde schoonmaakhulpstuk om deegresten te verwijderen. Daarna kunt u het schoonmaken met water. (Afb. 30)

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

- 7 Maak alle afneembare onderdelen schoon en droog deze af. (Afb. 6)
- 8 Gebruik een droge doek voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de buitenkant van de pastamachine. (Afb. 31)

Opbergen

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

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

- 2 U kunt de vormschijven in de opberglade opbergen. (Afb. 32)

Problemen oplossen

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

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De indicatoren gaan niet branden.	De stekker is niet goed geplaatst.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het stopcontact goed werkt.
Na het indrukken van de aan-uitknop maakt het apparaat wel geluid, maar werkt niet.	De mengkom, de vormschijf of het voorpaneel is verkeerd gemonteerd.	Volg de gebruiksaanwijzing bij het in elkaar zetten van alle onderdelen.
De veiligheidsschakelaar is geactiveerd en het apparaat is plotseling gestopt of begint plotseling opnieuw tijdens het verwerken.	De knop van het voorpaneel zit los.	Zorg ervoor dat het voorpaneel goed vastzit.
	Te veel ingrediënten in de pastamaker.	De maximale hoeveelheid bloem die u per keer mag gebruiken is 600g. Als er meer dan 600g is toegevoegd, vermindert u de hoeveelheid bloem voor de volgende keer.
Het apparaat stopt tijdens het verwerken van ingrediënten met werken wanneer het deksel wordt geopend.	Om veiligheidsredenen stopt het apparaat altijd met werken wanneer het deksel wordt geopend tijdens het verwerken van ingrediënten.	Sluit het deksel goed en druk op de start-/pauzeknop om verder te gaan met het verwerken van ingrediënten.
Tijdens het verwerken stopt het apparaat. Er klinkt geen geluid en er knippert geen lichtje.	De pastamaker is oververhit geraakt omdat deze te lang ononderbroken heeft gewerkt.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat de pastamaker afkoelen. Voor een langere levensduur van het apparaat moet u het apparaat niet langer dan 45 minuten achter elkaar laten werken. U kunt het apparaat na 15 minuten rust opnieuw gebruiken.
Wanneer het bloem gewogen wordt, verandert het gewicht op het scherm constant.	U raakt het apparaat of de stekker aan.	Raak het apparaat en de stekker niet aan als het apparaat bloem aan het wegen is.
Er lekt een klein beetje water uit het apparaat.	Er wordt water toegevoegd voordat het programma is gestart.	Volg de instructies in de gebruiksaanwijzing voor het toevoegen van water direct nadat het programma is gestart.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Niet in staat om pasta te maken met de vloeistofberekeningsfunctie.	Voor sommige recepten (bijvoorbeeld voor koekjes of glutenvrije pasta) geldt de aanbevolen hoeveelheid vloeistof die wordt aangegeven op het scherm niet.	Bij deze recepten kan de vloeistofberekening worden overgeslagen. In dit geval drukt u 3 seconden op de start-/pauzeknop en het apparaat zal meteen beginnen met mengen en persen.
E1 wordt weergegeven op het scherm.	De vormschijf is niet bevestigd.	Bevestig de schijfhouder aan het apparaat, bevestig de vormschijf goed en bevestig het voorpaneel goed aan het apparaat.
	Het deksel zit niet op zijn plek of is niet goed bevestigd.	Plaats het deksel goed.
Het apparaat stopt tijdens het verwerken, E2 wordt weergegeven op het scherm, de indicatoren knipperen snel en het alarm klinkt.	De kneedhaak wordt mogelijk door iets geblokkeerd.	Haal de stekker uit het stopcontact, maak de pastamaker schoon en volg de gebruiksaanwijzing om opnieuw te starten met het maken van pasta.
	Het deeg is mogelijk te droog.	
	Het verkeerde programma is geselecteerd.	
EEE wordt weergegeven op het scherm.	Het apparaat is defect.	Neem contact op met het servicecentrum.

Innhold

Innledning	78
Produktoversikt (fig. 1)	78
Kontrollpanel (fig. 2)	78
Tilgjengelig tilbehør	79
Formplater	79
Demontere og rengjøre før første gangs bruk	79
Montering	79
Bruke pastamaskinen	80
Start forberedelsen	80
Starte pastalagingsprogrammet	81
Viktig!	82
Rengjøring	82
Lagring	82
Feilsøking	83

Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

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

Produktoversikt (fig. 1)

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

Kontrollpanel (fig. 2)

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

Med dette apparatet kan du lage pastaen du trenger, slik du vil.

- **Standard pastafunksjon**

- 1 Velg et program med **programvalg**-knappen, og trykk deretter på **Start/pause**-knappen.

Gjelder når du lager pasta med vektfunksjonen.

- **Kun ekstrudering**

- 1 Trykk på knappen for **Kun ekstrudering**, og deretter **Start/pause**-knappen.

Gjelder når det er deigrester i blandekammeret, og du vil ha ekstra ekstrudering.

- **Hopp over vektfunksjonen**

- 1 Trykk på og hold **Start/pause knappen** inne i 5 sekunder.

Gjelder når enheten går i feilmodus eller når du trenger å hoppe over vektfunksjonen og starte blandeprosessen direkte.

Tilgjengelig tilbehør

Formplater

	Spagetti 	Båndspagetti 	Penne 	Lasagne 
HR2380	✓	✓	✓	✓
HR2381	✓	✓	✓	✓
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✓	✓	✓	✓

	Tykk spaghetti 	Capellini 	Tagliatelle 	Pappardelle 
HR2380	✗	✗	✗	✗
HR2381	✓	✓	✗	✗
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✗	✓	✗	✓

Merk: Rengjøringsredskap til formskiven for englehårspasta følger kun med formskiven.

Demontere og rengjøre før første gangs bruk

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

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

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

Montering

- 1 Skyv blandekammeret inn i apparatet. (Fig. 7)
- 2 Plasser blandestangen mot hullet i hovedenheten. Sett blandestangen helt inn i hovedenheten. (Fig. 8)
- 3 Fest skiveholderen på apparatet. (Fig. 9)

80 NORSK

- 4 Sett formskiven på skiveholderen, og kontroller at den sitter ordentlig fast på skiveholderen. (Fig. 10)

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

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

Merk:

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

- 6 Fest frontpanelets kontrollbrytere. (Fig. 13)

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

- 7 Lukk blandekammerlokket ordentlig. (Fig. 14)

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

Bruke pastamaskinen

Start forberedelsen

- 1 Sett støpselet inn i stikkontakten. Pastamaskinen gir fra seg en lyd én gang, og alle indikatorene blinker én gang. (Fig. 15)

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

- 2 Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet. (Fig. 16)

- 3 Velg pastatype med **programvalg**-knappen. (Fig. 17)

Program	Tips	Valgfri oppskrift
Vanlig pasta/nudler	• Pasta med bare mel og vann	• Hvetenudler • Durumnudler
Egg eller smakstilsatt pasta/nudler	• Pasta med mel og eggevæske • Alle typer smakstilsatt pasta	• Hvetepasta • Durumpasta • Gulrotpasta/-nudler • Tomatpasta/-nudler • Soba • Betepasta/-nudler

Merk: Hvis du vil ha flere oppskrifter, kan du se oppskriftsheftet.

- 4 Fjern blandekammerlokket. (Fig. 3)
- 5 Vent til 0:00 vises på skjermen. (Fig. 18)
- 6 Hell melet i kammeret. (Fig. 19)

Merk

- Apparatet veier og viser automatisk mengden av mel. Målingen av vekten vil blinke til du er innenfor riktig område. (Fig. 20)
- Ha ikke mindre enn 200 g eller mer enn 600 g mel i kammeret.
- Noen oppskrifter (for eksempel kjeks, glutenfri pasta) krever at du hopper over veie delen. Da trykker du på **Start/pause**-knappen i 5 sekunder, og apparatet vil begynne blandingen og ekstruderingen direkte.

7 Lukk blandekammerlokket ordentlig. (Fig. 14)**Merk**

- Hvis du trykker på en knapp uten å lukke lokket, vises kammerets lukketegn. (Fig. 21)
- Sett de to krokene inn i apparatet først, og skyv deretter lokket mot hovedenheten.
- Apparatet starter ikke hvis blandekammerlokket ikke er ordentlig lukket. Hvis blandekammerlokket åpnes under pastalagingsprosessen, stanser apparatet automatisk. Monter dekselet, og trykk på **Start/pause**-knappen for å starte igjen.

8 Når lokket er lukket, vises den nødvendige mengden væske. (Fig. 22)**9** Bruk den medfølgende vannkoppen for å måle mengden væske i henhold til indikatoren i skjermen. (Fig. 23)**Merk**

- Mål opp væskevolum i øyehøyde på et flatt underlag.
- Når du skal lage eggeblanding, må du knuse egget i vannkoppen. Hell i vann til ønsket mengde som vist nedenfor, og visp deretter vann og egg sammen.
- Hvis ønskelig kan to egg brukes i stedet for ett, men forsikre deg om at den totale mengden foreslått væske ikke overskrides.
- For å få bedre nøyaktighet kan du bruke en kjøkkenvekt til å måle væsken.

Starte pastalagingsprogrammet

- 1 Trykk på **Start/pause**-knappen for å starte prosesseringen, og arbeidstiden begynner å telle ned. (Fig. 24)
- 2 Etter at eltingen har begynt, må du langsomt helle i væsken langs hele lengden til sporet i lokket. (Fig. 25)

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

- 3 Etter at pastamaskinen er ferdig med å blande, vil den pipe én gang, og ekstrudere pasta etter noen sekunder. Bruk pastakniven til å klippe av pasta i den lengden du trenger. (fig. 26)

Merk: Hvis forholdet mellom væske og mel ikke er riktig, vil ikke ekstruderingen bli vellykket. Du finner mer informasjon oppskriftsboken.

- 4 Hvis du oppdager at det er rester av deig igjen i kammeret etter prosessen er ferdig, kan du trykke på knappen for **kun ekstrudering** først, og så trykke på **Start/pause**-knappen for ekstra ekstrudering. (Fig. 27)

Merk: Koketiden til pastaen varierer avhengig av personlig preferanse, pastaform og antall porsjoner.

Viktig!

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

Merk

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

Rengjøring

- 1 Ta ut støpselet fra strømmen. (Fig. 28)
- 2 Fjern blandekammerlokket. (Fig. 3)
- 3 Løsne kontrollknappene på frontpanelet. (Fig. 4)

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

- 4 Demonter frontpanelet, formskiven, formskiveholderen, blandestaven og blandekammeret i anvist rekkefølge. (Fig. 5)
- 5 Bruk en tørr klut til å rengjøre melrester på hovedenheten. (Fig. 29)
- 6 Rengjør formskiven med det medfølgende rengjøringsverktøyet for å fjerne deigrestene. Deretter kan du rengjøre skiven med vann. (Fig. 30)

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

- 7 Rengjør alle avtakbare deler, og tørk dem. (Fig. 6).
- 8 Bruk en tørr klut for å rengjøre hovedenheten, kontrollpanelet og utvendig på pastamaskinen. (Fig. 31)

Lagring

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

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

- 2 Du kan oppbevare forming plater i oppbevaringsskuffen. (Fig. 32)

Feilsøking

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

Problem	Årsak	Løsning
Indikatorene lyser ikke.	Støpselet er ikke riktig tilkoblet.	Kontroller om støpselet er koblet riktig til, og om uttaket fungerer riktig.
Etter at du har trykt på av/på -knappen , gir apparatet fra seg en lyd, men det virker ikke.	Blandekammeret, formskiven eller frontpanelet er montert feil.	Sørg for at du følger brukerhåndboken, for å sette sammen alle delene riktig.
Sikkerhetsbryteren er utløst, og apparatet har plutselig stoppet eller starter plutselig på nytt under prosessen.	Frontpanelknappen er løs.	Kontroller at frontpanelet er forsvarlig montert.
	For mange ingredienser i pastamaskinen.	Den maksimale mengden med mel som brukes for hver porsjon, er 600 g. Hvis du har i mer enn 600 g, må du redusere mengden mel før neste omgang.
Apparatet slutter å fungere når du åpner lokket mens det er i bruk.	Apparatet slutter alltid å fungere når du åpner lokket mens det er i bruk, av sikkerhetshensyn.	Hvis du vil starte å bruke apparatet igjen, må du lukke lokket ordentlig, og trykke på start/pause -knappen.
Apparatet stanser under prosessen. Det er ingen alarm eller blinkende lys.	Pastamaskinen er overopphetet på grunn av lang kontinuerlige brukstid.	Trekk ut støpselet, og la pastamaskinen kjøles ned. For å beskytte apparatets levetid best mulig anbefaler vi en sammenhengende brukstid på under 45 minutter. Du kan starte apparatet på nytt etter 15 minutter.
Når du veier mel, endres vekten vist på skjermen hele tiden.	Du er i kontakt med apparatet eller ledningen.	Når apparatet veier melet, må du ikke berøre apparatet eller ledningen.
En liten mengde vann lekker ut fra apparatet.	Det er hatt i vann før programmet starter.	Følg instruksjonene i brukerhåndboken for å ha i vann rett etter at programmet starter.
Kan ikke lage pasta med funksjonen for væskeberegning.	Ønsket væskemengde som er angitt på skjermen, gjelder ikke for visse oppskrifter (f.eks. kjeks, glutenfri pasta).	Disse oppskriftene krever at du hopper over funksjonen for væskeberegning. Da trykker du på Start/pause -knappen i 5 sekunder, og apparatet vil begynne blandingen og ekstruderingen direkte.

Problem	Årsak	Løsning
E1 vises på skjermen.	Formskiven er ikke koblet til.	Fest skiveholderen til hovedenheten, fest formskiven ordentlig og fest frontpanelet ordentlig til enheten.
	Lokket ikke er på plass eller ikke riktig festet.	Sett på lokket ordentlig.
Apparatet stopper mens prosesseringen pågår, E2 vises på skjermen, deretter blinker indikatorene raskt, og alarmen lyder.	Blandestangen kan være blokkert av fremmede objekter.	Trekke ut støpselet, rengjør pastamaskinen, og følg brukerhåndboken igjen for å lage pastaen på nytt.
	Deigen kan være for tørr.	
	Feil program er valgt.	
EEE vises på skjermen.	Apparatet virker ikke som det skal.	Ta kontakt med servicesenteret.

Conteúdos

Introdução	86
Descrição do produto (fig. 1)	86
Visão geral do painel de controlo (Fig. 2)	86
Acessórios disponíveis	87
Discos de modelar	87
Desmontar e limpar antes da primeira utilização	87
Montagem	87
Utilizar a máquina para fazer massa	88
Iniciar a preparação	88
Iniciar o programa de preparação de massas	89
Importante!	90
Limpeza	90
Armazenamento	91
Resolução de problemas	91

Introdução

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

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

Descrição do produto (fig. 1)

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

Visão geral do painel de controlo (Fig. 2)

①	Botão ligar/desligar	④	Botão apenas saída
②	Visor	⑤	Botão de seleção do programa
③	Botão para iniciar/interromper		

Este aparelho permite-lhe fazer a massa de que necessita da forma que desejar.

- **Função predefinida para fazer massa**

- 1 Selecione um programa com o botão **Seleção de programas** e, em seguida, prima o botão para **iniciar/interromper**.

Aplica-se ao fazer massa com a função de pesagem.

- **Função de apenas saída**

- 1 Prima o botão **Apenas saída** e, em seguida, o botão para **iniciar/interromper**.

Aplica-se quando existem restos de massa na câmara de mistura e necessita de remoção adicional.

- **Função de ignorar pesagem**

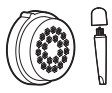
- 1 Mantenha o botão **iniciar/interromper** premido durante 5 segundos.

Aplica-se quando o dispositivo entra em modo de erro ou quando necessita de ignorar a função de balança e iniciar o processo de mistura diretamente.

Acessórios disponíveis

Discos de modelar

	Esparguete 	Fettuccine 	Penne 	Lasanha 
HR2380	✓	✓	✓	✓
HR2381	✓	✓	✓	✓
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✓	✓	✓	✓

	Esparguete largo 	Esparguete fino 	Tagliatelle 	Pappardelle 
HR2380	✗	✗	✗	✗
HR2381	✓	✓	✗	✗
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✗	✓	✗	✓

Nota: a ferramenta de limpeza do disco de molde para esparguete fina só é fornecida com o disco de molde para esparguete fina.

Desmontar e limpar antes da primeira utilização

- 1 Retire a tampa da câmara de mistura. (Fig. 3)
 - 2 Solte os botões de controlo do painel frontal. (Fig. 4)
- Nota:** o painel frontal é pesado. Tenha especial cuidado ao removê-lo.
- 3 Desmonte o painel frontal, o disco de molde, o suporte do disco de molde, a pá para misturar e a câmara de mistura por esta ordem. (Fig. 5)
 - 4 Limpe todas as peças amovíveis e seque-as com um pano. (Fig. 6)

Montagem

- 1 Empurre a câmara de mistura para o interior do aparelho. (Fig. 7)
- 2 Direcione a pá para misturar para o orifício no componente principal. Introduza a pá para misturar no componente principal. (Fig. 8)
- 3 Fixe o suporte de discos no aparelho. (Fig. 9)

88 PORTUGUÊS

- 4 Coloque o disco de molde no suporte de discos e certifique-se de que está devidamente encaixado no suporte de discos. (Fig. 10)

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

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

Nota:

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

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

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

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

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

Utilizar a máquina para fazer massa

Iniciar a preparação

- 1 Ligue a ficha à tomada elétrica. A máquina para fazer massa emite um sinal sonoro e todos os indicadores piscam uma vez. (Fig. 15)

Nota: certifique-se de que todas as peças estão devidamente montadas antes de ligar.

- 2 Prima o botão **ligar/desligar** para ligar o aparelho. (Fig. 16)

- 3 Selecione o tipo de massa com o botão de **seleção de programas**. (Fig. 17)

Programa	Sugestão	Receita opcional
Noodles/massa simples	• Massa com farinha e água	• Noodles de trigo • Noodles de trigo duro
Massa/noodles de ovo ou com aromatização	• Massa com mistura de farinha e ovo • Todos os tipos de massas aromatizadas	• Massa de trigo • Massa de trigo duro • Noodles/massa de cenoura • Noodles/massa de tomate • Sobá • Noodles/massa de beterraba

Nota: para obter mais receitas, consulte o livro de receitas.

- 4 Retire a tampa da câmara de mistura. (Fig. 3)
- 5 Aguarde até 0:00 ser apresentado no ecrã. (Fig. 18)
- 6 Coloque a farinha na câmara. (Fig. 19)

Note

- O aparelho pesa automaticamente e apresenta a quantidade de farinha. A medição do peso fica intermitente até alcançar o intervalo correto. (Fig. 20)
- Não coloque menos de 200 g ou mais de 600 g de farinha na câmara.
- Algumas receitas (por exemplo, bolachas, massa sem glúten) necessitam que ignore a pesagem. Neste caso, prima o botão **iniciar/interromper** durante 5 segundos e o aparelho começará a misturar e remover diretamente.

7 Feche a tampa da câmara. (Fig. 14)

Note

- Se premir um botão sem fechar a tampa, o sinal de fecho da câmara será apresentado. (Fig. 21)
- Em primeiro lugar, insira as duas pás no aparelho e, em seguida, empurre a tampa contra o componente principal.
- O aparelho não começa a funcionar se a tampa da câmara não estiver devidamente fechada. Durante o processo de preparação da massa, se abrir a tampa da câmara, o aparelho para de funcionar. Monte a tampa e prima o botão **iniciar/interromper** para iniciar novamente a operação.

8 Quando a tampa estiver fechada, é apresentada a quantidade de líquido necessária. (Fig. 22)

9 Utilize o copo fornecido para medir a quantidade de líquido de acordo com a indicação no visor. (Fig. 23)

Note

- Certifique-se de que mede o volume de líquido ao nível dos seus olhos numa superfície plana.
- Ao preparar a mistura de ovo, parta um ovo no copo para água. Adicione água até à quantidade necessária e, em seguida, bata o ovo e a água.
- Se desejar, pode utilizar 2 ovos em vez de 1, mas certifique-se de que a quantidade total de líquido sugerida não é excedida.
- Para uma melhor precisão, utilize uma balança de cozinha para medir o líquido.

Iniciar o programa de preparação de massas

1 Prima o botão **iniciar/interromper** para iniciar a mistura e a contagem decrescente do tempo de mistura. (Fig. 24)

2 Após iniciar a mistura, verta lentamente o líquido através da ranhura da tampa. (Fig. 25)

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

3 Depois de a máquina para fazer massa concluir a mistura, emitirá um sinal sonoro e começará a remoção da massa após alguns segundos. Utilize o cortador de massa para cortar a massa de acordo com o comprimento necessário. (Fig. 26)

Nota: se a relação entre líquido e farinha não estiver correta, a remoção não funcionará. Consulte o livro de receitas para obter mais receitas.

4 Depois de o processo de preparação da massa estar concluído, se notar que existem restos de massa no interior da câmara, pode premir o botão **apenas saída** e, em seguida, premir o botão **iniciar/interromper** para obter uma remoção adicional. (Fig. 27)

Nota: o tempo de cozedura da massa varia de acordo com as preferências pessoais, o formato da massa e o número de porções.

Importante!

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

Note

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

Limpeza

- 1 Desligue a tomada da corrente. (Fig. 28)
- 2 Retire a tampa da câmara de mistura. (Fig. 3)
- 3 Solte os botões de controlo do painel frontal. (Fig. 4)

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

- 4 Desmonte o painel frontal, o disco de molde, o suporte do disco de molde, a pá para misturar e a câmara de mistura por esta ordem. (Fig. 5)
- 5 Utilize um pano seco para limpar os resíduos de farinha no componente principal. (Fig. 29)
- 6 Limpe o disco de molde com a ferramenta de limpeza fornecida para remover resíduos de massa. Posteriormente, limpe com água. (Fig. 30)

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

- 7 Limpe todas as peças amovíveis e seque-as com um pano. (Fig. 6)
- 8 Utilize um pano seco para limpar o painel de controlo e o exterior da máquina para fazer massa. (Fig. 31)

Armazenamento

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

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

- 2 Pode guardar os discos de molde na gaveta de arrumação. (Fig. 32)

Resolução de problemas

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

Problema	Causa	Solução
Os indicadores não acendem.	A ficha de alimentação não está ligada corretamente.	Verifique se a ficha de alimentação está ligada corretamente e se a tomada está a funcionar corretamente.
Depois de premir o botão ligar/desligar , o aparelho emite um sinal sonoro mas não funciona.	A câmara de mistura, o disco de molde ou o painel frontal está montado incorretamente.	Certifique-se de que segue o manual do utilizador para montar todas as peças corretamente.
O interruptor de segurança é acionado e o aparelho para ou reinicia subitamente durante o processamento.	O botão do painel frontal está solto.	Certifique-se de que o painel frontal está devidamente montado.
	Demasiados ingredientes na máquina para fazer massa.	A quantidade máxima de farinha utilizada para cada porção é de 600 g. Se adicionar mais de 600 g, reduza a quantidade de farinha antes da próxima porção.
Durante o processamento, o aparelho para de funcionar quando abre a tampa.	Por razões de segurança, o aparelho para sempre de funcionar quando a tampa é aberta durante o processamento.	Se precisar de retomar a operação anterior, feche a tampa corretamente e prima o botão iniciar/interromper .
Durante o processamento, o aparelho para de funcionar. Não há qualquer som de alarme ou luz intermitente.	A máquina para fazer massa sobreaqueceu devido a um longo tempo de funcionamento contínuo.	Desligue da fonte de alimentação e deixe a máquina para fazer massa arrefecer. Para proteger a vida útil do aparelho, o tempo de funcionamento contínuo deve ser inferior a 45 minutos. É possível voltar a utilizar o aparelho após 15 minutos de descanso.

Problema	Causa	Solução
Ao pesar a farinha, o peso apresentado no ecrã muda constantemente.	Está a tocar no aparelho ou no cabo de alimentação.	Quando o aparelho estiver a pesar a farinha, não toque no aparelho nem no cabo de alimentação.
O aparelho está a verter uma pequena quantidade de água.	A água é adicionada antes do início do programa.	Siga as instruções do manual do utilizador para adicionar água imediatamente após o início do programa.
Não é possível preparar massa corretamente com a função de cálculo de líquidos.	A quantidade de líquido indicada no ecrã não se aplica a algumas receitas (por exemplo, bolachas, massa sem glúten).	Estas receitas requerem que ignore o cálculo de líquido. Neste caso, prima o botão iniciar/interromper durante 5 segundos e o aparelho começará a misturar e remover diretamente.
E1 é apresentado no ecrã.	O disco de molde não está encaixado.	Fixe o suporte de discos e o componente principal, encaixe devidamente o disco de molde e fixe o painel frontal corretamente no dispositivo.
	A tampa não está na devida posição ou não está corretamente colocada.	Fixe a tampa corretamente.
O aparelho para durante o processamento, E2 é apresentado no ecrã, os indicadores piscam rapidamente e o alarme é emitido.	A pá de mistura pode estar bloqueada por algum objeto estranho.	Desligue a ficha da fonte de alimentação, limpe a máquina para fazer massa e siga novamente o manual do utilizador para reiniciar a preparação da massa.
	A massa pode estar demasiado seca.	
	Foi selecionado o programa errado.	
EEE é apresentado no ecrã.	O aparelho está com uma avaria.	Contacte o centro de assistência.

Innehåll

Inledning	94
Produktöversikt (bild 1)	94
Översikt av kontrollpanel (bild 2)	94
Tillgängliga tillbehör	95
Formskivor	95
Isärtagning och rengöring före första användningen	95
Montering	95
Använda pastamaskinen	96
Förberedelser	96
Starta pastaprogrammet	97
Viktigt!	97
Rengöring	98
Förvaring	98
Felsökning	99

Inledning

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

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

Produktöversikt (bild 1)

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

Översikt av kontrollpanel (bild 2)

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

Med den här apparaten kan du göra pasta som du vill ha den.

- **Standardpastaprogram**

- 1 Välj ett program med knappen för **programval** och tryck sedan på **start/paus**-knappen.

Gäller när du gör pasta med vågfunktionen.

- **Funktionen för enbart utdrivning**

- 1 Tryck på knappen **enbart utdrivning**, och sedan på **start/paus**-knappen.

Gäller när det finns överbliven deg i blandningsbehållaren och du vill pressa ut den extra pastan.

- **Funktionen Hoppa över vägning**

- 1 Håll **start/paus**-knappen intryckt i fem sekunder.

Gäller när enheten försätts i felläge eller när du behöver hoppa över vägningsfunktionen och påbörja blandningsprocessen direkt.

Tillgängliga tillbehör

Formskivor

	Spagetti 	Fettuccine 	Penne 	Lasagne 
HR2380	✓	✓	✓	✓
HR2381	✓	✓	✓	✓
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✓	✓	✓	✓

	Tjock spagetti 	Capellini 	Tagliatelle 	Pappardelle 
HR2380	✗	✗	✗	✗
HR2381	✓	✓	✗	✗
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✗	✓	✗	✓

Obs! Rengöringsverktyget till capelliniformen medföljer endast capelliniformen.

Isärtagning och rengöring före första användningen

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

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

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

Montering

- 1 Skjut in blandningsbehållaren i apparaten. (bild 7)
- 2 Rikta blandaren mot öppningen i huvudenheten. För in blandaren hela vägen in i huvudenheten. (bild 8)
- 3 Sätt fast formhållaren på apparaten. (bild 9)

96 SVENSKA

- 4 Sätt formen i formhållaren och se till att den sitter på plats ordentligt. (bild 10)

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

- 5 Montera huvudenhetens framsida. (bild 12)

Obs!

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

- 6 Fäst vreden på framsidan. (bild 13)

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

- 7 Fäst locket till blandningsbehållaren. (bild 14)

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

Använda pastamaskinen

Förberedelser

- 1 Sätt in kontakten i vägguttaget. Pastamaskinen ljuder en gång och alla indikatorer blinkar en gång. (bild 15)

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

- 2 Slå på apparaten genom att trycka på **på/av**-knappen. (bild 16)

- 3 Välj pastatyp med knappen för **programval**. (bild 17)

Program	Tips	Valfritt recept
Vanlig pasta/nudlar	• Pasta med endast mjöl och vatten	• Vetenuddlar • Durumvetenuddlar
Ägg eller smaksatt pasta/nudlar	• Pasta med mjöl och äggvätska • Alla typer av smaksatt pasta	• Vetepasta • Durumvetepasta • Morotpasta/morotsnudlar • Tomatpasta/tomatnudlar • Soba • Rödbetspasta/rödbetsnudlar

Obs! Fler recept finns i receptboken.

- 4 Ta bort locket till blandningsbehållaren. (bild 3)

- 5 Vänta tills 0:00 visas på skärmen. (bild 18)

- 6 Häll mjölet i behållaren. (bild 19)

Obs!

- Apparaten väger och visar mängden mjöl automatiskt. Vikten blinkar tills du befinner dig inom rätt intervall. (bild 20)
- Lägg inte i mindre än 200 g eller mer än 600 g mjöl i behållaren.
- För en del recept (till exempel småkakor och glutenfri pasta) måste du hoppa över vägningsdelen. I de här fallen håller du **start/paus**-knappen intryckt i fem sekunder så börjar apparaten blanda och mata ut direkt.

- 7 Stäng locket till behållaren. (bild 14)

Obs!

- Om du trycker på en knapp utan att stänga locket visas indikatorn för att stänga behållaren. (bild 21)
- För in sidan med de två hakarna i apparaten först och skjut sedan locket mot huvudenheten.
- Apparaten startar inte om locket inte är ordentligt stängt. Om du öppnar locket till behållaren när du tillverkar pastan stannar apparaten. Sätt fast locket och tryck på **start/paus**-knappen för att starta igen.

8 När locket är stängt visas den mängd vätska som behövs. (bild 22)

9 Använd det medföljande vattenmättet för att mäta mängden vätska enligt vad som anges på displayen. (bild 23)

Obs!

- Mät upp vätskevolymen i ögonhöjd på en plan yta.
- När du gör äggblandningen ska du knäcka ägget i vattenmättet. Håll i vatten upp till den mängd som behövs och vispa sedan ihop vatten och ägg.
- Två ägg kan användas i stället för ett, men se då till att den totala mängden vätska som föreslås inte överskrids.
- För bättre noggrannhet ska du använda en köksvåg för att mäta vätskan.

Starta pastaprogrammet

1 Tryck på **start/paus**-knappen för att påbörja blandningen. Timern startar då. (bild 24)

2 När blandningen startat håller du långsamt i vätskan längs hela öppningen i locket. (bild 25)

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

3 När pastamaskinen har blandat klart piper den en gång och börjar pressa ut pasta efter några sekunder. Använd pastaskäraren för att skära pastan i den längd du vill ha. (Bild 26)

Obs! Om du inte använder rätt proportioner mellan vätska och mjöl kommer pastan inte att kunna pressas ut. Fler recept finns i receptboken.

4 Om du ser att det finns deg kvar i behållaren när pastan har matats ut kan du trycka på knappen för **enbart utdrivning** först och sedan på **start/paus**-knappen så pressas den överblivna pastan ut. (bild 27)

Obs! Pastans tillagningstid varierar beroende på personliga preferenser, pastatyp och antalet portioner.

Viktigt!

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

Obs!

- Använd mjöl med gluten för bästa kvalitet på pastan. Följ de rekommenderade proportionerna för de tillsatta ingredienserna.

- Skillnad i ingrediensernas kvalitet beroende på säsong och ursprungsregion kan påverka proportionerna mellan mjöl och vatten. Du kan justera den utifrån de rekommenderade proportionerna.
- När du gör äggpasta eller grönsakspasta måste ägg eller grönsaksjuice vispas med vattnet till jämn konsistens innan du håller blandningen i behållaren via skåran i locket. Ingredienserna måste vara i flytande form när du tillsätter dem.
- Se receptboken för fler variationer på pastarecept.
- När du gör pasta/nudlar eller småkakor som är glutenfria ska du inte följa den rekommenderade vätskemängden som apparaten anger.

Rengöring

- 1 Koppla loss kontakten från eluttaget. (bild 28)
- 2 Ta bort locket till blandningsbehållaren. (bild 3)
- 3 Lossa kontrollvreden på framsidan. (bild 4)

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

- 4 Ta loss framsidan, formen, formhållaren, blandaren och blandningsbehållaren i den ordningen. (bild 5)
- 5 Använd en torr trasa för att ta bort mjölrester från huvudenheten. (bild 29)
- 6 Ta bort degrester från formen med det medföljande rengöringsverktyget. Därefter kan du rengöra med vatten. (bild 30)

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

- 7 Rengör alla löstagbara delar och torka dem så att de är helt torra. (bild 6).
- 8 Använd en torr trasa för att rengöra kontrollpanelen och pastamaskinens utsida. (bild 31)

Förvaring

- 1 Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.

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

- 2 Du kan förvara formarna i förvaringslådan. (bild 32)

Felsökning

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

Problem	Orsak	Lösning
Indikatorlamporna tänds inte.	Nätkontakten är inte ordentligt ansluten.	Kontrollera om nätkontakten sitter i ordentligt och att eluttaget fungerar.
När jag trycker på på/av -knappen hörs ett ljud från apparaten, men den fungerar inte.	Blandningsbehållaren, formarna eller framsidan har monterats felaktigt.	Kontrollera att du följt alla monteringsinstruktioner i bruksanvisningen.
Säkerhetsbrytaren löser ut och apparaten stannar plötsligt eller startar plötsligt om under bearbetningen.	Vredet på framsidan är löst.	Se till att framsidan är korrekt monterad.
	Alltför stor mängd ingredienser i pastamaskinen.	Den maximala mängden mjöl som kan användas åt gången är 600 g. Om mer än 600 g tillsatts minskar du mängden mjöl innan du kör nästa omgång.
Under tillredningen slutar apparaten att fungera när du öppnar locket.	Av säkerhetsskäl slutar apparaten alltid att fungera när locket öppnas under processen.	Om du behöver återgå till föregående åtgärd, stänger du locket ordentligt, och trycker på start/paus -knappen.
Apparaten stannar under bearbetningen. Inget ljud hörs och inga indikatorlampor blinkar.	Pastamaskinen har överhettats på grund av att den har körts oavbrutet för länge.	Koppla från strömmen och låt pastamaskinen svalna. För att skydda apparaten och maximera livslängden får den inte köras oavbrutet i mer än 45 minuter. Du kan börja använda apparaten när den fått vila i 15 minuter.
När jag väger mjölet ändras vikten på skärmen hela tiden.	Du rör apparaten eller nätsladden.	När apparaten väger mjölet ska du inte röra apparaten eller nätsladden.
En liten mängd vatten läcker ut från apparaten.	Vattnet har tillsatts innan programmet startas.	Följ instruktionerna i bruksanvisningen om hur vattnet tillsätts direkt efter att programmet startar.
Det går inte att göra pasta med vätskeberäkningsfunktionen.	Den mängd vätska som anges på displayen gäller inte för vissa recept (till exempel småkakor och glutenfri pasta).	Du måste eventuellt hoppa över vätskeberäkningsdelen för de här recepten. I de här fallen håller du start/paus -knappen intryckt i fem sekunder så börjar apparaten blanda och mata ut direkt.

Problem	Orsak	Lösning
Då visas E1 på skärmen.	Formen har inte monterats.	Fäst formhållaren i huvudenheten, sätt fast formen ordentligt och sätt fäst framsidan på enheten.
	Locket sitter inte på plats eller sitter inte fast ordentligt.	Sätt fast locket ordentligt.
Apparaten stannar under bearbetning, E2 visas på skärmen, indikatorlamporna blinkar snabbt och larmsignalen ljuder.	Blandarspaden kan vara blockerad av ett främmande föremål.	Koppla från strömmen, rengör pastamaskinen och följ användarhandboken igen för att påbörja pastatillverkningen på nytt.
	Degen kan vara för torr.	
	Fel program har valts.	
Då visas EEE på skärmen.	Apparaten fungerar inte som den ska.	Kontakta kundtjänst.

İÇİNDEKİLER

Giriş	102
Ürüne genel bakış (Şek. 1)	102
Kontrol paneline genel bakış (Şek. 2)	102
Mevcut Aksesuarlar	103
Şekillendirme diskleri	103
İlk kullanım öncesinde sökme ve temizleme	103
Monte etme	103
Makarna makinesinin kullanımı	104
Başlama hazırlığı	104
Makarna yapım programını başlatma	105
Önemli!	105
Temizleme	106
Saklama	106
Sorun giderme	107

Giriř

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

Philips tarafından sunulan destekten tam olarak yararlanabilmek için

www.philips.com/welcome adresinde ürün kaydınızı yaptırın.

rne genel bakıř (řek. 1)

①	Kanřtırma bölmesi kapađı	⑨	Makarna kesici
②	Kanřtırma bölmesi kapađındaki güvenlik anahtarı deliđi	⑩	n panel düđmeleri
③	Güç kablosu	⑪	n panel
④	Disk yuvası güvenlik anahtarı	⑫	řekillendirme diski
⑤	Ana nite	⑬	Disk yuvası
⑥	řekillendirme diski bölmesi	⑭	Disk yuvası güvenlik anahtarı kolu
⑦	Su kabı	⑮	Kanřtırma fırçası
⑧	Temizleme fırçası	⑯	Kanřtırma bölmesi

Kontrol paneline genel bakıř (řek. 2)

①	Açma/kapama düđmesi	④	Yalnızca kalıptan çıkarma düđmesi
②	Ekran	⑤	Program seçme düđmesi
③	Bařlat/duraklat düđmesi		

Bu cihaz, hayalinizdeki makarnayı istediğiniz řekilde yapabilmenizi sađlar.

- **Varsayılan makarna yapım iřlevi**

1 Program seçme düđmesi ile bir program seçip ardından **Bařlat/duraklat** düđmesine basın.

lekleme iřleviyle makarna yaparken geçerlidir.

- **Yalnızca kalıptan çıkarma iřlevi**

1 Yalnızca kalıptan çıkarma düđmesine basıp, ardından **Bařlat/duraklat** düđmesine basın.

Kanřtırma bölmesinde artan hamur olduđunda ve ekstra kalıptan çıkarma istediğinizde geçerlidir.

- **leklemeyi atlama fonksiyonu**

1 Bařlat/duraklat düđmesini 5 saniye boyunca basılı tutun.

Cihaz hata moduna atladığında ya da tartma iřlevini atlayıp dođrudan kanřtırma iřlemini bařlatmak istediğinizde geçerlidir.

Mevcut Aksesuarlar

Şekillendirme diskleri

	Spagetti	Fettuccine	Penne	Lazanya
				
HR2380	✓	✓	✓	✓
HR2381	✓	✓	✓	✓
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✓	✓	✓	✓

	Kalın Spagetti	İnce Spagetti	Tagliatelle	Pappardelle
				
HR2380	✗	✗	✗	✗
HR2381	✓	✓	✗	✗
HR2382	✓	✓	✓	✓
HR2382/13	✗	✓	✗	✓

Not: İnce spaghetti diskini temizleme aracı, sadece ince spaghetti şekillendirme diskiyle birlikte verilir.

İlk kullanım öncesinde sökme ve temizleme

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

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

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

Monte etme

- 1 Karıştırma bölmesini cihazın içine itin. (Şek. 7)
- 2 Karıştırma fırçasını ana ünitenin deliğine hizalayın. Karıştırma fırçasını ana üniteye tam olarak takın. (Şek. 8)
- 3 Disk yuvasını cihaza bağlayın. (Şek. 9)

104 TÜRKÇE

- 4 Şekillendirme diskini disk yuvasına takın ve diskin disk yuvasına iyice oturduğundan emin olun. (Şek. 10)

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

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

Not:

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

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

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

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

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

Makarna makinesinin kullanımı

Başlama hazırlığı

- 1 Fişi prize takın. Makarna makinesi bir kez uyanı sesi verir ve tüm göstergeler bir kez yanıp söner. (Şek. 15)

Not: Cihazı prize takmadan önce tüm parçaların doğru şekilde takıldığından emin olun.

- 2 Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapama** düğmesine basın. (Şek. 16)

- 3 **Program seçme** düğmesini kullanarak makarna türünü seçin. (Şek. 17)

Program	İpucu	İsteğe bağlı tarif
Sade makarna/erişte	• Sadece un ve su ile makarna	• Buğday eriştesi • Durum buğdayı eriştesi
Yumurtalı veya aromalı makarna/erişte	• Unlu ve likit yumurtalı makarna • Her türlü aromalı makarna	• Buğday makarnası • Durum buğdayı makarnası • Havuçlu makarna/erişte • Domatesli makarna/erişte • Soba (Japon makarnası) • Pancarlı makarna/erişte

Not: Daha fazla tarif için tarif kitabına başvurun.

- 4 Karıştırma bölmesinin kapağını çıkarın. (Şek. 3)
- 5 Ekranda 0:00 görüntülenene kadar bekleyin. (Şek. 18)
- 6 Unu bölmeye dökün. (Şek. 19)

Not

- Cihaz, un miktarını otomatik olarak tartar ve görüntüler. Ağırlık ölçümü, siz doğru aralığı tutturana kadar yanıp söner. (Şek. 20)
- Bölmeye, 200 g'dan az veya 600 g'dan fazla un koymayın.

- Bazı tarifler (ör. kurabiye, glutensiz makarna), tartma aşamasını atlamanızı gerektirir. Bu durumda **Başlat/duraklat** düğmesine 5 saniye boyunca basın. Cihaz doğrudan karıştırmaya ve kalıptan çıkarmaya başlar.

7 Bölme kapağını kapatın. (Şek. 14)

Not

- Kapağı kapatmadan bir düğmeye basarsanız bölme kapatma işareti görüntülenir. (Şek. 21)
- Öncelikle cihazın iki kancasını takın, ardından kapağı ana üniteye bastırın.
- Bölme kapağı düzgün şekilde kapatılmazsa cihaz çalışmaya başlamaz. Makarna yapımı sırasında bölme kapağını açarsanız cihaz çalışmayı durdurur. Çalışmayı tekrar başlatmak için kapağı takın ve **Başlat/duraklat** düğmesine basın.

8 Kapak kapatıldığında gereken sıvı miktarı görüntülenir. (Şek. 22)

9 Sıvı miktarını, ekranda verilen miktara göre ölçmek için birlikte verilen su kabını kullanın. (Şek. 23)

Not

- Sıvı hacmini düz bir yüzeyde ve göz hizasında ölçtüğünüzden emin olun.
- Yumurta karışımını hazırlarken yumurtayı su kabına kırın. Gereken miktarda su ekleyip, ardından su ile yumurtayı karıştırın.
- İsteğe bağlı olarak 1 yumurta yerine 2 yumurta kullanılabilir. Ancak önerilen genel sıvı miktarını aştığınızdan emin olun.
- Daha doğru sonuçlar için sıvı ölçmek üzere lütfen bir mutfak terazisi kullanın.

Makarna yapım programını başlatma

- 1 Karıştırmayı başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine bastığınızda karıştırma süresi geri sayıma başlar. (Şek. 24)
- 2 Karıştırma başladıktan sonra sıvıyı kapaktaki boşluktan yavaşça ve tamamen dökün. (Şek. 25)

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

- 3 Makarna makinesi karıştırmayı tamamladığında bir defa uyarı sesi çıkarır, ardından birkaç saniye sonra makarna kalıptan çıkmaya başlar. Makarnayı istediğiniz uzunlukta kesmek için makarna kesiciyi kullanın. (Şek. 26)

Not: Sıvı ve un oranı hatalıysa kalıptan çıkarma işlemi başarılı sonuç vermeyecektir. Daha fazla tarif için lütfen tarif kitabına başvurun.

- 4 Makarna yapımı tamamlandıktan sonra bölmenin içinde artan hamur olduğunu fark ederseniz önce **Yalnızca kalıptan çıkarma** düğmesine, ardından ekstra kalıptan çıkarma için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. (Şek. 27)

Not: Makarna pişirme süresi tercihinize, makarna şekline ve porsiyon sayısına göre değişiklik gösterir.

Önemli!

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

Not

- Daha kaliteli makarna yapmak için yapım sırasında gltenli un kullanın. Malzemeleri eklerken önerilen oranları uygulayın.
- Mevsimsel deęişiklikler ve farklı bölgelerden malzeme kullanımı un/su oranını etkileyebilir. Önerilen orana göre ayarlama yapabilirsiniz.
- Yumurtalı veya sebzeli makarna yaparken yumurta kaşımasını veya sebze suyunu suyla iyice kaşıtırdıktan sonra kapaktaki boşluktan bölmeye dktğnzden emin olun. Eklediğiniz malzemelerin sıvı halde olduğundan emin olun.
- Daha fazla makarna çeşidi için birlikte verilen tarif kitabına bakın.
- Glütensiz makarna/erişte veya kurabiye yaparken cihazın belirttiğİ önerilen sıvı miktarına uymayın.

Temizleme

- 1 Fişİ prizden ekin. (Şek. 28)
- 2 Kaşıtırma bölmesinin kapağınİ çıkarın. (Şek. 3)
- 3 n panel kontrol düğmelerini gevşetin. (Şek. 4)

Not: n panel ağırdır. ıkarırken çok dikkatli olun.

- 4 n paneli, şekillendirme diskini, şekillendirme diskİ yuvasını, kaşıtırma fırçasını ve kaşıtırma bölmesini sırayla çıkarın. (Şek. 5)
- 5 Ana ünitenin üzerindeki un kalıntılarını temizlemek için kuru bir bez kullanın. (Şek. 29)
- 6 Hamur kalıntılarını gidermek için ürünle birlikte verilen temizleme aracını kullanarak şekillendirme diskini temizleyin. Daha sonra suyla temizleyin. (Şek. 30)

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

- 7 ıkarılabilir tüm parçaları temizleyin ve silerek kurulayın. (Şek. 6)
- 8 Kontrol panelini ve makarna makinesinin dıřını temizlemek için kuru bir bez kullanın. (Şek. 31)

Saklama

- 1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.

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

- 2 Şekillendirme disklerini, saklama çekmecesinde muhafaza edebilirsiniz. (Şek. 32)

Sorun giderme

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

Sorun	Neden	Çözüm
Göstergeler yanmıyor.	Güç fişi doğru şekilde bağlanmamıştır.	Güç fişinin doğru şekilde takılı olduğundan ve prizın düzgün şekilde çalıştığından emin olun.
Açma/kapama düğmesine bastıktan sonra cihaz uyan sesi veriyor; ancak çalışmıyor.	Kanştırma bölmesi, şekillendirme diski veya ön panel yanlış takılmıştır.	Tüm parçaları doğru şekilde monte etmek için kullanım kılavuzundaki talimatlara uyduğunuzdan emin olun.
İşlem sırasında güvenlik anahtarı tetikleniyor ve cihaz aniden duruyor ya da aniden yeniden başlıyor.	Ön panel düğmesi gevşektir.	Ön panelin güvenli şekilde monte edildiğinden emin olun.
	Makarna makinesinde fazla malzeme vardır.	Tek seferde kullanılabilecek maksimum un miktarı 600 g'dır. 600 g'dan fazla malzeme eklenirse sonraki grubu eklemekten önce un miktarını azaltın.
İşlem sırasında kapak açılırsa cihaz çalışmayı durdurur.	İşlem sırasında kapak açılırsa cihaz her seferinde güvenlik nedeniyle çalışmayı durdurur.	Bir önceki işleme devam etmek için kapağı düzgün bir şekilde kapatıp Başlat/duraklat düğmesine basın.
İşlem sırasında cihaz duruyor. Alarm vermiyor ya da yanıp sönüyor.	Uzun süreli çalıştırma nedeniyle makarna makinesi aşırı ısınmıştır.	Güç kaynağından çıkarın ve makarna makinesinin soğumasını bekleyin. Cihazın kullanım ömrünü uzatmak için 45 dakikadan fazla çalıştırmayın. 15 dakikalık aralıklarla cihazı yeniden kullanabilirsiniz.
Unu tartarken ekranda gösterilen ağırlık sürekli olarak değişiyor.	Cihaza veya güç kablosuna dokunuyorsunuz.	Cihaz unu tartarken cihaza veya güç kablosuna dokunmayın.
Cihazdan az miktarda su sızıyor.	Su, program başlatılmadan eklenmiştir.	Program başlatıldıktan hemen sonra su eklemek için kullanım kılavuzundaki talimatları uygulayın.
Sıvı hesaplama işlevini kullanarak başarıyla makarna yapamıyorum.	Gösterge ekranında belirtilen gerekli sıvı miktardan bazı tarifler (ör. kurabiye, glütensiz makarna) için geçerli değildir.	Bu tariflerde sıvı hesaplama aşamasını atlamanız gerekir. Bu durumda Başlat/duraklat düğmesine 5 saniye boyunca basın. Cihaz doğrudan kanştırmaya ve kalıptan çıkarmaya başlar.

Sorun	Neden	m
Ekranda E1 görüntüleniyor.	Şekillendirme diski takılı deęildir.	Disk yuvasını ana üniteye yerleřtirin, řekillendirme diskini doęru řekilde takın ve n paneli cihaza düzgün řekilde sabitleyin.
	Kapak yerinde deęildir veya düzgün řekilde takılı deęildir.	Kapaęı düzgün bir řekilde takın.
Cihaz iřlem sırasında duruyor, ekranda E2 görüntüleniyor, göstergeler hızlı bir řekilde yanıp sönüyor ve alarm alıyor.	Kanřtırma fırçası yabancı cisimler nedeniyle engelleniyordur.	Güç kaynaęından çıkarın, makarna makinesini temizleyin ve makarna yapımı iřlemine yeniden bařlatmak için kullanım kılavuzu talimatlarını tekrar uygulayın.
	Hamur çok kurudur.	
	Yanlış program seçilmiřtir.	
Ekranda EEE görüntüleniyor.	Cihaz anızalanmıřtır.	Servis merkezi ile iletiřime geçin.