

Always here to help you
Toujours près pour vous aidez

Register your product and get support at / Enregistrez votre produit et profitez de l'assistance Philips

www.philips.com/welcome



HR2370

HR2371

HR2372



User manual / 2

Manual del usuario / 32

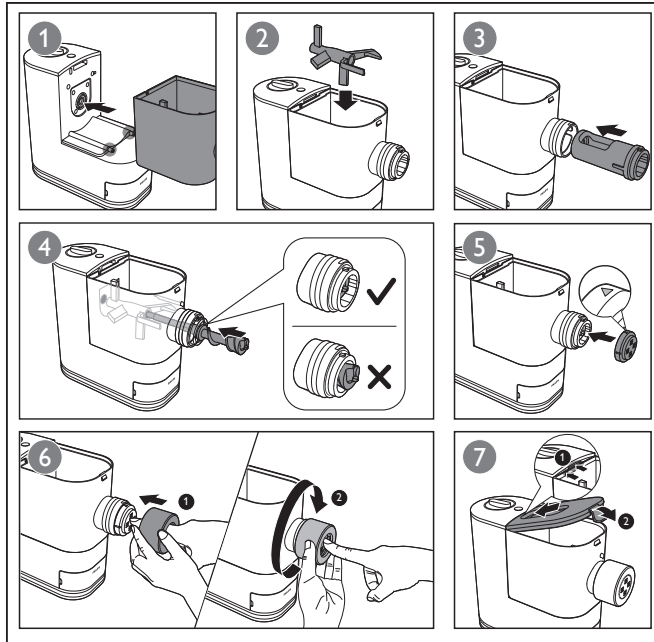
Guide d'utilisation / 60

PHILIPS

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



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



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

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

Warning

- 1 Read all instructions.
- 2 Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- 3 To protect against risk of electrical shock, do not immerse main unit, cord or plug in water or other liquid; do not rinse them under tap either.
- 4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
- 5 Do not leave the appliance unattended when in use.
- 6 Do not move the appliance while in operation.
- 7 Make sure the plug is firmly inserted into the power outlet.
- 8 Make sure your hands are dry before you insert the plug into the power outlet.
- 9 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. For assistance in the U.S. or Canada only, call 1-866-309-8817.
- 10 Do not place any part of this appliance on, in or near a hot gas, electric, convection or microwave oven or on a hot gas or electric burner.
- 11 The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- 12 This appliance is designed for household use only, do not use outdoors.
- 13 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 14 Do not use this appliance on an unstable or uneven surface, near the edge of a bench top, counter or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour and other substances.
- 15 Never connect this appliance to a timer switch or separate remote control system, to avoid a hazardous situation.
- 16 Make sure the control knob is in the OFF position and the appliance is unplugged when not in use, left unattended, before assembling, disassembling, cleaning or storing. Always make sure the appliance is

Warning

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

- 17 Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from appliance during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the appliance.
- 18 Do not place hands, fingers or utensils in the mixing chamber of the appliance unless the control knob is in the OFF position, the appliance is unplugged and the motor and mixing paddle have come to a complete stop. Ensure the motor and the mixing paddle have completely stopped before disassembling, cleaning or storing.
- 19 Do not put your fingers or other objects into the Pasta Maker opening while it is in operation. Avoid contact with moving parts.
- 20 Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- 21 To prevent a short circuit or an electric shock, do not pour water or any liquid on the appliance especially on the interlock switch.
- 22 Do not exceed the maximum operation cycle of 2 cycles continuously at all applications.
- 23 Make sure the shaping disc hole is unblocked each time before using.
- 24 The shaping discs and all detachable parts of the appliance are dishwasher safe. When you clean them in dishwasher, make sure to select the proper program which has a maximum temperature at no higher than 60°C (140°F).
- 25 Do not hold and move the appliance by grabbing the shaping disc holder. Hold the main unit to do so.
- 26 Use only on properly grounded outlet.
- 27 Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used: The marked electrical rating of the cord must be as great as the rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the edge of the counter or table top where it could be pulled by children or tripped over unintentionally. If the appliance is of grounded type, the extension cord should be a grounded-type 3-wire cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

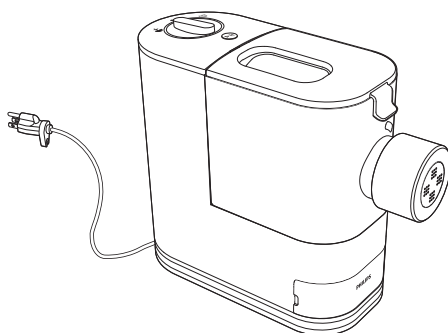
Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	4
What's in the box	7
Overview	8
Disassembling and cleaning before first use	10
Assembling	12
Using the pasta maker	15
Cleaning	22
Storage	25
Troubleshooting	26
Product information	29
Disposal	29
Warranty	30

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

What's in the box

Main unit



User manual



Recipe book



Spaghetti
shaping disc*



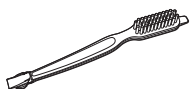
Fettuccine
shaping disc



Penne
shaping disc



Cleaning
brush



Flat cleaning
tool



Flour cup

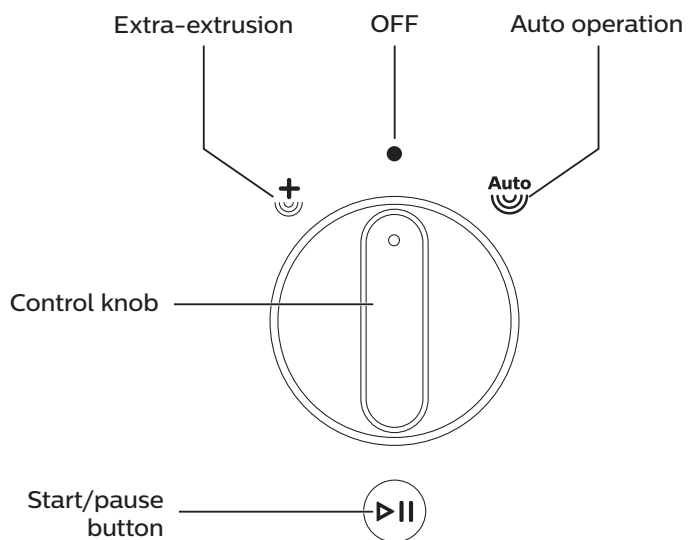
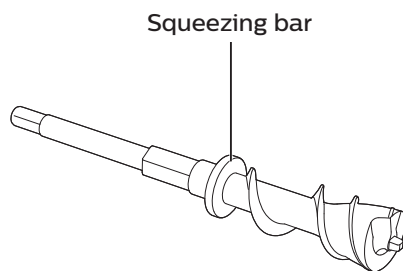
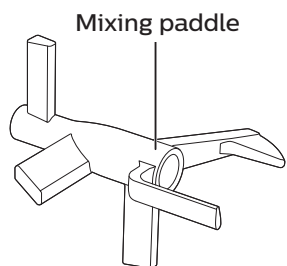


Water cup

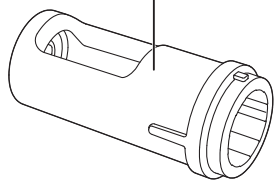


* The spaghetti shaping disc is assembled on the appliance upon purchase.

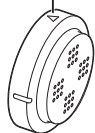
Overview



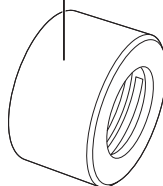
Squeezing tube



Shaping disc



Shaping disc holder



Mixing chamber lid

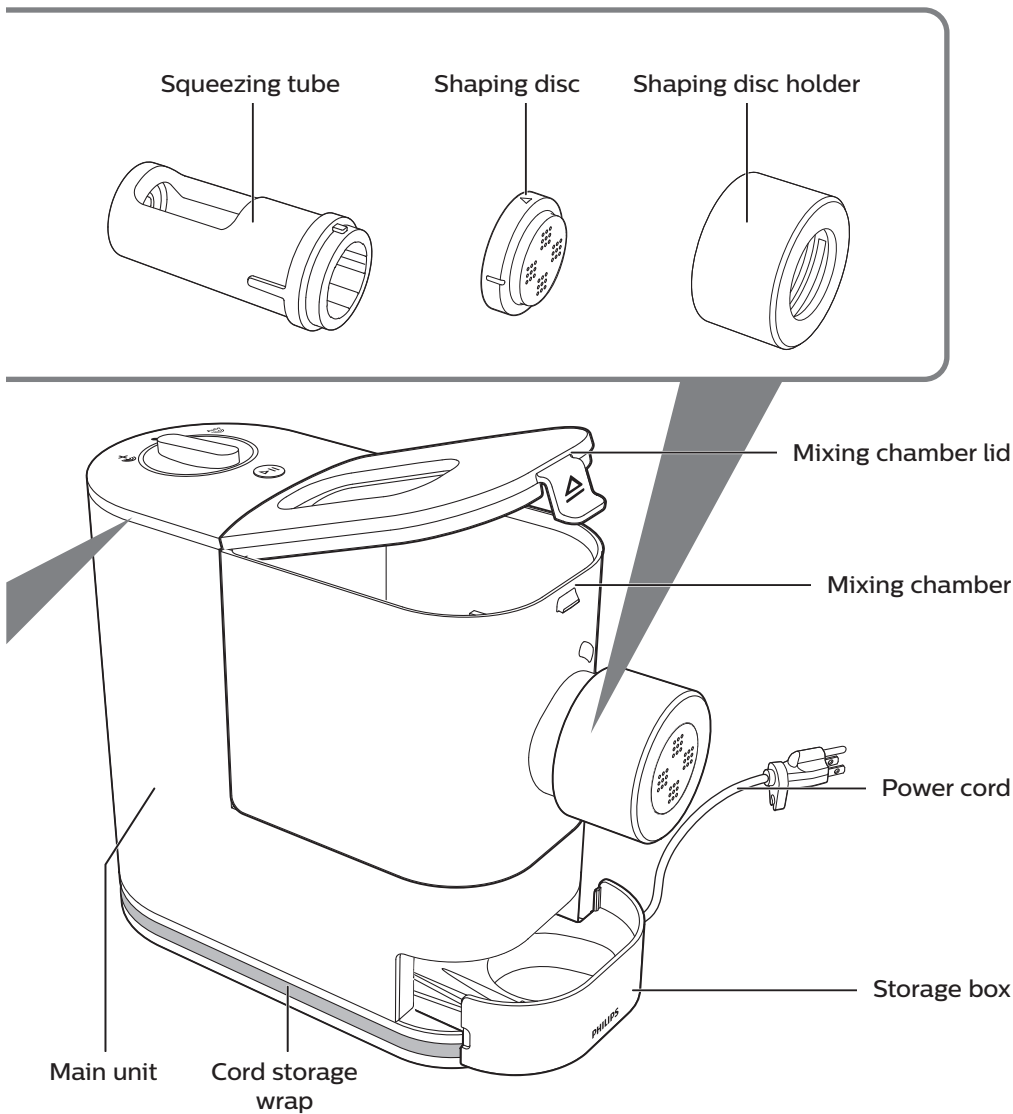
Mixing chamber

Power cord

Storage box

Main unit

Cord storage wrap

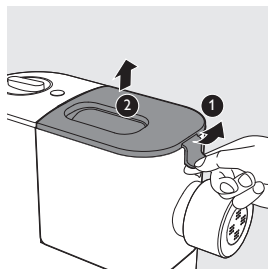


Disassembling and cleaning before first use

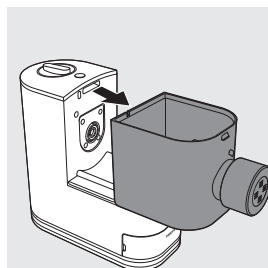
Important

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

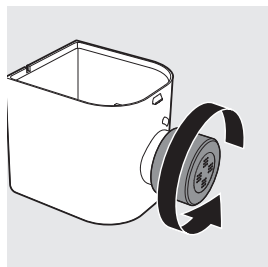
- 1 **1** Pull the lid to unlock it and then **2** remove the lid from the mixing chamber.



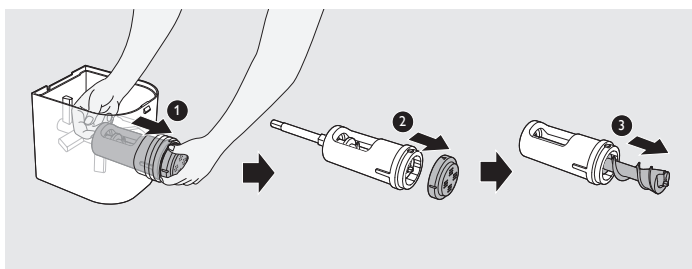
- 2 Slide the mixing chamber off the main unit.



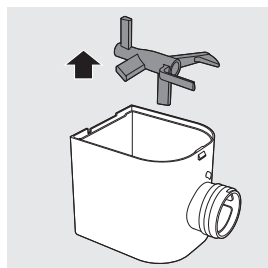
- 3 Turn the shaping disc holder counterclockwise to remove it from the mixing chamber outlet.



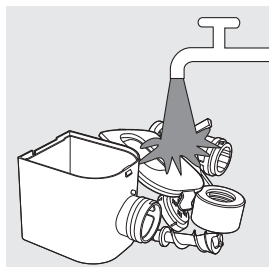
- 4 ① Put your finger in the mixing chamber and push the squeezing tube outwards to slide it out of the mixing chamber outlet. ② Detach the shaping disc, and then ③ pull the squeezing bar out of the squeezing tube.



- 5 Take the mixing paddle out of the mixing chamber.



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



Assembling

Follow below assembling steps to install the pasta maker.

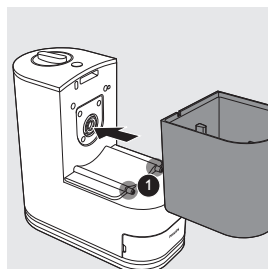
Important

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

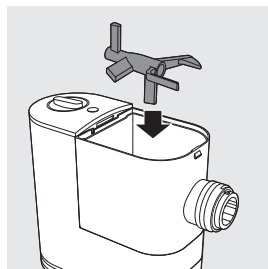
- 1 Slide the mixing chamber onto the main unit.

Note:

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



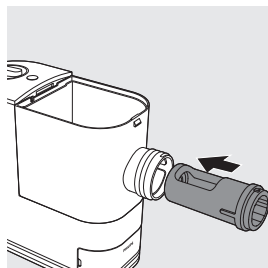
- 2 Put the mixing paddle in the mixing chamber as shown in the illustration.



- 3 Insert the squeezing tube into the mixing chamber.

Note:

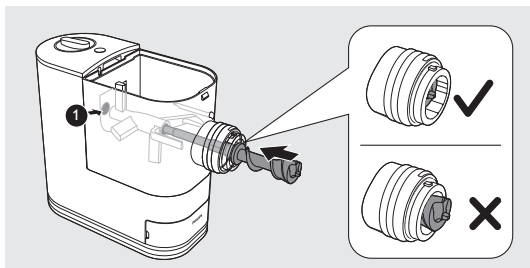
- Make sure the big opening on the squeezing tube faces up when you insert the tube into the chamber.



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

Note:

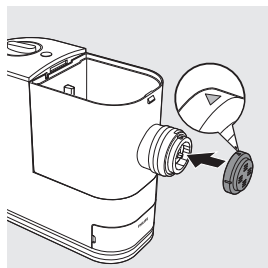
- Slightly turn the mixing paddle to make sure the squeezing bar is connected correctly with the shaft ❶ in the main unit.



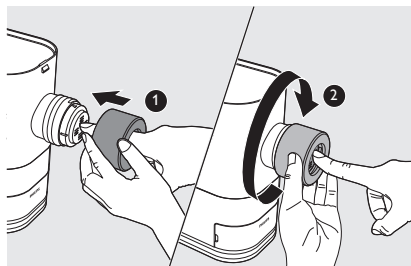
- 5 Attach the shaping disc on the mixing chamber outlet.

Note:

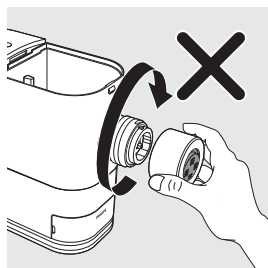
- Make sure the flat side of the shaping disc is facing out.
- Make sure the shaping disc fits into the fixing point on the squeezing bar.
- Make sure the arrow on the shaping disc face upwards when you attach it on the mixing chamber outlet.



- 6 ① Press the shaping disc through the opening of the shaping disc holder, and then assemble the holder on the mixing chamber outlet. ② Turn the holder clockwise to firmly lock it in place.



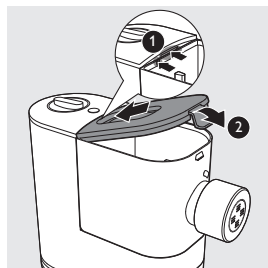
Always attach the shaping disc on the mixing chamber outlet before you assemble the shaping disc holder. Never put the shaping disc in the shaping disc holder and assemble them on the mixing chamber outlet at the same time.



- 7 Attach the lid onto the mixing chamber.

Note:

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



Using the pasta maker

Important

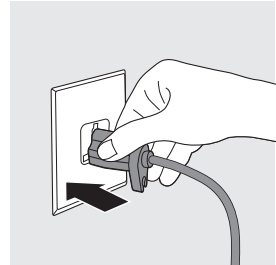
- Place the product on a flat surface and prevent table shaking or vibration.
- Make sure all the parts are well assembled before plugging in.
- Do not put less than 200g (1 flour cup) or more than 400g (2 flour cups) of flour in the chamber.
- Pour in the liquid slowly through the water slot after the appliance starts kneading.
- If you want to dispose of the weighed flour before processing with the next batch, empty the chamber and restart the appliance by unplugging and plugging in again.
- Do not put any ingredients that are 60°C / 140°F or above into the pasta maker, or place the pasta maker in surroundings at high temperature (60°C / 140°F), for instance in a high temperature sterilization environment. This will deform the appliance.
- Never pour water into the mixing chamber before you place the chamber lid onto the chamber.
- Make sure the shaping disc and shaping disc holder are assembled properly before plugging in the appliance.

Preparing the ingredients

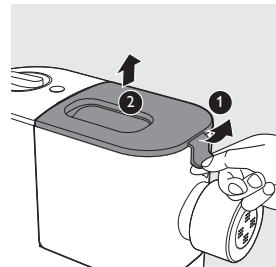
- 1 Put the plug of the appliance into the power outlet. The pasta maker will sound once.

Note:

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



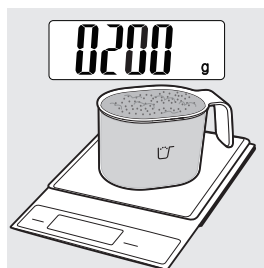
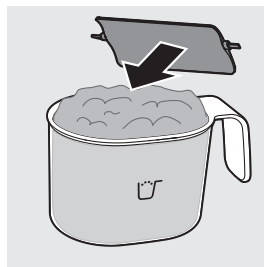
- 2 **①** Pull the lid to unlock it and then **②** remove the lid from the mixing chamber.



- 3 Scoop one full cup of flour using the flour cup. Scrape off any excessive flour from the cup edge with the supplied flat cleaning tool. One full cup of flour weighs around 200 grams, and is equivalent to 1-2 servings..

Note:

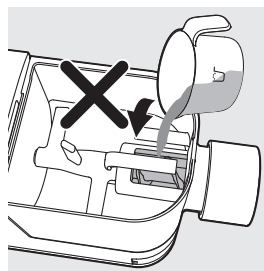
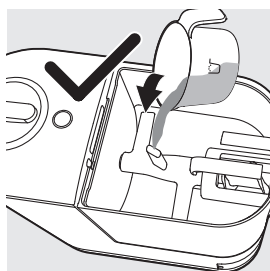
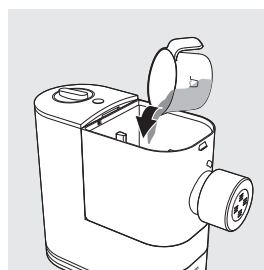
- Do not shake or hit the flour cup to remove excessive flour. This will affect the flour weight.
- Use a kitchen scale to measure the weight more accurately.



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

Note:

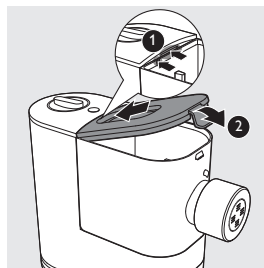
- Do not put less than 200g or more than 400g of flour in the chamber. If you put too little or too much flour in the chamber, the appliance will not operate.
- Do not pour the flour into the opening of the squeezing tube, otherwise the flour in the squeezing tube will not be mixed evenly.



- 5 Attach the lid onto the mixing chamber.

Note:

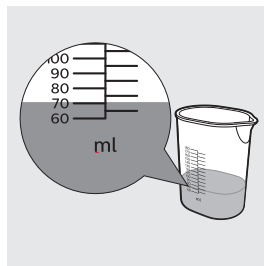
- The appliance will not start working if the chamber lid is not properly closed. During the pasta making process, if the chamber lid becomes loose, the appliance will automatically stop working.



- 6 Refer to the section “Water and flour ratio” and measure the required amount of water or egg mixture with the supplied water cup.

Note:

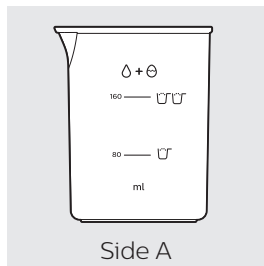
- Do not pour water into the mixing chamber before the pasta maker starts running.
- Make sure to measure the liquid volume at eye level on a flat surface.



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

Side A with two liquid levels is **only** designed for normal pasta (**all-purpose flour mixed with egg mixture**), which is the most popular pasta.

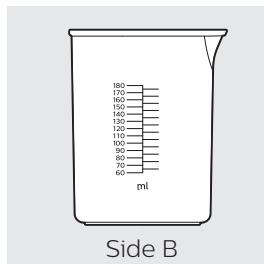
- 200 g (1 supplied cup) all-purpose flour + 80 ml egg mixture (including 1 egg).
- 400 g (2 supplied cups) all-purpose flour + 160 ml egg mixture (including 2 eggs).



Side B with specific volumes is for other pasta.

- All-purpose flour mixed with pure water/ veggie juice mixture.
- Various other flours (as specified in the table below) with egg mixture/ pure water/ veggie juice mixture, etc.

Check the following table for detailed water and flour ratio.



Water and flour ratio

Note:

- This table provides the flour-liquid ratio base on 200 g of flour. When using 400 g of flour to make pasta, double the liquid volume (including egg) to get the right flour-liquid ratio.

Flour	Liquid	Liquid volume	Side A/B
All-purpose flour 200g	Egg mixture(including 1 egg)	80 ml	A
	Pure water	70 ml	B
	Spinach juice	75 ml	B
	Spinach juice+egg mixture (including 1 egg)	75 ml	B
	Beet juice	75 ml	B
	Beet juice+egg mixture (including 1 egg)	80 ml	B
	Carrot juice	75 ml	B
	Carrot juice+egg mixture (including 1 egg)	80 ml	B
	Squid ink egg mixture (including 1 tsp squid ink and 1 egg)	80 ml	B
	Tomato puree+water (including 2 tbsp puree)	75 ml	B
	Tomato puree+egg +water (including 1 tbsp puree and 1 egg)	85 ml	B
Durum (Semolina flour 150 g + all-purpose flour 50 g)	Egg mixture	75 ml	B
	Pure water	65 ml	B
	Spinach juice	70 ml	B
	Spinach juice+egg mixture (including 1 egg)	75 ml	B
	Beet juice	70 ml	B
	Beet juice+egg mixture (including 1 egg)	75 ml	B
	Carrot juice	70 ml	B
	Carrot juice+egg mixture (including 1 egg)	75 ml	B
	Squid ink egg mixture (including 1tsp squid ink and 1 egg)	75 ml	B

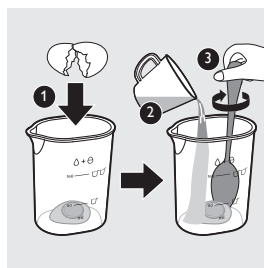
Flour	Liquid	Liquid volume	Side A/B
Whole wheat 200 g	Egg mixture (including 1 egg)	90ml	B
	Pure water	80ml	B
Bread flour 200 g	Egg mixture (including 1 egg)	80ml	B
	Pure water	65ml	B
Spelt 200 g	Egg mixture (including 1 egg)	90ml	B
Soba (buckwheat flour 130 g + all-purpose flour 70 g)	Egg mixture (including 1 egg)	80ml	B

Important

- The flour cup included with the pasta maker is not a standard 8 oz. measuring cup and should not be used as such.
- The pasta recipes provided in the recipe book have been tested for success. If you experiment with or use other pasta recipes, the flour and water/egg ratios will need to be adjusted to the flour and water cup ratios included with the pasta maker. The pasta maker will not operate successfully without adjusting the new recipe accordingly.

Note:

- To ensure the quality of the pasta, use gluten flour to make pasta; add the recommended liquid proportion.
- Seasonal changes and using ingredients from different regions may affect the flour/water ratio.
- When making egg pastas or vegetable pastas follow these steps:
 - Measure the egg and liquid to the recommended level.
 - Whisk the mixture evenly before pouring it into the chamber through the slot in the lid.
- See the recipe book provided for more delicious pasta ideas.
- 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.
- When making the vegetable mixture, crack the egg into the water cup. Add vegetable juice up to the required amount, and then whisk the juice and egg to combine.



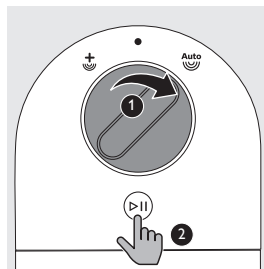
- “Gluten” is a binder which makes pasta not break as easily. Gluten-free flour contains no such binder, so it needs a thickener to act as the “binder”, such as Xanthan gum, Guar, etc. Various kinds of gluten-free flour perform differently when making pasta. Some flours are not suitable to make pasta such as coconut flour and white rice flour; some work favorably, such as quinoa, buckwheat, etc.

Starting the pasta making program

Important

- Do not select the extra extrusion program before the dough mixing is complete. Otherwise, this will damage the pasta maker and its lifetime.
- Do not disconnect the power cord before the processing is complete. If you have to stop the pasta making process, turn the control knob to “OFF” to stop the working process and then disconnect the power cord from outlet before performing other operations.
- To better protect the lifetime of the appliance, do not use the appliance continuously for more than 40 minutes. You can restart using the appliance after a 30-minute rest.
- If you intend to use the appliance continuously, clean each shaping disc with the supplied cleaning tool each time after the pasta making session. For easy cleaning, do not soak the shaping disc directly in water.

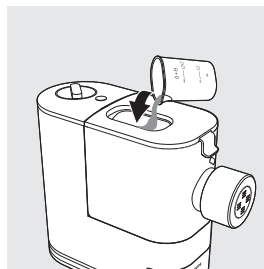
- 1 Turn the control knob to ❶ select the automatic pasta making process, and then ❷ press the Start/Pause button.



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

Note:

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



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

Note:

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



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

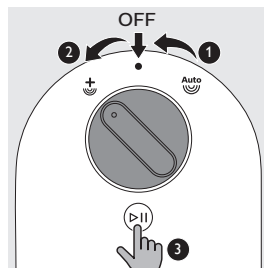
Note:

- Do not turn the control knob to the “OFF” position before the whole process is over (you will hear the “beep” sound).
- The whole working process (including kneading and extruding) takes around 18 minutes for 400g of flour.

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

Note:

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

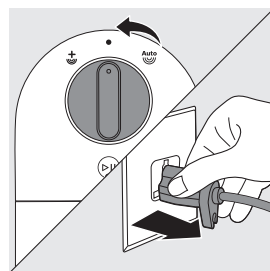


Cleaning

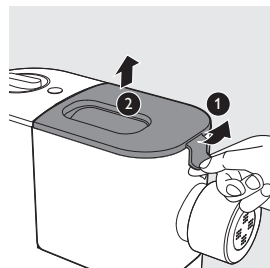
Important

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

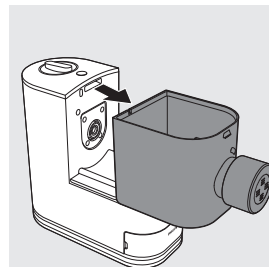
- 1 Turn the control knob to "OFF" and disconnect the plug from the power outlet.



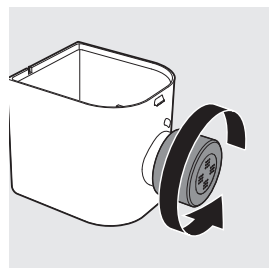
- 2 **1** Pull the lid to unlock it and then **2** remove the lid from the mixing chamber.



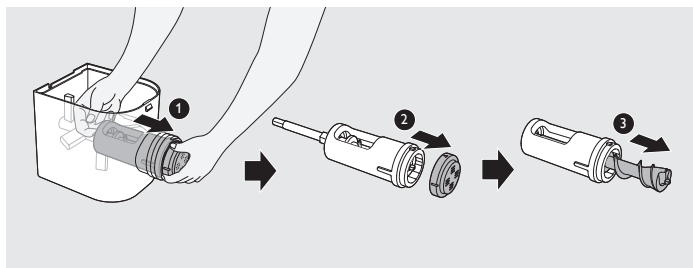
- 3 Slide the mixing chamber off the main unit.



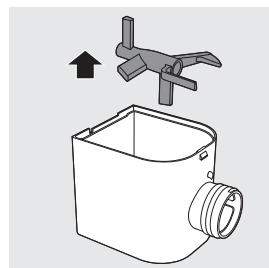
- 4 Turn the shaping disc holder counterclockwise to remove it from the mixing chamber outlet.



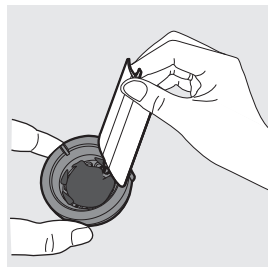
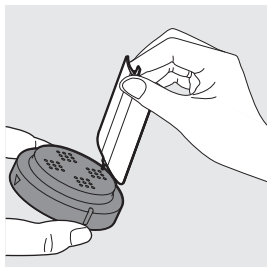
- 5 **1** Put your finger in the mixing chamber and push the squeezing tube outwards to slide it out of the mixing chamber outlet. **2** Detach the shaping disc, and then **3** pull the squeezing bar out of the squeezing tube.



- 6 Take the mixing paddle out of the mixing chamber.



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



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

Tip:

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



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

Note:

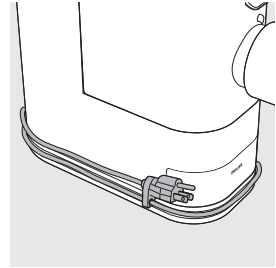
- After cleaning, make sure all parts and the shaping disc air dry thoroughly before storing. Assemble the pasta maker back for next use.



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

Storage

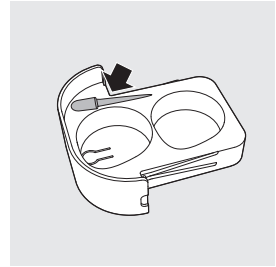
- 1 Set the power cord in the clip on the power plug and wind the power cord around the cord storage wrap.



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

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

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



Troubleshooting

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

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

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

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

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

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

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

The chamber lid is pushed open from the inside.

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

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

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

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

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

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

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

The pasta breaks easily.

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

The pasta sticks together.

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

Too much leftover dough inside the chamber.

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

Small amount of water is leaking out from the appliance.

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

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

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

Product information

Model	HR2370, HR2371, HR2372
Motor power	150W
Rated voltage	AC120V (60Hz)
Dimensions (L x W x H)	350 mm x 135 mm x 287 mm / 13.8 in x 5.3 in x 11.3 in
Net weight	4.7 kg / 10.4 lb

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

Disposal

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



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

Warranty

One Year Limited Warranty

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

In U.S. only

Manufactured for:

Philips Consumer Lifestyle

A Division of Philips Electronics North America Corporation

P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

Canada only

Manufactured for:

Philips Electronics Ltd.

281 Hillmount Road

Markham, ON L6C 2S3

Manufactured for:

- Colombia: 01-800-700-7445
- Costa Rica: 0800-507-7445
- República Dominicana: 1-800-751-2673
- Ecuador: 1-800-10-1045
- El Salvador: 800-6024
- Guatemala: 1-800-299-0007
- Honduras: 8002-791-9273
- México: 01800504 6200
- Nicaragua: 1-800-507-0018
- Panamá: 800-8300

PHILIPS and Philips Shield are Registered Trademarks of Koninklijke Philips N.V.

© 2016 Philips Electronics North America Corporation. All Rights Reserved.



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Si utiliza un aparato eléctrico siempre debe tomar medidas de seguridad básicas, tales como:

Lea atentamente este manual del usuario antes de usar el artefacto y consérvelo para realizar consultas en el futuro.



Advertencia

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

Advertencia

- 16 Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición de apagado y el artefacto esté desenchufado cuando no esté en uso, cuando lo deja desatendido, antes de armarlo o desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo. Asegúrese siempre de que el artefacto esté colocado correctamente antes de enchufarlo en el tomacorriente y hacerlo funcionar. El artefacto no funcionará a menos que esté armado correctamente.
- 17 Mantenga manos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos del artefacto durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a las personas y para evitar daños a la máquina.
- 18 No coloque manos, dedos o utensilios en la cámara de mezcla del artefacto a menos que la perilla de control esté en la posición de apagado, el artefacto esté desconectado y el motor y la paleta mezcladora se hayan detenido completamente. Asegúrese de que el motor y la paleta mezcladora se hayan detenido completamente antes de desarmar, limpiar o guardar.
- 19 No ponga los dedos u otros objetos en la abertura de la máquina para hacer pasta mientras está funcionando. No toque las piezas en movimiento.
- 20 No trate de anular el mecanismo de bloqueo de la cubierta.
- 21 Para evitar cortocircuitos o descargas eléctricas, no vierta agua ni ningún líquido en el artefacto, especialmente en el interruptor de seguridad.
- 22 No supere el máximo ciclo de funcionamiento de 2 ciclos continuamente en todas las aplicaciones.
- 23 Asegúrese de que el orificio del disco de modelado esté desbloqueado antes de usar.
- 24 Los discos de moldeado y todas las piezas desmontables del artefacto son aptos para el lavavajillas. Cuando los limpie en un lavavajillas, asegúrese de seleccionar el programa adecuado que tiene una temperatura máxima de 60 °C.
- 25 No sujete ni mueva el artefacto por el soporte del disco de moldeado. Sostenga la unidad principal para hacerlo.
- 26 Solo utilice este artefacto en un tomacorriente con una apropiada conexión a tierra.
- 27 Puede utilizar un prolongador si toma las precauciones debidas. En caso de usarse un cable de extensión, la clasificación eléctrica del cable debe ser igual a la clasificación del artefacto. El cable más largo debe colocarse de forma que no caiga por el borde de una mesa o encimera, ya que los niños podrían tirar de él o alguien podría tropezarse. Si el aparato está clasificado con conexión a tierra, el cable de extensión deberá tener la misma clasificación con tres hilos conectores.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Tabla de contenido

PRECAUCIONES IMPORTANTES	32
Contenido de la caja	35
Descripción general	36
Desarmado y limpieza antes del primer uso	38
Montaje	40
Uso de la máquina para hacer pasta ...	43
Limpieza	50
Almacenamiento	53
Resolución de problemas	54
Información del producto	57
Eliminación	57
Garantía	58

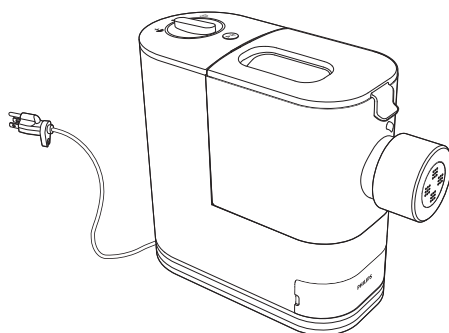
Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips.

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

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

Contenido de la caja

Unidad principal



Manual del usuario



Libro de recetas



Discos de
moldeado para
espagueti*



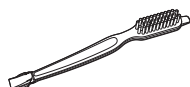
Discos de
moldeado para
fettuccine



Discos de
moldeado para
penne



Cepillo de
limpieza



Herramienta
de limpieza
plana



Taza de
harina

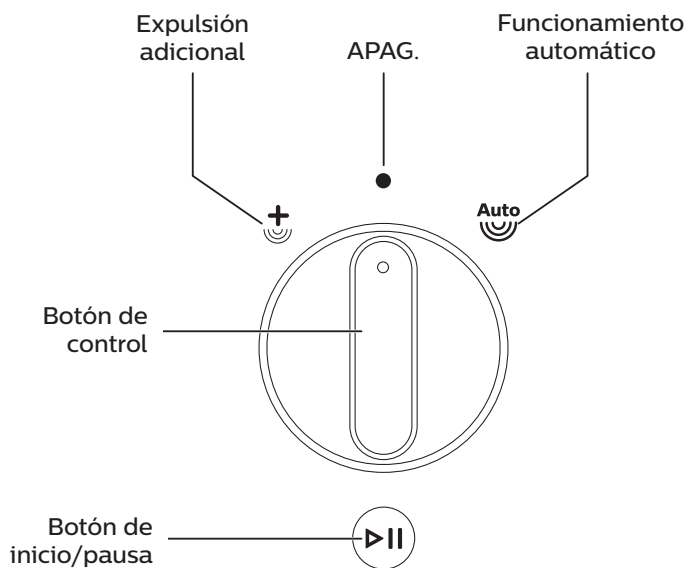
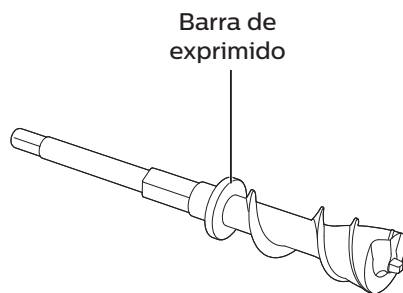
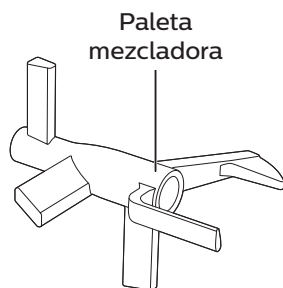


Taza de agua

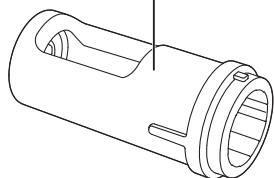


* El disco de moldeado para espagueti está montado sobre el artefacto en el momento de la compra.

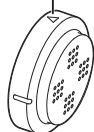
Descripción general



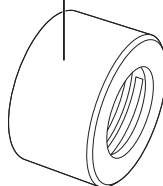
Tubo de exprimido



Discos de
moldeado



Soporte del disco
de moldeado



Tapa de la
cámara de mezcla

Cámara de mezcla

Cable de
alimentación

Caja de
almacenamiento

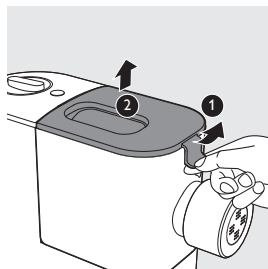
Unidad principal
Compartimiento
guardacable

Desarmado y limpieza antes del primer uso

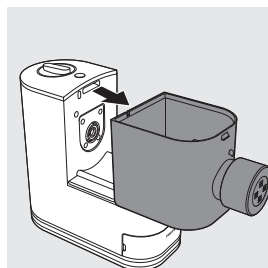
Importante

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

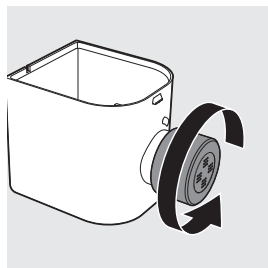
- 1 **1** Tire de la tapa para desbloquearla y luego **2** quítela de la cámara de mezcla.



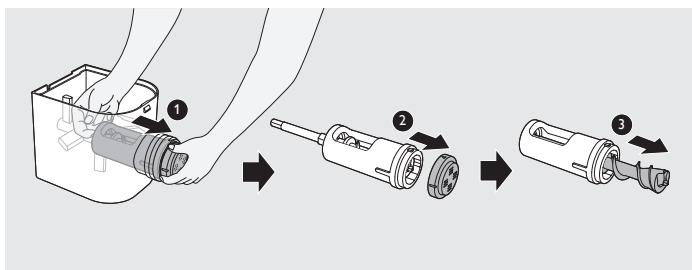
- 2 Deslice la cámara de mezcla fuera de la unidad principal.



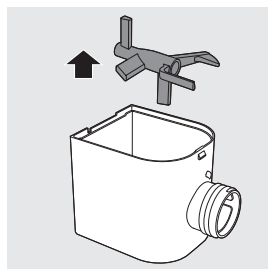
- 3 Gire el soporte del disco de moldeado hacia la izquierda para quitarlo de la salida de la cámara de mezcla.



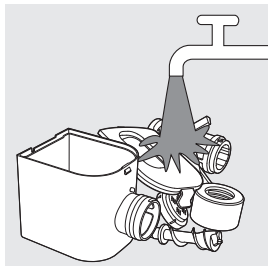
- 4 **1** Coloque su dedo en la cámara de mezcla y empuje el tubo de exprimido hacia afuera para deslizarlo fuera de la salida de la cámara de mezcla. **2** Separe el disco de moldeado y, a continuación, **3** tire de la barra de exprimido para quitarla del tubo de exprimido.



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



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



Montaje

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

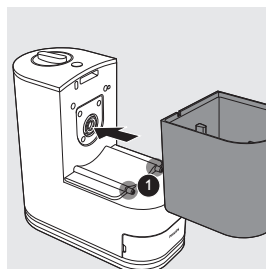
Importante

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

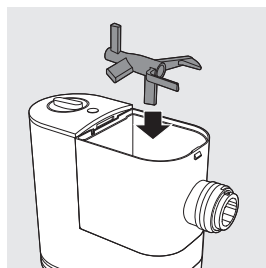
- 1 Deslice la cámara de mezcla en la unidad principal.

Nota:

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



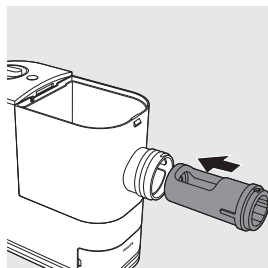
- 2 Coloque la paleta de mezcla en la cámara de mezcla, como se muestra en la ilustración.



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

Nota:

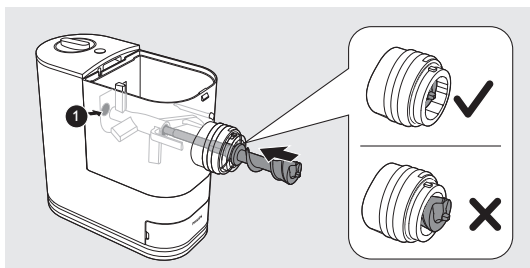
- Asegúrese de que la abertura grande en el tubo de exprimido esté ubicada hacia arriba cuando inserte el tubo en la cámara.



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

Nota:

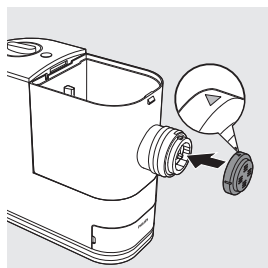
- Gire ligeramente la paleta de mezcla para asegurarse de que la barra de exprimido esté correctamente conectada con el eje **1** de la unidad principal.



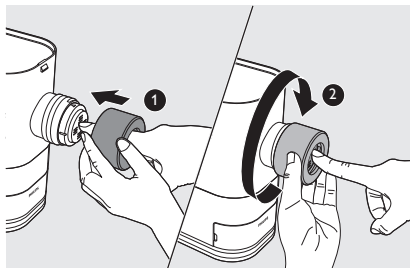
- 5 Fije el disco de modelado en la salida de la cámara de mezcla.

Nota:

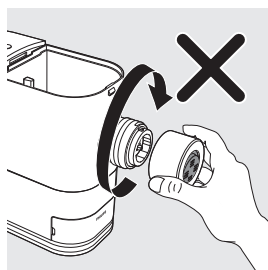
- Asegúrese de que el lado plano del disco de modelado esté orientado hacia afuera.
- Asegúrese de que el disco de modelado encaje en el punto de fijación de la barra de exprimido.
- Asegúrese de que la flecha del disco de modelado apunte hacia arriba cuando la conecte con la salida de la cámara de mezcla.



- 6 ① Presione el disco de modelado a través de la apertura del soporte del disco y, a continuación, monte el soporte en la salida de la cámara de mezcla. ② Gire el soporte a la derecha para bloquearlo firmemente en su lugar.



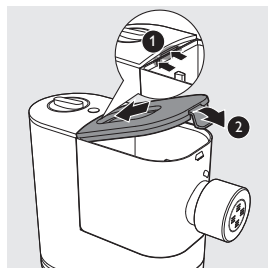
Coloque siempre el disco de modelado en la salida de la cámara de mezcla antes de montar el soporte del disco. Nunca coloque el disco de modelado en el soporte ni lo monte en la salida de la cámara de mezcla al mismo tiempo.



- 7 Instale la tapa de la cámara de mezcla.

Nota:

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



Uso de la máquina para hacer pasta

Importante

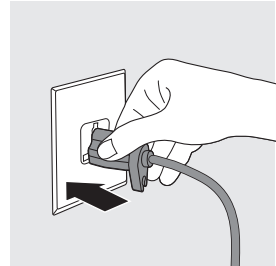
- Coloque el producto en una superficie plana para evitar el movimiento o la vibración de la mesa.
- Asegúrese de que todas las piezas estén bien armadas antes de enchufarlo.
- No coloque menos de 200 g (1 taza) ni más de 400 g (2 tazas) de harina en la cámara.
- Vierta el líquido lentamente en la abertura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

Preparación de los ingredientes

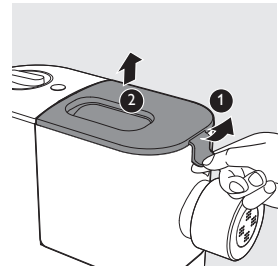
- 1 Enchufe el artefacto en la toma de alimentación. La máquina para hacer pasta emitirá un sonido una vez.

Nota:

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



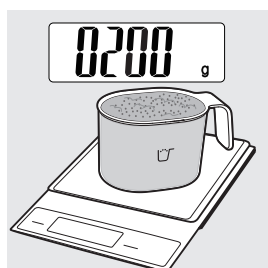
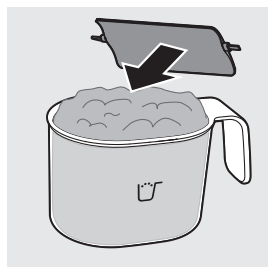
- 2 **1** Tire de la tapa para desbloquearla y luego **2** retírela de la cámara de mezcla.



- 3 Recoja una taza llena de harina con la taza para harina. Raspe cualquier exceso de harina del borde de la taza con la herramienta de limpieza plana incluida. Una taza llena de harina pesa aproximadamente 200 gramos y equivale de 1 a 2 porciones.

Nota:

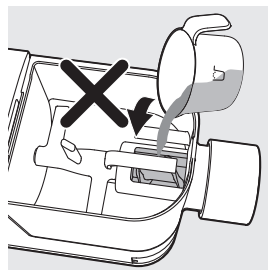
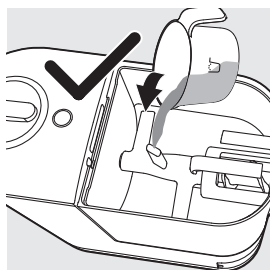
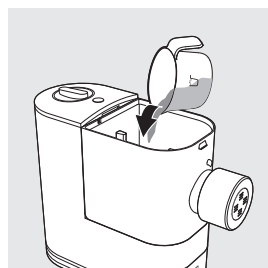
- No sacuda ni golpee la taza de harina para eliminar el exceso de harina. Esto afectará el peso de la harina.
- Use una balanza de cocina para medir el peso de forma más precisa.



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

Nota:

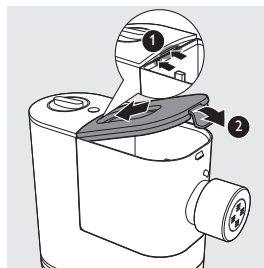
- No coloque menos de 200 g ni más de 400 g de harina en la cámara. Si coloca muy poca o demasiada harina en la cámara, el artefacto no funcionará.
- No vierta la harina en la abertura del tubo de exprimido, de lo contrario, la harina presente en el tubo no se mezclará de manera uniforme.



5 Instale la tapa de la cámara de mezcla.

Nota:

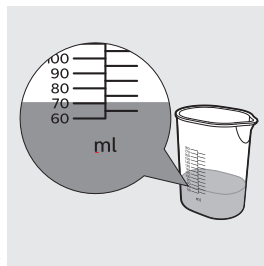
- El aparato no comenzará a trabajar si la tapa de la cámara no está bien cerrada. Si la tapa de la cámara se suelta durante el proceso de elaboración de la pasta, el aparato dejará de funcionar automáticamente.



6 Consulte la sección “Proporción de harina y agua” y mida la cantidad de agua requerida o la mezcla de huevos con la taza de agua suministrada.

Nota:

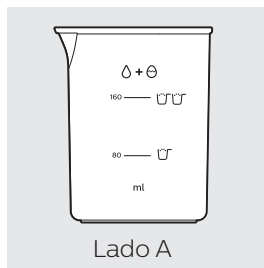
- No vierta agua en la cámara de mezcla antes de que la máquina para hacer pasta comience a funcionar.
- Asegúrese de medir el volumen del líquido al nivel del ojo en una superficie plana.



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

El lado A, con dos niveles de líquido, **está** diseñado únicamente para pasta de normal (**harina de multiuso mezclada con mezcla de huevo**), que es la pasta más popular.

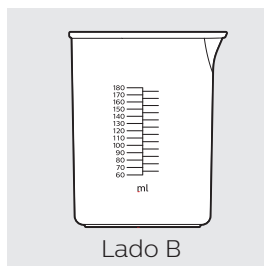
- 200 g (1 taza incluida) de harina de multiuso + 80 ml de mezcla de huevo (incluye 1 huevo).
- 400 g (2 tazas incluidas) de harina de multiuso + 160 ml de mezcla de huevo (incluye 2 huevos).



El lado B tiene volúmenes específicos para otras pastas.

- Harina de multiuso mezclada con agua pura o mezcla de jugo de verduras.
- Varias otras harinas (según lo especificado en la tabla de abajo) con la mezcla de huevo/agua pura/mezcla de jugo de verduras, etc.

Consulte la tabla siguiente para obtener información detallada sobre la proporción de agua y harina.



Proporción de agua y harina

Nota:

- En esta tabla se brinda la proporción de líquido y harina con una base de 200 g de harina. Cuando se usan 400 g de harina para hacer la pasta, duplique el volumen de líquido (incluidos los huevos) para obtener la proporción de harina y líquido correcta.

Harina	Líquido	Volumen de líquido	Lado A/B
200 g de harina de multiuso	Mezcla de huevo (incluye 1 huevo)	80 ml	A
	Agua pura	70 ml	B
	Jugo de espinaca	75 ml	B
	Jugo de espinacas + mezcla de huevo (incluye 1 huevo)	75 ml	B
	Jugo de remolacha	75 ml	B
	Jugo de remolacha + mezcla de huevo (incluye 1 huevo)	80 ml	B
	Jugo de zanahoria	75 ml	B
	Jugo de zanahoria + mezcla de huevo (incluye 1 huevo)	80 ml	B
	Mezcla de huevo con tinta de calamar (incluye 1 cucharadita de tinta de calamar y 1 huevo)	80 ml	B
	Puré de tomate + agua (incluye 2 cucharadas de puré)	75 ml	B
	Puré de tomate + huevo + agua (incluye 1 cucharada de puré y 1 huevo)	85 ml	B
Trigo duro (150 g de harina de sémola + 50 g de harina de multiuso)	Mezcla de huevo	75 ml	B
	Agua pura	65 ml	B
	Jugo de espinaca	70 ml	B
	Jugo de espinacas + mezcla de huevo (incluye 1 huevo)	75 ml	B
	Jugo de remolacha	70 ml	B
	Jugo de remolacha + mezcla de huevo (incluye 1 huevo)	75 ml	B
	Jugo de zanahoria	70 ml	B
	Jugo de zanahoria + mezcla de huevo (incluye 1 huevo)	75 ml	B
	Mezcla de huevo con tinta de calamar (incluye 1 cucharadita de tinta de calamar y 1 huevo)	75 ml	B

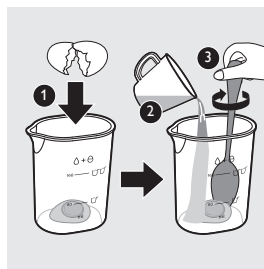
Harina	Líquido	Volumen de líquido	Lado A/B
200 g de trigo entero	Mezcla de huevo (incluye 1 huevo)	90 ml	B
	Agua pura	80 ml	B
200 g de harina para hacer pan	Mezcla de huevo (incluye 1 huevo)	80 ml	B
	Agua pura	65 ml	B
200 g de harina de espelta	Mezcla de huevo (incluye 1 huevo)	90 ml	B
Soba (130 g de harina de sarraceno + 70 g de harina de multiuso)	Mezcla de huevo (incluye 1 huevo)	80 ml	B

Importante

- La taza de harina incluida con la máquina para hacer pasta no es un vaso medidor estándar de 224 g y no debe utilizarse como tal.
- Las recetas de pasta en el manual del usuario y libro de recetas se probaron con éxito. Si prueba o utiliza otras recetas de pasta, las proporciones de harina y agua/huevo deberán ajustarse a las proporciones de tazas de harina y agua incluidas con la máquina para hacer pasta. La máquina para hacer pasta no funcionará correctamente sin ajustarla apropiadamente a la nueva receta.

Nota:

- Para garantizar la calidad de la pasta, utilice harina de gluten y la proporción recomendada de líquido.
- Los cambios de estación y el uso de ingredientes de distintas regiones pueden afectar la proporción harina/agua.
- Cuando haga pastas al huevo o pastas de verduras siga estos pasos:
 - Mida el huevo y el líquido hasta el nivel recomendado.
 - Mezcle de manera uniforme antes de verter la mezcla en la cámara a través de la ranura de la tapa.
- Consulte el libro de recetas proporcionado para obtener más ideas de pastas deliciosas.
- Cuando prepare la mezcla de huevo, quiebre el huevo en la taza de agua. Agregue agua hasta la cantidad requerida, luego bata el agua con el huevo para mezclar.



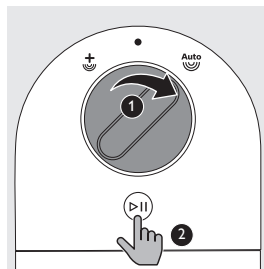
- Cuando prepare la mezcla de verduras, quiebre el huevo en la taza de agua. Agregue el jugo de verduras hasta la cantidad requerida, luego bata el jugo con el huevo para mezclar.
- El “gluten” es un aglutinante que hace que la pasta no se rompa tan fácilmente. Las harinas sin gluten no contienen este aglutinante, así que se necesita un espesante que actúe como “unión”, como la goma xantana, la goma guar, etc. Los diversos tipos de harina sin gluten se desempeñan de distintas maneras cuando se utilizan para hacer pasta. Algunos tipos de harina no son adecuados para hacer pasta, como la harina de coco y la harina de arroz blanco; sin embargo, otras funcionan satisfactoriamente, como la harina de quinoa, trigo sarraceno, etc.

Inicio del programa para hacer pasta

Importante

- No seleccione el programa de expulsión adicional antes de que finalice la mezcla de la masa. De lo contrario, se dañará la máquina para hacer pasta y afectará su duración.
- No desconecte el cable de alimentación antes de que finalice el proceso. Si tiene que detener el proceso, gire la perilla de control a la posición de apagado para detener el proceso y luego desconecte el cable de alimentación del tomacorriente antes de realizar otras operaciones.
- Para proteger de mejor manera la vida útil del artefacto, no lo use de forma continuada durante más de 40 minutos. Puede volver a encender el artefacto después de 30 minutos de descanso.
- Si tiene intención de utilizar el artefacto de forma continua, limpie los discos de moldeado con la herramienta de limpieza incluida después de cada sesión. Para facilitar la limpieza, no sumerja los discos de moldeado directamente en el agua.

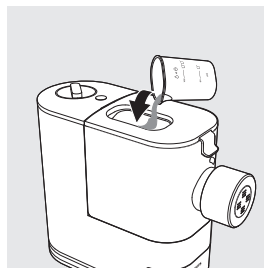
- 1 Gire la perilla de control para ❶ seleccionar el proceso automático de elaboración de pasta y, a continuación, ❷ presione el botón de inicio/pausa.



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

Nota:

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



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

Nota:

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



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

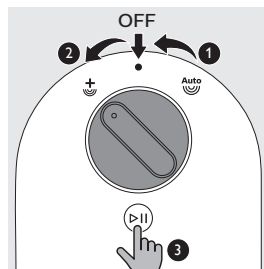
Nota:

- No gire la perilla de control a la posición de apagado antes de que todo el proceso haya terminado (oírás un sonido).
- Todo el proceso de trabajo (incluido el amasado y la expulsión) tarda alrededor de 18 minutos para 400 g de harina.

- 5 Después de que la pasta esté lista, si nota masa sobrante en el interior de la cámara, puede **1** girar la perilla de control a la posición de apagado primero y luego **2** a la posición de expulsión adicional. **3** Presione el botón de inicio/pausa para iniciar el programa de expulsión adicional.

Nota:

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

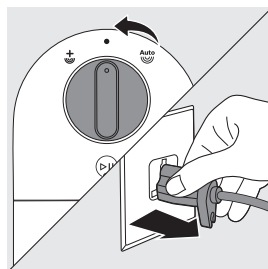


Limpieza

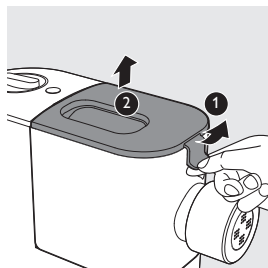
Importante

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

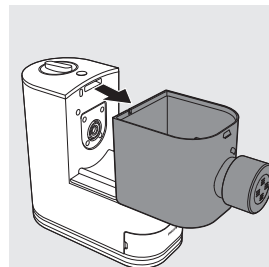
- 1 Gire la perilla de control a la posición de apagado y desconecte el enchufe del tomacorriente.



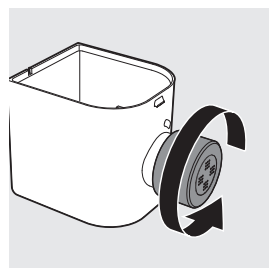
- 2 **1** Tire de la tapa para desbloquearla y luego **2** retírela de la cámara de mezcla.



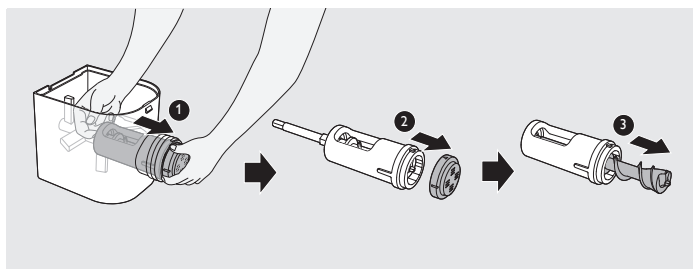
- 3 Deslice la cámara de mezcla fuera de la unidad principal.



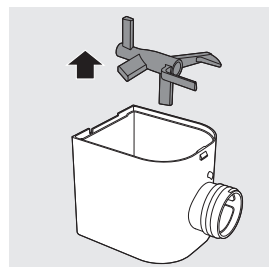
- 4 Gire el soporte del disco de moldeado hacia la izquierda para quitarlo de la salida de la cámara de mezcla.



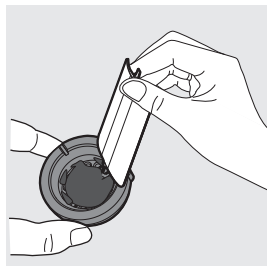
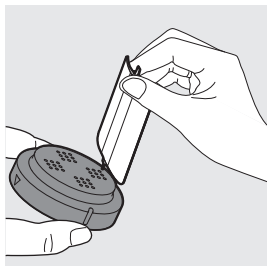
- 5 **1** Coloque su dedo en la cámara de mezcla y empuje el tubo de exprimido hacia afuera para deslizarlo fuera de la salida de la cámara de mezcla. **2** Separe el disco de moldeado y, a continuación, **3** tire de la barra de exprimido para quitarla del tubo de exprimido.



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



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



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

Sugerencia:

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



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

Nota:

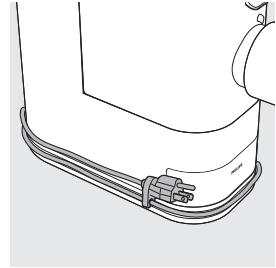
- Después de limpiarla, asegúrese de que todas las piezas y el disco de moldeado se sequen al aire completamente antes de guardar el aparato. Arme la máquina para hacer pasta para usarla la próxima vez.



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

Almacenamiento

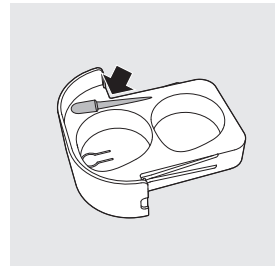
- 1 Coloque el cable de alimentación en el clip del enchufe de alimentación y enrolle el cable de en el compartimiento guardacable.



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

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

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



Resolución de problemas

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

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

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

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

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

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

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

La tapa de la cámara se abre desde el interior.

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

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

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

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

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

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

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

La pasta se quiebra fácilmente.

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

La pasta se pega.

- **La proporción de harina y agua es incorrecta; agregó demasiada agua en la cámara de mezcla.**

Mida la harina y el agua con la taza para harina y agua que se proporciona, y según la "tabla de proporción de harina/agua". Use una balanza de cocina para pesar la harina de forma más precisa.

Hay demasiada masa sobrante dentro de la cámara.

- **La harina estuvo expuesta a la humedad antes de usarla o la masa está demasiado húmeda.**

La harina se debe almacenar en un lugar seco. Siga las instrucciones del manual del usuario para volver a comenzar la elaboración de pasta.

- **La cámara, la paleta mezcladora o el disco de moldeado no se limpiaron adecuadamente antes de usar.**

Asegúrese de que todas las partes están limpias antes de usarlas.

- **La paleta mezcladora o la cámara aún están húmedas.**

Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de usarlas.

- **No se agrega agua en el orden correcto.**

El tipo de harina no es adecuado.

Siga las instrucciones del manual de usuario para hacer la pasta.

Una pequeña cantidad de agua se filtra del aparato.

- **Se agrega agua antes de que comience el programa.**

Siga las instrucciones del manual del usuario para agregar agua justo después de iniciar el programa.

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

- **El artefacto se detiene durante la expulsión antes de que el proceso de preparación de pasta haya finalizado completamente.**

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

Información del producto

Modelo	HR2370, HR2371, HR2372
Potencia del motor	150 W
Voltaje nominal	120 V CA (60 Hz)
Dimensiones (largo x ancho x altura)	350 mm x 135 mm x 287 mm/ 13,8 pulg. x 5,3 pulg. x 11,3 pulg.
Peso neto	4,7 kg / 10.4 lb

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

Eliminación

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



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

Garantía

Garantía limitada a un año

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

En EE. UU. solamente

Fabricado para:

Philips Consumer Lifestyle

Una división de Philips Electronics North America Corporation

P.O. Box 10313 Stamford, CT 06904

Solo en Canadá

Fabricado para:

Philips Electronics Ltd.

281 Hillmount Road

Markham, ON L6C 2S3

Fabricado para:

- Colombia: 01-800-700-7445
- Costa Rica: 0800-507-7445
- República Dominicana: 1-800-751-2673
- Ecuador: 1-800-10-1045
- El Salvador: 800-6024
- Guatemala: 1-800-299-0007
- Honduras: 8002-791-9273
- México: 01800504 6200
- Nicaragua: 1-800-507-0018
- Panamá: 800-8300

PHILIPS y Philips Shield son marcas registradas de Koninklijke Philips N.V.

© 2016 Philips Electronics North America Corporation. Todos los derechos reservados.



MISES EN GARDE IMPORTANTES

Quand vous utilisez un produit électrique, suivez toujours les mesures de sécurité fondamentales, notamment ce qui suit :

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

Avertissement

- 1 Lisez toutes les instructions.
- 2 Avant de connecter l'appareil à l'alimentation, assurez-vous que la tension indiquée sur le dessous de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- 3 Pour prévenir les risques d'électrocution, n'immergez pas l'unité principale, son cordon, ni sa fiche dans de l'eau ou tout autre liquide, et ne les rincez pas sous un robinet.
- 4 Exercez toujours une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
- 5 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- 6 Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- 7 Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise de courant.
- 8 Assurez-vous que vos mains sont sèches avant d'insérer la fiche dans la prise de courant.
- 9 Cessez d'utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation, la fiche de celui-ci ou toute autre partie venait à être endommagé, l'appareil est tombé ou si vous veniez à constater un dysfonctionnement, quel qu'il soit. Pour obtenir de l'aide aux États-Unis ou au Canada, composez le 1 866 309-8817.
- 10 Ne placez pas toute pièce de l'appareil sur, dans ou à proximité d'un four à gaz, électrique, à convection ou à micro-ondes brûlant ou sur un brûleur à gaz ou électrique brûlant.
- 11 L'utilisation d'un accessoire non recommandé ou vendu par le fabricant peut entraîner un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- 12 Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- 13 Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir sur lequel l'appareil est posé, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- 14 N'utilisez pas cet appareil sur une surface instable ou inégale, près du bord de la table ou du comptoir. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau, de farine et d'autres substances.
- 15 Ne branchez jamais l'appareil dans une minuterie ou un système de télécommande séparé, afin d'éviter toute situation dangereuse.

Avertissement

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Table des matières

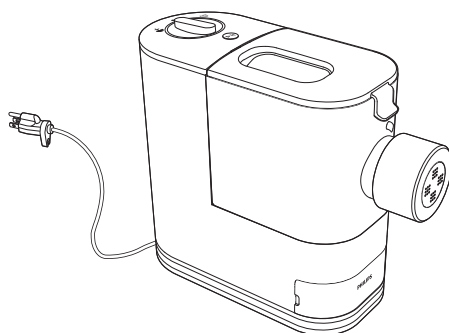
MISES EN GARDE IMPORTANTES	60
Contenu de l'emballage	63
Aperçu	64
Démontage et nettoyage avant la première utilisation	66
Montage	68
Utilisation de la machine à pâtes	71
Nettoyage	78
Entreposage	81
Dépannage	82
Information sur le produit	85
Mise au rebut	85
Garantie	86

Nous vous félicitons de votre achat et vous souhaitons la bienvenue chez Philips!
Pour profiter pleinement des avantages de l'assistance Philips, enregistrez votre produit à l'adresse www.philips.com/welcome.

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

Contenu de l'emballage

Unité principale



Mode d'emploi



Livre de recettes



Disque de forme pour spaghettis*



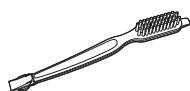
Disque de forme pour fettuccines



Disque de forme pour penne



Brosse de nettoyage



Outil de nettoyage plat



Tasse à farine

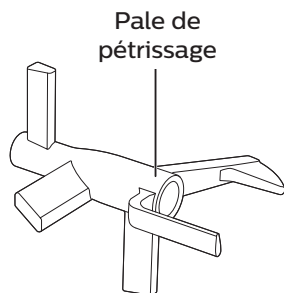


Tasse à eau

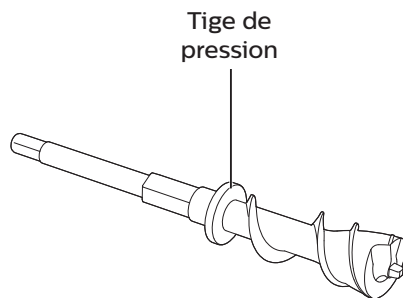


* Le disque de forme pour spaghettis est prémonté sur l'appareil à l'achat.

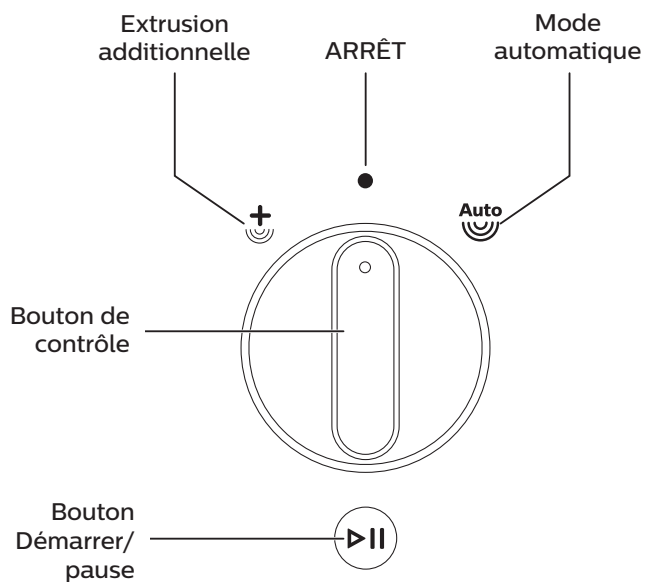
Aperçu

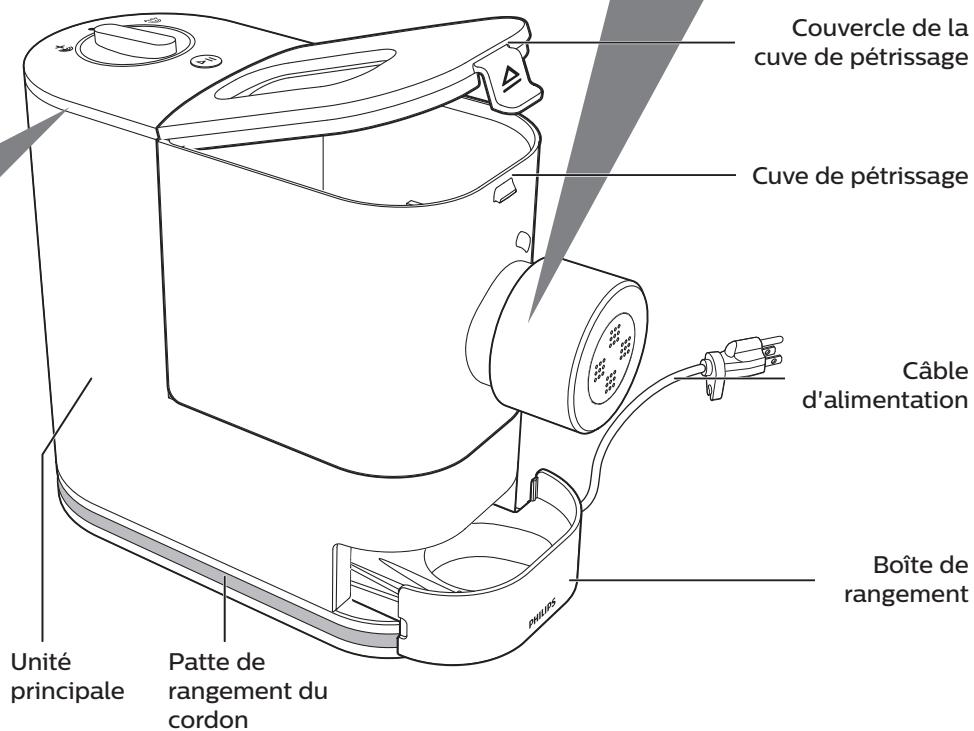
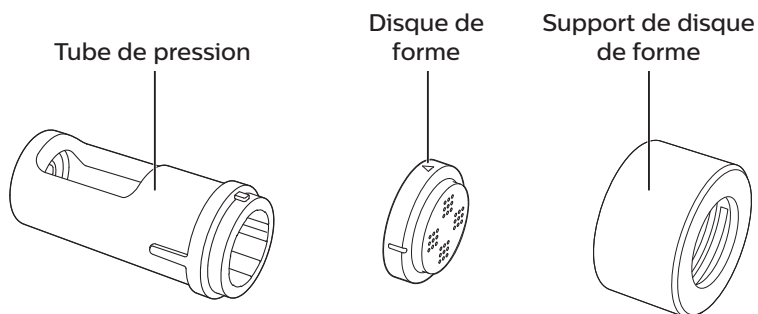


Pale de
pétrissage



Tige de
pression



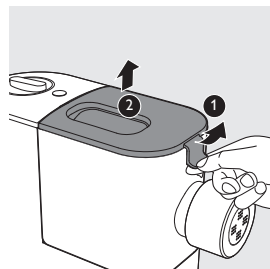


Démontage et nettoyage avant la première utilisation

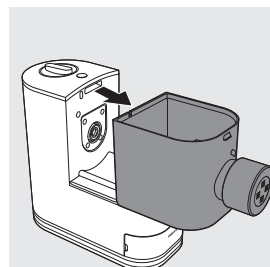
Important

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

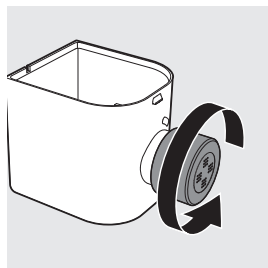
- 1 ① Tirez sur le couvercle pour le déverrouiller, puis retirez le couvercle de la cuve de pétrissage ②.



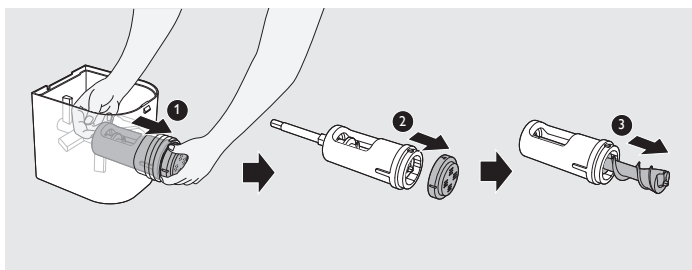
- 2 Glissez la cuve de pétrissage pour la retirer de l'unité principale.



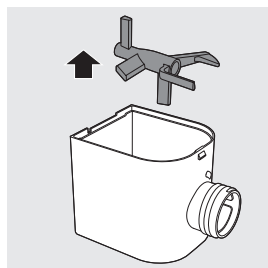
- 3 Tournez le support de disque de forme dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer de l'orifice de la cuve de pétrissage.



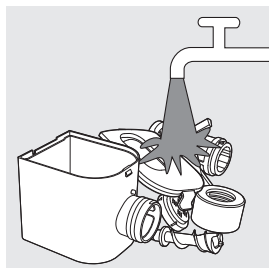
- 4 **1** Avec le doigt dans la cuve de pétrissage, poussez sur le tube de pression vers l'extérieur pour le faire glisser hors de l'orifice de la cuve de pétrissage.
2 Détachez le disque de forme, puis tirez la tige de pression hors du tube de pression **3**.



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



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



Montage

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

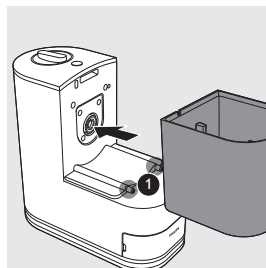
Important

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

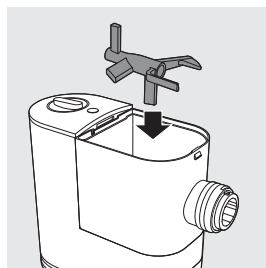
- 1 Glissez la cuve de pétrissage sur l'unité principale.

Remarque :

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



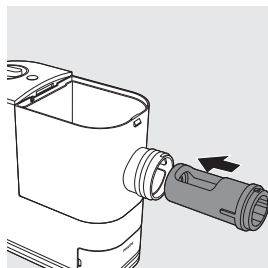
- 2 Placez la pale de pétrissage dans la cuve de pétrissage comme indiqué dans l'illustration.



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

Remarque :

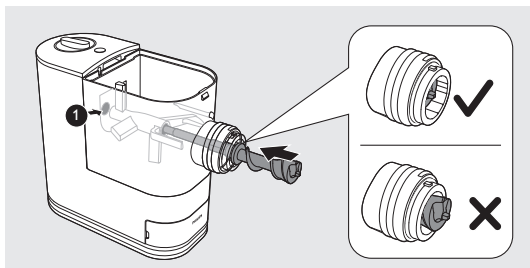
- Assurez-vous que la grande ouverture du tube de pression soit tournée vers le haut lorsque vous insérez le tube dans la cuve.



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

Remarque :

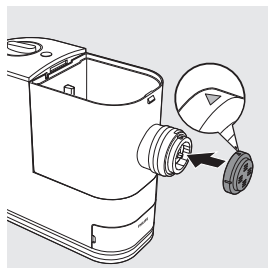
- Faites légèrement tourner la pale de pétrissage pour vérifier que la tige de pression est insérée correctement dans l'axe ❶ de l'unité principale.



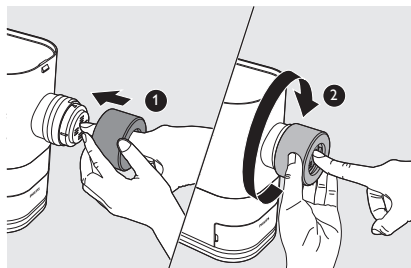
- 5 Fixez le disque de forme sur l'orifice de la cuve de pétrissage.

Remarque :

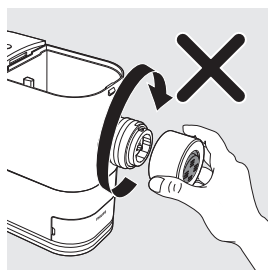
- Assurez-vous que le côté plat du disque de forme soit tourné vers l'extérieur.
- Assurez-vous que le disque de forme s'enclenche dans son point de fixation sur la tige de pression.
- Assurez-vous de placer le disque de forme avec sa flèche tournée vers le haut lorsque vous le fixez sur l'orifice de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



- 6 ① Pressez le disque de forme à travers l'ouverture du support de disque de forme, puis montez le support sur l'orifice de la cuve de pétrissage.
- ② Tournez le support dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller fermement en place.



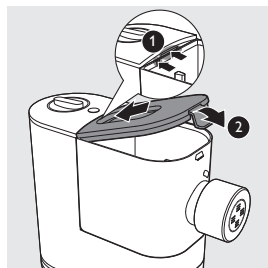
Placez toujours le disque de forme sur l'orifice de la cuve de pétrissage avant de monter le support de disque de forme. Ne placez jamais le disque de forme dans le support de disque de forme pour les monter en même temps sur l'orifice de la cuve de pétrissage.



- 7 Fermez le couvercle sur la cuve de pétrissage.

Remarque :

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



Utilisation de la machine à pâtes

Important

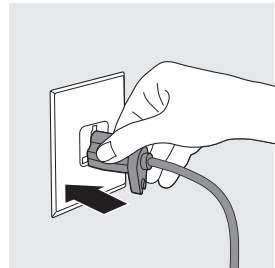
- Placez le produit sur une surface plane et maintenez cette dernière immobile et éloignée de toute vibration.
- Assurez-vous d'avoir assemblé correctement toutes les pièces avant de brancher l'appareil.
- Ne placez pas moins de 200 g (1 tasse à farine) ou plus de 400 g (2 tasses) de farine dans la cuve.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

Préparation des ingrédients

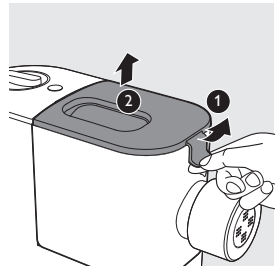
- 1 Branchez la fiche de l'appareil dans la prise électrique murale. La machine à pâtes émet un seul bip.

Remarque :

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



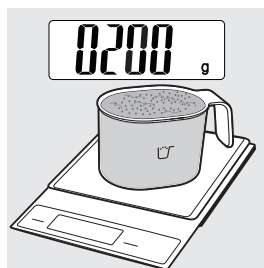
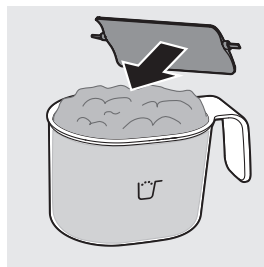
- 2 ① Tirez sur le couvercle pour le déverrouiller, puis retirez le couvercle de la cuve de pétrissage ②.



- 3 Remplissez la tasse à farine pour obtenir une mesure complète. Enlevez tout excédent de farine en utilisant l'outil de nettoyage plat fourni. Une tasse pleine de farine pèse environ 200 grammes, ce qui équivaut à 1-2 portions.

Remarque :

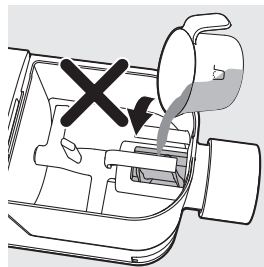
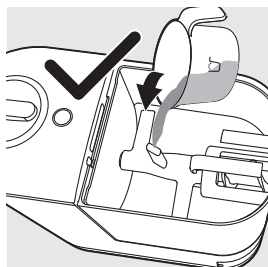
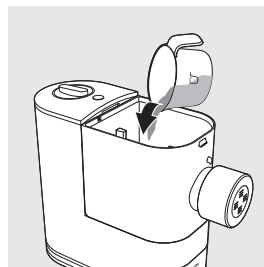
- Ne secouez pas et ne frappez pas la tasse de farine pour enlever l'excédent de farine, au risque d'affecter la quantité de farine.
- Utilisez une balance de cuisine pour mesurer le poids avec une meilleure précision.



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

Remarque :

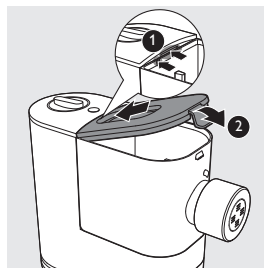
- Ne versez pas moins de 200 g ni plus de 400 g de farine dans la cuve. Si vous placez une quantité trop faible ou trop importante de farine dans la cuve, l'appareil ne fonctionnera pas.
- Ne versez pas de farine par l'ouverture du tube de pression, sinon la farine dans le tube de pression ne pourra pas être mélangée de façon homogène.



5 Fermez le couvercle sur la cuve de pétrissage.

Remarque :

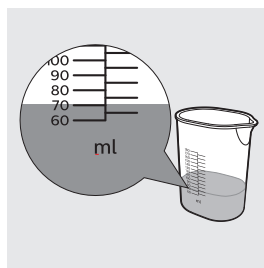
- L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle de la cuve n'est pas bien fermé. Pendant le processus de fabrication de pâtes, si le couvercle de la cuve devient lâche, l'appareil s'arrêtera automatiquement de fonctionner.



6 Consultez la section «Proportions d'eau et de farine» et mesurez les quantités nécessaires d'eau ou de mélange à base d'œufs avec la tasse à eau fournie.

Remarque :

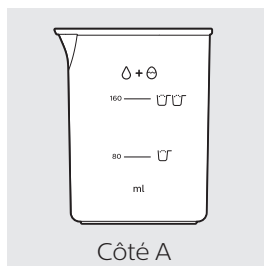
- Ne versez pas d'eau dans la cuve de pétrissage tant que la machine à pâtes n'est pas en marche.
- Assurez-vous, lors de la mesure du volume de liquide à l'œil, de placer la tasse sur une surface plane.



La tasse à eau fournie comporte 2 repères.

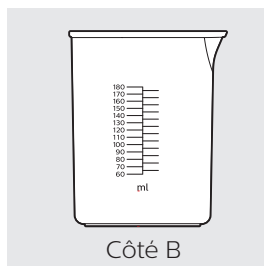
Le Côté A avec ses deux niveaux de liquide est prévu **seulement** pour des pâtes normal (**farine à tout usage mélangée avec des œufs**), ce qui correspond au type de pâtes le plus apprécié.

- 200 g (1 fois la tasse fournie) de farine tout usage + 80 ml de mélange d'œufs (1 œuf).
- 400 g (2 fois la tasse fournie) de farine tout usage + 160 ml de mélange d'œufs (2 œufs).



Le côté B avec des volumes spécifiques est prévu pour les autres pâtes.

- Farine à tout usage mélangée avec de l'eau pure ou un mélange de jus de légume.
- Toutes sortes d'autres farines (comme indiqué dans le tableau ci-dessous) avec un mélange d'œufs, de l'eau pure ou un mélange de jus de légume, etc.



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

Proportions d'eau et de farine

Remarque :

- Ce tableau présente les proportions de farine et de liquide en fonction d'une base de 200 g de farine. Lors de l'utilisation de 400 g de farine pour fabriquer des pâtes, doublez le volume de liquide (y compris les œufs) pour obtenir la proportion farine-liquide correcte.

Farine	Liquide	Volume liquide	Côté A/B
Farine à tout usage 200 g	Mélange d'œufs (1 œuf)	80 ml	A
	Eau pure	70 ml	B
	Jus d'épinard	75 ml	B
	Mélange de jus d'épinard + œuf (1 œuf)	75 ml	B
	Jus de betterave	75 ml	B
	Mélange de jus de betterave + œuf (1 œuf)	80 ml	B
	Jus de carotte	75 ml	B
	Mélange de jus de carotte + œuf (1 œuf)	80 ml	B
	Mélange d'encre de seiche + œuf (1 cuillère à thé d'encre de seiche et 1 œuf)	80 ml	B
	Purée de tomates + eau (2 cuillères à table de purée)	75 ml	B
	Purée de tomates + œuf + eau (1 cuillère à table de purée et 1 œuf)	85 ml	B
Blé dur (150 g de farine de semoule + 50 g de farine à tout usage)	Mélange d'œufs	75 ml	B
	Eau pure	65 ml	B
	Jus d'épinard	70 ml	B
	Mélange de jus d'épinard + œuf (1 œuf)	75 ml	B
	Jus de betterave	70 ml	B
	Mélange de jus de betterave + œuf (1 œuf)	75 ml	B
	Jus de carotte	70 ml	B
	Mélange de jus de carotte + œuf (1 œuf)	75 ml	B
	Mélange d'encre de seiche et œuf (1 cuillère à thé d'encre de seiche et 1 œuf)	75 ml	B

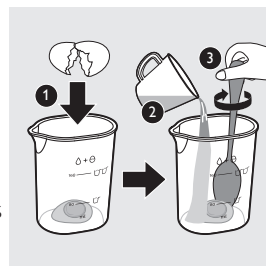
Farine	Liquide	Volume liquide	Côté A/B
Farine complète 200 g	Mélange d'œufs (1 œuf)	90 ml	B
	Eau pure	80 ml	B
Farine pour pain 200 g	Mélange d'œufs (1 œuf)	80 ml	B
	Eau pure	65ml	B
Épeautre 200 g	Mélange d'œufs (1 œuf)	90 ml	B
Soba (130 g de farine de sarrasin + 70 g de farine à tout usage)	Mélange d'œufs (1 œuf)	80 ml	B

Important

- La tasse à farine fournie avec la machine à pâtes n'est pas une tasse à mesurer standard de 227 g (8 oz) et ne doit pas être utilisée en tant que telle.
- Les recettes de pâtes fournies dans le livre de recettes ont été testées pour en assurer le succès. Si vous expérimentez avec ou utilisez d'autres recettes de pâtes, les quantités de farine et d'eau/œufs devront être rajustées selon les quantités de farine et d'eau indiquées pour la machine à pâtes. La machine à pâtes ne fonctionnera pas correctement sans rajustement de toute nouvelle recette en conséquence.

Remarque :

- Pour garantir la qualité des pâtes, utilisez plutôt de la farine contenant du gluten pour réaliser vos pâtes, et ajouter le liquide dans la proportion recommandée.
- Les changements saisonniers et l'utilisation d'ingrédients provenant de différentes régions peuvent affecter les quantités de farine et d'eau.
- Pour réaliser des pâtes aux œufs ou aux légumes, suivez ces étapes :
 - Mesurez la quantité d'œufs et de liquide jusqu'au niveau recommandé.
 - Fouettez pour obtenir un mélange homogène avant de le verser dans la cuve par l'ouverture dans le couvercle.
- Consultez le livre de recettes fourni pour découvrir des idées de pâtes délicieuses.
- Lors de la préparation du mélange à base d'œuf, cassez l'œuf dans la tasse à eau. Ajoutez de l'eau jusqu'à atteindre la quantité nécessaire, puis fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il devienne homogène.
- Lors de la préparation du mélange à base de légume, cassez l'œuf dans la tasse à eau. Ajoutez du jus de légume jusqu'à atteindre la quantité nécessaire,



puis fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il devienne homogène.

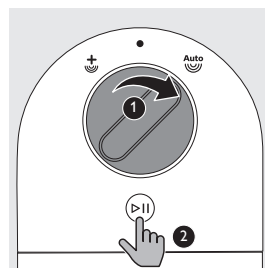
- Le gluten est un liant qui empêche les pâtes de se briser trop facilement. La farine sans gluten ne contient pas un tel liant, donc elle impose l'utilisation d'un épaississant pour remplacer ce liant, comme de la gomme de xanthane, la gomme de guar, etc. Les différentes sortes de farines sans gluten présentent des comportements différents lorsqu'elles interviennent dans la fabrication des pâtes. Certaines farines ne sont pas adaptées à la réalisation de pâtes, comme la farine de noix de coco et la farine de riz blanc, tandis que d'autres réagissent favorablement, comme le quinoa, le sarrasin, etc.

Démarrage du programme de fabrication de pâtes

Important

- Ne sélectionnez pas le programme d'extrusion additionnelle avant que le pétrissage de la pâte ne soit terminé, au risque d'endommager la machine à pâtes et de réduire sa durée de vie.
- Ne débranchez pas le cordon d'alimentation avant la fin du processus. Si vous devez interrompre le processus de fabrication de pâtes, tournez le bouton de contrôle en position «arrêt» pour arrêter le processus, puis débranchez le cordon d'alimentation électrique de la prise avant de vous livrer à toute autre opération.
- Pour mieux prolonger la durée de vie de l'appareil, ne l'utilisez pas plus de 40 minutes en continu. Vous pouvez redémarrer l'appareil après une pause de 30 minutes.
- Si vous avez l'intention d'utiliser l'appareil en continu, nettoyez chaque disque de forme à l'aide de l'outil de nettoyage fourni après la session de fabrication de pâtes. Pour faciliter le nettoyage, ne trempez pas le disque de forme directement dans l'eau.

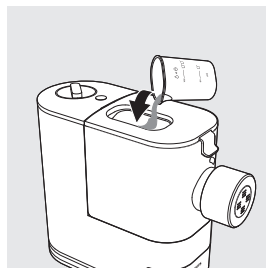
- 1 Tournez le bouton de contrôle ❶ pour sélectionner le processus automatique de fabrication de pâtes, puis appuyez sur le bouton Démarrer/pause ❷.



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

Remarque :

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



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

Remarque :

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



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

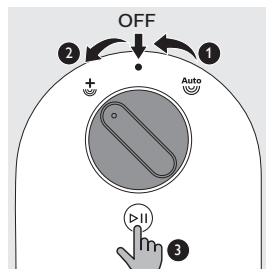
Remarque :

- Ne tournez pas le bouton de contrôle en position «arrêt», tant que le processus n'est pas terminé (vous devez attendre d'entendre les bips).
- Le processus complet de travail des pâtes (pétrissage et extrusion compris) nécessite environ 18 minutes pour 400 g de farine.

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

Remarque :

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

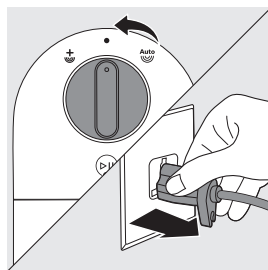


Nettoyage

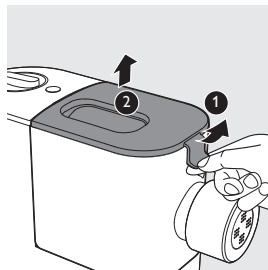
Important

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

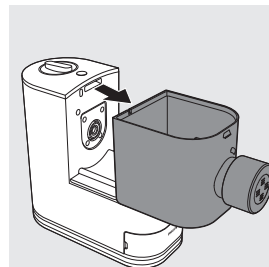
- 1 Tournez le bouton de contrôle sur la position «arrêt», puis débranchez la fiche de la prise murale.



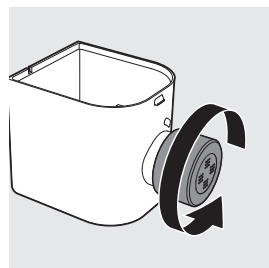
- 2 **1** Tirez sur le couvercle pour le déverrouiller, puis retirez le couvercle de la cuve de pétrissage **2**.



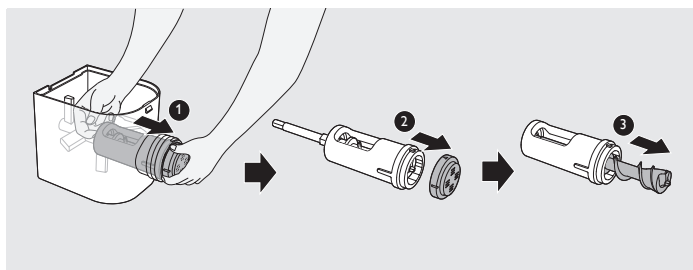
- 3 Glissez la cuve de pétrissage pour la retirer de l'unité principale.



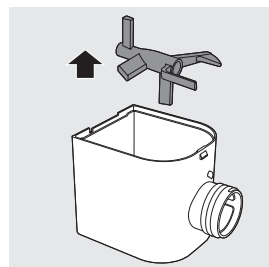
- 4 Tournez le support de disque de forme dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer de l'orifice de la cuve de pétrissage.



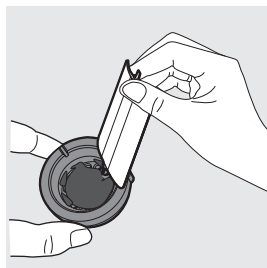
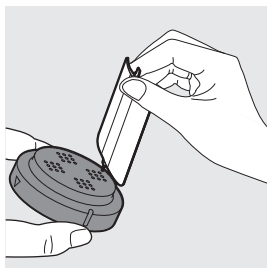
- 5 ❶ Avec le doigt dans la cuve de pétrissage, poussez sur le tube de pression vers l'extérieur pour le faire glisser hors de l'orifice de la cuve de pétrissage. ❷ Détachez le disque de forme, puis tirez la tige de pression hors du tube de pression ❸.



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



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



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

Suggestion :

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



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

Remarque :

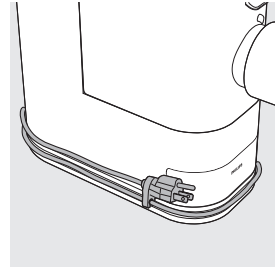
- Après le nettoyage, assurez-vous que toutes les pièces et les disques de forme ont séché entièrement à l'air avant de les ranger. Assemblez la machine à pâtes pour la prochaine utilisation.



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

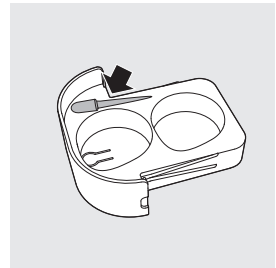
Entreposage

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



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

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



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

Dépannage

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les pâtes se brisent facilement.

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

Les pâtes collent entre elles.

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

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

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

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

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

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

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

Information sur le produit

Modèle	HR2370, HR2371, HR2372
Puissance du moteur	150 W
Tension nominale	120 V c.a. (60 Hz)
Dimensions (L x l x h)	350 mm x 135 mm x 287 mm / 13,8 po x 5,3 po x 11,3 po
Poids net	4,7 kg / 10,4 lb

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

Mise au rebut

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



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

Garantie

Garantie limitée d'un an

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

États-Unis seulement

Fabriqué pour :

Philips Consumer Lifestyle

Une division de Philips Electronics North America Corporation

P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

Canada seulement

Fabriqué pour :

Philips Electronics Ltd./Ltée

281 Hillmount Road

Markham (Ontario) L6C 2S3

Fabriqué pour :

- Colombie : 01 800 700-7445
- Costa Rica : 0800 507-7445
- République dominicaine : 1 800 751-2673
- Équateur : 1 800 10-1045
- El Salvador : 800-6024
- Guatemala : 1 800 299-0007
- Honduras : 8002 791-9273
- Mexico : 01800504 6200
- Nicaragua : 1 800 507-0018
- Panama : 800-8300

PHILIPS et le blason Philips sont des marques déposées de Koninklijke Philips N.V.

© Philips Electronics North America Corporation, 2016. Tous droits réservés.





Specifications are subject to change without notice
Les spécifications peuvent changer sans pré-avis
© 2016 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
Tout droits réservés.

4241 210 23322