Open flap
Abrir solapa
Ouvrez le rabat



PHILIPS and Philips Shield are Registered Trademarks of Koninklijke Philips Electronics N.V.
© 2022 Philips Domestic Appliances North America Corporation
All rights reserved / Tout droits réservés.
3000.088.2937.1 B (10/08/2022)

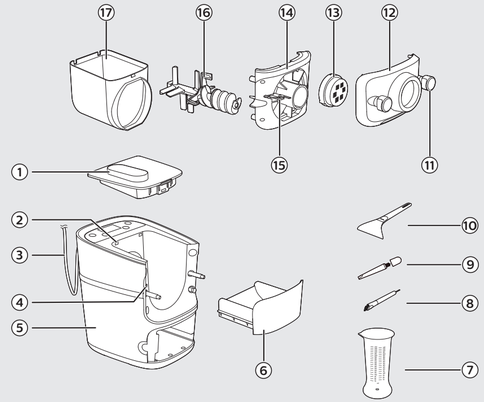
PHILIPS

HR2665

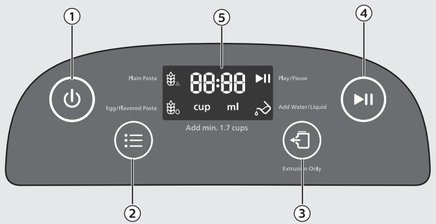
www.philips.com/myPastaMaker

EN User manual 5
FR Guide d'utilisation 18
ES Manual del usuario 31

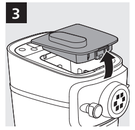
1



2



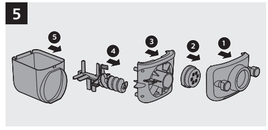
3



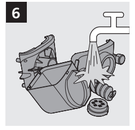
4



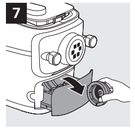
5



6



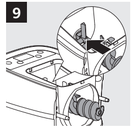
7



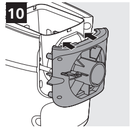
8



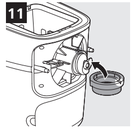
9



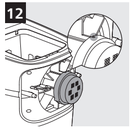
10



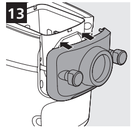
11



12



13



14



15



16



17



18



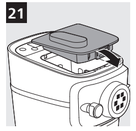
19



20



21



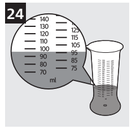
22



23



24



25



26



27



28



29



30



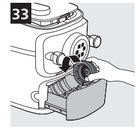
31



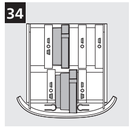
32



33



34



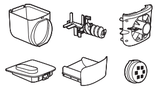
< 60˚C / 140˚F			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓

Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS 6
- Danger 7
- Warning 7
- Caution 8

Shaping disc overview 9
Recipe 9
Introduction 10
Product overview (Fig. 1) 10
Control panel overview (Fig. 2) 10
Disassembling and cleaning before first use 11
Assembling 11
Using the Pasta maker 11
- Start preparation 11
- Starting the pasta making program 12
- Important! 13

Cleaning 14
Storage 14
Disposal 14
Troubleshooting 15
Warranty 17

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1 Read all instructions.

2 To protect against risk of electrical shock do not put the motor unit in water or other liquid.

3 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

4 Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

5 Avoid contacting moving parts.

6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.

7 The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

8 Do not use outdoors.

9 Do not let cord hang over edge of table or counter.

10 Do not let cord contact hot surface, including the stove.

11 Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid and do not rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Do not use the appliance if the plug, the power cord or other parts are damaged or have visible cracks.
- Unplug the appliance when not in use.
- 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.
- Before you insert the plug into the power outlet, make sure that the appliance is assembled correctly.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.
- Do not put heavy objects on the appliance.
- Do not move the appliance while it is operating.
- Do not use a dishwasher to clean the appliance.
- Make sure to tighten the front panel knobs during assembly.
- Make sure the appliance is not plugged in when assembling the appliance.
- Pour in the liquid slowly through the water slot after the appliance starts mixing.
- Do not put any ingredients that are 60°C/140°F or above into the pasta maker, nor place the pasta maker in surroundings with high temperature (60°C/140°F), for instance in a high temperature sterilization. This will damage the appliance.
- Never pour water into the mixing chamber before you place the chamber lid onto the chamber.
- Do not pour any liquids into the safety switch hole.
- Do not select the extrusion only program before the dough is mixing complete. Otherwise, this will damage the pasta maker.
- Do not use a scourer, caustic cleaner, or cleaners (for example, gasoline, alcohol, and propanol) to clean the appliance.
- Clean the appliance after each use or the appliance might not operate properly.
- Do not insert any objects into the appliance.
- Take extra caution when cleaning the appliance to avoid getting cut by any sharp edges.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Never reach into the mixing chamber when the appliance is plugged in.
- To prevent a short circuit or an electric shock, do not pour water or any liquid onto the display.

Caution

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not use the appliance on an unstable or uneven surface.
- Only use this appliance for its intended purpose as shown in the user manual.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the table.
- To better protect the lifetime of the appliance, we recommend to stop the device for 15 minutes, if it was used for 45 minutes continuously.
- If you intend to use the appliance continuously, clean the shaping disc with the supplied cleaning tool each time after use. For cleaning ease, do not soak the shaping disc into the water directly.
- Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.
- Do not put less than the minimum quantity or more than the maximum quantity of flour in the chamber as mentioned in the manual.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Shaping disc overview

Spaghetti	Fettuccine	Penne	Lasagna	Thick Spaghetti
				
Angel hair (with cleaning tool)	**Tagliatelle**	**Pappardelle**	**Shell/ Conchiglie**	**Paccheri**
				

Recipe

The following recipe table shows the optimal water/flour ratio for different flour types.

Type	Amount	Flour	Liquid	Binder	Gluten free	Vegan
Pasta/ Noodles	250 g 8.8 oz	Lentil flour	75 ml	1 tbsp Xanthan	x	x
		Lentil flour	75 ml	/	x	x
		Pea flour	75 ml	1 tbsp Xanthan	x	x
		Pea flour	75 ml	/	x	x
		Chickpea flour	75 ml	1 tbsp Xanthan	x	x
		Chickpea flour	75 ml	/	x	x
		Buckwheat: 150 g /5.3 oz Rice flour: 100 g / 3.5 oz	130 ml	1 egg	x	
		Corn: 50 g / 1.8 oz Rice: 200 g / 7 oz	120 ml	1 tbsp Xanthan	x	x
		Rice flour	120 ml	1 tbsp Xanthan	x	x
		Wheat flour	95 ml	/		x
		Wheat flour	95 ml	1 egg		
		Spelt flour	85-90 ml	/		x
		Whole grain flour	115 ml	/		x
		Semolina	105 ml	/		x
		Semolina	110 ml	1 egg		

Introduction

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!

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

Product overview (Fig. 1)

①	Mixing chamber lid	⑩	Pasta cutter
②	Safety switch hole of the mixing chamber lid	⑪	Front panel knobs
③	Power cord	⑫	Front panel
④	Disc holder safety switch	⑬	Shaping disc
⑤	Main unit	⑭	Disc holder
⑥	Shaping disc storage	⑮	Disc holder safety switch lever
⑦	Water cup	⑯	Mixing paddle
⑧	Cleaning brush	⑰	Mixing chamber
⑨	Angel hair shaping disc cleaning brush		

Control panel overview (Fig. 2)

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

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

- **Default pasta making function**
  Choose a program with the **Program selection** button, and then press the **Start/pause** button.
- **Extrusion only function**
  Press the **Extrusion only** button, and then the **Start/pause** button.
  Applies when there is leftover dough in the mixing chamber, and you want some extra extrusion.
- **Skip-scaling function**
  Press and hold the **Start/pause** button for 5 seconds.
  Applies when the device jumps into error mode or when you need to skip the scale function and start the mixing process directly.

Disassembling and cleaning before first use

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

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

3 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order. (Fig. 5)
4 Clean all detachable parts, and wipe them dry. (Fig. 6)
5 Pull out the shaping disc storage drawer, and clean all discs and cleaning tools. (Fig. 7)

Assembling

1 Push the mixing chamber into the appliance. (Fig. 8)
2 Point the mixing paddle to the hole in the main unit. Insert the mixing paddle all the way into the main unit. (Fig. 9)
3 Attach the disc holder onto the appliance. (Fig. 10)
4 Put the shaping disc onto the disc holder, and make sure it is firmly fixed on the disc holder. (Fig. 11)

Note: Make sure the inner cavity of the shaping disc and disc holder is properly fitted. (Fig. 12)

5 Attach the front panel to the main unit. (Fig. 13)

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

6 Fasten the front panel control knobs. (Fig. 14)

Note:
- If the front panel or the shaping disc is not properly assembled, a safety switch will prevent the appliance from working.
- Make sure the front panel is completely fastened before using the appliance.

7 Close the mixing chamber lid. (Fig. 21)

Using the Pasta maker

Start preparation

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

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

2 Press the **On/off** button to turn on the appliance. (Fig. 16)
3 Select the pasta type with the **Program selection** button. (Fig. 17)

Tip:
- If you prepare a recipe with egg and water, crack the egg and put it as a whole in the water cup and fill up with water to the needed amount.
- Instead of water you can also use veggie juices (e.g. spinach juice, beetroot juice, etc.).

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

4 Remove the mixing chamber lid. (Fig. 3)

5 Wait until 0:00 displays on the screen. (Fig. 18)

6 Pour the flour into the chamber. (Fig. 19)

Note
- The appliance automatically weighs and displays the amount of flour. The weight measurement will blink until you are in the right range. (Fig. 20)
- Do not put less than 200 g/7 oz or more than 600 g/21 oz of flour in the chamber.
- Some recipes (for example cookies, gluten free pasta) require you to skip the weighing part. In this case, press the **Start/pause** button for 5 seconds, and the appliance will start mixing and extruding directly.

7 Close the chamber lid. (Fig. 21)

Note
- If you press a button without closing the lid, the chamber closing sign will appear. (Fig. 22)
- Insert the two hooks into the appliance first, and then push the lid against the main unit.
- The appliance will not start working if the chamber lid is not properly closed. During the pasta making process, if you open the chamber lid, the appliance will stop working. Assemble the lid and press the **Start/pause** button to start the operation again.

8 When the lid is closed, the needed amount of liquid is displayed. (Fig. 23)

9 Use the supplied water cup to measure the amount of liquid according to the indication on the display. (Fig. 24)

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

Starting the pasta making program

1 Press the **Start/pause** button to start mixing, and the mixing time starts to count down. (Fig. 25)

2 After the mixing starts, slowly pour in the liquid along the entire length of the slot in the lid. (Fig. 26)

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

3 After the pasta maker finishes mixing, it will beep once and start extruding pasta after a few seconds. Use the pasta cutter to cut the pasta into the length you need.(Fig. 27)

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

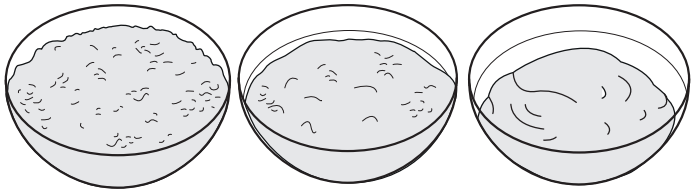
4 After the pasta making is complete, if you notice some leftover dough inside the chamber, you can press the **Extrusion only** button first, and then press the **Start/pause** button for extra extrusion. (Fig. 28)

Note:
- The extra extrusion lasts for three minutes.
- The cooking time of the pasta varies depending on personal preferences, pasta shapes, and number of servings.
- During the pasta making process and when the process is finished, the appliance will make a sound feedback.

Important!

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

Note
- For good results, it is essential that the dough looks crumbly in the kneading chamber. If the dough looks crumbly, the recipe will work. The recipe will not work if the dough is too wet (looks like well-known dough consistency) or too dry (when the dough looks like flour only).



Too dry Just right Too wet

- Seasonal changes and using ingredients from different regions may affect the flour/water ratio. You may adjust based on the recommended proportion.
- When making gluten free pasta or legume pasta, less liquid is needed than the recommendation. You may use about 10-20 ml less liquid for these recipes. Adjust the amount of liquid depending on the type of flour.
- "Gluten" is a binder which ensures the pasta does not break easily, Gluten free flour does not contain a binder, therefore it needs a thickener to act as a "binder" eg. eggs or Xanthan. Various kinds of gluten free flour perform differently when making pasta. Some flours are not suitable for making pasta such as coconut flour, some flour types work well, such as quinoa and buckwheat.
- When making egg pasta or vegetable pasta, make sure you whisk the egg mixture or vegetable juice evenly with the water before pouring into the chamber through the slot in the lid. When adding ingredients, make sure the ingredient is in a liquid form.

Cleaning

1 Disconnect the plug from the power outlet. (Fig. 29)
2 Remove the mixing chamber lid. (Fig. 3)
3 Loosen the front panel control knobs. (Fig. 4)

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

4 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order. (Fig. 5)
5 Use a dry cloth to clean flour residue on the main unit. (Fig. 30)
6 Clean the shaping disc with the supplied cleaning tool to remove the dough residues. After that, you can clean it with water. (Fig. 31)

Note: Let the discs air-dry for 2 to 4 hours, then use the corresponding cleaning tool to poke out the dough in the holes.

7 Clean all detachable parts, and wipe them dry. (Fig. 6)
8 Use a dry cloth to clean the control panel, and the exterior of the pasta maker. (Fig. 32)

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down. (Fig. 29)

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

2 You can store the shaping discs in the storage drawer. (Fig. 33)

Note: Put the thicker shaping discs in slots with icons and , and put the thinner shaping discs in the slots with icon . (Fig. 34)

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.

Troubleshooting

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

Problem	Cause	Solution
The indicators do not light up.	The power plug is not connected correctly.	Check whether the power plug is plugged correctly and the outlet is working properly.
After pressing the **On/off** button the appliance sounds but does not work.	The mixing chamber, the shaping disc, or the front panel is assembled incorrectly.	Make sure you follow the user manual to assemble all parts correctly.
The safety switch is triggered and the appliance suddenly stopped or suddenly restarts during the processing.	The front panel knob is loose.	Make sure the front panel is securely assembled.
	Excessive ingredients in the pasta maker.	The maximum amount of flour used for each batch is 600 g/21 oz. If more than 600 g/21 oz is added, reduce the amount of flour before next batch.
During processing, the appliance stops working when you open the lid.	For safety reasons, the appliance always stops working when the lid is opened during processing.	If you need to resume the previous operation, close the lid properly, and press the **Start/pause** button.
During processing, the appliance stops. There is no alarm sound or flashes.	The pasta maker has overheated due to long continuous working time.	Disconnect from the power source, and allow the pasta maker to cool down. To better protect the lifetime of the appliance, the continuous working time should be less than 45 minutes. You can restart using the appliance after 15 minutes of rest.
When weighing the flour, the weight shown on the screen changes all the time.	You are touching the appliance or the power cord.	When the appliance is weighing the flour, do not touch the appliance or the power cord.
Small amount of water is leaking out from the appliance.	Water is added before the program starts.	Follow the user manual instructions to add water right after the program starts.
Unable to make pasta successfully with the liquid calculation function.	The required liquid amount indicated on the display screen does not apply to some recipes (for example cookies, gluten free pasta).	These recipes require you to skip the liquid calculation part. In this case, press the **Start/pause** button for 5 seconds, and the appliance will start mixing and extruding directly.

Problem	Cause	Solution
E1 displays on the screen.	The shaping disc is not attached.	Attach the disc holder to the main unit, attach the shaping disc properly and fix the front panel properly to the device.
	The lid is not in place or not properly attached.	Attach the lid properly.
The appliance stops during processing, E2 displays on the screen, the indicators are flashing quickly, and the alarm sounds.	The mixing paddle may be blocked by some foreign objects.	Disconnect from the power source, clean the pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making.
	The dough may be too dry.	
	The wrong program is selected.	
E3 displays on the screen during calibration.	The mixing chamber lid is still closed on the appliance.	**1** Remove the mixing chamber lid from the appliance to start calibration. **2** Switch off and unplug your Pasta Maker. Plug in and restart the device.
E4 displays on the screen.	The appliance malfunctions.	Switch off and unplug your Pasta Maker. Plug in and restart the device.
E3 or E4 displays permanently on the screen after restarting.	The appliance malfunction.	Contact the service center

Warranty

If you need information, support, or if you have a problem, please visit **www.philips.com/support** or in the US call 1-800-933-7876 and in Canada call +1 (800) 371 7597 for assistance.

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

Importer
Philips Domestic Appliances North America Corporation
1600 Summer Street,
Stamford, CT 06905,
United States of America

Canada only

Imported by / importé par
Philips Domestic Appliances Canada, Inc.
40 University Avenue, Suite 904,
Toronto, Ontario M5J 1T1 Canada

For support, please visit **www.philips.com/support**

PHILIPS and Philips Shield are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V.
©2022 Philips Domestic Appliances North America Corporation.
All Rights Reserved.

c UL us LISTED

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

Table des matières

MISES EN GARDE IMPORTANTES 19
Danger 20
Avertissement 20
Attention 21
Aperçu des disques de forme 21
Recette 22
Introduction 23
Vue d'ensemble du produit (Fig. 1) 23
Vue d'ensemble du panneau de commande (Fig. 2) 23
Démontage et nettoyage avant la première utilisation 24
Montage 24
Utilisation de la machine à pâtes 24
Démarrez la préparation. 24
Démarrage du programme de fabrication de pâtes 26
Important! 26
Nettoyage 27
Entreposage 27
Mise au rebut 28
Dépannage 28
Garantie 30

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

1 Lisez toutes les instructions.

2 Pour éviter tout risque d'électrocution, ne mettez pas le bloc moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

3 Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui n'ont pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance étroite d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne des directives concernant l'utilisation de l'appareil. Exercez toujours une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.

4 Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de monter ou démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.

5 Évitez tout contact avec les pièces mobiles.

6 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. Composez le numéro de téléphone du service à la clientèle du fabricant pour obtenir de l'information relative à l'examen, à la réparation ou à l'ajustement de l'appareil.

7 L'utilisation d'un accessoire non recommandé ou vendu par un autre fabricant peut entraîner un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.

8 N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

9 Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir.

10 Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec une surface chaude, incluant la cuisinière.

11 Ne tentez pas de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans de l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas sous le robinet. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer le bloc moteur.

Avertissement

- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés ou ont des fissures visibles.
- Débranchez l'appareil après utilisation.
- 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.
- Avant d'insérer la fiche dans la prise de courant, assurez-vous du bon assemblage de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Reportez-vous aux instructions du manuel.
- Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Ne nettoyez pas l’appareil au lave-vaisselle.
- Assurez-vous de serrer les boutons de fixation du panneau avant pendant le montage.
- Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché pendant le montage de l'appareil.
- Versez lentement le liquide dans la fente de réception de l'eau une fois que l'appareil a commencé à pétrir.
- 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 lors d’une stérilisation à haute température. au risque d'endommager l'appareil.
- Ne versez jamais d'eau dans la cuve de pétrissage avant de placer le couvercle sur la cuve.
- Ne versez pas de liquide dans l'orifice de l'interrupteur de sécurité.
- Ne sélectionnez pas le programme extrusion seulement avant que le pétrissage de la pâte soit terminé au risque d'endommager la machine à pâtes.
- N'utilisez pas de tampon à récurer, de nettoyants caustiques ou 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.
- N'insérez jamais d'objets dans l'appareil.
- Prenez des précautions supplémentaires pendant le nettoyage de l'appareil pour éviter les coupures par les arêtes vives.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le du secteur avant de changer d'accessoire ou de vous approcher des pièces mobiles.
- N'essayez jamais d'accéder à la chambre de mélange lorsque l'appareil est branché.
- Pour éviter tout court-circuit ou électrocution, ne versez pas d'eau ni de liquide sur l’écran.

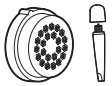
Attention

- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces provenant d'autres fabricants ou que Philips n'a pas expressément recommandés. L'utilisation de tels accessoires ou pièces entraîne l'invalidation de la garantie.
- N'utilisez pas l'appareil sur une surface instable ou non plane.
- N'utilisez cet appareil qu'aux fins décrites dans le mode d'emploi.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation maximaux indiqués dans le tableau.
- Pour mieux protéger la durée de vie de l'appareil, nous vous recommandons de l'arrêter pendant 15 minutes, après une utilisation continue de 45 minutes.
- Si vous avez l'intention d'utiliser l'appareil en continu, nettoyez le disque de forme à l'aide de l'outil de nettoyage fourni après chaque opération. Pour faciliter le nettoyage, ne trempez pas le disque de forme directement dans l'eau.
- Pour le nettoyage de l'appareil, ne jamais utiliser de tampon à récurer, de nettoyant abrasif ni de liquide décapant comme le benzine ou l'acétone.
- Ne mettez pas moins que la quantité minimale, ou plus que la quantité maximale de farine dans la cuve, comme indiqué dans le manuel.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Aperçu des disques de forme

Spaghetti	Fettucine	Penne	Lasagnes	Spaghetti épais
				
Cheveux d'ange (avec outil de nettoyage)	**Tagliatelle**	**Pappardelle**	**Coquille/ Conchiglie**	**Paccheri**
				

Recette

Le tableau de recette suivant indique le rapport eau/farine pour différents types de farine.

Type	Quantité	Farine	Liquide	Liant	Sans gluten	Végétalien
Pâtes/ Nouilles	250 g 8,8 oz	Farine de lentilles	75 ml	1 cuillère à table de gomme xanthane	x	x
		Farine de lentilles	75 ml	/	x	x
		Farine de pois	75 ml	1 cuillère à table de gomme xanthane	x	x
		Farine de pois	75 ml	/	x	x
		Farine de pois chiche	75 ml	1 cuillère à table de gomme xanthane	x	x
		Farine de pois chiche	75 ml	/	x	x
		Sarrasin : 150 g/5,3 oz Farine de riz : 100 g/3,5 oz	130 ml	1 œuf	x	
		Maïs : 50 g/1,8 oz Riz : 200 g/7 oz	120 ml	1 cuillère à table de gomme xanthane	x	x
		Farine de riz	120 ml	1 cuillère à table de gomme xanthane	x	x
		Farine de blé	95 ml	/		x
		Farine de blé	95 ml	1 œuf		
		Farine d'épeautre	85 à 90 ml	/		x
		Farine de grains entiers	115 ml	/		x
		Semoule	105 ml	/		x
		Semoule	110 ml	1 œuf		

Introduction

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**.

Vue d'ensemble du produit (Fig. 1)

①	Couvercle de la cuve de pétrissage	⑩	Coupe-pâte
②	Orifice de l'interrupteur de sécurité du couvercle de cuve de pétrissage	⑪	Boutons de panneau avant
③	Cordon d'alimentation	⑫	Panneau avant
④	Interrupteur de sécurité du support de disque	⑬	Disque de forme
⑤	Unité principale	⑭	Support de disque
⑥	Tiroir de rangement des disques de forme	⑮	Levier d'interrupteur de sécurité du support de disque
⑦	Tasse à eau	⑯	Pale de pétrissage
⑧	Brosse de nettoyage	⑰	Cuve de pétrissage
⑨	Brosse de nettoyage du disque de forme des cheveux d'ange		

Vue d'ensemble du panneau de commande (Fig. 2)

①	Bouton marche/arrêt	④	Bouton Démarrer/pause
②	Bouton de sélection du programme	⑤	Afficher
③	Bouton extrusion seulement		

Cet appareil vous permet de faire les pâtes dont vous avez envie avec la forme que vous voulez.

- **Fonction de fabrication de pâtes par défaut**
  Sélectionnez un programme à l'aide du bouton **sélection de programme**, puis appuyez sur le bouton **démarrer/pause**.
- **Fonction extrusion uniquement**
  Appuyez sur le bouton **Extrusion seulement**, puis sur le bouton **démarrer/pause**.
  S'applique lorsqu'il n'y a pas de pâte restante dans la cuve et que vous voulez faire une extrusion additionnelle.
- **Sauter-fonction pesée**
  Maintenez enfoncé le bouton **marche/pause** pendant 5 secondes.
  S'applique lorsque l'appareil passe en mode erreur ou lorsque vous avez besoin de sauter la fonction de pesée et démarrer le processus de pétrissage directement.

Démontage et nettoyage avant la première utilisation

1 Retirez le couvercle de la cuve. (Fig. 3)
2 Desserrez les boutons de fixation du panneau avant. (Fig. 4)

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

3 Démontez le panneau avant, le disque de forme, le support de disque de forme, la pale de pétrissage et la cuve de pétrissage, dans l'ordre. (Fig. 5)
4 Nettoyez toutes les pièces amovibles, puis essuyez-les. (Fig. 6)
5 Sortez le tiroir de rangement des disques de forme et nettoyez tous les disques et les outils de nettoyage. (Fig. 7)

Montage

1 Poussez la cuve de pétrissage dans l'appareil. (Fig. 8)
2 Orientez la pale de pétrissage vers l'orifice de l'unité principale. Insérez la pale de pétrissage au complet dans l'unité principale. (Fig. 9)
3 Fixez le support de disque dans l'appareil. (Fig. 10)
4 Placez le disque de forme dans le support de disque, puis assurez-vous qu'il est fixé solidement au support de disque. (Fig. 11)

Remarque : Assurez-vous que la cavité interne du disque de forme et celle du support de disque sont correctement alignées. (Fig. 12)

5 Posez le panneau avant sur l'unité principale. (Fig. 13)

Remarque : Le panneau avant est lourd. Prenez des précautions supplémentaires au moment de l'installer.

6 Serrez les boutons de fixation du panneau avant. (Fig. 14)

Remarque :
- Si le panneau avant ou le disque de forme n'est pas bien monté, un interrupteur de sécurité empêchera l'appareil de fonctionner.
- Assurez-vous que le panneau avant est fixé solidement avant d'utiliser l'appareil.

7 Retirez le couvercle de la cuve de pétrissage. (Fig. 21)

Utilisation de la machine à pâtes

Démarrez la préparation.

1 Branchez l'appareil. Une tonalité retentit une fois et tous les voyants clignotent une fois. (Fig. 15)

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

2 Mettez l'appareil en marche en appuyant une fois sur le bouton **marche/arrêt**. (Fig. 16)

3 Sélectionnez le type les pâtes avec le bouton **Sélection du programme**. (Fig. 17)

Conseil :
- Si vous préparez une recette avec un œuf et de l'eau, cassez l'œuf et mettez-le en entier dans la tasse à eau et remplissez cette dernière avec la quantité d'eau requise.
- Vous pouvez aussi utiliser des jus de légumes à la place de l'eau (par ex., jus d'épinard, jus de betterave, etc.).

Programme	Conseil	Recette en option
Nouilles/pâtes ordinaires	• Pâtes avec de la farine et de l'eau uniquement	• Nouilles au blé • Nouilles à la semoule de blé dur
Nouilles/pâtes aromatisées ou aux œufs	• Pâtes avec de la farine et du liquide d'œuf • Toutes les sortes de pâtes aromatisées	• Pâtes au blé • Pâtes au blé dur • Pâtes/nouilles à la carotte • Pâtes/nouilles à la tomate • Soba • Pâtes/nouilles à la betterave

4 Retirez le couvercle de la cuve. (Fig. 3)

5 Attendez jusqu'à ce que l'écran affiche 0:00. (Fig. 18)

6 Versez la farine dans la cuve. (Fig. 19)

Remarque
- L'appareil pèse automatiquement la farine et affiche la quantité. La mesure du poids se met à clignoter jusqu'à ce que vous vous trouvez dans la bonne plage. (Fig. 20)
- Ne versez pas moins de 200 g/7 oz ni plus de 600 g/21 oz de farine dans la cuve.
- Certaines recettes (par exemple, les biscuits ou les pâtes sans gluten) nécessitent d'ignorer la pesée. Dans ce cas, appuyez sur le bouton **démarrer/pause** pendant 5 secondes et l'appareil commencera à pétrir et extruder la pâte directement.

7 Fermez le couvercle de la cuve de pétrissage. (Fig. 21)

Remarque
- Si vous appuyez sur un bouton sans fermer le couvercle, le signal de fermeture de la chambre s'affiche. (Fig. 22)
- Insérez d'abord les deux crochets dans l'appareil, puis poussez le couvercle contre l'unité principale.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle de la cuve n'est pas bien fermé. Pendant le processus de fabrication de pâtes, si vous ouvrez le couvercle de la cuve, l'appareil s'arrêtera automatiquement. Assemblez le couvercle et appuyez sur le bouton **démarrer/pause** pour recommencer l'opération.

8 Lorsque le couvercle est fermé, la quantité de liquide requise s'affiche. (Fig. 23)

9 Servez-vous de la tasse à mesurer l'eau fournie afin de mesurer la quantité de liquide en fonction de l'indication à l'écran. (Fig. 24)

Remarque
- Assurez-vous, lors de la mesure du volume de liquide à l'œil, de placer la tasse sur une surface plane.
- 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.

- Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser 2 œufs entiers au lieu de 1, mais assurez-vous que la quantité totale de liquide proposée n'est pas dépassée.
- Pour une meilleure précision, veuillez utiliser une balance de cuisine pour mesurer le liquide.

Démarrage du programme de fabrication de pâtes

1 Appuyez sur le bouton **démarrer/pause** pour lancer le processus et le compte à rebours du processus. (Fig. 25)

2 Une fois le mélange commencé, versez lentement le liquide sur toute la longueur de l'orifice du couvercle. (Fig. 26)

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

3 Une fois le pétrissage de la pâte achevé, un bip retentira une fois et l'extrusion les pâtes commencera au bout de quelques secondes. Utilisez le coupe-pâte pour couper les pâtes à la longueur que vous voulez. (Fig. 27)

Remarque : Si les quantités de liquide et de farine ne sont pas correctes, l'extrusion échouera. Veuillez vous reporter au chapitre « Recettes » pour obtenir plus de recettes.

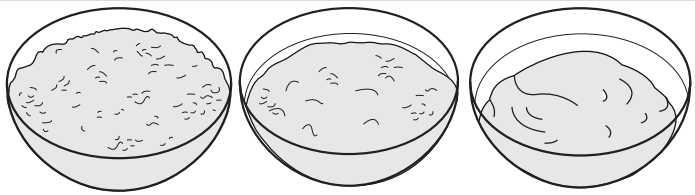
4 Une fois les pâtes terminées, si vous remarquez un reste de pâte dans la cuve de pétrissage, appuyez sur le bouton d'**extrusion seulement**, puis appuyez sur le bouton **démarrer/pause** pour une extrusion additionnelle. (Fig. 28)

Remarque :
- L'extrusion additionnelle dure trois minutes.
- Le temps de cuisson des pâtes varie en fonction des préférences personnelles, des formes de pâtes et du nombre de portions.
- Pendant le processus de fabrication des pâtes et lorsque ce processus est terminé, l'appareil émet une alarme sonore.

Important!

Les recettes de pâtes fournies dans le chapitre « Recettes » ont été testées pour en assurer le succès. Si vous faites des essais ou suivez d'autres recettes de pâtes, il faut régler les proportions d'eau/œuf et farine. La machine à pâtes ne fonctionnera pas correctement si vous ne faites pas les réglages conformément à la nouvelle recette.

Remarque
- Pour obtenir de bons résultats, il est essentiel que la pâte soit friable dans la cuve de pétrissage. Si la pâte est friable, la recette va fonctionner. La recette ne fonctionnera pas si la pâte est trop humide (lorsqu'elle a la consistance bien connue de la pâte) ou trop sèche (lorsqu'elle ne ressemble qu'à de la farine).



Trop sèche Parfaite Trop humide

- Les changements saisonniers et l'utilisation d'ingrédients provenant de différentes régions peuvent affecter les quantités de farine et d'eau. Vous pouvez rajuster en fonction de la proportion recommandée.
- Lorsque vous faites des pâtes sans gluten ou à base de légumineuses, moins de liquide est requis par rapport à la recommandation. Vous pouvez utiliser à peu près 10 à 20 ml en moins pour ces recettes. Ajustez la quantité de liquide selon le type de farine.
- Le « gluten » est un liant qui fait en sorte que les pâtes ne se brisent pas facilement. La farine sans gluten ne contient pas de liant; elle a donc besoin d'un agent supplémentaire qui jouera le rôle de « liant », par ex. : des œufs ou de la gomme xanthane. Les différents types de farine sans gluten réagissent différemment lors de la confection des pâtes. Certaines farines ne conviennent pas à la confection des pâtes, comme celles de noix de coco. D'autres farines fonctionnent très bien, comme le quinoa et le sarrasin.
- Lorsque vous préparez des pâtes aux œufs ou aux légumes, assurez-vous de bien fouetter le mélange aux œufs ou le jus de légume avec l'eau avant de verser le tout dans la cuve à partir de la fente du couvercle. Lorsque vous ajoutez des ingrédients, assurez-vous que ceux-ci sont sous forme liquide.

Nettoyage

1 Débranchez la fiche de la prise de courant. (Fig. 29)

2 Retirez le couvercle de la cuve. (Fig. 3)

3 Desserrez les boutons de fixation du panneau avant. (Fig. 4)

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

4 Démontez le panneau avant, le disque de forme, le support de disque de forme, la pale de pétrissage et la cuve de pétrissage, dans l'ordre. (Fig. 5)

5 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer les résidus de farine sur l'unité principale. (Fig. 30)

6 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. (Fig. 31)

Remarque : Laissez les disques sécher à l'air libre pendant 2 à 4 heures, puis utilisez ensuite l'outil de nettoyage correspondant pour sortir la pâte des trous.

7 Nettoyez toutes les pièces amovibles, puis essuyez-les. (Fig. 6)

8 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer le panneau de commande et l'extérieur de la machine à pâtes. (Fig. 32)

Entreposage

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. (Fig. 29)

Remarque : Avant de ranger l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

2 Vous pouvez ranger les disques de forme dans le tiroir de rangement. (Fig. 33)

Remarque : Placez les disques de forme les plus épais dans les fentes avec les icônes et , et placez les disques de forme les plus minces dans les fentes avec l'icône . (Fig. 34)

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.

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 à l'aide des renseignements ci-dessous, consultez le site **www.philips.com/support** pour obtenir la liste des questions fréquemment posées ou communiquez avec le Centre de service à la clientèle de votre pays.

Problème	Cause	Solution
Les voyants ne s'allument pas.	La fiche du cordon d'alimentation n'est pas bien branchée.	Vérifiez si le cordon d'alimentation est correctement branché et que la prise fonctionne correctement.
Après avoir appuyé sur le bouton **marche/arrêt**, l'appareil émet une tonalité, mais ne fonctionne pas.	La chambre de mélange, le disque de forme ou le panneau avant est mal assemblé.	Veuillez suivre le mode d'emploi pour monter correctement toutes les pièces.
L'interrupteur de sécurité s'est déclenché et l'appareil s'est soudainement arrêté ou a redémarré soudainement pendant le processus.	Les boutons du panneau avant sont lâches.	Assurez-vous que le panneau avant est bien monté.
	Quantité excessive d'ingrédients dans la machine à pâtes.	La quantité maximale de farine pouvant être utilisée pour chaque lot est de 600 g/21 oz. Si vous avez versé plus de 600 g/21 oz, réduisez la quantité de farine avant le prochain lot.
Au cours du processus, l'appareil cesse de fonctionner lorsque vous ouvrez le couvercle.	Par mesure de sécurité, l'appareil cesse toujours de fonctionner lorsque le couvercle est ouvert lors du processus.	Si vous devez reprendre l'opération précédente, fermez bien le couvercle et appuyez sur le bouton **démarrer/pause**.
Au cours du processus, l'appareil s'arrête. Aucune alarme ne retentit, et aucun voyant ne clignote.	La machine à pâtes a surchauffé en raison d'un temps de fonctionnement continu prolongé.	Coupez l'alimentation, puis laissez la machine à pâtes refroidir. Afin de mieux protéger la durée de vie de l'appareil, le temps de fonctionnement continu de l'appareil doit être inférieur à 45 minutes. Vous pouvez redémarrer l'appareil après une pause de 15 minutes.

Problème	Cause	Solution
Lors de la pesée de la farine, le poids affiché à l'écran ne cesse de changer.	Vous touchez l'appareil ou le cordon d'alimentation.	Lors de la pesée de la farine, ne touchez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation.
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.
Impossible de préparer des pâtes correctement avec la fonction de calcul de liquide.	La quantité de liquide nécessaire affichée à l'écran ne s'applique pas à certaines recettes (par exemple, les biscuits ou les pâtes sans gluten).	Ces recettes nécessitent d'ignorer l'étape de calcul de liquide. Dans ce cas, appuyez le bouton **Démarrer/pause** pendant 5 secondes et l'appareil commencera à pétrir et extruder la pâte directement.
E1 s'affiche à l'écran.	Le disque de forme n'est pas fixé.	Fixez le support du disque sur l'unité principale, fixez le disque de forme et le panneau avant correctement sur l'appareil.
	Le couvercle n'est pas en place ou n'est pas fixé correctement.	Fixez le couvercle correctement.
L'appareil s'arrête en cours de préparation, E2 s'affiche sur l'écran, les voyants clignotent rapidement et l'alarme se déclenche.	La pale de pétrissage peut être bloquée par des corps étrangers.	Coupez l'alimentation, nettoyez la machine à pâtes, puis suivez les instructions du mode d'emploi pour redémarrer la fabrication de pâtes.
	La pâte est peut-être trop sèche.	
	Le mauvais programme a été sélectionné.	
E3 s'affiche à l'écran pendant le calibrage.	Le couvercle de la cuve de pétrissage est toujours fermé sur l'appareil.	**1** Retirez le couvercle de la cuve de pétrissage de l'appareil pour commencer le calibrage. **2** Éteignez et débranchez votre machine à pâtes. Branchez et redémarrez l'appareil.
E4 s'affiche à l'écran.	L'appareil ne fonctionne pas correctement.	Éteignez et débranchez votre machine à pâtes. Branchez et redémarrez l'appareil.
E3 ou E4 s'affiche de façon permanente à l'écran après le redémarrage.	L'appareil ne fonctionne pas correctement.	Communiquez avec le centre de services.

Garantie

Si vous avez besoin de renseignements ou de soutien ou si vous faites face à un problème, veuillez visiter le **www.philips.com/support** ou composez le numéro 1-800-933-7876 pour les États-Unis ou le +1 (800) 371 7597 au Canada pour obtenir de l'aide.

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. Cette garantie vous donne des droits précis reconnus par la loi. Vous pourriez aussi avoir d'autres droits qui varient selon les états, les provinces et les pays.

États-Unis seulement

Importateur
Philips Domestic Appliances North America Corporation
1600 Summer Street,
Stamford, CT 06905,
États-Unis d'Amérique

Canada seulement

Imported by/importé par
Philips Domestic Appliances Canada, Inc.
40 University Avenue, Suite 904,
Toronto, Ontario M5J 1T1 Canada

Pour obtenir du soutien, visitez le site **www.philips.com/support**

PHILIPS et le blason Philips sont des marques déposées de Koninklijke Philips N.V.
©2022 Philips Domestic Appliances North America Corporation.
Tous droits réservés.

c UL us LISTED

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

Tabla de contenido

PRECAUCIONES IMPORTANTES **32**
Peligro 33
Advertencia 33
Precaución 34
Descripción general de los discos de moldeado **34**
Receta **35**
Introducción **36**
Descripción del producto (figura 1) **36**
Descripción general del panel control (figura 2) **36**
Desarmado y limpieza antes del primer uso **37**
Montaje **37**
Uso de la máquina para hacer pasta **37**
Iniciar la preparación 37
Inicio del programa para hacer pasta 39
Importante: 39
Limpieza **40**
Almacenamiento **40**
Eliminación **41**
Resolución de problemas **41**
Garantía **43**

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1 Lea todas las instrucciones.

2 Para evitar descargas eléctricas, no sumerja la unidad motora en agua u otros líquidos.

3 Este artefacto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, mental o sensorial reducida (adultos o niños), ni por personas que carezcan del conocimiento y la experiencia necesarios, salvo que una persona responsable de su seguridad los supervise o les brinde instrucciones acerca del uso del aparato. Realice una estricta supervisión si niños o personas con discapacidad o en su cercanía utilizan el artefacto. Evite que los niños jueguen con este artefacto.

4 Apague el artefacto y desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y tire de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.

5 Evite tocar las partes móviles.

6 Nunca use el artefacto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si funciona mal, si se cayó o sufrió algún tipo de daño. Póngase en contacto con el fabricante al teléfono de servicio al cliente para obtener información sobre inspección, reparación o ajuste.

7 El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

8 No utilice el dispositivo al aire libre.

9 No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie sobre la que se encuentra apoyado.

10 No deje que el cable haga contacto con superficies calientes, incluida la estufa.

11 No trate de anular el mecanismo de bloqueo de la cubierta.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo. Limpie la unidad motora solo con un paño húmedo.

Advertencia

- No utilice el artefacto si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados o tienen grietas visibles.
- Desenchufe el artefacto cuando no lo utilice.
- 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.
- Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, asegúrese de que el artefacto esté montado correctamente.
- Antes de usar el artefacto por primera vez, limpie a fondo las piezas que entrarán en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en el manual.
- No coloque objetos pesados sobre el artefacto.
- No mueva el artefacto mientras está en funcionamiento.
- No utilice un lavavajillas para limpiar el aparato.
- Asegúrese de apretar las perillas del panel frontal durante el armado.
- Asegúrese de que el artefacto no esté conectado al momento de armarlo.
- Vierta el líquido lentamente a través de la ranura para el agua después de que el artefacto comience a mezclar.
- No coloque ingredientes que se encuentren a 60 °C/140 °F o más en la máquina para hacer pasta, ni coloque la máquina en ambientes con altas temperaturas (60 °C/140 °F), por ejemplo, en un ambiente de esterilización a alta temperatura. Esto dañará el artefacto.
- Nunca vierta agua en la cámara de mezcla antes de colocar la tapa de la cámara.
- No vierta líquidos en el orificio del interruptor de seguridad.
- No seleccione el programa de solo extrusión antes de que haya finalizado la mezcla de la masa. De lo contrario, se dañará la máquina para hacer pasta.
- No utilice esponjas abrasivas, limpiadores cáusticos o limpiadores (por ejemplo, gasolina, alcohol y propanol) para limpiar el artefacto.
- Limpie el artefacto después de cada uso; si no lo hace, puede que este no funcione correctamente.
- No inserte ningún objeto en el artefacto.
- Tenga especial cuidado al limpiar el aparato para evitar cortarse con los bordes afilados.
- Apague el artefacto y desenchúfelo de la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que está en movimiento durante su funcionamiento.
- No introduzca nunca los dedos en la cámara de amasado cuando el artefacto esté enchufado.
- Para evitar cortocircuitos o descargas eléctricas, no vierta agua ni ningún otro líquido sobre la pantalla.

Precaución

- Nunca utilice accesorios ni piezas que Philips no recomiende específicamente o de otros fabricantes. Si utiliza otras piezas o accesorios, su garantía quedará anulada.
- No utilice el artefacto en una superficie inestable o desigual.
- Utilice este artefacto solo para el uso al que está destinado, según se indica en el manual de usuario.
- No supere las cantidades ni los tiempos indicados en la tabla.
- Para prolongar la vida útil del aparato, le recomendamos que detenga el dispositivo durante 15 minutos si se utilizó durante 45 minutos de forma continua.
- Si tiene previsto utilizar el artefacto de forma continua, limpie el disco para dar forma con el utensilio de limpieza incluido después de cada uso. Para facilitar la limpieza, no sumerja el disco para dar forma directamente en el agua.
- No utilice esponjas ni limpiadores o líquidos abrasivos como bencina o acetona para limpiar el aparato.
- No coloque menos de la cantidad mínima ni más de la cantidad máxima de harina en la cámara, tal como se menciona en el manual.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este artefacto de Philips cumple con todos los estándares y las regulaciones aplicables sobre la exposición a campos magnéticos.

Descripción general de los discos de moldeado

Espaguetis	Fettuccine	Macarrones	Lasaña	Espagueti grueso
				
Cabello de ángel (con herramienta de limpieza)	**Tallarines**	**Pappardelle**	**Caracoles/ conchiglie**	**Paccheri**
				

Receta

En la siguiente tabla de recetas, se muestra la proporción ideal de agua/harina para diferentes tipos de harina.

Tipo	Cantidad	Harina	Líquido	Aglutinante	Sin gluten	Vegano
Pasta/ fideos	250 g 8.8 oz	Harina de lentejas	75 ml	1 cda. de goma xantana	x	x
		Harina de lentejas	75 ml	/	x	x
		Harina de guisantes	75 ml	1 cda. de goma xantana	x	x
		Harina de guisantes	75 ml	/	x	x
		Harina de garbanzos	75 ml	1 cda. de goma xantana	x	x
		Harina de garbanzos	75 ml	/	x	x
		Trigo sarraceno: 150 g/5.3 oz Harina de arroz: 100 g/3.5 oz	130 ml	1 huevo	x	
		Maíz: 50 g/1.8 oz Arroz: 200 g/7 oz	120 ml	1 cda. de goma xantana	x	x
		Harina de arroz	120 ml	1 cda. de goma xantana	x	x
		Harina de trigo	95 ml	/		x
		Harina de trigo	95 ml	1 huevo		
		Harina de espelta	De 85 a 90 ml	/		x
		Harina integral	115 ml	/		x
		Sémola	105 ml	/		x
		Sémola	110 ml	1 huevo		

Introducción

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**.

Descripción del producto (figura 1)

①	Tapa de la cámara de mezcla	⑩	Cuchilla para pasta
②	Orificio del interruptor de seguridad de la tapa de la cámara de mezcla	⑪	Perillas del panel frontal
③	Cable de alimentación	⑫	Panel frontal
④	Interruptor de seguridad del soporte del disco	⑬	Discos de moldeado
⑤	Unidad principal	⑭	Soporte de discos
⑥	Almacenamiento del disco para dar forma	⑮	Soporte del disco palanca del interruptor de seguridad
⑦	Taza de agua	⑯	Paleta mezcladora
⑧	Cepillo de limpieza	⑰	Cámara de mezcla
⑨	Cepillo de limpieza de discos de moldeado para cabello de ángel		

Descripción general del panel control (figura 2)

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

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

- **Función de preparación de pasta predeterminada**
  Elija un programa con el botón de **selección de programas** pulse el botón de **inicio/pausa**.
- **Función de solo extrusión**
  Pulse el botón de **solo extrusión** y pulse el botón de **inicio/pausa**.
  Esto se aplica cuando hay restos de masa en la cámara de amasado y desea que se lleve a cabo la extrusión adicional.
- **Función de omisión de balanza**
  Mantenga pulsado el botón de **inicio/pausa** durante 5 segundos.
  Esto se aplica cuando el dispositivo entra en el modo de error o cuando necesita omitir la función de balanza e iniciar el proceso de amasado directamente.

Desarmado y limpieza antes del primer uso

1 Retire la tapa de la cámara de amasado. (figura 3)
2 Suelte las perillas de control del panel frontal. (figura 4)

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

3 Desmonte el panel frontal, el disco de moldeado, el soporte del disco de moldeado, la paleta mezcladora y la cámara de mezcla, en ese orden. (figura 5)
4 Limpie todas las piezas desmontables, y séquelas. (figura 6)
5 Extraiga el cajón de almacenamiento de los discos de moldeado y limpie todos los discos y herramientas de limpieza. (figura 7)

Montaje

1 Empuje la cámara de mezcla dentro del aparato. (figura 8)
2 Apunte la paleta mezcladora hacia el orificio de la unidad principal. Inserte la paleta mezcladora hasta el fondo de la unidad principal. (figura 9)
3 Coloque el soporte del disco en el aparato. (figura 10)
4 Coloque el disco de moldeado en el soporte de discos y asegúrese de que está bien encajado en el soporte de discos. (figura 11)

Nota: Asegúrese de que la cavidad interior del disco para dar forma y el soporte del disco están bien colocados. (figura 12)

5 Coloque el panel frontal en la unidad principal. (figura 13)

Nota: El panel frontal es pesado. Tenga especial cuidado al armarlo.

6 Ajuste las perillas de control del panel frontal. (figura 14)

Nota:
- Si el panel frontal o el disco de moldeado no se arman correctamente, un interruptor de seguridad evitará que el aparato funcione.
- Asegúrese de que el panel frontal está completamente ajustado antes de usar el aparato.

7 Cierre la tapa de la cámara de amasado. (figura 21)

Uso de la máquina para hacer pasta

Iniciar la preparación

1 Enchufe el artefacto en la toma de corriente. La máquina para hacer pasta suena una vez y todos los indicadores parpadean una vez. (figura 15)

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

2 Pulse el botón de **encendido/apagado** para encender el artefacto. (figura 16)
3 Seleccione el tipo de pasta con el botón de **selección de programas**. (figura 17)

Sugerencia:
- Si prepara una receta con huevo y agua, rompa el huevo, échelo entero en el vaso de agua y añada el agua necesaria.
- En lugar de agua, también puede utilizar jugos vegetales (p. ej., jugo de espinacas, jugo de betabel, etc.).

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

4 Retire la tapa de la cámara de amasado. (figura 3)

5 Espere hasta que se muestre 0:00 en la pantalla. (figura 18)

6 Vierta la harina en la cámara. (figura 19)

Nota
- El artefacto pesa automáticamente la cantidad de harina y la muestra en la pantalla. La medición de peso parpadeará hasta que esté dentro del intervalo correcto. (figura 20)
- No coloque menos de 200 g (7 oz) ni más de 600 g (21 oz) de harina en la cámara.
- Para algunas recetas (por ejemplo, galletas, pasta sin gluten) se requiere que omita la parte del pesaje. En ese caso, pulse el botón de **inicio/pausa** durante 5 segundos y el artefacto empezará a amasar y extruir la masa directamente.

7 Cierre la tapa de la cámara. (figura 21)

Nota
- Si pulsa un botón sin cerrar la tapa, aparecerá el símbolo de cierre de la cámara. (figura 22)
- Introduzca los dos ganchos en el artefacto primero y luego presione la tapa contra la unidad principal.
- El aparato no comenzará a trabajar si la tapa de la cámara no está bien cerrada. Durante el proceso de preparación de la pasta, si abre la tapa de la cámara, el artefacto dejará de funcionar. Monte la tapa y pulse el botón de **inicio/pausa** para iniciar de nuevo la operación.

8 Al cerrar la tapa, se mostrará la cantidad de líquido necesaria. (figura 23)

9 Utilice el vaso para agua incluido para medir la cantidad de líquido en función de la indicación en pantalla. (figura 24)

Nota
- Asegúrese de medir el volumen del líquido al nivel del ojo en una superficie plana.
- 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.
- Si lo prefiere, puede utilizar 2 huevos en lugar de 1, aunque debe asegurarse de no superar la cantidad total de líquido recomendada.
- Para mayor precisión, utilice una balanza de cocina para medir el líquido.

Inicio del programa para hacer pasta

1 Pulse el botón de **inicio/pausa** para empezar a amasar; se iniciará la cuenta atrás del tiempo de amasado. (figura 25)

2 Cuando se inicie el amasado, vierta lentamente el líquido por toda la abertura de la tapa. (figura 26)

Nota: Mientras mezcle la masa, no agregue otros ingredientes después de verter el agua. De lo contrario, afectará los resultados de la textura de la pasta.

3 Cuando la máquina para hacer pasta termine de amasar, emitirá un pitido y empezará a expulsar la pasta después de unos segundos. Utilice la cuchilla para pasta para cortarla a la longitud que necesite (figura 27)

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

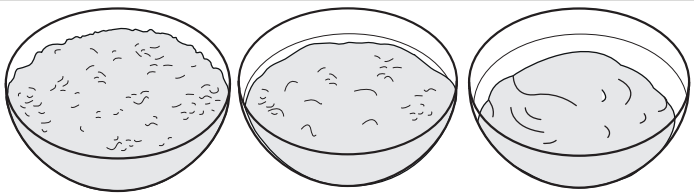
4 Después de que se complete la preparación de la pasta, si observa que hay restos de masa dentro de la cámara, puede pulsar el botón de **solo extrusión** primero y el botón de **inicio/pausa** para iniciar la extrusión adicional. (figura 28)

Nota:
- La extrusión adicional dura tres minutos.
- El tiempo de cocción de la pasta varía según las preferencias personales, las formas de la pasta y el número de porciones.
- Durante el proceso de preparación de pasta y cuando este haya finalizado, el aparato emitirá un aviso sonoro.

Importante:

Se comprobó que las recetas de pasta del capítulo "Receta" salen bien. Si prueba o utiliza otras recetas de pasta, las proporciones de harina y agua/huevo deberán ajustarse. La máquina para hacer pasta no funcionará correctamente si no ajusta la nueva receta apropiadamente.

Nota
- Para obtener buenos resultados, es muy importante que la masa se vea migajosa en la cámara de amasado. Si se ve esa forma, la receta será un éxito. La receta no funcionará si la masa está demasiado húmeda (si tiene un aspecto de consistencia de masa conocida) o demasiado seca (cuando la masa parece solo harina).



Muy seco perfecto muy húmedo

- Los cambios de estación y el uso de ingredientes de distintas regiones pueden afectar la proporción harina/agua. Puede ajustar basándose en la proporción recomendada.
- Cuando se hace pasta sin gluten o de legumbres, se necesita menos líquido del recomendado. Puede utilizar unos 10 o 20 ml menos de líquido para estas recetas. Ajuste la cantidad de líquido en función del tipo de harina.

- El "gluten" es un aglutinante que garantiza que la pasta no se rompa fácilmente. Sin embargo, la harina sin gluten no contiene aglutinante, por lo que se necesita un espesante que actúe como tal, p. ej., huevos o goma xantana. Los diversos tipos de harina sin gluten funcionan de distinta forma cuando se prepara pasta. Algunas harinas no son adecuadas para preparar pasta, como la harina de coco; otros tipos de harina funcionan bien, como la de quínoa o la de trigo sarraceno.
- Cuando cocine pasta al huevo o pasta de verduras, asegúrese de batir uniformemente la mezcla de huevo o jugo de verduras con el agua antes de verterla en la cámara a través de la ranura de la tapa. Cuando agregue los ingredientes, asegúrese de que estén en forma líquida.

Limpieza

1 Desconecte el enchufe de del tomacorriente. (figura 29)
2 Retire la tapa de la cámara de amasado. (figura 3)
3 Suelte las perillas de control del panel frontal. (figura 4)

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

4 Desmonte el panel frontal, el disco de moldeado, el soporte del disco de moldeado, la paleta mezcladora y la cámara de mezcla, en ese orden. (figura 5)
5 Utilice un paño seco para limpiar los restos de harina de la unidad principal. (figura 30)
6 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. (figura 31)

Nota: Deje que los discos se sequen al aire durante 2 a 4 horas y, a continuación, utilice la herramienta de limpieza que corresponda para sacar los restos de masa de los orificios.

7 Limpie todas las piezas desmontables, y séquelas. (figura 6)
8 Utilice un paño seco para limpiar el panel de control y el exterior de la máquina para hacer pasta. (figura 32)

Almacenamiento

1 Desenchufe el artefacto y déjelo enfriar. (figura 29)

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

2 Puede guardar los discos para dar forma en el cajón de almacenamiento. (figura 33)

Nota: Coloque los discos de moldeado más gruesos en las ranuras con los íconos y , y los discos de moldeado más finos en las ranuras con el ícono . (figura 34)

Eliminación

Este producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse. Para obtener más información acerca del reciclaje, comuníquese con las instalaciones de gestión de desechos locales o visite www.recycle.philips.com.

Resolución de problemas

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

Problema	Causa	Solución
Los indicadores no se encienden.	El enchufe de alimentación no está bien conectado.	Compruebe que el enchufe de alimentación esté bien conectado y que la toma de corriente funciona correctamente.
Después de pulsar el botón de **encendido/apagado**, el aparato emite un sonido, pero no funciona.	La cámara de amasado, el disco para dar forma o el panel frontal se han montado incorrecta-mente.	Asegúrese de seguir las instrucciones del manual para ensamblar todas las piezas correctamente.
El interruptor de seguridad se activa y el aparato se detiene o se reinicia repentinamente durante el proceso.	La perilla del panel frontal está suelta.	Asegúrese de que el panel frontal está armado de forma segura.
	Exceso de ingredientes en la máquina para hacer pasta.	La cantidad máxima de harina utilizada por cada lote es de 600 g (21 oz). Si se agregaron más de 600 g (21 oz), reduzca la cantidad de harina antes del siguiente lote.
Durante el procesamiento, el artefacto deja de funcionar cuando se abre la tapa.	Por razones de seguridad, el artefacto siempre deja de funcionar cuando se abre la tapa durante el procesamiento.	Si necesita reanudar la operación anterior, cierre la tapa correctamente y pulse el botón de **inicio/pausa**.
El aparato se detiene durante el procesamiento. No hay sonido de alarma ni parpadeos.	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 45 minutos. Puede volver a utilizar el aparato después de 15 minutos.

Problema	Causa	Solución
Al pesar la harina, el peso que se muestra en la pantalla cambia todo el tiempo.	Está tocando el artefacto o el cable de alimentación.	Cuando el artefacto esté pesando la harina, no toque el artefacto ni el cable de alimentación.
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.
No se puede preparar pasta correctamente con la función de cálculo de líquido.	La cantidad de líquido requerida que se indica en la pantalla no se aplica a algunas recetas (por ejemplo, galletas y pastas sin gluten).	Estas recetas necesitan que se omita el paso de cálculo de líquido. En este caso, pulse el botón de **inicio/pausa** durante 5 segundos y el aparato comenzará a amasar y extrudir directamente.
En la pantalla se muestra E1.	El disco para dar forma no está colocado.	Coloque el soporte de discos en la unidad principal, coloque el disco para dar forma correctamente y fije bien el panel frontal al dispositivo.
	La tapa no está en su lugar o no se ha colocado correctamente.	Coloque la tapa correctamente.
El artefacto se detiene durante el procesamiento, se muestra E2 en la pantalla, los indicadores parpadean rápidamente y suena la alarma.	Objetos extraños pueden estar bloqueando la paleta mezcladora.	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 masa puede estar muy seca.	
	Se seleccionó el programa equivocado.	
Aparece E3 en la pantalla durante la calibración.	La tapa de la cámara de amasado del aparato sigue cerrada.	**1** Quite la tapa de la cámara de amasado del aparato para iniciar la calibración. **2** Apague y desenchufe la máquina para hacer pasta. Enchufe y reinicie el dispositivo.
E4 aparece en la pantalla.	El artefacto no funciona correctamente.	Apague y desenchufe la máquina para hacer pasta. Enchufe y reinicie el dispositivo.
Aparece E3 o E4 de forma permanente en la pantalla después del reinicio.	El aparato no funciona correctamente.	Comuníquese con el centro de servicio

Garantía

Si necesita más información, asistencia o si tiene un problema, visite **www.philips.com/support**, o bien llame al 1-800-933-7876 para solicitar asistencia en Estados Unidos o al +1 (800) 371 7597 en Canadá.

Garantía limitada de 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 recibir servicio de atención al cliente u 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 según el estado, la provincia o el país.

En EE. UU. solamente

Importador
Philips Domestic Appliances North America Corporation
1600 Summer Street,
Stamford, CT 06905,
Estados Unidos de América

Solo en Canadá

Importado por/importé par
Philips Domestic Appliances Canada, Inc.
40 University Avenue, Suite 904,
Toronto, Ontario M5J 1T1, Canadá

Para obtener asistencia, visite **www.philips.com/support**

PHILIPS y Philips Shield son marcas comerciales registradas de Koninklijke Philips N.V.
©2022 Philips Domestic Appliances North America Corporation.
Todos los derechos reservados.

c UL us LISTED

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