

PHILIPS

HR2375

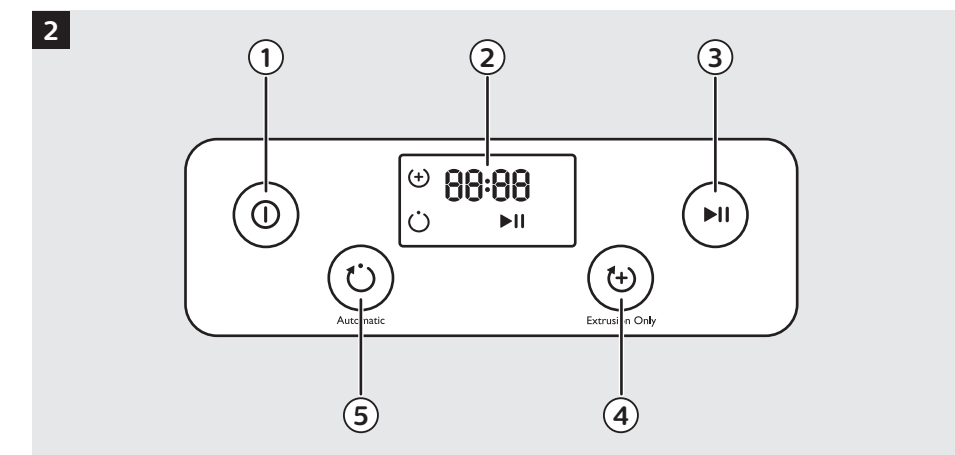
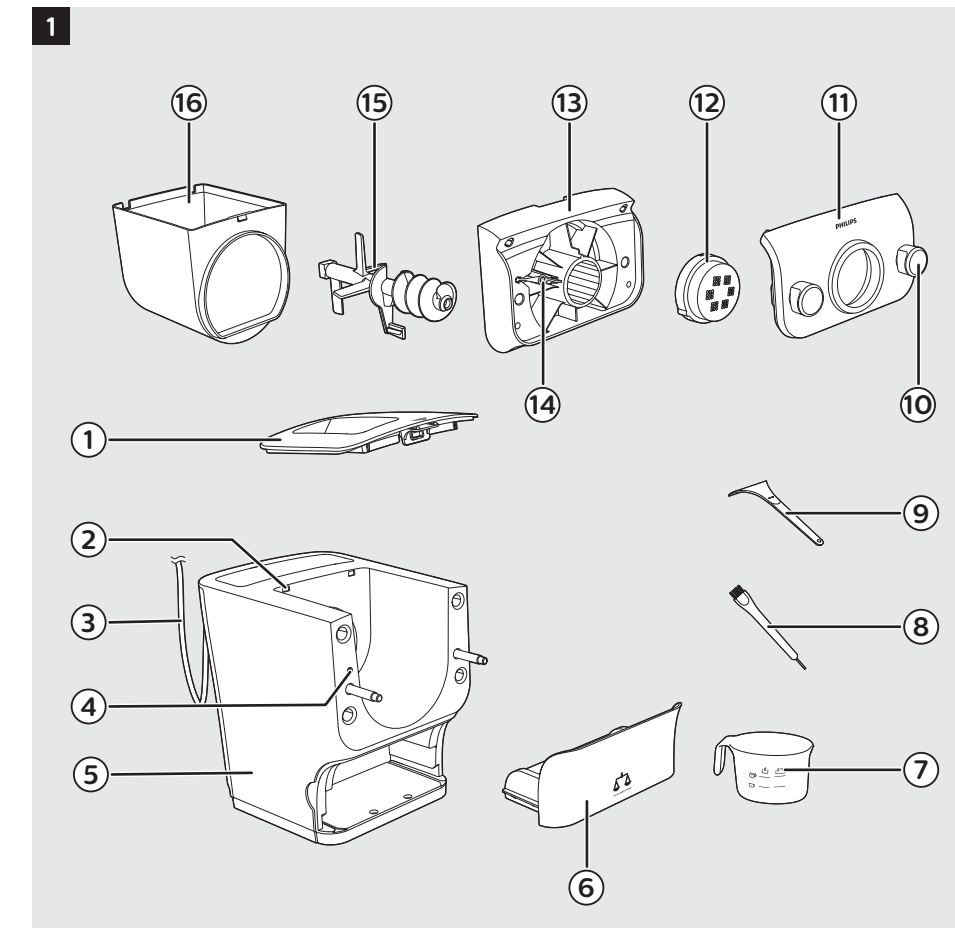


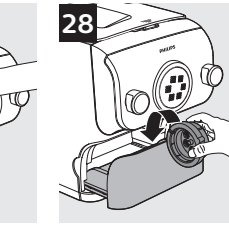
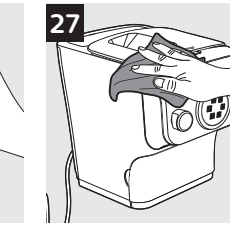
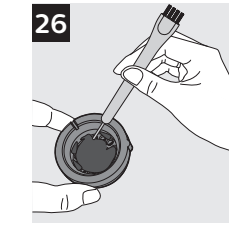
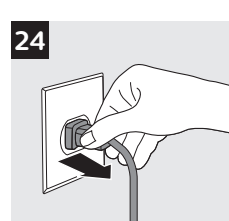
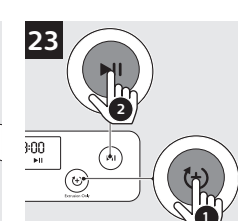
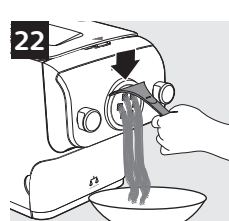
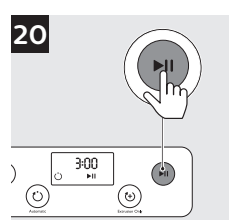
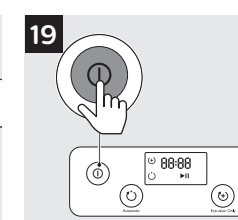
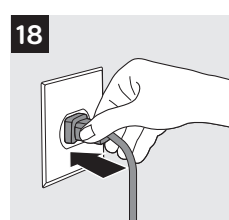
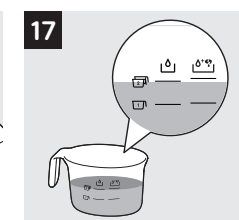
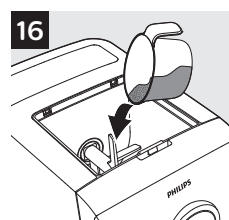
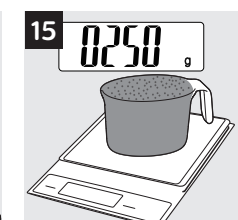
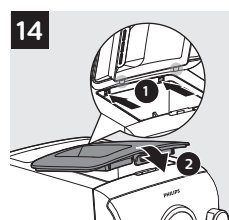
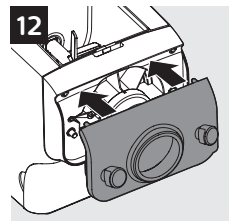
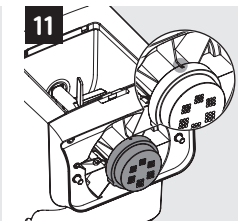
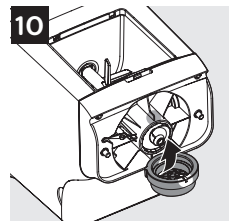
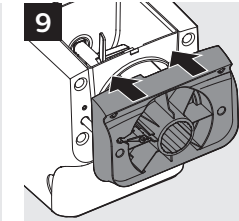
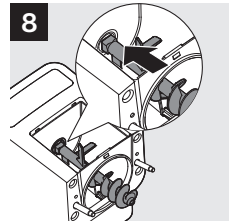
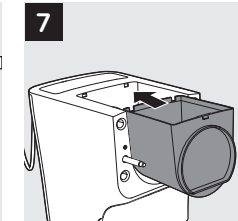
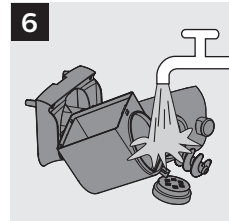
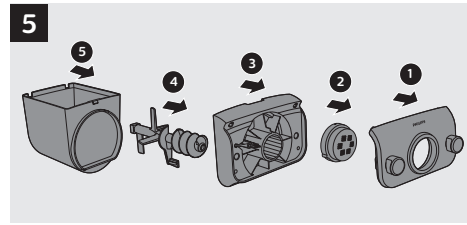
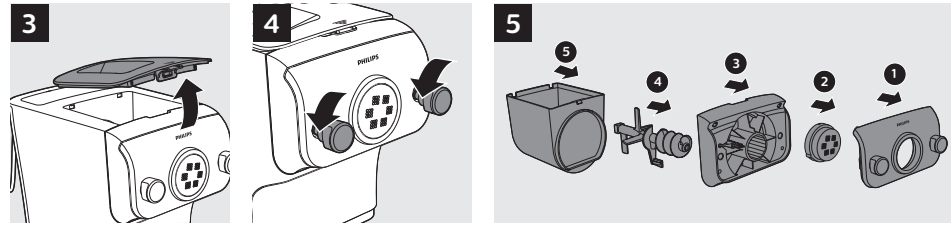
Specifications are subject to change without notice.
© 2018 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
3000 018 30081 A



EN	User manual	5
DA	Brugervejledning	11
DE	Benutzerhandbuch	17
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	23
ES	Manual del usuario	29
FI	Käyttöopas	35
FR	Mode d'emploi	41

IT	Manuale utente	47
NL	Gebruiksaanwijzing	53
NO	Brukerhåndbok	59
PT	Manual do utilizador	65
SV	Användarhandbok	71
TR	Kullanım kılavuzu	77





Ongelma	Syy	Ratkaisu
Turvakatkaisin laukeaa, ja laitteen toiminta keskeytyy odottamatta tai laite käynnistyy uudelleen kesken käsittelyn.	Etupaneelin kiinnitysruuvi on löysällä.	Varmista, että etupaneeli on kunnolla paikallaan.
	Pastakoneessa on liikaa aineksia.	Jauhojen enimmäismäärä yhtä valmistuskertaa kohden on 500 g. Jos olet lisännyt jauhoja yli 500 g, vähennä määrää ennen seuraavan aineserän käsittelyä.
Laitteen toiminta keskeytyy käsittelyn aikana, kun kansi avataan.	Laitteen toiminta keskeytyy turvallisuussyistä, jos kansi avataan käsittelyn aikana.	Voit jatkaa käsittelyä sulkemalla kannen ja painamalla käynnistyspainiketta .
Laitteen toiminta keskeytyy käsittelyn aikana. Laitteesta ei kuulu hälytysääniä, eivätkä valot vilku.	Pastakone on ylikuumentunut pitkän yhtäjaksoisen käyttöajan vuoksi.	Irrota pastakone virtalähteestä ja anna sen jäähtyä. Laitteen käyttöiän pidentämiseksi laitetta on suositeltavaa käyttää yhtäjaksoisesti enintään 45 minuuttia. Laitetta voidaan käyttää uudelleen 15 minuutin tauon jälkeen.
Laitteesta valuu pieniä määriä vettä.	Vesi on lisätty ennen ohjelman alkamista.	Noudata käyttöoppaan ohjeita ja lisää vesi vasta ohjelman alkamisen jälkeen.
Näytössä näkyy E1.	Muottilevyä ei ole kiinnitetty.	Liitä levypidike pääyksikköön, aseta muottilevy paikalleen ja kiinnitä laitteen etupaneeli.
	Kansi ei ole paikallaan tai sitä ei ole kiinnitetty kunnolla.	Liitä kansi kunnolla paikalleen.
Laitteen toiminta keskeytyy käytön aikana, näytössä näkyy E2, merkkivalot vilkkuvat ja laitteesta kuuluu hälytysääni.	Jokin vieras esine saattaa tukkia sekoitusosan. Taikina saattaa olla liian kuivaa. Väärä ohjelma on valittu.	Irrota pastakone virtalähteestä, puhdista se ja aloita pastanvalmistus uudelleen käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
Näytössä näkyy EEE.	Laitteessa on toimintahäiriö.	Ota yhteys tukipalveluun.

Contenu

Introduction	42
Présentation du produit (fig. 1)	42
Aperçu du panneau de commande (fig. 2)	42
Accessoires disponibles	42
Disques de forme	42
Désassemblage et nettoyage avant la première utilisation	42
Assemblage	43
Utilisation de la machine à pâtes	43
Préparation des ingrédients	43
Lancement du programme de fabrication des pâtes	44
Important !	44
Nettoyage	45
Rangement	45
Dépannage	45

Introduction

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

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

Présentation du produit (fig. 1)





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

Aperçu du panneau de commande (fig. 2)

①	Bouton marche/arrêt	④	Bouton d'extrusion seule
②	Afficheur	⑤	Bouton automatique
③	Bouton marche/pause		

Accessoires disponibles

Disques de forme

	Spaghetti	Fettuccine	Penne	Lasagne
				
HR2375	✓	✓	✓	✓

Désassemblage et nettoyage avant la première utilisation

1 Retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)

2 Desserrez les boutons de contrôle de la façade. (Fig. 4)

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

3 Désassemblez la façade, le disque de forme, le support de disque, la spatule de mélange et le compartiment de mélange dans l'ordre. (Fig. 5)

4 Nettoyez toutes les pièces amovibles, puis séchez-les. (Fig. 6)

Assemblage

- 1 Poussez le compartiment de mélange dans l'appareil. (Fig. 7)
- 2 Pointez la spatule de mélange vers l'orifice de l'unité principale. Insérez la spatule de mélange intégralement dans l'unité principale. (Fig. 8)
- 3 Attachez le support de disque à l'appareil. (Fig. 9)
- 4 Placez le disque de forme dans le support de disque et assurez-vous qu'il est fermement fixé sur le support de disque. (Fig. 10)

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

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

Remarque :

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

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

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

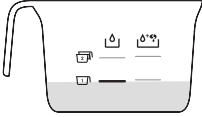

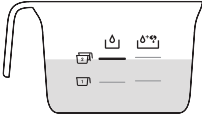
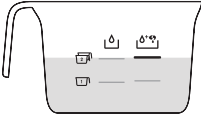
7 Fermez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 14)

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

Utilisation de la machine à pâtes

Préparation des ingrédients

Remarque : utilisez la tasse pour farine/eau fournie pour mesurer la farine et le liquide.

Farine	Eau	Eau + œuf
1 tasse de farine (environ 250 g)		
2 tasses de farine (environ 500 g)		

1 Utilisez une balance de cuisine pour mesurer la farine. (Fig. 15)

Remarque : reportez-vous au tableau ci-dessus ou au livre de recettes pour connaître les proportions.

2 Retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)

3 Versez la farine dans le compartiment. (Fig. 16)

Remarque : ne versez pas moins de 200 g ou plus de 500 g de farine dans le compartiment.

44 FRANÇAIS

4 Mesurez la quantité requise de liquide en fonction de la farine utilisée. (Fig. 17)

Remarque : reportez-vous au tableau ci-dessus ou au livre de recettes pour connaître les proportions.

Lancement du programme de fabrication des pâtes

1 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur. L'appareil émet une alerte sonore et tous les voyants clignotent une seule fois. (Fig. 18)

2 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton **marche/arrêt**. (Fig. 19)

3 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour démarrer le programme de fabrication de pâtes automatique. (Fig. 20)

Remarque : si l'appareil n'est pas en mode automatique, appuyez sur le bouton **automatique** avant d'appuyer sur le **marche/pause**.

4 Quand le mélange a commencé, versez lentement le liquide tout le long de l'ouverture du couvercle. (Fig. 21)

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

5 Une fois que la machine à pâtes a terminé le mélange, elle émet un signal sonore et commence à extruder les pâtes après quelques secondes. Utilisez le coupe-pâtes pour couper les pâtes à la longueur souhaitée. (Fig. 22)

Remarque : si la proportion de liquide et de farine n'est pas correcte, les pâtes ne pourront pas être extrudées. Tous les ingrédients devront alors être de nouveau mélangés.

6 À l'issue de la fabrication des pâtes, s'il reste de la pâte à l'intérieur du compartiment, vous pouvez appuyer sur le bouton **d'extrusion seule**, puis sur le bouton **marche/pause** pour démarrer une extrusion supplémentaire. (Fig. 23)

Remarque

- L'extrusion supplémentaire dure 3 minutes.
- Le temps de cuisson des pâtes varie selon vos préférences personnelles, la forme des pâtes et le nombre de parts.

Important !

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

Remarque

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

Nettoyage

- 1 Débranchez la fiche de la prise secteur. (Fig. 24)
- 2 Retirez le couvercle du compartiment de mélange. (Fig. 3)
- 3 Desserrez les boutons de contrôle de la façade. (Fig. 4)

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

- 4 Désassemblez la façade, le disque de forme, le support de disque, la spatule de mélange et le compartiment de mélange dans l'ordre. (Fig. 5)
- 5 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer les résidus de farine sur l'unité principale. (Fig. 25)
- 6 Nettoyez le disque de forme avec l'outil de nettoyage fourni pour retirer les résidus de pâte. Vous pouvez ensuite le nettoyer avec de l'eau. (Fig. 26)

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

- 7 Nettoyez toutes les pièces amovibles, puis séchez-les. (Fig. 6)
- 8 Utilisez un chiffon sec pour nettoyer le bloc de commande et l'extérieur de la machine à pâtes. (Fig. 27)

Rangement

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

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

- 2 Vous pouvez ranger les disques de forme dans le tiroir de rangement. (Fig. 28)

Dépannage

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

Problème	Cause	Solution
Les voyants ne s'allument pas.	La prise secteur n'est pas branchée correctement.	Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement branchée et que la prise secteur fonctionne bien.
Une fois que le bouton marche/arrêt a été enclenché, l'appareil émet un signal sonore mais ne fonctionne pas.	Le compartiment de mélange, le disque de forme ou la façade est assemblé(e) de manière incorrecte.	Assurez-vous de suivre le mode d'emploi pour assembler toutes les pièces correctement.