

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Pastamaker!

Mit Ihrem neuen Philips Pasta Maker haben Sie eine gute Wahl getroffen. Jetzt können Sie köstliche Gerichte zubereiten, die Ihre Freunde und Familie beeindrucken werden. In wenigen Minuten können Sie frische selbstgemachte Pasta und Nudeln vorbereiten – und das ganz einfach, dank der automatischen Wiegefunktion. Die Funktion ermöglicht es Ihnen, für jedes Rezept die perfekte Menge an Zutaten hinzuzufügen. Unser Philips Pasta Maker wurde entwickelt, um die Arbeit für Sie zu erledigen. Fügen Sie einfach Ihre Zutaten hinzu und mit einem Knopfdruck zaubert der Pastamaker selbst

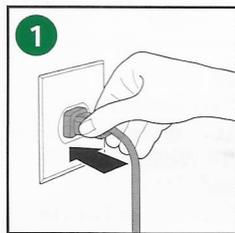
gemachte Nudeln. Dann versammeln Sie alle um den Tisch und genießen Sie Ihre leckere und gesunde, hausgemachte Pasta.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und gesundes Kochen! Ihr Philips Küchen-Team

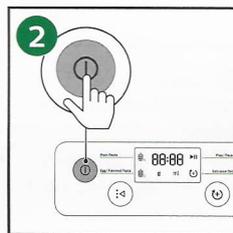
Inhaltsverzeichnis

- p. 14: Werden Sie ein Meisterkoch!
- p. 14: Registrieren Sie Ihr Produkt
- p. 15: So verwenden Sie Ihren Pastamaker
- p. 17: Antworten auf die häufigsten Fragen
- p. 18: So reinigen Sie Ihren Pastamaker

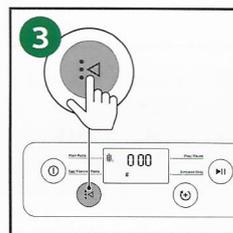
Befolgen Sie diese Schritte, um Ihren neuen Pasta Maker zu verwenden



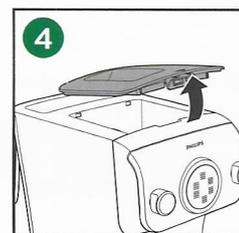
1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



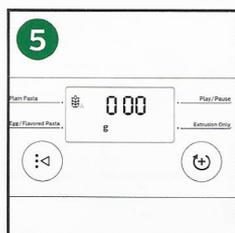
2 Drücken Sie , um den Pasta Maker einzuschalten.



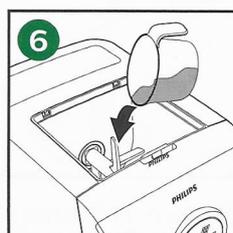
3 Drücken Sie  und wählen Sie einfache Nudeln oder Eiernudeln.



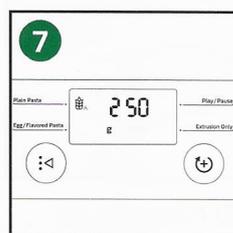
4 Öffnen Sie den Deckel, indem Sie die Vorderseite des Deckels vorsichtig anheben.



5 Warten Sie, bis auf dem Bildschirm 0:00 angezeigt wird.



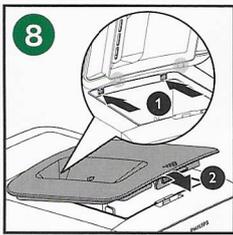
6 Füllen Sie Mehl in den Behälter (min. 200g und max. 600g).



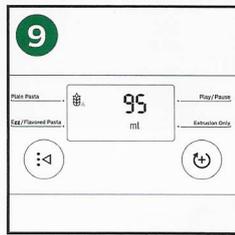
7 Auf dem Bildschirm sehen Sie, wie viel Mehl Sie in den Behälter gegeben haben.

Wichtig:
80g = 1 Portion.





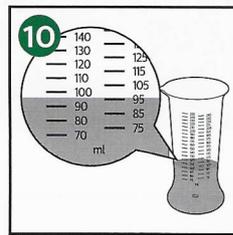
8 Schieben Sie den Deckel in die Einbuchungen zurück, um den Behälter sicher zu schließen.



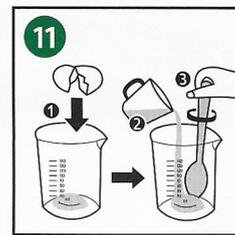
9 Schauen Sie auf den Bildschirm, um zu sehen, wie viel Flüssigkeit hinzugefügt werden soll.

Wichtig:

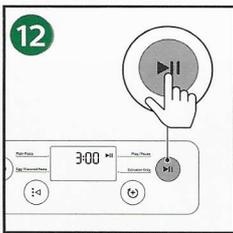
Hier wird die Menge der gesamten Flüssigkeit angegeben – einschließlich Ei.



10 Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher, um die auf Ihrem Display angezeigte Menge abzumessen.



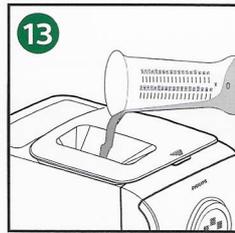
11 Wenn Sie Eier verwenden, schlagen Sie das Ei im Wasserbecher auf. Fügen Sie Flüssigkeit bis zur erforderlichen Menge dazu und verquirlen Sie es mit die Ei(er).



12 Drücken Sie um den Mischvorgang zu starten. Die Anzeige beginnt abwärts zu zählen.

Wichtig:

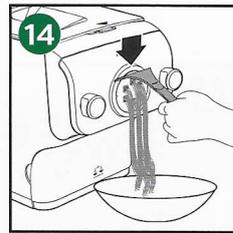
Fügen Sie die Flüssigkeit erst hinzu, wenn der Pastamaker mit dem Mischen beginnt.



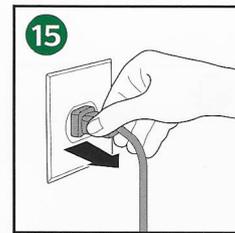
13 Füllen Sie die Flüssigkeit langsam in die Öffnung des Deckels, während Ihr Pasta Maker mischt.

Wichtig:

Während der Mischphase ist es normal, einen eher trockenen/krümeligen Teig zu sehen. Fügen Sie keine zusätzliche Flüssigkeit hinzu.

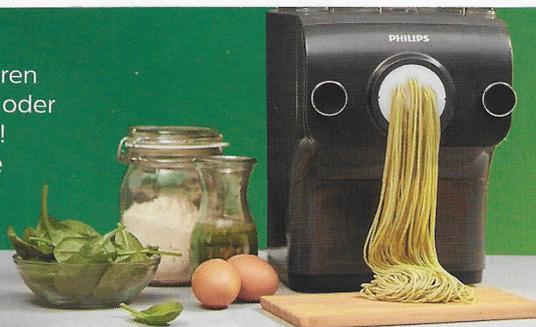


14 Nach 3 Minuten wird die Pasta automatisch nach vorne ausgegeben. Schneiden Sie die Pasta mit dem Nudelschneider auf die gewünschte Größe.



15 Nachdem alle Teigwaren ausgegeben wurden, ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

mit einer Vielzahl von herzhaften Kräutern und Gewürzen. Werden Sie abenteuerlustig und verwenden Sie Ihren Pasta Maker um auch gefüllte Nudeln oder sogar Ihre Lieblingskekse herzustellen! Sie können verschiedene Mehle, Säfte und Aromen mit den Formscheiben



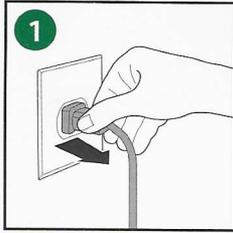
Ihr exklusiver Zugang zu leckeren Rezepten, praktischen Tipps und weiteren Sonderangeboten

Registrieren Sie sich jetzt ganz einfach bei Philips und erhalten Sie wertvolle Tipps & Tricks zu Ihrem Pastamaker. Erfahren Sie alles zum Thema Zubehör, erhalten Sie weitere Rezepte und erfahren Sie als Erster von exklusiven Angeboten.

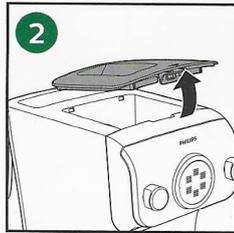
Registrieren Sie sich jetzt – es ist ganz einfach! Scannen Sie den QR-Code oder registrieren Sie sich online unter www.philips.com/mypastamaker



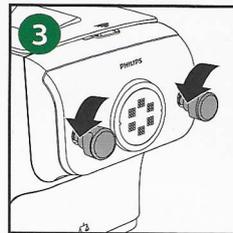
Sechs einfache Schritte zum Reinigen Ihres Pasta Maker



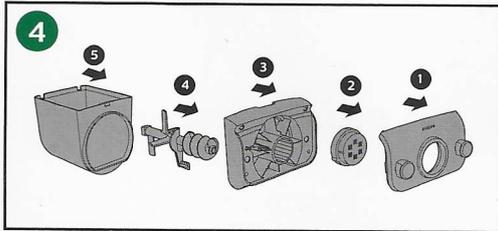
1 Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose.



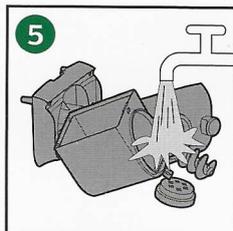
2 Öffnen Sie den Deckel, indem Sie die Vorderseite des Deckels vorsichtig anheben.



3 Drehen Sie die Knöpfe an der Vorderseite der Maschine nach links, um die Metallplatte zu entfernen.

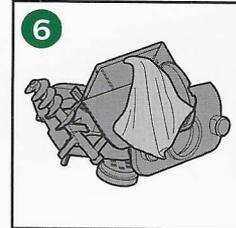


4 Entfernen Sie vorsichtig: Die Formscheibe, die mittlere Platte, den Rührstab und den Behälter. Diese Teile sind alle spülmaschinenfest und lassen sich leicht reinigen.



5 Nachdem Sie alle abnehmbaren Teile entnommen haben, reinigen Sie den Pastamaker und die Metallplatte mit einem feuchten Tuch.

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



6 Trocknen Sie alle (abnehmbaren) Teile vor dem nächsten Gebrauch.

Praktischer Tipp:

Entfernen Sie vorsichtig: Die Formscheibe, die mittlere Platte, den Rührstab und den Behälter. Diese Teile sind alle spülmaschinenfest und lassen sich leicht reinigen.

Antworten auf Ihre häufigsten Fragen

1) Kann ich glutenfreie Pasta herstellen?

Ja, Sie können mit Buchweizen-, Kastanien- oder Kichererbsenmehl glutenfreie Nudeln und Nudeln herstellen. Im beiliegenden Rezeptbuch als auch unter <https://www.philips.de/c-e/ho/kochen/pastamaker.html> finden Sie Anregungen und leckere Ideen für leckere glutenfreie Rezepte.

2) Kann ich verschiedene Mehlsorten verwenden, um Teigwaren herzustellen?

Ja, Sie können viele Arten von Mehl verwenden, einschließlich: (Bock) Weizen, Vollkorn, Allzweck-, Grieß-, Dinkel-, Kichererbsen-, Linsen- und Kastanienmehl. In unserem inspirierenden Rezeptbuch finden Sie eine Vielzahl von Nudelgerichten oder besuchen Sie <https://www.philips.de/c-e/ho/kochen/pastamaker.html>, um noch mehr Ideen für leckere Mahlzeiten zu erhalten.

3) Wie viele Portionen kann ich gleichzeitig machen?

Sie können bis zu sieben Portionen auf einmal zubereiten. Berechnung: max. 600g Mehl ergibt ~700g oder sieben Portionen frische Teigwaren. Für kleinere Pasta-Rezepte verwenden Sie mindestens 200g Mehl.

4) Wie lagere ich meine frische hausgemachte Pasta am besten?

Sie können Ihre frische Pasta einige Tage im Kühlschrank aufbewahren. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Teigwaren vor der Lagerung nur teilweise kochen.

5) Wie lange dauert es, frische Pasta zu kochen?

Die durchschnittliche Kochzeit der frischen Pastamaker-Nudeln beträgt 3-5 Minuten in gesalzenem, kochendem Wasser. Dies variiert je nach Vorlieben, Pastaformen und Anzahl der Portionen.

6) Wie reinige ich meinen Pastamaker?

Ihr Philips Pasta Maker ist leicht zu reinigen, da die meisten Teile spülmaschinenfest sind. Wir empfehlen Ihnen, die Reinigungsanweisungen auf der nächsten Seite zu befolgen. Hier finden Sie weitere Tipps & Tricks.



Inhalt

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

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!
Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.

Produktübersicht (Abb. 1)

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

Überblick über das Bedienfeld (Abb. 2)

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

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

- **Standard-Pastazubereitungsfunktion**
- 1 Wählen Sie mithilfe der **Programmauswahl**taste ein Programm aus, und drücken Sie dann die **Start-/Pause**-Taste.
Gilt bei der Herstellung von Pasta mit der Funktion "Wiegen".
- **Funktion "Nur Ausgabe"**
- 1 Drücken Sie die Taste **Nur Ausgabe** und dann die **Start-/Pause**-Taste.
Gilt, wenn Teig in der Knetkammer übrig ist und sie weitere Pasta ausgeben möchten.
- **Funktion "Wiegen" überspringen**
- 1 Halten Sie die **Start-/Pause**-Taste 5 Sekunden lang gedrückt.
Gilt, wenn das Gerät in den Fehlermodus wechselt oder wenn Sie die Funktion "Wiegen" überspringen und direkt zum Knetvorgang wechseln möchten.

Verfügbare Zubehörteile

Formaufsätze

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

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

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

Auseinanderbauen und Reinigen vor der ersten Verwendung

- 1 Entfernen Sie den Deckel der Knetkammer. (Abb. 3)
 - 2 Lösen Sie die Kontrollreglern an der vorderen Abdeckung. (Abb. 4)
- Hinweis:** Die vordere Abdeckung ist schwer. Seien Sie beim Entfernen besonders vorsichtig.
- 3 Bauen Sie die vordere Abdeckung, den Formaufsatz, den Scheibenhalter, den Knethaken und die Knetkammer in dieser Reihenfolge auseinander. (Abb. 5)
 - 4 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile, und trocknen Sie sie ab. (Abb. 6)

Zusammenbauen

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

24 DEUTSCH

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

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

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

Hinweis:

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

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

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

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

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

Verwenden der Nudelmaschine

Zubereitung starten

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

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

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

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

Programm-	Tipp	Optionales Rezept
Einfache Nudeln	<ul style="list-style-type: none">• Nudeln nur mit Mehl und Wasser	<ul style="list-style-type: none">• Weizennudeln• Hartweizennudeln
Eiernudeln oder gewürzte Nudeln	<ul style="list-style-type: none">• Nudeln mit Mehl und Ei/ Flüssigkeit• Alle Arten von gewürzten Nudeln	<ul style="list-style-type: none">• Weizenpasta• Hartweizennudeln• Karottennudeln• Tomatennudeln• Soba• Rote-Beete-Nudeln

Hinweis: Weitere Rezepte finden Sie im Rezeptbuch.

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

Hinweis

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

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

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

Hinweis

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

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

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

Hinweis

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

Starten des Programms zur Nudelzubereitung

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

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

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

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

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

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

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

Wichtig!

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

Hinweis

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

Reinigen

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

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

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

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

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

Aufbewahrung

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

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

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

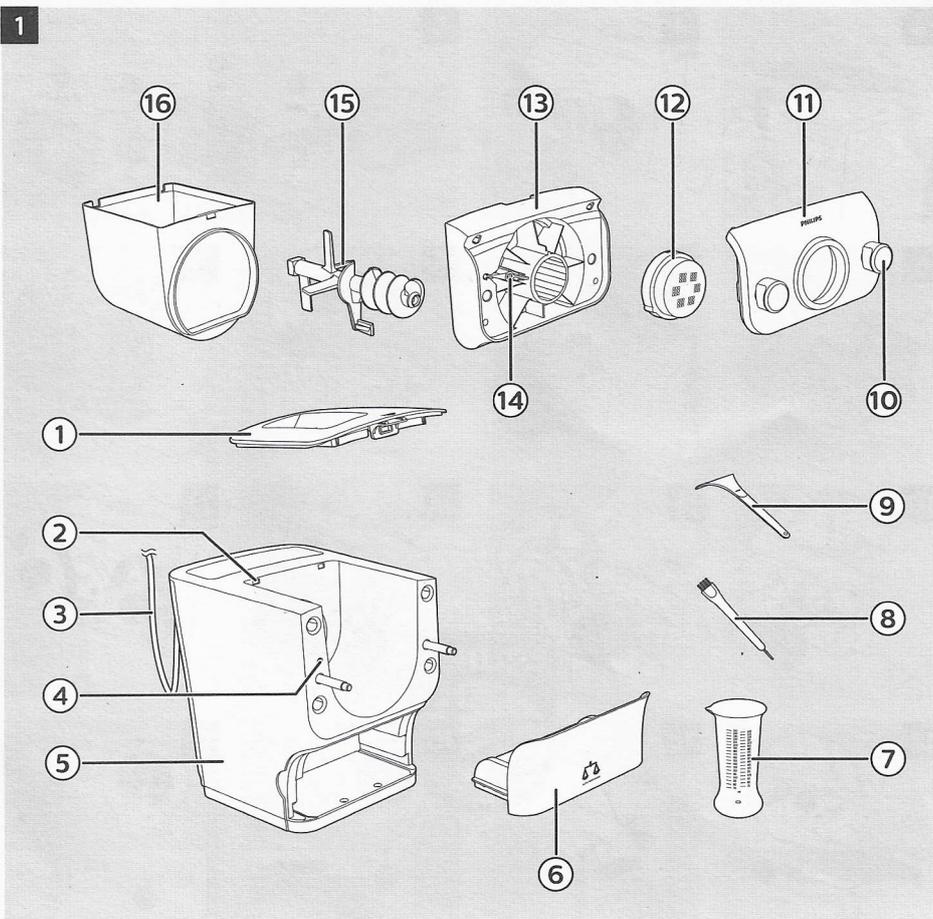
Fehlerbehebung

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

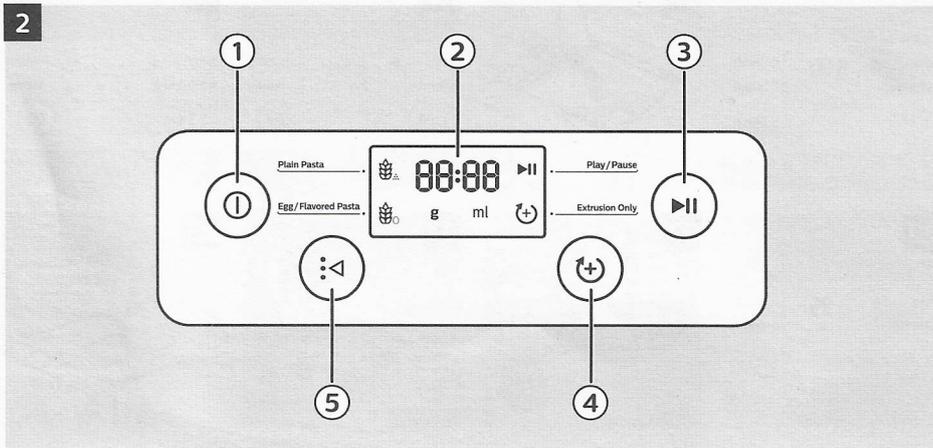
Problem	Ursache	Lösung
Die Anzeigen leuchten nicht.	Der Netzstecker ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
Nachdem Sie den Ein-/Aus-Schalter gedrückt haben, gibt das Gerät ein Geräusch aus, funktioniert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

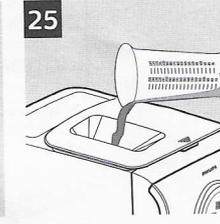
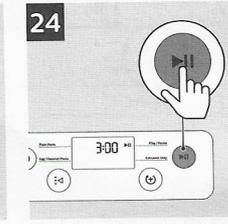
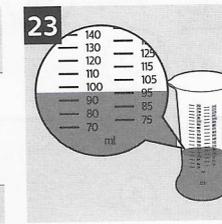
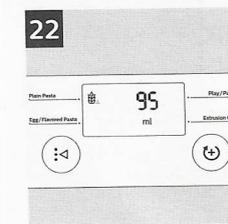
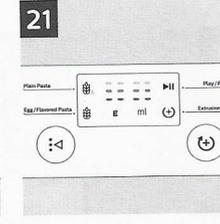
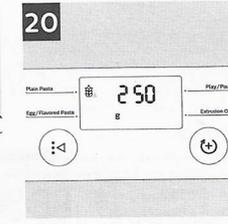
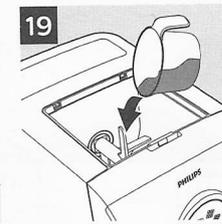
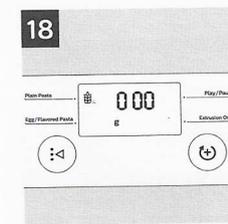
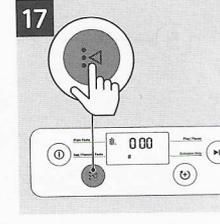
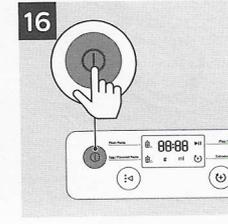
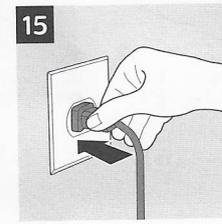
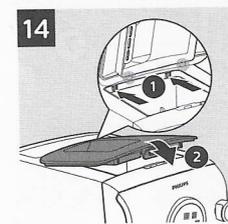
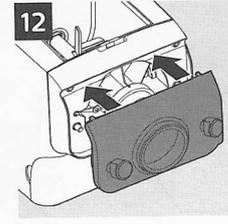
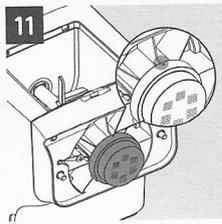
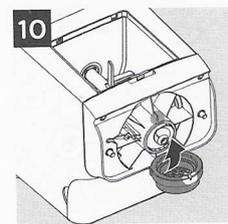
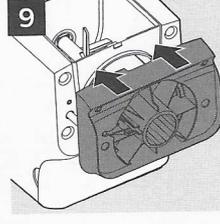
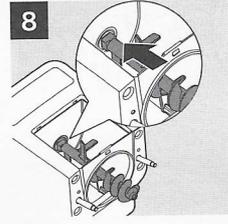
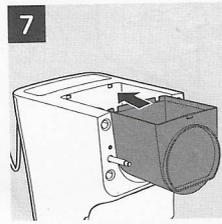
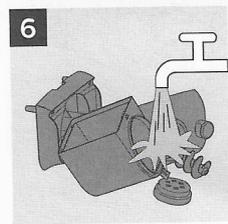
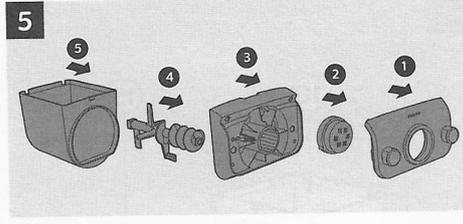
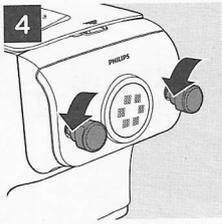
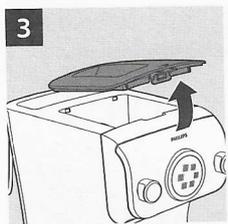
Problem	Ursache	Lösung
Die Nudelizeubereitung mit der Funktion zur Flüssigkeitsberechnung schlägt fehl.	Die auf dem Display angezeigte Flüssigkeitsmenge gilt bei einigen Rezepten nicht (beispielsweise bei Keksen oder glutenfreien Nudeln).	Bei diesen Rezepten müssen Sie die Flüssigkeitsberechnung überspringen.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

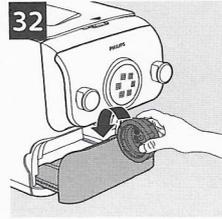
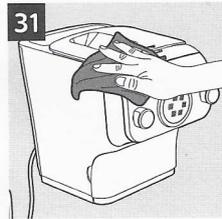
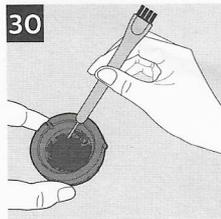
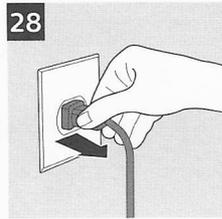
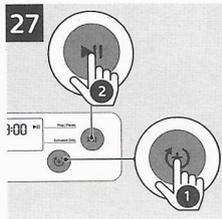
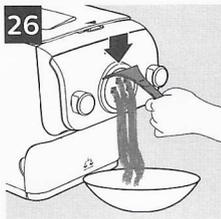
1



2







Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.

Wichtig!

Lesen Sie diese wichtigen Informationen vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Achtung!

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, und spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem feuchten Tuch.

Achtung

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder andere Teile des Geräts defekt oder beschädigt sind.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen, überprüfen Sie, ob die auf der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt wurde, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Philips, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Um eine Gefährdung durch versehentliches Deaktivieren des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht an einen externen Schalter, z. B. einen Timer oder an einen Stromkreis, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird, angeschlossen werden.
- Stellen Sie keine schweren Objekte auf das Gerät.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Reinigen Sie das Gerät nicht in der Spülmaschine.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie während des Zusammenbaus die Regler an der vorderen Abdeckung befestigen.
- Das Gerät darf nicht an die Stromversorgung angeschlossen sein, wenn Sie es zusammenbauen.

- verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Um eine Gefährdung durch versehentliches Deaktivieren des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht an einen externen Schalter, z. B. einen Timer oder an einen Stromkreis, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird, angeschlossen werden.
 - Stellen Sie keine schweren Objekte auf das Gerät.
 - Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
 - Reinigen Sie das Gerät nicht in der Spülmaschine.
 - Vergewissern Sie sich, dass Sie während des Zusammenbaus die Regler an der vorderen Abdeckung befestigen.
 - Das Gerät darf nicht an die Stromversorgung angeschlossen sein, wenn Sie es zusammenbauen.
 - Sobald der Knetvorgang beginnt, gießen Sie die Flüssigkeit langsam über die Wasseröffnung in das Gerät.
 - Geben Sie keine Zutaten in die Nudelmaschine, die 60 °C/140 °F oder wärmer sind, und setzen Sie die Nudelmaschine auch keinen hohen Umgebungstemperaturen (60 °C/140 °F) aus, z. B. beim Sterilisieren durch Hitze. Dies würde das Gerät beschädigen.
 - Geben Sie niemals Wasser in die Knetkammer, bevor Sie den Kammerdeckel auf die Kammer setzen.
 - Geben Sie keine Flüssigkeiten in die Öffnung des Sicherheitsschalters.
 - Wählen Sie das Programm „Nur Ausgabe“ erst dann aus, wenn das Kneten abgeschlossen ist. Anderenfalls wird die Nudelmaschine beschädigt.
 - Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, ätzenden Reinigungsmittel oder Scheuermittel (z. B. Reinigungsbenzin, Alkohol oder Propanol) zur Reinigung des Geräts.
 - Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung, da es andernfalls möglicherweise nicht richtig funktioniert.
 - Führen Sie keine Gegenstände in das Gerät ein.
 - Wenden Sie besondere Sorgfalt beim Reinigen des Geräts an, damit Sie sich nicht an scharfen Kanten schneiden.
 - Schalten Sie das Gerät aus, und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.

- Greifen Sie niemals in die Knetkammer, während das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Um einen Kurzschluss oder einen elektrischen Schlag zu vermeiden, schütten Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf die Anzeige.

⚠ **Vorsicht**

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, aufbewahren oder reinigen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Beachten Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf instabilen oder ungeraden Oberflächen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, der in der Bedienungsanleitung beschrieben ist.
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Um die Lebensdauer des Geräts zu erhöhen, empfehlen wir, das Gerät für 15 Minuten anzuhalten, wenn es 45 Minuten ununterbrochen verwendet wurde.
- Wenn Sie das Gerät im Dauerbetrieb verwenden möchten, reinigen Sie den Formaufsatz nach jeder Verwendung mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug. Um die Reinigung zu erleichtern, tauchen Sie den Formaufsatz nicht direkt in Wasser.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.
- Geben Sie nicht weniger als 200 g bzw. nicht mehr als 600 g Mehl in die Kammer.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen bezüglich der Exposition in elektromagnetischen Feldern.

Recycling

- Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU). (Abb. 1)
- 1. Altgeräte können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.
- 2. Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung

PHILIPS

PHILIPS

PHILIPS

Pastamaker
Formscheiben
machine à pâtes
disque de formes



Keks Formscheiben/Kit à cookies

HR2455/09

pasta maker
dischi per estrusione
pastamachine
vormschijf



Kit per biscotti/Cookie kit

HR2455/09



Genießen Sie frische und selbstgemachte Kekse mit geringem Zeitaufwand

Préparez des cookies frais et sains en un minimum d'effort

Gusta deliziosi biscotti fatti in casa con il minimo sforzo

Geniet in een handomdraai van verse en gezonde koekjes



Weniger
Zucker und Fett
Enthält ein leckeres
Rezept
Moins
de sucre et d'huile
Recette saine à
l'intérieur

Pochi
zuccheri e grassi
Ricette salutari
all'interno
Minder
suiker en olie
Gezonde recepten,
binnenin

HR2455/09
Keks Formscheiben/Kit à cookies/
Kit per biscotti/Cookie kit
Material/Matériel/Materiale/Materiaal: PP, POM
Made in China/Fabriqué en Chine/
Fabbricato in Cina/Geproduceerd in China
PHILIPS NL9206AD-4 Drachten

Mehr Informationen zum Philips Pastamaker mit nur einem Klick
Plus d'informations à propos de la machine à pâtes Philips en un simple clic
Scopri di più su pasta maker con un semplice click
Meer informatie over de Philips pastamachine is slechts één
muisklik verwijderd

www.philips.de/support
www.philips.be/pastamachine
www.philips.it/pastamaker
www.philips.nl/pastamachine

8832 455 09010 HR2455/09



DATA 2044

4241 210 22043



	Mehl	Puderzucker	Geschmolzene Butter*	Ganzes Ei	Geschmacksaroma**
Kekse	200 g	60 g	60 g	1 (ca. 40g)	0 g
Kekse mit Geschmacksaromen	200 g	60 g	60 g	1 (ca. 40g)	10 g

* Die geschmolzene Butter kann durch Speiseöl oder einer Kombination aus Butter und Speiseöl ersetzt werden.

** Geschmacksaromen: Milchpulver, Zimt, Kakaopulver, Vanille, etc.

Tipps:

- Die enthaltenen Rezepte wurden vorher getestet. Sollten Sie andere Rezepte ausprobieren, denken Sie bitte immer daran, das Mehl-Flüssigkeits Verhältnis bei 100:40 zu halten. Mehl, Puderzucker, Geschmacksaroma beziehen sich auf die Mehlmenge. Der Flüssigkeitsanteil bezieht sich auf geschmolzene Butter/Speiseöl, Wasser und Ei.
- Nutzen Sie immer Puderzucker statt Kristallzucker.
- Ei ist ein notwendiger Bestandteil.
- Bitte geben Sie keine kleinen festen Zutaten (z.B. Schokoladenplättchen, Nussplitter, Rosinen) in die Knetkammer, stattdessen können Sie diese über den fertig gekneteten Teig geben.

Warnung:

1. Sicherheit: Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden.
2. Setzen Sie das Produkt keinen Temperaturen über 60°C aus, es kann zu Verformungen am Gerät kommen.

Anweisungen:

1. Fügen Sie Mehl, Puderzucker, Geschmacksaroma der Knetkammer hinzu, und schließen Sie den Deckel.
2. Wiegen Sie die Butter ab und lassen sie schmelzen. Geschmolzene Butter kann durch Speiseöl oder einer Kombination aus Butter und Speiseöl ersetzt werden.
3. Fügen Sie der geschmolzenen Butter (oder dem Speiseöl) ein Ei hinzu.
4. Benutzer der Modelle HR2358/HR2354/HR2353 ignorieren bitte die von der Maschine vorgeschlagene Flüssigkeitsmenge und folgen der im Rezept angegebenen Menge.
5. Wenn der Mixvorgang beginnt, gießen Sie die Butter-Ei-Mischung in die Knetkammer durch den Spalt im Deckel.
6. Nach wenigen Minuten kommt der Keksteig heraus. Schneiden Sie den Teig dann in Ihre gewünschte Größe. Der Teig kann zu Beginn schneller herauskommen, nutzen Sie zur Kontrolle der Geschwindigkeit die Pause Taste.
7. Falls Sie die glatte Formscheibe verwenden, können Sie mit Ihren eigenen Ausstechformen die Kekse gestalten.
8. Heizen Sie den Ofen auf 175°C (Umluft) vor und backen Sie die Kekse für ca. 10 Minuten. Nutzen Sie einen Philips Airfryer, backen Sie die Kekse für 7-8 Minuten bei 180°C.

