

# Always there to help you

Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HR2355/09



EN	User manual	2
CS	Příručka pro uživatele	26
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	50
FR	Mode d'emploi	74
HU	Felhasználói kézikönyv	98

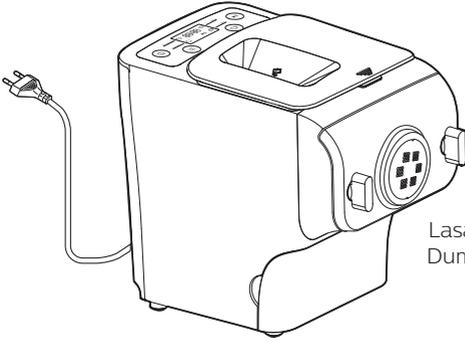
IT	Manuale utente	122
NL	Gebruiksaanwijzing	146
RU	Руководство пользователя	170
SK	Príručka uživateľa	196
TR	Kullanım kılavuzu	220

# PHILIPS

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](http://www.philips.com/welcome).  
 Read this user manual carefully before you install and use the unit. Save it for future reference.

## What's in the box

Main unit



Shaping discs

---

Lasagna/  
Dumpling 

Penne 

Spaghetti 

Fettuccine 

Cleaning tools

---

Use the flat  
cleaning tool 

Use the flat  
cleaning tool 

Assembled  
on the  
appliance  
upon  
purchase 

User manual 

Recipe book 

Flour cup 

Water cup 

Flat cleaning tool 

## Содержание

Комплект поставки .....	170
Важно .....	172
Обзор .....	176
Разборка и очистка перед первым использованием .....	178
Сборка .....	180
Использование паста-машины .....	182
Очистка .....	188
Поиск и устранение неисправностей ...	191
Сведения о продукте .....	193
Утилизация .....	193
Гарантия и обслуживание .....	193

Важно

## Безопасность

- Перед эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

### Предупреждение

- Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что напряжение, указанное на нижней панели прибора, соответствует напряжению местной электросети.
- Перед подключением вилки к розетке электросети убедитесь, что руки полностью сухие.
- Проверяйте правильность подключения сетевой вилки к розетке электросети.
- Запрещается подключать прибор к реле времени.
- Прежде чем вставить вилку шнура питания в розетку электросети, убедитесь, что прибор собран должным образом.
- Не используйте прибор в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях обеспечения безопасности заменять шнур следует только при помощи специалистов Philips, в авторизованном

 Предупреждение

сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.

- Не заменяйте части прибора самостоятельно.
- Данный прибор не предназначен для детей. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- Лица с ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и при условии понимания потенциальных опасностей.
- Для безопасности детей не позволяйте им играть с прибором.
- Во избежание несчастных случаев запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- Всегда отключайте прибор от источника питания перед сборкой, разборкой и очисткой, а также когда прибор остается без присмотра.
- Прежде чем сменить насадку или прикоснуться к частям, движущимся во время работы, убедитесь, что прибор выключен и отключен от источника питания.

 **Внимание!**

- Перед первым использованием прибора снимите и тщательно промойте аксессуары (см. раздел "Разборка и очистка перед первым использованием").
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Не используйте прибор на неустойчивой или неровной поверхности.
- Не отключайте шнур питания до окончания цикла работы прибора. Если необходимо остановить цикл работы прибора, нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить прибор, а затем отключите шнур питания от розетки, прежде чем выполнять любые другие действия.
- Чтобы прибор правильно работал и имел длительный срок службы, рекомендуется делать перерыв через 45 минут работы. Через 15 минут ожидания можно продолжать использование прибора.
- Чтобы продлить срок службы прибора, очищайте насадки для изготовления пасты с помощью прилагаемых аксессуаров для очистки после каждого использования. В целях простой очистки не замачивайте насадки для изготовления пасты в воде.
- Запрещается сгибать, вырывать, скручивать и связывать шнур питания, а также помещать его под тяжелые предметы.
- Запрещается помещать в камеру для замешивания теста металлические или легковоспламеняющиеся предметы.

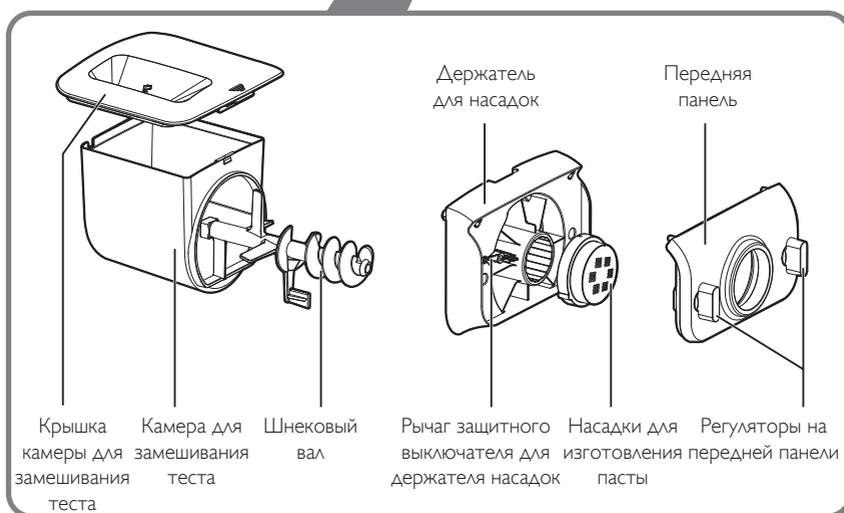
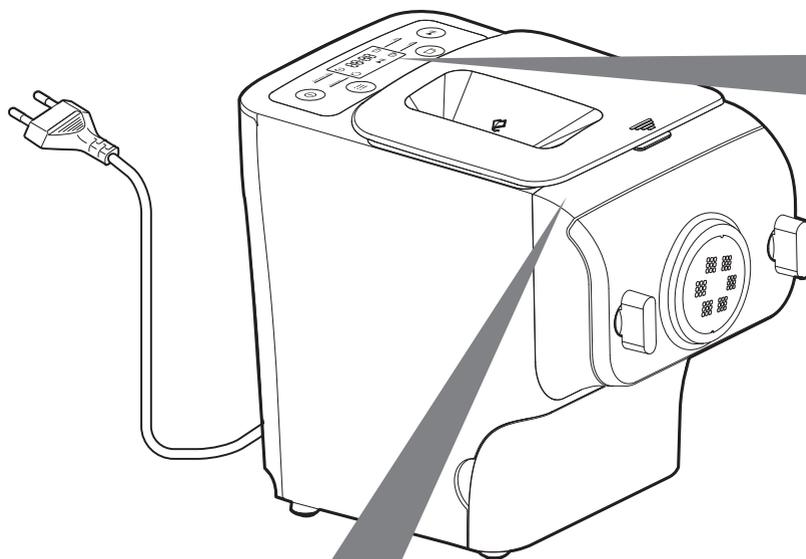
 **Внимание!**

- Если прибор не используется, отключайте его от электросети.
- Запрещается эксплуатировать прибор рядом с легковоспламеняющимися объектами, такими как скатерти или шторы.
- При обнаружении дыма сразу же отключайте сетевую вилку.
- При отключении сетевого шнура держитесь за вилку, а не за кабель.
- Следите, чтобы сетевая вилка была чистой.
- Не кладите на прибор тяжелые предметы.
- Изделие является бытовым кухонным прибором. Запрещается использование в любых других целях.
- Не перемещайте прибор во время работы.
- Перед очисткой или разборкой прибора отключайте прибор от сети.
- Запрещается погружать основное устройство в воду.
- Храните прибор в сухом и хорошо проветриваемом месте.
- Во избежание короткого замыкания или поражения электрическим током следите, чтобы вода или другие жидкости не попадали на защитный выключатель.
- Запрещается мыть прибор или аксессуары в посудомоечной машине.

**ЭМП**

Этот прибор Philips соответствует всем применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

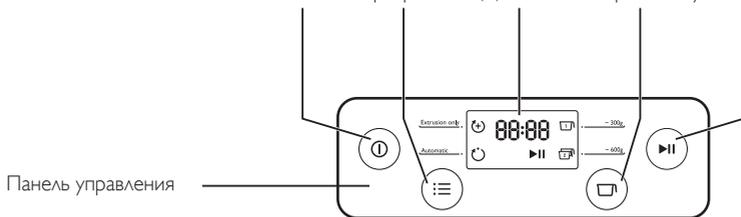
## Обзор



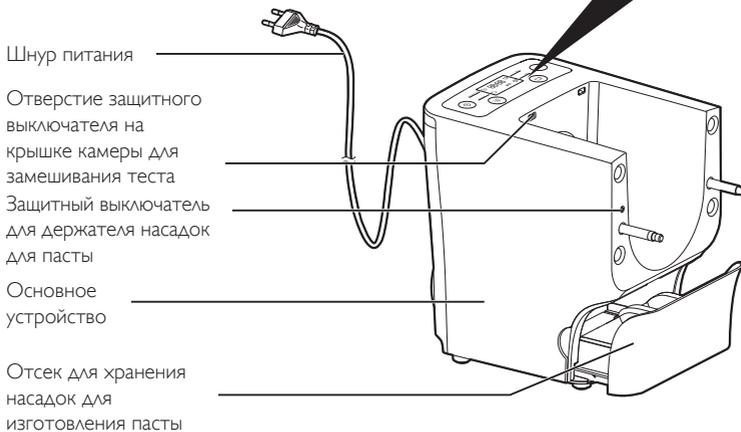
Сокращения	
г	= граммы
~	= примерно
мл	= миллилитры
мм	= миллиметры
кг	= килограммы
"	= дюймы

Кнопка выбора программы позволяет выбрать программу только подачи теста (+) или автоматическую программу (∞).  
 Кнопка выбора порций: выберите [1] для приготовления примерно 300 г (1–2 порций) или [2] для приготовления примерно 600 г (3–4 порций) свежей пасты.

Кнопка вкл. / выкл. питания      Кнопка выбора программы      Дисплей      Кнопка выбора порций      Кнопка пуска/паузы



Панель управления



Шнур питания

Отверстие защитного выключателя на крышке камеры для замешивания теста

Защитный выключатель для держателя насадок для пасты

Основное устройство

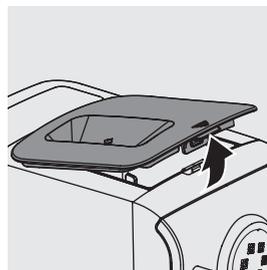
Отсек для хранения насадок для изготовления пасты

## Разборка и очистка перед первым использованием

### Важно

- Перед первым использованием прибора снимите и утилизируйте безопасным способом упаковочный материал и рекламные наклейки.
- Извлеките все детали и аксессуары, промойте и тщательно протрите их (см. раздел "Очистка").
- Не очищайте основное устройство водой и не замачивайте его.
- Не используйте жесткие щетки или другие похожие чистящие приспособления, так как это может повлиять на срок службы паста-машины и на пластиковой поверхности могут образоваться царапины.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.

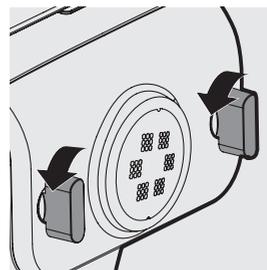
- 1 Снимите крышку камеры для замешивания теста с прибора.



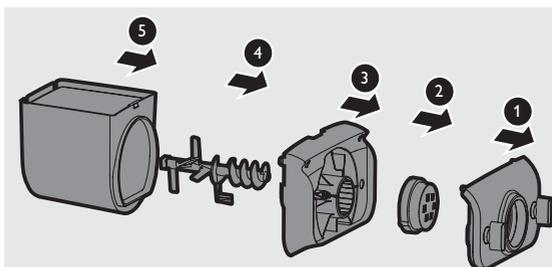
- 2 Ослабьте крепление регуляторов на передней панели.

#### Примечание.

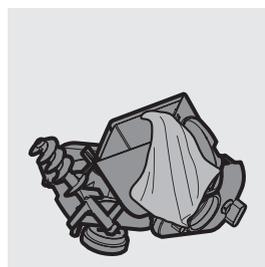
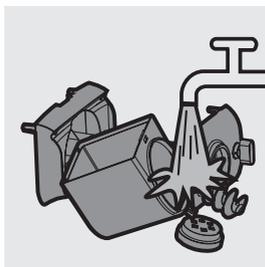
- Передняя панель тяжелая. Соблюдайте особую осторожность при снятии.



- 3 По очереди снимите переднюю панель, насадку для изготовления пасты, держатель насадки, шнековый вал и камеру для замешивания теста.



- 4 Очистите все съемные детали и протрите их насухо.



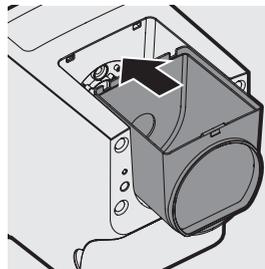
## Сборка

Выполните описанные ниже инструкции по сборке паста-машины.

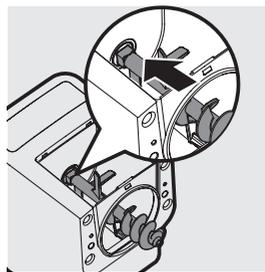
### Важно

- Во время сборки убедитесь, что регуляторы на передней панели зафиксированы.
- Для сборки необходимо отключить прибор от сети.

- 1 Установите камеру для замешивания теста в прибор.



- 2 Поднесите шнековый вал к отверстию основного устройства. Вставьте шнековый вал в основное устройство до упора.

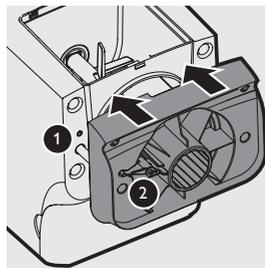


- 3 Присоедините к прибору держатель насадок для пасты.

- 1 Защитный выключатель для держателя насадок
- 2 Рычаг защитного выключателя для держателя насадок

#### Примечание.

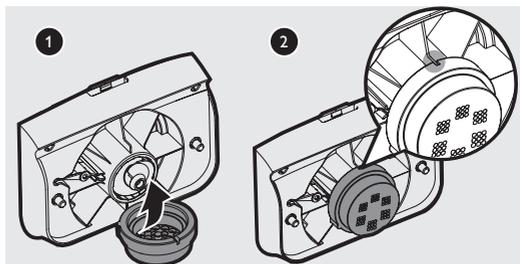
- Убедитесь, что защитный выключатель **1** и рычаг защитного выключателя **2** установлены в правильное положение, как показано на рисунке справа.



- 4 Установите насадку для пасты на держатель **1** и должным образом зафиксируйте её **2**.

**Примечание.**

- Убедитесь, что углубление на насадке для пасты правильно совмещено с углублением на держателе насадок.

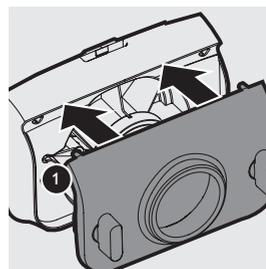


- 5 Закрепите переднюю панель на основном устройстве.

- 1** Рычаг защитного выключателя для держателя насадок

**Примечание.**

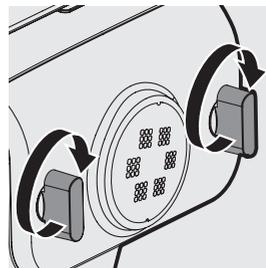
- Перед использованием убедитесь, что передняя панель зафиксирована на приборе.
- Передняя панель тяжелая. Соблюдайте особую осторожность во время сборки.



- 6 Зафиксируйте регуляторы на передней панели.

**Примечание.**

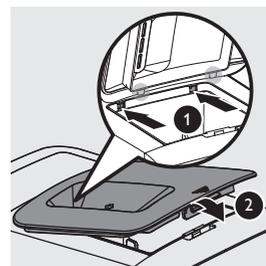
- Если передняя панель или насадки для пасты установлены неправильно, защитный выключатель предотвратит включение прибора.



- 7 Должным образом закройте крышку камеры для замешивания теста.

**Примечание.**

- Если крышка камеры для замешивания теста установлена неправильно, защитный выключатель предотвратит включение прибора.



## Использование паста-машины

### Важно

- Точно следуйте указаниям при добавлении муки и воды в камеру для замешивания теста. Сначала насыпьте в камеру для замешивания теста муку, а затем закройте камеру крышкой. Включите паста-машину и начните постепенно вливать воду по всей длине отверстия в крышке.
- Запрещается переполнять паста-машину ингредиентами. Это может привести к повреждению прибора. Максимальное количество муки для каждой партии составляет 500 г.
- Запрещается помещать в паста-машину ингредиенты, температура которых превышает 60 °С, или использовать паста-машину в условиях повышенной температуры (60 °С), например применять высокотемпературную стерилизацию. Это может привести к деформации прибора.
- Добавляйте воду только после установки крышки на камеру для замешивания теста. Запрещается наливать какие-либо жидкости в отверстие защитного выключателя.
- Запрещается наливать воду в камеру для замешивания теста, если паста-машина выключена. Для получения вкусных домашних макарон строго следуйте инструкциям.

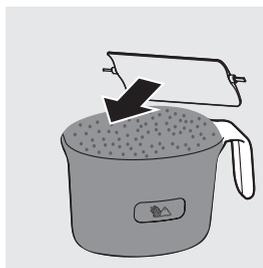
### Подготовка ингредиентов

- 1 Отмерьте одну чашку муки. С помощью прилагаемого плоского аксессуара для очистки удалите всю муку, возвышающуюся над краями мерной чашки. Одна полная мерная чашка соответствует 1–2 порциям.

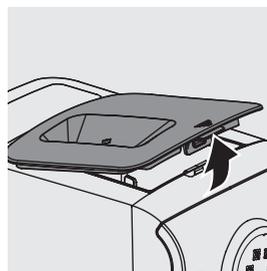
#### Примечание.

- Не встряхивайте чашку и не стучите по ней, чтобы удалить оставшуюся муку. Это повлияет на общее количество муки.

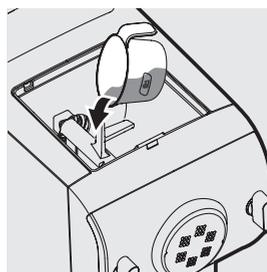
Вы также можете воспользоваться кухонными весами, чтобы отмерить нужное количество муки. Например, из 250 г муки получается примерно 1–2 порции свежих макарон, а из 500 г муки — примерно 3–4 порции.



2 Снимите крышку с камеры.



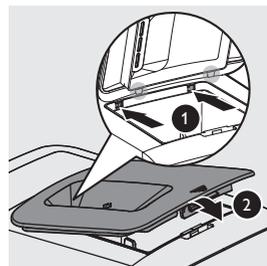
3 Насыпьте в камеру муку. Чтобы приготовить 3–4 порции, добавьте еще одну мерную чашку муки, так как вам потребуется всего 2 чашки муки (~500 г).



4 Должным образом закройте крышку камеры.

**Примечание.**

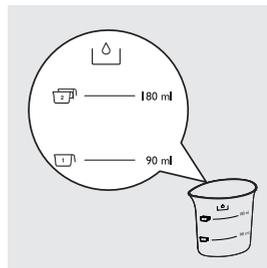
- Сначала вставьте в прибор два крючка **1**, а затем надавите на крышку в направлении основного устройства **2**.
- Прибор не будет работать, если крышка камеры закрыта неправильно. Во время приготовления макарон прибор автоматически прекращает работу, если крышка камеры открывается.



5 Отмерьте необходимое количество воды в соответствии с инструкциями в разделе "Таблица рецептов для паста-машины".

**Примечание.**

- Запрещается наливать воду в камеру для замешивания теста, если паста-машина выключена.
- На прилагаемый мерный стакан для жидкости нанесено 2 вида отметок. Первый вид предназначен для приготовления обычных макарон, второй — для яичной лапши и других макарон с разными вкусами.



## Таблица рецептов для паста-машины

Для получения дополнительной информации посетите веб-сайт [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

Таблица соотношения муки/воды				
Мука	Обычные макароны	Яичная лапша	Время обработки	Количество пасты / макарон / лапши
	Вода (отметка)	Смесь воды и яйца (отметка)		
 1 мерная чашка муки (~250 г)	 Количество воды для одной чашки муки (~90 мл)	 Количество смеси воды и яйца для одной чашки муки (~95 мл)	10 минут	Около 300 г свежих макарон. Этого количества достаточно в качестве основного блюда для 1–2 человек или в качестве гарнира для 4–6 человек.
 2 мерных чашки муки (~500 г)	 Количество воды для двух чашек муки (~180 мл)	 Количество смеси воды и яйца для двух чашек муки (~190 мл)	15 минут	Около 600 г свежих макарон. Этого количества достаточно в качестве основного блюда для 3–4 человек или в качестве гарнира для 8–10 человек.

## Важно

- Рецепты макаронных изделий в инструкции по эксплуатации и кулинарной книге были проверены. Если вы экспериментируете или используете другие рецепты, необходимо выбирать количественное соотношение муки и воды/яиц в соответствии с предоставленными для паста-машины рекомендациями по соотношению муки и воды в мерных чашках. Если выбрать неверное количество ингредиентов для нового рецепта, паста-машина не будет работать правильно, и результат может быть неудовлетворительным.

### Примечание.

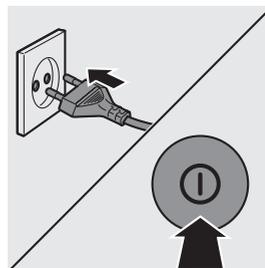
- Для приготовления качественных макарон используйте глютеную муку. Следуйте рекомендациям по количественному соотношению при добавлении ингредиентов.
- В разное время года, а также при использовании продукции из разных регионов соотношение муки/воды может варьироваться. Изменяйте количество в зависимости от приведенных в таблице рекомендаций по соотношению.
- При приготовлении яичной или овощной лапши смешайте яйцо или овощной сок с водой до однородной консистенции, прежде чем добавить их в камеру через отверстие в крышке. Добавляйте только жидкие ингредиенты.
- В прилагаемой книге можно найти дополнительные рецепты для приготовления различных видов вкуснейшей пасты.

## Выбор программы приготовления макарон

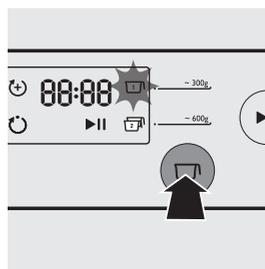
### Важно

- Не выбирайте программу подачи теста, пока замешивание теста не будет завершено. В противном случае это приведет к повреждению паста-машины и уменьшению срока службы прибора.
- Не отключайте шнур питания до окончания цикла работы прибора. Если необходимо остановить цикл работы прибора, нажмите кнопку включения/выключения , чтобы выключить паста-машину, а затем отключите шнур питания от розетки, прежде чем выполнять любые другие действия.
- Чтобы прибор правильно работал и имел длительный срок службы, рекомендуется делать перерыв через 45 минут работы. Через 15 минут ожидания можно продолжать использование прибора.
- Чтобы продлить срок службы прибора, очищайте насадку для изготовления пасты с помощью прилагаемого аксессуара для очистки после приготовления каждой порции макарон. В целях простой очистки не замачивайте насадки для изготовления пасты в воде.

- 1 Подключите сетевую вилку к розетке 220–240 В переменного тока. Паста-машина подаст один звуковой сигнал, и все индикаторы мигнут один раз. Нажмите кнопку включения/выключения , чтобы включить паста-машину.



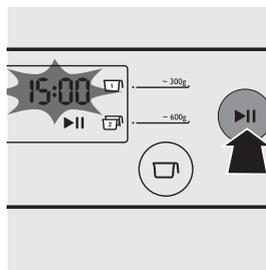
- 2 В зависимости от количества муки, нажмите кнопку выбора порций , чтобы выбрать  и приготовить примерно 300 г свежей пасты или выбрать  и приготовить примерно 600 г.



- 3 Нажмите кнопку пуска/паузы (▶||), чтобы запустить цикл работы прибора. Начнется обратный отсчет времени.

**Примечание.**

- По умолчанию установлена автоматическая программа. Для изменения настроек нажмите кнопку выбора программы (≡).



- 4 Когда начнется замешивание теста, постепенно вливайте воду или смесь воды с яйцом по всей длине отверстия в крышке.

**Примечание.**

- Во время замешивания теста после добавления воды запрещается добавлять другие ингредиенты. Это может повлиять на текстуру теста для пасты.



- 5 Через несколько минут начнется изготовление пасты. Поместите емкость под отверстием. Нарежьте пасту с помощью прилагаемого плоского аксессуара для очистки, чтобы получить нужную длину.

**Примечание.**

- На макаронных изделиях могут быть видны тонкие бороздки, особенно в начале и конце процесса изготовления.
- Если во время изготовления макарон вы заметите, что на приборе выбрана программа, отличная от автоматической, нажмите кнопку пуска/паузы (▶||), чтобы отменить программу. Затем нажмите кнопку включения/выключения (Ⓚ) и отключите вилку от розетки. После очистки насадок для пасты можно возобновить процесс.
- Если выбрано неправильное соотношение жидкости и муки, паста может не получиться. В этом случае снова подготовьте ингредиенты.
- Перемещайте плоский аксессуар для очистки вниз, чтобы нарезать макароны.

- 6 Если после завершения приготовления макарон в камере осталось тесто, нажмите кнопку подачи (+) ① и кнопку пуска/паузы (▶||) ② для дальнейшего изготовления пасты.

**Примечание.**

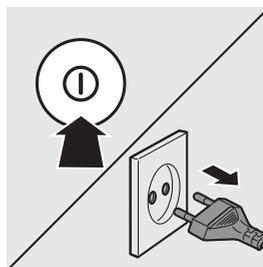
- Программа подачи теста длится 3 минуты.
- Время варки макаронных изделий зависит от индивидуальных предпочтений, формы макарон и количества порций.

## Очистка

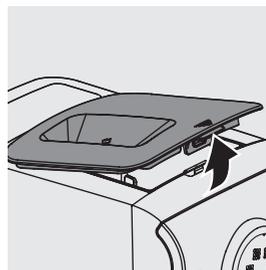
### Важно

- Перед очисткой или разборкой прибора отключайте прибор от сети.
- Запрещается погружать основное устройство в воду.
- Запрещается использовать для очистки прибора жесткие щетки, абразивные или едкие чистящие средства (например, бензин, спирт и пропанол).
- Очищайте прибор после каждого использования, чтобы обеспечить правильную работу.
- Во избежание порезов соблюдайте осторожность при очистке прибора и острых деталей.

- 1 Нажмите кнопку включения/выключения (ⓘ), чтобы выключить паста-машину, затем отключите вилку от розетки электросети.



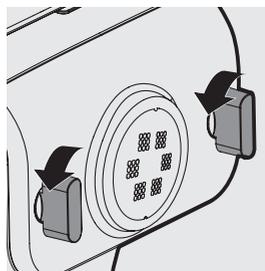
- 2 Снимите крышку камеры с прибора.



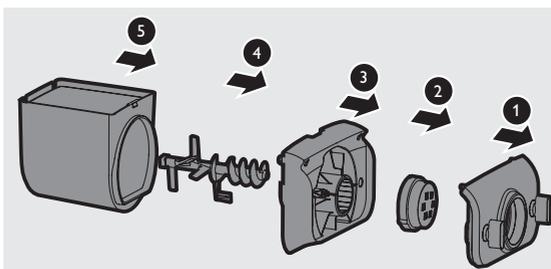
- 3 Ослабьте крепление регуляторов на передней панели.

**Примечание.**

- Передняя панель тяжелая. Соблюдайте особую осторожность при снятии.



- 4 По очереди снимите переднюю панель, насадку для пасты, держатель насадки, шнековый вал и камеру для замешивания теста.

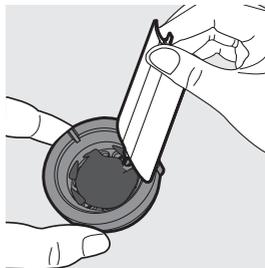
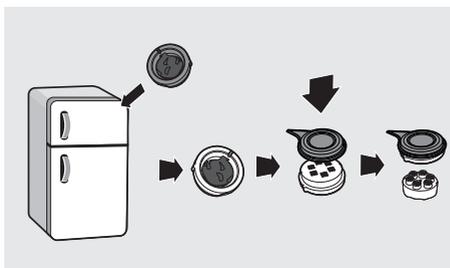
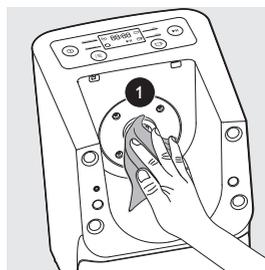


- 5 С помощью сухой ткани удалите остатки муки из отверстия **1**, куда устанавливается шнековый вал.

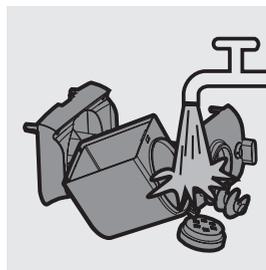
- 6 Удалите остатки теста с насадки для пасты с помощью прилагаемого аксессуара для очистки. Затем можно промыть насадку под водой.

**Совет.**

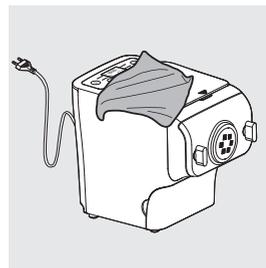
- Поместите насадки для изготовления спагетти и феттучини в морозильную камеру на 2 часа. Затем используйте соответствующие аксессуары для очистки, чтобы извлечь из отверстий тесто.



- 7 Очистите все съемные детали.



- 8 Протрите сухой тканью основное устройство, панель управления и внешние панели паста-машины.



- 9 После использования поместите паста-машину в сухое, хорошо проветриваемое место.

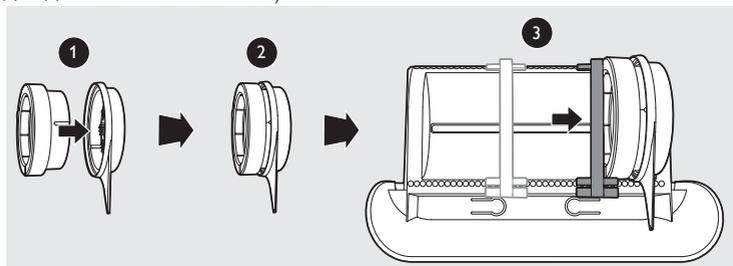
**Примечание.**

- После очистки убедитесь, что все детали и насадки для пасты полностью высушены, прежде чем убрать прибор на хранение. Соберите паста-машину, чтобы она была готова к следующему использованию.

### Хранение насадок для пасты и аксессуаров для очистки

- 1 Совместите насадку для пасты **1** и аксессуар для очистки **2**. Поместите детали **1** и **2** в отсек для хранения. Переместите ползунок **3**, чтобы зафиксировать насадки для пасты и аксессуары для очистки.

Перед установкой в отсек для хранения убедитесь, что аксессуары для очистки и насадки для пасты полностью сухие.



## Поиск и устранение неисправностей

В данной главе приведены проблемы, которые наиболее часто возникают при эксплуатации прибора. Если указанная ниже информация не поможет решить проблему, перейдите на веб-сайт [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

### Индикаторы не загораются.

- **Сетевая вилка подключена неправильно.**  
Убедитесь, что сетевая вилка правильно подключена и розетка исправна.
- **Кнопка включения/выключения не нажата.**  
Нажмите кнопку включения/выключения .

### После нажатия кнопки пуска/паузы прибор подает звуковой сигнал, но не работает.

- **Камера собрана неправильно.**  
Насадка для пасты или передняя панель присоединены неверно.  
Для правильной сборки всех деталей следуйте указаниям в инструкции по эксплуатации.
- **Не выбрано количество порций.**  
Перед нажатием кнопки пуска/паузы убедитесь, что выбрано нужное количество порций.

### Защитный выключатель был активирован, и прибор внезапно перестал работать или перезапустился во время работы.

- **Регулятор на передней панели не зафиксирован.**  
Убедитесь, что передняя панель установлена правильно.
- **В паста-машину добавлено слишком много ингредиентов.**  
Максимальное количество муки для каждой партии составляет 500 г. Если добавлено больше 500 г, уменьшите количество муки перед обработкой следующей партии.

### Прибор прекращает работу. Отсутствует звуковой сигнал оповещения, или индикаторы не мигают.

- **Паста-машина перегрелась в результате продолжительной непрерывной работы.**  
Отключите прибор от сети и дайте паста-машине остыть. Чтобы прибор правильно работал и имел длительный срок службы, время непрерывной работы не должно превышать 45 минут. Через 15 минут ожидания можно продолжать использование прибора.

Во время обработки прибор перестает работать, затем индикаторы быстро мигают и звучат сигналы оповещения.

- Возможно, шнековый вал заблокирован посторонним предметом.  
Возможно, тесто слишком сухое.  
Выбрана неправильная программа.  
Отключите прибор от сети, очистите паста-машину и снова запустите процесс приготовления макарон согласно инструкции по эксплуатации.

В камере скопилось слишком много теста.

- Добавлена влажная мука или тесто слишком жидкое.  
Следите, чтобы мука оставалась сухой во время хранения. Чтобы снова запустить процесс приготовления макарон, выполните рекомендации в инструкции по эксплуатации.
- Перед использованием камера, шнековый вал и насадка для пасты были очищены неправильно.  
Перед использованием убедитесь, что все детали очищены.
- Камера или шнековый вал не высушен.  
Перед использованием убедитесь, что все детали полностью сухие.
- При добавлении воды не соблюдена последовательность.  
Выбрана мука неподходящего типа.  
Выбрано неправильное количество порций.  
Чтобы приготовить макароны, выполните рекомендации в инструкции по эксплуатации.

Из прибора поступает небольшое количество воды.

- Вода добавлена до запуска программы.  
Добавляйте воду сразу после запуска программы, как указано в инструкции по эксплуатации.

Шнековый вал работает вхолостую, и макаронные изделия не поступают из прибора.

- Выбрано неправильное соотношение количества муки и воды.  
Отключите сетевую вилку от розетки и извлеките тесто. Очистите паста-машину, заново отмерьте правильное количество ингредиентов и снова запустите приготовление макарон согласно инструкции по эксплуатации.

## Сведения о продукте

Модель	HR2355/09
Мощность электродвигателя	200 Вт
Номинальное напряжение	220–240 В перем. тока (50 Гц)
Размеры (Д x Г x В)	215 x 343 x 300 мм / 8,5" x 13,5" x 11,8"
Вес нетто	6,9 кг/15,2 фунта

- Информацию о номинальном напряжении и частоте см. на табличке с обозначениями на изделии. Информация о продукте может быть изменена без предварительного уведомления.

## Утилизация



Этот символ означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с бытовыми отходами (2012/19/ЕС).

Выполняйте отдельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в Вашей стране.

Правильная утилизация поможет предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

## Гарантия и обслуживание

При возникновении проблемы, необходимости обслуживания прибора или получения информации посетите веб-сайт [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в Вашей стране.

# EAC

Изготовитель:

“Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.”, Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен,  
Нидерланды.

Импортер на территорию России и Таможенного Союза:

ООО "ФИЛИПС", Российская Федерация, 123022 г. Москва, ул. Сергея Макеева, д.13,  
тел. +7 495 961-1111.