

Kann ich mit der Philips Nudelmaschine mehrere Portionen zubereiten?

Wenn Sie sich fragen, ob Sie mit der Philips Nudelmaschine direkt nach der ersten Portion eine weitere Portion Nudeln zubereiten können, erfahren Sie hier mehr dazu.

Zubereiten mehrerer Portionen Nudeln nacheinander

Ja, Sie können eine weitere Portion Nudeln direkt nach der ersten Portion zubereiten.

Um jedoch die Lebensdauer der Philips Nudelmaschine zu verlängern, sollten Sie diese nicht durchgehend länger als 45 Minuten verwenden. Sie können das Gerät nach einer Pause von 15 Minuten erneut starten.

Hinweis:

Möchten Sie eine weitere Portion Nudeln zubereiten, befolgen Sie die gleichen Schritte wie beim ersten Durchgang.

Welche Teile meiner Philips Nudelmaschine sind spülmaschinenfest?

Wenn Sie sich fragen, welche Teile der Nudelmaschine spülmaschinenfest sind, erfahren Sie hier mehr dazu.

Alle Teile Ihrer Nudelmaschine sind spülmaschinenfest.

Alle abnehmbaren Teile und das gesamte Zubehör der Philips Nudelmaschine sind spülmaschinenfest.

Aufgrund der Erfahrungen unserer Benutzer empfiehlt Philips immer, Teile wenn möglich direkt nach dem Gebrauch von Hand zu spülen, um dadurch ihre optimale Pflege und Haltbarkeit zu unterstützen.

Hinweis:

- 1) Vergewissern Sie sich, dass Sie ein Programm mit einer Temperatur unter 60 °C wählen.
- 2) Klemmen Sie die Teile nicht mit Gewalt in die Spülmaschine (insbesondere nicht die Knetkammer), da dies zu einer Verformung führen könnte.

Wie kann ich glutenfreie Nudeln mit der Philips Nudelmaschine zubereiten?

Wenn Sie glutenfreie Nudeln mit der Philips Nudelmaschine zubereiten möchten, erfahren Sie hier mehr dazu.

Zubereiten von glutenfreien Nudeln mit der Nudelmaschine

Wenn Sie zu Hause glutenfreie Nudeln mit der Philips Avance Nudelmaschine zubereiten möchten, empfehlen wir Ihnen die Verwendung einer fertigen Mehlmischung oder von Quinoa bzw. Buchweizen.

Die Schwierigkeit bei der Zubereitung glutenfreier Nudeln besteht darin, dass die Nudeln vor dem Kochen leicht brechen, da glutenfreies Mehl dem Teig nicht genug Elastizität verleiht. Gluten ist eine Mischung aus in Weizen und verwandten Getreiden enthaltenem Eiweiß. Es verleiht dem Teig Elastizität, sodass er aufgehen und seine Form beibehalten kann. Außerdem sorgt es dafür, dass das Endprodukt eine zähe Konsistenz hat.

Wenn Sie daher glutenfreie Nudeln zubereiten, empfehlen wir, ein Verdickungsmittel zur Bindung zu verwenden, wie z. B. Xanthan, Guarkernmehl oder Ei.

Wir empfehlen, kein Kokosnussmehl, Mandelmehl oder weißes Reismehl zu verwenden, da diese Mehlsorten kein Bindemittel enthalten und die Wahrscheinlichkeit für gutes Gelingen somit gering ist.

Unterschied zwischen der falschen und richtigen Pastakonsistenz:



Wie reinige ich die Philips Nudelmaschine und die Formaufsätze?

Wenn Sie nicht genau wissen, wie Sie die Philips Nudelmaschine reinigen sollen, keine Sorge: Wir können Ihnen dabei helfen. Folgen Sie einfach dieser Schritt-für-Schritt-Anleitung.

Schritte zum Reinigen der Philips Nudelmaschine:

Achtung: Stellen Sie sicher, dass Sie die Philips Nudelmaschine nach jedem Gebrauch sofort zerlegen und reinigen. Getrocknetes Mehl ist sehr klebrig und kann dazu führen, dass sich die Nudelmaschine nicht mehr einfach zerlegen lässt.

1) Ziehen Sie das Netzkabel heraus, bevor Sie die Philips Nudelmaschine zerlegen oder reinigen.

2) Ziehen Sie am Deckel, um ihn zu entriegeln, und nehmen Sie dann den Deckel von der Knetkammer.
(Abbildung A)

Abbildung A



Abbildung B

3) Schieben Sie die Knetkammer vom Hauptgerät. (Abbildung B)

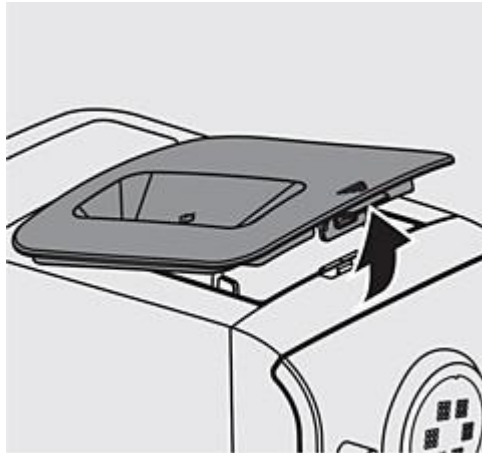


Abbildung C

4) Drehen Sie den Formaufsatzhalter gegen den Uhrzeigersinn, um ihn von der Knetkammer zu trennen.
(Abbildung C)

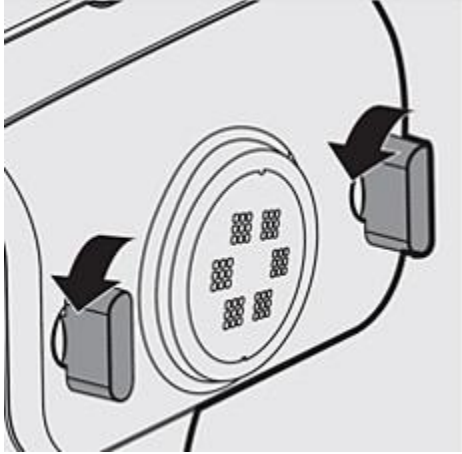


Abbildung D

5) Legen Sie den Finger in die Knetkammer, und drücken Sie den Presszylinder nach außen, um ihn aus der Öffnung der Knetkammer zu schieben. Nehmen Sie den Formaufsatz ab, und ziehen Sie dann die Presswelle aus dem Presszylinder. Wenn sich der Aufsatz nicht löst, ist er möglicherweise durch getrocknetes Mehl verklebt. Tauchen Sie in diesem Fall die Presswelle und den Aufsatz 5 bis 10 Minuten lang in warmes Wasser, und versuchen Sie es dann erneut. (Abbildung D)

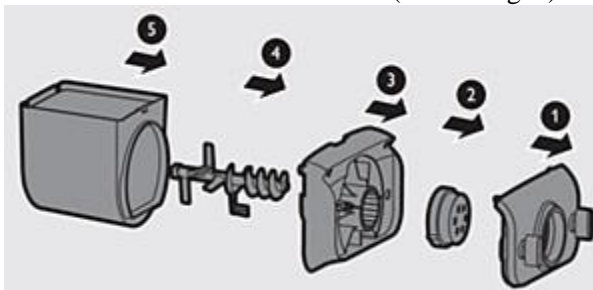


Abbildung E

6) Verwenden Sie das mitgelieferte Reinigungswerkzeug, um alle Teigrückstände von den Formaufsätzen zu entfernen. Danach können Sie sie mit Wasser reinigen.

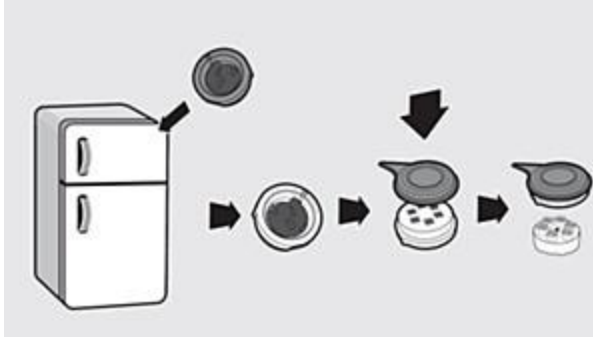
Tipp: Sie können den Formaufsatz auch nach dem Herausnehmen aus dem Presszylinder trocknen lassen. Entfernen Sie dann mithilfe des mitgelieferten Reinigungswerkzeugs den getrockneten Teig aus den Löchern.

7) Nehmen Sie den Knethaken aus der Knetkammer. (Abbildung E)



Abbildungen F und G

8) Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile und das Zubehör, und trocknen Sie sie (Abbildungen F und G).



Reinigen der Formaufsätze

1) Für Formaufsätze, für die ein passendes Reinigungswerkzeug im Lieferumfang enthalten ist: Verwenden Sie das spezielle Reinigungswerkzeug, um alle Teigrückstände aus dem jeweiligen Formaufsatz zu entfernen.

2) Für Formaufsätze, für die kein spezielles Reinigungswerkzeug im Lieferumfang enthalten ist: Verwenden Sie das flache Reinigungswerkzeug, das zwei Seiten bietet, mit denen Sie alle Formaufsätze reinigen können.

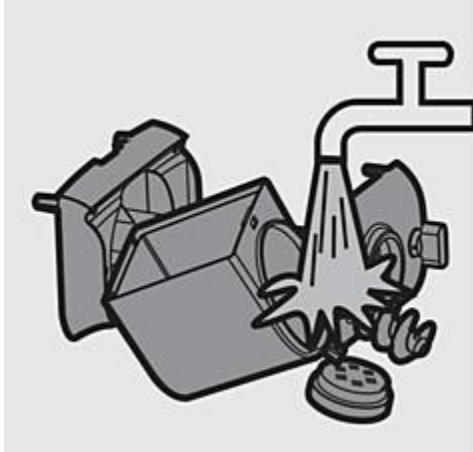
Tipp:

Die einfachste Methode zur Reinigung der Formaufsätze der Nudelmaschine ist, die Formaufsätze mehrere Stunden auf der Arbeitsfläche liegen zu lassen (oder ein paar Stunden im Gefrierschrank), bis der Teig trocknet. Wenn der Teig vollständig trocken ist, schlagen Sie die Formaufsätze auf die Arbeitsfläche. Der Teig fällt automatisch heraus.

Wichtig zu berücksichtigen:

Tauchen Sie das Hauptgerät nicht in Wasser.

Seien Sie beim Reinigen besonders vorsichtig, damit Sie sich nicht an den Kanten schneiden.



Reinigen der Formaufsätze

- 1) Für Formaufsätze, für die ein passendes Reinigungswerkzeug im Lieferumfang enthalten ist: Verwenden Sie das spezielle Reinigungswerkzeug, um alle Teigrückstände aus dem jeweiligen Formaufsatz zu entfernen.
- 2) Für Formaufsätze, für die kein spezielles Reinigungswerkzeug im Lieferumfang enthalten ist: Verwenden Sie das flache Reinigungswerkzeug, das zwei Seiten bietet, mit denen Sie alle Formaufsätze reinigen können.

Tipp:

Die einfachste Methode zur Reinigung der Formaufsätze der Nudelmaschine ist, die Formaufsätze mehrere Stunden auf der Arbeitsfläche liegen zu lassen (oder ein paar Stunden im Gefrierschrank), bis der Teig trocknet. Wenn der Teig vollständig trocken ist, schlagen Sie die Formaufsätze auf die Arbeitsfläche. Der Teig fällt automatisch heraus.

Wichtig zu berücksichtigen:

Tauchen Sie das Hauptgerät nicht in Wasser.

Seien Sie beim Reinigen besonders vorsichtig, damit Sie sich nicht an den Kanten schneiden.