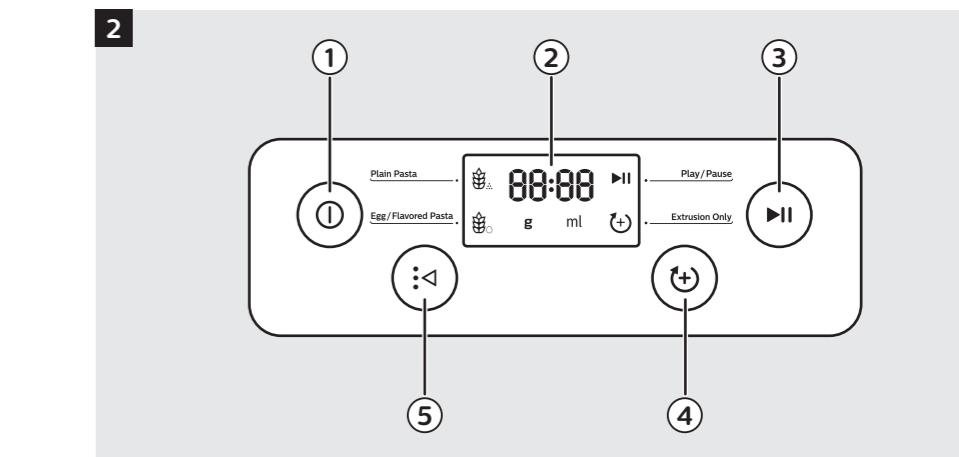
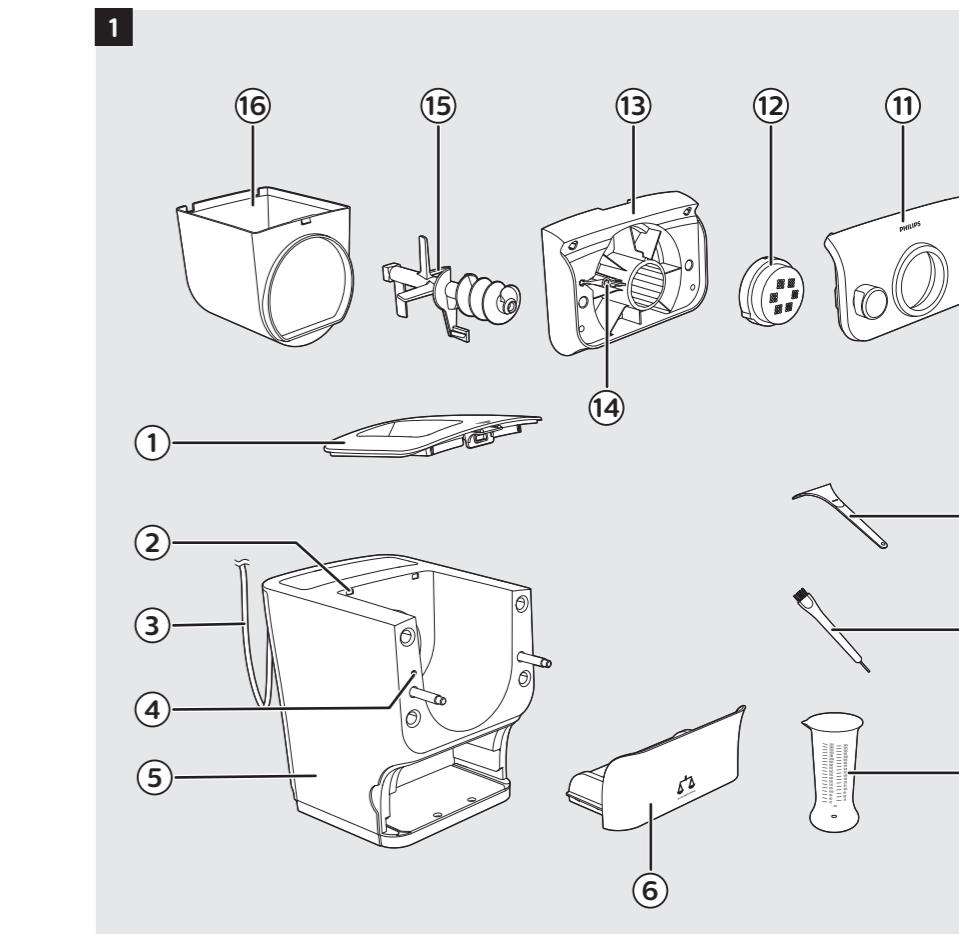
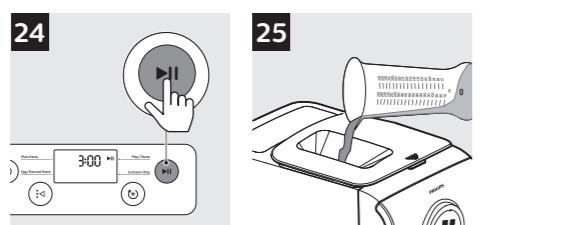
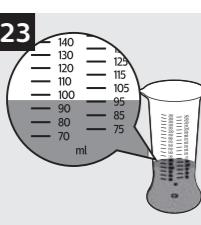
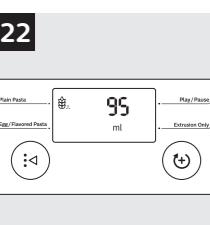
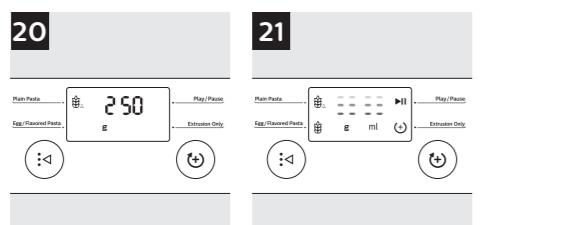
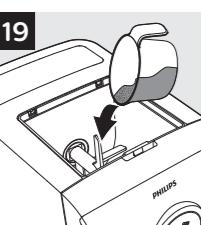
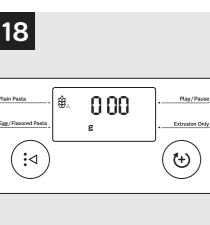
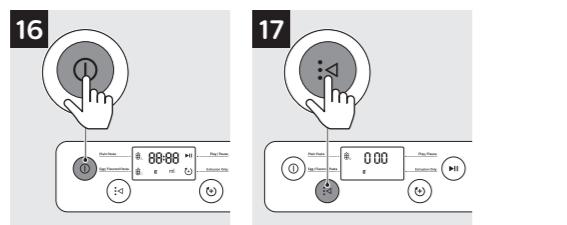
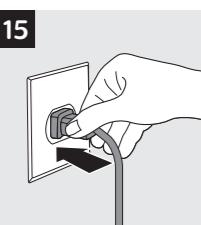
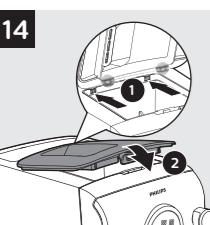
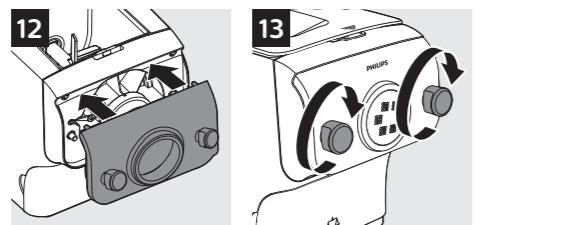
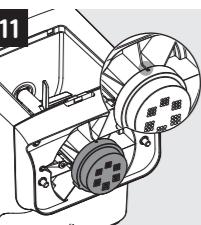
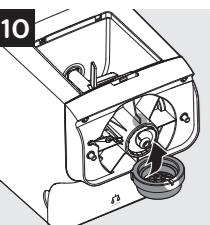
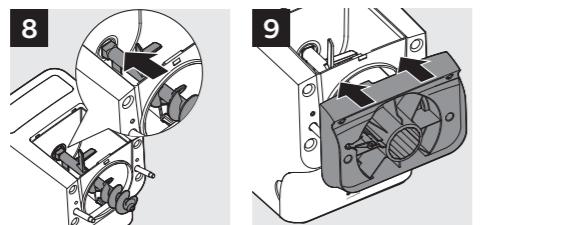
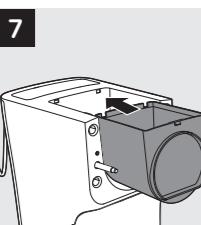
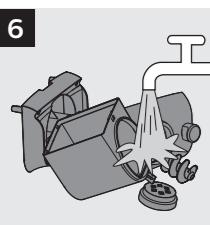
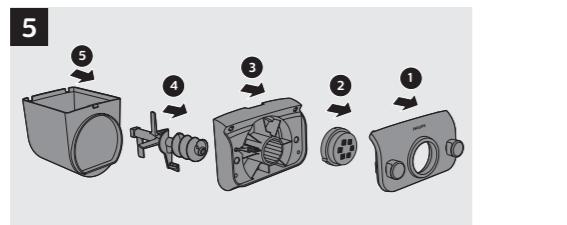
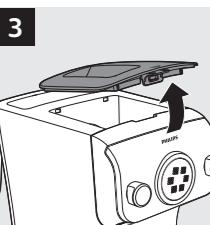


Specifications are subject to change without notice.
© 2018 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
3000 030 22481 A



100% recycled paper
100% papier recyclé





21

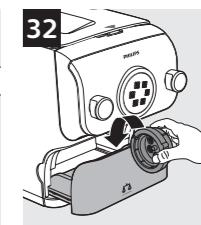
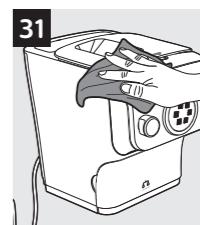
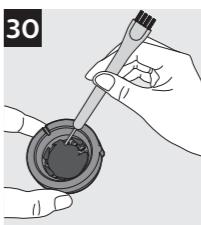
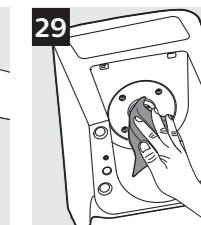
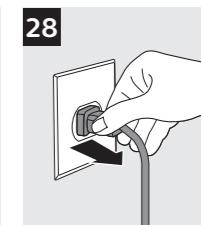
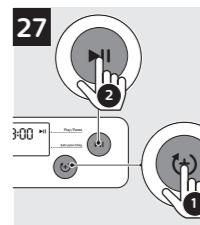
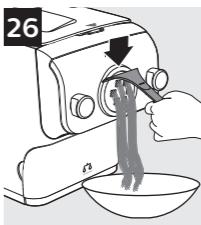
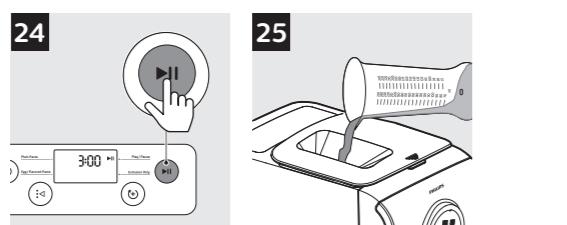
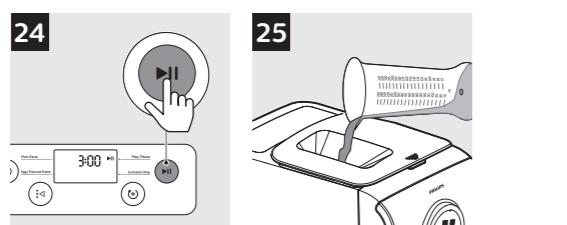
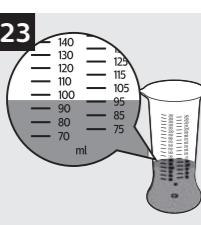
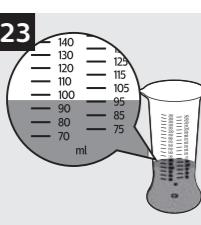


Table of Contents

| | |
|--|-----------|
| Important | 6 |
| Electromagnetic fields (EMF) | 8 |
| Recycling | 8 |
| Guarantee and support | 8 |
| Introduction | 9 |
| Product overview (Fig. 1) | 9 |
| Control panel overview (Fig. 2) | 9 |
| Available Accessories | 10 |
| Shaping discs | 10 |
| Disassembling and cleaning before first use | 10 |
| Assembling | 10 |
| Using the Pasta maker | 11 |
| Start preparation | 11 |
| Starting the pasta making program | 12 |
| Cleaning | 13 |
| Storage | 13 |
| Troubleshooting | 13 |

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- To avoid risk of electric shock or damage, do not rinse or soak the main unit.
- Before you insert the plug into the power outlet, make sure that the appliance is assembled correctly.
- If the power cord, the plug, or other parts are damaged, do not use the appliance.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Before using the appliance for the first time, disassemble and wash the accessories thoroughly.

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Do not use this appliance on an unstable or uneven surface.
- To better protect the lifetime of the appliance, we recommend to stop the device for 15 minutes, if it was used for 45 minutes continuously.
- If you intend to use the appliance continuously, clean the shaping disc with the supplied cleaning tool each time after use. For cleaning ease, do not soak the shaping disc into the water directly.
- Unplug the appliance when not in use.
- Do not put heavy objects on the appliance.
- Do not move the appliance while it is operating.
- To prevent a short circuit or an electric shock, do not pour water or any liquid onto the display.
- Do not use a dishwasher to clean the appliance.
- Never reach into the mixing chamber when the appliance is plugged in.
- Make sure to tighten the front panel knobs during assembly.
- Make sure the appliance is not plugged in when assembling the appliance.
- Make sure that all the parts (including the chamber lid) are well assembled before plugging in.
- Do not shake or move the appliance when it is weighing the flour.
- Do not put any object on the appliance when it is weighing the flour.
- Do not put less than 200g or more than 600g of flour in the chamber.
- Pour in the liquid slowly through the water slot after the appliance starts mixing.
- Do not put any ingredients that are 60°C / 140°F or above into the pasta maker, nor place the pasta maker

8 ENGLISH

in surroundings with high temperature (60°C / 140°F), for instance in a high temperature sterilization. This will damage the appliance.

- Never pour water into the mixing chamber before you place the chamber lid onto the chamber.
- Do not pour any liquids into the safety switch hole.
- Do not select the extrusion only program before the dough mixing is complete. Otherwise, this will damage the pasta maker.
- Do not use a scourer, caustic cleaners, or cleaners (for examples, gasoline, alcohol, and propanol) to clean the appliance.
- Clean the appliance each time after use, or the appliance might not operate properly.
- Take extra caution when cleaning the appliance to avoid getting cut by any sharp edges.
- Do not insert any objects into the device.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Recycling

- Do not throw away the product with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Guarantee and support

If you have need information or support, please visit www.philips.com/support or read the separate worldwide guarantee leaflet.

Introduction

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!

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

Product overview (Fig. 1)

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

Control panel overview (Fig. 2)

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

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

Default pasta making function

- Choose a program with the **Program selection** button, and then press the **Start/pause** button.
 - ↳ Applies when making pasta with the scaling function.

Extrusion only function

- Press the **Extrusion only** button, and then the **Start/pause** button.
 - ↳ Applies when there is leftover dough in the mixing chamber, and you want some extra extrusion.

Skip-scaling function

- Press and hold the **Start/pause** button for 5 seconds.
 - ↳ Applies when the device jumps into error mode or when you need to skip the scale function and start the mixing process directly.

Available Accessories

Shaping discs

| | Spaghetti | Fettuccine | Penne | Lasagna |
|-----------|-----------|------------|-------|---------|
| HR2380 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| HR2381 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| HR2382 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| HR2382/13 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | Thick Spaghetti | Angel hair | Tagliatelle | Pappardelle |
|-----------|-----------------|------------|-------------|-------------|
| HR2380 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| HR2381 | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ |
| HR2382 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| HR2382/13 | ✗ | ✓ | ✗ | ✓ |

Note: Cleaning tool of the angel hair shaping disc is only supplied with the angel hair shaping disc.

Disassembling and cleaning before first use

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

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

- 3 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order. (Fig. 5)
- 4 Clean all detachable parts, and wipe them dry. (Fig. 6)

Assembling

- 1 Push the mixing chamber into the appliance. (Fig. 7)
- 2 Point the mixing paddle to the hole in the main unit. Insert the mixing paddle all the way into the main unit. (Fig. 8)
- 3 Attach the disc holder onto the appliance. (Fig. 9)

- 4** Put the shaping disc onto the disc holder , and make sure it is firmly fixed on the disc holder. (Fig. 10)

Note: Make sure the inner cavity of the shaping disc and disc holder is properly fitted. (Fig. 11)

- 5** Attach the front panel to the main unit. (Fig. 12)

Note:

- Make sure the front panel is completely fastened before using the appliance.
- The front panel is heavy. Take extra caution when assembling it.

- 6** Fasten the front panel control knobs. (Fig. 13)

Note: If the front panel or the shaping disc is not properly assembled, a safety switch will prevent the appliance from working.

- 7** Close the mixing chamber lid. (Fig. 14)

Note: If the mixing chamber lid is not properly installed, the safety switch will prevent the appliance from working.

Using the Pasta maker

Start preparation

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

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

- 2** Press the **On/off** button to turn on the appliance. (Fig. 16)

- 3** Select the pasta type with the **Program selection** button. (Fig. 17)

| Program | Tip | Optional recipe |
|-------------------------------|--|---|
| Plain pasta/noodle | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta with flour and water only | <ul style="list-style-type: none"> • Wheat noodle • Durum noodle |
| Egg or flavoured pasta/noodle | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta with flour and egg liquid • All kinds of flavored pasta | <ul style="list-style-type: none"> • Wheat pasta • Durum pasta • Carrot pasta/noodle • Tomato pasta/noodle • Soba • Beet pasta/noodle |

Note: For more recipes, refer to the recipe book.

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

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

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

Note

- The appliance automatically weighs and displays the amount of flour. The weight measurement will blink until you are in the right range. (Fig. 20)
- Do not put less than 200g or more than 600g of flour in the chamber.

12 ENGLISH

- Some recipes (for example cookies, gluten free pasta) require you to skip the weighing part. In this case, press the **Start/pause** button for 5 seconds, and the appliance will start mixing and extruding directly.

7 Close the chamber lid. (Fig. 14)

Note

- If you press a button without closing the lid, the chamber closing sign will appear. (Fig. 21)
- Insert the two hooks into the appliance first, and then push the lid against the main unit.
- The appliance will not start working if the chamber lid is not properly closed. During the pasta making process, if you open the chamber lid, the appliance will stop working. Assemble the lid and press the **Start/pause** button to start the operation again.

8 When the lid is closed, the needed amount of liquid is displayed. (Fig. 22)

9 Use the supplied water cup to measure the amount of liquid according to the indication on the display. (Fig. 23)

Note

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

Starting the pasta making program

1 Press the **Start/pause** button to start mixing, and the mixing time starts to count down. (Fig. 24)

2 After the mixing starts, slowly pour in the liquid along the entire length of the slot in the lid. (Fig. 25)

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

3 After the pasta maker finishes mixing, it will beep once and start extruding pasta after a few seconds. Use the pasta cutter to cut the pasta into the length you need.(Fig. 26)

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

4 After the pasta making is complete, if you notice some leftover dough inside the chamber, you can press the **Extrusion only** button first, and then press the **Start/pause** button for extra extrusion. (Fig. 27)

Note: The cooking time of the pasta varies depending on personal preferences, pasta shapes, and number of servings.

Important!

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

Note

- To ensure the quality of the pasta, use gluten flour to make pasta. Follow the recommended proportion to add the ingredients.
- Seasonal changes and using ingredients from different regions may affect the flour/water ratio. You may adjust based on the recommended proportion.
- When making egg pasta or vegetable pasta, make sure you whisk the egg mixture or vegetable juice evenly with the water before pouring into the chamber through the slot in the lid. When adding ingredients, make sure the ingredient is in a liquid form.
- See the recipe book provided for additional pasta recipe variations.
- When making gluten free pasta/noodles or cookies, do not follow the recommended liquid amount indicated by the appliance.

Cleaning

- 1 Disconnect the plug from the power outlet. (Fig. 28)
- 2 Remove the mixing chamber lid. (Fig. 3)
- 3 Loosen the front panel control knobs. (Fig. 4)

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

- 4 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order. (Fig. 5)
- 5 Use a dry cloth to clean flour residue on the main unit. (Fig. 29)
- 6 Clean the shaping disc with the supplied cleaning tool to remove the dough residues. After that, you can clean it with water. (Fig. 30)

Note: For the spaghetti, thick spaghetti, angel hair and fettuccine shaping discs, let the discs air-dry 2 to 4 hours. Then use the corresponding cleaning tool to poke out the dough in the holes.

- 7 Clean all detachable parts, and wipe them dry. (Fig. 6)
- 8 Use a dry cloth to clean the control panel, and the exterior of the pasta maker. (Fig. 31)

Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.

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

- 2 You can store the shaping discs in the storage drawer. (Fig. 32)

Troubleshooting

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

14 ENGLISH

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

| Problem | Cause | Solution |
|--|---|---|
| E1 displays on the screen. | The shaping disc is not attached. | Attach the disc holder to the main unit, attach the shaping disc properly and fix the front panel properly to the device. |
| | The lid is not in place or not properly attached. | Attach the lid properly. |
| The appliance stops during processing, E2 displays on the screen, the indicators are flashing quickly, and the alarm sounds. | The mixing paddle may be blocked by some foreign objects. | Disconnect from the power source, clean the pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making. |
| | The dough may be too dry. | |
| | The wrong program is selected. | |
| EEE displays on the screen. | The appliance malfunctions. | Contact the service center. |

| اشکال | علت | راه حل |
|---|--|--|
| نشانگرها روش نمی‌شوند. | دوشاخه درست متصل نشده است. | بررسی کنید دوشاخه به طور صحیح وارد پریز شده باشد و پریز درست کار کند. |
| پس از فشار دادن دکمه روشن / خاموش، دستگاه صدا می‌دهد ولی کار نمی‌کند. | محفظه مخلوط کدن، صفحه شکل دهنده یا پنل جلویی درست سوار نشده‌اند. | برای سوار کردن صحیح قطعات، دستورالعمل‌های راهنمای کاربر را دنبال کنید. |
| در حین کار، کلید اینمی راهاندازی شده و دستگاه به طور ناگهانی متوقف یا ناکهان خاموش و روشن می‌شود. | پیچ پنل جلویی شل است. | دقت کنید پنل جلویی محکم سوار شده باشد. |
| در حین کار، باز شدن درب، دستگاه متوقف می‌شود. | مواد اضافی در پاستاساز وجود دارد. | حداکثر مقدار آردی که برای هر بار می‌توان استفاده کرد، 600 گرم است. اگر بیشتر از 600 گرم اضافه کرده‌اید، قبل از مرحله بعد، آن را کم کنید. |
| دستگاه در حین کار متوقف می‌شود. هیچ صدای زنگ هشدار یا نشانگری وجود ندارد. | به دلایل اینمی، وقتی درب دستگاه در حین کار باز شود، کار متوقف می‌شود. | اگر لازم است عملیات قبلی را ازسری‌گیرید، درب را درست بیندید و دکمه شروع / مکث را فشار دهید. |
| دستگاه در حین کار متوقف می‌شود. هیچ صدای زنگ هشدار یا نشانگری وجود ندارد. | به دلیل استفاده طولانی، پاستاساز بیش از حد گرم شده است. | دستگاه را از برق بکشید و اجازه دهد پاستاساز خنک شود. برای حفاظت بیشتر و عمر طولانی‌تر دستگاه، زمان کار مداوم باید کمتر از 45 دقیقه باشد. می‌توانید بعد از 15 دقیقه استراحت، به استفاده از دستگاه بپردازید. |
| هنجام توزین آرد، وزن نشان داده شده روی صفحه نمایش مرتب تغییر می‌کند. | دست شما روی دستگاه یا سیم برق دست نزنید. | وقتی دستگاه آرد را وزن می‌کند، به دستگاه یا سیم برق دست نزنید. |
| مقدار کمی آب از دستگاه نشت می‌کند. | قبل از شروع برنامه، آب اضافه شده است. | برای افزودن آب درست بعد از شروع برنامه، به دستورالعمل‌های راهنمای کاربر مراجعه کنید. |
| با عملکرد محاسبه مایع، تبیه پاستا درست انجام نمی‌شود. | مقدار مایع لازم نشان داده شده روی صفحه نمایش برای برخی دستورها مناسب نیست (برای مثال، کوکی‌ها و پاستاهای بدون گلوتون). | برای این دستورها از مرحله محاسبه مقدار مایع رد شوید. در این حالت دکمه (Start/pause) (شروع/مکث) را فشار داده و 5 ثانیه نگهداورید تا دستگاه مستقیم وارد مرحله مخلوط کردن و بیرون آوردن مواد شود. |
| E1 روی صفحه نشان داده می‌شود. | صفحه شکل دهنده متصل نیست. | نگهدارنده صفحه را به بدنه اصلی متصل کنید، صفحه شکل دهنده را درست متصل کرده و پنل جلویی را محکم به دستگاه وصل نمایید. |
| E2 روی صفحه نشان داده می‌شود، نشانگرها سریع چشمک می‌زنند و زنگ هشدار به صدا در می‌آید. | درب سر جایش نیست یا درست متصل نشده است. | دستگاه را از برق بکشید، پاستاساز را تمیز کرده و راهنمای کاربر را برای کار با پاستاساز دنبال کنید. |
| EEE روی صفحه نشان داده می‌شود. | دستگاه درست کار نمی‌کند. | با مرکز خدمات تماس بگیرید. |

4 وقتی تهیه پاستا قام شد، اگر مقدار خمیر در داخل محفظه دیدید، می‌توانید ابتدا دکمه **Extrusion only** (بیرون آوردن) و سپس دکمه **شروع/مکث** را فشار دهید تا بقیه مواد خارج شوند. (شکل 27)

توجه: زمان پخت پاستا بسته به اولویت شما، شکل پاستا و تعداد پرس مورد نظر متفاوت است.

مهم!

دستور تهیه پاستا در کتاب آشپزی ارائه شده و مورد آزمایش قرار گرفته است. اگر می‌خواهید دستور تهیه پاستای دیگری را امتحان یا استفاده کنید، نسبت آرد و آب/تخم مرغ باید تنظیم شود. اگر نسبت مواد را در دستور جدید تنظیم نکنید، پاستاساز درست کار نمی‌کند.

توجه

- برای اطمینان از کیفیت پاستا، از آرد گلوتون برای تهیه پاستا استفاده کنید. برای افزودن مواد، نسبت توصیه شده را به کار ببرید.
- تغییرات فصل و استفاده از مواد در مناطق مختلف ممکن است بر نسبت آرد/آب تاثیر بگذارد. می‌توانید بر طبق نسبت توصیه شده تنظیم کنید.
- هنگام تهیه پاستای تخم مرغ یا پاستای سبزیجات، دقت کنید قبل از ریختن مواد در محفظه از طریق شیار داخل درب، مخلوط تخم مرغ یا آب سبزیجات را به طور یکنواخت با آب هم بزنید. هنگام افزودن مواد، دقت کنید مواد به حالت مایع باشند.
- برای تهیه انواع مختلف پاستا، به کتاب آشپزی مراجعه کنید.
- هنگام تهیه کوکی یا پاستا/نودل بدون گلوتون، به مقدار مایع نشان داده شده توسط دستگاه توجه نکنید.

تمیز کردن

1 دو شاخه را از پریز بکشید. (شکل 28)

2 درب محفظه مخلوط کردن را بروارید. (شکل 3)

3 پیچ‌های کنترل پنل جلویی را شل کنید. (شکل 4)

توجه: پنل جلویی سنگین است. هنگام جدا کردن آن احتیاط کنید.

4 پنل جلویی، صفحه شکل دهنده، نگهدارنده صفحه شکل دهنده، پره مخلوط کردن و محفظه مخلوط کردن را به ترتیب جدا کنید. (شکل 5)

5 با یک پارچه خشک باقیمانده آرد روی بدنه اصلی را تمیز کنید. (شکل 29)

6 صفحه شکل دهنده را با ابزار تمیز کردن ارائه شده تمیز کنید تا باقیمانده خمیر پاک شود. بعد از آن می‌توانید آن را با آب تمیز کنید. (شکل 30)

توجه: برای صفحه‌های اسپاکن، اسپاکنی، فلزی، فلزی و فوتوجینی، اجازه دهد مخفی صفحه‌ها ۲ تا ۴ ساعت در هوا خشک شوند. سپس از ابزار تمیز کردن مربوطه برای خارج کردن خمیر داخل سوراخها استفاده کنید.

7 همه قطعات قابل جدا شدن را تمیز کرده و کاملاً خشک کنید. (شکل 6)

8 با یک پارچه خشک، پنل کنترل و قسمت بیرونی پاستاساز را تمیز کنید. (شکل 31)

نگهداری

1 دستگاه را از پریز بکشید و صبر کنید تا خنک شود.

توجه: قبل از جمع کردن و نگهداری دستگاه، برسی کنید همه قطعات دستگاه تمیز بوده و خشک باشند.

2 می‌توانید صفحه‌های شکل دهنده را در کشوی نگهداری، قرار دهید. (شکل 32)

عیب یابی

خلاصه ای از اشکالاتی که ممکن است معمولاً هنگام کار با دستگاه برای شما پیش آید در این بخش گنجانده شده است. اگر غی‌توانید مشکل را با اطلاعات زیر برطرف کنید، از سایت www.philips.com/support برای لیست سوالات متدالوی بازدید کنید یا با مرکز خدمات مشتری در کشور خود مماس بگیرید.

توجه: قبل از به برق زدن دستگاه، همه قطعات باید سوار شده باشند.

2 دکمه On/off (روشن/خاموش) را فشار دهید تا دستگاه روشن شود. (شکل 16)

3 نوع پاستا را با دکمه Program selection (انتخاب برنامه) انتخاب کنید. (شکل 17)

| برنامه | نکته | دستور تهیه اختیاری |
|---------------------------------|---|--|
| نودل/پاستای ساده | • پاستا فقط با آرد و آب | • نودل گندم • نودل گندم دوروم |
| نودل/پاستای طعم‌دار یا تخم‌مرغی | • پاستا با آرد و تخم مرغ • انواع باسته‌های طعم‌دار | • پاستای گندم • پاستای گندم دوروم • نودل/پاستای هویج • نودل/پاستای گوجه‌فرنگی • نودل سویا • نودل/پاستای چمندر |

توجه: برای دستورهای بیشتر، به کتاب آشپزی مراجعه کنید.

4 درب محفظه مخلوط کردن را بزداردید. (شکل 3)

5 صبر کنید تا 0:00 روی صفحه نشان داده شود. (شکل 18)

6 آرد را در محفظه بزداردید. (شکل 19)

توجه

دستگاه به طور خودکار مقدار آرد را وزن کرده و غاییش می‌دهد. وزن چشمک می‌زند تا وقتی در محدوده صحیح وزن قرار گیرد. (شکل 20)

كمتر از 200 گرم یا بیشتر از 600 گرم آرد در محفظه نزدید.

در برخی دستورها (برای مثال کوکی‌ها، پاستای بدون گلوتن) از شما خواسته می‌شود از مرحله توزین رد شوید. در این حالت دکمه Start/pause (شروع/مکث) را فشار داده و 5 ثانیه نگهدازید تا دستگاه مستقیم وارد مرحله مخلوط کردن و بیرون آوردن مواد شود.

7 درب محفظه را بینید. (شکل 14)

توجه

اگر دکمه‌ای را بدون بستن درب فشار دهید، علامت بستن درب محفظه ظاهر می‌شود. (شکل 21)

اول دو چنگک را وارد دستگاه کنید و سپس درب را روی بنده اصلی فشار دهید.

اگر درب محفظه درست بسته نشده باشد، دستگاه شروع به کار نمی‌کند. در حین تهیه پاستا، اگر درب محفظه را باز کنید، دستگاه متوقف می‌شود. درب را بینید و دکمه Start/pause (شروع/مکث) را فشار دهید تا دوباره شروع به کار کند.

8 وقتی درب بسته شد، مقدار مایع مورد نیاز نشان داده می‌شود. (شکل 22)

9 با پیمانه آب ارائه شده مقدار آب لازم را مطابق با نشانگر روی صفحه مایش بزداردید. (شکل 23)

توجه

مقدار مایع را با چشم و روی یک سطح صاف اندازه بگیرید.

برای تهیه مخلوط تخم مرغ، تخم مرغ را در پیمانه آب بشکنید. تا مقدار لازم آب اضافه کنید و سپس آب و تخم مرغ را هم بزنید تا مخلوط شوند.

در صورت غایل، 2 تخم مرغ به جای 1 تخم مرغ بزدید ولی مطمئن شوید مقدار کل مایع از مقدار توصیه شده بیشتر نشود.

برای دقت بیشتر از یک ترازوی آنپردازه جهت اندازه‌گیری مقدار مایع استفاده کنید.

شروع برنامه پاستاساز

1 دکمه Start/pause (شروع/مکث) را فشار دهید تا مخلوط کردن آغاز شده و شمارش مکوس مخلوط کردن شروع شود. (شکل 24)

2 بعد از آنکه مخلوط کردن شروع شد، آب را آرام در کل طول شیار روی درب بزدید. (شکل 25)

توجه: در حین مخلوط کردن خمیر، پس از ریختن آب، مواد دیگری اضافه نکنید. در غیراینصورت، بر بافت پاستا تاثیر می‌گذارد.

3 پس از آنکه مخلوط کردن شروع شد، یک بار بوق می‌زنند و بعد از چند ثانیه شروع به خارج کردن پاستا می‌کنند. از برش دهنده پاستا برای برش دادن پاستا به طول موردنظر استفاده کنید. (شکل 26)

توجه: اگر نسبت آب و آرد صحیح نباشد، خروج پاستا موقفيت آمیز نخواهد بود. لطفاً برای دستورهای بیشتر به کتاب آشپزی مراجعه کنید.

| پاپاردله | تالیاتله | رشته فرنگی | اسپاگتی ضخیم | |
|----------|----------|------------|--------------|-----------|
| ✗ | ✗ | ✗ | ✗ | HR2380 |
| ✗ | ✗ | ✓ | ✓ | HR2381 |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | HR2382 |
| ✓ | ✗ | ✓ | ✗ | HR2382/13 |

توجه: ابزار تمیز کردن صفحه تولید رشته فرنگی فقط همراه با صفحه تولید رشته فرنگی عرضه می شود.

پیاده سازی و تمیز کردن قبل از اولین استفاده

- 1 درب محفظه مخلوط کردن را بردارید. (شکل 3)
- 2 پیچ های کنترل پنل جلویی را شل کنید. (شکل 4)

توجه: پنل جلویی سنگین است. هنگام جدا کردن آن احتیاط کنید.

- 3 پنل جلویی، صفحه شکل دهنده، نگهدارنده صفحه کردن و محفظه مخلوط کردن را به ترتیب جدا کنید. (شکل 5)
- 4 همه قطعات قابل جدا شدن را تمیز کرده و کاملاً خشک کنید. (شکل 6)

سوار کردن

- 1 محفظه مخلوط کردن را به داخل دستگاه فشار دهید. (شکل 7)
- 2 پره مخلوط کردن را رو به سوراخ در بدنه اصلی بگیرید. پره مخلوط کردن را کامل وارد بدنه اصلی کنید. (شکل 8)
- 3 نگهدارنده صفحه را به دستگاه متصل کنید. (شکل 9)
- 4 صفحه شکل دهنده را وارد نگهدارنده صفحه کرده و مطمئن شوید به طور محکم در نگهدارنده صفحه جا گرفته باشد. (شکل 10)

توجه: مطمئن شوید شیار داخلی صفحه شکل دهنده و نگهدارنده صفحه درست سوار شده باشد. (شکل 11)

- 5 پنل جلویی را به بدنه اصلی متصل کنید. (شکل 12)

توجه:

- قبل از استفاده، بررسی کنید پنل جلویی کاملاً محکم بسته شده باشد.
- پنل جلویی سنگین است. هنگام سوار کردن آن احتیاط کنید.

- 6 پیچ های کنترل پنل جلویی را محکم کنید. (شکل 13)

توجه: اگر پنل جلویی یا صفحه شکل دهنده درست سوار نشده باشد، کلید اینمنی از کار کردن دستگاه جلوگیری می کند.

- 7 درب محفظه مخلوط کردن را بیندید. (شکل 14)

توجه: اگر درب محفظه مخلوط کردن درست بسته نشده باشد، کلید اینمنی از کار کردن دستگاه جلوگیری می کند.

استفاده از پاستاساز

شروع آماده سازی

- 1 دوشاخه را به پریز برق بزنید. پاستاساز یکبار صدا می دهد و همه نشانگرها یک بار چشمک می زنند. (شکل 15)

نمای کلی دستگاه (شکل ۱)

| | | | |
|--------------------------------|------|---------------------------------------|-----|
| برش دهنده پاستا | (9) | درب محفظه مخلوط کردن | (1) |
| پیچ های پنل جلویی | (10) | سوراخ کلید ایمنی درب محفظه مخلوط کردن | (2) |
| صفحه جلویی | (11) | سیم برق | (3) |
| صفحه شکل دهنده | (12) | کلید ایمنی نگهدارنده صفحه | (4) |
| نگهدارنده صفحه | (13) | بدنه اصلی | (5) |
| اهرم کلید ایمنی نگهدارنده صفحه | (14) | محل نگهداری صفحه شکل دهنده | (6) |
| پره مخلوط کردن | (15) | پیمانه آب | (7) |
| محفظه مخلوط کردن | (16) | برس تمیز کنندۀ | (8) |

نمای کلی پنل کنترل (شکل 2)

| | |
|-----------------|-----|
| دکمه روشن/خاموش | (1) |
| نمایشگر | (2) |
| دکمه شروع/مکث | (3) |

این دستگاه به شما امکان می دهد به روشی که می خواهید پاستا تهیه کنید.

عملکرد پیش فرض تهیه پاستا

- با دکمه **Program selection** (انتخاب برنامه)، برنامه‌ای انتخاب کنید و سپس دکمه **Start/pause** (شروع/مکث) را فشار دهید.

← برای زمانی که تهیه پاستاز با توزین انجام می شود.

عملکرد بیرون آوردن

- دکمه **Extrusion only** (بیرون آوردن) را فشار داده و سپس دکمه **Start/pause** (شروع/مکث) را فشار دهید.

← برای وقتی است که مقداری خمیر در محفظه مخلوط کردن باقی مانده است و بخواهید بقیه مواد را خارج کنید.

عملکرد رد شدن از توزین

- دکمه **Start/pause** (شروع/مکث) را فشار داده و 5 ثانیه نگهداری.

← برای وقتی است که دستگاه خطای دهد یا می خواهید از عملکرد توزین رد شوید و مستقیم وارد مرحله مخلوط کردن شوید.

لوازم جانبی موجود

صفحه‌های شکل دهنده

| لزاپیا | پنه | فوتوچینی | اسپاگتی | |
|--------|-----|----------|---------|-----------|
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | HR2380 |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | HR2381 |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | HR2382 |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | HR2382/13 |

- وقتی دستگاه به برق متصل است، به محفظه مخلوط کردن دست نزنید.
- در حین سوار کردن، دقت کنید پیچ های پنل جلویی محکم شوند.
- هنگام سوار کردن دستگاه، دقت کنید دستگاه به برق متصل نباشد.
- قبل از به برق زدن دستگاه، همه قطعات (از جمله درب محفظه) باید سوار شده باشند.
- دستگاه را در حالی که آرد را وزن می کند تکان یا حرکت ندهید.
- در حالی که دستگاه آرد را وزن می کند شیئی روی آن قرار ندهید.
- کمتر از 200 گرم یا بیشتر از 600 گرم آرد در محفظه نریزید.
- وقتی دستگاه شروع به مخلوط کردن کرد، مایع را آرام از شیار آب وارد کنید.
- هیچ مادهای با دما 60 درجه سانتیگراد/140 درجه فارنهایت یا بالاتر در پاستاساز نریزید و پاستاساز را در محیط با دمای بالا (60 درجه سانتیگراد/140 درجه فارنهایت) قرار ندهید، برای مثال در محیط استریل کردن با دمای بالا. این کار به دستگاه آسیب می رساند.
- هرگز قبل از قرار دادن درب محفظه، آب را به داخل محفظه مخلوط کردن نریزید.
- هیچ مایعی به داخل سوراخ کلید ایمنی نریزید.
- قبل از آنکه تهیه خمیر کامل نشده است، برنامه بیرون آوردن را انتخاب نکنید. در غیراینصورت به پاستاساز آسیب می رسد.
- از سیم ظرفشویی، شوینده سوزآور یا شویندهای دیگر (مثل بنزین، الکل و پروپانول) برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.
- بعد از هر بار استفاده، دستگاه را تمیز کنید و گرنه ممکن است درست کار نکند.
- هنگام تمیز کردن دستگاه دقت کنید دستتان با لبه های تیز بریده نشود.
- هیچ شیئی در دستگاه وارد نکنید.

(EMF) میدان الکترومغناطیسی

این دستگاه Philips با کلیه قوانین و استانداردهای کاربردپذیر میدان های الکترومغناطیسی مطابقت دارد.

بازیافت

- پس از پایان عمر دستگاه، آن را همراه با زباله های معمولی خانگی دور نیاندازید بلکه این کار را طبق قوانین جمع آوری و بازیافت محلی خود انجام دهید. با این کار در حقیقت به حفظ محیط زیست خود کمک کرده اید.
- در این خصوص بر طبق قوانین کشور خود نسبت به جمع آوری محصولات الکتریکی و الکترونیکی اقدام نمایید. دور انداختن صحیح، از تاثیرات منفی بر روی محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری می کند.

پشتیبانی و ضمانت

برای دریافت اطلاعات یا پشتیبانی، لطفاً به سایت www.philips.com/support مراجعه کنید یا برگ ضمانت نامه جهانی را مطالعه کنید.

مقدمه

به دنیای محصولات Philips خوش آمدید. به شما برای خرید این محصول تبریک می گوییم! برای استفاده بهینه از خدمات پس از فروش Philips، دستگاه خود را در سایت www.philips.com/welcome ثبت کنید.

مهم

- قبل از استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنمایی را به دقت بخوانید و آن را برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.
- قبل از زدن دوشاخه دستگاه به پریز برق، مطمئن شوید که ولتاژ نشان داده شده در زیر دستگاه با ولتاژ محلی مطابقت داشته باشد.
 - برای جلوگیری از بروز خطر به علت فعال شدن غیرعمدی کلید قطع حرارتی، این دستگاه نباید از طریق یک سویچ خارجی مانند تایمر تغذیه شود یا به مداری وصل شود که برق آن مرتب قطع و وصل می‌شود.
 - برای جلوگیری از برق گرفتگی یا آسیب دیدگی، از شستن یا قرار دادن بدنه اصلی در آب خودداری کنید.
 - قبل از وارد کردن دوشاخه در پریز برق، مطمئن شوید دستگاه به طور صحیح سوار شده باشد.
 - اگر سیم برق، دوشاخه یا سایر قسمت‌ها آسیب دیده باشد، از دستگاه استفاده نکنید.
 - درصورتی که سیم برق آسیب دیده است برای جلوگیری از بروز خطر، آن را نزد نمایندگی های Philips، مرکز خدمات مجاز Philips یا اشخاص متخصص تعویض کنید.
 - کودکان و افرادی که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی ندارند نباید از این دستگاه استفاده کنند مگر اینکه دستورالعمل استفاده از دستگاه به آنها آموزش داده شده باشد یا زیر نظر فردی که مراقبت از آنها را به عهده دارد از آن استفاده نمایند.
 - کودکان را زیر نظر داشته باشید تا مطمئن شوید با دستگاه بازی نمی‌کنند.
 - تمیز کردن و مراقبت از دستگاه نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام شود.
 - همیشه هنگام عدم استفاده از دستگاه و قبل از سوار کردن، باز کردن یا تمیز کردن آن، دوشاخه دستگاه را از برق بکشید.
 - قبل از تعویض لوازم جانبی یا قطعات ضمیمه ای که هنگام استفاده حرکت می‌کنند، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از برق بکشید.
 - قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، همه لوازم جانبی را جدا کرده و کامل بشویید.
 - این دستگاه فقط برای مصارف عادی خانگی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده در محیط‌های همچون محیط آشپزی فروشگاه‌ها، دفاتر کار و سایر محیط‌های کاری ساخته نشده است. برای استفاده مشتریان در هتل‌ها، متل‌ها، سرویس‌های اتاق و صبحانه هتل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی مناسب نمی‌باشد.
 - از این دستگاه بر روی سطح ناهموار و ناصاف استفاده نکنید.
 - برای حفاظت بیشتر و عمر طولانی‌تر دستگاه، توصیه می‌کیم اگر 45 دقیقه مداوم از دستگاه استفاده شده است، 15 دقیقه آن را متوقف کنید.
 - اگر می‌خواهید از دستگاه به طور مداوم استفاده کنید، هر بار بعد از استفاده، صفحه شکل دهنده را با ابزار تمیز کردن ارائه شده تمیز کنید. برای تمیز کردن، از قرار دادن مستقیم صفحه شکل دهنده در آب خودداری کنید.
 - وقتی از دستگاه استفاده نمی‌کنید، آن را از برق جدا کنید.
 - اشیاء سنگین را روی دستگاه نگذارید.
 - دستگاه را در حالی که کار می‌کند جایجا نکنید.
 - برای جلوگیری از اتصال کوتاه یا برق گرفتگی، از ریختن آب یا هر مایع دیگری روی نمایشگر خودداری کنید.
 - برای تمیز کردن دستگاه از ماشین ظرفشویی استفاده نکنید.

فهرست مطالب

| | |
|----|--|
| 22 | مهم |
| 21 | میدان الکترومغناطیسی (EMF) |
| 21 | بازیافت |
| 21 | پشتیبانی و ضمانت |
| 21 | مقدمه |
| 20 | نمای کلی دستگاه (شکل 1) |
| 20 | نمای کلی پنل کنترل (شکل 2) |
| 20 | واژه‌های موجود |
| 20 | صفحه‌های شکل دهنده |
| 19 | پیاده‌سازی و تغییر کردن قبل از اولین استفاده |
| 19 | سوار کردن |
| 19 | استفاده از پاستاساز |
| 19 | شروع آماده‌سازی |
| 18 | شروع برنامه پاستاساز |
| 17 | تغییر کردن |
| 17 | نگهداری |
| 17 | عیوب یابی |

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلخص هذا الفصل المشاكل الأكثر شيوعاً التي قد تصادفها عند استخدام الجهاز. في حال لم تتمكن من حل المشكلة بواسطة المعلومات الواردة أدناه، فتفضلي زيارة www.philips.com/support للاطلاع على قائمة الأسئلة المتداولة أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

| المشكلة | السبب | الحل |
|---|--|--|
| المؤشرات لا تختفي. | مقبس الطاقة ليس موصولاً بالشكل الصحيح. | تأكد من أن مقبس الطاقة موصول بالشكل الصحيح وبأن المأخذ يعمل كما يجب. |
| بعد الضغط على الزر تشغيل/إيقاف تشغيل، يصدر الجهاز صوتاً ولكن لا يعمل. | تم تجميع حجرة الخلط أو قرص تحضير أشكال الباستا أو اللوحة الأمامية بشكل غير صحيح. | تأكد من اتباع دليل المستخدم لجمع الأجزاء كلها بالشكل الصحيح. |
| مفتاح الأمان قيد التشغيل ولكن الجهاز توقف فجأة أو أعيد تشغيله فجأة أثناء تحضير المعكرونة. | مفتاح اللوحة الأمامية رخو. | احرص على جمع اللوحة الأمامية وثبتتها جيداً. |
| أثناء معالجة المكونات، يتوقف الجهاز عن العمل عند فتح الغطاء. | تم وضع كمية مفرطة من المكونات في آلة تحضير الباستا. | إن الحد الأقصى لكمية الدقيق التي يمكن استخدامها لكل دفعه هي 600 غ. إذا تمت إضافة أكثر من 600 غ، فقلل لكمية الدقيق قبل إضافة الدفعه التالية. |
| توقف الجهاز أثناء عملية التحضير. يصدر أي صوت إنذار أو وبيض. | لأسباب متعلقة بالسلامة، يتوقف الجهاز عن العمل داءماً عند فتح الغطاء أثناء معالجة المكونات. | إذا أردت استئناف العملية السابقة، فأغلق الغطاء بطريقة صحيحة، واضغط على الزر بدء/إيقاف مؤقت. |
| يتغير الوزن المعروض على الشاشة دائماً عند قياس وزن الدقيق. | ارتفاع آلة تحضير الباستا عن مصدر الطاقة واتركها لتبرد. للحفاظ على فترة عمل الجهاز بشكل أفضل، يجب ألا يتتجاوز وقت تشغيله المتواصل 45 دقيقة. يمكنك استخدام الجهاز مجدداً بعد إراحته لمدة 15 دقيقة. | ارتفاع آلة تحضير الباستا عن مصدر الطاقة واتركها لتبرد. للحفاظ على فترة عمل الجهاز بشكل أفضل، يجب ألا يتتجاوز وقت تشغيله المتواصل 45 دقيقة. يمكنك استخدام الجهاز مجدداً بعد إراحته لمدة 15 دقيقة. |
| تسرب كمية قليلة من الماء من الجهاز. | انت تلمس الجهاز أو سلك الطاقة. | لا تلمس الجهاز أو سلك الطاقة السابقة قياس وزن الدقيق. |
| ينتذر تحضير الباستا بنجاح مع وظيفة احتساب السائل. | لا تتطبق كمية السائل المطلوبة والمعروضة على الشاشة على بعض الوصفات (على سبيل المثال، الكوكير وبالباستا الخالية من الغلوتين). | اقتبع إرشادات دليل المستخدم لإضافة الماء بعد بدء تشغيل البرنامج. |
| يظهر E1 على الشاشة. | إن قرص تحضير أشكال الباستا غير مثبت. | تطلب منك هذه الوصفات تخطي جزء احتساب السائل. في هذه الحالة، اضغط على الزر بدء/إيقاف مؤقت مدة 5 ثوانٍ، وسيبدأ الجهاز بالخلط والطرد مباشرةً. |
| يظهر E2 على الشاشة. | لم يتم وضع الغطاء في مكانه أو لم يتم ثبيته بشكل صحيح. | ثبت الغطاء بشكل صحيح. |
| توقف الجهاز عن العمل أثناء التشغيل، يظهر E2 على الشاشة وتompص المؤشرات بسرعة ويصدر التنبيه صوتاً. | قد تكون فرشاة الخلط عالقة جراء وجود بعض الأجسام الغريبة. | افتصل آلة تحضير الباستا عن مصدر الطاقة، ونظفها واتبع دليل المستخدم مجدداً لإعادة تشغيل الآلة. |
| يظهر EEE على الشاشة. | قد تكون العجينة جافاً جداً. | تم تحديد البرنامج غير الصحيح. |
| يظهر EEE على الشاشة. | تمة عطل في الجهاز. | اتصل بمركز الصيانة. |

3 بعد انتهاء آلة تحضير الباستا من الخلط، ستصدر صوًّا مرة واحدة وتبدأ بطرد الباستا بعد ثوانٍ قليلة. استخدم أداة تقطيع الباستا لقطع الباستا بالطول الذي تريده. (الصورة رقم 26)

ملاحظة: لن تتم عملية الطرد بشكل صحيح في حال لم تكن نسبة السائل والدقيق صحيحة. يرجى مراجعة كتيب الوصفات للحصول على مزيد من الوصفات.

4 بعد انتهاء تحضير الباستا، إذا لاحظت وجود فضلات عجين داخل الحجرة، يمكنك الضغط على الزر الطرد فقط أولًا، ثم الضغط على الزر بدء/إيقاف مؤقت للحصول على طرد إضافي. (الصورة رقم 27)

ملاحظة: يعتمد وقت طهو الباستا على التفضيلات الشخصية، وأشكال الباستا وعدد الحصص.

هام!

تم اختبار نجاح وصفات الباستا المتوفرة في كتيب الوصفات. إذا قمت بتجربتها أو استخدمنت وصفات باستا أخرى، فستحتاج إلى تعديل نسب الدقيق والماء/بيض. لن تعمل آلة تحضير الباستا بنجاح إذا لم تقم بتعديل الوصفة الجديد وفقًا لها.

ملاحظة

- لضمان جودة المعكرونة، استخدم دقيق الغلوتين لتحضيرها. اتبع النسب الموصى بها بالإضافة المكونات.
- قد تؤثر التغيرات الموسمية واستخدام مكونات من مناطق مختلفة في نسبة الدقيق إلى الماء. لذا قد تضطر إلى التعديل وفقًا للنسبة الموصى بها.
- عند تحضير الباستا بالبيض أو الباستا بالخضار، احرص على خلط مزيج البيض أو عصير الخضار بشكل متساوٍ مع الماء قبل سكبها في الحجرة عبر فتحة الغطاء، وعند إضافة المكونات، احرص على أن تكون سائلة.
- راجع كتيب الوصفات المتوفر لمزيد من وصفات الباستا المتنوعة.
- عند تحضير باستا/نودلز أو كوكيز خالية من الغلوتين، لا تتبع كمية السائل الموصى بها والمشار إليها على الجهاز.

التنظيف

1 أفضل مقياس الطاقة عن مأخذ الطاقة. (الصورة رقم 28)

2 أزل غطاء حجرة الخلط. (الصورة رقم 3)

3 فك مقابض التحكم باللوحة الأمامية. (الصورة رقم 4)

ملاحظة: إن اللوحة الأمامية ثقيلة. توخِّ الحذر الشديد أثناء إزالتها.

4 فك اللوحة الأمامية وقرص التشكيل وحامل قرص التشكيل وأداة الخلط وحجرة الخلط بالتدريج. (الصورة رقم 5)

5 استخدم قطعة قماش جافة لتنظيف بقایا الدقيق عن الوحدة الأساسية. (الصورة رقم 29)

6 قم بتنظيف قرص التشكيل بواسطة أداة التنظيف المرفرفة لإزالة بقایا العجين. يمكنك بعدها تنظيفه بالماء. (الصورة رقم 30)

ملاحظة: دع أفراد تحضير أشكال السباغيتي والسباغيتي السمكية والسباغيتي الرفيعة جدًا والفيتوتشيني تجف بواسطة الهواء ملدة تراوح ما بين ساعتين 4 ساعات. ثم استخدم أداة التنظيف المناسبة لإخراج العجين من الفتحات.

7 قم بتنظيف الأجزاء القابلة للفك كلها وامسحها لتجفيفها تماماً. (الصورة رقم 6)

8 استخدم قطعة قماش جافة لتنظيف لوحة التحكم والجزء الخارجي من آلة تحضير الباستا. (الصورة رقم 31)

التخزين

1 أفضل الجهاز عن مصدر الطاقة واتركه ليبرد.

ملاحظة: تأكد من أن كل القطع نظيفة وجافة قبل تخزينها.

2 يمكنك تخزين أفراد تحضير أشكال الباستا في درج التخزين. (الصورة رقم 32)

استخدام آلة تحضير المعكرونة

بدء التحضير

1 ضع القابس في مأخذ الطاقة. تصدر آلة تحضير الباستا صوتًا مرة واحدة، وتومض كل المؤشرات مرة واحدة. (الصورة رقم 15)

ملاحظة: تأكد من أن كل القطع مجمعة بطريقة صحيحة قبل توصيل الجهاز بمصدر الطاقة.

2 اضغط على الزر تشغيل/إيقاف تشغيل لتشغيل الجهاز. (الصورة رقم 16)

3 حدد نوع الباستا بواسطة الزر تحديد برنامج. (الصورة رقم 17)

| البرنامج | نصيحة | وصفة اختيارية |
|--------------------------|---|---|
| باستا غير منكهة/النودلز | • باستا مع الدقيق والملياه فقط | • نودلز مع القمح • نودلز مع القمح الصلب |
| باستا/نودلز منكهة/بالبيض | • باستا مع الدقيق وببيض البيض فقط • كل أنواع الباستا المنكهة | • باستا مع القمح • باستا مع القمح الصلب • باستا/نودلز مع الجزر • باستا/نودلز مع الطماطم • نودلز مع الحنطة السوداء • باستا/نودلز مع الشمندر |

ملاحظة: للحصول على وصفات إضافية، يمكنك مراجعة كتيب الوصفات.

4 أزل غطاء حجرة الخلط. (الصورة رقم 3)

5 انتظر حتى يظهر 0:00 على الشاشة. (الصورة رقم 18)

6 اسكب الدقيق في الحجرة. (الصورة رقم 19)

ملاحظة

يقوم الجهاز بقياس وزن الدقيق ويعرض كميته تلقائيًا. سيومض مؤشر قياس الدقيق إلى أن تصبح في النطاق الصحيح. (الصورة رقم 20)

لا تضع أقل من 200 غ أو أكثر من 600 غ من الدقيق في الحجرة.

تطلب منك بعض الوصفات (على سبيل المثال، الكوكير وبالاستا الخالية من الغلوتين) تخطي عملية قياس الوزن. في هذه الحالة، اضغط على الزر بدء/إيقاف مؤقت لمدة 5 ثوان، وسيبدأ الجهاز بالخلط والطرد مباشرةً.

7 أغلق غطاء الحجرة. (الصورة رقم 14)

ملاحظة

إذا قمت بالضغط على زر من دون إغلاق الغطاء، فستظهر علامة إغلاق الغطاء. (الصورة رقم 21)

أدخل أولي الحقق في الجهاز أولاً، ثم أغلق الغطاء بإحكام على الوحدة الرئيسية.

لن يبدأ الجهاز بالعمل ما لم يتم إغلاق الغطاء بالشكل الصحيح. أثناء عملية تحضير الباستا، سيتوقف الجهاز عن العمل إذا فتحت غطاء الحجرة. جمع الغطاء، واضغط على الزر بدء/إيقاف مؤقت لبدء العملية مجدداً.

8 عندما يكون الغطاء مغلقاً، تظهر كمية السائل التي تحتاج إليها. (الصورة رقم 22)

9 استخدم كوب الملياه المرفق لقياس كمية السائل وفقاً للمؤشر المعروض على الشاشة. (الصورة رقم 23)

ملاحظة

تأكد من قياس مستوى السائل على مستوى العين وهو موجود على سطح مستو.

عند خلط مزيج البيض، اكسر البيض في كوب الملياه. أضف الملياه إلى المستوى المطلوب، ثم اخلط الملياه والبيض ملزجهما.

يمكن استخدام بيضتين بدلاً من بيضة واحدة إذا كنت تفضل ذلك، لكن احرص على عدم تخطي إجمالي كمية السائل المقترنة.

لدقائق أعلى، يرجى استخدام ميزان المطبخ لقياس كمية السائل.

بدء تشغيل برنامج تحضير الباستا

1 اضغط على الزر بدء/إيقاف مؤقت لبدء الخلط، وسيبدأ العد التنازلي لوقت الخلط. (الصورة رقم 24)

2 بعد بدء الخلط، اسكب السائل ببطء على طول فتحة الغطاء. (الصورة رقم 25)

ملاحظة: أثناء خلط العجين، لا تضفي أي مكونات أخرى بعد سكب السائل. وإلا، سيؤثر ذلك في قوام الباستا.

| بابارديله | تالياتيلي | سياغيتي رفيعة جداً | سياغيتي سميكة | |
|-----------|-----------|--------------------|---------------|-----------|
| | | | | HR2380 |
| | | | | HR2381 |
| | | | | HR2382 |
| | | | | HR2382/13 |

ملاحظة: يتم توفير أداة التنظيف الخاصة بقرص تحضير السبيغيتي الريفية جداً مع هذا القرص فقط.

الفك والتنظيف قبل الاستخدام للمرة الأولى

1 أزل غطاء حجرة الخلط. (الصورة رقم 3)

2 فك مفاتيح التحكم باللوحة الأمامية. (الصورة رقم 4)

ملاحظة: إن اللوحة الأمامية ثقيلة. لذا توخ الحذر الشديد أثناء إزالتها.

3 فك اللوحة الأمامية وقرص التشكيل وحامل قرص التشكيل وأداة الخلط وحجرة الخلط بالترتيب. (الصورة رقم 5)

4 قم بتنظيف الأجزاء القابلة للفك كاها وامسحها لتجفيفها تماماً. (الصورة رقم 6)

التجميع

1 ادفع حجرة الخلط لثبيتها في الجهاز. (الصورة رقم 7)

2 قم بتوجيه أداة الخلط نحو الفتحة وسط الوحدة الأساسية. ثم أدخل أداة الخلط في الوحدة الأساسية. (الصورة رقم 8)

3 ركِّب حامل القرص بالجهاز. (الصورة رقم 9)

4 ضع قرص تحضير أشكال الباستا في حامل القرص، وتأكد من أنه مثبت بإحكام. (الصورة رقم 10)

ملاحظة: تأكد من أن التجويف الداخلي لقرص تحضير أشكال الباستا وحامل القرص موضوعان بالشكل الصحيح. (الصورة رقم 11)

5 قم بوصل اللوحة الأمامية بالوحدة الأساسية. (الصورة رقم 12)

ملاحظة:

- احرص على تثبيت اللوحة الأمامية بإحكام قبل استخدام الجهاز.

- إن اللوحة الأمامية ثقيلة. لذا توخ الحذر الشديد أثناء تجمعيتها.

6 قم بثبيت مفاتيح التحكم باللوحة الأمامية. (الصورة رقم 13)

ملاحظة: إذا لم يتم تجميع اللوحة الأمامية أو قرص تحضير أشكال الباستا بشكل صحيح، فسيحول مفتاح الأمان دون عمل الجهاز.

7أغلق غطاء حجرة الخلط. (الصورة رقم 14)

ملاحظة: إذا لم يتم تثبيت غطاء حجرة الخلط بشكل صحيح، فسيحول مفتاح الأمان دون عمل الجهاز.

ملحة عامة حول المنتج (الصورة 1)

| | | | |
|----------------------------|------|---------------------------------|-----|
| أداة تقطيع الباستا | (9) | غطاء حجرة الخلط | (1) |
| مفاتيح اللوحة الأمامية | (10) | فتحة مفتاح أمان غطاء حجرة الخلط | (2) |
| اللوحة الأمامية | (11) | سلك الطاقة | (3) |
| قرص تحضير أشكال الباستا | (12) | فتحة أمان حامل القرص | (4) |
| حامل القرص | (13) | الوحدة الرئيسية | (5) |
| مقبض مفتاح أمان حامل القرص | (14) | تخزين قرص تحضير أشكال الباستا | (6) |
| آداة الخلط | (15) | كوب للماء | (7) |
| حجرة الخلط | (16) | فرشاة التنظيف | (8) |

ملحة عامة حول لوحة التحكم (الصورة 2)

| | | | |
|-------------------|-----|-----------------------|-----|
| الزر "الطرد فقط" | (4) | زر التشغيل/إيقاف | (1) |
| زر تحديد البرنامج | (5) | الشاشة | (2) |
| | | الزر تشغيل/إيقاف مؤقت | (3) |

يسمح لك هذا الجهاز بتحضير نوع الباستا الذي تريده وبالطريقة التي تناسيك.

وظيفة تحضير الباستا الافتراضية

- اختر برنامجًا بواسطة الزر تحديد البرنامج، ثم اضغط على الزر بدء/إيقاف مؤقت.
← عند تحضير الباستا بواسطة وظيفة القياس.

وظيفة الطرد فقط

- اضغط على الزر الطرد فقط، ثم اضغط على الزر بدء/إيقاف مؤقت.
← عند وجود فضلات عجين في حجرة الخلط، وتريد إجراء عملية طرد إضافية.

وظيفة تخفيض القياس

- اضغط باستمرار على الزر بدء/إيقاف مؤقت لمدة 5 ثوان.
← عندما يدخل الجهاز في وضع الخطأ أو عندما تريدين تخفيض القياس وبدء عملية الخلط مباشرةً.

الملحقات المتوفرة

أقراص التشكيل

| لازانيا | بيتي | فيتوتشيني | سباغيتي | |
|---------|------|-----------|---------|-----------|
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | HR2380 |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | HR2381 |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | HR2382 |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | HR2382/13 |

- تأكّد من أنّ الجهاز ليس موصولاً بمصادر الطاقة أثناء تجميّعه.
- تأكّد من أن كل القطع (بما فيها غطاء الحجرة) مجتمعة بطريقة صحيحة قبل توصيل الجهاز بمصدر الطاقة.
- لا تهزّ الجهاز أو تحركه أثناء قياس وزن الدقيق.
- لا تضع أي غرض على الجهاز أثناء قياس وزن الدقيق.
- لا تضع أقل من 200 غ أو أكثر من 600 غ من الدقيق في الحجرة.
- اسكب السائل ببطء عبر فتحة المياه بعد أن يبدأ الجهاز بالخلط.
- لا تضع أي مكونات تبلغ حرارتها 60 درجة مئوية / 140 درجة فهرنهايت أو أكثر في آلة تحضير الباستا، ولا تضع هذه الأخيرة في مكان تكون درجة حرارته مرتفعة (60 درجة مئوية / 140 درجة فهرنهايت) على سبيل المثال، تعقيم يعمل على درجة الحرارة العالية. فسيؤدي ذلك إلى إلحاق ضرر بالجهاز.
- لا تسكب الماء في حجرة الخلط قبل وضع غطاء الحجرة.
- لا تسكب أي مادة سائلة في فتحة مفتاح الأمان.
- لا تحدد برنامج الطرد فقط قبل انتهاء خلط العجين بالكامل. وإلا، فسيؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بآلة تحضير الباستا.
- لا تستخدم ليفة جلي خشنة أو سوائل تنظيف حادة أو أي سوائل تنظيف (مثل البنزين والكحول والبروبانول) لتنظيف الجهاز.
- قم بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام، وإن قد لا يعمل بالشكل الصحيح.
- توخ الحذر الشديد أثناء تنظيف الجهاز لتفادي التعرّض لأي إصابة أو جرح بالأطراف الحادة.
- لا تقم بإدخال أي أجسام في الجهاز.

(EMF) الكهرومغناطيسية

يتوافق جهاز Philips هذا مع كل المعايير والقوانين القابلة للتطبيق والمتعلقة بالتعرّض للحقول المغناطيسية.

إعادة التدوير

- لا تخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية عند انتهاء فترة عمله، بل اعمد إلى تسليمه إلى مركز تجميع رسمي لإعادة تدويره. عبر القيام بذلك، أنت تساهم في المحافظة على البيئة.
- اتبع القوانين المعمدة في بلدك لجمع المنتجات الإلكترونية والكهربائية بطريقة منفصلة. يساعد التخلص من النفايات بطريقة صحيحة في منع العواقب السلبية على البيئة وصحة الأشخاص.

الضمان والدعم

إذا كنت بحاجة إلى المعلومات أو الدعم، فتفضل بزيارة www.philips.com/support أو اقرأ كتيّب الضمان العالمي المنفصل.

مقدمة

نهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في !Philips للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips، قم بتسجيل منتجك في www.philips.com/welcome.

هـام

اقرأ دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز واحفظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

- قبل توصيل الجهاز بالطاقة، تأكد من توافق الجهد الكهربائي المشار إليه في الجزء السفلي من الجهاز مع الجهد الكهربائي للطاقة المحلية.
- بهدف تفادى أي خطر ناجم عن إعادة تعيين القاطع الحراري عن غير قصد، يجب ألا يتم تزويد هذا الجهاز بالطاقة بواسطة جهاز فصل ووصل خارجي، كالمؤقت مثلاً، أو توصيله بدائرة كهربائية يتم تشغيلها وإيقاف تشغيلها بشكل منتظم من الأداة.
- لتفادى خطر حدوث صدمة كهربائية أو ضرر، لا تشنطف الوحدة الرئيسية أو تنقعها في المياه.
- قبل إدخال المقبس في مأخذ الطاقة، تأكد من أن الجهاز مجّمع بطريقة صحيحة.
- لا تستخدم الجهاز في حال تلف سلك الطاقة أو القابس أو أجزاء أخرى.
- إذا كان سلك الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من قبل Philips أو مركز خدمة مخوّل من قبل Philips أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- لهذا الجهاز غير معدّ للاستخدام من قبل الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسمية، أو الحسية أو العقلية، أو الذين تتقصّهم الخبرة أو المعرفة، إلا إذا أشرف عليهم شخص مسؤول أو أعطاهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز، وذلك بهدف الحفاظ على سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للحروق دون لعبهم بالجهاز.
- لا يجب على الأطفال القيام بالتنظيف أو أعمال الصيانة من دون مراقبة.
- افصل دائمًا الجهاز عن وحدة التزويد بالطاقة إذا ترك بدون مراقبة أو قبل التجمّيع أو الفك أو التنظيف.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن وحدة التزويد بالطاقة قبل تغيير الملحقات أو الإمساك بالقطع التي تتحرك أثناء الاستخدام.
- قم بفك الملحقات واغسلها بعناية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.
- لهذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي العادي فقط. وهو غير معدّ للاستخدام في أماكن مثل مطابخ الموظفين في المتاجر أو المكاتب أو المزارع أو غيرها من بيئات العمل. وليس معدّاً أيضاً للاستخدام من قبل العمال في الفنادق والفنادق الصغيرة والأماكن المخصصة للنوم والإفطار وغيرها من الأماكن السكنية.
- لا تستخدم هذا الجهاز على سطح غير مستوٍ أو غير مستقر.
- لحماية عمر الجهاز بطريقة أفضل، ننصح بإيقافه لمدة 15 دقيقة في حال استخدامه باستمرار مدة 45 دقيقة.
- إذا كنت تنوّي استخدام الجهاز بشكل متواصل ومستمر، فقم بتنظيف قرص التشكيل بأداة التنظيف المرفقة في كل مرة بعد استخدامه. لتنظيف مريح، لا تغمّر قرص التشكيل باماء مباشرة.
- افصل الجهاز عن مصدر الطاقة أثناء عدم استخدامه.
- لا تضع أغراضًا ثقيلة على الجهاز.
- لا تحرك الجهاز عندما يكون قيد التشغيل.
- لتفادى حصول قصر دارة كهربائية أو صدمة كهربائية، لا تسكب المياه أو أي سائل على الشاشة.
- لا تستخدم جلاية لتنظيف الجهاز.
- لا تلمس حجرة الخلط عندما يكون الجهاز متصلًا بمصدر الطاقة.
- احرص على شدّ مفاتيح اللوحة الأمامية أثناء التجمّيع.

المحتويات

| | |
|-----------|--|
| 30 | هام |
| 29 | الحقول الكهرومغناطيسية (EMF) |
| 29 | إعادة التدوير |
| 29 | الضمان والدعم |
| 29 | مقدمة |
| 28 | ملحة عامة حول المنتج (الصورة 1) |
| 28 | ملحة عامة حول لوحة التحكم (الصورة 2) |
| 28 | الملحقات المتوفرة |
| 28 | أقراص التشكيل |
| 27 | الفك والتنظيف قبل الاستخدام للمرة الأولى |
| 27 | التجميع |
| 26 | استخدام آلة تحضير الملعكرونة |
| 26 | بدء التحضير |
| 26 | بدء تشغيل برنامج تحضير الباستا |
| 25 | التنظيف |
| 25 | التخزين |
| 24 | استكشاف الأخطاء وإصلاحها |

