

PHILIPS
HR2375

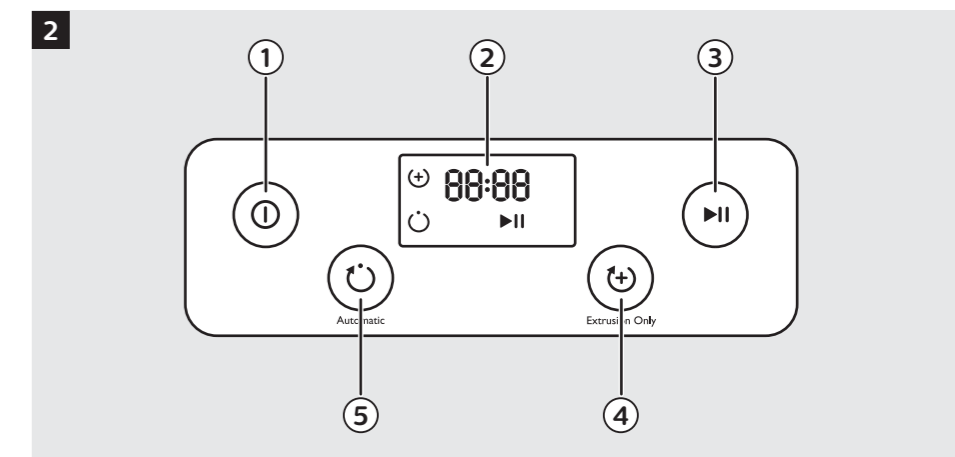
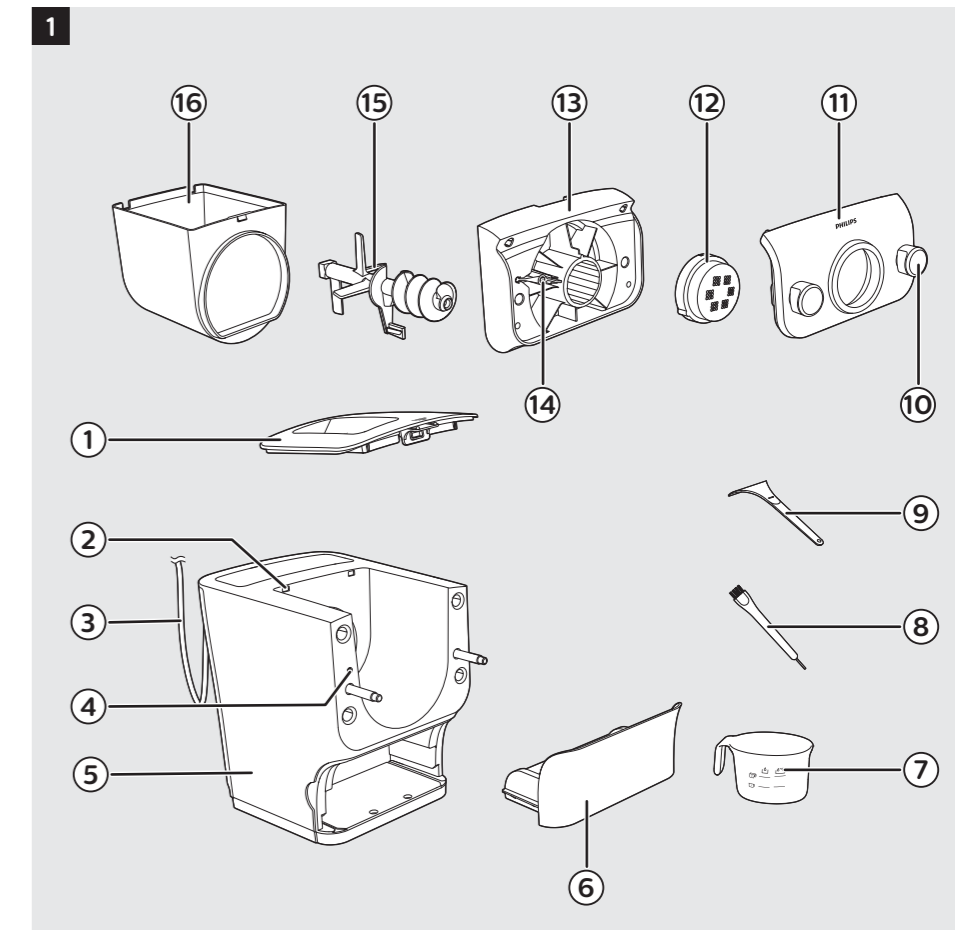


EN User manual 5

20 راهنمای کاربر FA

27 دليل المستخدم AR

Specifications are subject to change without notice.
© 2018 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
3000 018 30071 A



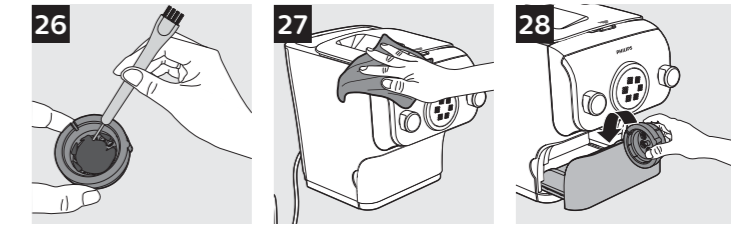
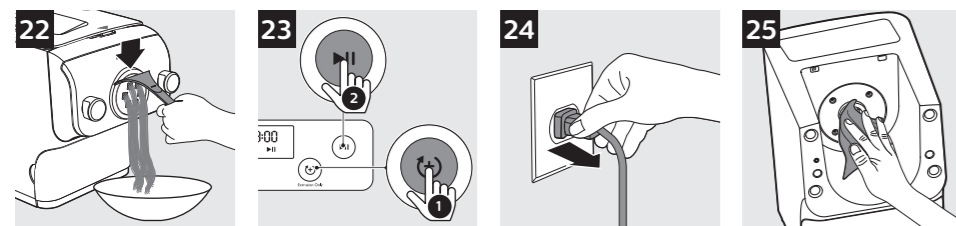
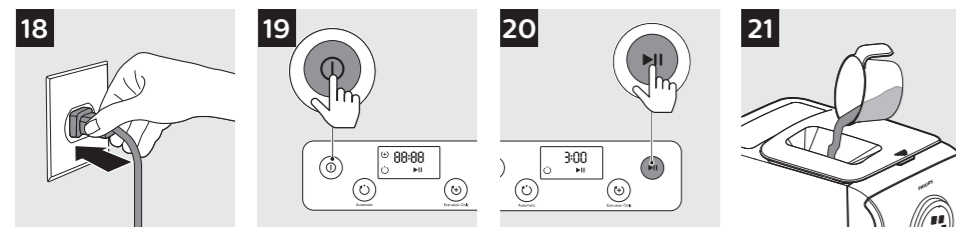
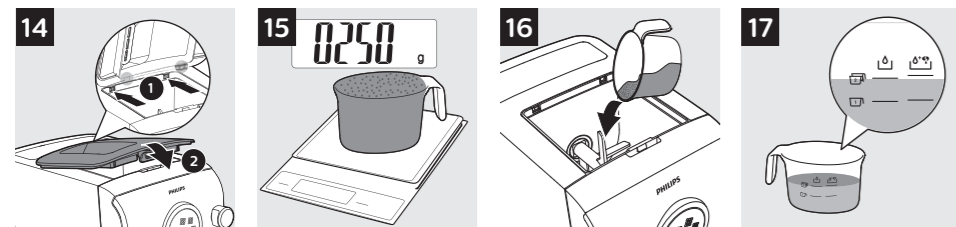
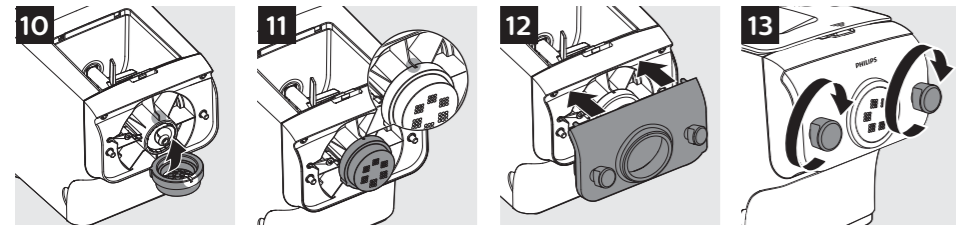
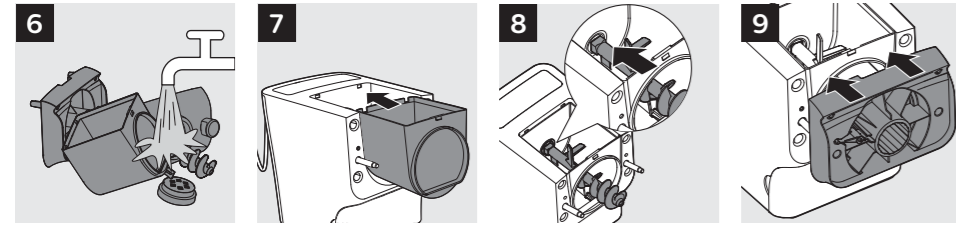
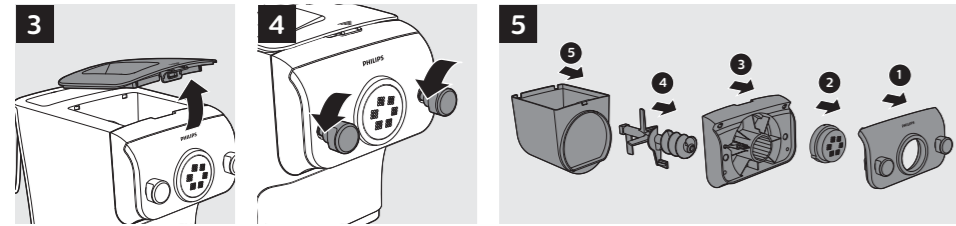


Table of Contents

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	9
Shaping discs	9
Disassembling and cleaning before first use	9
Assembling	10
Using the Pasta maker	10
Preparing the ingredients	10
Starting the pasta making program	11
Cleaning	12
Storage	12
Troubleshooting	12

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 (see “Disassemble and cleaning before first use” section).

- 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 put less than 200g or more than 500g 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 in surroundings with high temperature (60°C / 140°F), for instance in a high temperature sterilization. This will damage the appliance.

8 ENGLISH

- 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/flour 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	Automatic button
③	Start/pause button		

Available Accessories

Shaping discs

	Spaghetti	Fettuccine	Penne	Lasagna
				
HR2375	✓	✓	✓	✓

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.

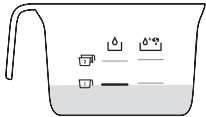
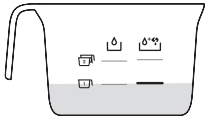
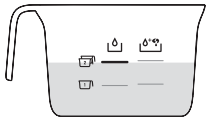
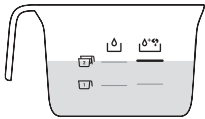
- 7 Close the mixing chamber lid. (Fig. 14)

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

Using the Pasta maker

Preparing the ingredients

Note: Use the supplied flour/water cup to measure flour and liquid.

Flour	Water	Water + Egg
1 cup of flour (~250 g)		
2 cups of flour (~500 g)		

- 1 Use a kitchen scale to measure the flour. (Fig. 15)

Note: Refer to the table above or the recipe book for the correct ratios.

- 2 Remove the mixing chamber lid. (Fig. 3)
- 3 Pour the flour into the chamber. (Fig. 16)

Note: Do not put less than 200g or more than 500g of flour in the chamber.

- 4 Measure the required amount of liquid according to the flour you have used. (Fig. 17)

Note: Refer to the table above or the recipe book for the correct ratios.

Starting the pasta making program

- 1 Put the plug in the power socket. The appliance sounds once, and all indicators flash once. (Fig. 18)
- 2 Press the **On/off** button to switch on the appliance. (Fig. 19)
- 3 Press the **Start/pause** button to start the automatic pasta making program. (Fig. 20)

Note: If the appliance is not in the automatic mode, press the **Automatic** button before pressing the **Start/pause** button.

- 4 After the mixing starts, slowly pour in the liquid along the entire length of the slot in the lid. (Fig. 21)

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.

- 5 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. 22)

Note: If the ratio of liquid and flour is not correct, the extrusion will not succeed. In this case, prepare the ingredients again.

- 6 After the pasta making is complete, if you notice some leftover dough inside the chamber, you can press the **Extrusion only** button, and then the **Start/pause** button to start extra extrusion. (Fig. 23)

Note

- The extra extrusion lasts for 3 minutes.
- 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.

Cleaning

- 1 Disconnect the plug from the power outlet. (Fig. 24)
- 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. 25)
- 6 Clean the shaping disc with the supplied cleaning tool to remove the dough residues. After that, you can clean it with water. (Fig. 26)

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. 27)

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. 28)

Troubleshooting

This chapter summarises 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.

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 500g. If more than 500g is added, reduce the amount of flour before next batch.

Problem	Cause	Solution
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.
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.
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.

عیب یابی

در این فصل خلاصه‌ای از مشکلات متداولی که ممکن است هنگام استفاده از این وسیله با آنها برخورد کنید آمده است. اگر نمی‌توانید مشکل را با اطلاعات زیر برطرف کنید، جهت مشاهده لیست سؤالات متداول، از سایت www.philips.com/support بازدید کنید یا با مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.

اشکال	علت	راه حل
نشانگرها روشن 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 کردن، صفحه شکل‌دهنده یا پنل جلویی درست سوار نشده‌اند.	برای سوار کردن صحیح قطعات، دستورالعمل‌های راهنمای کاربر را دنبال کنید.
در حین کار، کلید ایمنی راه‌اندازی شده و دستگاه به طور ناگهانی متوقف یا ناگهان خاموش و روشن می‌شود.	پیچ پنل جلویی شل است.	دقت کنید پنل جلویی محکم سوار شده باشد.
در حین کار، با باز شدن درب، دستگاه متوقف می‌شود.	مواد اضافی در پاستاساز وجود دارد.	حداکثر مقدار آردی که برای هر بار می‌توان استفاده کرد، 500 گرم است. اگر بیشتر از 500 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 ایمنی، وقتی درب دستگاه در حین کار باز شود، کار متوقف می‌شود.	اگر لازم است عملیات قبلی را ازسرگیری، درب را درست ببندید 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 دهید 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.
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.
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.
	درب سر جایش نیست یا درست متصل نشده است.	درب را درست متصل کنید.
دستگاه در حین کار متوقف می‌شود، روی صفحه نشان داده می‌شود، نشانگرها سریع چشمک می‌زنند و زنگ هشدار به صدا در می‌آید.	ممکن است پره مخلوط کردن با مواد خارجی مسدود شده باشد. ممکن است خمیر خیلی خشک باشد. برنامه اشتباه انتخاب شده 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.

5 پس از آنکه خمیر پاستا مخلوط شد، یک بار بوق می‌زند و بعد از چند ثانیه شروع به خارج کردن پاستا می‌کند. از برش دهنده پاستا برای برش دادن پاستا به طول مورد نظر استفاده کنید. (شکل 22)

توجه: اگر نسبت آب و آرد صحیح نباشد، خروج پاستا موفقیت آمیز نخواهد بود. در این حالت دوباره مواد را آماده کنید.

6 وقتی تهیه پاستا تمام شد، اگر مقدار خمیر در داخل محفظه دیدید، می‌توانید دکمه **Extrusion only** (بیرون آوردن) و سپس دکمه شروع/مکث را فشار دهید تا بقیه مواد خارج شوند. (شکل 23)

توجه

- خروج نهایی پاستا حدود 3 دقیقه طول می‌کشد.
- 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/تخم‌مرغ باید تنظیم شود. اگر نسبت مواد را در دستور جدید تنظیم نکنید، پاستاساز درست کار نمی‌کند.

توجه

- برای اطمینان از کیفیت پاستا، از آرد گلوتن 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 تخم‌مرغ یا پاستای سبزیجات، دقت کنید قبل از ریختن مواد در محفظه از طریق شیار داخل درب، مخلوط تخم‌مرغ یا آب سبزیجات را به طور یکنواخت با آب هم بزنید. هنگام افزودن مواد، دقت کنید مواد به حالت مایع باشند.
- برای تهیه انواع مختل پاستا، به کتاب آشپزی مراجعه کنید.

تمیز کردن

1 دو شاخه را از پریز بکشید. (شکل 24)

2 درب محفظه مخلوط کردن را بردارید. (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 25)

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 26)

توجه: برای صفحه‌های اسپاگتی، اسپاگتی ضخیم، نازک و فوتوچینی، اجازه دهید صفحه‌ها 2 تا 4 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 27)

نگهداری

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

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

2 می‌توانید صفحه‌های شکل دهنده را در کشوی نگهداری، قرار دهید. (شکل 28)

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 پیچ‌های کنترل پنل جلویی را محکم کنید. (شکل 13)

توجه: اگر پنل جلویی یا صفحه شکل دهنده درست سوار نشده باشند، کلید ایمنی از کار کردن دستگاه جلوگیری می‌کند.

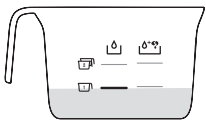
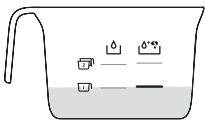
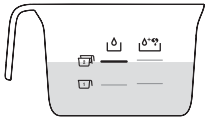
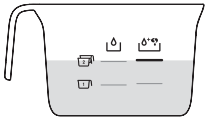
7 درب محفظه مخلوط کردن را ببندید. (شکل 14)

توجه: اگر درب محفظه مخلوط کردن درست بسته نشده باشد، کلید ایمنی از کار کردن دستگاه جلوگیری می‌کند.

استفاده از پاستاساز

آماده سازی مواد

توجه: از پیمانه آرد/آب برای اندازه‌گیری آب و آرد استفاده کنید.

آرد	آب	آب + تخم مرغ
1 پیمانه آرد (حدود 250 گرم)		
2 پیمانه آرد (حدود 500 گرم)		

1 از یک ترازوی آشپزخانه برای وزن کردن آرد استفاده کنید. (شکل 15)

توجه: برای نسبت صحیح مواد، به جدول بالا یا کتاب آشپزی مراجعه کنید.

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

3 آرد را در محفظه بریزید. (شکل 16)

توجه: کمتر از 200 گرم یا بیشتر از 500 گرم آرد در محفظه نریزید.

4 مقدار لازم آب را بر اساس آردی که استفاده کرده‌اید اندازه بگیرید. (شکل 17)

توجه: برای نسبت صحیح مواد، به جدول بالا یا کتاب آشپزی مراجعه کنید.

شروع برنامه پاستاساز

1 دوشاخه را به پریز برق بزنید. دستگاه یکبار صدا می‌دهد و همه نشانگرها یک بار چشمک می‌زنند. (شکل 18)

2 دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه روشن شود. (شکل 19)

3 دکمه شروع/مکث را فشار دهید تا برنامه خودکار پاستاساز شروع شود. (شکل 20)

توجه: اگر دستگاه در حالت خودکار نیست، دکمه Automatic (خودکار) را قبل از فشار دادن دکمه شروع/مکث فشار دهید.

4 بعد از آنکه مخلوط کردن شروع شد، آب را آرام در کل طول شیار روی درب بریزید. (شکل 21)

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

نمای کلی دستگاه (شکل 1)





درب محفظه مخلوط کردن	①	برش دهنده پاستا	⑨
سوراخ کلید ایمنی درب محفظه مخلوط کردن	②	پیچ‌های پنل جلویی	⑩
سیم برق	③	صفحه جلویی	⑪
کلید ایمنی نگهدارنده صفحه	④	صفحه شکل دهنده	⑫
بدنه اصلی	⑤	نگهدارنده صفحه	⑬
محل نگهداری صفحه شکل دهنده	⑥	اهرم کلید ایمنی نگهدارنده صفحه	⑭
پیمانه آرد/آب	⑦	پره مخلوط کردن	⑮
برس تمیز کننده	⑧	محفظه مخلوط کردن	⑯

نمای کلی پنل کنترل (شکل 2)

دکمه روشن/خاموش	①	دکمه Extrusion only (بیرون آوردن)	④
نمایشگر	②	دکمه Automatic (خودکار)	⑤
دکمه شروع/مکث	③		

لوازم جانبی موجود

صفحه‌های شکل دهنده

لازانيا	پنه	فوتوچینی	اسپاگتی	
				
✓	✓	✓	✓	HR2375

پیااده‌سازی و تمیز کردن قبل از اولین استفاده

1 درب محفظه مخلوط کردن را بردارید. (شکل 3)

2 پیچ‌های 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 شکل دهنده، پره مخلوط 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 باشند. (شکل 11)

- در حین سوار کردن، دقت کنید پیچ‌های 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.
- کمتر از 200 گرم یا بیشتر از 500 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 می‌رساند.
- 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 می‌رسد.
- از سیم ظرفشویی، شوینده سوزآور یا شوینده‌های دیگر (مثل بنزین، الکل و پروپانول) برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.
- بعد از هر بار استفاده، دستگاه را تمیز کنید وگرنه ممکن است درست کار نکند.
- هنگام تمیز کردن دستگاه دقت کنید دستتان با لبه‌های تیز بریده نشود.
- هیچ شیئی در دستگاه وارد نکنید.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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

بازیافت

- پس از پایان عمر دستگاه، آن را همراه با زباله‌های معمولی خانگی دور نیندازید بلکه این کار را طبق قوانین جمع‌آوری 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 جمع‌آوری محصولات الکتریکی و الکترونیکی اقدام نمایید. دور انداختن صحیح، از تأثیرات منفی بر روی محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری می‌کند.

پشتیبانی و ضمانت

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

مقدمه

به دنیای محصولات Philips خوش آمدید. به شما برای خرید این محصول تبریک می‌گوییم! 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 راهنما 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 قسمت ها آسیب دیده باشد، از دستگاه استفاده نکنید.
 - در صورتی 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 نمی کنند.
 - 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 می کنند، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از برق بکشید.
 - قبل از اولین استفاده از دستگاه، قطعات را جدا کرده و تمیز بشویید (به بخش "پیاپیاده سازی و تمیز کردن قبل از اولین استفاده" مراجعه کنید).
 - این دستگاه فقط برای مصارف عادی خانگی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده در محیط‌هایی 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 می‌کنیم 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 جابجا 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.
 - وقتی دستگاه به برق متصل است، به محفظه مخلوط کردن دست نزنید.

فهرست مطالب

19	مهم
18	میدان الکترومغناطیسی (EMF)
18	باز یافت
18	پشتیبانی و ضمانت
18	مقدمه
17	نمای کلی دستگاه (شکل 1)
17	نمای کلی پنل کنترل (شکل 2)
17	لوازم جانبی موجود
17	صفحه‌های شکل دهنده
17	پیااده‌سازی و تمیز کردن قبل از اولین استفاده
17	سوار کردن
16	استفاده از پاستاساز
16	آماده سازی مواد
16	شروع برنامه پاستاساز
15	تمیز کردن
15	نگهداری
14	عیب یابی

التخزين

1 افضل الجهاز عن مصدر الطاقة واتركه ليبرد.

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

2 يمكنك تخزين أفراس تحضير أشكال الباستا في درج التخزين. (الصورة رقم 28)

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلخص هذا الفصل معظم المشاكل الشائعة التي يمكن أن تواجهها مع الجهاز. في حال لم تتمكني من حل المشكلة بواسطة المعلومات الواردة أدناه، ففضلي بزيارة www.philips.com/support للاطلاع على لائحة الأسئلة المتداولة أو اتصلي بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

المشكلة	السبب	الحل
المؤشرات لا تضيء.	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 وتثبيتها جيداً.
أثناء معالجة المكونات، يتوقف الجهاز عن العمل عند فتح الغطاء.	تم وضع كمية مفرطة من المكونات في آلة تحضير الباستا.	إن أقصى كمية دقيق يمكن استخدامها لكل دفعة هي 500 غ. إذا تمت إضافة أكثر من 500 غ، فقلل كمية الدقيق قبل إضافة الدفعة التالية.
أثناء معالجة المكونات، يتوقف الجهاز عن العمل عند فتح الغطاء.	أسباب متعلقة بالسلامة، يتوقف الجهاز عن العمل دائماً عند فتح الغطاء أثناء معالجة المكونات.	إذا أردت استئناف العملية السابقة، فأغلق الغطاء بطريقة صحيحة، واضغط على الزر بدء/إيقاف مؤقت.
توقف الجهاز أثناء عملية التحضير. لم يصدر أي صوت إنذار أو وميض.	ارتفعت حرارة آلة تحضير الباستا بشكل مفرط نتيجة تشغيلها لفترة طويلة ومستمرة.	افصل آلة تحضير الباستا عن مصدر الطاقة واتركها لتبرد. للحفاظ على فترة عمل الجهاز بشكل أفضل، يجب ألا يتجاوز وقت تشغيله المتواصل 45 دقيقة. يمكنك استخدام الجهاز مجدداً بعد إراحته لمدة 15 دقيقة.
تتسرب كمية قليلة من الماء من الجهاز.	تمت إضافة الماء قبل بدء تشغيل البرنامج.	اتبع إرشادات دليل المستخدم لإضافة الماء بعد بدء تشغيل البرنامج.
يظهر E1 على الشاشة.	إن قرص تحضير أشكال الباستا غير مثبت.	ثبّت حامل القرص بالوحدة الرئيسية، وثبّت قرص تحضير أشكال الباستا بإحكام، ثم ثبّت اللوحة الأمامية بإحكام في الجهاز.
	لم يتم وضع الغطاء في مكانه أو لم يتم تثبيته بشكل صحيح.	ثبّت الغطاء بشكل صحيح.
توقف الجهاز عن العمل أثناء التشغيل، يظهر E2 على الشاشة وتومض المؤشرات بسرعة ويصدر التنبيه صوتاً.	قد تكون فرشاة الخلط عالقة جراء وجود بعض الأجسام الغريبة. قد تكون العجينة جافاً جداً. تم تحديد البرنامج غير الصحيح.	افصل آلة تحضير الباستا عن مصدر الطاقة، ونظفها واتبع دليل المستخدم مجدداً لإعادة تشغيل الآلة.
يظهر EEE على الشاشة.	تمة عطل في الجهاز.	اتصل بمركز الصيانة.

بدء تشغيل برنامج تحضير الباستا

- 1 ضع القابس في مأخذ الطاقة. يصدر الجهاز صوتاً مرة واحدة، وستومض كل المؤشرات مرة واحدة. (الصورة رقم 18)
- 2 اضغط على الزر تشغيل/إيقاف تشغيل لتشغيل الجهاز. (الصورة رقم 19)
- 3 اضغط على الزر بدء/إيقاف مؤقت لبدء تشغيل برنامج تحضير الباستا تلقائياً. (الصورة رقم 20)

ملاحظة: إذا لم يكن الجهاز في الوضع التلقائي، فاضغط على الزر تلقائي قبل الضغط على الزر بدء/إيقاف مؤقت.

- 4 بعد بدء الخلط، اسكب السائل ببطء على طول فتحة الغطاء. (الصورة رقم 21)

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

- 5 بعد انتهاء آلة تحضير الباستا من الخلط، ستصدر صوتاً مرة واحدة وتبدأ بطرد الباستا بعد ثوانٍ قليلة. استخدم أداة تقطيع الباستا لتقطيع الباستا بالطول الذي تريده. (الصورة رقم 22)

ملاحظة: لن تتم عملية الطرد بشكل صحيح في حال لم تكن نسبة السائل والدقيق صحيحة. في هذه الحالة، أعد تحضير المكونات.

- 6 إذا لاحظت وجود فضلات عجين داخل الحجرة بعد انتهاء تحضير الباستا، فيمكنك الضغط على الزر الطرد فقط، ثم الضغط على الزر بدء/إيقاف مؤقت للحصول على طرد إضافي. (الصورة رقم 23)

ملاحظة

- تستمر عملية الطرد الإضافية لمدة 3 دقائق.
- يختلف وقت طهي المعكرونة بحسب اختلاف التفضيلات الشخصية، وأشكال المعكرونة وعدد الحصص.

هام!

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

ملاحظة

- لضمان جودة المعكرونة، استخدم دقيق الغلوتين لتحضيرها. اتبع النسب الموصى بها لإضافة المكونات.
- قد تؤثر التغيرات الموسمية واستخدام مكونات من مناطق مختلفة في نسبة الدقيق إلى الماء. لذا قد تضطر إلى التعديل وفقاً للنسب الموصى بها.
- عند تحضير الباستا بالبيض أو الباستا بالخضار، احرص على خلط مزيج البيض أو عصير الخضار بشكل متساوٍ مع المياه قبل سكبها في الحجرة عبر فتحة الغطاء. وعند إضافة المكونات، احرص على أن تكون سائلة.
- راجع كتيب الوصفات المتوفرة لمزيد من وصفات الباستا المتنوعة.

التنظيف

- 1 افصل مقبس الطاقة عن مأخذ الطاقة. (الصورة رقم 24)
- 2 أزل غطاء حجرة الخلط. (الصورة رقم 3)
- 3 فك مفاتيح التحكم باللوحة الأمامية. (الصورة رقم 4)

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

- 4 فك اللوحة الأمامية وقرص تحضير أشكال الباستا وحامل قرص تحضير أشكال الباستا وأداة الخلط وحجرة الخلط بالتسلسل. (الصورة رقم 5)
- 5 استخدم قطعة قماش جافة لتنظيف بقايا الدقيق عن الوحدة الأساسية. (الصورة رقم 25)
- 6 قم بتنظيف قرص تحضير أشكال الباستا بواسطة أداة التنظيف المرفقة لإزالة بقايا العجين. يمكنك بعدها تنظيفه بالماء. (الصورة رقم 26)

ملاحظة: دَع أقراص تحضير أشكال السباغيتي والسباغيتي السمكية والسباغيتي الرفيعة جداً والفيوتوشيني تحف بواسطة الهواء لمدة تتراوح ما بين ساعتين و4 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 27)

4 ضَع 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 تجميعها.

6 قم بتثبيت 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.

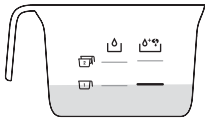
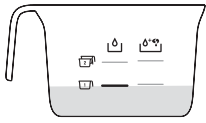
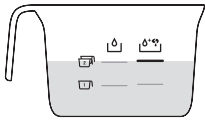
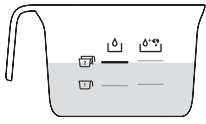
7 أغلق غطاء حجرة الخلط. (الصورة رقم 14)

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

استخدام آلة تحضير المعكرونة

تحضير المكونات

ملاحظة: استخدم كوب المياه/الدقيق المرفق لقياس كمية الدقيق والسوائل.

الماء + البيض	المياه	دقيق
		كوب واحد من الدقيق (250 غ تقريبًا)
		كوبان من الدقيق (500 غ تقريبًا)

1 استخدم ميزان المطبخ لقياس كمية الدقيق. (الصورة رقم 15)

ملاحظة: راجع الجدول أعلاه أو كتيّب الوصفات للحصول على النسب الصحيحة.

2 أزل غطاء حجرة الخلط. (الصورة رقم 3)

3 اسكب الدقيق في الحجرة. (الصورة رقم 16)

ملاحظة: لا تضع أقل من 200 غ أو أكثر من 500 غ من الدقيق في الحجرة.

4 قم بقياس كمية السائل المطلوبة وفقًا لكمية الدقيق التي استخدمتها. (الصورة رقم 17)

ملاحظة: راجع الجدول أعلاه أو كتيّب الوصفات للحصول على النسب الصحيحة.

ملحة عامة حول المنتج (الصورة 1)





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

ملحة عامة حول لوحة التحكم (الصورة 2)

①	زر التشغيل/إيقاف التشغيل	④	الزر "الطرد فقط"
②	الشاشة	⑤	الزر "التلقائي"
③	الزر تشغيل/إيقاف مؤقت		

الملحقات المتوفرة

أقراص تحضير أشكال الباستا

لازانيا	بيتي	فيتوتشيني	سباغيتي	
				
✓	✓	✓	✓	HR2375

الفك والتنظيف قبل الاستخدام للمرة الأولى

- 1 أزل غطاء حجرة الخلط. (الصورة رقم 3)
- 2 فك مفاتيح التحكم باللوحة الأمامية. (الصورة رقم 4)
- 3 ملاحظة: إن اللوحة الأمامية ثقيلة. لذا توخّ الحذر الشديد أثناء إزالتها.
- 3 فك اللوحة الأمامية وقرص تحضير أشكال الباستا وحامل القرص تحضير أشكال الباستا وأداة الخلط وحجرة الخلط بالتسلسل. (الصورة رقم 5)
- 4 قم بتنظيف الأجزاء القابلة للفك كلها وامسحها لتجفيفها تمامًا. (الصورة رقم 6)

التجميع

- 1 ادفع حجرة الخلط لتثبيتها 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 ركّب حامل القرص بالجهاز. (الصورة رقم 9)

- احرص على شد مفاتيح اللوحة الأمامية أثناء التجميع.
- تأكد من أن الجهاز ليس موصولاً بمصدر الطاقة أثناء تجميعه.
- تأكد من أن كل القطع (بما فيها غطاء الحجرة) مجمعة بطريقة صحيحة قبل توصيل الجهاز بمصدر الطاقة.
- لا تضع أقل من 200 غ أو أكثر من 500 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 مفاتيح الأمان.
- لا تحدد برنامج الطرد فقط قبل انتهاء خلط العجين بالكامل. وإلا، فسيؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بآلة تحضير الباستا.
- لا تستخدمليفة جلي خشنة أو سوائل تنظيف حادة أو أي سوائل تنظيف (مثل البنزين والكحول والبروبانول) لتنظيف الجهاز.
- قم بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام، وإلا قد لا يعمل بالشكل الصحيح.
- توخ الحذر الشديد أثناء تنظيف الجهاز لتفادي التعرض لأي إصابة أو جرح بالأطراف الحادة.
- لا تقم بإدخال أي أجسام في الجهاز.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

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

إعادة التدوير

- لا تتخلص 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 المعتمدة 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 كتيب الضمان العالمي المنفصل.

مقدمة

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips!

للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips، قم بتسجيل منتجك في www.philips.com/welcome.

هام

- اقرأ دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز واحتفظ 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 تفادي 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.
- لتفادي خطر حدوث صدمة كهربائية أو ضرر، لا تشطف الوحدة الرئيسية أو تنقعها في المياه.
- قبل إدخال المقبس في مأخذ الطاقة، تأكد من أن الجهاز مجمّع بطريقة صحيحة.
- لا تستخدم الجهاز في حال تلف سلك الطاقة أو القابس أو أجزاء أخرى.
- إذا كان سلك الطاقة تالفًا، فيجب استبداله من قبل Philips أو مركز خدمة مخلوّل من قبل Philips أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- هذا الجهاز غير معدّ للاستخدام من قبل الأفراد (هما في ذلك الأطفال) الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية، أو الحسية أو العقلية، أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، إلا إذا أشرف عليهم شخص مسؤول أو أعطاهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز، وذلك بهدف الحفاظ على سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للحوّول دون لعبهم بالجهاز.
- لا يجب على الأطفال القيام بالتنظيف أو أعمال الصيانة من دون مراقبة.
- افصل دائماً الجهاز عن وحدة التزويد بالطاقة إذا تُرك بدون مراقبة أو قبل التجميع أو الفك أو التنظيف.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن وحدة التزويد بالطاقة قبل تغيير الملحقات أو الإمساك بالقطع التي تتحرك أثناء الاستخدام.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، قم بفك الملحقات واغسلها جيداً (راجع القسم "فك القطع والتنظيف قبل الاستخدام للمرة الأولى").
- هذا 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. وهو غير مخصص أيضاً للاستخدام من قبل العملاء في الفنادق أو الموتيلات أو الفنادق المخصصة للمبيت والافطور وغيرها من الأماكن السكنية.
- لا تستخدم هذا الجهاز على سطح غير مستو أو غير مستقر.
- لحماية عمر الجهاز بطريقة أفضل، نصح بإيقافه لمدة 15 دقيقة في حال استخدامه باستمرار لمدة 45 دقيقة.
- إذا كنت تنوي استخدام الجهاز بشكل متواصل ومستمر، فقم بتنظيف قرص التشكيل بأداة التنظيف المرفقة في كل مرة بعد استخدامه. لتنظيف مريح، لا تغمر قرص التشكيل بالماء مباشرة.
- افصل الجهاز عن مصدر الطاقة أثناء عدم استخدامه.
- لا تضع أغراضاً ثقيلة على الجهاز.
- لا تحرك الجهاز عندما يكون قيد التشغيل.
- لتفادي حصول قصر دائرة كهربائية أو صدمة كهربائية، لا تسكب المياه أو أي سائل على الشاشة.
- لا تستخدم جلابة لتنظيف الجهاز.
- لا تلمس حجرة الخلط عندما يكون الجهاز متصلاً بمصدر الطاقة.

المحتويات

26	هام
25	الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)
25	إعادة التدوير
25	الضمان والدعم
25	مقدمة
24	لمحة عامة حول المنتج (الصورة 1)
24	لمحة عامة حول لوحة التحكم (الصورة 2)
24	الملحقات المتوفرة
24	أقراص تحضير أشكال الباستا
24	الفك والتنظيف قبل الاستخدام للمرة الأولى
24	التجميع
23	استخدام آلة تحضير المعكرونة
23	تحضير المكونات
22	بدء تشغيل برنامج تحضير الباستا
22	التنظيف
21	التخزين
21	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

