

دليل المستخدم

**PHILIPS**

HR2355/15



دائمًا هنا لمساعدتك

سجّل منتجك واحصل على الدعم من

[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

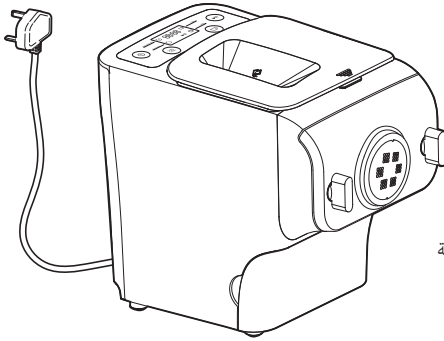
## المحتويات

3	محتويات الصندوق .....
4	هام .....
6	نظرة عامة .....
8	الفك والتنظيف قبل الاستخدام للمرة الأولى .....
10	التجميع .....
12	استخدام آلة تحضير المعكرونة .....
17	التنظيف .....
20	استكشاف الأخطاء وإصلاحها .....
22	معلومات عن المنتج .....
22	إعادة التدوير .....
22	الضمان والخدمة .....

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips!  
للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips، قم بتسجيل منتجك على  
[www.Philips.com/welcome](http://www.Philips.com/welcome).  
اقرأ دليل المستخدم هذا بدقة قبل تثبيت الوحدة واستخدامها. واحتفظ به للرجوع إليه في المستقبل.

## محتويات الصندوق

الوحدة الرئيسية



أقراص التشكيل

لازانيا/زلابية



أدوات التنظيف

استخدم أداة  
التنظيف المسطحة

استخدم أداة  
التنظيف  
المسطحة

بيتي



مجموعة في الجهاز  
سباغيتي عند شرائه



فيتوتشيني



دليل المستخدم



كتاب الوصفات



كوب للدقيق



كوب للماء



أداة التنظيف المسطحة



## هام

### السلامة

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

#### تحذير

- قبل توصيل الجهاز بالطاقة، تأكد من توافق الجهد الكهربائي المشار إليه في الجزء السفلي من الجهاز مع الجهد الكهربائي للطاقة المحلية.
- تأكد من أن يديك جافتان قبل وضع المقبس في مأخذ الطاقة.
- احرص دائماً على إدخال المقبس في مأخذ الطاقة بإحكام.
- لا تقم بتوصيل الجهاز بزر المؤقت.
- 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 تالفاً، فيجب استبداله من قبل Philips أو مركز خدمة مغوّل من قبل Philips أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- لا تستبدل قطع الجهاز بنفسك.
- لا يمكن للأطفال استخدام هذا الجهاز. أبقِ الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن للأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق بالاستخدام بطريقة آمنة وفي حال فهم المخاطر المرتبطة به.
- وحرصاً على السلامة، لا تسمح للأطفال بالعبث بالجهاز.
- لتفادي وقوع أي حوادث، لا تستخدم الجهاز إذا كان متضرراً نتيجة لأي سبب كان.
- افصل دائماً الجهاز عن وحدة التزويد بالطاقة إذا ترك 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.
- لا تقم بإدخال أي أجسام في الجهاز.
- لا تسكب أي مادة سائلة في فتحة مفتاح الأمان.

## تنبيه

- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، فك الملحقات واغسلها جيدًا (انظر إلى قسم "الفك والتنظيف قبل الاستخدام للمرة الأولى").
- صمّم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط.
- لا تستخدم هذا الجهاز على سطح غير مستوٍ أو غير مستقر.
- لا تفصل سلك الطاقة قبل انتهاء عملية التحضير. إذا اضطرت إلى وقف عملية التحضير، فافصل سلك الطاقة قبل القيام بأي عمليات أخرى.
- للحفاظ على فترة عمل الجهاز بشكل أفضل، نوصي بالآلا يتجاوز وقت التشغيل المتواصل 45 دقيقة. يمكنك استخدام الجهاز مجددًا بعد 15 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.
- لا تثنى سلك الطاقة بقوة، أو تلوّيه أو تحزمه أو تضعه تحت أغراض ثقيلة.
- لا تضع أغراضًا معدنية أو قابلة للاشتعال في حجرة الخلط.
- افصل الجهاز عن مصدر الطاقة أثناء عدم استخدامه.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من أغراض قابلة للاشتعال مثل شرشف الطاولة أو البطانيات.
- اسحب مقبس الطاقة على الفور عندما ترى دخانًا.
- عند فصل سلك الطاقة، لا تسحبه من السلك بل أمسكه من المقبس.
- حافظ على نظافة مقبس الطاقة.
- لا تضع أغراضًا ثقيلة على الجهاز.
- هذا الجهاز مصمم ليُستعمل في المطبخ. فلا تستخدمه لأي غرض آخر.
- لا تحرك الجهاز عندما يكون قيد التشغيل.
- افصل الطاقة وانزع سلك الطاقة قبل تنظيف الجهاز أو فكّه.
- لا تغمر الوحدة الأساسية بالماء.
- احفظ الجهاز في مكان جاف جيد التهوية بعد استخدامه.
- لتفادي حصول قصر دائرة كهربائية أو صدمة كهربائية، لا تسكب الماء أو أي سائل على مفتاح الأمان.
- لا تستخدم الجلاية لتنظيف الآلة أو ملحقاتها.

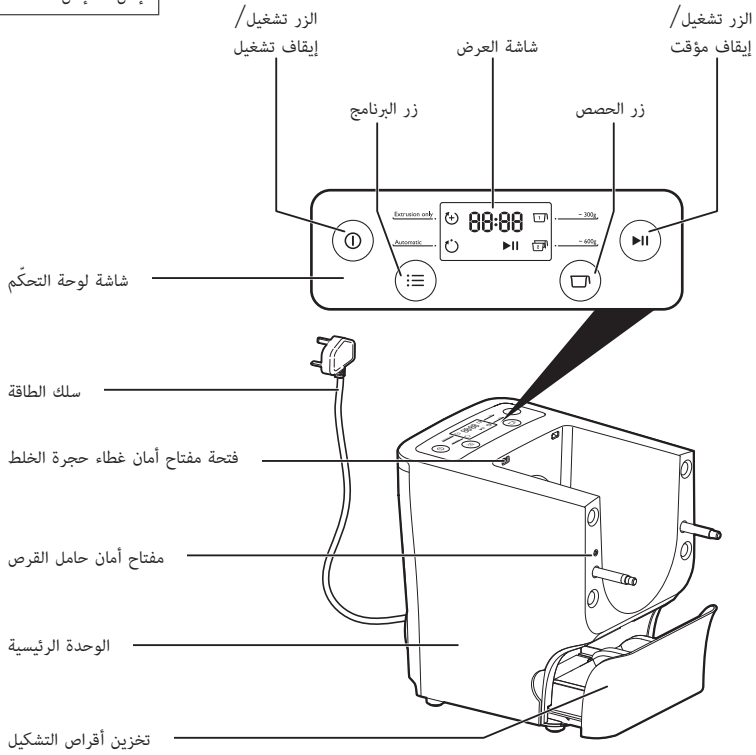
## الحقول المغناطيسية

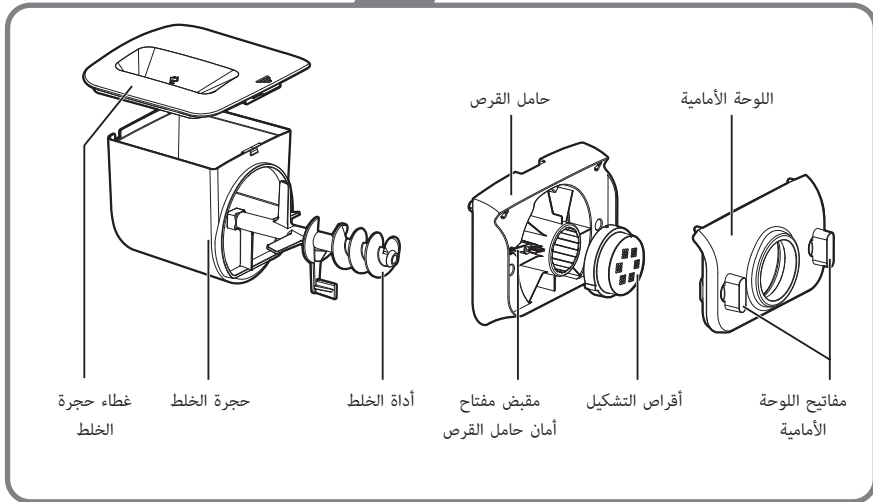
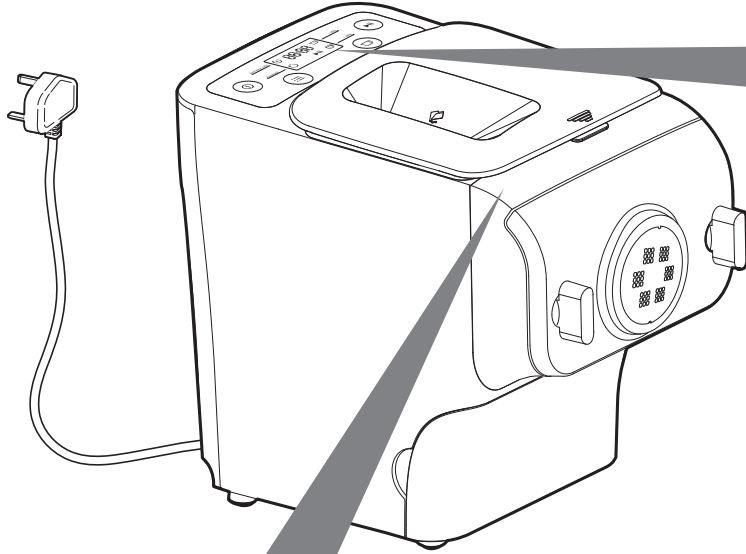
يتوافق جهاز Philips هذا مع كافة المعايير والقوانين القابلة للتطبيق والمتعلقة بالتعرض للحقول المغناطيسية.

## نظرة عامة

العبارات المختصرة
غ = غرام
- = حوالى
ملل = ملليتر
مم = ميليمتر
كلغ = كيلوغرام
إنش = إنش

زر البرنامج - حدد برنامج الإخراج فقط (+) أو البرنامج التلقائي.  
 زر الحصص - حدد [1] لإعداد ~ 300 غ، حصة واحدة أو حصتين أو [2] لتحضير ~ 600 غ أو 3-4 حصص من المعكرونة الطازجة.



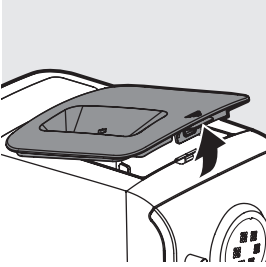


## الفك والتنظيف قبل الاستخدام للمرة الأولى

### هام

- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، انزع مواد التغليف و/أو الملصقات الترويجية وتخلص منها بشكل آمن.
- انزع الأجزاء والملحقات كافة واغسلها وجففها كلها جيداً (راجع قسم "التنظيف").
- لا تستخدم الماء لتشطيف الوحدة الأساسية أو نقعها.
- لا تستخدم مواد تنظيف حادة أو ما شابه إذ إنها تؤدي إلى كشط الأسطح البلاستيكية والتأثير في فترة عمل آلة تحضير المعكرونة.
- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي فقط.

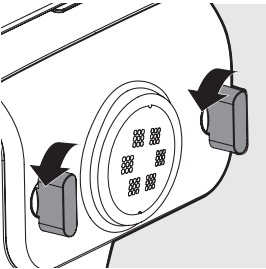
1 أزل غطاء حجرة الخلط عن الجهاز.



2 فك مفاتيح التحكم باللوحة الأمامية.

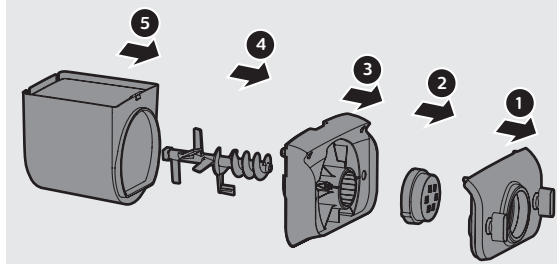
ملاحظة:

- إن اللوحة الأمامية ثقيلة، لذا توخّ الحذر الشديد أثناء إزالتها.

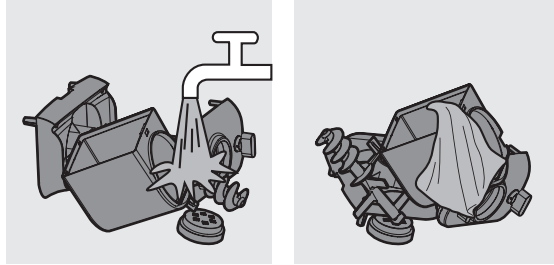




3 فك اللوحة الأمامية وقرص التشكيل وحامل قرص التشكيل وأداة الخلط وحجرة الخلط بالتسلسل.



4 قم بتنظيف الأجزاء القابلة للفك كلها وامسحها لتجفيفها تماماً.

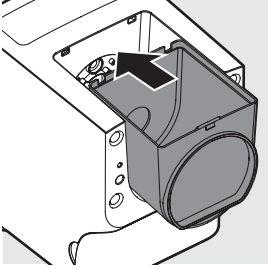


## التجميع

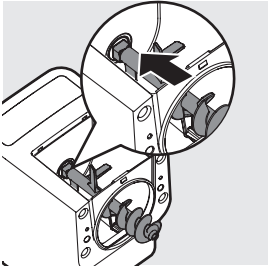
اتبع خطوات التجميع المذكورة أدناه لتركيب آلة تحضير المعكرونة.

### هام

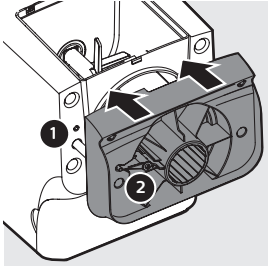
- احرص على شد مفاتيح اللوحة الأمامية أثناء التجميع.
- تأكد من أن الجهاز ليس موصولاً بمصدر الطاقة أثناء تجميعه.



1 ادفع حجرة الخلط لتثبيتها في الجهاز.



2 قم بتوجيه أداة الخلط نحو الفتحة وسط الوحدة الأساسية. ثم أدخل أداة الخلط في الوحدة الأساسية.



3 ركب حامل القرص بالجهاز.

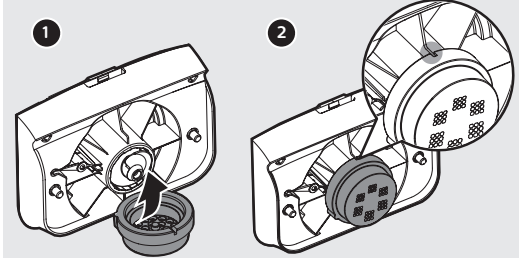
1 مفتاح أمان حامل القرص

2 مقبض مفتاح أمان حامل القرص

ملاحظة:

- تحقق من أن مفتاح الأمان 1 ومقبض مفتاح الأمان 2 مضبوطان بالشكل الذي يظهر في الصورة إلى اليسار.

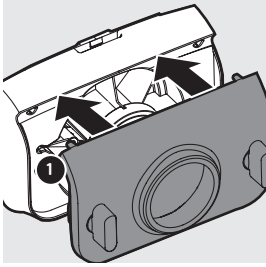
4 ضع قرص التشكيل في حامل القرص، وتأكد من أنه مثبت تماماً فيه.



**ملاحظة:**

- تأكد من أن التجويف الداخلي لقرص التشكيل وحامل القرص موضوعان بالشكل الصحيح.

5 قم بوصل اللوحة الأمامية بالوحدة الأساسية.

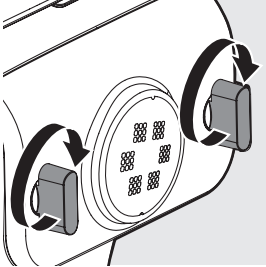


**1** مقبض مفتاح أمان حامل القرص

**ملاحظة:**

- احرص على تثبيت اللوحة الأمامية بإحكام قبل استخدام الجهاز.
- إن اللوحة الأمامية ثقيلة. لذا توخَّ الحذر الشديد أثناء تجميعها.

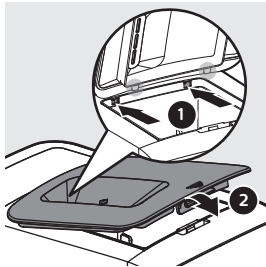
6 قم بتثبيت مفاتيح التحكم باللوحة الأمامية.



**ملاحظة:**

- في حال لم يتم تجميع اللوحة الأمامية أو قرص التشكيل بشكل صحيح، سيحول مفتاح الأمان دون عمل الجهاز.

7 أغلق غطاء حجرة الخلط جيداً.



**ملاحظة:**

- في حال لم يتم تثبيت غطاء حجرة الخلط بالشكل الصحيح، سيحول مفتاح الأمان دون عمل الجهاز.

## استخدام آلة تحضير المعكرونة

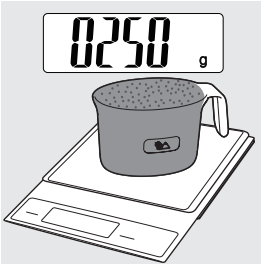
### هام

- احرص على اتباع التسلسل الصحيح لإضافة الدقيق والماء في حجرة الخلط. ضع الدقيق في حجرة الخلط أولاً ومن ثم أغلق غطاء الحجرة. شغل آلة تحضير المعكرونة ومن ثم اسكب الماء برفق على طول فتحة الغطاء.
- تجنّب وضع كمية زائدة من المكونات في آلة تحضير المعكرونة. وإلا ستلحق الضرر بالجهاز. إن أقصى كمية دقيق يمكن استخدامها لكل عجينة هي 500 غ.
- تجنّب وضع أي مكونات تبلغ حرارتها 60 درجة مئوية / 140 درجة فهرنهايت في آلة تحضير المعكرونة، أو وضع الآلة في مكان حرارته مرتفعة (60 درجة مئوية / 140 درجة فهرنهايت) كجهاز تعقيم يعمل على الحرارة العالية مثلاً. إذ إن ذلك سيؤذي إلى تشويه الجهاز.
- لا تسكب الماء في حجرة الخلط قبل وضع غطاء الحجرة. لا تسكب أي مادة سائلة في فتحة مفتاح الأمان.
- لا تسكب الماء في حجرة الخلط قبل تشغيل آلة تحضير المعكرونة. اتبع الإرشادات بحذر للاستمتاع بالمعكرونة المحضرة في المنزل.

### تحضير المكونات

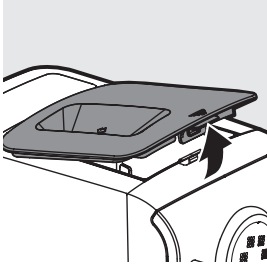


- 1 املاً كوباً كاملاً من الدقيق. أزل كمية الدقيق الزائدة عن أطراف الكوب بواسطة أداة التنظيف المسطحة المرفقة بالآلة. يعادل الكوب الكامل حصة واحدة أو حصتين. ملاحظة:
  - لا تهزّ كوب الدقيق أو تضربه لإزالة الكمية الزائدة. إذ أن ذلك سيؤثر في وزن الدقيق.

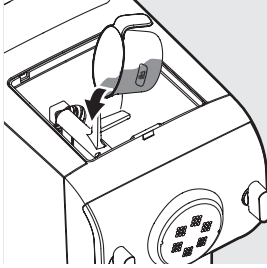


يمكنك أيضاً استخدام ميزان المطبخ لقياس وزن الدقيق. على سبيل المثال، تساوي كمية ~250 غ من الدقيق تقريباً حصة أو حصتين؛ وتساوي كمية ~500 غ من الدقيق تقريباً 3 أو 4 حصص من المعكرونة الطازجة.

## 2 أزل غطاء الحجرة.



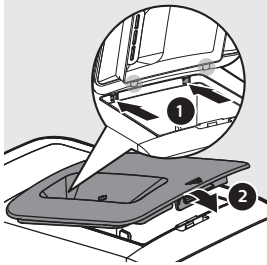
## 3 اسكب الدقيق في الحجرة. إذا أردت تحضير 3 أو 4 حصص، فأضف كوبًا ثانيًا من الدقيق، بحيث أنك تحتاج إلى ما مجموعه كوبين (~500 غ) من الدقيق.



## 4 أغلق غطاء الحجرة بالطريقة الصحيحة.

ملاحظة:

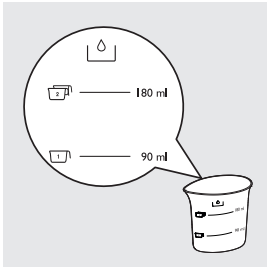
- أدخل أداتي العجن في الجهاز أولاً، ثم أغلق الغطاء مجددًا بإحكام على الوحدة الأساسية.
- لن يبدأ الجهاز بالعمل ما لم يتم إغلاق الغطاء بالشكل الصحيح. خلال عملية تحضير المعكرونة، سيتوقف الجهاز عن العمل تلقائيًا في حال لم يعد غطاء الحجرة مقلًا بإحكام.



## 5 استخدم "جدول وصفات إعداد المعكرونة" وقس كمية الماء الضرورية.







ملاحظة:

- لا تسكب الماء في حجرة الخلط قبل تشغيل آلة تحضير المعكرونة.
- ثمة مجموعتان من العلامات الخاصة بالماء على كوب المرفق بالجهاز. مجموعة لإعداد المعكرونة العادية، ومجموعة أخرى لإعداد المعكرونة بالببيض وغيرها من النكهات.



## جدول وصفات إعداد المعكرونة

لمزيد من المعلومات، يمكنك زيارة موقع [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)

جدول نسبة الدقيق إلى الماء				
الإخراج	وقت التحضير	معكرونة بالبيض	معكرونة عادية	دقيق
		مزيج الماء والبيض (العلامة)	ماء (العلامة)	
~ 300 غ من المعكرونة الطازجة. تكفي هذه الكمية لإعداد وجبة لشخص واحد أو شخصين، أو كطبق جانبي لـ 4-6 أشخاص.	10 دقائق	 كمية مزيج الماء والبيض الضرورية لكوب من الدقيق (~ 95 ملل)	 كمية الماء الضرورية لكوب من الدقيق (~ 90 ملل)	 كوب من الدقيق (~ 250 غ)
~ 600 غ من المعكرونة الطازجة. تكفي هذه الكمية لإعداد وجبة لـ 3-4 أشخاص، أو كطبق جانبي لـ 8-10 أشخاص.	15 دقيقة	 كمية مزيج الماء والبيض الضرورية لكوبين من الدقيق (~ 190 ملل)	 كمية الماء الضرورية لكوبين من الدقيق (~ 180 ملل)	 كوبان من الدقيق (~ 500 غ)

### هام

- تم اختبار نجاح وصفات المعكرونة المقدّمة في دليل المستخدم وكتاب الوصفات. إذا جُزبت وصفات معكرونة أخرى أو استخدمتها، فستضطر إلى تعديل نسب الدقيق إلى الماء/البيض وفق نسب كوبي الدقيق والماء المرفقين مع آلة تحضير المعكرونة. لن تعمل آلة تحضير المعكرونة بالشكل الصحيح بدون تعديل الوصفة الجديدة كما يجب.

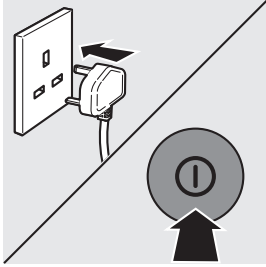
### ملاحظة:

- 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 المعكرونة بالبيض أو المعكرونة بالخضار، احرص على خلط مزيج البيض أو عصير الخضار بشكل متساو مع الماء قبل سكه في الحجرة عبر فتحة الغطاء. وعند إضافة المكونات، احرص على أن تكون سائلة.
- ارجع إلى كتاب الوصفات المرفق للحصول على وصفات معكرونة مختلفة إضافية والكثير من الوصفات الجديدة لتجربتها والتلذذ بها.

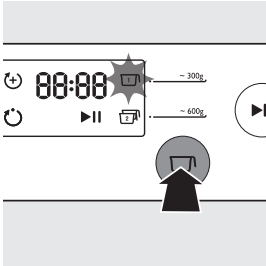
## تحديد برنامج إعداد المعكرونة

### هام

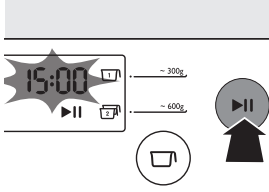
- لا تحدد برنامج الإخراج فقط قبل انتهاء خلط العجين بالكامل. وإلا ستلحق الضرر بآلة تحضير المعكرونة وتؤثر في فترة عملها.
- لا تفصل سلك الطاقة قبل انتهاء عملية التحضير. إذا اضطرت إلى وقف عملية التحضير، فاضغط على الزر تشغيل/إيقاف تشغيل ① لإيقاف تشغيل آلة تحضير المعكرونة، ثم افصل سلك الطاقة من المقبس قبل القيام بأي عمليات أخرى.
- للحفاظ على فترة عمل الجهاز بشكل أفضل، يوصى بالألا يتجاوز وقت تشغيله المتواصل 45 دقيقة. يمكنك استخدام الجهاز مجددًا بعد إراحته لمدة 15 دقيقة.
- إذا كنت تنوي استخدام الجهاز بشكل متواصل ومستمر، فقم بتنظيف قرص التشكيل بأداة التنظيف المرفقة في كل مرة بعد الانتهاء من تحضير المعكرونة. لتنظيف مريح، لا تغمر قرص التشكيل بالماء مباشرة.



1 قم بتوصيل مقبس الطاقة بأي مأخذ تيار متردد بقوة 220-240 فولت. ستصدر آلة تحضير المعكرونة صوتًا مرة واحدة، وتومض المؤشرات كافة مرة واحدة. اضغط على الزر تشغيل/إيقاف تشغيل ① لتشغيل آلة تحضير المعكرونة.



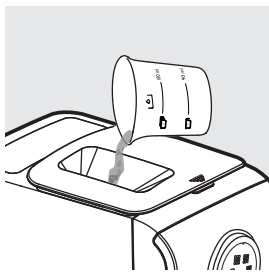
2 واستنادًا إلى كمية الدقيق، اضغط على زر الحصى ② لتحديد 1 لتحضير ~ 300غ أو 2 لتحضير ~ 600غ من المعكرونة الطازجة.



3 اضغط على الزر تشغيل/إيقاف مؤقت (⏮) لبدء التحضير، ويبدأ عندئذٍ العد التنازلي لوقت التحضير.

ملاحظة:

- البرنامج مضبوط على الوضع التلقائي بشكل افتراضي. في حال لم يكن الوضع كذلك، اضغط على زر البرنامج (⏮) لإعادة تحديده.



4 بعد بدء العجن، اسكب ببطء الماء أو مزيج الماء والبيض على طول فتحة الغطاء.

ملاحظة:

- أثناء مزج العجين، لا تضيف أي مكونات أخرى بعد سكب الماء. وإلا، سيؤثر ذلك في قوام المعكرونة.



5 بعد بضع دقائق ستبدأ المعكرونة بالخروج. ضع وعاءً تمامًا تحت المخرج. قطع المعكرونة بالطول المرغوب فيه بواسطة أداة التنظيف المرفقة.

ملاحظة:

- قد تجد بعض خيوط المعكرونة الرفيعة على سطح المعكرونة، لا سيما عند بداية خروج المعكرونة ونهايته.
- في حال لاحظت أن البرنامج ليس مضبوطاً على الوضع التلقائي أثناء خروج المعكرونة، اضغط على الزر تشغيل/إيقاف مؤقت (⏮) لإيقاف البرنامج. ومن ثم اضغط على الزر تشغيل/إيقاف تشغيل (⏮) وافصل المقبس عن مأخذ الطاقة. بعد تنظيف أقراص التشكيل، يمكنك بدء العملية مجددًا.
- لن تخرج المعكرونة بشكل صحيح إن لم تكن نسبة السائل إلى الدقيق صحيحة. في هذه الحالة، أعد تحضير المكونات.
- مرر أداة التنظيف من أعلى إلى أسفل لتقطيع المعكرونة.

6 إذا لاحظت وجود فضلات عجين داخل الحجرة بعد انتهاء تحضير المعكرونة، فيمكنك الضغط على زر الإخراج فقط (⏮) والضغط على الزر تشغيل/إيقاف مؤقت (⏮) للحصول على إخراج إضافي.

ملاحظة:

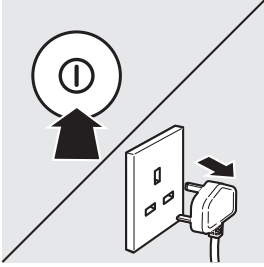
- تبلغ فترة العد التنازلي لبرنامج الإخراج فقط 3 دقائق.
- يختلف وقت طهي المعكرونة بحسب اختلاف التفضيلات الشخصية، وأشكال المعكرونة وعدد الحصص.



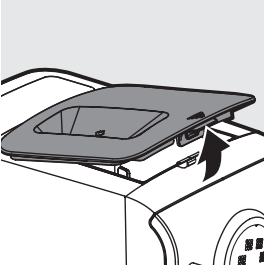
## التنظيف

### هام

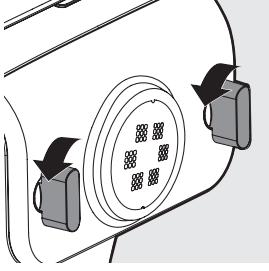
- افصل الطاقة وانزع سلك الطاقة قبل تنظيف الجهاز أو فكّه.
- لا تغمر الوحدة الأساسية بالماء.
- لا تستخدم مسحوق فرك أو سوائل تنظيف حادة أو كاشطة (مثل البنزين والكحول والبروبانول) لتنظيف الجهاز.
- قم بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام، وإلا قد لا يعمل بالشكل الصحيح.
- توخّ الحذر الشديد أثناء تنظيف الجهاز لتفادي التعرّض لأي إصابة أو جرح بالأطراف الحادة.



1 اضغط على الزر تشغيل/إيقاف تشغيل ① لإيقاف تشغيل آلة تحضير المعكرونة ومن ثم افصل المقبس عن مأخذ الطاقة.



2 أزل غطاء الحجرة عن الجهاز.

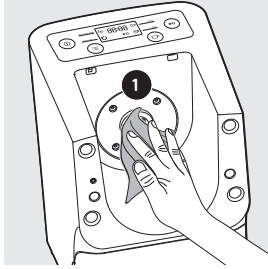
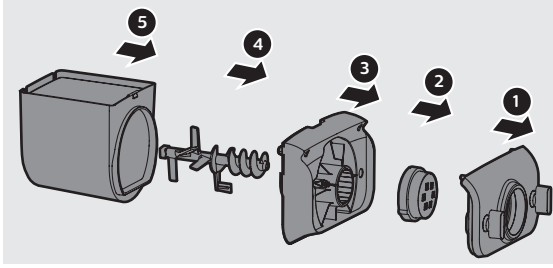


3 فك مفاتيح التحكم باللوحة الأمامية.

ملاحظة:

\* إن اللوحة الأمامية ثقيلة. لذا توخَّ الحذر الشديد أثناء إزالتها.

4 فك اللوحة الأمامية وقرص التشكيل وحامل قرص التشكيل وأداة الخلط وحجرة الخلط بالتسلسل.



5 استخدم قطعة قماش جافة لتنظيف بقايا الدقيق في الفتحة 1 حيث توجد أداة الخلط.

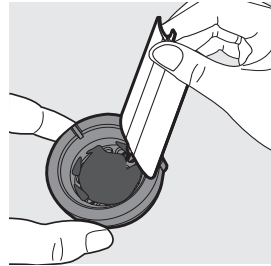
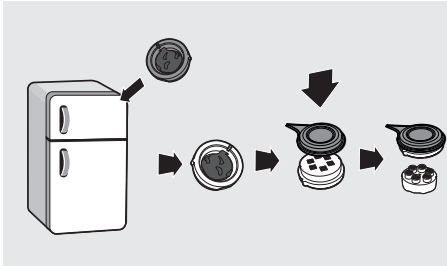
6 قم بتنظيف قرص التشكيل بواسطة أداة التنظيف المرفقة لإزالة بقايا العجين. يمكنك بعدها تنظيفه بالماء.

تلميح:

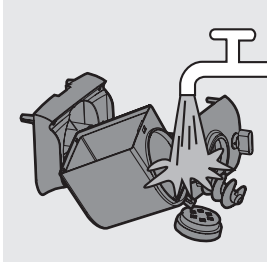
\* بالنسبة إلى قرصي تشكيل السباغيتي والفيتوتشيني، ضع القرصين في الثلاجة لمدة ساعتين. ثم استخدم أداة التنظيف المناسبة لإخراج العجين من الفتحات.

ملاحظة:

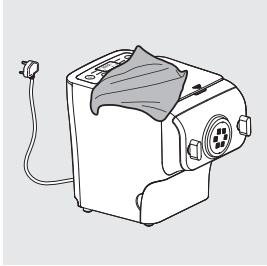
\* بعد إخراج قرص تشكيل الباستا من الثلاجة، تأكد من الحفاظ عليه بدرجة حرارة الغرفة لمدة 10 دقائق على الأقل قبل استخدامه لتحضير الباستا.



7 قم بتنظيف الأجزاء القابلة للفك كلها.



8 استخدم قطعة قماش جافة لتنظيف الوحدة الأساسية، ولوحة التحكم والجزء الخارجي من آلة تحضير المعكرونة.



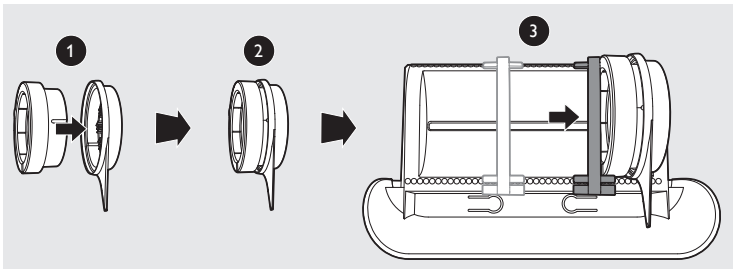
9 احفظ آلة تحضير المعكرونة في مكان جاف جيد التهوية بعد استخدامها.

ملاحظة:

- احرص على تجفيف الأجزاء كافة وقرص التشكيل تمامًا بعد تنظيفها وقبل تخزينها. اجمع قطع آلة تحضير المعكرونة من جديد لتجهيزها للاستخدام التالي.

### تخزين أقراص التشكيل وأدوات التنظيف وتوضيبيها

1 أدخل قرص التشكيل **1** وأداة التنظيف **2** معًا. ضع **1** و**2** في درج التخزين. حرك الذراع المنزلقة **3** لتثبيت أقراص التشكيل وأدوات التنظيف. تأكد من أن أدوات التنظيف وأقراص التشكيل جافة قبل وضعها في درج التخزين.



## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلخّص هذا الفصل المشاكل الأكثر شيوعاً التي قد تصادفها عند استخدام الجهاز. إذا لم تتمكن من حل المشكلة من خلال اتباع المعلومات المدرجة أدناه، فيرجى زيارة [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

### المؤشرات لا تضيء.

- مقيس الطاقة ليس موصولاً بالشكل الصحيح.  
تأكد من أن مقيس الطاقة موصول بالشكل الصحيح وبأن المأخذ يعمل كما يجب.
- الزر تشغيل/إيقاف تشغيل ليس مضغوطاً.  
اضغط على الزر تشغيل/إيقاف تشغيل (Ⓢ).

### بعد الضغط على الزر تشغيل/إيقاف مؤقت (Ⓢ) أصدر الجهاز صوتاً ولكن لم يعمل.

- الحجرة مجموعة بشكل غير صحيح.  
اللوحة الأمامية أو قرص التشكيل مجموع بشكل غير صحيح.  
تأكد من اتباع دليل المستخدم لجمع الأجزاء كلها بالشكل الصحيح.
- لم يتم تحديد الحصص المفصلة.  
تأكد من تحديد الحصص قبل الضغط على الزر تشغيل/إيقاف مؤقت.

### 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.
- تم وضع كمية مفرطة من المكونات في آلة تحضير المعكرونة.  
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.

- لأسباب متعلقة بالسلامة، يتوقف الجهاز عن العمل دائماً عند فتح الغطاء أثناء معالجة المكونات.  
إذا أردت استئناف العملية السابقة، فأغلق الغطاء بطريقة صحيحة، واضغط على زر البدء/الإيقاف المؤقت.

#### توقف الجهاز أثناء عملية التحضير. لم يصدر أي صوت إنذار أو وميض.

- ارتفعت حرارة آلة تحضير المعكرونة نتيجة لعملها بشكل مستمر لفترة طويلة.  
قم بفصل آلة تحضير المعكرونة عن الطاقة، واتركها لتبرد. للحفاظ على فترة عمل الجهاز بشكل أفضل، يجب ألا يتجاوز وقت تشغيله المتواصل 45 دقيقة.  
يمكنك استخدام الجهاز مجددًا بعد إراحته لمدة 15 دقيقة.

#### توقف الجهاز عن العمل أثناء عملية التحضير ثم بدأت المؤشرات تومض سريعًا وانطلق جهاز الإنذار.

- قد تعترض حركة أداة الخلط بعض الأجسام الغريبة.  
قد يكون العجين جافًا جدًا.  
تم تحديد البرنامج الخطأ.  
افصلي الجهاز عن الطاقة، ونظفي آلة تحضير المعكرونة واتبعي دليل المستخدم مجددًا لإعادة تحضير المعكرونة.

#### كمية بقايا العجين الموجودة داخل الحجرّة كبيرة.

- إما أن الدقيق قد تعرض للرطوبة قبل استخدامه أو أن العجين رطب جدًا.  
أبقي الدقيق جافًا أثناء تخزينه وحفظه. اتبعي إرشادات دليل المستخدم لإعادة تحضير المعكرونة.
- لم يتم تنظيف الحجرّة وأداة الخلط وقرص التشكيل بالشكل الصحيح قبل استخدامها.  
تأكد من أن كل القطع نظيفة قبل استخدامها.
- لا تزال أداة الخلط أو الحجرّة رطبة.  
تأكد من أن كل القطع جافة تمامًا قبل استخدامها.
- لم تتم إضافة المياه بالترتيب الصحيح.  
نوع الدقيق ليس مناسبًا.  
تم تحديد حصص غير صحيحة.  
اتبع إرشادات دليل المستخدم لتحضير المعكرونة.

#### تتسرب كمية قليلة من الماء من الجهاز.

- تمت إضافة الماء قبل بدء تشغيل البرنامج.  
اتبع إرشادات دليل المستخدم لإضافة الماء بعد بدء تشغيل البرنامج.

#### أداة الخلط تعمل هباء ولا تخرج المعكرونة.

- نسبة الدقيق إلى الماء غير صحيحة.  
افصل المقبس عن مأخذ الطاقة وتخلص من العجين. نظف آلة تحضير المعكرونة ثم أوزن المكونات بالشكل الصحيح واتبع إرشادات دليل المستخدم مجددًا لإعادة تحضير المعكرونة.

## معلومات عن المنتج

الطراز	HR2355/15
قدرة المحرك	200 واط
الفلطية المقَدَّرة	تيار متردد بقوة 220-240 فولت (50 هرتز)
الأبعاد (الطول X العرض X الارتفاع)	215 ملم X 343 ملم X 300 ملم / 8,5 إنش X 13,5 إنش X 11,8 إنش
الوزن الصافي	6,9 كلغ / 15,2 باوند

معلومات حول الفولتية المقَدَّرة والتردد، يرجى العودة إلى لوحة نوع المنتج. تخضع معلومات المنتج للتغيير من دون إشعار مسبق.

## 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 والخدمة

إذا واجهت مشكلة ما أو احتجت إلى خدمة أو معلومات، فيرجى زيارة الموقع [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) أو الاتصال بمركز خدمة المستهلك التابع لشركة Philips في بلدك.

## Product information

Model	HR2355/15
Motor power	200W
Rated voltage	AC220-240V (50Hz)
Dimensions (L x W x H)	215mm x 343mm x 300mm / 8.5 in x 13.5 in x 11.8 in
Net weight	6.9kg / 15.2 lb

- For rated voltage and frequency information, refer to the typeplate on the product. Product information is subject to change without prior notice.

## 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 service

If you have a problem, need service or need information, see [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) or contact the Philips Consumer Care Center in your country.

**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, 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.

**The appliance stops during processing, then the indicators are flashing quickly, and the alarm sounds.**

- **The mixing paddle may be blocked by some foreign objects.**  
**The dough may be too dry.**  
**The wrong program is selected.**  
Disconnect from the power, clean the Pasta maker, and follow the user manual again to restart the pasta making.

**Too much leftover dough inside the chamber.**

- **The flour is either exposed to moisture before use, or the dough is too wet.**  
Keep your flour dry during storage. Follow the user manual instructions to restart the pasta making.
- **The chamber, the mixing paddle, the shaping disc are not cleaned properly before use.**  
Make sure all parts are clean before use.
- **The mixing paddle or the chamber is still wet.**  
Make sure all parts are completely dry before use.
- **Water is not added in the right order.**  
**The flour type is not suitable.**  
**Incorrect servings was selected.**  
Follow the user manual instructions to make pasta.

**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.

**The mixing paddle is running idle, and there is no pasta coming out.**


- **The ratio of the flour and water is incorrect.**  
Disconnect the plug from the power socket and discard dough. Clean the Pasta maker, re-measure ingredients correctly and follow the user manual instructions again to restart the pasta making.



## 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](http://www.philips.com/support).

### 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.
- **The on/off button is not pressed.**  
Press the power on/off button .

### After pressing the start/pause button the appliance sounds but it does not work.

- **The chamber is assembled incorrectly.**  
**The shaping disc, or the front panel is assembled incorrectly.**  
Make sure you follow the user manual to assemble all parts correctly.
- **The preferred servings is not selected.**  
Make sure you have selected the servings before pressing the start/pause button.

### 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.

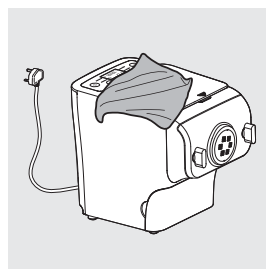
### During processing, the appliance stops working when you open the lid.

- **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.

- 7 Clean all detachable parts.



- 8 Use a dry cloth to clean the main unit, control panel, and the exterior of the Pasta maker.



- 9 Store the Pasta maker in a dry, well ventilated place after use.

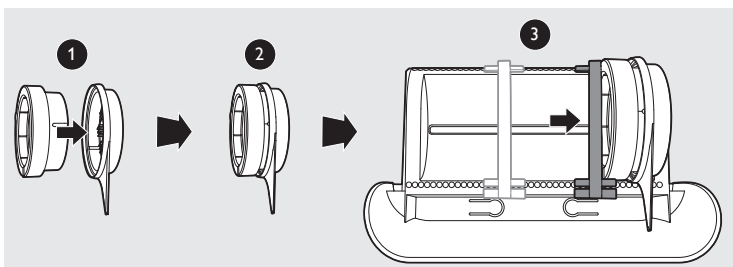
**Note:**

- After cleaning, make sure all parts and the shaping disc are completely dry before storing. Assemble the Pasta maker back for next use.

### Storing the shaping discs and cleaning tools

- 1 Insert the shaping disc **1** and cleaning tool **2** together. Put **1** and **2** into the storage drawer. Move the sliding bar **3** to secure the shaping discs and cleaning tools.

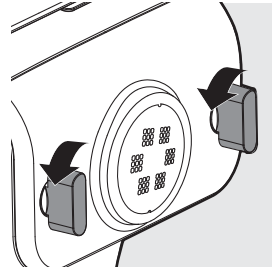
Make sure the cleaning tools and shaping discs are dry before putting them into the storage drawer.



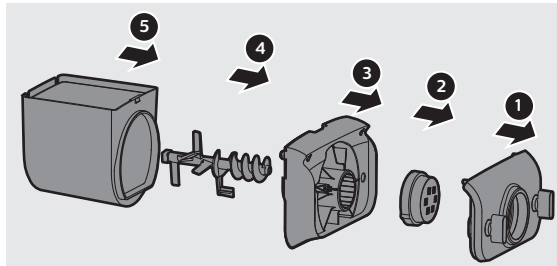
- 3 Loosen the front panel control knobs.

**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.



- 5 Use a dry cloth to clean flour residue in the hole ❶ where the mixing paddle is placed.

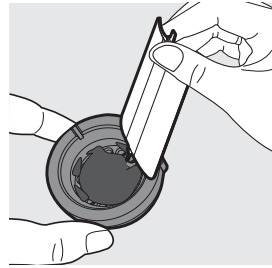
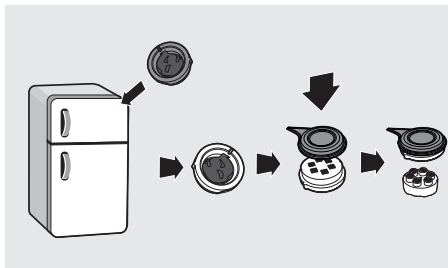
- 6 Clean the shaping disc with the supplied cleaning tool to remove the dough residues. After that, you can clean it with water.

**Tip:**

- For the spaghetti and fettuccine shaping discs, put the shaping disc into the freezer for 2 hours. Then use the corresponding cleaning tool to poke out the dough in the holes.

**Note:**

- After the shaping disc is taken out of the freezer, make sure to keep it at room temperature for at least 10 minutes before using it to make pasta.

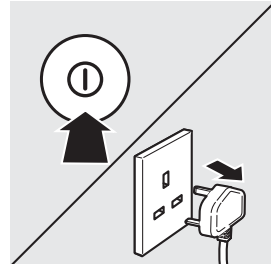


## Cleaning

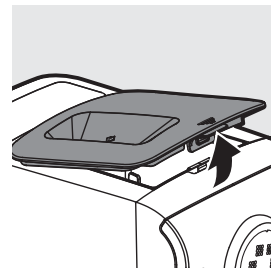
### Important

- Disconnect the power and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance.
- Do not immerse the main unit in water.
- Do not use a scourer, caustic cleaners, or abrasive 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.

- 1 Press the power on/off button (Ⓢ) to turn off the Pasta maker, and then disconnect the plug from the power outlet.



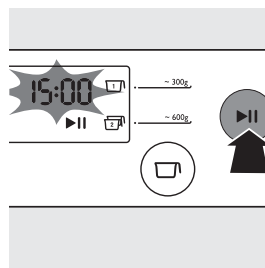
- 2 Remove the chamber lid from the appliance.



- 3 Press the start/pause button (⏸) to start processing, and the processing time starts to count down.

**Note:**

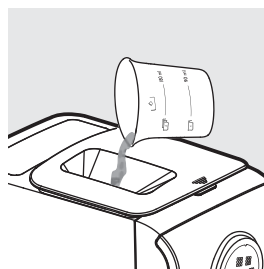
- By default, the program is set as automatic. If this is not the case, press the program button (⊞) to re-select.



- 4 After the kneading starts, slowly pour in the water or water + egg mixture along the entire length of the slot in the lid.

**Note:**

- During dough mixing, do not add other ingredients after you have poured in the water. Otherwise, it will affect the results of the pasta texture.



- 5 The pasta will start extruding out after a few minutes. Place a container right under the outlet. Cut the pasta into the desired length with the supplied cleaning tool.

**Note:**

- You may find some fine pasta threads on the pasta surface, especially at the beginning and the end of the extrusion.
- If you notice the program is not set as automatic while pasta is extruding, press the start/pause button (⏸) to stop the program. Then, press the power on/off button (⊞) and disconnect the plug from the power socket. After cleaning the shaping discs, you can restart the process.
- If the ratio of liquid and flour is not correct, the extrusion will not succeed. In this case, prepare the ingredients again.
- Move the cleaning tool downwards to cut the pasta.




- 6 After the pasta making is complete, if you notice there is some leftover dough inside the chamber, you can press the extrusion-only button (⏸) and press the start/pause button (⏸) for extra extrusion.


**Note:**

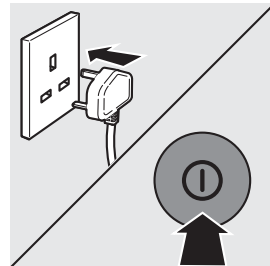
- The countdown timer of the extrusion-only program is 3 minutes.
- The cooking time of the pasta varies depending on personal preferences, pasta shapes, and number of servings.




## Selecting the pasta making program

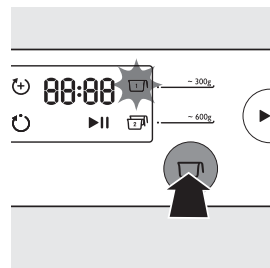
### Important

- Do not select the extrusion-only program before the dough mixing is complete. Otherwise, this will damage the Pasta maker and its lifetime.
- Do not disconnect the power cord before processing is complete. If you have to stop processing, press the on/off button  to turn off the Pasta maker and then disconnect the power cord from outlet before performing other operations.
- To better protect the lifetime of the appliance, it is recommended the continuous working time be less than 45 minutes. You can restart using the appliance after a 15 minute rest.
- If you intend to use the appliance continuously, clean the shaping disc with the supplied cleaning tool each time after each pasta making session. For cleaning ease, do not soak the shaping disc directly in water.

- 1 Connect the power plug to any 220-240V AC outlet. The Pasta maker will sound once, and all indicators will flash once. Press the power on/off button  to switch on the Pasta maker.









- 2 Based on the amount of flour, press the servings button  to select  to make ~ 300g or  to make ~ 600g of fresh pasta.



## Pasta making recipe table

For more information, you can visit [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

Flour/water ratio table				
Flour	Normal pasta	Egg pasta	Processing time	Output
	Water (marking)	Water + egg mixture (marking)		
 1 flour cup (~250g)	 Amount of water needed for a cup of flour (~90ml)	 Amount of water + egg mixture needed for a cup of flour (~95ml)	10 minutes	~ 300g fresh pasta. This is sufficient as a main meal for 1-2 persons, or as a side dish for 4-6 persons.
 2 flour cups (~500g)	 Amount of water needed for 2 cups of flour (~180ml)	 Amount of water + egg mixture needed for 2 cups of flour (~190ml)	15 minutes	~ 600g fresh pasta. This is sufficient as a main meal for 3-4 people, or as a side dish for 8-10 people.

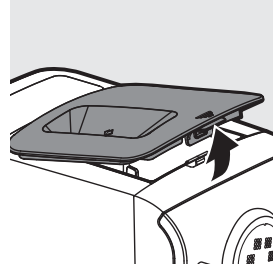
### Important

- The pasta recipes provided in the user manual and 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 to the flour and water cup ratios included with the Pasta maker. The Pasta maker will not operate successfully without adjusting the new recipe accordingly.

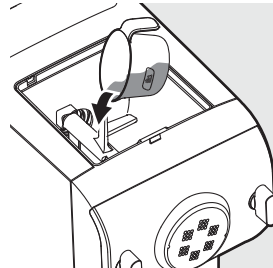
#### Note:

- 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 the 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 and many delicious new recipes to try.

- 2 Remove the chamber lid.



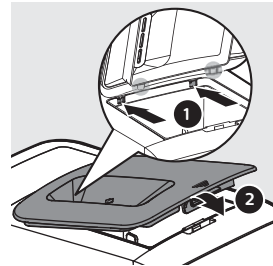
- 3 Pour the flour into the chamber. If you want to make 3-4 servings, add a second cup of flour as you will need 2 cups (~500g) of flour in total.



- 4 Close the chamber lid properly.

**Note:**

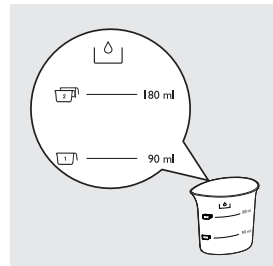
- Insert the two hooks into the appliance first, and then push the lid against the main unit.
- The appliance will not start working if the chamber lid is not properly closed. During the pasta making process, if the chamber lid becomes loose, the appliance will automatically stop working.



- 5 Use the “Pasta making recipe table” and measure the required amount of water.

**Note:**

- Do not pour water into the mixing chamber before turning on the Pasta maker.
- There are 2 sets of water markings on the supplied water cup. One set is for normal pasta making, and the other set is for egg pasta and other flavor pasta making.





## Using the Pasta maker

### Important

- Make sure to follow the right order to add flour and water into the mixing chamber. Put the flour into the mixing chamber first, then place the chamber lid onto the chamber. Start the Pasta maker, and then slowly pour water along the entire length of the opening in the lid.
- Never put excessive ingredients into the Pasta maker. Otherwise, it will damage the appliance. The maximum amount of flour used for each batch is 500g.
- 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 deform 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 pour water into the mixing chamber before turning on the Pasta maker. Follow the instruction carefully to enjoy homemade pasta.

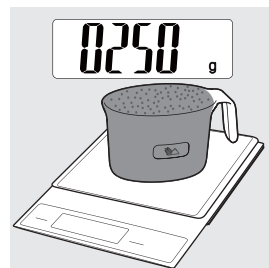
### Preparing the ingredients

- 1 Measure one full cup of flour. Scrape off any excessive flour from the cup edge with the supplied flat cleaning tool. One full cup is equivalent to 1-2 servings.

**Note:**

- Do not shake or hit the flour cup to remove excessive flour. This will affect the flour weight.

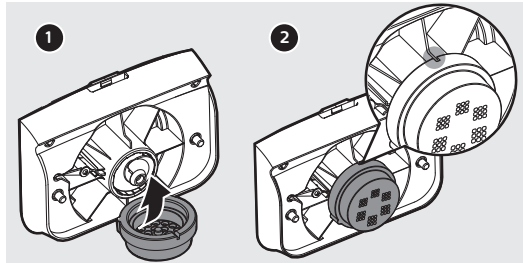
You can also use a kitchen scale to measure the flour. For instance, ~250g flour makes approximately 1-2 servings; ~500g flour makes approximately 3-4 servings of fresh pasta.



- 4 Put the shaping disc onto the disc holder, and make sure it is firmly fixed on the disc holder.

**Note:**

- Make sure the inner cavity of the shaping disc and disc holder is properly fitted.

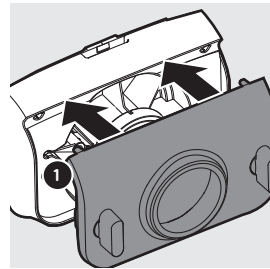


- 5 Attach the front panel to the main unit.

- ① Disc holder safety switch lever

**Note:**

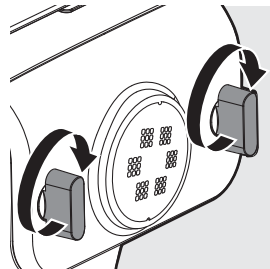
- Make sure the front panel is completely fastened before using the appliance.
- The front panel is heavy. Take extra caution when assembling it.



- 6 Fasten the front panel control knobs.

**Note:**

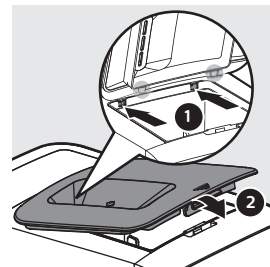
- If the front panel or the shaping disc is not properly assembled, the safety switch will prevent the appliance from working.



- 7 Close the mixing chamber lid properly.

**Note:**

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



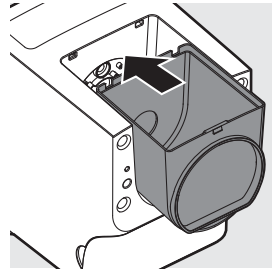
## Assembling

Follow below assembling steps to install the Pasta maker.

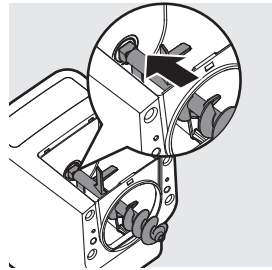
### Important

- Make sure to tighten the front panel knobs during assembly.
- Make sure the appliance is not plugged in when assembling the appliance.

- 1 Push the mixing chamber into the appliance.



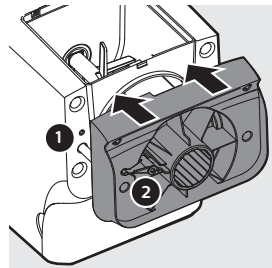
- 2 Point the mixing paddle to the hole in the main unit. Insert the mixing paddle all the way into the main unit.



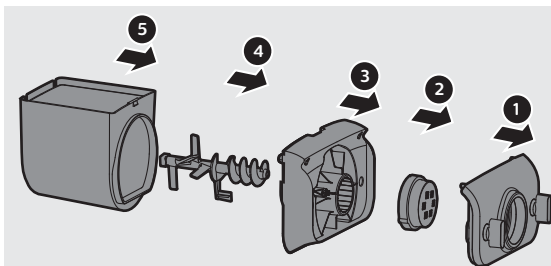
- 3 Attach the disc holder onto the appliance.  
① Disc holder safety switch  
② Disc holder safety switch lever

**Note:**

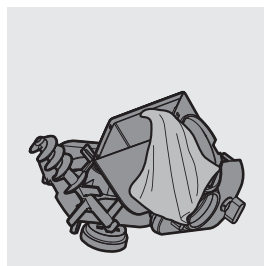
- Check that the safety switch ① and safety switch lever ② are set as shown in the illustration to the right.



- 3 Disassemble the front panel, the shaping disc, the shaping disc holder, the mixing paddle, and the mixing chamber in order.



- 4 Clean all detachable parts, and wipe them dry.

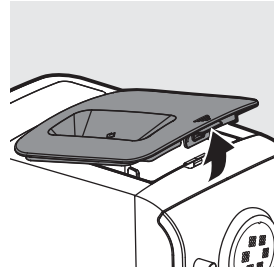


## Disassembling and cleaning before first use

### Important

- Before using the appliance for the first time, remove and safely discard any packaging material and /or promotional labels.
- Take out all the parts and accessories, wash and thoroughly dry all parts and accessories (see "Cleaning" section).
- Do not use water to rinse or soak the main unit.
- Do not use a scourer or similar cleaners as these will scratch the plastic surface and affect the lifetime of the Pasta maker.
- This appliance is intended for household use only.

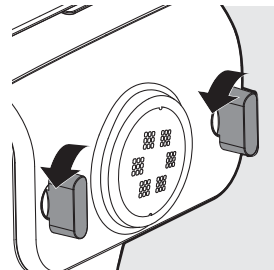
- 1 Remove the mixing chamber lid from the appliance.





- 2 Loosen the front panel control knobs.



**Note:**

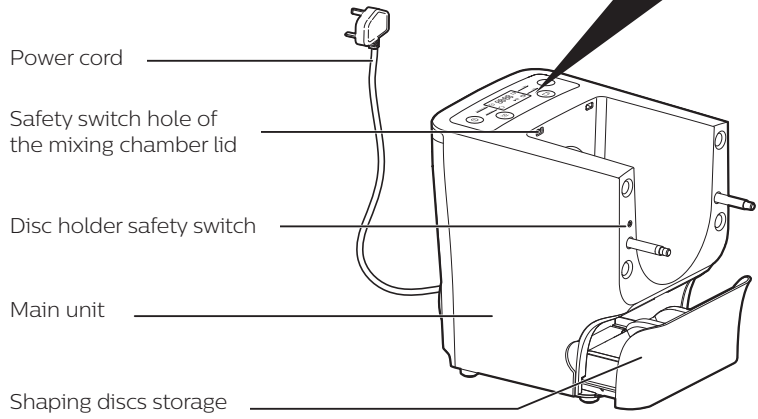
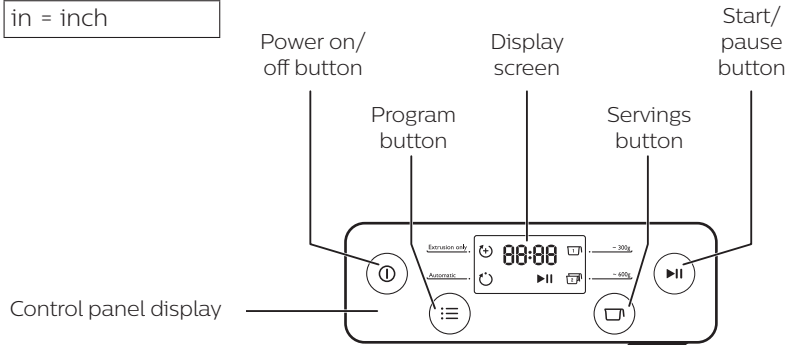
- The front panel is heavy. Take extra caution when removing it.



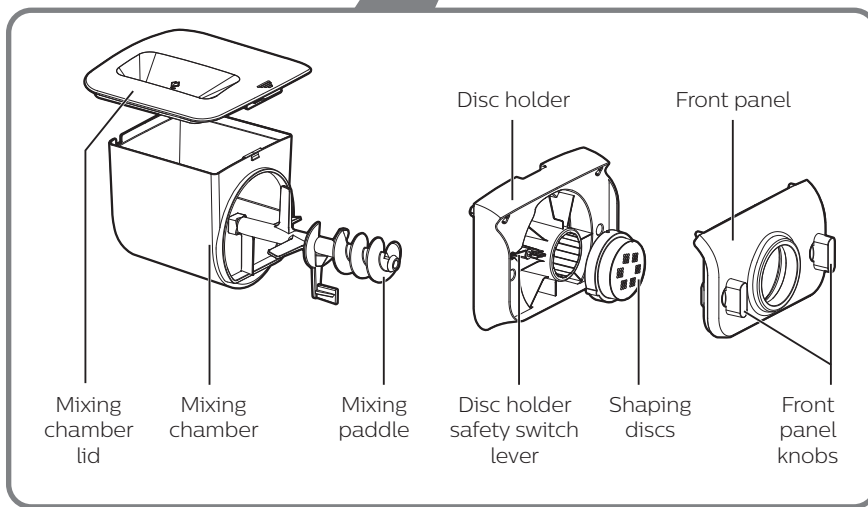
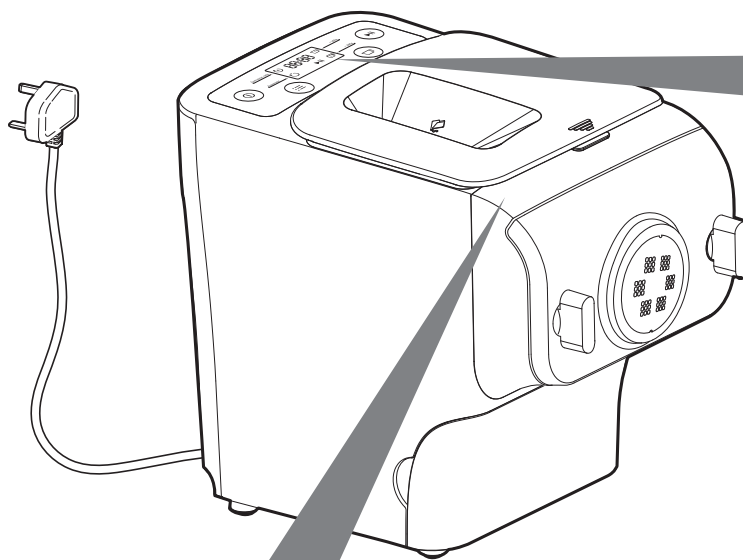
Abbreviations
g = grams
~ = approximately
ml = milliliters
mm = millimeters
kg = kilogram
in = inch

Program button - select the extrusion-only program  or automatic program .

Servings button - select  to make ~ 300g, 1-2 servings or  to make ~ 600g, 3-4 servings of fresh pasta.



## Overview



### Caution

- Before using the appliance for the first time, disassemble and wash the accessories thoroughly (see “Disassemble and cleaning before first use” section.)
- The appliance is intended for household use only.
- Do not use this appliance on an unstable or uneven surface.
- Do not disconnect the power cord before processing is complete. If you have to stop processing, disconnect the power cord before you perform other operations.
- To better protect the lifetime of the appliance, we recommend the continuous working time to be less than 45 minutes. You can restart using the appliance after 15 minutes.
- 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.
- Do not bend the power cord forcibly, jerk, twist, bundle nor put under heavy items.
- Do not put metal or flammable objects in the mixing chamber.
- Unplug the appliance when not in use.
- Do not use the appliance near flammable objects such as table cloth or drapes.
- Pull out the power plug immediately when you detect smoke.
- When unplugging the power cord, do not pull the cable but grab the plug part.
- Keep the power plug clean.
- Do not put heavy objects on the appliance.
- This appliance is designed as consumer kitchen appliance. Do not use for any other purpose
- Do not move the appliance while it is operating.
- Disconnect the power and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance.
- Do not immerse the main unit in water.
- Place the appliance in a dry and well ventilated place after use.
- To prevent a short circuit or an electric shock, do not pour water or any liquid into the safety switch.
- Do not use a dishwasher to clean the machine or the accessories.

### EMF

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



## Important

### Safety

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

#### Warning

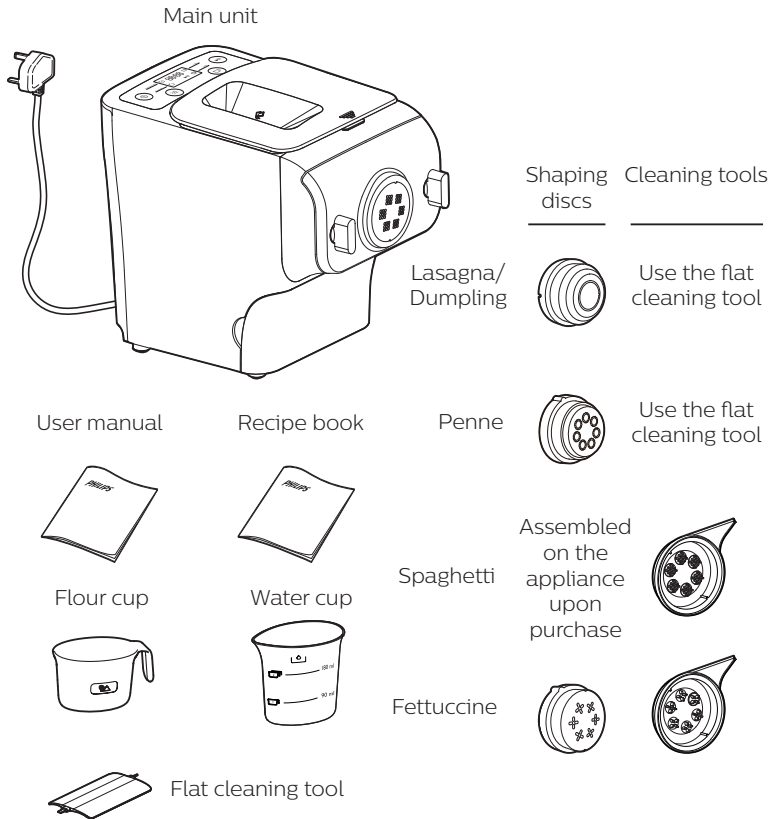
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Make sure that your hands are dry before you insert the plug into the power outlet.
- Make sure that the plug is firmly inserted into the power outlet.
- Never connect this appliance to a timer switch.
- 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.
- Do not replace parts of the appliance yourself.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- For their safety, do not allow children to play with the appliance.
- To prevent any accidents, do not use the appliance if it is damaged for any reason.
- 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.
- Do not insert any objects into the device.
- Do not pour any liquids into the safety switch hole.

## Contents

What's in the box .....	43
Important .....	41
Overview .....	39
Disassembling and cleaning before first use ...	37
Assembling .....	35
Using the Pasta maker .....	33
Cleaning .....	28
Troubleshooting .....	25
Product information .....	23
Recycling .....	23
Guarantee and service .....	23

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!  
 To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).  
 Read this user manual carefully before you install and use the unit. Save it for future reference.

## What's in the box





© 2019 Koninklijke Philips N.V.  
3000 002 74271 C

