

تعليمات الأمان

اقرأ بعناية كافة التعليمات قبل استعمال الجهاز. احتفظ بكتيب التعليمات.

- لا تشغل الجهاز بدون وجود أطعمة بداخله، لأن ذلك قد يتلف الجهاز.
- لقد تم تصميم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. هذا الجهاز ليس مخصصاً للاستعمال في الأماكن المخصصة للطهي من أجل العاملين في المتاجر، المكاتب وغيرها من أماكن العمل مثل مراكز السياحة الريفية والفنادق، الموتيلات ومؤسسات الضيافة، الغرف المؤجرة في الموتيلات و الفنادق.
- يُمنع منعاً باتاً تشغيل هذا الجهاز بواسطة عداد وقت خارجي أو عن طريق نظام التشغيل عن بُعد.



خطر!

عدم مراعاة هذه التنبيهات أو التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق نتيجة التعرض للصدمة الكهربائية الأمر الذي قد يُعرض حياتك للخطر. تأكد قبل استخدام الجهاز من أن قيم جهد التيار الكهربائي تتطابق مع قيم الجهد الكهربائي المشار إليها على لوحة بيانات الجهاز. احرص على توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي الذي يبلغ جهده 10 أمبير على الأقل شريطة أن يكون قد تم تأريضه بشكل فعال. لا تحمل جهة التصنيع أية مسؤولية في حالة عدم الالتزام بمعايير وقواعد مكافحة الحوادث السارية المفعول.



خطر التعرض للحروق!

- قد يؤدي عدم مراعاة هذه التحذيرات إلى الإصابة بالحروق أو السع. يصبح هذا الجهاز ساخناً أثناء الاستعمال. و لذلك لا يجب تركه أبداً في متناول أيدي الأطفال.
- استعمل المقابض المناسبة في رفع و تحريك هذا الجهاز. لا تستعمل أبداً مقابض الوعاء لإتمام هكذا عملية.
- لا تترك كابل التغذية الكهربائية مُعلّقاً على حافة سطح العمل الذي عليه يُوضع الجهاز، لأنه يكون في متناول أيدي الأطفال كما أنه يُمثل عقبة للمستخدم.
- يرجى الانتباه إلى البخار الذي يخرج من الفتحات وهو في درجة الغليان.



انتبه!

- قد يؤدي إهمال و عدم مراعاة هذه التحذيرات إلى تعرضك للإصابة أو إلى تعرض الجهاز للتلف.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة.
- يتم تثبيت الوعاء تلقائياً في الدبوس المركزي. و لذلك، لا تلمسه يدوياً في محاولة منك للبحث عن الوضع الصحيح و ذلك تجنّباً لكسره.
- لا تضع أي شيء في فتحات التهوية. لا تسدها.
- لا تملأ الوعاء بالسوائل فوق المستوى الأقصى (MAX).
- لا تصب في الوعاء كمية من الزيت أكثر من المستوى الأقصى لكوب ميعار الزيت (المستوى 5).

- في حالة تعرض كابل التغذية الكهربائية للتلف، يجب استبداله من جهة التصنيع نفسها أو من أحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدة من قبلها، لتجنب التعرض لأيّة أخطار محتملة.
- لا تغمر الجهاز مطلقاً في الماء.
- أثناء استعمال الجهاز، قد تصل درجة حرارة الغطاء و الأسطح الخارجية إلى درجة عالية. استعمل دائماً المسكات و المقابض و الأزرار. استعمل قفازات الحماية عند الضرورة.
- هذا الجهاز يعمل على درجة حرارة عالية مما قد يسبب الحروق للمستخدم.
- لا يُسمح للأطفال الذي هم دون سن 8 سنوات باستعمال هذا الجهاز. يمكن السماح للأطفال الذين بلغت أعمارهم سن 8 سنوات فما فوق باستعمال هذا الجهاز، بشرط متابعتهم والإشراف عليهم جيداً من قبل ذويهم. يمكن السماح للأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية أو من تعوزهم الخبرة والمعرفة باستعمال هذا الجهاز، بشرط الإشراف عليهم و إطلاعهم أولاً على تعليمات الأمان وتحذيرهم كذلك من مخاطر سوء استعماله من قِبل شخص مسؤول عن سلامتهم الشخصية. يجب وضع كل من الجهاز وكابل التغذية الكهربائية الخاص به بعيداً عن متناول أيدي الأطفال الذين هم تحت سن 8 سنوات. ينبغي على الأطفال عدم القيام بكافة عمليات التنظيف و الصيانة التي تقع عادةً على عاتق المستخدم إلا إذا كانوا فوق سن 8 سنوات و أن يتم عملهم تحت إشراف ذويهم.
- لا تقم بتسخين الجهاز مطلقاً و هو فارغ.



انتبه جيدًا:

- Q زر فتح الغطاء
- R وعاء تجميع ماء التكثيف
- S زر تحرير الفتحة
- T شبكة خروج الهواء الساخن

يُشير هذا الرمز إلى نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.

- قبل استعمال الجهاز لأول مرة قم بنزع كل المحتوي الورقي حول الجهاز من كرتونة الحماية، كتيب التعليمات، الأكياس البلاستيكية، وما شابه.
- قبل استعمال الجهاز لأول مرة، اغسل جيدًا الوعاء و المجرفة و الغطاء بالماء الساخن ومسحوق الغسيل السائل الذي يستخدم في غسيل الأطباق. بعد انتهاء العملية، قم بتجفيف كافة العناصر بعناية و بإزالة بقايا الماء المحتملة التي قد تكون تجمعت في الوعاء.
- عند استخدام الجهاز لأول مرة سوف يصدر منه رائحة جديدة وهذا أمر طبيعي للغاية. و في تلك الحالة يجب عليك تهوية المكان.
- يجب وضع الجهاز على مسافة لا تقل عن 20 سم على الأقل من مصدر التيار الكهربائي الذي سيتم توصيل الجهاز به.

استعمال الجهاز لأول مرة



- **انتبه جيدًا:** قبل استعمال الجهاز لأول مرة، اغسل جيدًا الوعاء (F)، وملقعة المزج (E) و الفتحة التي يمكن فصلها (C) بالماء الساخن ومسحوق الغسيل المحاذي الذي يستخدم في غسيل الأطباق.
- اتبع ما يلي:
- افتح الغطاء (A) بواسطة الضغط على الزر (Q) (الشكل رقم 1).
- حرر الفتحة التي يمكن فصلها (C) بالضغط على كلا الزرين (S) (شكل رقم 2).
- ارفع مقبض الوعاء (H) حتى سماع صوت "طقطقة" (الشكل رقم 3).
- استخرج الوعاء (F) بواسطة سحبه لأعلى (الشكل رقم 4).
- اسحب ملقعة المزج (E) من قاعدتها (شكل رقم 5).
- اغسل الوعاء (F) و ملقعة المزج (E) و الفتحة القابلة للفصل (C) (شكل رقم 6).
- بعد انتهاء العملية، قم بتجفيف كافة العناصر بعناية و بإزالة بقايا الماء المحتملة التي قد تكون تجمعت في الوعاء (F).

بيانات فنية

FH1373	FH1173
الأبعاد (ط * ع * ف):	400x325x270مم
الوزن:	5,1 كجم
لمزيد من المعلومات، يرجى الرجوع إلى لوحة المواصفات الفنية المثبتة على الجهاز.	400x325x290مم
	5,3 كجم

الجهاز متطابق مع التوجيهات الأوروبية التالية:

يطابق هذا المنتج مع التوجيه الأوروبي رقم
1935/2004 المتعلق بالمواد والأدوات ذات
الاحتكاك بالمواد الغذائية

التوجيه الأوروبي الخاص بحالة الاستعداد رقم 2008/1275

التخلص من الجهاز

لا ينبغي مطلقًا التخلص من الجهاز عن طريق إلقائه مع النفايات المنزلية ولكن ينبغي تسليمه إلى أحد المراكز الرسمية لتجميع وتدوير النفايات.



وصف الجهاز

- A غطاء
 - B مقبض الترموستات
 - C فتحة يمكن إزالتها
 - D المستوى الأقصى MAX
 - E ملقعة المزج
 - F وعاء مطلي بالسيراميك
 - G مؤشر المقبض
 - H مقبض الوعاء
 - I كوب صغير لمعيار الزيت (من مستوى 1 حتى 5)
 - L مقبض رفع الجهاز
 - M جسم الجهاز
 - N عداد الدقائق
 - O زر تشغيل التسخين السفلي
 - P زر تشغيل/إيقاف الجهاز
- لضبط مدة الطهي المطلوبة اضغط على كلا الرمزتين المثبتتين على عداد الوقت (N)، '+' و '-' خفض، ستعرض الشاشة القيم الأصلية 0:30 (الشكل رقم 8).
 - اضغط على الرمز لبدء عملية الطهي.
 - تبدأ عندئذ عملية الطهي. يتم عرض آخر 10 دقائق بالدقائق والثواني.
 - لإيقاف عملية الطهي في هذه اللحظة اضغط من جديد على الرمز .
 - بواسطة الضغط من جديد على الرمز ، سيعاود الجهاز عملية الطهي مجددًا.
 - بواسطة الاستمرار في الضغط على الرمز لمدة بضع ثوانٍ،

ⓘ انتبه جيداً: أثناء عملية الطهي، يمكن فتح الغطاء (A) لإضافة بعض المكونات أو لفحص مستوى عملية الطهي. إذا توقفت التهوية وتوقف دوران ملقعة المزج بشكل مؤقت، فسوف تعود لعملها بمجرد غلق الغطاء. تتوقف بشكل مؤقت عملية التهوية ودوران الدبوس، ثم يتم استئناف التهوية ودوران الدبوس من جديد بمجرد غلق الغطاء.

ⓘ انتبه جيداً: مع تفعيل زر التشغيل، وإزالة الوعاء، يؤدي هذا إلى إطفاء الجهاز الذي سيعاود التشغيل مرة أخرى بمجرد إعادة تركيب الوعاء. بعد الانتهاء من عملية الطهي، اضغط من جديد على زر تشغيل التسخين السفلي (O) بغرض إيقاف الوظيفة، إذا كان قد تم تفعيلها من قبل.

• قم بإيقاف الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف. (P).

التنظيف والصيانة

⚡ خطر! افصل القابس من مصدر التيار الكهربائي واترك الجهاز حتى يبرد قبل القيام بأي عملية تنظيف. لا تغمر الجهاز مطلقاً في الماء ولا تضعه تحت تدفق ماء الصنبور. يؤدي تسرب الماء إلى داخل الجهاز إلى الصعق بالكهرباء.

• اغسل الوعاء (F) وملقعة الخلط (E) والفتحة (C) بعناية بمياه دافئة ومسحوق غسيل أطباق محايد. يمكن غسيل الوعاء في غسالة الأطباق، ولكن الغسيل المتكرر يقلل من خصائص طلاء السيراميك.

• نظف شبكة خروج الهواء الساخن (T) دون إزالتها من مكانها، باستعمال بلطف أسفنجة جليخ مبللة بمنظف محايد. جفف هذه الأجزاء بعناية واحرص على عدم ترك بقايا مسحوق التنظيف.

ⓘ انتبه جيداً: لغسل الوعاء (F)، لا تستعمل أي مساحيق غسيل كاشطة أو حادة، و لكن فقط قطعة قماش ناعمة مع مسحوق غسيل أطباق محايد.

ستتوقف عملية الطهي وستعرض الشاشة مدة الطهي الأصلية 0:30.

• سيظهر التنبيه الصوتي إلى إنتهاء مدة الطهي أو عملية الطهي.

ⓘ انتبه جيداً: عداد الدقائق يُطفئ الجهاز.

ⓘ انتبه جيداً: أثناء عملية الطهي، يمكن فتح الغطاء (A) لإضافة بعض المكونات أو لفحص مستوى عملية الطهي. إذا توقفت التهوية وتوقف دوران ملقعة المزج بشكل مؤقت، فسوف تعود لعملها بمجرد غلق الغطاء.

ⓘ انتبه جيداً: مع تفعيل زر التشغيل، وإزالة الوعاء، يؤدي هذا إلى إطفاء الجهاز الذي سيعاود التشغيل مرة أخرى بمجرد إعادة تركيب الوعاء.

• بعد الانتهاء من عملية الطهي، اضغط من جديد على زر تشغيل التسخين السفلي (O) بغرض إيقاف الوظيفة، إذا كان قد تم تفعيلها من قبل.

• قم بإيقاف الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف. (P).

الطهي بدون ملقعة المزج

ⓘ انتبه جيداً: هذا النوع من الطهي هو مناسب خاصة لطهي الكعك، والفطائر والبيتا.

• ضع الوعاء (F) من جديد في جسم الجهاز (M) وثبته بشكل صحيح.

• اخفض مقبض الوعاء (H) بتدويره على المؤشر (G) (شكل رقم 7).

• قم بصب المكونات المراد طهيها في الوعاء (L)، مع مراعاة المقادير المشار إليها في جدول الطهي/الوصفات.

• أضف الزيت، إذا كان منصوص عليه في عملية الطهي المطلوبة، مع الإشارة إلى المقادير الواردة في جدول الطهي/كتيب الطهي مُستعيناً بكوب المعيار (l).

• أغلق الغطاء (A).

• أدخل قابس الجهاز في مصدر التيار الكهربائي.

• اضبط مقبض المنظم الحراري (B) في الوضعية المطلوبة (راجع جدول الطهي / الوصفات).

• اضغط على زر تشغيل التسخين السفلي (O) إذا كان نوع الطهي الذي تم اختياره يتطلب ذلك (انظر جدول الطهي / كتيب الوصفات).

• اضغط على زر الإشعال/الإطفاء (P).

• لضبط مدة الطهي المطلوبة اضغط على كلا الرمزتين المثبتتين على عداد الوقت (N)، '+' من أجل زيادة و '-' خفض. ستعرض الشاشة القيم الأصلية 0:30 (الشكل رقم 8).

• اضغط على الرمز ►■ لبدء عملية الطهي.

• بدأت عملية الطهي يتم عرض آخر 10 دقائق بالدقائق والثواني.

• لإيقاف عملية الطهي في هذه اللحظة اضغط من جديد على الرمز ►■. بواسطة الضغط من جديد على الرمز ►■، سيعاود الجهاز عملية الطهي مجدداً.

• بواسطة الاستمرار في الضغط على الرمز ►■ لمدة بضع ثوانٍ، ستتوقف عملية الطهي وستعرض الشاشة مدة الطهي الأصلية 0:30.

• سيظهر التنبيه الصوتي إلى إنتهاء مدة الطهي أو عملية الطهي.

ⓘ انتبه جيداً: عداد الدقائق يُطفئ الجهاز.

ⓘ انتبه جيداً: في حالة الطهي بدون استعمال ملقعة المزج، فإن الدبوس المثبت في الجزء السفلي من الوعاء يدور على حد سواء.

الأعطال	السبب المحتمل/الحل المقترح
لا يتم تسخين الجهاز	قد يكون بسبب تدخل جهاز الأمان الحراري. ينبغي التوجه إلى أحد مراكز الصيانة المعتمدة (لاستبدال الجهاز)
لم يتم تثبيت الوعاء بشكل جيد والجهاز لا يعمل	ضع الوعاء بشكل صحيح
الغطاء غير محكم الغلق والجهاز لا يعمل	أغلق الغطاء بإحكام
يبقى الطعام غير مطبوخ في الجزء الأسفل.	تحقق من أنك ضغطت على زر تشغيل المقاومة المنخفضة (O)
ملقعة المزج (E) لا تدور	يجب الانتظار لبضع دقائق بعد بدء عملية الطهي
تعرض الشاشة هذا الرمز 'E1'	أطغى الجهاز ثم أعد تشغيله. إذا استمرت نفس المشكلة، اتصل بخدمة الدعم الفني
تعرض الشاشة هذا الرمز 'E2'	توجه إلى مركز الخدمة الفنية المعتمدة
تعرض الشاشة هذا الرمز 'E3'	توجه إلى مركز الخدمة الفنية المعتمدة

جدول الطهي

بطاطس

وصفة الطهي	النوع	الكمية	زيت	مدة الطهي (دقيقة)		ملقعة الفرن	التيوسات	مستوى	ضمان
				FH1373	FH1173				
بطاطس ذات حجم قياسي 10x10	طازجة	1,7 كجم (*)	مستوى 5	-	43-40	نعم	مشتعل	4	-
		1,5 كجم (*)	مستوى 4	40-37	40-37	نعم	مشتعل	4	-
		1,25 كجم (*)	مستوى 3	35-32	38-35	نعم	مشتعل	4	-
		1 كجم (*)	مستوى 2	30-27	28-25	نعم	مشتعل	4	-
		750 جرام (*)	مستوى 1	25-23	23-21	نعم	مشتعل	4	-
	مجمدة	1,5 كجم	بدون	-	45 - 42	نعم	مشتعل	4	-
		1,25 كجم	بدون	36-33	38-35	نعم	مشتعل	4	-
		1 كجم	بدون	30-27	32-29	نعم	مشتعل	4	-
		750 جرام	بدون	26-24	26-24	نعم	مشتعل	4	-
		500 جرام	بدون	20-18	20-18	نعم	مشتعل	4	-
بطاطس في الفرن	طازجة	1 كجم	مستوى 3	35	35	نعم	مشتعل	4	-
شرائح البطاطس	مجمدة	1 كجم	بدون	30	32	نعم	مشتعل	4	-
بطاطس مقطوفة حديثًا	مجمدة	1 كجم	بدون	38	40	لا يوجد	مشتعل	4	-
بطاطس كروكيت	مجمدة	750 جرام	بدون	24	26	لا يوجد	منطفئ	4	قم بتقليبها 3-2 مرة

(*) للتقشير

اللحوم - الدواجن

وصفة الطهي	النوع	الكمية	زيت	مدة الطهي (دقيقة)		ملحقة المرج	السفل التسخين	مقبض الترموستات	نصائح
				FH1373	FH1173				
شرائح الدجاج	المجمدة	750 جرام	بدون	18	18	نعم	مشتعل	4	-
أوراك الدجاج	طازجة	650 جرام	بدون	35	35	لا يوجد	منطفئ	4	قم بتقليبها 2-3 مرة
صدور الدجاج	طازجة	300 جرام	بدون	15	15	لا يوجد	مشتعل	4	-
قطع من لحم العجل	طازج	600 جرام	مستوى 2	25	25	نعم	مشتعل	4	-
شرائح من لحم العجل	طازجة	3 قطع	بدون	25	28	لا	منطفئ	4	قم بتقليبها بعد 15 دقيقة
أضلاع لحم العجل	طازجة	1200 جرام	بدون	35	38	لا	منطفئ	4	قم بتقليبها 2-3 مرة
أسياخ	طازج	800 جرام	بدون	22	25	لا	منطفئ	4	قم بتقليبها 2-3 مرة
هامبورجر	طازج	4 قطع	بدون	25	28	لا	منطفئ	4	قم بتقليبها بعد 15 دقيقة
كورات اللحم	طازجة	450 جرام	بدون	25	25	نعم	مشتعل	4	-

سمك - محار

وصفة الطهي	النوع	الكمية	زيت	مدة الطهي (دقيقة)		ملحقة المرج	السفل التسخين	مقبض الترموستات
				FH1373	FH1173			
شرائح السمك	مجمدة	18 قطعة	بدون	20	23	لا	مشتعل	4
شرائح سمك السلمون	طازجة	400 جرام	بدون	20	20	لا	مشتعل	3
شرائح سمك السلمون	طازجة	350 جرام	بدون	15	18	لا	مشتعل	3
محار	طازجة	4 قطع	بدون	17	20	لا	منطفئ	3
حبار	طازجة	8 قطع	مستوى 1	20	20	لا	مشتعل	3
جمبري	طازجة	600 جرام	مستوى 1	20	20	نعم	مشتعل	3
جمبري كبير الحجم	طازج	800 جرام	مستوى 1	20	20	نعم	مشتعل	3

خضروات

وصفة الطهي	النوع	الكمية	زيت	مدة الطهي (دقيقة)		ملحقة المرج	السفل التسخين	مقبض الترموستات
				FH1373	FH1173			
كوسا	طازجة	600 جرام	مستوى 5	25-20	25-20	نعم	مشتعل	4
باذنجان	طازجة	600 جرام	مستوى 3	25-20	25-20	نعم	مشتعل	4
عش الغراب	طازج	600 جرام	مستوى 2	20-15	20-15	نعم	مشتعل	4
نبات الهلين	طازج	800 جرام	مستوى 5	30-25	30-25	نعم	مشتعل	4

وجبات خفيفة - مجمدة

وصفة الطهي	النوع	الكمية	زيت	مدة الطهي (دقيقة)		ملحظة المرج	السخن السفلي	التجميد مقبض	نصائح
				FH1373	FH1173				
بيتزا	طازجة	300 جرام	مستوى 1	35	32	لا	مشتعل	2	قم بتزيت الصينية وأدورها لدرجة 180 درجة بعد 20 دقيقة
	مجمدة	450 جرام	بدون	25	20	لا	مشتعل	2	أدر بمقدار 180 درجة بعد 15 دقيقة
فطيرة ملحّة	طازجة	600 جرام	بدون	27	23	لا	مشتعل	3	استخدم الورق المخصص للفرن و أدورها بمقدار 180 درجة بعد 15 دقيقة
	مجمدة (*)	700 جرام	بدون	50	45	لا	مشتعل	2	استعمل رقائق الألومنيوم المستخدمة مع الفرن وأدورها بمقدار 180 درجة بعد مرور 30 دقيقة
	المجمدة	14 جزء	بدون	20	20	لا	مشتعل	3	استخدم ورق الفرن
كعك مملح	مجمد	14 جزء	بدون	25	25	لا	مشتعل	3	استخدم ورق الفرن
باييلا	مجمدة	600 جرام	بدون	15	15	نعم	مشتعل	4	أمزج مرة واحدة
النوكي بطريقة سورينتو	مجمد	550 جرام	بدون	13	13	نعم	مشتعل	4	أمزج مرة واحدة
حلقات البصل	مجمد	12/15 قطعة	بدون	15	15	لا	مشتعل	4	وزعها بالتساوي على قاع الوعاء

الحلوى

وصفة الطهي	النوع	الكمية	زيت	مدة الطهي (دقيقة)		ملحظة المرج	السخن السفلي	التجميد مقبض	نصائح
				FH1373	FH1173				
كعكة	طازجة	700 جرام	بدون	50	50	لا	مشتعل	2	ضع الزبدة والدقيق في المقلاة و أطفئ المقاومة المنخفضة بعد 40 دقيقة
بريوش	المجمدة	4 جزء	بدون	35	35	لا	مشتعل	2	استعمل رقائق الألومنيوم المستخدمة مع الفرن وأدره بمقدار 180 درجة بعد مرور 12 - 13 دقيقة
بسكويت	طازجة	8 جزء	بدون	18	18	لا	مشتعل	3	استعمل رقائق الألومنيوم المستخدمة مع الفرن وأدره بمقدار 180 درجة بعد مرور 15 دقيقة
الفاكهة	طازجة	300 جرام	بدون	18	18	لا	مشتعل	4	-