

نکات ایمنی مهم

دفترچه راهنما را قبل از استفاده از دستگاه، به دقت و به طور کامل مطالعه کنید. این دفترچه راهنما را برای مراجعات بعدی نگه دارید.

- اگر سیم برق آسیب دیده باشد، باید توسط سازنده یا نمایندگان مجاز خدمات مشتریان تعویض گردد تا از خطرات احتمالی پیشگیری شود.

- هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید.
- هنگامی که دستگاه در حال استفاده است، درب و سطوح خارجی در دسترس بسیار داغ می شوند. همواره از دستگیره، دسته ها و دکمه ها استفاده کنید.
- در صورت نیاز از دستکش های ویژه فر استفاده کنید.
- این دستگاه برقی با دمای بالا عمل می کند و ممکن است باعث سوختگی گردد.

- کودکان 8 سال به بالا و اشخاصی که دچار ناتوانی های جسمی، حسی یا روانی هستند و یا از دانش و تجربه کافی جهت استفاده از این محصول برخوردار نیستند فقط در صورتی می توانند از این وسیله استفاده کنند که شخصی که مسئول ایمنی آن ها است بر کار آن ها نظارت کند یا درباره استفاده از دستگاه به نحو ایمن و درک خطرات احتمالی به آن ها آموزش داده باشد. باید از کودکان مراقبت شود تا مبادا با این دستگاه بازی کنند کودکان نباید در تمیز کردن یا انجام کارهای مربوط به نگهداری دستگاه دخالت کنند مگر آنکه هشت سال به بالا داشته باشند و دائماً بر کار آن ها نظارت شود. دستگاه و سیم برق آن را دور از دسترس کودکان زیر هشت سال نگه دارید.

- زمانی که فر خالی است آن را از قبل گرم نکنید.
- از دستگاه بدون غذا استفاده نکنید. ممکن است به آن آسیب برسایند. این دستگاه فقط برای کاربرد خانگی طراحی شده است.

- این دستگاه جهت استفاده در موارد زیر طراحی نشده است: آشپزخانه های کارکنان در فروشگاه ها، ادارات و سایر محل های کار، خانه باغ ها، هتل ها، محل ها یا سایر مراکز مسکونی، و مسافرخانه ها.
- این دستگاه نباید با یک زمان سنج یا کنترل از راه دور مجزا راه اندازی شود.

⚠ خطر!

- عدم رعایت این هشدار ممکن است صدمات جانی شدید و حتی مرگ بر اثر برق گرفتگی را در پی داشته باشد.
- قبل از استفاده از دستگاه بررسی کنید که ولتاژ شبکه اصلی برق با ولتاژ درج شده بر روی لوح اطلاعات دستگاه یکسان باشد.
- دستگاه را تنها به پریزی با اتصال زمین کارآمد و حداقل توان 10 آمپر وصل کنید. در صورت عدم

رعایت قوانین بازدارنده از هر گونه حوادث، شرکت سازنده هیچ گونه مسئولیتی را بر عهده نخواهد گرفت.



⚠ خطر سوختگی!

عدم رعایت این هشدارها می تواند به سوختگی منجر شود.

- هنگام استفاده از دستگاه داغ می شود. آن را در دسترس کودکان رها نکنید.
- تنها با استفاده از دستگیره ها دستگاه را جابجا کنید.
- هرگز دستگاه را بدون استفاده از دستگیره های کاسه جابجا نکنید.
- هرگز کابل برق را از لبه جایی که دستگاه بر روی آن قرار دارد اویزان رها نکنید ممکن است کودکی آن را بگیرد و یا در مسیر حرکت کاربر بیفتد.
- ممکن است از دریچه ها بخار داغ خارج شود. بسیار مراقب باشید!



⚠ نکته مهم!

عدم رعایت این هشدارها می تواند به صدمات جانی یا آسیب دیدن دستگاه منجر شود.

- هرگز دستگاه را در نزدیکی منابع گرمایی قرار ندهید.
- کاسه به طور خودکار بر روی پین مرکزی قرار می گیرد.
- برای پیشگیری از آسیب به آن، هرگز آن را برای یافتن محل صحیح با دست نچرخانید.
- هرگز چیزی درون دهانه های تهویه فرو نکنید. بررسی کنید که مسدود نشده باشند.
- کاسه را بیش از حداکثر میزان (R) از مایع پر نکنید.
- بیش از حداکثر میزان روی سنج روغن (سنجه 5) در کاسه روغن نریزید.



ℹ لطفاً توجه کنید:

این نماد نشانه توصیه ها و اطلاعات مهم برای کاربر است.

- قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، هر گونه کاغذ و سایر مواد درون آن از قبیل مقواهای محافظی، کتابچه ها، کیسه های پلاستیکی و غیره را از آن خارج کنید.

- قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، کاسه، همزن و درب آن را در آب داغ و مایع ظرفشویی بشویید.
- پس از انجام کار، تمامی قطعات را کاملاً خشک کنید و تمام آب باقیمانده در کف کاسه را پاک کنید.
- طبیعی است که در اولین استفاده دستگاه بوی نویی بدهد. اتاق را تهویه کنید.
- دستگاه باید در فاصله حداقل 20 سانتی متر از پریز برق متصل به آن قرار داشته باشد.

اندازه (طول X ارتفاع X عمق): 395x325x270 میلی متر 395x325x290
وزن: 4,8 کیلوگرم 5 کیلوگرم
برای آگاهی از جزئیات بیشتر، به پلاک مشخصات نصب شده روی دستگاه مراجعه کنید.



این دستگاه مطابق با دستورالعمل های EU زیر است:

- دستورالعمل ولتاژ پایین 2006/95/CE و اصلاحیه های بعدی؛
- این دستگاه مطابق با دستورالعمل 2004/108/CE درباره سازگاری الکترومغناطیسی و مقررات اروپایی شماره 1935/2004 مورخ 27/10/2004 درباره موادی که در تماس با مواد غذایی هستند طراحی و ساخته شده است.
- قوانین احتیاطی اروپا 1275/2008

امحاء

مطابق با دستورالعمل شماره 2002\96\EC نباید دستگاه را همراه با زباله های خانگی دفع کرد، بلکه باید آن را به یک مرکز مجاز تفکیک و بازیافت زباله تحویل داد.



شرح دستگاه

- A درب
- B گردونه ی دما
- C دریچه نمای متحرک
- D حداکثر میزان
- E همزن
- F کاسه روکش سرمایی
- G طوقه کشویی دستگاه
- H دستگاه کاسه
- I سنج روغن (میزان 1 تا 5)
- لاسته برای بلند کردن دستگاه
- M بدنه دستگاه
- N زمان سنج متحرک
- O دکمه المنت گرمایی تحتانی
- P دکمه چراغ دار روشن/خاموش
- Q دکمه باز کردن درب
- R سینی تقطیر
- S دکمه های باز کردن دریچه نما
- T گریه تخلیه هوای داغ

نصب دستگاه



لطفاً توجه داشته باشید: قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، کاسه (F)، همزن (E) و دریچه نمای متحرک (C)

آن را با آب داغ و مایع ظرفشویی خنثی بشویید.

برای این منظور، به شرح زیر عمل کنید:

- با فشار دادن دکمه (Q) درپوش (A) را باز کنید (تصویر 1)
- دریچه نمای متحرک (C) را با فشار دادن دو دکمه (S) باز کنید (تصویر 2).
- دستگاه کاسه (H) را بلند کنید تا صدای «کلیکی» را بشنوید (تصویر 3).
- کاسه (F) را با کشیدن به سمت بالا بیرون بیاورید (تصویر 4).
- همزن (E) را از محفظه آن بیرون بیاورید (تصویر 5).
- کاسه (F)، همزن (E) و دریچه نمای متحرک (C) را بشوید (تصویر 6).
- پس از انجام کار، تمامی قطعات را کاملاً خشک کنید و تمام آب باقیمانده در کف کاسه (F) را پاک کنید.

طبخ با همزن



لطفاً توجه داشته باشید: این نوع طبخ به طور ویژه برای پختن سیب زمینی مناسب است.

- کاسه (F) را مجدداً در بدنه دستگاه (M) قرار دهید و مطمئن شوید که به درستی جاگذاری شده باشد.
- دستگاه کاسه (H) را با استفاده از طوقه کشویی (G) پایین بکشید (تصویر 7).
- همزن (E) را وارد کنید و اطمینان کسب کنید که به درستی بر روی پین در کف کاسه قرار گرفته باشد.
- مواد مورد طبخ را در کاسه (F) قرار دهید و میزان درج شده در جدول ها/دستور پخت را رعایت کنید.
- طبق دستورالعمل روغن اضافه کنید و به مقادیر درج شده در جدول ها/دستور پخت رجوع کرده و از پیمانه (I) استفاده کنید.
- درب (A) را بگذارید.
- دوشاخه دستگاه را به پریز بزنید.
- گردونه دما (B) را بر روی درجه مورد نیاز تنظیم کنید (به جدول ها/دستور پخت رجوع کنید).
- طبق دستور پخت، دکمه المنت گرمایی (O) را فشار دهید (به جدول ها/دستور پخت رجوع کنید).
- دکمه روشن/خاموش (P) را فشار دهید. چراغ دکمه روشن می شود.
- پخت شروع می شود.
- زمان پخت را با فشار دادن دکمه زمان سنج (N) تنظیم کنید (تصویر 8).
- حالت تنظیم دقیقه روی صفحه نمایش ظاهر می شود.
- فوراً بعد از آن، شماره شروع به چشمک زدن می کند. این به این معناست که زمان پخت شروع شده است. دقیقه آخر به ثانیه نشان داده می شود.

- تنظیم کنید. زمانی که صفحه نمایش بازنشانی شد، مراحل را تکرار کنید.
 - زمان سنج زمان پایان پخت را با دو نمونه صدای بوق با وقفه ای 20 ثانیه ای اعلام می کند. برای خاموش کردن اعلان صوتی، کافی است دکمه زمان سنچ را فشار دهید.
 - **i لطفاً توجه داشته باشید:** زمان سنچ، دستگاه را خاموش نمی کند.
 - **i لطفاً توجه داشته باشید:** برای تضمین کسب بهترین نتایج، همزن (E) چند دقیقه بعد از شروع پخت شروع به چرخیدن می کند.
 - **i لطفاً توجه داشته باشید:** در طول پخت، می توانید درب (A) را برای اضافه کردن مواد یا سرکشی به غذا بردارید. تهویه کمی بعد متوقف می شود و سپس بعد از اینکه درب را گذاشتید شروع می شود.
 - **i لطفاً توجه داشته باشید:** اگر دکمه روشن/خاموش روشن باشد، با بیرون کشیدن کاسه دستگاه خاموش می شود. زمانی که دوباره کاسه در دستگاه گذاشته شود، مجدد شروع به کار می کند.
 - در پایان طبخ، اگر المنت گرمایی تحتانی (O) استفاده شده است، دکمه المنت گرمایی تحتانی را دوباره فشار دهید تا خاموش شود.
 - با فشار دادن مجدد دکمه روشن/خاموش (P) دستگاه را خاموش کنید؛
- طبخ بدون همزن**
- **i لطفاً توجه داشته باشید:** این نوع طبخ به طور ویژه برای پخت دسر، کیک، شیرینی جات و پیتزا مناسب است.
 - کاسه (F) را مجدد در دستگاه (M) قرار دهید و مطمئن شوید که به درستی جاگذاری شده باشد.
 - دستگیره کاسه (H) را با استفاده از طوقه کشویی (G) پایین بکشید (تصویر 7).
 - مواد مورد طبخ را در کاسه (L) قرار دهید و میزان درج شده در جدول/دستور پخت را رعایت کنید.
 - طبق دستورالعمل روغن اضافه کنید و به مقادیر درج شده در جدول/دستور پخت رجوع کرده و از پیمانه (I) استفاده کنید.
 - درب (A) را بگذارید.
 - دوشاخه دستگاه را به پریز بزنید.
 - گردونه دما (B) را بر روی درجه مورد نیاز تنظیم کنید (به جدول/دستور پخت رجوع کنید).
 - طبق دستور پخت، دکمه المنت گرمایی (O) را فشار دهید (به جدول/دستور پخت رجوع کنید).
- بیرون کشیدن زمان سنچ**
- برای بیرون کشیدن زمان سنچ (N) از محفظه آن، سمت چپ صفحه نمایش را فشار دهید، سپس آن را بچرخانید (تصویر 9) و بیرون بکشید (تصویر 10).
 - برای جاگذاری مجدد زمان سنچ، آن را بر روی پین های درون محفظه قرار داده و تا جایی که قفل شود فشار دهید (تصویر 11)، سپس آن را طبق تصویر 12 بچرخانید.

i لطفاً توجه داشته باشید: برای تعویض باتری زمان سنج، با نمایندگی مجاز خدمات مشتریان تماس بگیرید.

کاملاً با آب داغ و مایع ظرفشویی خنثی بشویید. کاسه را می‌توان با ماشین ظرفشویی شست. شستشوی مکرر ممکن است خاصیت روکش سرمایی را کاهش دهد.
• گریه تخلیه هوای داغ (T) را بدون بیرون آوردن آن تمیز کنید.

i لطفاً توجه داشته باشید: هرگز از مواد ساینده یا محلول‌های پاک کننده برای تمیز کردن کاسه (F) استفاده نکنید. آن را تنها با پارچه ای نرم و محلولی خنثی تمیز

تمیزکاری و نگهداری
⚠ خطر! قبل از تمیز کردن دستگاه، همواره آن را از پریز برق بکشید و بگذارید خنک شود. هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید و آن را در زیر شیر آب نگیرید. اگر آب واردی دستگاه شد، ممکن است موجب برق گرفتگی شود.
• کاسه (F)، همزن (E) و دریچه نما (C) را

عیب یابی

علت/راه حل	نقص
ممکن است فیوز خودکار گرمایی فعال شده باشد. با مرکز خدمات مشتریان شرکت تماس بگیرید (دستگاه باید تعویض شود).	دستگاه گرم نمی‌شود
کاسه را به درستی جاگذاری کنید	کاسه به درستی جاگذاری نشده است و دستگاه عمل نمی‌کند
درب را ببندید	درب به درستی بسته نشده است و دستگاه عمل نمی‌کند
اطمینان حاصل کنید که دکمه المنت گرمایی تحتانی (O) را فشار داده باشید	غذای کف کاسه خام است
تا چند دقیقه بعد از شروع پخت صبر کنید	همزن (E) نمی‌چرخد

جدول‌های پخت سیب زمینی

دستور پخت	نوع	مقدار	روغن	زمان پخت (دقیقه)		آب	تنوع	تعداد
				FH1363	FH1163			
سیب زمینی استاندارد 10x10	تازه	1.7 کیلوگرم (*)	میزان 5	-	40-43	بله	ON	4
		1.5 کیلوگرم (*)	میزان 4	37-40	37-40	بله	ON	4
		1.25 کیلوگرم (*)	میزان 3	32-35	35-35	بله	ON	4
		1 کیلوگرم (*)	میزان 2	27-30	25-28	بله	ON	4
		750 گرم (*)	میزان 1	23-25	21-23	بله	ON	4
سیب زمینی کبابی	منجمد	1.5 کیلوگرم	بدون	-	42-45	بله	ON	4
		1.25 کیلوگرم	بدون	33-36	35-38	بله	ON	4
		1 کیلوگرم	بدون	27-30	29-32	بله	ON	4
		750 گرم	بدون	24-26	24-26	بله	ON	4
		500 گرم	بدون	18-20	18-20	بله	ON	4
سیب زمینی کبابی	تازه	1 کیلوگرم	میزان 3	35	35	بله	ON	4
قطعه های سیب زمینی	منجمد	1 کیلوگرم	بدون	30	32	بله	ON	4
سیب زمینی جدید	منجمد	1 کیلوگرم	بدون	38	40	بله	ON	4
کوفته برنجی	منجمد	750 گرم	بدون	24	26	بله	ON	4

(*) پوست کنده

گوشت - ماکیان

دستور پخت	نوع	مقدار	روغن	زمان پخت (دقیقه)		همزن	المنت پختن گرمایی	گردویی دما	راهنمایی‌ها
				FH1363	FH1163				
ناگت مرغ	منجمد	750 گرم	بدون	18	18	بله	ON	4	-
ران مرغ	تازه	650 گرم	بدون	35	35	خیر	OFF	4	2 - 3 بار بچرخانید
سینه مرغ	تازه	300 گرم	بدون	15	15	خیر	ON	4	-
گوشت گوساله تفت آب پزی شده	تازه	600 گرم	میزان 2	25	25	بله	ON	4	-
گوشت گوساله	تازه	3 تکه ای	بدون	28	25	خیر	OFF	4	بعد از 15 دقیقه بچرخانید
گوشت دنده گوساله	تازه	1200 گرم	بدون	38	35	خیر	OFF	4	2 - 3 بار بچرخانید
کباب	تازه	800 گرم	بدون	25	22	خیر	OFF	4	2 - 3 بار بچرخانید
همبرگر	تازه	4 تکه ای	بدون	28	25	خیر	OFF	4	بعد از 15 دقیقه بچرخانید
کوفته قلقلی	تازه	450 گرم	بدون	25	25	بله	ON	4	-

ماهی - صدف

دستور پخت	نوع	مقدار	روغن	زمان پخت (دقیقه)		همزن	المنت پختن گرمایی	گردویی دما	
				FH1363	FH1163				
کباب لقمه ماهی	منجمد	18 تکه ای	بدون	23	20	خیر	ON	4	
تکه ماهی آزاد	تازه	400 گرم	بدون	20	20	خیر	ON	3	
فیله قزل آلا	تازه	350 گرم	بدون	18	15	خیر	ON	3	
حلزون دو کپه ای	تازه	4 تکه ای	بدون	20	17	خیر	OFF	3	
ماهی مرکب تازه	تازه	8 تکه ای	میزان 1	20	20	خیر	ON	3	
میگو ببری	تازه	600 گرم	میزان 1	20	20	بله	ON	3	
میگو	تازه	800 گرم	میزان 1	20	20	بله	ON	3	

سبزیجات

دستور پخت	نوع	مقدار	روغن	زمان پخت (دقیقه)		همزن	المنت پختن گرمایی	گردویی دما	
				FH1363	FH1163				
کدو مسمایی	تازه	600 گرم	5	25-25	20-25	بله	ON	4	
بادمجان	تازه	600 گرم	3	20-25	20-25	بله	ON	4	
قارچ	تازه	600 گرم	2	15-20	15-20	بله	ON	4	
مارچوبه	تازه	800 گرم	5	25-30	25-30	بله	ON	4	

اسنک - منجمد

دستور پخت	نوع	مقدار	روغن	زمان پخت (دقیقه)		نمک گرمایی	گر دودی دما	راهنمایی ها
				FH1363	FH1163			
پیتزا	تازه	300 گرم	1	32	35	ON	2	ماهیتابه را چرب کرده و آن را بعد از 20 دقیقه 180 درجه بپرخانید
	منجمد (*)	450 گرم	بدون	20	25	ON	2	بعد از 15 دقیقه 180 درجه بپرخانید
پای و چنچه خوش طعم	تازه	600 گرم	بدون	23	27	ON	3	از کاغذ آشپزی استفاده کنید و بعد از 15 دقیقه 180 درجه بپرخانید
	منجمد (*)	700 گرم	بدون	45	50	ON	2	از کاغذ آشپزی استفاده کنید و بعد از 15 دقیقه 180 درجه بپرخانید
مینی پیتزا	منجمد	14 تکه ای	بدون	20	20	ON	3	از کاغذ شیرینی پزی استفاده کنید
مینی دسرهای شام	منجمد	14 تکه ای	بدون	25	25	ON	3	از کاغذ شیرینی پزی استفاده کنید
پائیا	منجمد	600 گرم	بدون	15	15	ON	4	یکبار مخلوط کنید
النوکی بطریقه سورینتو	منجمد	550 گرم	بدون	13	13	ON	4	یکبار مخلوط کنید
حلقه پیاز	منجمد	12/15 تکه ای	بدون	15	15	ON	4	به طور یکنواخت در کف کاسه پخش کنید

(*) پوست کنده

دسر، دیک و شیرینی جات

دستور پخت	نوع	مقدار	روغن	زمان پخت (دقیقه)		نمک گرمایی	گر دودی دما	راهنمایی ها
				FH1363	FH1163			
تارت	تازه	700 گرم	بدون	50	50	ON	2	کف ماهیتابه را کره و آرد مالی کنید و بعد از 40 دقیقه المنت گرمایی تحتانی را خاموش کنید
بنچیک	منجمد	4 تکه ای	بدون	35	35	ON	2	از کاغذ آشپزی استفاده کنید و بعد از 12-13 دقیقه 180 درجه بپرخانید
بیسکوئیت	تازه	8 تکه ای	بدون	18	18	ON	3	از کاغذ آشپزی استفاده کنید و بعد از 15 دقیقه 180 درجه بپرخانید
میوه	تازه	300 گرم	بدون	18	18	ON	4	-