

تحذيرات الأمان

اقرأ بعناية كافة التعليمات قبل استعمال الجهاز.

احتفظ بهذه التعليمات.

- في حالة تعرض كابل التغذية للتلف، يجب استبداله من الشركة المنتجة نفسها أو من أحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدين من قبلها، وذلك تجنباً للتعرض للأخطار.
- لا تغمر الجهاز في المياه أبداً.
- أثناء استعمال الجهاز، قد تصل درجة حرارة الباب والأسطح الخارجية إلى درجة عالية. استعمل دائماً المسكات والمقبض والأزرار. وإذا لزم الأمر استعمل قفازات.
- هذا الجهاز يعمل على درجة حرارة عالية مما قد يسبب الحروق للمستخدم.
- يمكن السماح للأطفال فوق سن الـ 8 سنوات وكذلك الأشخاص الذين لا يتمتعون بقدرات جسدية ونفسية وحسية كاملة أو لأشخاص محدودي الخبرة والمعرفة من استعمال الجهاز بشرط متابعتهم بدقة وتدريبهم أولاً على استعمال الجهاز بشكل آمن و تحذيرهم من مخاطرة. انتبهوا جيداً للأطفال ولا تتركوهم ليعبثوا بالجهاز. لا يسمح للأطفال بالقيام بعمليات التنظيف والصيانة الخاصة بالجهاز بمفردهم إلا إذا تجاوزا سن الـ 8 سنوات وعلى أن يكونوا تحت إشراف ذويهم. ضعوا الجهاز وكابل التغذية بعيداً عن متناول أيدي الأطفال الذين هم تحت سن الـ 8 سنوات.

لا تسخن الجهاز بشكل وقائي على الفارغ.

لا تشغل الجهاز بدون أظعمة داخل الوعاء.

- صُمم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. لا يسمح باستعماله في الأغراض التالية: الأماكن المخصصة للطهي للعاملين في المتاجر، المكاتب وغيرها من أماكن العمل مثل المزارع، نزلاء الفنادق، المؤتمرات ومؤسسات الضيافة.
- يُمنع منعاً باتاً تشغيل هذا الجهاز بواسطة عداد خارجي أو عن طريق نظام التشغيل عن بُعد.

⚠️ خطر!

- عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق الناتجة عن التعرض للصددمات الكهربائية الأمر الذي قد يُعرض حياتك للخطر.
- تأكد قبل استخدام الجهاز من أن الجهد الكهربائي (الفولت) يتناسب مع الجهد الكهربائي المذكور على لوحة البيانات.
- وصل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي الذي تكون سعته على الأقل 10 أمبير. لا تتحمل جهة التصنيع

أيّة مسؤولية عن عدم مراعاة قواعد السلامة هذه.

⚠️ خطر التعرض للحروق!

- قد يؤدي عدم مراعاة هذه التحذيرات إلى الإصابة بالحروق أو السمع.
- أثناء الاستعمال يكون هذا الجهاز ساخناً. ولذلك لا يجب تركه أبداً في متناول أيدي الأطفال.
- استخدم المقابض المناسبة لرفع وتحريك هذا الجهاز. لا تستعمل أبداً مقبض الوعاء لإتمام هكذا عملية.
- يُنصح بعدم ترك كابل التغذية على حافة السطح الذي يوضع الجهاز على عليه، قد يتمكن الأطفال من انتزاعه بسهولة كما أنه يُمثل عقبة للمستخدم.
- يرجى الانتباه إلى البخار الذي قد يخرج من الفتحات وهو في درجة الغليان.

⚠️ يرجى الانتباه!

- قد يؤدي إهمال وعدم 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. لا تلفه يدويًا في محاولة منك للبحث عن الوضع الصحيح وذلك وتجنباً لكسره.
- لا تضع أي شيء في فتحات التهوية. لا تسدها.
- لا تملأ الوعاء بالسوائل فوق المستوى الأقصى (MAX).
- لا تتم صب في الوعاء كمية من الزيت أعلى من المستوى الأقصى على كوب مقياس الزيت (المستوى 5).

ⓘ انتبه جيداً:

- يُشير هذا الرمز إلى نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.
- قبل استعمال الجهاز لأول مرة قم بنزع كل المُحتوى الورقي حول الجهاز من كارتونة الحماية، كتيب التعليمات، الأكياس البلاستيكية،... إلخ.
- قبل استعمال الجهاز لأول مرة، اغسل جيداً الوعاء وملعقة المزج والغطاء بالماء الساخن ومسحوق الغسيل السائل الذي يستخدم في غسيل الأطباق. بعد انتهاء العملية، قم بتجفيف كافة العناصر بعناية و قم بإزالة بقايا المياه التي تكون قد تجمعت في أسفل الوعاء.
- عند استخدام الجهاز لأول مرة سوف يصدر منه رائحة جديدة وهذا أمر طبيعي للغاية. وفي تلك الحالة يجب عليك تهوية المكان.
- يجب وضع الجهاز على بعد 20 سم على الأقل من مصدر التيار الكهربائي الذي سيتم توصيل الجهاز به.

جيداً الوعاء (F) وملقعة المزج (E) و الفتحة التي يمكن فصلها (C) بالماء الساخن ومسحوق الغسيل المحايد الذي يستخدم في غسيل الأطباق.

استمر واتبع الآتي:

• افتح الغطاء (A) بالضغط على زر (Q) (شكل رقم 1).

• حرر الفتحة التي يمكن فصلها (C) بالضغط على كلا الزرين (S) (شكل رقم 2).

• قم برفع مقبض الوعاء (H) حتى سماع صوت الغلق (شكل رقم 3).

• فك الوعاء (F) عن طريق سحبها إلى أعلى (انظر 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 قم بإزالة بقايا المياه المحتملة التي تكون قد تجمعت أسفل الوعاء (F).

FH1363

290x325x395مم

5 كجم

FH1163

270x325x395مم

4,8 كجم

الأبعاد (ط X إ X ع):
الوزن:
لمزيد من المعلومات، يرجى الرجوع إلى لوحة الخصائص الفنية المثبتة على الجهاز.

- CE** الجهاز متطابق مع اللوائح الأوروبية التالية:
- لائحة الجهد المنخفض رقم 2006/95/CE و ملحقاتها.
 - يتوافق الجهاز الذي بين أيدينا مع اللائحة الأوروبية رقم 2004/108/CE الخاصة بالتوافق الكهرومغناطيسي CE و اللائحة الأوروبية رقم 1935/2004 الصادرة في تاريخ 27/10/2004 المتعلقة بالمواد التي لها احتكاك مباشر بالعداء.
 - اللائحة الأوروبية الاحتياطية رقم Stand-by 1275/2008

التخلص من الجهاز

وفقاً لنصوص اللائحة الأوروبية رقم 2002/96/EC لا ينبغي مطلقاً التخلص من الجهاز عن طريق إلقائه في سلة النفايات المنزلية و لكن يلزم تسليمه إلى أحد المراكز الرسمية لتجميع وإعادة تصنيع النفايات.

طهي بملقعة المزج

i انتبه جيداً: هذا النوع من الطهي مناسب بصفة خاصة لطهي البطاطس.

• أدخل الوعاء (F) من جديد في جسم الجهاز (M) و ثبته بشكل صحيح.

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

• أدخل إذا ملقعة المزج (E) في قاعدتها (دبوس موضوع في نهاية الوعاء).

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

• ضف الزيت، إذا كان المذكور في عملية الطهي المرادة. مع الإشارة إلى المقادير الواردة في جدول الطهي/الوصفات مُستعينا بكوب القياس (I).

• أغلق الغطاء (A).

• وصل قاييس الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.

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

• اضغط على زر التشغيل الخاص بالتسخين السفلي (O) إذا كان نوع الطهي الذي تم اختياره يتطلب ذلك (انظر جدول الطهي / الوصفات).

• اضغط زر التشغيل / الإيقاف (P) الذي سيضاء. تبدأ عندئذ عملية الطهي.

• قم بإعداد وقت الطهي المطلوب بالضغط على الزر الموجود على عداد الدقائق (N) (شكل

وصف الجهاز

A	غطاء
B	مقبض مُنظم الحرارة
C	فتحة مراقبة الطهي يمكن فصلها
D	المستوى الأقصى MAX
E	ملقعة المزج
F	وعاء مطلي بالسيراميك
G	مؤشر المقبض
H	مقبض الوعاء
I	كوب صغير لقياس الزيت (مستوى من 1 حتى 5)
L	مقبض يستخدم في رفع الجهاز
M	جسم الجهاز
N	عداد دقائق يمكن فصله
O	زر تشغيل التسخين السفلي
P	زر مع إضاءة التشغيل / الإطفاء
Q	زر فتح الغطاء
R	وعاء تجميع التكثيف
S	أزرار تحرير فتحة المراقبة
T	شبكة خروج الهواء الساخن

الاستعمال الأول

i انتبه جيداً: قبل استعمال الجهاز لأول مرة، اغسل

- رقم 8), عندئذ ستعرض الشاشة الدقائق التي تم ضبطها.
- على الفور تبدأ الأرقام بالوميض. و هذا يعني أنه قد بدأ وقت الطهي. سيتم عرض الدقيقة الأخيرة بالثواني.
- في حالة وقوع خطأ ما يمكنك تعديل مدة الطهي بواسطة الضغط على الزر لأكثر من 2 ثانية. يتم تصفير الشاشة، عندئذ كرر العملية من بدايتها
- سيقوم عداد الدقائق بالتنبيه الى نهاية زمن الطهي بإطلاق صفرتين منفصلتين بينهما 20 ثانية. لإطفاء التنبيه الصوتي يكفيك الضغط على زر عداد الدقائق.

i انتبه جيداً: عداد الدقائق لا يُطفىء الجهاز

- **i** انتبه جيداً: للحصول على نتائج مبهرة، يجب البدء في تدوير ملعقة المزج (E) بعد إطلاق عملية الطهي بوضع دقائق.

- **i** انتبه جيداً: أثناء عملية طهي الطعام يمكن فتح الغطاء (A) بغرض إضافة بعض المكونات أو بهدف فحص مستوى الطبخ نفسه. ستوقفت التهوية للحظات، و تعود لعملها بمجرد غلق الغطاء.

- **i** 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). مرة أخرى.

الطهي بدون ملعقة المزج

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

- أدخل 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.

- أصف الزيت، إذا كان منصوص عليه في عملية الطهي المطلوبة، مع الإشارة إلى المقادير الواردة في جدول الطهي/الوصفات مُستعينا بكوب القياس (I).
- أغلق الغطاء (A).

- وصل قابس الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- اضبط مقبض المنظم الحراري (B) في الوضعية المطلوبة (راجع جدول الطهي / الوصفات).
- اضغط على زر التشغيل الخاص بالتسخين السفلي (O) إذا كان نزع الطهي الذي تم اختياره يتطلب ذلك (انظر جدول الطهي / الوصفات).
- اضغط زر التشغيل / الإيقاف (P) الذي سيضاء و سيبدأ التسخين السفلي بالعمل مباشرة، أما جهاز التسخين العلوي فسيبدأ بالعمل عند إغلاق الغطاء.
- تبدأ عندئذ عملية الطهي.

- قم بإعداد وقت الطهي المطلوب بالضغط على الزر الموجود على عداد الدقائق (N) (شكل رقم 8)، عندئذ ستعرض الشاشة الدقائق التي تم ضبطها.

- على الفور تبدأ الأرقام في الوميض، و هذا يعني أنه قد بدأ وقت الطهي. يتم عرض الدقيقة الأخيرة بالثواني.

- في حالة وقوع خطأ ما يمكنك تعديل مدة الطهي بواسطة الضغط على الزر لأكثر من 2 ثانية. سيتم تصفير الشاشة، عندئذ كرر العملية من بدايتها.

- سيقوم عداد الدقائق بالتنبيه الى نهاية زمن الطهي بإطلاق صفرتين منفصلتين بينهما 20 ثانية. لإطفاء التنبيه الصوتي يكفيك الضغط على زر عداد الدقائق.

i انتبه جيداً: عداد الدقائق لا يُطفىء الجهاز

- **i** انتبه جيداً: في حالة الطهي بدون استخدام ملعقة المزج، يبدأ الدبوس المشت أسفل الوعاء بالدوران بشكل متوازي بعد إطلاق عملية الطهي بوضع دقائق.

- **i** انتبه جيداً: أثناء عملية طهي الطعام يمكن فتح الغطاء (A) بغرض إضافة بعض المكونات أو بهدف فحص مستوى الطبخ نفسه. إذا ستوقفت التهوية للحظات، فسوف تعود لعملها بمجرد غلق الغطاء.

- **i** 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 مرة أخرى (P).

فصل عداد الدقائق

- لفصل عداد الدقائق (N) من قاعدته، اضغط على الجزء الأيسر من الشاشة حتى يتم تدويره (شكل رقم

حتى يبرد. لا تغمر الجهاز أبداً في الماء و لا تضعه تحت صنوبر المياه مباشرة. في حالة تسرب المياه إلى داخل الجهاز، فإن ذلك قد يؤدي إلى التعرض لصدمة كهربائية.

اغسل بعناية الوعاء (F) و ملعقة المزج (E) و فتحة المراقبة (C) بمياه دافئة و أدوات معدنية لإزالة الطعام من الوعاء لأن ذلك قد يؤدي طبقة السيراميك. يمكن غسل الوعاء في غسالة الأطباق. نظف شبكة خروج الهواء الساخن (T) دون فكها.

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

9) ثم قم بسحبه (شكل رقم 10). إعادة تركيب عداد الوقت قم بإدخاله في الدبابيس الموجودة في الجانب الآخر ثم اضغط عليه حتى يتم إدخاله (الشكل رقم 11)، ثم قم بتدويره كما هو موضح في الشكل رقم 12.

i **انتبه جيداً:** لاستبدال البطارية الموجودة في عداد الدقائق، توجه إلى أحد مراكز الصيانة المعتمدة.

التنظيف و الصيانة

⚠️ خطر! يجب دائماً فصل القابس من مصدر التيار الكهربائي قبل القيام بأى عملية تنظيف ثم اترك الجهاز

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الأعطال	السبب المحتمل/العلاج
الجهاز لا يقوم بعملية التسخين	احتمال تعطل جهاز التسخين الحرارى. توجه الى مركز الصيانة (ينبغي استبدال الجهاز)
تم تركيب الوعاء بشكل خاطئ و الجهاز لا يعمل	ركب الوعاء بشكل صحيح
الغطاء غير محكم الغلق و الجهاز لا يعمل	اغلق الغطاء بإحكام
يبقى الطعام غير مطبوخ في الجزء الأسفل.	تحقق من أنك ضغطت على زر تشغيل التسخين السفلي (0)
ملعقة المزج (E) لا تدور	ينبغي الانتظار لبضع دقائق بعد بدء عملية الطهي

جدول الطهي

البطاطس

الوصف	نوع	الكمية	زيت	وقت الطهي (دقيقة)		الدرجة	الوقت
				FH1163	FH1163		
البطاطس في الحجم المعتاد 10x10	طازجة	1.7 كجم (*)	مستوى 5	-	40-43	شغال	4
		1.5 كجم (*)	مستوى 4	37-40	37-40	شغال	4
		1.25 كجم (*)	مستوى 3	32-35	35-38	شغال	4
		1 كجم (*)	مستوى 2	27-30	25-28	شغال	4
		750 جرام (*)	مستوى 1	23-25	21-23	شغال	4
	مجملة	1.5 كجم	بدون	-	42-45	شغال	4
		1.25 كجم	بدون	33-36	35-38	شغال	4
		1 كجم	بدون	27-30	29-32	شغال	4
		750 جرام	بدون	24-26	24-26	شغال	4
		500 جرام	بدون	18-20	18-20	شغال	4
بطاطس في الفرن	طازجة	1 كجم	مستوى 3	35	35	شغال	4
بطاطس و دجز	مجملة	1 كجم	بدون	32	30	شغال	4
بطاطس جديدة	مجملة	1 كجم	بدون	40	38	شغال	4
بطاطس كروكيت	مجملة	750 جرام	بدون	26	24	شغال	4

(*) وزن البطاطس غير المقشرة

اللحوم - الدواجن

وصفة	نوع	الكمية	زيت	وقت الطهي (دقيقة)		ملعقة البنج	السخن السخني	مقبض مُنظم الحرارة	نصائح
				FH1163	FH1363				
شريحة دجاج	مجملة	750 جرام	بدون	18	18	نعم	شغال	4	-
فخذ الدجاج	طازجة	650 جرام	بدون	35	35	لا	منطفئ	4	قلبها 2-3 مرة
صدور الدجاج	طازجة	300 جرام	بدون	15	15	لا	شغال	4	-
لحم عجل مطهية بيبط	طازجة	600 جرام	مستوى 2	25	25	نعم	شغال	4	-
قطع من لحم العجل	طازجة	4 أجزاء	بدون	25	28	لا	منطفئ	4	قم بتقليبها بعد 15 دقيقة
أصلع لحم العجل	طازجة	1200 جرام	بدون	35	38	لا	منطفئ	4	قلبها 2-3 مرة
كباب	طازجة	800 جرام	بدون	22	25	لا	منطفئ	4	قلبها 2-3 مرة
هامبورجر	طازجة	4 أجزاء	بدون	25	28	لا	منطفئ	4	قم بتقليبها بعد 15 دقيقة
كفتة	طازجة	450 جرام	بدون	25	25	نعم	شغال	4	-

السّمك - المحار

وصفة	نوع	الكمية	زيت	وقت الطهي (دقيقة)		ملعقة البنج	السخن السخني	مقبض مُنظم الحرارة
				FH1163	FH1363			
أصابع الأسماك	مجملة	18 أجزاء	بدون	20	23	لا	شغال	4
شرائح سمك السلمون	طازجة	400 جرام	بدون	20	20	لا	شغال	3
فيليه سمك السلمون	طازجة	350 جرام	بدون	15	18	لا	شغال	3
إسقلوب	طازجة	4 أجزاء	بدون	17	20	لا	منطفئ	3
الحبار	طازجة	8 أجزاء	مستوى 1	20	20	لا	شغال	3
جمبري حجم كبير	طازجة	600 جرام	مستوى 1	20	20	نعم	شغال	3
جمبري كبير	طازجة	800 جرام	مستوى 1	20	20	نعم	شغال	3

خضروات

وصفة	نوع	الكمية	زيت	وقت الطهي (دقيقة)		ملعقة البنج	السخن السخني	مقبض مُنظم الحرارة
				FH1163	FH1363			
الكوسا	طازجة	600 جرام	مستوى 5	20-25	20-25	نعم	شغال	4
الباذنجان	طازجة	600 جرام	مستوى 3	20-25	20-25	نعم	شغال	4
الفطر	طازجة	600 جرام	مستوى 2	15-20	15-20	نعم	شغال	4
نبات الهليون	طازجة	800 جرام	مستوى 5	25-30	25-30	نعم	شغال	4

وجبات خفيفة - مجمدة

وصف	نوع	الكمية	زيت	وقت الطهي (دقيقة)		الخبز ملعقة	السفلي التسخين	مقبض منظم الحرارة	نصائح
				FH1363	FH1163				
بيتزا	طازجة	300 جرام	مستوى 1	32	35	لا	شغال	2	قم بتزييت المقلاة وتلوينها بمقدار 180 درجة بعد 20 دقيقة
	مجمدة	450 جرام	بدون	20	25	لا	شغال	2	قم بتلوينها 180 درجة بعد 15 دقيقة
فطائر (كيشي)	طازجة	600 جرام	بدون	23	27	لا	شغال	3	استخدم الورق المخصص للفرن وأدنها بمقدار 180 درجة بعد 15 دقيقة
	مجمدة	700 جرام	بدون	45	50	لا	شغال	2	استخدم الورق المخصص للفرن وأدنها بمقدار 180 درجة بعد 30 دقيقة
بيتزا صغيرة	مجمدة	14 أجزاء	بدون	20	20	لا	شغال	3	استخدم ورق الفرن
بسكويت مملح	مجمدة	14 أجزاء	بدون	25	25	لا	شغال	3	استخدم ورق الفرن
البابايا	مجمدة	600 جرام	بدون	15	15	نعم	شغال	4	اخطها مرة واحدة
النوكي بطريقة سورينتيننا	مجمدة	550 جرام	بدون	13	13	نعم	شغال	4	اخطها مرة واحدة
حلقات البصل	مجمدة	12/15 أجزاء	بدون	15	15	لا	شغال	4	وزعهم بالتساوي على قاع الوعاء

حلويات، كعك، فطائر

وصف	نوع	الكمية	زيت	وقت الطهي (دقيقة)		الخبز ملعقة	السفلي التسخين	مقبض منظم الحرارة	نصائح
				FH1363	FH1163				
حلوى التارت	طازجة	700 جرام	بدون	50	50	لا	شغال	2	ادهن الوعاء وأطنق المقاومة المنخفضة بعد 40 دقيقة
بريوش	مجمدة	4 أجزاء	بدون	35	35	لا	شغال	2	استخدم الورق المخصص للفرن وأدنها بمقدار 180 درجة بعد 12-13 دقيقة
بسكويت	طازجة	8 أجزاء	بدون	18	18	لا	شغال	3	استخدم الورق المخصص للفرن وأدنها بمقدار 180 درجة بعد 15 دقيقة
الفاكهة	طازجة	300 جرام	بدون	18	18	لا	شغال	4	-