

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato. Guarde estas instrucciones.

- Si el cable de alimentación está estropeado, el fabricante o su servicio de asistencia técnica deberá sustituirlo a fin de prevenir cualquier riesgo.
- Nunca sumerja el aparato en el agua.
- Cuando el aparato está funcionando, la temperatura de las superficies externas accesibles y de la tapa puede ser muy elevada. Siempre utilice la empuñadura, las asas y las teclas. De ser necesario, utilice guantes.
- Este aparato eléctrico funciona con temperaturas elevadas que pueden causar quemaduras.
- No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato a no ser que estén vigilados atentamente o instruidos por un responsable en relación a su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No precalentar el aparato vacío.
- No utilice el aparato sin no hay alimentos en su interior, podría dañarlo.
- Este aparato está exclusivamente destinado al uso doméstico. No se prevé el uso en: ambientes destinados a cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otras zonas de trabajo, agroturismos, hoteles, moteles y otras estructuras hosteleras, alquiler de habitaciones.

- El aparato no debe ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador exterior o un sistema de mando a distancia separado.



### **¡Peligro!**

El incumplimiento puede ser, o es, la causa de lesiones por descarga eléctrica con peligro para la vida.

- Antes de usar el aparato, asegúrese de que la tensión de la red coincida con la indicada en la placa de datos del aparato.
- Conecte el aparato solamente a tomas de corriente con capacidad mínima de 15 A y dotadas de una puesta a tierra eficiente. El fabricante se exime de toda responsabilidad en caso de inobservancia de dicha norma para la prevención de accidentes.



### **¡Peligro por quemaduras!**

El incumplimiento de las advertencias puede ser causa de quemaduras.

- Durante el funcionamiento el aparato está caliente. NO DEJE EL APARATO AL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
- Desplace el aparato utilizando las asas específicas. Nunca utilice la empuñadura del recipiente para efectuar esta operación.
- No deje que el cable de alimentación quede colgando del borde de la superficie sobre la que está apoyado, dado que un niño podría cogerlo fácilmente o bien podría representar un estorbo para el usuario.
- Tenga cuidado con el vapor hirviendo que puede salir de las ranuras.



### **¡Atención!**

El incumplimiento de las advertencias puede ser causa de lesiones o daños en el aparato.

- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor.
- El recipiente se inserta automáticamente en el perno central. Por tanto, para evitar roturas, no lo gire manualmente para encontrar la posición correcta.
- No introduzca nada en las ranuras de ventilación. No las obstruya.
- No supere el nivel MAX (R) al verter líquidos en el recipiente.
- No vierta en el recipiente una cantidad de aceite superior al nivel máximo del vasito dosificador de aceite (nivel 5).



### **Nota:**

Este símbolo destaca consejos e informaciones importantes para el usuario.

- Antes de usar por primera vez el aparato, quite todo el material de papel que se encuentre en su interior, como por ejemplo los cartones de protección, los folletos, bolsas de

plástico, etc.

- Antes de usar por primera vez el aparato, lave meticulosamente el recipiente, la paleta y la tapa con agua caliente y detergente líquido para vajillas. Al final de la operación, seque todo con cuidado y quite el agua que ha quedado en el fondo del recipiente.
- Es totalmente normal que al usar el aparato por primera vez éste emane cierto olor. Ventilar la habitación.
- El aparato debe colocarse a unos 20 cm de distancia de la toma eléctrica a la cual se conectará.

## DATOS TÉCNICOS

|                      | FH1163        | FH1363      |
|----------------------|---------------|-------------|
| dimensiones (PxLxH): | 400x325x270mm | 400x325x290 |
| peso:                | 5,1 kg        | 5,3 kg      |

Si desea más datos, consulte la placa de características colocada sobre el aparato.



El aparato cumple con las siguientes directivas CE:

- Directiva baja tensión 2006/95/CE y sucesivas enmiendas.
- Reglamento europeo 1935/2004 de 27/10/2004 sobre los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento Europeo Stand-by 1275/2008.

## ELIMINACIÓN



El aparato no debe eliminarse junto con los residuos domésticos, sino ser entregado a un centro autorizado de recogida selectiva y reciclaje.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

|   |                                         |
|---|-----------------------------------------|
| A | Tapadera                                |
| B | Mando termostato                        |
| C | Tapa desmontable                        |
| D | Nivel máximo MAX                        |
| E | Paleta mezcladora                       |
| F | Recipiente con revestimiento cerámico   |
| G | Cursor empuñadura                       |
| H | Empuñadura recipiente                   |
| I | Vaso medidor de aceite (nivel de 1 a 5) |
| L | Asa para levantar el aparato            |
| M | Cuerpo del aparato                      |
| N | Contador de minutos desmontable         |
| O | Tecla de encendido resistencia inferior |
| P | Tecla luminosa encendido/apagado        |
| Q | Pulsador de apertura de la tapadera     |
| R | Recogedora de condensación              |
| S | Pulsadores de desenganche tapa          |

T    Rejilla de salida de aire caliente

## PRIMER USO



**Nota Bene:** Antes de usar por primera vez el aparato, lave meticulosamente el recipiente (F), la paleta mezcladora (E) y la tapa desmontable (C) con agua caliente y detergente neutro para vajillas.

Lleve a cabo las operaciones siguientes:

- Levante la tapadera (A) pulsando el pulsador (Q) (fig. 1).
- Desenganche la tapa desmontable (C) pulsando los dos pulsadores (S) (fig. 2).
- Levante la empuñadura del recipiente (H) hasta oír un 'clik' (fig. 3).
- Saque el recipiente (F) tirando de éste hacia arriba (fig. 4).
- Extraiga la paleta mezcladora (E) de su alojamiento (fig. 5).
- Lave el recipiente (F), la paleta mezcladora (E) y la tapa desmontable (C) (fig. 6).
- Al final de la operación, seque todo con cuidado y quite el agua que ha quedado en el fondo del recipiente (F).

## COCCIÓN CON PALETA MEZCLADORA



**Nota Bene:** Este tipo de cocción es especialmente adecuado para cocinar patatas.

- Vuelva a introducir el recipiente (F) en el interior del cuerpo del aparato (M) colocándolo correctamente.
- Baje la empuñadura del recipiente (H) actuando sobre el cursor (G) (fig. 7).
- Entonces introduzca la paleta mezcladora (E) en su alojamiento (perno posicionado en el fondo de recipiente).
- Vierta los ingredientes que se van a cocinar en el recipiente (F), respetando las dosis indicadas en la tabla de cocción/recetario.
- Añada el aceite, si es que está previsto en la cocción escogida, haciendo referencia a las dosis indicadas en la tabla de cocción/recetario y usando el vaso medidor (I).
- Cierre la tapadera (A).
- Introduzca el enchufe del aparato en la toma de corriente.
- Ajuste el mando termostato (B) a la posición deseada (vea las tablas de cocción/recetario).
- Pulse la tecla de encendido de la resistencia inferior (O) si el tipo de cocción seleccionado lo requiere (vea las tablas de cocción/recetario).
- Pulse la tecla de encendido/apagado (P) que se iluminará.
- Empieza el proceso de cocción.
- Configure el tiempo de cocción deseado pulsando la tecla presente en el contador de minutos (N) (fig. 8), en la pantalla aparecerán los minutos configurados.
- Inmediatamente después los números empezarán a parpadear, lo que significará que ha comenzado el tiempo de

cocción. El último minuto se muestra en segundos.

- En caso de error, se puede configurar otro tiempo de cocción manteniendo pulsada la tecla durante más de 2 segundos. La pantalla se pondrá en cero, entonces vuelva a repetir la operación inicial.
- El contador de minutos indicará el final del tiempo de cocción con dos tipos de "bip" a unos 20 segundos uno del otro. Para apagar la señal acústica, basta con pulsar la tecla del contador de minutos.



**Nota Bene:** El contador de minutos no apaga el aparato.

**Nota Bene:** Para garantizar un resultado óptimo, la paleta mezcladora (E) empieza a girar después de unos minutos desde el inicio de la cocción.



**Nota Bene:** Durante el proceso de cocción se puede abrir la tapadera (A) para añadir ingredientes o para controlar el nivel de cocción. Se interrumpe provisionalmente la ventilación, que reiniciará tras cerrar la tapa.



**Nota Bene:** Estando la tecla de encendido activada, la retirada del recipiente conlleva el apagado del aparato, que volverá a funcionar tan pronto se vuelva a colocar el recipiente.

- Cuando finaliza la cocción, vuelva a pulsar la tecla de encendido de la resistencia inferior (O) para desactivar la función, si ha sido anteriormente accionada.
- Apague el aparato pulsando la tecla de encendido/apagado (P).

## COCCIÓN SIN PALETA MEZCLADORA



**Nota Bene:** Este tipo de cocción es especialmente adecuado para cocinar postres, tortas y pizzas.

- Vuelva a introducir el recipiente (F) en el interior del cuerpo del aparato (M) colocándolo correctamente.
- Baje la empuñadura del recipiente (H) actuando sobre el cursor (G) (fig. 7).
- Vierta los ingredientes que se van a cocinar en el recipiente (L), respetando las dosis indicadas en la tabla de cocción/recetario.
- Añada el aceite, si es que está previsto en la cocción escogida, haciendo referencia a las dosis indicadas en la tabla de cocción/recetario y usando el vaso medidor (I).
- Cierre la tapadera (A).
- Introduzca el enchufe del aparato en la toma de corriente.
- Ajuste el mando termostato (B) a la posición deseada (vea las tablas de cocción/recetario).
- Pulse la tecla de encendido de la resistencia inferior (O) si el tipo de cocción seleccionado lo requiere (vea las tablas de cocción/recetario).
- Pulse la tecla de encendido/apagado (P) que se iluminará.
- Empiece el proceso de cocción.

- Configure el tiempo de cocción deseado pulsando la tecla presente en el contador de minutos (N) (fig. 8), en la pantalla aparecerán los minutos configurados.
- Inmediatamente después los números empezarán a parpadear, lo que significará que ha comenzado el tiempo de cocción. El último minuto se muestra en segundos.
- En caso de error, se puede configurar otro tiempo de cocción manteniendo pulsada la tecla durante más de 2 segundos. La pantalla se pondrá en cero, entonces vuelva a repetir la operación inicial.
- El contador de minutos indicará el final del tiempo de cocción con dos tipos de "bip" a unos 20 segundos uno del otro. Para apagar la señal acústica, basta con pulsar la tecla del contador de minutos.



**Nota Bene:** El contador de minutos no apaga el aparato.



**Nota Bene:** En las cocciones sin paleta mezcladora, el perno posicionado en el fondo del recipiente sigue girando incluso durante unos minutos después del inicio de la cocción.



**Nota Bene:** Durante el proceso de cocción se puede abrir la tapadera (A) para añadir ingredientes o para controlar el nivel de cocción. Se interrumpe provisionalmente la ventilación, que reiniciará tras cerrar la tapa.



**Nota Bene:** Estando la tecla de encendido activada, la retirada del recipiente conlleva el apagado del aparato, que volverá a funcionar tan pronto se vuelva a colocar el recipiente.

- Cuando finaliza la cocción, vuelva a pulsar la tecla de encendido de la resistencia inferior (O) para desactivar la función, si ha sido anteriormente accionada.
- Apague el aparato pulsando la tecla de encendido/apagado (P).

## EXTRACCIÓN CONTADOR DE MINUTOS

- Para extraer el contador de minutos (N) de su alojamiento, pulse en la parte izquierda de la pantalla, luego gírelo (fig. 9) y extráigalo (fig. 10).
- Para volver a introducir el contador de minutos, introdúzcalo en los pernos previstos en el alojamiento correspondiente y empujelo hasta que se enganche (fig. 11), luego gírelo tal como se muestra en la imagen 12.



**Nota Bene:** Para sustituir la batería del contador de minutos, diríjase a un centro de asistencia autorizado.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



**¡Peligro!** Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, siempre desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe. Nunca sumerja el aparato en el agua y no lo coloque debajo del chorro del grifo. La entrada de

agua puede provocar electrocución.

- Lave meticulosamente el recipiente (F), la paleta mezcladora (E) y la tapa (C) con agua caliente y detergente neutro para vajillas. El recipiente se puede lavar en el lavavajillas, aunque los lavados frecuentes pueden afectar a las características del revestimiento cerámico.
- Limpie la rejilla de salida de aire caliente (T) sin quitarla.



**Nota Bene:** Para limpiar el recipiente (F), no utilice objetos ni detergentes abrasivos, utilice únicamente un paño suave con detergente neutro para vajillas.

**ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO**

| Anomalía                                                                | Causa/solución                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no se calienta                                               | Puede haberse activado el dispositivo de seguridad térmica. Diríjase al centro de asistencia (el dispositivo debe ser reemplazado) |
| El recipiente está colocado de modo incorrecto y el aparato no funciona | Posicionar correctamente el recipiente                                                                                             |
| La tapa no está cerrada correctamente y el aparato no funciona          | Cierre bien la tapa                                                                                                                |
| La parte inferior de la comida está cruda                               | Asegúrese de haber pulsado la tecla de encendido de la resistencia inferior (O)                                                    |
| La paleta mezcladora (E) no gira                                        | Hay que esperar unos minutos después del inicio de la cocción                                                                      |

**TABLAS DE COCCIÓN**

**Patatas**

| Receta                 | Tipo       | Cantidad    | Aceite  | Tiempo de cocción (min) |        | Paleta mezcladora | Resistencia inferior | Mando termostato |
|------------------------|------------|-------------|---------|-------------------------|--------|-------------------|----------------------|------------------|
|                        |            |             |         | FH1163                  | FH1363 |                   |                      |                  |
| Patatas estándar 10x10 | Frescas    | 1.7 kg (*)  | nivel 5 | -                       | 40-43  | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                |
|                        |            | 1.5 kg (*)  | nivel 4 | 37-40                   | 37-40  | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                |
|                        |            | 1.25 kg (*) | nivel 3 | 32-35                   | 35-38  | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                |
|                        |            | 1 kg (*)    | nivel 2 | 27-30                   | 25-28  | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                |
|                        |            | 750 gr (*)  | nivel 1 | 23-25                   | 21-23  | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                |
|                        | Congeladas | 1.5 kg      | sin     | -                       | 42- 45 | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                |
|                        |            | 1.25 kg     | sin     | 33-36                   | 35-38  | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                |
|                        |            | 1 kg        | sin     | 27-30                   | 29-32  | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                |
|                        |            | 750 gr      | sin     | 24-26                   | 24-26  | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                |
|                        |            | 500 gr      | sin     | 18-20                   | 18-20  | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                |
| Patatas al horno       | Frescas    | 1 kg        | nivel 3 | 35                      | 35     | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                |
| Patatas en gajos       | Congeladas | 1 kg        | sin     | 30                      | 32     | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                |
| Croquetas              | Congeladas | 750 gr      | sin     | 24                      | 26     | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                |

(\*) por pelar

Carne - aves de corral

| Receta               | Tipo       | Cantidad | Aceite  | Tiempo de cocción (min) |        | Paleta mezcladora | Resistencia inferior | Mando termostato | Consejos                |
|----------------------|------------|----------|---------|-------------------------|--------|-------------------|----------------------|------------------|-------------------------|
|                      |            |          |         | FH1163                  | FH1363 |                   |                      |                  |                         |
| Pepitas de pollo     | Congeladas | 750 gr   | sin     | 18                      | 18     | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                | -                       |
| Muslos de pollo      | Frescos    | 650 gr   | sin     | 35                      | 35     | NO                | APAGADA              | 4                | girar 2-3 veces         |
| Pechuga de pollo     | Fresca     | 300 gr   | sin     | 15                      | 15     | NO                | ENCENDIDA            | 4                | -                       |
| Bocaditos de ternera | Frescos    | 600 gr   | nivel 2 | 25                      | 25     | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                | -                       |
| Chuletas de ternera  | Frescas    | 3pzs     | sin     | 25                      | 28     | NO                | APAGADA              | 4                | girar después de 15 min |
| Costillas de ternera | Frescas    | 1200 gr  | sin     | 35                      | 38     | NO                | APAGADA              | 4                | girar 2-3 veces         |
| Brochetas            | Frescas    | 800 gr   | sin     | 22                      | 25     | NO                | APAGADA              | 4                | girar 2-3 veces         |
| Hamburguesas         | Frescas    | 4pzs     | sin     | 25                      | 28     | NO                | APAGADA              | 4                | girar después de 15 min |
| Albóndigas           | Frescas    | 450 gr   | sin     | 25                      | 25     | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                | -                       |

Pescado - Crustáceos

| Receta             | Tipo       | Cantidad | Aceite  | Tiempo de cocción (min) |        | Paleta mezcladora | Resistencia inferior | Mando termostato |
|--------------------|------------|----------|---------|-------------------------|--------|-------------------|----------------------|------------------|
|                    |            |          |         | FH1163                  | FH1363 |                   |                      |                  |
| Palitos de pescado | Congelados | 18pzs    | sin     | 20                      | 23     | NO                | ENCENDIDA            | 4                |
| Trozo de salmón    | Fresco     | 400 gr   | sin     | 20                      | 20     | NO                | ENCENDIDA            | 3                |
| Filete de salmón   | Fresco     | 350 gr   | sin     | 15                      | 18     | NO                | ENCENDIDA            | 3                |
| Vieiras            | Frescas    | 4 pzs    | sin     | 17                      | 20     | NO                | APAGADA              | 3                |
| Sepias             | Frescas    | 8 pzs    | nivel 1 | 20                      | 20     | NO                | ENCENDIDA            | 3                |
| Camarones          | Frescas    | 600 gr   | nivel 1 | 20                      | 20     | SÍ                | ENCENDIDA            | 3                |
| Gambas             | Frescas    | 800 gr   | nivel 1 | 20                      | 20     | SÍ                | ENCENDIDA            | 3                |

Verduras

| Receta      | Tipo    | Cantidad | Aceite  | Tiempo de cocción (min) |        | Paleta mezcladora | Resistencia inferior | Mando termostato |
|-------------|---------|----------|---------|-------------------------|--------|-------------------|----------------------|------------------|
|             |         |          |         | FH1163                  | FH1363 |                   |                      |                  |
| Calabacines | Frescos | 600 gr   | nivel 5 | 20-25                   | 20-25  | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                |
| Berenjenas  | Frescas | 600 gr   | nivel 3 | 20-25                   | 20-25  | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                |
| Setas       | Frescas | 600 gr   | nivel 2 | 15-20                   | 15-20  | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                |
| Espárragos  | Frescos | 800 gr   | nivel 5 | 25-30                   | 25-30  | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                |

## Snack - Congelados

| Receta                 | Tipo       | Cantidad  | Aceite  | Tiempo de cocción (min) |        | Paleta mezcladora | Resistencia inferior | Mando termostato | Consejos                                                      |
|------------------------|------------|-----------|---------|-------------------------|--------|-------------------|----------------------|------------------|---------------------------------------------------------------|
|                        |            |           |         | FH1163                  | FH1363 |                   |                      |                  |                                                               |
| Pizza                  | Fresca     | 300 gr    | nivel 1 | 32                      | 35     | NO                | ENCENDIDA            | 2                | untar con aceite la bandeja y girar de 180° después de 20 min |
|                        | Congelada  | 450 gr    | sin     | 20                      | 25     | NO                | ENCENDIDA            | 2                | girar de 180° después de 15min                                |
| Torta salada           | Fresca     | 600 gr    | sin     | 23                      | 27     | NO                | ENCENDIDA            | 3                | utilice papel de horno y gire de 180° después de 15min        |
|                        | Congelada  | 700 gr    | sin     | 45                      | 50     | NO                | ENCENDIDA            | 2                | utilice papel de horno y gire de 180° después de 30min        |
| Pizzetas               | Congeladas | 14 pzs    | sin     | 20                      | 20     | NO                | ENCENDIDA            | 3                | utilice papel de horno                                        |
| Saladitos              | Congelados | 14 pzs    | sin     | 25                      | 25     | NO                | ENCENDIDA            | 3                | utilice papel de horno                                        |
| Paella                 | Congelada  | 600 gr    | sin     | 15                      | 15     | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                | mezclar 1 vez                                                 |
| Ñoquis a la sorrentina | Congelados | 550 gr    | sin     | 13                      | 13     | SÍ                | ENCENDIDA            | 4                | mezclar 1 vez                                                 |
| Aros de cebolla        | Congelados | 12/15 pzs | sin     | 15                      | 15     | NO                | ENCENDIDA            | 4                | distribuirlos uniformemente sobre el fondo de la bandeja      |

## Postre

| Receta   | Tipo       | Cantidad | Aceite | Tiempo de cocción (min) |        | Paleta mezcladora | Resistencia inferior | Mando termostato | Consejos                                                                              |
|----------|------------|----------|--------|-------------------------|--------|-------------------|----------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|          |            |          |        | FH1163                  | FH1363 |                   |                      |                  |                                                                                       |
| Tarta    | Fresca     | 700 gr   | sin    | 50                      | 50     | NO                | ENCENDIDA            | 2                | enmantecar y enharinar la bandeja y apagar la resistencia inferior después de 40 min. |
| Brioche  | Congeladas | 4 pzs    | sin    | 35                      | 35     | NO                | ENCENDIDA            | 2                | utilice papel de horno, gire de 180° después de 12-13 min                             |
| Galletas | Fresca     | 8 pzs    | sin    | 18                      | 18     | NO                | ENCENDIDA            | 3                | utilice papel de horno, gire de 180° después de 15min                                 |