

TURVALLISUUSVAROITUKSET

Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa. Säilytä ohjeita huolellisesti.

- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan tai tämän teknisen huoltopalvelun täytyy vaihtaa se riskien välttämiseksi.
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Kun laite on toiminnassa, ulkopinnat ja kansi saattavat olla hyvin kuumia. Käytä aina vartta, nostokahvoja ja näppäimiä. Käytä käsineitä tarpeen mukaan.
- Tämä laite kuumenee käytön aikana voimakkaasti, mikä saattaa aiheuttaa palovammoja.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.

Yli 8 vuotiaat lapset voivat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan.

Fyysisesti, psyykkisesti tai aistikyvyltään rajoittuneet henkilöt sekä henkilöt, joilla ei ole kokemusta laitteen käytöstä ja jotka eivät tunne laitetta, voivat käyttää sitä valvonnan alaisina, jos heitä opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja jos he ovat tietoisia käyttöön liittyvistä riskeistä.

Pidä keitin ja virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa huoltaa laitetta.

- Älä esilämmitä tyhjää laitetta.
- Älä käytä laitetta ilman, että sen sisällä on ruokaa, muuten laite saattaa vaurioitua.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa paikoissa: liikkeen henkilökunnan keittiötilat, toimistot ja muut työtilat, maatilamatkailupaikat, hotellit, B&B:t, motellit ja muut majoituspaikat.

- Laitetta ei tule käyttää ulkoisen ajastimen välityksellä tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.



Vaara!

Tämän varoituksen laiminlyöminen voi aiheuttaa jopa kuolemaan johtavia sähköiskuja.

- Tarkista ennen käyttöä, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä.
- Liitä laite vain pistorasioihin, joiden virran vähimmäisvoimakkuus on 10 A ja joissa on tehokas maadoitus. Valmistaja ei ole vastuussa, jos tätä onnettomuuksia ehkäisevää määrystä ei noudateta.



Palovammavaara!

Varoitusten laiminlyönti saattaa johtaa palovammoihin.

- Laite kuumenee käytön aikana. ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULOTTUVILLE.
- Siirrä laitetta vartavastisista kahvoista. Älä koskaan käytä astian vartta tähän tarkoitukseen.
- Älä jätä virtajohtoa roikkumaan pöydän tai muun tason reunalta, etteivät lapset voisi tarttua siihen ja ettei se olisi käyttäjän tiellä.
- Varo aukoista tulevaa tulikuuma höyryä.



Varoitus!

Varoitusten laiminlyönti saattaa johtaa laitteen vahingoittumiseen.

- Älä jätä laitetta lämmönlähteiden lähetyville.
- Astia kiinnittyy automaattisesti keskellä olevaan tappiin. Älä siis väännä astiaa käsin oikeaa asentoa etsiessäsi, jottei se rikoontuisi.
- Älä laita mitään tuuletusaukkoihin. Älä tuki aukkoja.
- Älä kaada astiaan nesteitä yli MAX-merkinnän (R).
- Älä laita astiaan öljyä öljyn mitta-astian enimmäistasoa (taso 5) enempää.



Tärkeä!

Tämän symbolin avulla käyttäjän huomio halutaan kiinnittää tärkeisiin ohjeisiin ja tietoihin.

- Poista kaikki ylimääräiset materiaalit ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Näihin materiaaleihin kuuluvat suojapahvit, lehtiset, muovipussit jne.

- Pese astia, siipi ja kansi huolella kuumaa vedellä ja astianpesuaineella ennen ensimmäistä käyttökertaa. Kuivaa kaikki osat lopuksi huolella ja poista mahdolliset astian pohjalle jääneet vesijäämät.
- On täysin normaalia, että laitteesta tulee uusille tuotteille tyyppillistä hajua ensimmäisellä käyttökerralla. Tuuleta huone.
- Laite täytyy laittaa vähintään 20 cm päähän pistorasiasta, johon se liitetään.

TEKNISET TIEDOT

	FH1163	FH1363
mitat (LxSxK):	395x325x270mm	395x325x290
paino:	5.1kg	5.3kg

Katso lisätietoja laitteeseen asetetusta tyyppikilvestä.
Laitte vastaa seuraavien EU-direktiivien vaatimuksia:



Tämä tuote vastaa EY:n asetusta 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

- Neuvoston direktiivi lepovirtauskulutuksesta 1275/2008.

HÄVITTÄMINEN



Laitetta ei saa hävittää tavallisten kotitalousjätteiden tapaan, vaan se on toimitettava valtuutettuun kierrätyskeskukseen.

LAITTEEN KUVAUS

A	Kansi
B	Termostaattisäädin
C	Irrotettava luukku
D	Enimmäistaso MAX
E	Sekoitussiipi
F	Keramiikkapölyllistetty astia
G	Varren ohjain
H	Astian varsi
I	Öljyn mitta-astia (taso 1–5)
L	Laitteen nostokahva
M	Laitteen runko
N	Irrotettava minuuttilaskuri
O	Alavastuksen käynnistysnäppäin
P	Käynnistyksen/sammutuksen valonäppäin
Q	Kannen avauspainike
R	Tiivistyneen höyryn keräysastia
S	Luukun irrotuspainikkeet
T	Kuuman ilman poistoritilä

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA



Tärkeää: Pese astia (F), sekoitussiipi (E) ja irrotettava luukku (C) huolella kuumalla vedellä ja miedolla astianpesuaineella ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Toimi seuraavalla tavalla:

- Avaa kansi (A) painamalla painiketta (Q) (kuva 1).
- Poista irrotettava luukku (C) painamalla kahta painiketta (S) (kuva 2).
- Nosta astian vartta (H), kunnes kuulet klik-äänen (kuva 3).
- Poista astia (F) vetämällä sitä ylöspäin (kuva 4).
- Irrota sekoitussiipi (E) paikoiltaan (kuva 5).
- Pese astia (F), sekoitussiipi (E) ja irrotettava luukku (C) (kuva 6).
- Kuivaa lopuksi kaikki osat huolellisesti ja poista mahdolliset astian (F) pohjalle jääneet vesijäämät.

KYPSENTÄMINEN SEKOITUSIIPEÄ KÄYTTÄMÄLLÄ



Tärkeää: Tämäntyyppinen kypsennys soveltuu erityisen hyvin perunoiden kypsentämiseen.

- Laita astia (F) takaisin paikoilleen laitteen runkoon (M). Muista laittaa se oikeaoppisesti.
- Madalla astian vartta (H) ohjaimesta (G) (kuva 7).
- Laita sitten sekoitussiipi (E) paikoilleen (astian pohjassa oleva tappi).
- Kaada kypsennettävät ainekset astiaan (F) ja noudata kypsennyksen/ruokaohjeiden taulukossa annettuja annosmääriä.
- Lisää öljy, mikäli se kuuluu haluamaasi kypsennykseen ja muista noudattaa kypsennyksen/ruokaohjeiden taulukossa annettuja annosmääriä ja käyttää mitta-astiaa (I).
- Sulje kansi (A).
- Laita laitteen pistoke pistorasiaan.
- Laita termostaattisäädin (B) haluamaasi asentoon (katso kypsennyksen/ruoka-ohjeiden taulukkoja).
- Paina alavastuksen (O) käynnistysnäppäintä, jos valitsemassasi kypsennystyyppissä tarvitaan alavastusta (katso kypsennysten/ruokaohjeiden taulukkoja).
- Paina käynnistyksen/sammutuksen näppäintä (P), joka syttyy.
- Kypsennys alkaa.
- Aseta haluamasi kypsennysaika painamalla minuuttilaskurin (N) näppäintä (kuva 8), jolloin näytölle ilmestyy asetetut minuutit.
- Heti tämän jälkeen luvut alkavat vilkkua, mikä tarkoittaa, että kypsennys on alkanut. Viimeinen minuutti näytetään sekunteina.
- Jos teet virheen, voit asettaa uuden kypsennysajan pitämällä näppäintä painettuna yli 2 sekuntia. Näyttö nollaan-tuu. Toista toimenpiteet alusta.

- Minuuttilaskuri kertoo kypsennysajan päättymisen kahdella piippaavalla merkkiäänisarjalla, joiden välissä on noin 20 sekuntia. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla minuuttilaskurinäppäintä.

i Tärkeää: Minuuttilaskuri ei sammuta laitetta.

i Tärkeää: Kypsennyksen aikana voi avata kannen (A) ja lisätä joitain aineksia tai tarkistaa kypsennyksen vaiheen. Kun kansi avataan, tuuletus keskeytyy hetkeksi ja jatkuu jälleen kannen sulkemisen jälkeen.

i Tärkeää: Kun käynnistysnäppäintä on painettu, astian poistaminen saa laitteen sammumaan. Laitte käynnistyy uudelleen, kun astia on laitettu taas paikoilleen.

- Paina uudelleen alavastuksen käynnistysnäppäintä (O) kypsennyksen päätteeksi ottaaksesi toiminnon pois käytöstä, jos näppäintä oli aiemmin painettu.
- Sammuta laite painamalla käynnistyksen/sammutuksen näppäintä (P).

KYPSENTÄMINEN ILMAN SEKOITUSIIPEÄ

i Tärkeää: Tämäntyyppinen kypsennys soveltuu erityisen hyvin leivonnaisten, piirakoiden ja pitsojen kypsentämiseen.

- Laita astia (F) takaisin paikoilleen laitteen runkoon (M). Muista laittaa se oikeaoppisesti.
- Madalla astian vartta (H) ohjaimesta (G) (kuva 7).
- Kaada kypsennettävät ainekset astiaan (L) ja noudata kypsennyksen/ruoka-ohjeiden taulukossa annettuja annosmääriä.
- Lisää öljy, mikäli se kuuluu haluttuun kypsennykseen ja muista noudattaa kypsennyksen/ruoka-ohjeiden taulukossa annettuja annosmääriä ja käyttää mitta-astiaa (I).
- Sulje kansi (A).
- Laita laitteen pistoke pistorasiaan.
- Laita termostaattisäädin (B) haluamaasi asentoon (katso kypsennyksen/ruoka-ohjeiden taulukkoja).
- Paina alavastuksen (O) käynnistysnäppäintä, jos valitsemassasi kypsennystyyppissä tarvitaan alavastusta (katso kypsennysten/ruokaohjeiden taulukkoja).
- Paina käynnistyksen/sammutuksen näppäintä (P), joka syttyy.
- Kypsennys alkaa.
- Aseta haluamasi kypsennysaika painamalla minuuttilaskurin (N) näppäintä (kuva 8), jolloin näytölle ilmestyy asetetut minuutit.
- Heti tämän jälkeen luvut alkavat vilkkua, mikä tarkoittaa, että kypsennys on alkanut. Viimeinen minuutti näytetään sekunteina.
- Jos teet virheen, voit asettaa uuden kypsennysajan pitämällä näppäintä painettuna yli 2 sekuntia. Näyttö nollaan-

tuu. Toista toimenpiteet alusta.

- Minuuttilaskuri ilmoittaa kypsennysajan päättymisen kahdella piippaavalla merkkiäänellä, joiden välissä on noin 20 sekuntia.

Voit sammuttaa äänimerkin painamalla minuuttilaskurinäppäintä.

i Tärkeää: Minuuttilaskuri ei sammuta laitetta.

i Tärkeää: Astian pohjassa oleva tappi pyörii, vaikka kypsennyksessä ei käytettäisiäkään sekoitusiipeä.

i Tärkeää: Kypsennyksen aikana voi avata kannen (A) ja lisätä joitain aineksia tai tarkistaa kypsennyksen vaiheen. Kun kansi avataan, tuuletus keskeytyy hetkeksi ja jatkuu jälleen kannen sulkemisen jälkeen.

i Tärkeää: Kun käynnistysnäppäintä on painettu, astian poistaminen saa laitteen sammumaan. Laitte käynnistyy uudelleen, kun astia on laitettu taas paikoilleen.

- Paina uudelleen alavastuksen käynnistysnäppäintä (O) kypsennyksen päätteeksi ottaaksesi toiminnon pois käytöstä, jos näppäintä oli aiemmin painettu.
- Sammuta laite painamalla käynnistyksen/sammutuksen näppäintä (P).

MINUUTTILASKURIN POISTAMINEN

- Jos haluat ottaa minuuttilaskurin (N) pois paikoiltaan, paina näytön vasenta puolta ja käännä sitten minuuttilaskuria (kuva 9) ja irrota se (kuva 10).
- Jos haluat laittaa minuuttilaskurin uudelleen paikoilleen, laita sen vartavastisiin tappeihin ja työnnä loppuun asti, kunnes se kiinnittyy paikoilleen (kuva 11). Käännä sitä sitten kuvassa 12 näytetyllä tavalla.

i Tärkeää: Ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen minuuttilaskurin akun vaihtoa varten.

PUHDISTUS JA HUOLTO

⚡ Vaara! Ennen mitään puhdistustoimenpiteitä irrota aina pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Älä upota laitetta koskaan veteen äläkä laita sitä juoksevan veden alle. Sisälle päässyt vesi saattaa aiheuttaa sähköiskuja.

- Pese astia (F), sekoitusiihi (E) ja luukku (C) huolellisesti kuumalla vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Astia voidaan pestä astianpesukoneessa.

Toistuvat pesut saattavat kuitenkin heikentää keraamista pintaa.

- Puhdista kuuman ilman poistuloritilä (T) sitä kuitenkaan irrottamatta.

i Tärkeää: Älä käytä astian (F) puhdistamiseen hankaavia

esineitä tai puhdistusaineita.

Käytä ainoastaan pehmeää liinaa, jossa on mietoa astianpesuainetta.

TOIMINTAHÄIRIÖT

Häiriö	Syy/korjauskeino
Laitte ei lämpene	Laitteen lämpösuojoin on saattanut aktivoitua. Ota yhteyttä huolto-keskukseen (laitte täytyy vaihtaa)
Astia on huonosti paikoillaan eikä laite toimi	Laita astia kunnollaan paikoilleen
Kansi ei ole kunnolla kiinni eikä laite toimi	Sulje kansi kunnolla
Ruoka on raakaa alapuolelta	Tarkista, että olet painanut alavastuksen käynnistysnäppäintä (0)

KYPSENNYSTAULUKOT

Perunat

Ruokaohje	Tyyppi	Määrä	Öljy	Kypsennysaika (min)		Sekoituslaji	Alavastus	Termostaattisäädin	Neuvoja
				FH1163	FH1363				
Tavalliset perunat 10x10	Tuoreet	1,7 kg (*)	taso 5	-	40-43	KYLLÄ	päällä	4	-
		1,5 kg (*)	taso 4	37-40	37-40	KYLLÄ	päällä	4	-
		1,25 kg (*)	taso 3	32-35	35-38	KYLLÄ	päällä	4	-
		1 kg (*)	taso 2	27-30	25-28	KYLLÄ	päällä	4	-
		750 g (*)	taso 1	23-25	21-23	KYLLÄ	päällä	4	-
	Pakastetut	1,5 kg	ilman	-	42-45	KYLLÄ	päällä	4	-
		1,25 kg	ilman	33-36	35-38	KYLLÄ	päällä	4	-
		1 kg	ilman	27-30	29-32	KYLLÄ	päällä	4	-
		750 g	ilman	24-26	24-26	KYLLÄ	päällä	4	-
		500 g	ilman	18-20	18-20	KYLLÄ	päällä	4	-
Uuniperunat	Tuoreet	1 kg	taso 3	35	35	KYLLÄ	päällä	4	-
Kuutoidut perunat	Pakastetut	1 kg	ilman	30	32	KYLLÄ	päällä	4	-
Uudet perunat	Pakastetut	1 kg	ilman	38	40	Ei	päällä	4	-
Perunakroketit	Pakastetut	750 g	ilman	24	26	Ei	pois päältä	4	kääntelee 2-3 kertaa

(*) kuoritaan

Liha - siipikarja

Ruoka-ohje	Tyyppi	Määrä	Ölly	Kypsennysaika (min)		sekoitussiipi	Alavastus	Termostaattisäädin	Neuvoja
				FH1163	FH1363				
Kananugetit	Pakastetut	750 g	ilman	18	18	KYLLÄ	Päällä	4	-
Kanankoivet	Tuoreet	650 g	ilman	35	35	EI	Pois päältä	4	kääntelee 2–3 kertaa
Kanan rintafilee	Tuore	300 g	ilman	15	15	EI	Päällä	4	-
Palasiksi leikattu vasikanliha	Tuoreet	600 g	taso 2	25	25	KYLLÄ	Päällä	4	-
Vasikankyljykset	Tuoreet	3 kpl	ilman	25	28	EI	Pois päältä	4	käännä 15 minuutin kuluttua
Vasikan kylkiluut	Tuoreet	1200 g	ilman	35	38	EI	Pois päältä	4	kääntelee 2–3 kertaa
Vartaat	Tuoreet	800 g	ilman	22	25	EI	Pois päältä	4	kääntelee 2–3 kertaa
Hampurilainen	Tuoreet	4 kpl	ilman	25	28	EI	Pois päältä	4	käännä 15 minuutin kuluttua
Lihapyörykät	Tuoreet	450 g	ilman	25	25	KYLLÄ	Päällä	4	-

Kalat - äyriäiset

Ruoka-ohje	Tyyppi	Määrä	Ölly	Kypsennysaika (min)		sekoitussiipi	Alavastus	Termostaattisäädin
				FH1163	FH1363			
Kalapuikot	Pakastetut	18 kpl	ilman	20	23	EI	Päällä	4
Lohipala	Tuore	400 g	ilman	20	20	EI	Päällä	3
Lohifilee	Tuore	350 g	ilman	15	18	EI	Päällä	3
Kampasimpukat	Tuoreet	4 kpl	ilman	17	20	EI	Pois päältä	3
Pienet mustekalat	Tuoreet	8 kpl	taso 1	20	20	EI	Päällä	3
Penaeus keräthurs -katkarapu	Tuoreet	600 g	taso 1	20	20	KYLLÄ	Päällä	3
Jättikatkaravut	Tuoreet	800 g	taso 1	20	20	KYLLÄ	Päällä	3

Vihannekset

Ruoka-ohje	Tyyppi	Määrä	Ölly	Kypsennysaika (min)		sekoitussiipi	Alavastus	Termostaattisäädin
				FH1163	FH1363			
Kesäkurpitsat	Tuoreet	600 g	taso 5	20–25	20–25	KYLLÄ	Päällä	4
Munakoisot	Tuoreet	600 g	taso 3	20–25	20–25	KYLLÄ	Päällä	4
Sienet	Tuoreet	600 g	taso 2	15–20	15–20	KYLLÄ	Päällä	4
Tankoparsa	Tuoreet	800 g	taso 5	25–30	25–30	KYLLÄ	Päällä	4

Pikkupurtavat - pakasteet

Ruoka-ohje	Tyyppi	Määrä	Öljy	Kypsennysaika (min)		sekoitussiipi	Alavastus	Termostaattisäädin	Neuvot
				FH1163	FH1363				
Pitsa	Tuore	300 g	taso 1	32	35	Ei	Päällä	2	öljyä pelti ja käännä 180° 20 minuutin kuluttua
	Pakastettu	450 g	ilman	20	25	Ei	Päällä	2	käännä 180° 15 minuutin kuluttua
Suolainen piirakka	Tuore	600 g	ilman	23	27	Ei	Päällä	3	käytä leivinpaperia ja käännä 180° 15 minuutin kuluttua
	Pakastettu	700 g	ilman	45	50	Ei	Päällä	2	käytä leivinpaperia ja käännä 180° 30 minuutin kuluttua
Pienet pitsat	Pakastetut	14 kpl	ilman	20	20	Ei	Päällä	3	käytä leivinpaperia
Suolaiset pikkuleivonnaiset	Pakastetut	14 kpl	ilman	25	25	Ei	Päällä	3	käytä leivinpaperia
Paella	Pakastettu	600 g	ilman	15	15	KYLLÄ	Päällä	4	sekoita kerran
Gnoccheja Sorrenton tyyliin	Pakastetut	550 g	ilman	13	13	KYLLÄ	Päällä	4	sekoita kerran
Sipulirenkaat	Pakastetut	12/15 kpl	ilman	15	15	Ei	Päällä	4	asettele tasaisesti astian pohjalle

Jälkiruoka

Ruoka-ohje	Tyyppi	Määrä	Öljy	Kypsennysaika (min)		sekoitussiipi	Alavastus	Termostaattisäädin	Neuvoja
				FH1163	FH1363				
Piirakka	Tuore	700 g	ilman	50	50	Ei	Päällä	2	voitele ja jauhota pelti ja sammuta alavastus 40 minuutin kuluttua.
Voisarvet	Pakastetut	4 kpl	ilman	35	35	Ei	Päällä	2	käytä leivinpaperia ja käännä 180° 12–13 minuutin kuluttua
Keksit	Tuore	8 kpl	ilman	18	18	Ei	Päällä	3	käytä leivinpaperia ja käännä 180° 15 minuutin kuluttua
Hedelmät	Tuore	300 g	ilman	18	18	Ei	Päällä	4	-