

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje.

Zachować niniejszą instrukcję.

- W razie uszkodzenia kabla zasilającego, należy zwrócić się o jego wymianę do producenta lub do jego Serwisu Technicznego, aby zapobiec jakiegokolwiek ryzyku.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- W trakcie działania urządzenia temperatura powierzchni zewnętrznych i pokrywy może być bardzo wysoka.

Obsługiwać urządzenie dotykając jedynie uchwytów i przycisków. W razie potrzeby używać rękawic.

- Niniejsze urządzenie elektryczne działa w wysokich temperaturach, które mogą spowodować oparzenia. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i ruchowych lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, pod warunkiem, że będą uważnie nadzorowane lub zostały pouczone o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i o ryzyku z nim związanym. Należy pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem. Czynności czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są stale nadzorowane. Trzymać urządzenie i kabel zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nie podgrzewać pustego urządzenia.
- Nie używać urządzenia bez produktów spożywczych, może to spowodować jego uszkodzenie.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie przewidziano uży-

cia w: pomieszczeniach przeznaczonych na kuchnię dla pracowników sklepu, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach agroturystycznych, hotelach, motelach i innych obiektach rekreacyjnych, wynajmowanych pokojach.

- Urządzenie nie może być włączane przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego lub przy pomocy oddzielnego urządzenia zdalnego sterowania.



Niebezpieczeństwo!

Nieprzestrzeżenie może spowodować obrażenia stwarzające zagrożenie dla życia, wskutek porażenia prądem elektrycznym.

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy skontrolować, czy napięcie w sieci odpowiada wartości napięcia podanej na tabliczce znamionowej urządzenia
- Podłączać urządzenie wyłącznie do gniazdek o minimalnym obciążeniu 10 A i wyposażonych w sprawnie działające uzziemienie. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy niniejsza zasada bezpieczeństwa nie będzie przestrzegana.



Ryzyko oparzenia!

Brak przestrzegania ostrzeżeń może spowodować oparzenia.

- Podczas funkcjonowania, urządzenie nagrzewa się.
NIE POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA W MIEJSCACH DOSTĘPNYCH DLA DZIECI
- Przenosić urządzenie używając odpowiednich uchwytów.
Nie używać nigdy uchwytu zbiornika do przenoszenia urządzenia.
- Nie pozostawiać nigdy kabla urządzenia zwisającego z krawędzi powierzchni, na której stoi urządzenie, gdyż w ten sposób może go łatwo dosięgnąć dziecko lub może przeszkadzać użytkownikowi.
- Należy uważać na gorącą parę, która może wychodzić z otworów.



Uwaga!

Nieprzestrzeżenie ostrzeżeń może spowodować obrażenia lub uszkodzenie urządzenia.

- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Zbiornik wchodzi automatycznie w centralny sworzeń. Dlatego też, w celu uniknięcia uszkodzenia, nie przekręcać go ręcznie, szukając prawidłowej pozycji.
- Nie wprowadzać żadnych przedmiotów w otwory wentylacyjne. Nie zatykać ich.
- Nie wlewać płynów do zbiornika poza poziom MAX (R).

- Nie wlewać do zbiornika oleju poza maksymalny poziom kubka dozownika (poziom 5).

Zwróć uwagę:

Ten symbol podkreśla ważne porady i informacje dla użytkownika.

- Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy wyjąć wszystkie elementy papierowe znajdujące się wewnątrz urządzenia, takie jak papierowe zabezpieczenia, instrukcję obsługi, plastikowe torebki, itp.
- Przed rozpoczęciem używania urządzenia, należy dokładnie wymyć zbiornik, mieszadło i pokrywę, przy użyciu gorącej wody i płynu do naczyń. Po zakończeniu powyższej czynności, należy wszystkie części dokładnie osuszyć oraz usunąć pozostałości wody, które zebrały się na dnie zbiornika.
- Wydzielanie przez urządzenie, podczas pierwszego użycia, zapachu "nowości", jest zjawiskiem zupełnie normalnym. Przewietrzaj pomieszczenie.
- Urządzenie musi zostać ustawione w odległości przynajmniej 20cm od gniazdka elektrycznego, do którego jest podłączone.

DANE TECHNICZNE

	FH1163	FH1363
wymiary (LxPxH):	395x325x270mm	395x325x290
ciężar:	4,8kg	5kg

Pozostałe dane znajdują się na tabliczce znamionowej, umieszczonej na urządzeniu.



Urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami WE:

- Dyrektywa Niskiego Napięcia 2006/95/WE wraz z późniejszymi nowelizacjami;
- Dyrektywa 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej i Rozporządzenie (WE) 1935/2004 z dnia 27/10/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Rozporządzenie Komisji (WE) 1275/2008

UTYLIZACJA



Zgodnie z dyrektywą Europejską 2002/96/WE, urządzenie nie może być utylizowane z odpadami domowymi, lecz oddane do oficjalnego ośrodka segregacji odpadów.

OPIS URZĄDZENIA

- A Pokrywa
- B Pokrętko termostatu
- C Wyciągany iluminator
- D Maksymalny poziom MAX
- E Mieszadło
- F Zbiornik z powłoką ceramiczną
- G Suwak uchwyty
- H Uchwyt zbiornika

- I Kubek dozownik oleju (poziom od 1 do 5)
- L Uchwyt do ponoszenia urządzenia
- M Korpus urządzenia
- N Wyciągany minutnik
- O Przycisk włączenia dolnej grzałki
- P Podświetlany przycisk włączania/wyłączania
- Q Przycisk otwierania pokrywy
- R Zbiorniczek na skropliny
- S Przyciski zwalniania iluminatora
- T Kratka wylotu gorącego powietrza

PIERWSZE UŻYCIE



Zwróć uwagę: Przed rozpoczęciem używania urządzenia, należy dokładnie wymyć zbiornik (F), mieszadło (E) i wyciągany iluminator (C), przy użyciu gorącej wody i płynu do naczyń. Należy wykonać następujące czynności:

- Otworzyć pokrywę (A), wciskając przycisk (Q) (rys. 1).
- Zwolnić wyciągany iluminator (C) wciskając dwa przyciski (S) (rys. 2).
- Podnieść uchwyt zbiornika (H) do momentu usłyszenia kliknięcia (rys. 3).
- Wyciągnąć zbiornik (F), pociągając w górę (rys. 4).
- Wyciągnąć mieszadło (E) z jego siedziska (rys. 5).
- Wymyć zbiornik (F), mieszadło (E) i wyciągany iluminator (C) (rys. 6).
- Po zakończeniu powyższej czynności, należy wszystkie części dokładnie osuszyć oraz usunąć pozostałości wody, które zebrały się na dnie zbiornika (F).

GOTOWANIE Z MIESZADŁEM



Zwróć uwagę: Taki typ gotowania jest szczególnie wskazany do gotowania ziemniaków.

- Włożyć ponownie zbiornik (F) do wnętrza korpusu urządzenia (M), ustawiając go prawidłowo.
- Obniżyć uchwyt zbiornika (H) przy pomocy suwaka (G) (rys. 7).
- Następnie włożyć mieszadło (E) w jego siedzisko (sworzeń znajduje się na dnie zbiornika).
- Włożyć składniki i gotować w zbiorniku (F), przestrzegając ilości wskazanych w tabeli gotowania/przepisie.
- Dodać oleju, jeśli przewidziany jest w przepisie potrawy, sprawdzając ilości wskazane w tabeli gotowania/przepisie i używając do tego celu kubka dozownika (I).
- Zamknąć pokrywę (A).
- Włożyć wtyczkę urządzenia do gniazdka zasilającego.
- Ustawić pokrętko termostatu (B) w żądanej pozycji (zobacz tabele gotowania/przepisy).
- Wcisnąć przycisk włączenia dolnej grzałki (O) jeśli wybrany typ gotowania tego wymaga (zobacz tabele gotowania/prze-

psy).

- Wcisnąć przycisk włączenia/wyłączenia (P), który się zaświeci.
 - Rozpoczyna się proces gotowania.
 - Ustawić żądany czas gotowania, poprzez wciśnięcie przycisku znajdującego się na minutniku (N) (rys. 8), wyświetlacz pokaże ustawione minuty.
 - Następnie cyfry zaczną migać, oznacza to, że rozpoczął się czas gotowania. Ostatnia minuta wyświetlona jest w sekundach.
 - W przypadku błędu w ustawieniu czasu, można ustawić nowy czas, trzymając wciśnięty przycisk przez ponad 2 sekundy. Wyświetlacz wyzeruje się i będzie można powtórzyć operację.
 - Minutnik sygnalizuje koniec gotowania dwoma seriami sygnałów dźwiękowych, w odstępie około 20 sekund.
- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, wystarczy wcisnąć przycisk minutnika.



Zwróć uwagę: Minutnik nie wyłącza urządzenia.



Zwróć uwagę: Aby zagwarantować optymalny rezultat, mieszkadło (E) zaczyna obracać się po kilku minutach od uruchomienia gotowania.



Zwróć uwagę: Podczas procesu gotowania można otworzyć pokrywę (A) w celu dodania składników lub sprawdzenia stanu gotowania. Zostaje na moment przerwana wentylacja, która powróci do funkcjonowania po zamknięciu pokrywy.



Zwróć uwagę: Gdy wciśnięty jest przycisk włączenia, wyjęcie zbiornika spowoduje wyłączenie urządzenia, które powróci do funkcjonowania po ponownym włożeniu zbiornika.

- Po zakończeniu gotowania należy wcisnąć ponownie przycisk włączenia dolnej grzałki (O), w celu jej włączenia, jeśli wcześniej została włączona.
- Wyłączyć urządzenie wciskając przycisk włączenia/wyłączenia (P).

GOTOWANIE BEZ MIESZADŁA



Zwróć uwagę: Taki typ gotowania jest szczególnie wskazany do przygotowywania ciast, tortów i pizzy.

- Włożyć ponownie zbiornik (F) do wnętrza korpusu urządzenia (M), ustawiając go prawidłowo.
- Obniżyć uchwyt zbiornika (H) przy pomocy suwaka (G) (rys. 7).
- Włożyć składniki i gotować w zbiorniku (L), przestrzegając ilości wskazanych w tabeli gotowania/przepisach.
- Dodać oleju, jeśli przewidziany jest w przepisie potrawy, sprawdzając ilości wskazane w tabeli gotowania/przepisie i używając do tego celu dozownika (I).
- Zamknąć pokrywę (A).
- Włożyć wtyczkę urządzenia do gniazdka zasilającego.
- Ustawić pokrętkę termostatu (B) w żądanej pozycji (zobacz

tabele gotowania/przepisy).

- Wcisnąć przycisk włączenia dolnej grzałki (O) jeśli wybrany typ gotowania tego wymaga (zobacz tabele gotowania/przepisy).
 - Wcisnąć przycisk włączenia/wyłączenia (P), który się zaświeci.
 - Rozpoczyna się proces gotowania.
 - Ustawić żądany czas gotowania, poprzez wciśnięcie przycisku znajdującego się na minutniku (N) (rys. 8), wyświetlacz pokaże ustawione minuty.
 - Następnie cyfry zaczną migać, oznacza to, że rozpoczął się czas gotowania. Ostatnia minuta wyświetlona jest w sekundach.
 - W przypadku błędu w ustawieniu czasu, można ustawić nowy czas, trzymając wciśnięty przycisk przez ponad 2 sekundy. Wyświetlacz wyzeruje się i będzie można powtórzyć operację.
 - Minutnik sygnalizuje koniec gotowania dwoma seriami sygnałów dźwiękowych, w odstępie około 20 sekund.
- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, wystarczy wcisnąć przycisk minutnika.



Zwróć uwagę: Minutnik nie wyłącza urządzenia.



Zwróć uwagę: Podczas gotowania bez mieszkadła, sworzeń znajdujący się na dnie zbiornika, zaczyna obracać się po kilku minutach od rozpoczęcia gotowania.



Zwróć uwagę: Podczas procesu gotowania można otworzyć pokrywę (A) w celu dodania składników lub sprawdzenia stanu gotowania. Zostaje na moment przerwana wentylacja, która powróci do funkcjonowania po zamknięciu pokrywy.



Zwróć uwagę: Gdy wciśnięty jest przycisk włączenia, wyjęcie zbiornika spowoduje wyłączenie urządzenia, które powróci do funkcjonowania po ponownym włożeniu zbiornika.

- Po zakończeniu gotowania należy wcisnąć ponownie przycisk włączenia dolnej grzałki (O), w celu jej włączenia, jeśli wcześniej została włączona.
- Wyłączyć urządzenie wciskając przycisk włączenia/wyłączenia (P).

WYCIĄGANIE MINUTNIKA

- Aby wyciągnąć minutnik (N) z jego siedziska, należy nacisnąć lewą stronę wyświetlacza, następnie obrócić go (rys. 9) i wyciągnąć (rys. 10).
- Aby włożyć ponownie minutnik, należy wsunąć go w sworznię znajdującą się w jego siedzisku i popchnąć do momentu jego zaczepienia (rys. 11), następnie przekręcić go, jak pokazano na rysunku 12.



Zwróć uwagę: W celu dokonania wymiany baterii znajdującej się w minutniku, należy się zwrócić do autoryzowanego serwisu technicznego

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

 **Niebezpieczeństwo!** Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i zostawić urządzenie do ostygnięcia.

Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie i nie umieszczać go pod strumieniem bieżącej wody. Woda, przedostając się do wnętrza urządzenia, może spowodować porażenie prądem.

- Wymyć dokładnie (F), mieszkadło (E) i iluminator (C), przy użyciu gorącej wody i płynu do naczyń. Zbiornik może być myty w zmywarce, częste mycie może jednak zmniejszyć właściwości powłoki ceramicznej.

- Wyczyścić kratkę wylotu gorącego powietrza (T) bez jej wyciągania.

 **Zwróć uwagę:** Do czyszczenia zbiornika (F) nie używać przedmiotów lub środków ściernych, lecz tylko miękkiej szmatki z neutralnym płynem do naczyń.

NIEPRAWIDŁOWOŚCI W FUNKCJONOWANIU

Nieprawidłowość	Przyczyna/rozwiązanie
Urządzenie się nie nagrzewa.	Prawdopodobnie zainterweniował bezpiecznik termiczny. Zwrócić się do serwisu technicznego (urządzenie musi zostać wymienione).
Zbiornik jest źle włożony i urządzenie nie włącza się.	Ustawić prawidłowo zbiornik.
Pokrywa nie jest dobrze zamknięta i urządzenie nie działa.	Zamknąć dobrze pokrywę.
Jedzenie pozostaje surowe w dolnej części.	Sprawdzić czy został wciśnięty przycisk włączania dolnej grzałki (O)
Mieszkadło (E) nie obraca się	Należy odczekać kilka minut po rozpoczęciu gotowania

TABELE GOTOWANIA

Ziemniaki

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)		Mieszkadło	Dolna grzałka	Pokrętko termostatu
				FH1163	FH1363			
Ziemniaki tradycyjne 10x10	Świeże	1.7 kg (*)	poziom 5	-	40-43	TAK	włączenia	4
		1.5 kg (*)	poziom 4	37-40	37-40	TAK	włączenia	4
		1.25 kg(*)	poziom 3	32-35	35-38	TAK	włączenia	4
		1 kg (*)	poziom 2	27-30	25-28	TAK	włączenia	4
		750 gr (*)	poziom 1	23-25	21-23	TAK	włączenia	4
	Mrożone	1.5 kg	bez	-	42-45	TAK	włączenia	4
		1.25 kg	bez	33-36	35-38	TAK	włączenia	4
		1 kg	bez	27-30	29-32	TAK	włączenia	4
		750 gr	bez	24-26	24-26	TAK	włączenia	4
		500 gr	bez	18-20	18-20	TAK	włączenia	4
Ziemniaki pieczone	Świeże	1 kg	poziom 3	35	35	TAK	włączenia	4
Ziemniaki w ćwiartkach	Mrożone	1 kg	bez	30	32	TAK	włączenia	4
Młode ziemniaki	Mrożone	1 kg	bez	38	40	TAK	włączenia	4
Krokiety	Mrożone	750 gr	bez	24	26	TAK	włączenia	4

(*) do obrania

Mięso - drób

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)		Mieszadło	Dolna grzałka	Pokrętko termostatu	Zalecenia
				FH1163	FH1363				
Nuggetsy z kurczaka	Mrożone	750 gr	bez	18	18	TAK	włączenia	4	-
Udka z kurczaka	Świeże	650 gr	bez	35	35	NIE	wyłączania	4	obrócić 2 – 3 razy
Piersi z kurczaka	Świeże	300 gr	bez	15	15	NIE	włączenia	4	-
Potrawka cielęca	Świeże	600 gr	poziom 2	25	25	TAK	włączenia	4	-
Schabowe wołowe	Świeże	3Szt.	bez	25	28	NIE	wyłączania	4	obrócić po 15 min
Żeberka wołowe	Świeże	1200 gr	bez	35	38	NIE	wyłączania	4	obrócić 2 – 3 razy
Szaszłyki	Świeże	800 gr	bez	22	25	NIE	wyłączania	4	obrócić 2 – 3 razy
Hamburgery	Świeże	4Szt.	bez	25	28	NIE	wyłączania	4	obrócić po 15 min
Kotlety mielone	Świeże	450 gr	bez	25	25	TAK	włączenia	4	-

Ryby - skorupiaki

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)		Mieszadło	Dolna grzałka	Pokrętko termostatu
				FH1163	FH1363			
Paluszki rybne	Mrożone	18 Szt.	bez	20	23	NIE	włączenia	4
Dzwonko łososia	Świeże	400 gr	bez	20	20	NIE	włączenia	3
Filet z łososia	Świeże	350 gr	bez	15	18	NIE	włączenia	3
Przegrzebki	Świeże	4 Szt.	bez	17	20	NIE	wyłączania	3
Małe kałamarnice	Świeże	8 Szt.	poziom 1	20	20	NIE	włączenia	3
Krewetki królewskie	Świeże	600 gr	poziom 1	20	20	TAK	włączenia	3
Krewetki czerwone	Świeże	800 gr	poziom 1	20	20	TAK	włączenia	3

Warzywa

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)		Mieszadło	Dolna grzałka	Pokrętko termostatu
				FH1163	FH1363			
Cukinie	Świeże	600 gr	poziom 5	20-25	20-25	TAK	włączenia	4
Bakłażany	Świeże	600 gr	poziom 3	20-25	20-25	TAK	włączenia	4
Grzyby	Świeże	600 gr	poziom 2	15-20	15-20	TAK	włączenia	4
Szparagi	Świeże	800 gr	poziom 5	25-30	25-30	TAK	włączenia	4

Snack - Mrożone

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)		Mieszadło	Dolna grzałka	Pokrętko termostatu	Zalecenia
				FH1163	FH1363				
Pizza	Świeża	300 gr	poziom 1	32	35	NIE	włączenia	2	naoliwić blachę i obróć o 180° po 20 min
	Mrożona	450 gr	bez	20	25	NIE	włączenia	2	obrócić o 180° po 15min
Ciasto na słono	Świeża	600 gr	bez	23	27	NIE	włączenia	3	użyć papieru do pieczenia i obróć o 180° po 15min
	Mrożona	700 gr	bez	45	50	NIE	włączenia	2	użyć papieru do pieczenia i obróć o 180° po 30min
Małe pizze	Mrożona	14 szt.	bez	20	20	NIE	włączenia	3	użyć papieru do pieczenia
Paszteciki	Mrożona	14 szt.	bez	25	25	NIE	włączenia	3	użyć papieru do pieczenia
Paella	Mrożona	600 gr	bez	15	15	TAK	włączenia	4	zamieszać 1 raz
Gnocchi alla sorrentina	Mrożona	550 gr	bez	13	13	TAK	włączenia	4	zamieszać 1 raz
Krażki cebuli	Mrożone	12/15 szt.	bez	15	15	NIE	włączenia	4	rozłożyć równomiernie na dnie zbiornika

Desery

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)		Mieszadło	Dolna grzałka	Pokrętko termostatu	Zalecenia
				FH1163	FH1363				
Crostata (kruche ciasto)	Świeże	700 gr	bez	50	50	NIE	włączenia	2	nasmarować masłem i wysypać mąką blachę i wyłączyć dolną grzałkę po 40 min
Rogaliki drożdżowe	Mrożone	4 szt.	bez	35	35	NIE	włączenia	2	użyć papieru do pieczenia i obróć o 180° po 12-13 min
Ciasteczka	Świeże	8 szt.	bez	18	18	NIE	włączenia	3	użyć papieru do pieczenia i obróć o 180° po 15min
Owoce	Świeże	300 gr	bez	18	18	NIE	włączenia	4	-