

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.
- Tego urządzenia nie wolno używać dzieciom od 0 do 8 lat.

Niniejsze urządzenie mogą używać dzieci powyżej 8 roku życia.

Urządzenie mogą obsługiwać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i znajomości pod warunkiem, że będą one nadzorowane i zostaną pouczone na temat bezpiecznego użytkowania oraz są świadome związane go z tym ryzyka.

Przechowywać urządzenie i jego kabel poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia. Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji leżących w gestii użytkownika.

- Nie podgrzewać pustego urządzenia.
- Nie używać urządzenia bez produktów spożywczych, może to spowodować jego uszkodzenie.

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie przewidziano użycia 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!

Nieprzestrzeganie 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
- Podłączyć 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!

Nieprzestrzeganie 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, instrukcje 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. Przewietrzyc pomieszczenie.
- Urządzenie musi zostać ustawione w odległości przynajmniej 20cm od gniazdka elektrycznego, do którego jest podłączone.

DANE TECHNICZNE

	FH1173	FH1373
wymiary (LxPxH):	400X325X270mm	400X325X290mm
ciężar:	5,1kg	5,3kg

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



Urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami WE:

- Rozporządzenie WE 1935/2004 z 27/10/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Rozporządzenie Komisji (WE) 1275/2008

UTYLIZACJA



Nie składać urządzenia wraz z nieposortowanymi odpadami komunalnymi, lecz dostarczyć do oficjalnego punktu 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 Regulatorze czasowym
- O Przycisk włączenia dolnej grzałki
- P Przycisk włączania/wyłączania
- Q Przycisk otwierania pokrywy
- R Zbiorniczek na skropliny
- S Przyciski zwalniania iluminatora
- T Kratka wylotu gorącego powietrza

PIERWSZE UŻYCI



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 (sworzeź 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

rodzaj gotowania tego wymaga (zobacz tabele gotowania/przepisy).

- Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania (P).
- Aby ustawić żądany czas gotowania wcisnąć dwie ikony znajdujące się na regulatorze czasowym (N), „+”, aby zwiększyć lub „-”, aby zmniejszyć. Wyświetlacz domyślnie pokazuje 0:30 (rys. 8).
- Wcisnąć ikonę , aby rozpocząć gotowanie. Rozpoczyna się proces gotowania. Ostatnich 10 minut jest wyświetlanych w minutach i sekundach.
- Aby chwilowo przerwać gotowanie wcisnąć ikonę . Po ponownym wciśnięciu ikony , urządzenie wznowi gotowanie.
- Przytrzymanie ikony  przez kilka sekund powoduje przerwanie gotowania a na wyświetlaczu pojawia się czas domyślny 0:30.
- Sygnał dźwiękowy wskaże koniec czasu lub gotowania.

 **Zwróć uwagę:** Regulator czasowy wyłącza urządzenie.

 **Zwróć uwagę:** Podczas procesu gotowania można otworzyć pokrywę (A) w celu dodania składników lub sprawdzenia stanu przygotowywanej potrawy. Zostaje na moment przzerwana wentylacja oraz obrót mieszadła, 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 wyłączenia, jeśli wcześniej została włączona.
- Wyłączyć urządzenie wciskając przycisk włączania/wyłączania (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 olej, jeżeli przewidziany 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) na żądanej pozycji (zobacz tabele gotowania/przepisy).

- Wcisnąć przycisk włączenia dolnej grzałki (O) jeśli wybrany rodzaj gotowania tego wymaga (zobacz tabele gotowania/przepisy).
- Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania (P).
- Aby ustawić żądany czas gotowania wcisnąć dwie ikony znajdujące się na regulatorze czasowym (N), „+”, aby zwiększyć lub „-”, aby zmniejszyć. Wyświetlacz domyślnie pokazuje 0:30 (rys. 8).
- Wcisnąć ikonę , aby rozpocząć gotowanie. Rozpoczyna się proces gotowania. Ostatnich 10 minut jest wyświetlanych w minutach i sekundach.
- Aby chwilowo przerwać gotowanie wcisnąć ikonę . Po ponownym wciśnięciu ikony , urządzenie wznowi gotowanie.
- Przytrzymanie ikony  przez kilka sekund powoduje przerwanie gotowania a na wyświetlaczu pojawia się czas domyślny 0:30.
- Sygnał dźwiękowy wskaże koniec czasu lub gotowania.

 **Zwróć uwagę:** Regulator czasowy wyłącza urządzenie.

 **Zwróć uwagę:** Również podczas gotowania bez mieszadła, sworzeń znajdujący się na dnie zbiornika obraca się.

 **Zwróć uwagę:** Podczas procesu gotowania można otworzyć pokrywę (A) w celu dodania składników lub sprawdzenia stanu przygotowywanej potrawy. Zostaje na moment przzerwana wentylacja oraz obrót sworznia; ich funkcjonowanie zostanie wznowione 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 wyłączenia, jeśli wcześniej została włączona.
- Wyłączyć urządzenie wciskając przycisk włączania/wyłączania (P).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

 **Niebezpieczeństwo!** Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nigdy nie zanurzać go w wodzie i nie umieszczać pod strumieniem bieżącej wody. Woda, przedostając się do wnętrza urządzenia, może spowodować porażenie prądem.

- Dokładnie umyć (F), mieszadło (E) i iluminator (C), przy użyciu gorącej wody i płynu do naczyń. Zbiornik może być myty w zmywarce, częste mycie może jednak ograniczyć właściwości powłoki ceramicznej.
- Nie zdejmując kratki wylotu gorącego powietrza (T) wyczy-

ścić ją za pomocą lekko ścierej gąbki zwilżonej neutralnym detergentem. Dokładnie wytrzeć nie pozostawiając śladów po detergencie.



Zwróć uwagę: Do czyszczenia zbiornika (F) nie stosować przedmiotów lub środków ściernych; należy użyć miękkiej szmatki i neutralnego płynu 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 (0)
Na wyświetlaczu pojawi się „E1”	Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli trwa, skontaktować się z Serwisem Technicznym
Na wyświetlaczu pojawi się „E2”	Skontaktować się z Serwisem Technicznym
Na wyświetlaczu pojawi się „E3”	Skontaktować się z Serwisem Technicznym

TABELE GOTOWANIA

Ziemniaki

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)		Mieszadło	Dolna grzałka	Pokrętko termostatu	Porady
				FH1173	FH1373				
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 g (*)	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 g	bez	24-26	24-26	TAK	włączenia	4	-
		500 g	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	NIE	włączenia	4	-
Krokiety	Mrożone	750 g	bez	24	26	NIE	wyłączania	4	obrócić 2 – 3 razy

(*) do obrania

Mięso - drób

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)		Mieszadło	Dolna grzałka	Pokrętko termostatu	Zalecenia
				FH1173	FH1373				
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
				FH1173	FH1373			
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
				FH1173	FH1373			
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
				FH1173	FH1373				
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
Krążki 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
				FH1173	FH1373				
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	-