

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul. Păstrați instrucțiunile.

- În situația în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie schimbat de producător sau de centrul de asistență tehnică al acestuia, eliminând astfel toate riscurile.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă.
- Atunci când aparatul este în funcțiune, temperatura suprafețelor exterioare și a capacului poate fi extrem de ridicată. Utilizați întotdeauna mânerul, toarele și tastele. Dacă este nevoie, utilizați mănuși.
- Acest aparat electric funcționează la temperaturi ridicate, care pot provoca arsuri.
- Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența sau cunoștințele necesare numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și după ce au luat la cunoștință pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Supravegheați copiii, asigurându-vă că nu se joacă cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere ce sunt în sarcina clientului nu pot fi efectuate de către copii, decât dacă aceștia au depășit vârsta de 8 ani și sunt atent supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna co-

piilor cu vârste mai mici de 8 ani.

- Nu preîncălziți aparatul în gol.
- Nu utilizați aparatul fără alimente în interior, deoarece îl puteți avaria..
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu trebuie utilizat în: bucătării amenajate pentru personalul din magazine, birouri și alte zone de lucru, unități de agroturism, hoteluri, moteluri și alte structuri de cazare, pensiuni.
- Aparatul nu trebuie pus în funcțiune cu ajutorul unui timer extern sau cu un sistem de comandă la distanță separat.



Pericol!

Nerespectarea acestui avertisment poate fi sau este motiv de leziuni provocate de electrocutări punând în pericol viața utilizatorului.

- Înainte de utilizare, verificați dacă tensiunea rețelei electrice corespunde cu cea indicată pe plăcuța cu datele aparatului.
- Conectați aparatul doar la o priză de curent cu o putere minimă de 10A și dotată cu un sistem eficient de împământare. Firma producătoare nu își asumă nici o răspundere în situația nerespectării acestor norme de siguranță.



Pericol Arsur!

Nerespectarea instrucțiunilor poate provoca arsuri sau răni.

- În timpul funcționării aparatul este fierbinte. **NU LĂSAȚI APARATUL LA ÎNDEMÂNA COPIILOR.**
- Transportați aparatul folosind mânerul prevăzute în acest scop. Nu utilizați niciodată mânerul vasului pentru a efectua această operațiune.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de pe suprafața pe care se află aparatul, pentru a nu fi la îndemâna copiilor și pentru a nu încurca utilizatorul.
- Fiți foarte atenți la vaporii fierbinți care pot fi evacuați prin orificiile aparatului.



Atenție!

Nerespectarea instrucțiunilor poate provoca accidentări sau avarieri ale aparatului.

- Nu amplasați aparatul în apropierea unor surse de căldură.
- Vasul se inserează automat pe pivotul central. Așadar, pentru a nu-l deteriora, nu rotiți pivotul cu mâna în încercarea de a-i găsi poziția corectă.

- Nou introduceți nimic în orificiile de aerisire. Nu le blocați.
- Non turnați lichide în vas decât până la nivelul MAX (R).
- Nu turnați în vas o cantitate de ulei care depășește nivelul maxim marcat pe dozatorul de ulei (nivelul 5).



Rețineți:

Acest simbol evidențiază sfaturi și informații importante pentru utilizator.

- Înainte de prima utilizare a aparatului, îndepărtați toate ambalajele acestuia, cum ar fi apărători din carton, prospecte, pungi din plastic etc.
- Înainte de prima utilizare a aparatului, spălați foarte bine vasul, paleta și capacul, folosind apă caldă și detergent lichid pentru vase. După ce ați terminat, uscați bine toate piesele și îndepărtați eventualele resturi de apă care se depun pe fundul vasului.
- Este absolut normal ca la prima utilizare aparatul să emane miros de nou. Aerisiți încăperea.
- Aparatul trebuie amplasat la o distanță de cel puțin 20cm de priza electrică la care va fi conectat.

DATE TEHNICE

	FH1163	FH1363
dimensiuni (LxAxI):	395x325x270mm	395x325x290
greutate:	4,8kg	5kg

Pentru informații suplimentare, consultați eticheta cu caracteristici, aflată pe aparat.



Aparatul corespunde următoarelor directive CE:

- Directiva Joasă Tensiune 2006/95/CE cu modificările ulterioare;
- Directiva europeană 2004/108/CE privind compatibilitatea electromagnetică și Regulamentul european 1935/2004 din data de 27/10/2004 privind materialele destinate să vină în contact cu produse alimentare.
- Regulamentul European Stand-by 1275/2008;

ELIMINARE



Conform Directivei Europene 2002/96/EC, nu eliminați aparatul împreună cu deșeurile menajere, ci predați-l unui centru autorizat de colectare separată și reciclați deșeurile.

DESCRIEREA APARATULUI

- A Capac
- B Buton termostat
- C Oblon detașabil
- D Nivel maxim MAX
- E Paletă de amestecare
- F Vas cu înveliș ceramic

- G Cursor mâner
- H Mâner vas
- I Pahar dozare ulei (nivel de la 1 la 5)
- L Toartă pentru ridicarea aparatului
- M Corpul aparatului
- N Timer detașabil
- O Tastă pornire rezistență inferioară
- P Tastă luminoasă pornire/oprire
- Q Buton deschidere capac
- R Colector condens
- S Butoane desprindere oblon
- T Grilă evacuare aer cald

PRIMA UTILIZARE



Rețineți: Înainte de prima utilizare a aparatului, spălați foarte bine vasul (F), paleta de amestecare (E) și oblonul detașabil (C) cu apă caldă și detergent neutru pentru mașina de spălat vase.

Operați după cum urmează:

- Deschideți capacul (A) apăsând butonul (Q) (fig. 1).
- Desprindeți oblonul detașabil (C) apăsând cele două butoane (S) (fig. 2).
- Ridicați mânerul vasului (H) până când auziți un "click" (fig. 3).
- Scoateți vasul (F) trăgându-l în sus (fig. 4).
- Scoateți paleta de amestecare (E) din locașul său (fig. 5).
- Spălați vasul (F), paleta de amestecare (E) și oblonul detașabil (C) (fig. 6).
- După ce ați terminat, uscați bine toate piesele și îndepărtați eventualele resturi de apă care se depun pe fundul vasului (F).

PREPARARE CU PALETA DE AMESTECARE



Rețineți: Acest tip de preparare este recomandat în special pentru a găti cartofii.

- Reintroduceți vasul (F) în interiorul corpului aparatului (M) poziționându-l corect.
- Coborâți mânerul vasului (H) acționând pe cursorul (G) (fig. 7).
- Introduceți apoi paleta de amestecare (E) în locașul său (pivotal amplasat pe fundul vasului).
- Turnați ingredientele pe care le veți găti în interiorul vasului (F), respectând dozele indicate în tabelul de preparare/cartea de bucate.
- Adăugați ulei, dacă este prevăzut pentru rețeta pe care o preparați, orientându-vă după dozele indicate în tabelul de preparare/cartea de bucate și folosind paharul dozator (I).
- Închideți capacul (A).
- Introduceți ștecherul aparatului în priza de curent.

- Reglați butonul termostat (B) în poziția dorită (consultați tabelele de preparare/carte de bucate).
- Apăsăți tasta de pornire a rezistenței inferioare (O) dacă tipul de preparare ales o necesită (consultați tabelele de preparare/carte de bucate).
- Apăsăți tasta pornire/oprire (P) care se va aprinde.
- A început procesul de preparare.
- Setăți durata de preparare dorită, apăsând tasta de pe timer (N) (fig. 8). Display-ul va afișa durata setată.
- Imediat după aceea, cifrele vor începe să clipească intermitent, ceea ce înseamnă că a început intervalul de preparare. Ultimul minut va fi afișat în secunde.
- În cazul unei setări greșite, puteți seta din nou durata de preparare ținând apăsată tasta mai mult de 2 secunde. Display-ul se va reseta, iar apoi puteți repeta operațiunea inițială.
- Timerul va indica terminarea intervalului de preparare prin două serii de "bipuri", la interval de circa 20 secunde una de alta. Pentru a opri semnalul sonor, este suficient să apăsați tasta timerului.



Rețineți: Timerul nu închide aparatul.



Rețineți: Pentru a asigura rezultate optime, paleta de amestecare (E) începe să se rotească la câteva minute după începerea preparării.



Rețineți: În timpul procesului de preparare se poate deschide capacul (A) pentru a adăuga unele ingrediente sau pentru a verifica stadiul preparării. Ventilarea se va opri pe moment, apoi va fi reluată la închiderea capacului.



Rețineți: Cu tasta de pornire activată, îndepărtarea vasului duce la închiderea aparatului, care își va relua funcționarea după reintroducerea vasului.

- După ce prepararea s-a încheiat, apăsați din nou tasta de pornire rezistență inferioară (O) pentru a dezactiva funcția, dacă aceasta a fost acționată în prealabil.
- Închideți aparatul apăsând tasta pornire/oprire (P).

PREPARARE FĂRĂ PALETA DE AMESTECARE



Rețineți: Acest tip de preparare este recomandat în special pentru a găti dulciuri, plăcinte și pizza.

- Reintroduceți vasul (F) în interiorul corpului aparatului (M), poziționându-l corect.
- Coborâți mânerul vasului (H) acționând pe cursorul (G) (fig. 7).
- Turnați ingredientele pe care le veți găti în interiorul vasului (L), respectând dozele indicate în tabelul de preparare/carte de bucate.
- Adăugați ulei, dacă este prevăzut pentru rețeta pe care o

preparați, orientându-vă după dozele indicate în tabelul de preparare/carte de bucate și folosind paharul dozator (I).

- Închideți capacul (A).
- Introduceți ștecherul aparatului în priza de curent.
- Reglați butonul termostat (B) în poziția dorită (consultați tabelele de preparare/carte de bucate).
- Apăsăți tasta de pornire a rezistenței inferioare (O) dacă tipul de preparare ales o necesită (consultați tabelele de preparare/carte de bucate).
- Apăsăți tasta pornire/oprire (P) care se va aprinde.
- A început procesul de preparare.
- Setăți durata de preparare dorită, apăsând tasta de pe timer (N) (fig. 8). Display-ul va afișa durata setată.
- Imediat după aceea, cifrele vor începe să clipească intermitent, ceea ce înseamnă că a început intervalul de preparare. Ultimul minut va fi afișat în secunde.
- În cazul unei setări greșite, puteți seta din nou durata de preparare ținând apăsată tasta mai mult de 2 secunde. Display-ul se va reseta, iar apoi puteți repeta operațiunea inițială.
- Timerul va indica terminarea intervalului de preparare prin două serii de "bipuri" la interval de circa 20 secunde una de alta. Pentru a opri semnalul sonor, este suficient să apăsați tasta timerului.



Rețineți: Timerul nu închide aparatul.



Rețineți: Atunci când gătiți fără paleta de amestecare, pivotul aflat pe fundul vasului se va roti oricum, la câteva minute după începerea preparării.



Rețineți: În timpul procesului de preparare se poate deschide capacul (A) pentru a adăuga unele ingrediente sau pentru a verifica stadiul preparării. Ventilarea se va opri pe moment, apoi va fi reluată la închiderea capacului.



Rețineți: Cu tasta de pornire activată, îndepărtarea vasului duce la închiderea aparatului, care își va relua funcționarea după reintroducerea vasului.

- După ce prepararea s-a încheiat, apăsați din nou tasta de pornire rezistență inferioară (O) pentru a dezactiva funcția, dacă aceasta a fost acționată în prealabil.
- Închideți aparatul apăsând tasta pornire/oprire (P).

DEMONTARE TIMER

- Pentru a demonta timerul (N) din locul său, apăsați în partea stângă a display-ului, apoi rotiți timerul (fig. 9) și desfileați-l (fig. 10).
- Pentru a remonta timerul, introduceți-l pe pivoții aflați în locul acestuia și împingeți-l prin apăsare până se cuplează (fig. 11), apoi rotiți-l conform instrucțiunilor din figura 12.

i Rețineți: Pentru a înlocui bateria timerului, adresați-vă unui centru de asistență autorizat.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

⚡ Pericol! Înainte de a efectua orice operațiune de curățare, scoateți întotdeauna ștecherul din priza de curent și lăsați aparatul să se răcească.

Nu introduceți niciodată aparatul în apă și nu-l spălați sub jetul de la robinet. Apa infiltrată va provoca electrocutarea.

- Spălați bine vasul (F), paleta de amestecare (E) și oblonul

(C) cu apă caldă și detergent neutru pentru veselă. Vasul se poate spăla în mașina de spălat vase, însă spălările frecvente pot afecta proprietățile învelișului ceramic.

- Curățați grila de evacuare aer cald (T) fără a o extrage.

i Rețineți: Pentru a curăța vasul (F), nu folosiți obiecte sau detergenți abrazivi, ci doar o lavetă moale cu detergent neutru pentru spălat vase.

ANOMALII DE FUNCȚIONARE

Anomalie	Cauză/soluție
Aparatul nu se încălzește	Este posibil să se fi declanșat dispozitivul de siguranță termică. Adresați-vă Centrului de Asistență (dispozitivul trebuie înlocuit)
Vasul este rău poziționat și aparatul nu funcționează	Poziționați corect vasul
Capacul nu este bine închis și aparatul nu funcționează	Închideți bine capacul
Alimentele rămân crude în partea de jos	Verificați dacă ați apăsat tasta de aprindere a rezistenței inferioare (O)
Paleta de amestecare (E) nu se rotește	Trebuie să așteptați câteva minute după începerea preparării

TABELE DE PREPARARE

Cartofi

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Durată de preparare (min)		Paletă de amestecare	Rezistență inferioară	Buton termosta
				FH1163	FH1363			
Cartofi standard 10x10	Proaspeți	1.7 kg (*)	nivelul 5	-	40-43	DA	pornit	4
		1.5 kg (*)	nivelul 4	37-40	37-40	DA	pornit	4
		1.25 kg(*)	nivelul 3	32-35	35-35	DA	pornit	4
		1 kg (*)	nivelul 2	27-30	25-28	DA	pornit	4
		750 gr (*)	nivelul 1	23-25	21-23	DA	pornit	4
	Congelați	1.5 kg	fără	-	42-45	DA	pornit	4
		1.25 kg	fără	33-36	35-38	DA	pornit	4
		1 kg	fără	27-30	29-32	DA	pornit	4
		750 gr	fără	24-26	24-26	DA	pornit	4
		500 gr	fără	18-20	18-20	DA	pornit	4
Cartofi la cuptor	Proaspeți	1 kg	nivelul 3	35	35	DA	pornit	4
Cartofi țărănești	Congelați	1 kg	fără	30	32	DA	pornit	4
Cartofi noi	Congelați	1 kg	fără	38	40	DA	pornit	4
Crochete	Congelate	750 gr	fără	24	26	DA	pornit	4

(*) trebuie curățați

Carne - carne de pasăre

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Durată de preparare (min)		Paletă de amestecare	Rezistență inferioară	Buton termostată	Recomandări
				FH1163	FH1363				
Crochete de pui	Congelate	750 gr	fără	18	18	DA	pornit	4	-
Pulpe de pui	Proaspete	650 gr	fără	35	35	NU	oprit	4	întoarceți de 2-3 ori
Piept de pui	Proaspăt	300 gr	fără	15	15	NU	pornit	4	-
Tocăniță din carne de vițel	Proaspătă	600 gr	nivelul 2	25	25	DA	pornit	4	-
Cotlete de vițel	Proaspete	3 buc	fără	25	28	NU	oprit	4	întoarceți după 15 min
Coaste de vițel	Proaspete	1200 gr	fără	35	38	NU	oprit	4	întoarceți de 2-3 ori
Frigărui	Proaspete	800 gr	fără	22	25	NU	oprit	4	întoarceți de 2-3 ori
Hamburger	Proaspeți	4 buc	fără	25	28	NU	oprit	4	întoarceți după 15 min
Chifteluțe	Proaspete	450 gr	fără	25	25	DA	pornit	4	-

Pește - Crustacee

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Durată de preparare (min)		Paletă de amestecare	Rezistență inferioară	Buton termostată
				FH1163	FH1363			
Bastonase de pește	Congelate	18 buc	fără	20	23	NU	pornit	4
Felii de somon	Proaspăt	400 gr	fără	20	20	NU	pornit	3
File de somon	Proaspăt	350 gr	fără	15	18	NU	pornit	3
Scoici Saint Jacques	Proaspete	4 buc	fără	17	20	NU	oprit	3
Sepii mici	Proaspete	8 buc	nivelul 1	20	20	NU	pornit	3
Creveți imperiali	Proaspeți	600 gr	nivelul 1	20	20	DA	pornit	3
Creveți	Proaspeți	800 gr	nivelul 1	20	20	DA	pornit	3

Legume

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Durată de preparare (min)		Paletă de amestecare	Rezistență inferioară	Buton termostată
				FH1163	FH1363			
Dovlecei	Proaspeți	600 gr	nivelul 5	20-25	20-25	DA	pornit	4
Vinete	Proaspete	600 gr	nivelul 3	20-25	20-25	DA	pornit	4
Ciuperci	Proaspete	600 gr	nivelul 2	15-20	15-20	DA	pornit	4
Sparanghel	Proaspăt	800 gr	nivelul 5	25-30	25-30	DA	pornit	4

Snack-uri Congelate

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Durată de preparare (min)		Paletă de amestecare	Rezistență inferioară	Buton termostată	Recomandări
				FH1163	FH1363				
Pizza	Proaspătă	300 gr	nivelul 1	32	35	NU	pornit	2	ungeți tava cu ulei și întoarceți la 180° după 20 min
	Congelată	450 gr	fără	20	25	NU	pornit	2	roțiți la 180° după 15min
Plăcintă sărată	Proaspătă	600 gr	fără	23	27	NU	pornit	3	folosiți hârtie de copt și roțiți la 180° după 15min
	Congelată	700 gr	fără	45	50	NU	pornit	2	folosiți hârtie de copt și roțiți la 180° după 30min
Mini-pizza	Congelate	14 buc	fără	20	20	NU	pornit	3	folosiți hârtie pentru copt
Saleuri	Congelate	14 buc	fără	25	25	NU	pornit	3	folosiți hârtie pentru copt
Paella	Congelată	600 gr	fără	15	15	DA	pornit	4	amestecați 1 dată
Găluște cu sos de roșii și parmezan	Congelate	550 gr	fără	13	13	DA	pornit	4	amestecați 1 dată
Inele de ceapă	Congelate	12/15 buc	fără	15	15	NU	pornit	4	distribuiți-le uniform pe fundul vasului

Desert

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Durată de preparare (min)		Paletă de amestecare	Rezistență inferioară	Buton termostată	Recomandări
				FH1163	FH1363				
Tartă	Proaspătă	700 gr	fără	50	50	NU	pornit	2	Tapetați tava cu unt și făină și închideți rezistența inferioară după 40 min.
Brioșe	Congelate	4 buc	fără	35	35	NU	pornit	2	folosiți hârtie de copt, roțiți la 180° după 12-13 min
Biscuiți	Proaspeți	8 buc	fără	18	18	NU	pornit	3	folosiți hârtie de copt, roțiți la 180° după 15min
Fruite	Proaspete	300 gr	fără	18	18	NU	pornit	4	-