

## MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Cititi cu atenție toate aceste instrucțiuni 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 risurile.
- 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, toartele și tastele. Dacă este nevoie, utilizați mănuși.
- Acest aparat electric funcționează la temperaturi ridicate, care pot provoca arsuri.
- Acest aparat nu poate fi utilizat de către copii cu vîrstă mai mică de 8 ani.

Aparatul poate fi utilizat de copii cu vîrstă mai mare de 8 ani numai dacă sunt atent supravegheati. Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacitați fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență sau cunoștințele necesare 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.

Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vîrste mai mici de 8 ani. Operațiunile de curățare și înțreținere ce sunt în sarcina clientului nu

pot fi efectuate de către copii.

- Nu preîncalziți aparatul în gol.
- Nu utilizați aparatul fără alimente în interior, deoarece îl puteți avaria..
- Acest aparat este destinat exclusiv ușui 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 împărtărire. Firma producătoare nu își asumă nici o răspundere în situația nerespectării acestor norme de siguranță.



### Pericol Arsuri!

Nerespectarea instrucțiunilor poate provoca arsuri sau răniri.

- În timpul funcționării aparatul este fierbinte. NU LĂSAȚI APARATUL LA ÎNDEMÂNA COPIILOR.
- Transportați aparatul folosind mânerele 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 amplasăți 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).

### **i 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, prospecțe, 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. Aerisiti încăperea.
- Aparatul trebuie amplasat la o distanță de cel puțin 20cm de priza electrică la care va fi conectat.

## DATE TEHNICE

	FH1173	FH1373
dimensiuni (LxAxÎ):	400X325X270mm	400X325X290mm
greutate:	5,1kg	5,3kg

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

### **C E** Aparatul corespunde următoarelor directive CE:

- Materialele și obiectele destinate contactului cu produse alimentare sunt conforme cu dispozițiile regulamentului european 1935/2004.
- Regulamentul European Stand-by 1275/2008;

## ELIMINARE



Nu eliberați aparatul împreună cu deșeurile menajere, ci predăți-l unui centru autorizat de colectare separată și reciclare a deșeurilor.

## 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                               |
| O | Tastă pornire rezistență inferioară |
| P | Tastă pornire/oprire                |
| Q | Buton deschidere capac              |
| R | Colector condens                    |
| S | Butoane desprindere oblon           |
| T | Grilă evacuare aer cald             |

## PRIMA UTILIZARE

### **i 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.

Operații după cum urmează:

- Deschideți capacul (A) apăsând butonul (Q) (fig. 1).
- Desprindeți oblonul detașabil (C) apăsând cele două bufoane (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

### **i 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 (pivot amplasat pe fundul vasului).
- Turnați ingredientele pe care le veți găti în interiorul vasului (F), 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).
- Apăsați tastă de pornire a rezistenței inferioare (O) dacă tipul de preparare ales o necesită (consultați tabelele de

preparare/carteau de bucate).

- Apăsați tasta de pornire/ oprire (P).
- Pentru a seta timpul de coacere dorit, apăsați cele două pictograme aflate pe timer (N), '+' pentru a mări și '-' pentru a reduce. Pe display este afișat intervalul de timp implicit 0:30 (fig. 8).
- Apăsați pictograma  pentru a începe prepararea.
- Începe procesul de preparare. Ultimele 10 minute sunt afișate în minute și secunde.
- Pentru a întrerupe momentan prepararea, apăsați din nou pictograma . La o nouă apăsare a pictogramei , aparatul va relua prepararea.
- Înțâi apăsați pictograma  timp de câteva secunde, prepararea va fi întreruptă, iar pe display va fi afișat intervalul de timp implicit 0:30.
- Un semnal sonor va indica expirarea timpului de coacere.

**i** **Rețineți:** Timer-ul oprește aparatul.

**i** **Rețineți:** În timpul procesului de preparare, capacul (A) poate fi deschis pentru a adăuga unele ingrediente sau pentru a verifica stadiul preparării. Ventilarea și rotația paletevor fi momentan întrerupte și vor fi reluate după închiderea capacului.

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

- După finalizarea ciclului de preparare, apăsați din nou tasta de pornire rezistență inferioară (0) pentru a dezactiva funcția, dacă aceasta a fost actionată în prealabil.
- Închideți aparatul, apăsând tasta de pornire/oprire (P).

## PREPARARE FĂRĂ PALETA DE AMESTECARE

**i** **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/carteau de bucate.
- Adăugați ulei, dacă este prevăzut pentru rețeta pe care o preparați, orientându-vă după dozele indicate în tabelul de preparare/carteau 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/carteau de bucate).
- Apăsați tasta de pornire a rezistenței inferioare (0) dacă tipul de preparare ales o necesită (consultați tabelele de

preparare/carteau de bucate).

- Apăsați tasta de pornire/ oprire (P).
- Pentru a seta timpul de coacere dorit, apăsați cele două pictograme aflate pe timer (N), '+' pentru a mări și '-' pentru a reduce. Pe display este afișat intervalul de timp implicit 0:30 (fig. 8).
- Apăsați pictograma  pentru a începe prepararea.
- Începe procesul de preparare. Ultimele 10 minute sunt afișate în minute și secunde.
- Pentru a întrerupe momentan prepararea, apăsați din nou pictograma . La o nouă apăsare a pictogramei , aparatul va relua ciclul de preparare.
- Înțâi apăsați pictograma  timp de câteva secunde, prepararea va fi întreruptă, iar pe display va fi afișat intervalul de timp implicit 0:30.
- Un semnal sonor va indica expirarea timpului de coacere.

**i** **Rețineți:** Timer-ul oprește aparatul.

**i** **Rețineți:** Pivotul de pe fundul vasului se învârte și în cazul preparărilor pentru care nu se folosește paleta de amestecare.

**i** **Rețineți:** În timpul procesului de preparare, capacul (A) poate fi deschis pentru a adăuga unele ingrediente sau pentru a verifica stadiul preparării. Ventilarea și rotirea pivotului vor fi întrerupte temporar, urmând să fie reluate când închideți capacul.

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

- După finalizarea ciclului de preparare, apăsați din nou tasta de pornire rezistență inferioară (0) pentru a dezactiva funcția, dacă aceasta a fost actionată în prealabil.
- Închideți aparatul, apăsând tasta de pornire/oprire (P).

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

**Pericol!** Înainte de a efectua orice operație 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 a aerului cald (T) fără a o scoate, folosind un burete ușor abraziv înmuiaț în detergent neutru. Uscăți foarte bine, fără a lăsa urme de detergent.

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

## ANOMALII DE FUNCȚIONARE

Anomalie	Cauză/soluție
Aparatul nu se încalzește	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 (0)
Pe display este afișat 'E1'	Opriti și reporniți aparatul. Dacă eroarea persistă, adresați-vă Centrului de Asistență
Pe display este afișat 'E2'	Adresați-vă Centrului de Asistență
Pe display este afișat 'E3'	Adresați-vă Centrului de Asistență

## TABELE DE PREPARARE

### Cartofi

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Durată de preparare (min)		Paletă de amestecare	Rezistență inferioară	Butoon termofast	Recomandări
				FH1173	FH1373				
Cartofi standard 10x10	Proaspeti	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	35-38	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 captor	Proaspeti	1 kg	nivelul 3	35	35	DA	pornit	4	-
Cartofi țăranesti	Congelați	1 kg	fără	30	32	DA	pornit	4	-
Cartofi noi	Congelați	1 kg	fără	38	40	NU	pornit	4	-
Crochete	Congelate	750 gr	fără	24	26	NU	oprit	4	întoarceți de 2-3 ori

(\*) trebuie curățați

## Carne - carne de pasăre

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Durată de preparare (min)		Paletă de amestecare	Rezistență inferioară	Buton termostat	Recomandări
				FH1173	FH1373				
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	-
Točanijă 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	Proaspeti	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 termostat
				FH1173	FH1373			
Bastonașe 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
Scoci Saint Jacques	Proaspete	4 buc	fără	17	20	NU	oprit	3
Sepii mici	Proaspete	8 buc	nivelul 1	20	20	NU	pornit	3
Crevete imperiali	Proaspeti	600 gr	nivelul 1	20	20	DA	pornit	3
Creveti	Proaspeti	800 gr	nivelul 1	20	20	DA	pornit	3

## Legume

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Durată de preparare (min)		Paletă de amestecare	Rezistență inferioară	Buton termostat
				FH1173	FH1373			
Dovleci	Proaspeti	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 termostat	Recomandări
				FH1173	FH1373				
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	rotiți la 180° după 15min
Plăcintă sărată	Proaspătă	600 gr	fără	23	27	NU	pornit	3	folosiți hârtie de copt și rotiți la 180° după 15min
	Congelată	700 gr	fără	45	50	NU	pornit	2	folosiți hârtie de copt și rotiți 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 termostat	Recomandări
				FH1173	FH1373				
Tartă	Proaspătă	700 gr	fără	50	50	NU	pornit	2	Tapetați tava cu unt și faină și închideți rezistența inferioară după 40 min.
Brioșe	Congelate	4 buc	fără	35	35	NU	pornit	2	folosiți hârtie de copt, rotiți la 180° după 12-13 min
Biscuiți	Proaspeti	8 buc	fără	18	18	NU	pornit	3	folosiți hârtie de copt, rotiți la 180° după 15min
Fructe	Proaspete	300 gr	fără	18	18	NU	pornit	4	-