

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием прибора внимательно прочтите настоящую инструкцию. Бережно храните данную инструкцию.

- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или в его сервисной службе, чтобы предотвратить любую опасность.
- Ни в коем случае не опускайте прибор в воду.
- Когда прибор работает, температура его доступных наружных поверхностей и крышки очень высокая. Всегда пользуйтесь рукояткой, ручками и кнопками. При необходимости используйте кухонную рукавицу.
- Настоящий электрический прибор работает на повышенных температурах, которые могут вызвать ожоги.
- Прибор может использоваться детьми не младше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами без опыта или необходимых знаний при условии, что они находятся под присмотром или получили необходимые инструкции, касающиеся безопасного использования прибора и связанных с ним рисков. Следите, чтобы дети не играли с прибором. Очистка и обслуживание могут выполняться детьми старше 8 лет и под постоянным надзором взрослых. Держать прибор и шнур питания в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Не выполняйте предварительный нагрев прибора без продуктов.
- Не включайте прибор, если в чаше отсутствуют продукты, так можно его повредить.

- Этот аппарат должен использоваться только в быту. Не предусмотрено его использование в следующих местах: в помещениях, предназначенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, для агротуризма, гостиниц, мотелей и других структур, предназначенных для приема гостей, комнат сдаваемых в наем.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или через отдельную систему дистанционного управления.



Опасно!

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к поражению электрическим током, опасному для жизни.

- Перед началом эксплуатации убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке данных прибора.
- Подключайте прибор только к электрическим розеткам с минимальной мощностью 10 А и оборудованным эффективной системой заземления. Производитель не несет никакой ответственности, если такая норма по технике безопасности не будет соблюдаться.



Опасность ожогов!

Несоблюдение мер предосторожности может привести к ожогам.

- Во время работы прибор нагревается. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРИБОР ДОСТУПНЫМ ДЛЯ ДЕТЕЙ.
- Переносите прибор с помощью специальных ручек. Ни в коем случае не используйте для этого рукоятку чаши.
- Не допускайте свисания шнура питания с края поверхности, на которой располагается прибор. За свисающий шнур питания может потянуть ребенок или сам шнур может стать препятствием для пользователя.
- Принять меры предосторожности, т.к. из отверстий может выходить кипящий пар.



Внимание!

Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или повреждению прибора.

- Не размещайте прибор рядом с источниками тепла.
- Чаша автоматически зацепляется на центральном стержне. Поэтому, во избежание повреждений, не вращайте ее вручную для поиска правильного положения.
- Ничего не вставляйте в отверстия для вентиляции. Не засоряйте их.
- Не наливайте жидкости в чашу выше отметки уровня MAX (R).

- Не наливать в чашу масло больше максимального уровня, отмеченного в мерном стаканчике масла (уровень 5).



Примечание:

данный символ указывает на рекомендации и важную информацию для пользователя.

- Перед первым использованием прибора снимите всю внутреннюю бумажную упаковку: защитную картонную упаковку, инструкции, пластиковые пакеты и проч.
- Перед первым запуском прибора тщательно вымойте чашу, лопатку и крышку горячей водой и жидким средством для мытья посуды. После мойки тщательно высушите компоненты и удалите остатки воды, которые скапливаются на дне чаши.
- Запах только что выпущенного прибора вполне обычен во время первого запуска. Проветрите помещение.
- Прибор должен находиться на расстоянии не менее 20 см от электрической розетки подключения.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	FN1163	FN1363
размеры (LxPxH):	395x325x270mm	395x325x290
вес:	4,8кг	5кг

Дополнительные данные: см. таблицу с характеристиками, находящуюся на приборе.



Аппарат отвечает следующим директивам ЕС:

- директива о низком напряжении 2006/95/ЕС и последующие поправки;
- европейская директива 2004/108/ЕС об электромагнитной совместимости и европейский регламент 1935/2004 от 27.10.2004 г. о материалах, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами;
- европейский регламент о применении электрооборудования в режиме ожидания 1275/2008.

УТИЛИЗАЦИЯ



Согласно европейской директиве 2002/96/ЕС не следует утилизировать прибор вместе с бытовыми отходами. Необходимо передать его в авторизованный центр по раздельному сбору и переработке отходов.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A Крышка
- B Рукоятка термостата
- C Съёмное окошко
- D Максимальный уровень MAX
- E Лопатка для перемешивания
- F Чаша с керамическим покрытием
- G Переключатель рукоятки
- H Рукоятка чаши

- I Мерный стаканчик для масла (уровень от 1 до 5)
- L Рукоятка подъема прибора
- M Корпус прибора
- N Съёмный счетчик минут
- O Кнопка включения нижнего нагревательного элемента
- P Кнопка с подсветкой включения/выключения
- Q Кнопка открытия крышки
- R Влагосорбник
- S Кнопки отсоединения окошка
- T Решетка выхода горячего воздуха

ПЕРВЫЙ ПУСК



Примечание. перед первым запуском прибора тщательно вымойте чашу (F), лопатку для перемешивания (E) и съёмное окошко (C) в горячей воде с нейтральным средством для мытья посуды.

Выполните следующие действия:

- откройте крышку (A), нажав кнопку (Q) (рис. 1);
- отсоедините съёмное окошко (C) нажатием на две кнопки (S) (рис. 2);
- поднимите рукоятку чаши (H), пока не услышите клик (рис. 3);
- извлеките чашу (F), потянув ее вверх (рис. 4);
- снимите лопатку для перемешивания (E) из гнезда (рис. 5);
- вымойте чашу (F), лопатку для перемешивания (E) и съёмное окошко (C) (рис. 6);
- После завершения операции тщательно высушите компоненты и удалите остатки воды, которые скапливаются на дне чаши (F).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ЛОПАТКОЙ ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ



Примечание. Такой тип готовки особенно показан для приготовления картофеля.

- Вставьте чашу (F) в корпус прибора (M) и правильно ее установите.
- Опустите рукоятку чаши (H) с помощью переключателя (G) (рис. 7).
- Вставьте лопатку для перемешивания (E) в ее гнездо (стержень, расположенный на дне чаши).
- Поместите ингредиенты внутрь чаши (F), соблюдайте дозы, указанные в таблице приготовления/сборнике рецептов.
- Добавьте масло, если оно предусмотрено для требуемого типа приготовления, соблюдайте дозы, указанные в таблице приготовления/сборнике рецептов, используйте мерный стаканчиком (I).
- Закройте крышку (A).
- Вставьте шпательную вилку прибора в электрическую розетку.
- Отрегулируйте рукоятку термостата (B) в нужном положении (см. таблицы приготовления/сборник рецептов).

- Нажмите кнопку включения нижнего нагревательного элемента (O), если этого требует выбранный тип приготовления (см. таблицы приготовления/сборник рецептов).
- Нажмите кнопку включения/выключения (P), загорится подсветка.
- Начался процесс приготовления.
- Задайте требуемое время приготовления нажатием кнопки на счетчике минут (N) (рис. 8), на дисплее отобразятся заданные минуты.
- Сразу после цифры начнут мигать, что означает начало отсчета времени приготовления. Завершающая минута будет показываться в секундах.
- Если произошла ошибка, можно задать новое время приготовления путем удержания кнопки нажатой в течение более 2 секунд. Дисплей обнулится. Повторите ранее выполненное действие.
- Счетчик сообщит о завершении времени приготовления с помощью сигналов зуммера через каждые 20 секунд. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать кнопку счетчика минут.



Примечание. счетчик не выключает прибор.



Примечание. для обеспечения наилучшего результата лопатка для перемешивания (E) начинает мешать через несколько минут после начала приготовления.



Примечание. во время процесса приготовления можно открыть крышку (A), чтобы добавить какой-либо ингредиент или для проверки степени готовности. Временно прерывается вентиляция, которая вновь запускается после закрытия крышки.



Примечание. если кнопка включения нажата, снятие чаши повлечет отключение прибора. Прибор вернется к работе после установки чаши на место.

- После завершения приготовления еще раз нажмите кнопку включения нижнего нагревательного элемента (O) для отключения функции, если она была включена ранее.
- Выключите прибор нажатием кнопки включения/выключения (P).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ ЛОПАТКИ ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ



Примечание. такой тип готовки особенно показан для приготовления сладостей, выпечки и пищи.

- Вставьте чашу (F) в корпус прибора (M) и правильно ее установите.
- Опустите рукоятку чаши (H) с помощью переключателя (G) (рис. 7).
- Поместите ингредиенты внутрь чаши (L), соблюдайте дозы, указанные в таблице приготовления/сборнике рецептов.

- Добавьте масло, если оно предусмотрено для требуемого типа приготовления, соблюдайте дозы, указанные в таблице приготовления/сборнике рецептов, пользуйтесь мерным стаканчиком (I).
- Закройте крышку (A).
- Вставьте шпательную вилку прибора в электрическую розетку.
- Отрегулируйте рукоятку термостата (B) в нужном положении (см. таблицы приготовления/сборник рецептов).
- Нажмите кнопку включения нижнего нагревательного элемента (O), если этого требует выбранный тип приготовления (см. таблицы приготовления/сборник рецептов).
- Нажмите кнопку включения/выключения (P), загорится подсветка.
- Начался процесс приготовления.
- Задайте требуемое время приготовления нажатием кнопки на счетчике минут (N) (рис. 8), на дисплее отобразятся заданные минуты.
- Сразу после цифры начнут мигать, что означает начало отсчета времени приготовления. Завершающая минута будет показываться в секундах.
- Если произошла ошибка, можно задать новое время приготовления путем удержания кнопки нажатой в течение более 2 секунд. Дисплей обнулится. Повторите ранее выполненное действие.
- Счетчик сообщит о завершении времени приготовления с помощью сигналов зуммера через каждые 20 секунд. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать кнопку счетчика минут.



Примечание. счетчик не выключает прибор.



Примечание. в режиме готовки без лопатки для перемешивания стержень на дне чаши все равно начнет вращение через несколько минут с начала процесса приготовления.



Примечание. во время процесса приготовления можно открыть крышку (A), чтобы добавить какой-либо ингредиент или для проверки степени готовности. Временно прерывается вентиляция, которая вновь запускается после закрытия крышки.



Примечание. если кнопка включения нажата, снятие чаши повлечет отключение прибора. Прибор вернется к работе после установки чаши на место.

- После завершения приготовления еще раз нажмите кнопку включения нижнего нагревательного элемента (O) для отключения функции, если она была включена ранее.
- Выключите прибор нажатием кнопки включения/выключения (P).

ИЗВЛЕЧЕНИЕ СЧЕТЧИКА

- Чтобы извлечь счетчик (N) из своего гнезда, нажмите на ле-

- вую часть дисплея, поверните счетчик (рис. 9) и снимите его (рис. 10).
- Чтобы вставить счетчик на место, насадите его на стержни в соответствующем гнезде и протолкните до упора вплоть до зацепления (рис. 11), затем поверните его как показано на рисунке 12.

Примечание. для замены батарейки в счетчике обратитесь в уполномоченный сервисный центр.

ЧИСТКА И УХОД

Опасно! Перед любыми действиями по очистке всегда извлекайте вилку из электрической розетки и дайте прибору остыть.

НЕИСПРАВНОСТИ В РАБОТЕ

Неисправность	Причина/способ устранения
Прибор не нагревается	Возможное срабатывание устройства теплозащиты. Обратиться в сервисный центр (предохранительное устройство подлежит замене)
Чаша плохо установлена и прибор не работает.	Правильно установить чашу
Крышка плохо закрыта, и прибор не работает	Хорошо закрыть крышку.
В нижней части пища остается сырой.	Проверить нажатие кнопки включения нижнего нагревательного элемента (0)
Лопатка для перемешивания (Е) не вращается	Необходимо подождать несколько минут после начала процесса приготовления.

ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель

Рецепт	Тип	Количество	Масло	Время приготовления (мин)		Лопатка для перемешивания	Нагревательный элемент нижний	Рукоятка термостата
				FN1163	FN1363			
Стандартные картофелины 10х10	Свежие	1,7 кг (*)	уровень 5	-	40-43	ДА	включен	4
		1,5 кг (*)	уровень 4	37-40	37-40	ДА	включен	4
		1,25 кг (*)	уровень 3	32-35	35-35	ДА	включен	4
		1 кг (*)	уровень 2	27-30	25-28	ДА	включен	4
		750 г (*)	уровень 1	23-25	21-23	ДА	включен	4
	Замороженные	1,5 кг	без	-	42- 45	ДА	включен	4
		1,25 кг	без	33-36	35-38	ДА	включен	4
		1 кг	без	27-30	29-32	ДА	включен	4
		750 г	без	24-26	24-26	ДА	включен	4
		500 г	без	18-20	18-20	ДА	включен	4
Печеный картофель	Свежие	1 кг	уровень 3	35	35	ДА	включен	4
Картофель дольками	Замороженные	1 кг	без	30	32	ДА	включен	4
Молодой картофель	Замороженные	1 кг	без	38	40	ДА	включен	4
Хлопья	Замороженные	750 г	без	24	26	ДА	включен	4

(*) следует очистить

Ни в коем случае не погружайте прибор в воду и не подставляйте его под струю из-под крана. Вода может вызвать удар током.

- Тщательно вымойте чашу (F), лопатку для перемешивания (Е) и окошко (С) в горячей воде с нейтральным средством для мытья посуды. Чашу можно мыть в посудомоечной машине, однако частые мойки могут снизить свойства керамического покрытия.
- Не снимая, очистите решетку выхода горячего воздуха (Т).

Примечание для очистки чаши (F) не пользоваться абразивными предметами и чистящими средствами, а только мягкой тканью с нейтральным моющим средством для посуды.

Мясо - птица

Рецепт	Тип	Количество	Масло	Время приготовления (мин)		Лопатка для перемешивания	Нагревательный элемент нижний	Рукоятка термостата	Советы
				FH1163	FH1363				
Куриные палочки	Замороженные	750 г	без	18	18	ДА	включен	4	-
Куриные бедрышки	Свежие	650 г	без	35	35	НЕТ	выключен	4	перевернуть 2-3 раза
Грудка цыпленка	Свежее	300 г	без	15	15	НЕТ	включен	4	-
Кусочки телятины	Свежая	600 г	уровень 2	25	25	ДА	включен	4	-
Телячьи отбивные	Свежие	3 шт	без	25	28	НЕТ	выключен	4	перевернуть через 15 мин
Телячьи ребрышки	Свежие	1200 г	без	35	38	НЕТ	выключен	4	перевернуть 2-3 раза
Шашлыки	Свежая	800 г	без	22	25	НЕТ	выключен	4	перевернуть 2-3 раза
Гамбургеры	Свежая	4 шт	без	25	28	НЕТ	выключен	4	перевернуть через 15 мин
Котлеты	Свежие	450 г	без	25	25	ДА	включен	4	-

Рыба - Ракообразные

Рецепт	Тип	Количество	Масло	Время приготовления (мин)		Лопатка для перемешивания	Нагревательный элемент нижний	Рукоятка термостата
				FH1163	FH1363			
Рыбные палочки	Замороженные	18 шт	без	20	23	НЕТ	включен	4
Кусок лосося	Свежее	400 г	без	20	20	НЕТ	включен	3
Филе лосося	Свежее	350 г	без	15	18	НЕТ	включен	3
Морские гребешки	Свежие	4 шт	без	17	20	НЕТ	выключен	3
Каракатицы	Свежие	8 шт	уровень 1	20	20	НЕТ	включен	3
Тигровые креветки	Свежие	600 г	уровень 1	20	20	ДА	включен	3
Королевские креветки	Свежая	800 г	уровень 1	20	20	ДА	включен	3

Овощи

Рецепт	Тип	Количество	Масло	Время приготовления (мин)		Лопатка для перемешивания	Нагревательный элемент нижний	Рукоятка термостата
				FH1163	FH1363			
Кабачки	Свежие	600 г	уровень 5	20-25	20-25	ДА	включен	4
Баклажаны	Свежие	600 г	уровень 3	20-25	20-25	ДА	включен	4
Грибы	Свежая	600 г	уровень 2	15-20	15-20	ДА	включен	4
Спаржа	Свежая	800 г	уровень 5	25-30	25-30	ДА	включен	4

Закуски - Замороженные продукты

Рецепт	Тип	Количество	Масло	Время приготовления (мин)		Лопатка для перемешивания	Нагревательный элемент нижний	Рукоятка термостата	Советы
				FH1163	FH1363				
Пицца	Свежие	300 г	уровень 1	32	35	НЕТ	включен	2	смазать противень маслом и повернуть на 180° через 20 мин
	Замороженная	450 г	без	20	25	НЕТ	включен	2	повернуть на 180° через 15 мин
Пирог	Свежие	600 г	без	23	27	НЕТ	включен	3	использовать пергаментную бумагу и повернуть на 180° через 15 мин
	Замороженный	700 г	без	45	50	НЕТ	включен	2	использовать пергаментную бумагу и повернуть на 180° через 30 мин
Небольшие пиццы	Замороженные	14 шт	без	20	20	НЕТ	включен	3	использовать пергаментную бумагу
Слойки	Замороженные	14 шт	без	25	25	НЕТ	включен	3	использовать пергаментную бумагу
Пазля	Замороженные	600 г	без	15	15	ДА	включен	4	перемешать 1 раз
Картофельные клецки	Замороженные	550 г	без	13	13	ДА	включен	4	перемешать 1 раз
Луковые кольца	Замороженные	12/15 шт	без	15	15	НЕТ	включен	4	равномерно распределить их на дне чаши

Выпечка

Рецепт	Тип	Количество	Масло	Время приготовления (мин)		Лопатка для перемешивания	Нагревательный элемент нижний	Рукоятка термостата	Советы
				FH1163	FH1363				
Песочная корзинка	Свежие	700 г	без	50	50	НЕТ	включен	2	смазать маслом и посыпать мукой противень, выключить нижний нагревательный элемент через 40 мин.
Сдобные булочки	Замороженные	4 шт	без	35	35	НЕТ	включен	2	использовать пергаментную бумагу и повернуть на 180° через 12-13 мин
Печенье	Свежие	8 шт	без	18	18	НЕТ	включен	3	использовать пергаментную бумагу, повернуть на 180° через 15 мин
Фрукты	Свежие	300 г	без	18	18	НЕТ	включен	4	-