

## 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.
- К эксплуатации настоящего прибора не допускаются дети от 0 до 8 лет. К пользованию прибором допускаются дети старше 8 лет при условии, что они находятся под присмотром. К пользованию прибором допускаются лица с ограниченными психическими, физическими и сенсорными возможностями, а также лица с недостаточным опытом и навыками, если они находятся под присмотром или были обучены безопасному пользованию прибором и осознают опасности, вытекающие из его эксплуатации. Держать прибор и шнур питания в местах, недоступных для детей младше 8 лет. Чистку и обслуживание в компетенции пользователя не должны выполнять дети.

- 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).

### **i** **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

|                  | <b>FN1173</b> | <b>FN1373</b> |
|------------------|---------------|---------------|
| размеры (LxPxH): | 400X325X270mm | 400X325X290mm |
| вес:             | 5,1kg         | 5,3kg         |

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

**CE** Аппарат отвечает следующим директивам ЕС:

- Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, соответствуют требованиям европейской директивы 1935/2004.
- европейский регламент о применении электрооборудования в режиме ожидания 1275/2008.

## 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 таймере
- O Кнопка включения нижнего нагревательного элемента
- P Кнопка включения/выключения
- Q Кнопка открытия крышки
- R Влагосборник
- S Кнопки отсоединения окошка
- T Решетка выхода горячего воздуха

## ПЕРВЫЙ ПУСК

**i** **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

**i** **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, 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 эле-

мента (O), если этого требует выбранный тип приготовления (см. таблицы приготовления/сборник рецептов).

- Нажмите кнопку включения/выключения (P).
- Чтобы задать желаемое время приготовления, нажмите на два значка на таймере (N), '+' для увеличения и '-' для снижения. По умолчанию на дисплее выводится 0:30 (рис. 8).
- Нажмите значок  для запуска процесса приготовления. Начался процесс приготовления. Последние 10 минут выводятся в минутах и секундах.
- Чтобы временно приостановить процесс приготовления, нажмите еще раз на значок . После повторного нажатия на значок  прибор вернется к процессу приготовления.
- Если удерживать нажатым значок  в течение нескольких секунд, процесс приготовления прервется, а на дисплее появится время по умолчанию 0:30.
- Звуковой сигнал оповестит об окончании времени приготовления.



**Примечание:** Таймер отключает прибор.



**Примечание:** Во время процесса приготовления можно открыть крышку (A), чтобы добавить какой-либо ингредиент или проверить степень готовности. Временно приостанавливается вентиляция и вращение лопатки, которые вновь начнутся 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 ранее она была включена.
- Выключите прибор нажатием кнопки включения/выключения (P).

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ ЛОПАТКИ ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ



**Примечание:** Такой тип готовки особенно показан для приготовления сладостей, выпечки и пиццы.

- 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 данного типа приготовления, соблюдайте дозы, указанные в таблице приготовления/сборнике рецептов, пользуйтесь мерным стаканчиком (I).
- закройте крышку (A);

- вставьте штепсельную 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).
- Чтобы задать желаемое время приготовления, нажмите на два значка на таймере (N), '+' для увеличения и '-' для снижения. По умолчанию на дисплее выводится 0:30 (рис. 8).
- Нажмите значок  для запуска процесса приготовления. Начался процесс приготовления. Последние 10 минут выводятся в минутах и секундах.
- Чтобы временно приостановить процесс приготовления, нажмите еще раз на значок . После повторного нажатия на значок  прибор вернется к процессу приготовления.
- Если удерживать нажатым значок  в течение нескольких секунд, процесс приготовления прервется, а на дисплее появится время по умолчанию 0:30.
- Звуковой сигнал оповестит об окончании времени приготовления.



**Примечание:** Таймер отключает прибор.



**Примечание:** Если во время приготовления не используется лопатка для перемешивания, стержень на дне чаши все равно вращается.



**Примечание:** Во время процесса приготовления можно открыть крышку (A), чтобы добавить какой-либо ингредиент или проверить степень готовности. Временно приостанавливается вентиляция и вращение стержня, которые вновь начнутся 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 ранее она была включена.
- Выключите прибор нажатием кнопки включения/выключения (P).

## ЧИСТКА И УХОД



**Опасно!** Перед любыми действиями по очистке всегда извлекайте вилку из электрической розетки и дайте прибору остыть. 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 (E) и окошко (C) в горячей воде с нейтральным средством

для мытья посуды. Чашу можно мыть в посудомоечной машине, однако частые мойки могут снизить свойства керамического покрытия.

- Очистку решетки для выхода горячего воздуха (Т) выполнять, не снимая решетки с помощью слегка абразивной губки, смоченной в нейтральном чистящем средстве. Тщательно высушите решетку, не оставляйте следов чистящего средства.



**Примечание:** Для очистки чаши (F) не пользоваться абразивными предметами и чистящими средствами, а только мягкую ткань с нейтральным моющим средством для посуды.

## НЕИСПРАВНОСТИ В РАБОТЕ

| Неисправность                                | Причина/способ устранения   |
|--|---|
| Прибор не нагревается                        | Возможное срабатывание устройства теплзащиты. 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)   |
| На дисплее выводится 'E1'                    | Выключите и включите прибор. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр                                     |
| На дисплее выводится 'E2'                    | Обратитесь в сервисный центр  |
| На дисплее выводится 'E3'                    | Обратитесь в сервисный центр  |

## ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Картофелины

| Рецепт                        | Тип          | Количество  | Масло     | Время приготовления (мин) |        | Лопатка для перемешивания | Нагревательный элемент нижний | Рукоятка термостата | Советы               |
|-------------------------------|--------------|-------------|-----------|---------------------------|--------|---------------------------|-------------------------------|---------------------|----------------------|
|                               |              |             |           | FN1173                    | FN1373 |                           |                               |                     |                      |
| Стандартные картофелины 10x10 | свежие       | 1,7 кг (*)  | уровень 5 | -                         | 40-43  | ДА                        | включено                      | 4                   | -                    |
|                               |              | 1,5 кг (*)  | уровень 4 | 37-40                     | 37-40  | ДА                        | включено                      | 4                   | -                    |
|                               |              | 1,25 кг (*) | уровень 3 | 32-35                     | 35-38  | ДА                        | включено                      | 4                   | -                    |
|                               |              | 1 кг (*)    | уровень 2 | 27-30                     | 25-28  | ДА                        | включено                      | 4                   | -                    |
|                               |              | 750 г (*)   | уровень 1 | 23-25                     | 21-23  | ДА                        | включено                      | 4                   | -                    |
|                               | Замороженные | 1,5 кг      | без       | -                         | 42-45  | ДА                        | включено                      | 4                   | -                    |
|                               |              | 1,25 кг     | без       | 33-36                     | 35-38  | ДА                        | включено                      | 4                   | -                    |
|                               |              | 1 кг        | без       | 27-30                     | 29-32  | ДА                        | включено                      | 4                   | -                    |
|                               |              | 750 г       | без       | 24-26                     | 24-26  | ДА                        | включено                      | 4                   | -                    |
|                               |              | 500 г       | без       | 18-20                     | 18-20  | ДА                        | включено                      | 4                   | -                    |
| Печеный картофель             | свежие       | 1 кг        | уровень 3 | 35                        | 35     | ДА                        | включено                      | 4                   | -                    |
| Картофель дольками            | Замороженные | 1 кг        | без       | 30                        | 32     | ДА                        | включено                      | 4                   | -                    |
| Молодой картофель             | Замороженные | 1 кг        | без       | 38                        | 40     | НЕТ                       | включено                      | 4                   | -                    |
| Хлопья                        | Замороженные | 750 г       | без       | 24                        | 26     | НЕТ                       | отключено                     | 4                   | перевернуть 2-3 раза |

(\*) следует очистить

## Мясо - птица

| Рецепт           | Тип          | Количество | Масло     | Время приготовления (мин) |        | Лопатка для перемешивания | Нагревательный элемент нижний | Рукоятка термостата | Советы                   |
|------------------|--------------|------------|-----------|---------------------------|--------|---------------------------|-------------------------------|---------------------|--------------------------|
|                  |              |            |           | FN1173                    | FN1373 |                           |                               |                     |                          |
| 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 |
|----------------------|--------------|------------|-----------|---------------------------|--------|---------------------------|-------------------------------|---------------------|
|                      |              |            |           | FN1173                    | FN1373 |                           |                               |                     |
| 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 |
|-----------|--------|------------|-----------|---------------------------|--------|---------------------------|-------------------------------|---------------------|
|           |        |            |           | FN1173                    | FN1373 |                           |                               |                     |
| 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  |
|---------------------|--------------|------------|-----------|---------------------------|--------|---------------------------|-------------------------------|---------------------|---|
|                     |              |            |           | FN1173                    | FN1373 |                           |                               |                     |   |
| 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                                  |
| Паэлья              | 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   |
|-------------------|--------------|------------|-------|---------------------------|--------|---------------------------|-------------------------------|---------------------|--|
|                   |              |            |       | FN1173                    | FN1373 |                           |                               |                     |  |
| 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                   | -  |