

## 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 отсут-

ствуют 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:	5.1кг	5.3кг

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

Аппарат отвечает следующим директивам ЕС:



Настоящее изделие соответствует Регламенту (ЕС) № 1935/2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

- 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 Съёмный счетчик минут
- O Кнопка включения нижнего нагревательного элемента
- P Кнопка с подсветкой включения/выключения

- Q Кнопка открытия крышки
- R Влагосборник
- 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 рукоять 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 рукоять 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 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), 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.** 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 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 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.** 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 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 левую 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 батареек 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. 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.
- Не снимая, очистите решетку выхода горячего воздуха (T).



**Примечание** для очистки чаши (F) не пользоваться абразивными предметами и чистящими средствами, а только мягкой тканью 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 (O)

## ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Картофель

Рецепт	Тип	Количество	Масло	Время приготовления (мин)		Лопатка для перемешивания	Нагревательный элемент нижний	Рукоятка термостата	Советы
				FH1163	FH1363				
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
				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
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
				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	-