

تحذيرات الأمان

اقرأ بعناية كافة التعليمات قبل استعمال الجهاز. احتفظ بهذه التعليمات.

تأكد قبل استخدام الجهاز من أن الجهد الكهربائي يتناسب مع الجهد الكهربائي المذكور على لوحة البيانات.

وصل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي الذي تكون سعته على الأقل 10 أمبير وأنه قد تم تأريضه. لا تتحمل جهة التصنيع أية مسؤولية عن عدم مراعاة قواعد السلامة هذه.

⚠️ خطر التعرض للحروق!

قد يؤدي عدم مراعاة هذه التحذيرات إلى الإصابة بالحروق أو اللسع.

أثناء الاستعمال يكون هذا الجهاز ساخناً. و لذلك لا يجب تركه أبداً في متناول أيدي الأطفال. استخدم المقابض المناسبة لرفع و تحريك هذا الجهاز. لا تستعمل أبداً مقابض الوعاء لإتمام هكذا عملية.

يُنصح بعدم ترك كابل التغذية مُعلق على حافة السطح الذي عليه يُوضع الجهاز، هكذا يتمكن الأطفال من انتزاعه بسهولة كما أنه يُمثل عقبة للمستخدم.

يرجى الانتباه إلى البخار الذي يخرج من الفتحات و هو في درجة الغليان.

⚠️ يرجى الانتباه!

قد يؤدي إهمال و عدم مراعاة هذه التحذيرات إلى تعرضك للإصابة أو إلى تعرض الجهاز للتلف.

لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة. يتم تثبيت الوعاء تلقائياً في الدبوس المركزي. لا تلفه يدوياً في محاولة منك للبحث عن الوضع الصحيح و ذلك تجنباً لكسره.

لا تضع أي شيء في فتحات التهوية. لا تسدها. لا تملأ الوعاء بالسوائل فوق المستوى الأقصى (MAX) (R).

لا تصب في الوعاء كمية من الزيت تتخطى الحد الأقصى لكون معيار الزيت (المستوى 5).

ⓘ انتبه جيداً:

يُشير هذا الرمز إلى نصائح و معلومات هامة للمستخدم. قبل استعمال الجهاز لأول مرة قم بنزع كل المُحتوى الورقي حول الجهاز من كارتونة الحماية، كتيب التعليمات، الأكياس البلاستيكية،... الخ.

قبل استعمال الجهاز لأول مرة، اغسل جيداً الوعاء و المجرفة و الغطاء بالماء الساخن و مسحوق الغسيل السائل الذي يستخدم في غسيل الأطباق. بعد انتهاء العملية، قم بتجفيف كافة العناصر بعناية و بإزالة بقايا

في حالة تعرض كابل التغذية للتلف، يجب استبداله من الشركة المنتجة نفسها أو من أحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدين من قبلها، و ذلك تجنباً للتعرض للأخطار.

لا تغمر الجهاز في المياه.

أثناء استعمال الجهاز، قد تصل درجة حرارة الباب و الأسطح و الجهاز الخارجية إلى درجة عالية. استعمل دائماً المسكات و المقابض و الأزرار. و إذا لزم الأمر استعمل قفازات.

هذا الجهاز يعمل على درجة حرارة عالية مما قد يسبب الحروق للمستخدم.

يمكن السماح للأطفال فوق سن ال 8 سنوات و كذلك الأشخاص الذين لا يتمتعون بقدرات جسدية و نفسية و حسية كاملة أو لأشخاص محدودو الخبرة و المعرفة من استعمال الجهاز بشرط متابعتهم بدقة و تدريبهم أولاً على استعمال كيفية الجهاز بشكل آمن و تحذيرهم من مخاطرة. انتبهوا جيداً للأطفال و لا تتركوهم يعشوا بالجهاز. لا يسمح للأطفال بالقيام

بعمليات التنظيف و الصيانة الخاصة بالجهاز بمفردهم إلا إذا تجاوزوا سن ال 8 سنوات و على أن يكونوا تحت إشراف ذويهم. ضعوا الجهاز و كابل التغذية بعيداً عن متناول أيدي الأطفال الذين هم تحت سن ال 8 سنوات.

لا تسخن الجهاز مسبقاً و هو فارغ. لا تستخدم الجهاز دون طعام بداخله، لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلافه.

صُمم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. لا يسمح باستعماله في الأغراض التالية: الأماكن المُخصصة للطهي للعاملين في المتاجر، المكاتب وغيرها من أماكن العمل مثل مراكز السياحة الريفية الفنادق، الموتيلات و مؤسسات الضيافة، الغرف المؤجرة في الموتيلات و الفنادق.

يُمنع منعاً باتاً تشغيل هذا الجهاز بواسطة عداد خارجي أو عن طريق نظام التشغيل عن بُعد.

⚠️ خطر!

عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق الناتجة عن التعرض للصدمات الكهربائية الأمر الذي قد يعرض حياتك للخطر.

- Q زر فتح الغطاء . المياه المحتملة التي قد تكون تجمعت في الوعاء .
- R وعاء تجميع التكثيف . عند استخدام الجهاز لأول مرة سوف يصدر
- S زر تحرير الفتحة منه رائحة جديدة و هذا أمر طبيعي للغاية. وفي
- T شبكة خروج الهواء الساخن تلك الحالة يجب عليك تهوية المكان.
- يجب وضع الجهاز على بعد 20 سم على الأقل من مصدر التيار الكهربائي الذي سيتم توصيل الجهاز به.

الاستعمال الأول

i **انتبه جيداً:** قبل استعمال الجهاز لأول مرة، اغسل جيدا الوعاء (F) وملقعة الخلط (E) و الفتحة التي يمكن فصلها (C) بالماء الساخن ومسحوق الغسيل المحاد الذي يستخدم في غسل الأطباق.

- استمر و اتبع الآتي:
- افتح الغطاء (A) بالضغط على زر (Q) (شكل رقم).
- حرر الفتحة التي يمكن فصلها (C) بالضغط على كلا الزرين (S) (شكل رقم 2).
- قم برفع مقبض الوعاء (H) حتى سمع صوت الغلق (شكل رقم 3).
- فك الوعاء (F) عن طريق سحبه إلى أعلى (انظر الشكل رقم 4).
- اسحب ملقعة الخلط (E) من قاعدتها (شكل رقم 5).
- اغسل الوعاء (F) و ملقعة المزج (E) و الفتحة القابلة للفصل (C) (شكل رقم 6).
- بعد انتهاء العملية، قم بتجفيف كافة العناصر بعناية و بإزالة بقايا المياه المحتملة التي قد تكون تجمعت في الوعاء (F).

بيانات فنية

FH1363	FH1163
الأبعاد (ط X ع X ف): 395x325x290 مم	395x325x270 مم
الوزن: 5 كجم	4,8 كجم
لمزيد من المعلومات, يرجى الرجوع إلى لوحة الخصائص الفنية المثبتة على الجهاز.	
CE الجهاز متطابق مع اللوائح الأوربية التالية:	
لائحة الجهد المنخفض رقم 2006/95/CE و ملحقاتها.	
يتوافق الجهاز الذي بين أيدينا مع اللائحة الأوربية رقم 2004/108/CE الخاصة بالتوافق الكهرومغناطيسي و اللائحة الأوربية رقم 27/10/2004 الصادر في تاريخ 1935/2004 المتعلقة بالمواد التي لها احتكاك مباشر بالغذاء.	
لائحة الأوربية الاحتياطية رقم Stand-by 1275\2008	

التخلص من الجهاز

وفقا لخصوص اللائحة الأوربية رقم 2002\96\EC لا ينبغي مطلقا التخلص من الجهاز عن طريق إلقائه في سلة النفايات المنزلية و لكن يلزم تسليمه إلى أحد مراكز تجميع النفايات الرسمية.

وصف الجهاز

- i** **انتبه جيداً:** هذا النوع من الطهي مناسب بصفة خاصة لطهي البطاطا.
- أدخل الوعاء (F) من جديد في جسم الجهاز (M) و ثبته بشكل صحيح.
 - اخفض مقبض الوعاء (H) بتدويره على المؤشر (G) (شكل رقم 7).
 - أدخل إذا ملقعة الخلط (E) في قاعدتها (دبوس موضوع في نهاية الوعاء).
 - قم بصب المكونات المراد طهيها في الوعاء (E), مع مراعاة المقادير المشار إليها في جدول الطهي / الوصفات.
 - أضف الزيت, إذا كان منصوص عليه في عملية الطهي المرادة, مع الإشارة إلى المقادير الواردة في جدول الطهي / الوصفات مُستعينا بكوب المعيار (A).
 - أغلق الغطاء (A).
 - وصل قابس الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
 - اضبط مقبض المنظم الحراري (B) في الوضعية المطلوبة (راجع جدول الطهي / الوصفات).
 - اضغط على زر التشغيل الخاص بالمقاومة المنخفضة

- A غطاء
- B مقبض مُنظم الحرارة
- C فتحة يمكن فصلها
- D المستوى الأقصى MAX
- E ملقعة المزج
- F وعاء مطلي بالفخار
- G مؤشر المقبض
- H مقبض الوعاء
- I كوب صغير لتوزيع الزيت (مستوى من 1 حتى 5)
- M مقبض يستخدم في رفع الجهاز
- N جسم الجهاز
- O عداد دقائق يمكن فصله
- P زر تشغيل المقاومة المنخفضة
- P زر إضاءة التشغيل / الإطفاء

المطلوبة، مع الإشارة إلى المقادير الواردة في جدول الطهي/الوصفات مُستعينا بكوب المعيار (I).

أغلق الغطاء (A).

وصل قابس الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.

اضبط مقبض المنظم الحراري (B) في الوضعية المطلوبة (راجع جدول الطهي / الوصفات).

اضغط على زر التشغيل الخاص بالمقاومة المنخفضة (O) إذا كان نزع الطهي الذي تم اختياره يتطلب ذلك (انظر جدول الطهي / الوصفات).

اضغط زر التشغيل / الإيقاف (P) الذي سيضاء.

تبدأ عندئذ عملية الطهي.

قم بإعداد وقت الطهي المطلوب بالضغط على الزر الموجود فوق عداد الدقائق (N) (شكل رقم 8)،

عندئذ ستعرض الشاشة الدقائق التي تم ضبطها.

على الفور تبدأ الأرقام في الوميض، وهذا يعني أنه قد بدأ وقت الطهي. يتم عرض الدقيقة الأخيرة بالثواني.

في حالة وقوع خطأ ما يمكنك تعديل مدة الطهي بواسطة الضغط على الزر لأكثر من 2 ثانية. يتم

تصغير الشاشة، عندئذ كرر العملية من بدايتها.

سيقوم عداد الدقائق بالتنبيه الى نهاية زمن الطهي بإطلاق صفرتين «بييبب» لمدة 20 ثانية. لإطفاء

التنبية الصوتي يكفيك الضغط على زر عداد الدقائق.

i انتبه جيدا: عداد الدقائق لا يُطفئ الجهاز

i انتبه جيدا: في حالة الطهي بدون استخدام ملعقة

الخلط، يبدأ الدبوس الممتد في قاع الوعاء في الدوران بشكل متوازي بعد إطلاق عملية الطهي ببضع دقائق.

i انتبه جيدا: أثناء عملية طهي الطعام يمكن فتح

الغطاء (A) بغرض إضافة بعض المكونات أو بهدف فحص مستوى الطبخ نفسه. إذا توقفت التهوية

للحظاظ، فسوف تعود لعملها بمجرد غلق الغطاء.

i انتبه جيدا: مع تفعيل زر التشغيل، و إزالة

الوعاء، يؤدي هذا إلى إطفاء الجهاز الذي سيعاود التشغيل مرة أخرى بمجرد إعادة تركيب الوعاء.

بعد الانتهاء من عملية الطهي، اضغط من جديد على زر تشغيل المقاومة المنخفضة (O) بغرض

إيقاف الوظيفة، إذا كان قد تم تفعيلها من قبل.

قم بإيقاف الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل\الإيقاف (P).

فصل عداد الدقائق

لفك عداد الدقائق (N) من قاعدته، اضغط على الجزء الأيسر من الشاشة حتى يتم تدويره

(شكل رقم 9) ثم قم بسحبه (شكل رقم 10).

لإعادة تركيب عداد الوقت قم بإدخاله في

(O) إذا كان نوع الطهي الذي تم اختياره يتطلب ذلك (انظر جدول الطهي / الوصفات).

• اضغط زر التشغيل / الإيقاف (P) الذي سيضاء.

• تبدأ عندئذ عملية الطهي.

• قم بإعداد وقت الطهي المطلوب بالضغط على الزر الموجود فوق عداد الدقائق (N) (شكل رقم 8)،

عندئذ ستعرض الشاشة الدقائق التي تم ضبطها.

• على الفور تبدأ الأرقام في الوميض، وهذا يعني أنه قد بدأ وقت الطهي. يتم عرض الدقيقة الأخيرة بالثواني.

• في حالة وقوع خطأ ما يمكنك تعديل مدة الطهي بواسطة الضغط على الزر لأكثر من 2 ثانية. يتم

تصغير الشاشة، عندئذ كرر العملية من بدايتها.

• سيقيم عداد الدقائق بالتنبيه الى نهاية زمن الطهي بإطلاق صفرتين «بييبب» لمدة 20 ثانية. لإطفاء

التنبية الصوتي يكفيك الضغط على زر عداد الدقائق.

i انتبه جيدا: عداد الدقائق لا يُطفئ الجهاز

i انتبه جيدا: للحصول على نتائج مبهرة، يجب البدء في دوير

ملعقة الخلط (E) بعد إطلاق عملية الطهي ببضع دقائق.

i انتبه جيدا: أثناء عملية طهي الطعام يمكن فتح

الغطاء (A) بغرض إضافة بعض المكونات أو بهدف فحص مستوى الطبخ نفسه. إذا توقفت التهوية

للحظاظ، فسوف تعود لعملها بمجرد غلق الغطاء.

i انتبه جيدا: مع تفعيل زر التشغيل، و إزالة

الوعاء، يؤدي هذا إلى إطفاء الجهاز الذي سيعاود التشغيل مرة أخرى بمجرد إعادة تركيب الوعاء.

• بعد الانتهاء من عملية الطهي، اضغط من جديد على زر تشغيل المقاومة المنخفضة (O) بغرض

إيقاف الوظيفة، إذا كان قد تم تفعيلها من قبل.

• قم بإيقاف الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل\الإيقاف (P).

طهي بدون ملعقة الخلط

i انتبه جيدا: هذا النوع من الطهي هو مناسب خاصة لطهي الكعك، والفطائر والبيتزا.

• أدخل الوعاء (F) من جديد في جسم الجهاز (M) وثبته بشكل صحيح.

• اخفض مقبض الوعاء (H) بتدويره على المؤشر (G) (شكل رقم 7).

• قم بصب المكونات المراد طهيها في الوعاء (L)، مع مراعاة المقادير المشار إليها في جدول

الطهي / الوصفات.

• أضف الزيت، إذا كان منصوص عليه في عملية الطهي

- الجهاز، فإن ذلك قد يؤدي إلى التعرض لصدمة كهربائية.
- اغسل بعناية الوعاء (F) و ملعقة الخلط (E) و الفتحة (C) بمياه دافئة و مسحوق غسيل أطباق محايد. يمكن غسل الوعاء في غسالة الأطباق، ومع ذلك، يمكن أن يقلل غسل الوعاء بشكل متكرر من طلاء السيراميك الخاص به.
- نظف شبكة خروج الهواء الساخن (T) دون فكها.

i **انتبه جيداً:** لغسل الوعاء (F)، لا تستعمل أي مساحيق غسيل كاشطة أو حادة، و لكن فقط قطعة قماش ناعمة مع مسحوق غسيل أطباق محايد.

الدبابيس الموجودة في الجانب الآخر ثم اضغط عليه حتى يتم تعشيقه (الشكل رقم 11)، ثم قم بتدويره كما هو موضح في الشكل رقم 12.

i **انتبه جيداً:** لاستبدال البطارية الموجودة في عداد الدقائق، توجه إلى أحد مراكز الصيانة المعتمدة.

التنظيف و الصيانة

⚠ خطر! يجب دائماً فصل القابس من مصدر التيار الكهربائي قبل القيام بأى عملية تنظيف ثم ترك الجهاز حتى يبرد. لا تخمّر الجهاز أبداً في الماء و لا تضعه تحت صنوبر المياه مباشرة في حالة تسرب المياه إلى داخل

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الأعطال	السبب المحتمل/العلاج
الجهاز لا يقوم بعملية التسخين	احتمال تدخل جهاز التأمين الحرارى. التوجه الى مركز الصيانة (ينبغي استبدال الجهاز)
تم تركيب الوعاء بشكل خاطئ و الجهاز لا يعمل	ركب الوعاء بشكل صحيح
الغطاء غير محكم الغلق و الجهاز لا يعمل	اغلق الغطاء بإحكام
يبقى الطعام غير مطبوخ في الجزء الأسفل.	تحقق من أنك ضغطت على زر تشغيل المقاومة المنخفضة (O)
ملعقة الخلط (E) لا تدور	ينبغي الانتظار لبعض دقائق بعد بدء عملية الطهي

جدول الطهي البطاطس

مقبض الحرارة تبلغ	المنخفضة المقاومة	ملعقة الخلط	وقت الطهي (دقيقة)		زيت	الكمية	نوع	وصفة	
			FH1363	FH1163					
4	ON	واحد	40-43	-	مستوى 5	1.7 كجم (*)	طازجة	البطاطس القياسية 10x10	
4	ON	واحد	37-40	37-40	مستوى 4	1.5 كجم (*)			
4	ON	واحد	35-35	32-35	مستوى 3	1.25 كجم (*)			
4	ON	واحد	25-28	27-30	مستوى 2	1 كجم (*)			
4	ON	واحد	21-23	23-25	مستوى 1	750 كجم (*)			
4	ON	واحد	42-45	-	بدون	1.5 كجم	مجمدة		البطاطس القياسية 10x10
4	ON	واحد	35-38	33-36	بدون	1.25 كجم			
4	ON	واحد	29-32	27-30	بدون	1 كجم			
4	ON	واحد	24-26	24-26	بدون	750 جرام			
4	ON	واحد	18-20	18-20	بدون	500 جرام			
4	ON	واحد	35	35	مستوى 3	1 كجم	طازجة	بطاطس في الفرن	
4	ON	واحد	32	30	بدون	1 كجم	مجمدة	شرائح البطاطس	
4	ON	واحد	40	38	بدون	1 كجم	مجمدة	بطاطس شابة	
4	ON	واحد	26	24	بدون	750 جرام	مجمدة	كروكوتيس	

(*) لنزع القشرة

اللحوم - الدواجن

نصائح	مقبض مُنظم الحرارة	المقاومة المنخفضة	معلقة الخلط	وقت الطهي (دقيقة)		زيت	الكمية	نوع	وصفة
				FH1363	FH1163				
-	4	ON	واحد	18	18	بدون	750 جرام	مجمدة	شريحة دجاج
قلبيها 2 - 3 مرة	4	OFF	لا	35	35	بدون	650 جرام	طازجة	أوراك الدجاج
-	4	ON	لا	15	15	بدون	300 جرام	طازجة	صدور الدجاج
-	4	ON	واحد	25	25	مستوى 2	600 جرام	طازجة	قطع من لحم البتلو
قم بتقليبها بعد 15 دقيقة	4	OFF	لا	28	25	بدون	3pz	طازجة	قطع من لحم البتلو
قلبيها 2 - 3 مرة	4	OFF	لا	38	35	بدون	1200 جرام	طازجة	أضلع لحم البتلو
قلبيها 2 - 3 مرة	4	OFF	لا	25	22	بدون	800 جرام	طازجة	أسياخ
قم بتقليبها بعد 15 دقيقة	4	OFF	لا	28	25	بدون	4pz	طازجة	هامبورجر
-	4	ON	واحد	25	25	بدون	450 جرام	طازجة	كفتة

السّمك - المحار

مقبض مُنظم الحرارة	المقاومة المنخفضة	معلقة المزج	وقت الطهي (دقيقة)		زيت	الكمية	نوع	وصفة
			FH1363	FH1163				
4	ON	لا	23	20	بدون	18pz	مجمدة	زعانف الأسماك
3	ON	لا	20	20	بدون	400 جرام	طازجة	شرائح سمك السلمون
3	ON	لا	18	15	بدون	350 جرام	طازجة	فيليه سمك السلمون
3	OFF	لا	20	17	بدون	4 pz	طازجة	إسقلوب
3	ON	لا	20	20	مستوى 1	8 pz	طازجة	الحبار
3	ON	واحد	20	20	مستوى 1	600 جرام	طازجة	جمبري متزانكولة
3	ON	واحد	20	20	مستوى 1	800 جرام	طازجة	جمبري كبير

خضروات

مقبض مُنظم الحرارة	المقاومة المنخفضة	معلقة المزج	وقت الطهي (دقيقة)		زيت	الكمية	نوع	وصفة
			FH1363	FH1163				
4	ON	واحد	25-25	20-25	5	600 جرام	طازجة	الكوسة
4	ON	واحد	20-25	20-25	3	600 جرام	طازجة	الباذنجان
4	ON	واحد	15-20	15-20	2	600 جرام	طازجة	المشروم
4	ON	واحد	25-30	25-30	5	800 جرام	طازجة	نبات الهليون

وجبات خفيفة - مجمدة

نصائح	مقبض مُنظم الحرارة	المنخفضة المقاومة	ملعقة الخطأ	وقت الطهي (دقيقة)		زيت	الكمية	نوع	وصفة
				FH1363	FH1163				
قم بتزيت المقلاة وتدويرها بمقدار 180 درجة بعد 20 دقيقة	2	ON	لا	35	32	1	300 جرام	طازجة	الباذنجان
استخدم الورق المخصص للفرن و أدراها بمقدار 180 درجة بعد 15 دقيقة	2	ON	لا	25	20	بدون	450 جرام	مجمدة (*)	
استخدم الورق المخصص للفرن و أدراها بمقدار 180 درجة بعد 15 دقيقة	3	ON	لا	27	23	بدون	600 جرام	طازجة	فطيرة مملحة
استخدم الورق المخصص للفرن و أدراها بمقدار 180 درجة بعد 30 دقيقة	2	ON	لا	50	45	بدون	700 جرام	مجمدة (*)	
استخدم ورق الفرن	3	ON	لا	20	20	بدون	14 pz	مجمدة	بيتزا صغيرة
استخدم ورق الفرن	3	ON	لا	25	25	بدون	14 pz	مجمدة	بسكويت مملح
اخلطها مرة واحدة	4	ON	واحد	15	15	بدون	600 جرام	مجمدة	البابايلا
اخلطها مرة واحدة	4	ON	واحد	13	13	بدون	550 جرام	مجمدة	النوكي بطريقة سورينتو
وزعهم بالتساوي على قاع الوعاء	4	ON	لا	15	15	بدون	12/15 pz	مجمدة	حلقات البصل

(*) لنزع القشرة

حلولي

نصائح	مقبض مُنظم الحرارة	المنخفضة المقاومة	ملعقة الخطأ	وقت الطهي (دقيقة)		زيت	الكمية	نوع	وصفة
				FH1363	FH1163				
ضع الزبدة والدقيق في المقلاة وأطفئ المقاومة المنخفضة بعد 40 دقيقة	2	ON	لا	50	50	بدون	700 جرام	طازجة	حلولي
استخدم الورق المخصص للفرن و أدراها بمقدار 180 درجة بعد 12-13 دقيقة	2	ON	لا	35	35	بدون	4 pz	مجمدة	كرواسان
استخدم الورق المخصص للفرن و أدراها بمقدار 180 درجة بعد 15 دقيقة	3	ON	لا	18	18	بدون	8 pz	طازجة	بسكويت
-	4	ON	لا	18	18	بدون	300 جرام	طازجة	الفاكهة

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique de façon à prévenir tout risque.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Quand l'appareil est en marche, la température des surfaces externes accessibles et du couvercle peut être très élevée. Utiliser systématiquement les poignées et les touches de contrôle. Le cas échéant, utiliser des gants.
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées pouvant provoquer des brûlures.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants d'un âge inférieur à 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ou les connaissances nécessaires, pourvu qu'ils soient sous surveillance ou après que ces personnes aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents. Surveiller les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants de moins de 8 ans et sans surveillance. Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation loin de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne pas préchauffer l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil vide pour ne pas l'endommager.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans: locaux cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres milieux de travail, agritourismes, hôtels, motels et autres structures de réception, chambres à louer.
- L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.



Danger!

Le non respect de ces consignes de sécurité peut être la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.

- Vérifier, avant l'utilisation, que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Brancher l'appareil exclusivement à une prise de courant ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace. Le producteur décline toute responsabilité en cas de non-respect de cette mesure de prévention des accidents.



Risque de Brûlures!

Le non-respect des avertissements pourrait être la cause de brûlures même graves.

- Pendant le fonctionnement l'appareil est chaud. NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL À LA PORTÉE DES ENFANTS.
- Déplacer l'appareil en utilisant les poignées prévues à cet effet. Ne jamais utiliser la poignée du bac pour déplacer l'appareil.
- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation pendre du bord de la surface sur laquelle est posé l'appareil afin d'éviter qu'il ne puisse être facilement tiré par un enfant ou gêner l'utilisateur.
- Faire attention à la vapeur bouillante qui pourrait sortir des fentes.



Attention!

Le non-respect des avertissements pourrait être la cause de lésions ou de dommages à l'appareil.

- Positionner l'appareil loin des sources de chaleur.

- Le bac s'enclenche automatiquement à l'axe central. Par conséquent, pour éviter les ruptures, ne pas le tourner pour trouver la bonne position.
- Ne jamais rien introduire dans les fentes d'aération. Ne jamais les obstruer.
- Ne pas verser de liquides dans la cuve au-dessus du niveau MAXI (R).
- Ne pas verser dans le bac une quantité d'huile supérieure au niveau maximum du doseur (niveau 5).



Nota Bene:

Ce symbole donne des informations et des conseils importants pour l'utilisateur.

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlever tout le papier contenu à l'intérieur tels que cartons de protection, manuels, sachets en plastique, etc.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver soigneusement le bac, la pale de brassage et le couvercle avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Sécher ensuite le tout avec soin et enlever l'éventuel résidu d'eau qui se dépose au fond de la cuve.
- Il est tout à fait normal que l'appareil émette une odeur de neuf à la première utilisation. Aérer la pièce.
- L'appareil doit être placé à une distance d'au moins 20 cm de la prise électrique à laquelle ce dernier sera branché.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	FH1163	FH1363
dimensions (LxPxH):	395x325x270mm	395x325x290
Poids :	4,8kg	5kg

Pour toute information supplémentaire, consultez la plaque signalétique fixée sur l'appareil.



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:

- Directive Basse Tension 2006/95/CE et modifications successives ;
- Directive européenne 2004/108/CE sur la compatibilité électromagnétique et au Règlement européen 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.
- Règlement européen Stand-by 1275/2008.

ÉLIMINATION



Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, ne pas jeter la machine avec les déchets domestiques mais la remettre à un centre officiel spécialisé dans le tri sélectif et le recyclage.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A Couvercle
- B Manette du thermostat

- C Hublot extractible
- D Niveau maximum MAXI
- E Pale de brassage
- F Cuve avec revêtement en céramique
- G Curseur de la poignée
- H Poignée du bac
- I Doseur d'huile (niveau de 1 à 5)
- L Poignée pour soulever l'appareil
- M Corps de l'appareil
- N Minuteur extractible
- O Touche d'éclairage de la résistance inférieure
- P Touche lumineuse marche/arrêt
- Q Bouton d'ouverture du couvercle
- R Récupérateur de condensation
- S Boutons de décrochage du hublot
- T Grille de sortie de l'air chaud

PREMIÈRE UTILISATION



Nota Bene: Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver soigneusement la cuve (F), la pale de brassage (E) et le hublot extractible (C) avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle neutre.

Procéder comme suit :

- Ouvrir le couvercle (A) en appuyant sur le bouton (Q) (fig. 1).
- Décrocher le hublot extractible (C) en appuyant sur les deux boutons (S) (fig. 2).
- Soulever la poignée du bac (H) jusqu'au clic (fig. 3).
- Extraire le bac (F) en le tirant vers le haut (fig. 4).
- Extraire la pale de brassage (E) de son emplacement (fig. 5).
- Laver le bac (F), la pale de brassage (E) et le hublot extractible (C) (fig. 6).
- Sécher ensuite le tout avec soin et enlever l'éventuel résidu d'eau qui se dépose au fond de la cuve (F).

CUISSON AVEC PALE DE BRASSAGE



Nota Bene: Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour cuisiner les pommes de terre.

- Réinsérer le bac (F) à l'intérieur de l'appareil (M) en le positionnant correctement.
- Baisser la poignée du bac (H) en agissant sur le curseur (G) (fig. 7).
- Insérer ensuite la pale de brassage (E) dans son emplacement (axe positionné au fond de la cuve).
- Verser les ingrédients à cuire à l'intérieur du bac (F) en respectant les doses indiquées dans le tableau de cuisson/livre de recettes.
- Ajouter l'huile (si celle-ci est prévue dans la cuisson souhaitée) en s'aidant du doseur (I) et en respectant les doses indiquées dans le tableau de cuisson/livre de recettes.

- Fermer le couvercle (A).
- Insérer la fiche de l'appareil dans la prise de courant.
- Régler la manette du thermostat (B) dans la position souhaitée (voir tableaux de cuisson/livre de recettes).
- Appuyer sur la touche d'éclairage de la résistance inférieure (O) si le type de cuisson choisi le requiert (voir tableaux de cuisson/livre de recettes).
- Appuyer sur la touche marche/arrêt (P) qui s'éclairera.
- Le processus de cuisson commence.
- Configurer le temps de cuisson souhaité en appuyant sur la touche du minuteur (N) (fig. 8), l'afficheur indiquera les minutes programmées.
- Les chiffres commenceront à clignoter pour signaler que le temps de cuisson a commencé. La dernière minute est visualisée en secondes.
- En cas d'erreur, le nouveau temps peut être configuré en maintenant la touche appuyée pendant plus de 2 secondes. L'afficheur sera réinitialisé; répéter l'opération initiale.
- Le minuteur indiquera la fin du temps de cuisson avec deux séries de "bips" espacées de 20 secondes. Pour arrêter le signal sonore il suffit d'appuyer sur la touche du minuteur.

i Nota Bene: Le minuteur n'éteint pas l'appareil.

i Nota Bene: Pour garantir un excellent résultat, la pale de brassage (E) commence à tourner quelques minutes après le lancement de la cuisson.

i Nota Bene: Le couvercle (A) peut être ouvert pendant le processus de cuisson pour ajouter des ingrédients ou pour contrôler le niveau de cuisson. La ventilation s'arrêtera momentanément et reprendra à la fermeture du couvercle.

i Nota Bene: Avec la touche de marche activée, l'enlèvement de la cuve implique l'arrêt de l'appareil qui reprendra à fonctionner dès qu'il sera replacé.

- Une fois la cuisson terminée, appuyer à nouveau sur la touche d'éclairage de la résistance inférieure (O) pour désactiver la fonction, si précédemment actionnée.
- Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche marche/arrêt (P).

CUISSON SANS PALE DE BRASSAGE

i Nota Bene: Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour cuisiner les gâteaux, tartes et pizzas.

- Réinsérer la cuve (F) à l'intérieur de l'appareil (M) en le positionnant correctement.
- Baisser la poignée de la cuve (H) en agissant sur le curseur (G) (fig. 7).
- Verser les ingrédients à cuire à l'intérieur de la cuve (L) en respectant les doses indiquées dans le tableau de cuisson/

livre de recettes.

- Ajouter l'huile (si celle-ci est prévue dans la cuisson souhaitée) en s'aidant du doseur (I) et en respectant les doses indiquées dans le tableau de cuisson/livre de recettes.
- Fermer le couvercle (A).
- Insérer la fiche de l'appareil dans la prise de courant.
- Régler la manette du thermostat (B) dans la position souhaitée (voir tableaux de cuisson/livre de recettes).
- Appuyer sur la touche d'éclairage de la résistance inférieure (O) si le type de cuisson choisi le requiert (voir tableaux de cuisson/livre de recettes).
- Appuyer sur la touche marche/arrêt (P) qui s'éclairera.
- Le processus de cuisson commence.
- Configurer le temps de cuisson souhaité en appuyant sur la touche du minuteur (N) (fig. 8), l'afficheur visualisera les minutes programmées.
- Les chiffres commenceront à clignoter pour signaler que le temps de cuisson a commencé. La dernière minute est visualisée en secondes.
- En cas d'erreur, le nouveau temps de cuisson peut être configuré en maintenant la touche appuyée pendant plus de 2 secondes. L'afficheur sera réinitialisé; répéter l'opération initiale.
- Le minuteur indiquera la fin du temps de cuisson avec deux séries de "bips" espacées de 20 secondes. Pour arrêter le signal sonore il suffit d'appuyer sur la touche du minuteur.

i Nota Bene: Le minuteur n'éteint pas l'appareil.

i Nota Bene: Pour les cuissons sans pale de brassage, l'axe positionné au fond de la cuve tournera quand même après le lancement de la cuisson.

i Nota Bene: Le couvercle (A) peut être ouvert pendant le processus de cuisson pour ajouter des ingrédients ou pour contrôler le niveau de cuisson. La ventilation s'arrêtera momentanément et reprendra à la fermeture du couvercle.

i Nota Bene: Avec la touche de marche activée, l'enlèvement du bac comporte l'arrêt de l'appareil qui reprendra à fonctionner dès qu'il sera replacé.

- Une fois la cuisson terminée, appuyer à nouveau sur la touche d'éclairage de la résistance inférieure (O) pour désactiver la fonction, si précédemment actionnée.
- Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche marche/arrêt (P).

EXTRACTION DU MINUTEUR

- Pour extraire le minuteur (N) de son emplacement, appuyer sur la partie gauche de l'afficheur, tourner (fig. 9) et l'extraire (fig. 10).
- Pour réinsérer le minuteur, l'enfiler dans les axes prévus

dans l'emplacement et le pousser au fond jusqu'à l'accrocher (fig. 11) puis le tourner comme représenté dans la figure 12.

i Nota Bene: Pour changer les piles du minuteur, s'adresser à un SAV agréé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ Danger! Avant toute opération de nettoyage, enlever toujours la fiche de la prise de courant et laisser suffisamment refroidir l'appareil. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne

pas le passer sous l'eau du robinet. L'eau, en s'infiltrant, engendrerait des risques d'électrocution.

- Laver soigneusement la cuve (F), la pale de brassage (E) et le hublot (C) avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle neutre. La cuve peut être lavée en lave-vaisselle mais des lavages trop fréquents peuvent réduire les propriétés du revêtement en céramique.
- Nettoyer la grille de sortie de l'air chaud (T) sans la démonter.

i Nota Bene: Pour nettoyer la cuve (F) ne pas utiliser d'objets/détergents abrasifs mais seulement un chiffon doux et un liquide vaisselle neutre.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause/solution
La machine ne chauffe pas	Le dispositif de sécurité thermique est intervenu. S'adresser au SAV (le dispositif doit être remplacé)
La cuve est mal positionnée et l'appareil ne fonctionne pas	Positionner correctement la cuve
Le couvercle est mal fermé et l'appareil ne fonctionne pas	Fermer correctement le couvercle
Les aliments ne sont pas cuits dans la partie inférieure	Vérifier d'avoir appuyé sur la touche d'éclairage de la résistance inférieure (O)
La pale de brassage (E) ne tourne pas	Attendre quelques minutes après le lancement de la cuisson

TABLEAUX DE CUISSON

Pommes de terre

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)		Pale de brassage	Résistance inférieure	Manette du thermostat
				FH1163	FH1363			
Pommes de terre standard 10x10	Fraîches	1.7 kg (*)	niveau 5	-	40-43	OUI	marche	4
		1,5 kg (*)	niveau 4	37-40	37-40	OUI	marche	4
		1,25 kg (*)	niveau 3	32-35	35-38	OUI	marche	4
		1 kg (*)	niveau 2	27-30	25-28	OUI	marche	4
		750 g (*)	niveau 1	23-25	21-23	OUI	marche	4
	Surgelées	1,5 kg	sans	-	42-45	OUI	marche	4
		1,25 kg	sans	33-36	35-38	OUI	marche	4
		1 kg	sans	27-30	29-32	OUI	marche	4
		750 g	sans	24-26	24-26	OUI	marche	4
		500 g	sans	18-20	18-20	OUI	marche	4
Pommes de terre au four	Fraîches	1 kg	niveau 3	35	35	OUI	marche	4
Quarts de pommes de terre	Surgelées	1 kg	sans	30	32	OUI	marche	4
Pommes de terre nouvelles	Surgelées	1 kg	sans	38	40	OUI	marche	4
Croquettes	Surgelées	750 g	sans	24	26	OUI	marche	4

(*) à éplucher

Viande - poulet

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)		Pale de brassage	Résistance inférieure	Manette du thermostat	Conseils
				FH1163	FH1363				
Pépites de poulet	Surgelées	750 g	sans	18	18	OUI	marche	4	-
Cuisses de poulet	Fraîches	650 g	sans	35	35	NON	arrêt	4	remuer 2/3 fois
Blanc de poulet	Frais	300 g	sans	15	15	NON	marche	4	-
Morceaux de veau	Frais	600 g	niveau 2	25	25	OUI	marche	4	-
Côtes de veau	Fraîches	3 pièces	sans	25	28	NON	arrêt	4	remuer après 15 min
Côtelettes de veau	Fraîches	1200 g	sans	35	38	NON	arrêt	4	remuer 2/3 fois
Brochettes	Fraîches	800 g	sans	22	25	NON	arrêt	4	remuer 2/3 fois
Steaks hachés	Frais	4 pièces	sans	25	28	NON	arrêt	4	remuer après 15 min
Boulettes	Fraîches	450 g	sans	25	25	OUI	marche	4	-

Poisson - crustacés

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)		Pale de brassage	Résistance inférieure	Manette du thermostat
				FH1163	FH1363			
Bâtonnets de poisson	Surgelés	18 pièces	sans	20	23	NON	marche	4
Darne de saumon	Fraîche	400 g	sans	20	20	NON	marche	3
Darne de saumon	Fraîche	350 g	sans	15	18	NON	marche	3
Coquilles Saint-Jacques	Fraîches	4 pièces	sans	17	20	NON	arrêt	3
Seiches	Fraîches	8 pièces	niveau 1	20	20	NON	marche	3
Crevettes royales	Fraîches	600 g	niveau 1	20	20	OUI	marche	3
Gambas	Frais	800 g	niveau 1	20	20	OUI	marche	3

Légumes

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)		Pale de brassage	Résistance inférieure	Manette du thermostat
				FH1163	FH1363			
Courgettes	Fraîches	600 g	niveau 5	20-25	20-25	OUI	marche	4
Aubergines	Fraîches	600 g	niveau 3	20-25	20-25	OUI	marche	4
Champignons	Frais	600 g	niveau 2	15-20	15-20	OUI	marche	4
Asperges	Frais	800 g	niveau 5	25-30	25-30	OUI	marche	4

Snacks - surgelés

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)		Pale de brassage	Résistance inférieure	Manette du thermostat	Conseils
				FH1163	FH1363				
Pizza	Fraîche	300 g	niveau 1	32	35	NON	marche	2	huiler le plat et tourner de 180° après 20 min
	Surgelée	450 g	sans	20	25	NON	marche	2	tourner de 180° après 15 min
Tourte	Fraîche	600 g	sans	23	27	NON	marche	3	utiliser du papier cuisson et tourner de 180° après 15 min
	Surgelée	700 g	sans	45	50	NON	marche	2	utiliser du papier cuisson et tourner de 180° après 30min
Mini pizzas	Surgelées	14 pièces	sans	20	20	NON	marche	3	utiliser du papier cuisson
Biscuits salés	Surgelés	14 pièces	sans	25	25	NON	marche	3	utiliser du papier cuisson
Paella	Surgelée	600 g	sans	15	15	OUI	marche	4	mélanger 1 fois
Gnocchi à la sorrentina	Surgelés	550 g	sans	13	13	OUI	marche	4	mélanger 1 fois
Oignons frits	Surgelés	12/15 pièces	sans	15	15	NON	marche	4	les distribuer uniformément au fond du bac

Dessert

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)		Pale de brassage	Résistance inférieure	Manette du thermostat	Conseils
				FH1163	FH1363				
Tarte	Fraîche	700 g	sans	50	50	NON	marche	2	beurrer et fariner le plat et éteindre la résistance inférieure après 40 min.
Brioche	Surgelées	4 pièces	sans	35	35	NON	marche	2	utiliser du papier cuisson et tourner de 180° après 12/13 min
Bisuits	Fraîche	8 pièces	sans	18	18	NON	marche	3	utiliser du papier cuisson et tourner de 180° après 15 min
Fruits	Frais	300 g	sans	18	18	NON	marche	4	-

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all the Instruction for Use carefully before using the appliance. Keep this Instruction for Use.

- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the manufacturer's Customer Experience in order to avoid all risk.
- Never immerse the appliance in water.
- When in operation, accessible external surfaces and the lid could become very hot. Always use the handgrip, handles and buttons.

Use oven gloves if necessary.

- This electrical appliance operates at high temperatures which could cause burns.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are more than eight years old and under constant supervision.

Keep the appliance and power cable away from children under eight years of age.

- Do not preheat the appliance when empty.
- Do not use the appliance without food, you might damage it.

- This is an household appliance only. It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- The appliance must not be operated by a timer or a separate remote control system.



Danger!

Failure to observe the warning may result in life threatening injury by electric shock.

- Before using the appliance, check that the voltage of the mains power supply corresponds to the value indicated on the appliance rating plate.
- Connect the appliance to an efficiently earthed socket with a minimum current rating of 10A only. The manufacturer declines all liability in the event that this important accident-prevention rule is not respected.



Danger of burns!

Failure to observe the warnings could result in scalds or burns.

- While in operation, the appliance becomes hot. DO NOT LEAVE WITHIN REACH OF CHILDREN.
- Move the appliance by the handles only. Never move the appliance using the bowl handgrip.
- Never leave the power cable hanging from the edge of the surface the appliance is resting on where it could be grasped by a child or get in the way of the user.
- Hot steam may come out of the vents. Take great care!



Important!

Failure to observe the warnings may result in life threatening injury or damage to the appliance.

- Never locate the appliance near sources of heat.
- The bowl fits automatically onto the central pin. To avoid damage, never rotate it manually to find the right position.
- Never insert anything into the ventilation openings. Make sure they are unobstructed.
- Do not fill the bowl with liquid above the MAX level (R).
- Do not put more oil in the bowl than the maximum level on the oil measure (level 5)



Please note:

This symbol identifies important advice or information for the user.

- Before using the appliance for the first time, remove any paper and other material inside the oven such as protective cardboard, booklets, plastic bags, etc.
- Before using the appliance for the first time, wash the bowl, paddle and lid in hot water and washing up liquid. At the end of the operation, dry all components thoroughly and remove any water left in the bottom of the bowl.
- It is normal for the appliance to give off a “new” smell when used for the first time. Ventilate the room.
- The appliance must be kept at a distance of at least 20 cm from the mains power socket to which it is connected.

TECHNICAL DATA

	FH1163	FH1363
size (LxHxD):	395x325x270mm	395x325x290
weight:	4.8kg	5kg

For further information, see the rating plate on the appliance.



The appliance complies with the following EU directives:

- Low Voltage Directive 2006/95/EC and subsequent amendments;
- This appliance complies with EC directive 2004/108/EC on electromagnetic compatibility and European regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on food contact materials.
- European Stand-by Regulation 1275/2008.

DISPOSAL



In compliance with European directive 2002/96/EC, the appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorised waste separation and recycling centre.

DESCRIPTION OF APPLIANCE

A	Lid
B	Thermostat dial
C	Removable viewing window
D	Maximum level MAX
E	Paddle
F	Ceramic coated bowl
G	Handgrip slide
H	Bowl handgrip
I	Oil measure (level from 1 to 5)
L	Handle for lifting the appliance
M	Appliance body
N	Removable timer
O	Bottom heating element button
P	ON/OFF button with light
Q	Lid open button
R	Condensate tray

- S Viewing window release buttons
- T Hot air discharge grille

SETTING UP THE APPLIANCE



Please note: Before using the appliance for the first time, wash the bowl (F), paddle (E) and removable viewing window (C) in hot water and neutral washing up liquid.

Proceed as follows:

- Open the lid (A) by pressing button (Q) (fig. 1).
- Release the removable viewing window (C) by pressing the two buttons (S) (fig. 2).
- Lift the bowl handgrip (H) until you hear a “click” (fig. 3).
- Extract the bowl (F) by pulling upwards (fig. 4).
- Extract the paddle (E) from its housing (fig. 5).
- Wash the bowl (F), paddle (E) and removable viewing window (C) (fig. 6).
- At the end of the operation, dry all components thoroughly and remove any water left in the bottom of the bowl (F).

COOKING WITH THE PADDLE




Please note: This type of cooking is particularly suitable for cooking potatoes.


- Put the bowl (F) back in the appliance body (M), making sure it is correctly positioned.
- Lower the bowl handgrip (H) using the slide (G) (fig. 7).
- Insert the paddle (E), making sure it is correctly positioned on the pin at the bottom of the bowl.
- Place the ingredients to be cooked in the bowl (F), respecting the quantities given in the cooking tables/recipes.
- If required by the cooking procedure, add oil, referring to the quantities indicated in the cooking tables/recipes and using the measure (I).
- Close the lid (A).
- Plug the appliance into the mains socket.
- Adjust the thermostat dial (B) to the required position (see cooking tables/recipes).
- If required by the cooking procedure, press the bottom heating element button (O) (see the cooking tables/recipes).
- Press the ON/OFF button (P). The light in the button comes on. The lower heating element activates immediately. The upper heating element will turn on when the lid is closed.
- Cooking begins.
- Set the cooking countdown by pressing the button on the timer (N) (fig. 8). The minutes set appear on the display.
- Immediately afterwards, the numbers begin to flash. This means the cooking time has begun. The last minute is displayed in seconds.
- If you make a mistake, you can set the new cooking time


by holding the button down for more than two seconds. When the display has reset, repeat the operation.

- The timer indicates the end of cooking time with two series of beeps separated by a 20 second gap.
To turn off the signal, just press the timer button.

 **Please note:** the timer does not turn the appliance off.


 **Please note:** To guarantee best results, the paddle (E) begins to turn a few minutes after cooking begins.

 **Please note:** During cooking, you can lift up the lid (A) to add ingredients or check cooking progress. Ventilation stops briefly, then starts again when you close the lid.

 **Please note:** If the ON/OFF button is on, extracting the bowl turns the appliance off. It starts working again when the bowl is reinserted.

- At the end of cooking, if the bottom heating element (O) has been used, press the bottom heating element button again to turn it off.
- Turn the appliance off by pressing the ON/OFF button (P) again;

COOKING WITHOUT THE PADDLE


 **Please note:** This type of cooking is particularly suitable for cooking desserts, cakes, pastries and pizzas.


- Put the bowl (F) back in the appliance (M), making sure it is correctly positioned.
- Lower the bowl handgrip (H) using the slide (G) (fig. 7).
- Place the ingredients to be cooked in the bowl (L), respecting the quantities given in the cooking tables/recipes.
- If required by the cooking procedure, add oil, referring to the quantities indicated in the cooking tables/recipes and using the measure (I).
- Close the lid (A).
- Plug the appliance into the mains socket.
- Adjust the thermostat dial (B) to the required position (see cooking tables/recipes).
- If required by the cooking procedure, press the bottom heating element button (O) (see the cooking tables/recipes).
- Press the ON/OFF button (P). The light in the button comes on. The lower heating element activates immediately. The upper heating element will turn on when the lid is closed.
- Cooking begins.
- Set the cooking time by pressing the button on the timer (N) (fig. 8). The minutes set appear on the display.
- Immediately afterwards, the numbers begin to flash. This means the cooking time has begun. The last minute is displayed in seconds.
- If you make a mistake, you can set the new cooking time

by holding the button down for more than two seconds. When the display has reset, repeat the operation.


- The timer indicates the end of cooking time with two series of beeps separated by a 20 second gap.
To turn off the signal, just press the timer button.

 **Please note:** The timer does not turn the appliance off.

 **Please note:** When cooking without the paddle, the pin on the bottom of the bowl still turns a few minutes after cooking begins.

 **Please note:** During cooking, you can lift up the lid (A) to add ingredients or check cooking progress.


Ventilation stops briefly, then starts again when you close the lid.

 **Please note:** If the ON/OFF button is on, extracting the bowl turns the appliance off. It starts working again when the bowl is reinserted.


- At the end of cooking, if the bottom heating element (O) has been used, press the bottom heating element button again to turn it off.
- Turn the appliance off by pressing the ON/OFF button (P) again;

EXTRACTING THE TIMER

- To extract the timer (N) from its housing, press the left side of the display, then turn (fig. 9) and pull off (fig. 10).
- To put the timer back, thread it onto the pins in the housing and push as far as it will go until it catches (fig. 11), then turn as shown in fig. 12.

 **Please note:** To replace the timer battery, contact the manufacturer's authorised Customer Experience.


CLEANING AND MAINTENANCE

 **Danger!** Before cleaning the appliance, always unplug from the mains socket and allow to cool.

Never immerse the appliance in water and never place under running tap water.

If water gets into the appliance, it could cause electric shock.

- Wash the bowl (F), paddle (E) and viewing window (C) thoroughly with hot water and neutral washing up liquid. The bowl is dishwasher safe. Frequent washing could reduce the properties of the ceramic coating.
- Clean the hot air discharge grille (T) without removing it.

 **Please note:** *Do not use sharp, abrasive or metallic utensils to remove food from the bowl as this can damage the ceramic coating. Clean with a soft cloth and neutral detergent only.*

TROUBLESHOOTING

Fault	Cause/solution
The appliance does not heat up	The thermal cutout may have tripped. Contact the manufacturer's Customer Experience (the device must be replaced).
The bowl is not positioned correctly and the appliance does not work	Position the bowl correctly
The lid is not properly closed and the appliance does not work	Close the lid
The food is raw at the bottom	Make sure you have pressed the bottom heating element button (0)
The paddle (E) does not turn	Wait for a few minutes after cooking begins

COOKING TABLES

Potatoes

Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)		Paddle	Bottom heating element	Thermostat dial
				FH1163	FH1363			
Standard potatoes cut to 1x1cm thick chips	Fresh	1.7 kg (*)	level 5	-	40-43	YES	ON	4
		1.5 kg (*)	level 4	37-40	37-40	YES	ON	4
		1.25 kg(*)	level 3	32-35	35-38	YES	ON	4
		1 kg (*)	level 2	27-30	25-28	YES	ON	4
		750 g (*)	level 1	23-25	21-23	YES	ON	4
	Frozen	1.5 kg	without	-	42- 45	YES	ON	4
		1.25 kg	without	33-36	35-38	YES	ON	4
		1 kg	without	27-30	29-32	YES	ON	4
		750 g	without	24-26	24-26	YES	ON	4
		500 g	without	18-20	18-20	YES	ON	4
Roast potatoes	Fresh	1 kg	level 3	35	35	YES	ON	4
Potato wedges	Frozen	1 kg	without	30	32	YES	ON	4
New potatoes	Frozen	1 kg	without	38	40	YES	ON	4
Croquettes	Frozen	750 g	without	24	26	YES	ON	4

(*) un-peeled potato weight

Meat - poultry

Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)		Paddle	Bottom heating element	Thermostat dial	Tips
				FH1163	FH1363				
Chicken nuggets	Frozen	750 g	without	18	18	YES	ON	4	-
Chicken drumsticks	Fresh	650 g	without	35	35	NO	OFF	4	turn 2-3 times
Chicken breast	Fresh	300 g	without	15	15	NO	ON	4	-
Braised veal	Fresh	600 g	level 2	25	25	YES	ON	4	-
Veal chops	Fresh	3 pcs	without	25	28	NO	OFF	4	turn over after 15 min
Veal spare ribs	Fresh	1200 g	without	35	38	NO	OFF	4	turn 2-3 times
Kebabs	Fresh	800 g	without	22	25	NO	OFF	4	turn 2-3 times
Hamburger	Fresh	4 pcs	without	25	28	NO	OFF	4	turn over after 15 min
Meatballs	Fresh	450 g	without	25	25	YES	ON	4	-

Fish - shellfish

Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)		Paddle	Bottom heating element	Thermostat dial
				FH1163	FH1363			
Fish fingers	Frozen	18 pcs	without	20	23	NO	ON	4
Salmon steak	Fresh	400 g	without	20	20	NO	ON	3
Salmon fillet	Fresh	350 g	without	15	18	NO	ON	3
Scallops	Fresh	4 pcs	without	17	20	NO	OFF	3
Cuttlefish	Fresh	8 pcs	level 1	20	20	NO	ON	3
Tiger prawns	Fresh	600 g	level 1	20	20	YES	ON	3
Prawns	Fresh	800 g	level 1	20	20	YES	ON	3

Vegetables

Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)		Paddle	Bottom heating element	Thermostat dial
				FH1163	FH1363			
Courgettes	Fresh	600 g	level 5	20-25	20-25	YES	ON	4
Aubergines	Fresh	600 g	level 3	20-25	20-25	YES	ON	4
Mushrooms	Fresh	600 g	level 2	15-20	15-20	YES	ON	4
Asparagus	Fresh	800 g	level 5	25-30	25-30	YES	ON	4

Snacks - Frozen

Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)		Paddle	Bottom heating element	Thermostat dial	Tips
				FH1163	FH1363				
Pizza	Fresh	300 g	level 1	32	35	NO	ON	2	oil the pan and turn it through 180° after 20 min
	Frozen	450 g	without	20	25	NO	ON	2	turn through 180° after 15 min
Savoury pies and quiches	Fresh	600 g	without	23	27	NO	ON	3	use greaseproof paper and turn through 180° after 15 min
	Frozen	700 g	without	45	50	NO	ON	2	use greaseproof paper and turn through 180° after 30 min
Mini-pizzas	Frozen	14 pcs	without	20	20	NO	ON	3	use greaseproof paper
Mini-savouries	Frozen	14 pcs	without	25	25	NO	ON	3	use greaseproof paper
Paella	Frozen	600 g	without	15	15	YES	ON	4	mix once
Gnocchi alla sorrentina	Frozen	550 gr	without	13	13	YES	ON	4	mix once
Onion rings	Frozen	12/15 pcs	without	15	15	NO	ON	4	spread evenly on the bottom of the bowl

Desserts, cakes and pastries

Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)		Paddle	Bottom heating element	Thermostat dial	Tips
				FH1163	FH1363				
Tarts	Fresh	700 g	without	50	50	NO	ON	2	butter and flour the pan and turn the bottom heating element off after 40 min
Brioches	Frozen	4 pcs	without	35	35	NO	ON	2	use greaseproof paper and turn through 180° after 12-13 min
Biscuits	Fresh	8 pcs	without	18	18	NO	ON	3	use greaseproof paper and turn through 180° after 15 min
Fruit	Fresh	300 g	without	18	18	NO	ON	4	-