



---

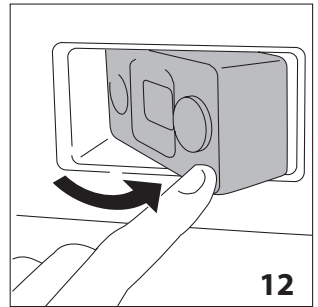
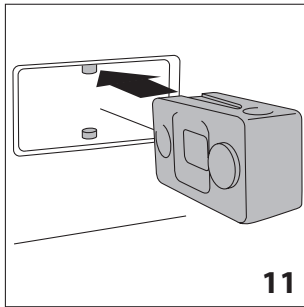
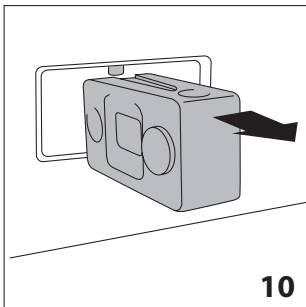
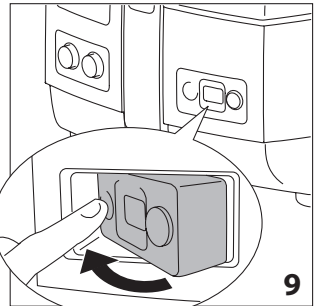
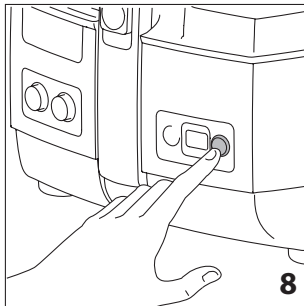
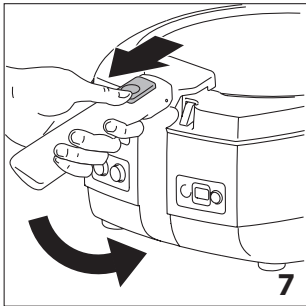
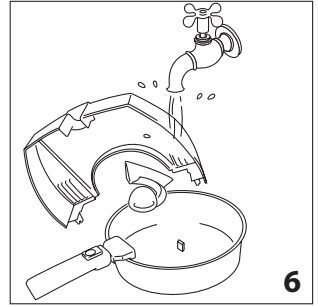
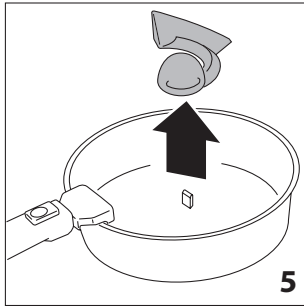
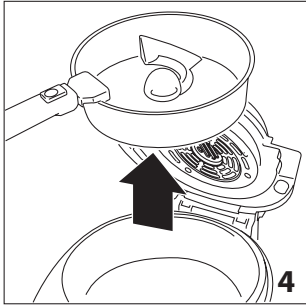
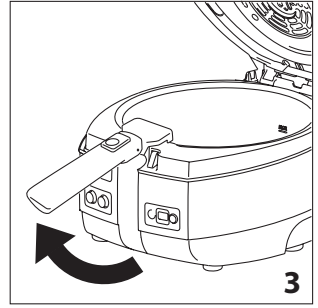
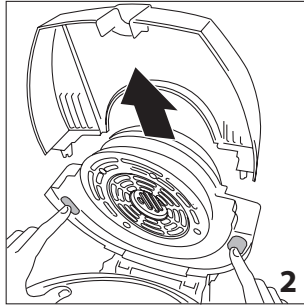
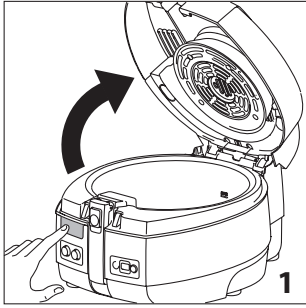
FH1163 FH1363

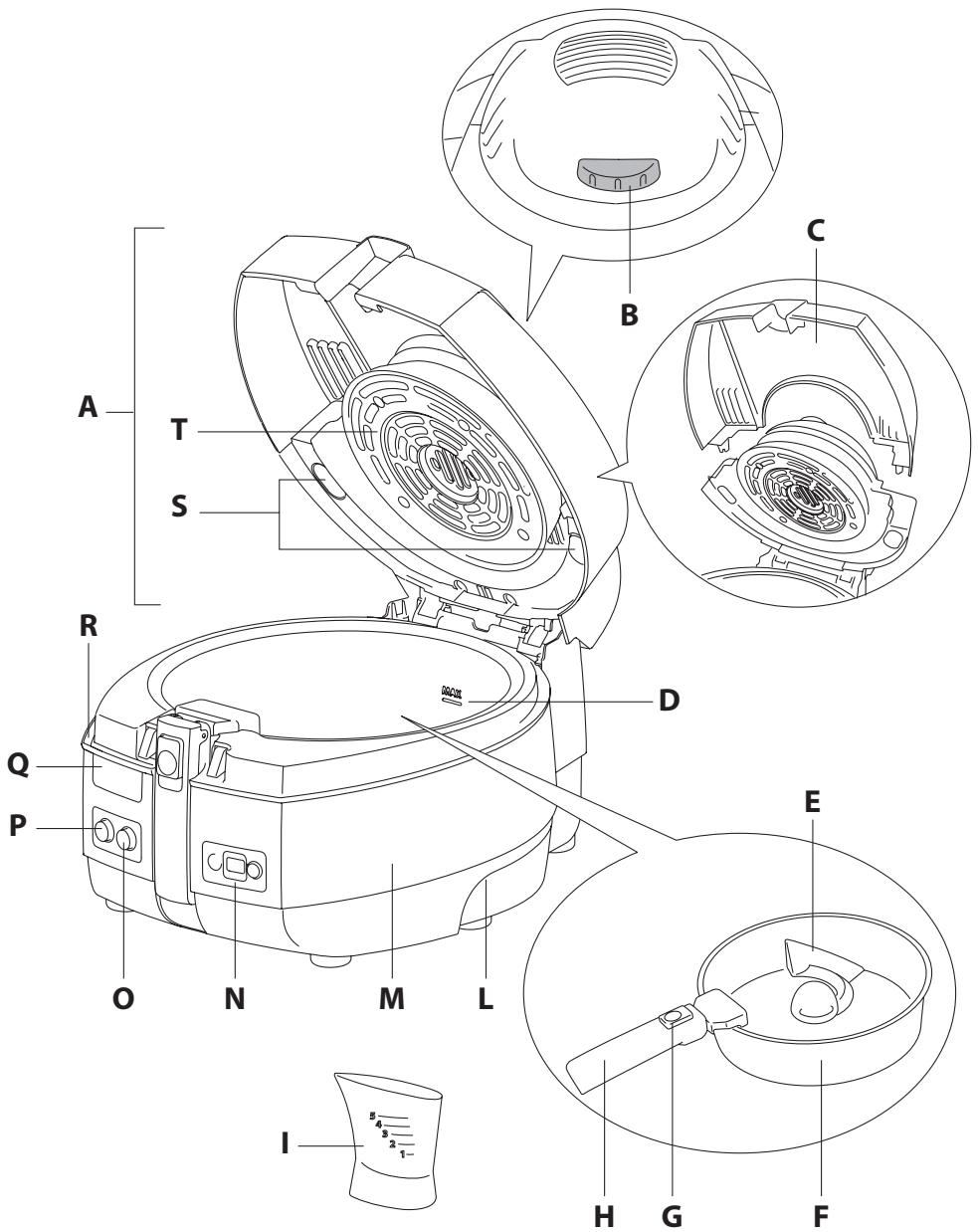
MULTIFRY



---

**De'Longhi**





- La vasca si innesta automaticamente nel perno centrale. Pertanto, per evitare rotture, non ruotarlo manualmente per cercare la giusta posizione.
- Non introdurre niente nelle bocchette di ventilazione. Non ostruirle.
- Non versare liquidi nella vasca oltre il livello MAX (R).
- Non versare nella vasca quantità di olio superiori al livello massimo del bicchierino dosatore olio (livello 5).



### Nota Bene:

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, togliere tutto il contenuto cartaceo interno come cartoni di protezione, libretti, sacchetti in plastica, ecc.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare accuratamente la vasca, la pala ed il coperchio con acqua calda e detersivo liquido per piatti. A fine operazione, asciugare tutto con cura e togliere l'eventuale residuo di acqua che si raccoglie sul fondo della vasca.
- È del tutto normale che al primo utilizzo l'apparecchio emetta odore di nuovo. Aerare la stanza.
- L'apparecchio deve essere posto ad una distanza di almeno 20cm dalla presa elettrica dove esso verrà collegato.

## DATI TECNICI

	<b>FH1163</b>	<b>FH1363</b>
dimensioni (LxPxH):	395x325x270mm	395x325x290mm
peso:	4,8kg	5kg

Per ulteriori dati, consultare la targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.



L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE e successivi emendamenti.
- Direttiva europea 2004/108/CE sulla compatibilità elettromagnetica ed al Regolamento europeo 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali destinati al contatto con gli alimenti.
- Regolamento Europeo Stand-by 1275/2008.

## SMALTIMENTO



Ai sensi della direttiva Europea 2002/96/CE, non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnarlo ad un centro di raccolta differenziata e riciclaggio autorizzato.

## DESCRIZIONE APPARECCHIO

- A Coperchio
- B Manopola termostato
- C Oblò estraibile

- D Livello massimo MAX
- E Pala mescolatrice
- F Vasca con rivestimento ceramico
- G Cursori impugnatura
- H Impugnatura vasca
- I Bicchierino dosatore olio (livello da 1 a 5)
- L Maniglia per il sollevamento dell'apparecchio
- M Corpo apparecchio
- N Contaminuti estraibile
- O Tasto accensione resistenza inferiore
- P Tasto luminoso accensione/spengimento
- Q Pulsante apertura coperchio
- R Raccogli condensa
- S Pulsanti sgancio oblò
- T Griglia uscita aria calda

## PRIMO UTILIZZO



**Nota Bene:** Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare accuratamente la vasca (F), la pala mescolatrice (E) e l'oblò estraibile (C) con acqua calda e detersivo neutro per stoviglie.

Operare come segue:

- Aprire il coperchio (A) premendo il pulsante (Q) (fig. 1).
- Sganciare l'oblò estraibile (C) premendo i due pulsanti (S) (fig. 2).
- Sollevare l'impugnatura della vasca (H) fino ad udire un 'click' (fig. 3).
- Estrarre la vasca (F) tirandola verso l'alto (fig. 4).
- Estrarre la pala mescolatrice (E) dalla sua sede (fig. 5).
- Lavare la vasca (F), la pala mescolatrice (E) e l'oblò estraibile (C) (fig. 6).
- A fine operazione, asciugare tutto con cura e togliere l'eventuale residuo di acqua che si raccoglie sul fondo della vasca (F).

## COTTURA CON PALA MESCOLATRICE





**Nota Bene:** Questo tipo di cottura è particolarmente indicata per cucinare le patate.


- Reinserire la vasca (F) all'interno del corpo apparecchio (M) posizionandola correttamente.
- Abbassare l'impugnatura della vasca (H) agendo sul cursore (G) (fig. 7).
- Inserire quindi la pala mescolatrice (E) nella propria sede (perno posizionato nel fondo della vasca).
- Versare gli ingredienti da cuocere all'interno della vasca (F), rispettando le dosi indicate nella tabella di cottura/ricettario.
- Aggiungere l'olio, se previsto nella cottura desiderata, facendo riferimento alle dosi indicate nella tabella di cottura.

- ra/ricettario e con l'ausilio del bicchierino dosatore (I).
- Chiudere il coperchio (A).
- Inserire la spina dell'apparecchio nella presa di corrente.
- Regolare la manopola termostato (B) nella posizione desiderata (vedi tabelle di cottura/ricettario).
- Premere il tasto accensione resistenza inferiore (O) se il tipo di cottura scelto lo richiede (vedi tabelle di cottura/ricettario).
- Premere il tasto accensione/spegnimento (P) che si illuminerà.
- Ha inizio il processo di cottura.
- Impostare il tempo di cottura desiderato premendo il tasto presente sul contaminuti (N) (fig. 8), il display visualizzerà i minuti impostati.
- Subito dopo le cifre inizieranno a lampeggiare, ciò significa che il tempo di cottura è iniziato. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.
- In caso d'errore si può impostare il nuovo tempo di cottura mantenendo premuto il tasto per più di 2 secondi. Il display si azzererà, quindi ripetere l'operazione iniziale.
- Il contaminuti indicherà la fine del tempo di cottura con due serie di "bip" intervallate da circa 20 secondi. Per spegnere il segnale acustico basta premere il tasto contaminuti.

 **Nota Bene:** Il contaminuti non spegne l'apparecchio.


 **Nota Bene:** Per garantire un ottimo risultato, la pala mescolatrice (E) inizia a girare dopo alcuni minuti dall'avvio della cottura.

 **Nota Bene:** Durante il processo di cottura è possibile aprire il coperchio (A) per aggiungere qualche ingrediente o per controllare il livello di cottura. Si interrompe momentaneamente la ventilazione, che riprenderà alla chiusura del coperchio.

 **Nota Bene:** Con il tasto accensione attivato, la rimozione della vasca, comporta lo spegnimento dell'apparecchio, che riprenderà a funzionare una volta reinserita.

- A cottura ultimata, ripremere il tasto accensione resistenza inferiore (O) per disattivare la funzione, se precedentemente azionata.
- Spegnere l'apparecchio premendo il tasto accensione/spegnimento (P).


## COTTURA SENZA PALA MESCOLATRICE


 **Nota Bene:** Questo tipo di cottura è particolarmente indicata per cucinare dolci, torte e pizza.


- Reinserire la vasca (F) all'interno del corpo apparecchio (M) posizionandola correttamente.
- Abbassare l'impugnatura della vasca (H) agendo sul cursore (G) (fig. 7).

- Versare gli ingredienti da cuocere all'interno della vasca (L), rispettando le dosi indicate nella tabella di cottura/ricettario.
- Aggiungere l'olio, se previsto nella cottura desiderata, facendo riferimento alle dosi indicate nella tabella di cottura/ricettario e con l'ausilio del dosatore (I).
- Chiudere il coperchio (A).
- Inserire la spina dell'apparecchio nella presa di corrente.
- Regolare la manopola termostato (B) nella posizione desiderata (vedi tabelle di cottura/ricettario).
- Premere il tasto accensione resistenza inferiore (O) se il tipo di cottura scelto lo richiede (vedi tabelle di cottura/ricettario).
- Premere il tasto accensione/spegnimento (P) che si illuminerà.
- Ha inizio il processo di cottura.
- Impostare il tempo di cottura desiderato premendo il tasto presente sul contaminuti (N) (fig. 8), il display visualizzerà i minuti impostati.
- Subito dopo le cifre inizieranno a lampeggiare, ciò significa che il tempo di cottura è iniziato. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.
- In caso d'errore si può impostare il nuovo tempo di cottura mantenendo premuto il tasto per più di 2 secondi. Il display si azzererà, quindi ripetere l'operazione iniziale.
- Il contaminuti indicherà la fine del tempo di cottura con due serie di "bip" intervallate da circa 20 secondi. Per spegnere il segnale acustico basta premere il tasto contaminuti.

 **Nota Bene:** Il contaminuti non spegne l'apparecchio.

 **Nota Bene:** Nelle cotture senza pala mescolatrice, il perno posizionato nel fondo della vasca ruota ugualmente dopo alcuni minuti dall'inizio cottura.

 **Nota Bene:** Durante il processo di cottura è possibile aprire il coperchio (A) per aggiungere qualche ingrediente o per controllare il livello di cottura. Si interrompe momentaneamente la ventilazione, che riprenderà alla chiusura del coperchio.

 **Nota Bene:** Con il tasto accensione attivato, la rimozione della vasca, comporta lo spegnimento dell'apparecchio, che riprenderà a funzionare una volta reinserita.

- A cottura ultimata, ripremere il tasto accensione resistenza inferiore (O) per disattivare la funzione, se precedentemente azionata.
- Spegnere l'apparecchio premendo il tasto accensione/spegnimento (P).

## ESTRAZIONE CONTAMINUTI

- Per estrarre il contaminuti (N) dalla sua sede, premere nel-

la parte sinistra del display, farlo quindi ruotare (fig. 9) e sfilarlo (fig. 10).

- Per reinserire il contaminiti, infilarlo nei perni previsti nell'apposita sede e spingerlo a fondo fino ad agganciarlo (fig. 11), quindi ruotarlo come rappresentato in figura 12.

**i Nota Bene:** Per la sostituzione della batteria presente nel contaminiti, rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**⚡ Pericolo!** Prima di qualsiasi operazione di pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare opportuna-

mente raffreddare l'apparecchio. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non metterlo sotto il getto del rubinetto. Infiltrandosi, l'acqua provocherebbe folgorazioni.

- Lavare accuratamente la vasca (F), la pala mescolatrice (E) e l'oblò (C) con acqua calda e detergente neutro per stoviglie. La vasca può essere lavata in lavastoviglie, frequenti lavaggi potrebbero però ridurre le proprietà del rivestimento ceramico.
- Pulire la griglia uscita aria calda (T) senza rimuoverla.

**i Nota Bene:** Per la pulizia della vasca (F), non utilizzare nè oggetti nè detersivi abrasivi, ma solamente un panno morbido con detergente neutro per stoviglie.

## ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Anomalia	Causa/rimedio
L'apparecchio non si scalda	Può essere intervenuto il dispositivo di sicurezza termica. Rivolgersi al Centro Assistenza (il dispositivo va sostituito)
La vasca è mal posizionata e l'apparecchio non funziona	Posizionare correttamente la vasca
Il coperchio non è ben chiuso e l'apparecchio non funziona	Chiudere bene il coperchio
Il cibo rimane crudo nella parte inferiore	Verificare di aver premuto il tasto accensione resistenza inferiore (O)
La pala mescolatrice (E) non gira	Bisogna attendere alcuni minuti dopo l'avvio della cottura

## TABELLE DI COTTURA

### Patate

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo cottura (min)		Pala mescolatrice	Resistenza inferiore	Manopola termostato
				FH1163	FH1363			
Patate standard 10x10	Fresche	1.7 kg (*)	livello 5	-	40-43	SI	accesa	4
		1.5 kg (*)	livello 4	37-40	37-40	SI	accesa	4
		1.25 kg(*)	livello 3	32-35	35-38	SI	accesa	4
		1 kg (*)	livello 2	27-30	25-28	SI	accesa	4
		750 gr (*)	livello 1	23-25	21-23	SI	accesa	4
	Surgelate	1.5 kg	senza	-	42-45	SI	accesa	4
		1.25 kg	senza	33-36	35-38	SI	accesa	4
		1 kg	senza	27-30	29-32	SI	accesa	4
		750 gr	senza	24-26	24-26	SI	accesa	4
		500 gr	senza	18-20	18-20	SI	accesa	4
Patate al forno	Fresche	1 kg	livello 3	35	35	SI	accesa	4
Patate a spicchi	Surgelate	1 kg	senza	30	32	SI	accesa	4
Patate novelle	Surgelate	1 kg	senza	38	40	SI	accesa	4
Crocchette	Surgelate	750 gr	senza	24	26	SI	accesa	4

(\*) da pelare

## Carne - pollame

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo cottura (min)		Pala mescolatrice	Resistenza inferiore	Manopola termostato	Consigli
				FH1163	FH1363				
Pepite di pollo	Surgelate	750 gr	senza	18	18	SI	accesa	4	-
Cosce di pollo	Fresche	650 gr	senza	35	35	NO	spenta	4	girare 2-3 volte
Petto di pollo	Fresco	300 gr	senza	15	15	NO	accesa	4	-
Bocconcini di vitello	Freschi	600 gr	livello 2	25	25	SI	accesa	4	-
Bracirole di vitello	Fresche	3pz	senza	25	28	NO	spenta	4	girare dopo 15 min
Costine di vitello	Fresche	1200 gr	senza	35	38	NO	spenta	4	girare 2-3 volte
Spiedini	Freschi	800 gr	senza	22	25	NO	spenta	4	girare 2-3 volte
Hamburger	Freschi	4pz	senza	25	28	NO	spenta	4	girare dopo 15 min
Polpette	Fresche	450 gr	senza	25	25	SI	accesa	4	-

## Pesce - Crostacei

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo cottura (min)		Pala mescolatrice	Resistenza inferiore	Manopola termostato
				FH1163	FH1363			
Bastoncini di pesce	Surgelati	18pz	senza	20	23	NO	accesa	4
Trancio di salmone	Fresco	400 gr	senza	20	20	NO	accesa	3
Filetto di salmone	Fresco	350 gr	senza	15	18	NO	accesa	3
Capesante	Fresche	4 pz	senza	17	20	NO	spenta	3
Seppioline	Fresche	8 pz	livello 1	20	20	NO	accesa	3
Mazzancolle	Fresche	600 gr	livello 1	20	20	SI	accesa	3
Gamberoni	Freschi	800 gr	livello 1	20	20	SI	accesa	3

## Verdure

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo cottura (min)		Pala mescolatrice	Resistenza inferiore	Manopola termostato
				FH1163	FH1363			
Zucchine	Fresche	600 gr	livello 5	20-25	20-25	SI	accesa	4
Melanzane	Fresche	600 gr	livello 3	20-25	20-25	SI	accesa	4
Funghi	Freschi	600 gr	livello 2	15-20	15-20	SI	accesa	4
Asparagi	Freschi	800 gr	livello 5	25-30	25-30	SI	accesa	4



## Snack - Surgelati

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo cottura (min)		Pala mescolatrice	Resistenza inferiore	Manopola termostato	Consigli
				FH1163	FH1363				
Pizza	Fresca	300 gr	livello 1	32	35	NO	accesa	2	oliare la teglia e ruotare di 180° dopo 20 min
	Surgelata	450 gr	senza	20	25	NO	accesa	2	ruotare di 180° dopo 15min
Torta salata	Fresca	600 gr	senza	23	27	NO	accesa	3	usare carta da forno e ruotare di 180° dopo 15min
	Surgelata	700 gr	senza	45	50	NO	accesa	2	usare carta da forno e ruotare di 180° dopo 30min
Pizzette	Surgelate	14 pz	senza	20	20	NO	accesa	3	usare carta da forno
Salatini	Surgelati	14 pz	senza	25	25	NO	accesa	3	usare carta da forno
Paella	Surgelata	600 gr	senza	15	15	SI	accesa	4	mescolare 1 volta
Gnocchi alla sorrentina	Surgelati	550 gr	senza	13	13	SI	accesa	4	mescolare 1 volta
Anelli di cipolla	Surgelati	12/15 pz	senza	15	15	NO	accesa	4	distribuirli uniformemente sul fondo della vasca

## Dessert

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo cottura (min)		Pala mescolatrice	Resistenza inferiore	Manopola termostato	Consigli
				FH1163	FH1363				
Crostata	Fresca	700 gr	senza	50	50	NO	accesa	2	imburrrare ed infarinare la teglia e spegnere la resistenza inferiore dopo 40 min.
Brioche	Surgelate	4 pz	senza	35	35	NO	accesa	2	usare carta da forno, ruotare di 180° dopo 12-13 min
Biscotti	Fresca	8 pz	senza	18	18	NO	accesa	3	usare carta da forno, ruotare di 180° dopo 15min
Frutta	Fresca	300 gr	senza	18	18	NO	accesa	4	-

## 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	-