

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees voor gebruik deze aanwijzingen aandachtig door. Bewaar deze gebruiksaanwijzing.

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door het service center vervangen worden zodat ieder risico wordt uitgesloten.
- Dompel het apparaat nooit onder water.
- Als het apparaat in werking is, kunnen de bereikbare uitwendige oppervlakken en het deksel heel heet worden. Gebruik altijd het handvat, de greep en de toetsen. Gebruik zonodig handschoenen.
- Dit elektrisch apparaat werkt met hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen met een leeftijd van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen met een leeftijd vanaf 8 jaar, mits zij onder nauw toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder nauw toezicht staan en geïnstrueerd zijn betreffende het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de met het gebruik verbonden risico's. Houd het apparaat en diens snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Verwarm het apparaat niet leeg voor.
- Gebruik het apparaat niet zonder ingredi-

enten erin, dit kan schade berokkenen.

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet gebruikt worden in ruimtes die door winkel-, kantoor- of ander personeel benut worden in de keuken, agrotourisme, hotels, motels en andere accommodaties.
- Het apparaat niet laten werken d.m.v. een externe timer of door een losse afstandsbediening.



### **Gevaar!**

Het niet naleven kan of zal levensgevaarlijk letsel opleveren door elektrische schokken.

- Alvorens het gebruik dient na te worden gegaan of de netspanning overeenkomt met die op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat alleen aan op stopcontacten van minimaal 10 A en met randaarde. De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af in geval van niet naleven van deze veiligheidsnorm.



### **Brandgevaar!**

Het niet opvolgen van de waarschuwingen kan brandwonden tot gevolg hebben.

- Het apparaat wordt heet tijdens het functioneren. HOUD HET APPARAAT BUITEN BEREIK VAN KINDEREN.
- Verplaats het apparaat met de hiervoor bestemde handgrepen. Gebruik hiervoor nooit het handvat van de bereidingschaal.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet over de rand van het oppervlak waarop deze steunt heenhangt, waardoor de kabel makkelijk door een kind vastgegrepen kan worden of waar het in de weg ligt tijdens het gebruik.
- Pas op voor de hete stoom die uit de ventilatieopeningen kan komen.



### **Pas op!**

Het niet opvolgen van de waarschuwingen kan letsel veroorzaken of schade aan het apparaat.

- Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.
- De bereidingsschaal zet zich automatisch vast op de centrale pen. Draai de schaal daarom niet handmatig om de juiste positie te zoeken, dit kan schade veroorzaken.
- Stop niets in de ventilatieopeningen. Blokkeer deze ook niet.
- Schenk geen vloeistoffen in de schaal boven het maximum niveau MAX D).

- De bereidingsschaal met niet meer olie dan het maximum niveau van het maatbekertje (niveau 5) vullen.

### **i** Let op:

Dit symbool geeft belangrijke tips en informatie aan voor de gebruiker.

- Alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken, dient al het papier verwijderd te worden, zoals beschermkarton, instructieboekjes, plastic zakjes etc..
- Was, alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken, de schaal, mengarm en het afneembare gedeelte van het deksel goed af met afwasmiddel en warm water. Droog hierna alles goed af en verwijder eventueel achtergebleven water uit de bodem van de schaal.
- Bij eerste gebruik kan het apparaat de geur verspreiden van nieuwigheid. Dit is normaal. Verlucht dan de ruimte.
- Het apparaat moet op minstens 20 cm afstand staan van het stopcontact waarop het is aangesloten.

## TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

|                     | <b>FH1173</b> | <b>FH1373</b> |
|---------------------|---------------|---------------|
| afmetingen (lxbxh): | 400X325X270mm | 400X325X290mm |
| gewicht:            | 5,1kg         | 5,3kg         |

Zie voor verdere gegevens het gegevensplaatje op de achterzijde van het apparaat.

**CE** Het apparaat voldoet aan de volgende CE normen:

- Europese verordening nr. 1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.
- Europese reglement Stand-by 1275/2008.

## VERWIJDERING



Het apparaat niet met het normale huisvuil vernietigen maar via een officieel centrum voor gescheiden vuilinzameling.

## BESCHRIJVING PRODUCT

- A Deksel
- B Thermostaatknop
- C Het afneembare gedeelte van het deksel
- D Maximumniveau MAX
- E Mengarm
- F Bereidingsschaal met keramische laag
- G Schuifknop handvat
- H Handvat schaal
- I Maatbekertje voor olie (niveau 1 tot 5)
- L Greep om het apparaat te verplaatsen
- M Behuizing apparaat

- N Timer
- O Aan-uitknop onderste weerstand
- P Aan-uitknop
- Q Drukknop voor openen van het deksel
- R Condensopvang
- S Knoppen voor loshalen het afneembare gedeelte van het deksel
- T Warme luchtrooster

## EERSTE GEBRUIK

**i** Was, voor het eerste gebruik, de bereidingsschaal (F), de mengarm (E) en het afneembare gedeelte van het deksel (C) zorgvuldig met warm water en neutraal afwasmiddel.

Ga als volgt te werk:

- Open het deksel (A) met op knop (Q) (fig. 1).
- Ontgrendel het afneembare gedeelte van het deksel (C) door op de twee knoppen (S) te drukken (fig. 2).
- Til het handvat van de schaal (H) op tot er een klik hoorbaar is (fig. 3).
- Neem de schaal (F) uit door deze naar boven te trekken (fig. 4).
- Haal de mengarm (E) uit zijn behuizing (fig. 5).
- Was de schaal (F), de mengarm (E) en het afneembare gedeelte van het deksel (C) (fig. 6).
- Droog dan alles zorgvuldig en verwijder eventueel restwater dat op de bodem van de schaal (F) kan achterblijven.

## KOKEN MET DE MENGARM

**i** Deze bereidingswijze is vooral geschikt voor aardappels.

- Zet de schaal (F) in de behuizing van het apparaat (M), en zorg dat deze goed geplaatst is.
- Draai het handvat (H) omlaag met de knop (G) (fig. 7).
- Plaats de mengarm (E) op zijn plek (pen op de bodem van de schaal).
- Doe de ingrediënten in de schaal (F), en houd daarbij de hoeveelheden uit de kooktabel/recepten aan.
- Voeg olie toe als dit gevraagd wordt voor de gekozen bereidingswijze, volgens de aangegeven hoeveelheid uit de kooktabel/recepten en met behulp van het maatbekertje (I).
- Sluit het deksel (A).
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Stel de thermostaatknop (B) in op de gewenste positie (zie kooktabel/recepten).
- Druk op de aan-/uitknop van de onderste weerstand (O) indien de gekozen bereiding dat vereist (zie kooktabel/receptenboek).
- Druk op de aan-/uitknop (P).
- Druk voor het instellen van de gewenste bereidingstijd op de twee iconen op de timer (N), '+' om de tijd te verhogen en '-'

- om te verlagen. Het display toont standaard 0:30 (afb. 8).
- Druk op de icoon  om de bereiding te starten. Het bereidingsproces begint. De laatste 10 minuten worden in minuten en seconden weergegeven.
- Om de bereiding tijdelijk te onderbreken, druk nogmaals op de icoon . Door opnieuw op de icoon  te drukken, zal het apparaat de bereiding hervatten.
- Door de icoon  gedurende enkele seconden ingedrukt te houden, wordt de bereiding onderbroken en toont het display de standaardtijd 0:30.
- Een geluidssignaal waarschuwt voor het einde van de bereidingstijd.



De timer schakelt het apparaat uit.



Gedurende de bereiding is het mogelijk het deksel (A) te openen om een ingrediënt toe te voegen of om het bereidingsniveau te controleren. De ventilatie en de rotatie van de mengarm worden tijdelijk onderbroken, om weer te hervatten bij het sluiten van het deksel.



Met de actieve aan-/uitknop veroorzaakt de verwijdering van de bereidingsschaal de uitschakeling van het apparaat; wanneer de bereidingsschaal wordt teruggeplaatst, wordt de werking hervat.

- Druk, aan het einde van de bereiding, op de aan-/uitknop van de onderste weerstand (O) om de functie te deactiveren (indien eerder geactiveerd).
- Schakel het apparaat uit door op de aan-/uitknop (P) te drukken.

## BEREIDING ZONDER MENGARM



Dit type bereiding is bijzonder geschikt voor het koken van gebak, taarten en pizza.

- Plaats de bereidingsschaal (F) correct terug in de behuizing van het apparaat (M).
- Breng het handvat van de bereidingsschaal (H) omlaag door middel van de schuif (G) (fig. 7).
- Plaats de te koken ingrediënten in de bereidingsschaal (L) en neem de doses zoals aangegeven in de kooktabel/het receptenboek in acht.
- Voeg met behulp van het doseerbekertje (I) olie toe, indien vereist door de gewenste bereiding, en neem de doses zoals aangegeven in de kooktabel/het receptenboek in acht.
- Sluit het deksel (A).
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Draai de thermostaatknop (B) naar de gewenste stand (zie kooktabellen/receptenboek).
- Druk op de aan-/uitknop van de onderste weerstand (O) indien de gekozen bereiding dat vereist (zie kooktabel/receptenboek).

- Druk op de aan-/uitknop (P).
- Druk voor het instellen van de gewenste bereidingstijd op de twee iconen op de timer (N), '+' om de tijd te verhogen en '-' om te verlagen. Het display toont standaard 0:30 (afb. 8).
- Druk op de icoon  om de bereiding te starten. Het bereidingsproces begint. De laatste 10 minuten worden in minuten en seconden weergegeven.
- Om de bereiding tijdelijk te onderbreken, druk nogmaals op de icoon . Door opnieuw op de icoon  te drukken, zal het apparaat de bereiding hervatten.
- Door de icoon  gedurende enkele seconden ingedrukt te houden, wordt de bereiding onderbroken en toont het display de standaardtijd 0:30.
- Een geluidssignaal waarschuwt voor het einde van de bereidingstijd.



De timer schakelt het apparaat uit.



De pen op de bodem van de schaal draait ook bij bereidingen zonder mengarm.



Gedurende de bereiding is het mogelijk het deksel (A) te openen om een ingrediënt toe te voegen of om het bereidingsniveau te controleren. De ventilatie en de rotatie van de pen worden tijdelijk onderbroken, om weer te hervatten bij het sluiten van het deksel.



Met de actieve aan-/uitknop veroorzaakt de verwijdering van de bereidingsschaal de uitschakeling van het apparaat; wanneer de bereidingsschaal wordt teruggeplaatst, wordt de werking hervat.

- Druk, aan het einde van de bereiding, op de aan-/uitknop van de onderste weerstand (O) om de functie te deactiveren (indien eerder geactiveerd).
- Schakel het apparaat uit door op de aan-/uitknop (P) te drukken.

## REINIGING EN ONDERHOUD



**Gevaar!** Voordat enige handeling voor reiniging wordt uitgevoerd, moet altijd de stekker uit het stopcontact verwijderd worden en moet men het apparaat goed laten afkoelen. Het apparaat nooit in water onderdompelen of onder stromend water plaatsen. Infiltratie van water kan leiden tot elektrische schokken.

- Was de bereidingsschaal (F), de mengarm (E) en het afneembare gedeelte van het deksel (C) zorgvuldig met warm water en een neutraal afwasmiddel. De bereidingsschaal kan in de vaatwasser gewassen worden, maar veelvuldig wassen kan de eigenschappen van de keramische bekleding verminderen.
- Reinig het rooster warme lucht (T), zonder het te verwijderen, met behulp van een licht schurend sponsje bevochtigd met een neutraal afwasmiddel. Droog grondig zonder resten afwasmiddel achter te laten.



Gebruik voor de reiniging van de bereidingsschaal (F) geen

voorwerpen of schurende reinigingsmiddelen, maar alleen een zachte doek met een neutraal afwasmiddel.

## PROBLEMEN

| Probleem                                                                  | Oorzaak/oplossing                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat verwarmt niet.                                               | Het kan zijn dat thermische beveiliging heeft ingegrepen. Neem contact op met het Servicecentrum (de beveiliging moet vervangen worden) |
| De bereidingsschaal is verkeerd gepositioneerd en het apparaat werkt niet | De bereidingsschaal correct plaatsen                                                                                                    |
| Het deksel is niet goed gesloten en het apparaat werkt niet               | Sluit het deksel goed                                                                                                                   |
| Het voedsel in het onderste gedeelte is niet gaar                         | Controleer of de aan-/uitknop van de onderste weerstand (0) ingeschakeld is                                                             |
| Het display toont 'E1'                                                    | Schakel het apparaat uit en weer in. Indien het probleem aanhoudt, neem dan contact op met het Servicecentrum                           |
| Het display toont 'E2'                                                    | Neem contact op met het Servicecentrum                                                                                                  |
| Het display toont 'E3'                                                    | Neem contact op met het Servicecentrum                                                                                                  |

## KOOKTABELLEN

### aardappelen

| Recept                    | Type         | Hoeveelheid | Olie   | Bereidingstijd (min) |        | Menghaak | Onderste weerstand | Thermostaatknop | Tips           |
|---------------------------|--------------|-------------|--------|----------------------|--------|----------|--------------------|-----------------|----------------|
|                           |              |             |        | FH1173               | FH1373 |          |                    |                 |                |
| Normale aardappelen 10x10 | Vers         | 1.7 kg (*)  | niv. 5 | -                    | 40-43  | JA       | ingeschakeld       | 4               | -              |
|                           |              | 1.5 kg (*)  | niv. 4 | 37-40                | 37-40  | JA       | ingeschakeld       | 4               | -              |
|                           |              | 1.25 kg (*) | niv. 3 | 32-35                | 35-38  | JA       | ingeschakeld       | 4               | -              |
|                           |              | 1 kg (*)    | niv. 2 | 27-30                | 25-28  | JA       | ingeschakeld       | 4               | -              |
|                           |              | 750 gr (*)  | niv. 1 | 23-25                | 21-23  | JA       | ingeschakeld       | 4               | -              |
|                           | Diepgevroren | 1.5 kg      | zonder | -                    | 42-45  | JA       | ingeschakeld       | 4               | -              |
|                           |              | 1.25 kg     | zonder | 33-36                | 35-38  | JA       | ingeschakeld       | 4               | -              |
|                           |              | 1 kg        | zonder | 27-30                | 29-32  | JA       | ingeschakeld       | 4               | -              |
|                           |              | 750 gr      | zonder | 24-26                | 24-26  | JA       | ingeschakeld       | 4               | -              |
|                           |              | 500 gr      | zonder | 18-20                | 18-20  | JA       | ingeschakeld       | 4               | -              |
| Gebakken aardappelen      | Vers         | 1 kg        | niv. 3 | 35                   | 35     | JA       | ingeschakeld       | 4               | -              |
| Aardappelpartjes          | Diepgevroren | 1 kg        | zonder | 30                   | 32     | JA       | ingeschakeld       | 4               | -              |
| Nieuwe aardappelen        | Diepgevroren | 1 kg        | zonder | 38                   | 40     | NO       | ingeschakeld       | 4               | -              |
| Kroketten                 | Diepgevroren | 750 gr      | zonder | 24                   | 26     | NO       | uitgeschakeld      | 4               | draai 2-3 keer |

(\*) schillen

## KOOKTABEL

### Vlees – gevogelte

| Recept               | Type      | Hoeveelheid | Olie     | Bereidingstijd (min) |        | Meng-arm | Onderste weerstand | Thermostaat-knop | Tips               |
|----------------------|-----------|-------------|----------|----------------------|--------|----------|--------------------|------------------|--------------------|
|                      |           |             |          | FH1173               | FH1373 |          |                    |                  |                    |
| Kipstukjes           | Diepvries | 750 gr      | Zonder   | 18                   | 18     | JA       | AAN                | 4                | -                  |
| Kippenbouten         | Vers      | 650 gr      | Zonder   | 35                   | 35     | NEE      | UIT                | 4                | Draai 2-3 keer     |
| Kipfilet             | Vers      | 300 gr      | Zonder   | 15                   | 15     | NEE      | AAN                | 4                | -                  |
| Kalfsvlees (stukjes) | Vers      | 600 gr      | Niveau 2 | 25                   | 25     | JA       | AAN                | 4                | -                  |
| Karbonade            | Vers      | 3st         | Zonder   | 25                   | 28     | NEE      | UIT                | 4                | Draai na 15 min om |
| Spareribs            | Vers      | 1200 gr     | Zonder   | 35                   | 38     | NEE      | UIT                | 4                | Draai 2-3 keer     |
| Spiezen              | Vers      | 800 gr      | Zonder   | 22                   | 25     | NEE      | UIT                | 4                | Draai 2-3 keer     |
| Hamburgers           | Vers      | 4st         | Zonder   | 25                   | 28     | NEE      | UIT                | 4                | Draai na 15 min om |
| Gehaktballetjes      | Vers      | 450 gr      | Zonder   | 25                   | 25     | JA       | AAN                | 4                | -                  |

### Vis– Schelpdieren

| Recept     | Type      | Hoeveelheid | Olie     | Bereidingstijd (min) |        | Meng-arm | Onderste weerstand | Thermostaat-knop |
|------------|-----------|-------------|----------|----------------------|--------|----------|--------------------|------------------|
|            |           |             |          | FH1173               | FH1373 |          |                    |                  |
| Vissticks  | Diepvries | 18st        | Zonder   | 20                   | 23     | NEE      | AAN                | 4                |
| Zalmmoot   | Vers      | 400 gr      | Zonder   | 20                   | 20     | NEE      | AAN                | 3                |
| Zalmfilet  | Vers      | 350 gr      | Zonder   | 15                   | 18     | NEE      | AAN                | 3                |
| Coquilles  | Vers      | 4 st.       | Zonder   | 17                   | 20     | NEE      | UIT                | 3                |
| Inktvisjes | Vers      | 8 st.       | Niveau 1 | 20                   | 20     | NEE      | AAN                | 3                |
| Garnalen   | Vers      | 600 gr      | Niveau 1 | 20                   | 20     | JA       | AAN                | 3                |
| Gambas     | Vers      | 800 gr      | Niveau 1 | 20                   | 20     | JA       | AAN                | 3                |

### Groenten

| Recept       | Type | Hoeveelheid | Olie     | Bereidingstijd (min) |        | Meng-arm | Onderste weerstand | Thermostaat-knop |
|--------------|------|-------------|----------|----------------------|--------|----------|--------------------|------------------|
|              |      |             |          | FH1173               | FH1373 |          |                    |                  |
| Courgette    | Vers | 600 gr      | Niveau 5 | 20-25                | 20-25  | JA       | AAN                | 4                |
| Aubergine    | Vers | 600 gr      | Niveau 3 | 20-25                | 20-25  | JA       | AAN                | 4                |
| Paddestoelen | Vers | 600 gr      | Niveau 2 | 15-20                | 15-20  | JA       | AAN                | 4                |
| Asperges     | Vers | 800 gr      | Niveau 5 | 25-30                | 25-30  | JA       | AAN                | 4                |

## Snacks – Diepvries

| Recept                    | Type      | Hoeveelheid | Olie     | Bereidingstijd (min) |        | Meng-arm | Onderste weerstand | Thermostaat-knop | Tips                                      |
|---------------------------|-----------|-------------|----------|----------------------|--------|----------|--------------------|------------------|-------------------------------------------|
|                           |           |             |          | FH1173               | FH1373 |          |                    |                  |                                           |
| Pizza                     | Vers      | 300 gr      | Niveau 1 | 32                   | 35     | NEE      | AAN                | 2                | Gebruik bakpapier en draai na 20 min 180° |
|                           | Diepvries | 450 gr      | Zonder   | 20                   | 25     | NEE      | AAN                | 2                | Gebruik bakpapier en draai na 15 min 180° |
| Hartige taart             | Vers      | 600 gr      | Zonder   | 23                   | 27     | NEE      | AAN                | 3                | Gebruik bakpapier en draai na 15 min 180° |
|                           | Diepvries | 700 gr      | Zonder   | 45                   | 50     | NEE      | AAN                | 2                | Gebruik bakpapier en draai na 30 min 180° |
| Mini-pizza's              | Diepvries | 14 st.      | Zonder   | 20                   | 20     | NEE      | AAN                | 3                | Gebruik bakpapier                         |
| Snacks                    | Diepvries | 14 st.      | Zonder   | 25                   | 25     | NEE      | AAN                | 3                | Gebruik bakpapier                         |
| Paella                    | Diepvries | 600 gr      | Zonder   | 15                   | 15     | JA       | AAN                | 4                | 1 keer omroeren                           |
| Gnocchi op Sorrento wijze | Diepvries | 550 gr      | Zonder   | 13                   | 13     | JA       | AAN                | 4                | 1 keer omroeren                           |
| Uienringen                | Diepvries | 12/15 pz    | Zonder   | 15                   | 15     | NEE      | AAN                | 4                | Verdeel ze gelijkmatig over de bakplaat   |

## Dessert

| Recept      | Type      | Hoeveelheid | Olie   | Bereidingstijd (min) |        | Meng-arm | Onderste weerstand | Thermostaat-knop | Tips                                                                     |
|-------------|-----------|-------------|--------|----------------------|--------|----------|--------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|             |           |             |        | FH1173               | FH1373 |          |                    |                  |                                                                          |
| Zandtaartje | Vers      | 700 gr      | Zonder | 50                   | 50     | NEE      | AAN                | 2                | Beboter en bebloem de bakvorm en zet de laagste weerstand uit na 40 min. |
| Croissants  | Diepvries | 4 st.       | Zonder | 35                   | 35     | NEE      | AAN                | 2                | Gebruik bakpapier, draai 180° na 12-13 min                               |
| Koekjes     | Vers      | 8 st.       | Zonder | 18                   | 18     | NEE      | AAN                | 3                | Gebruik bakpapier, draai 180° na 15min                                   |
| Fruit       | Vers      | 300 gr      | Zonder | 18                   | 18     | NEE      | AAN                | 4                | -                                                                        |