

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 ingrediënten 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 bereidingschaal 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.



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

	FH1163	FH1363
afmetingen (lxbxh):	395x325x270mm	395x325x290
gewicht:	5.1kg	5.3kg

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

Het apparaat voldoet aan de volgende CE normen:



Dit product voldoet aan de Verordening (EG) nr. 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen 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 Uitneembare timer
- O Aan-uitknop onderste weerstand
- P Verlichte 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



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



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/uit knop voor de onderste weerstand (O) als de gekozen bereidingswijze dit vraagt (zie kooktabel/

recepten).

- Druk op de aan/uitknop (P) die zal gaan branden.
- Het kookproces start.
- Stel de gewenste bereidingstijd in met de knop op de timer (N) (fig. 8), de display zal de ingestelde minuten tonen.
- De cijfers zullen gaan knipperen wat aangeeft dat de kooktijd loopt. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.
- In geval van verkeerd ingestelde tijd kan deze opnieuw worden ingegeven door 2 seconden op de toets te drukken. Het display gaat naar 0 en de tijd kan opnieuw ingesteld worden.
- De timer geeft het einde van de kooktijd aan met twee geluidssignalen, met een interval van circa 20 seconden. Om dit alarm uit te zetten, drukt u op de toets van de timer.

 De timer zet het apparaat niet uit.

 Tijdens het bereidingsproces is het mogelijk het deksel (A) te openen om een ingrediënt toe te voegen of om de bereiding te controleren. De ventilatie stopt tijdelijk en start weer na sluiten van het deksel.

 Met de knop op 'aan' zal bij het uitnemen van de schaal het apparaat uitschakelen. Bij het terugplaatsen zal deze weer opstarten.

- Druk, aan het einde van de bereidingstijd de knop voor de onderste weerstand (O) nogmaals in om deze functie uit te schakelen, indien deze aan stond.
- Schakel het apparaat uit met de aan/uitknop (P).

KOKEN ZONDER MENGARM

 Deze bereidingswijze is bij uitstek geschikt voor het bereiden van toetjes, taarten en pizza's.

- 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).
- Doe de ingrediënten in de schaal (L), en houd daarbij de hoeveelheden uit de kooktabel/recepten aan.
- Voeg olie toe als de bereidingswijze dit vraagt, volgens de aangegeven hoeveelheid in 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 de kooktabel/recepten).
- Druk op de aan/uit knop voor de onderste weerstand (O) als de gekozen bereidingswijze dit vraagt (zie kooktabel/recepten).
- Druk op de aan/uitknop (P) die zal gaan branden.
- Het kookproces start.

- Stel de gewenste bereidingstijd in met de knop op de timer (N) (fig. 8), de display zal de ingestelde minuten tonen.
- De cijfers zullen gaan knipperen wat aangeeft dat de kooktijd loopt. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.
- In geval van verkeerd ingestelde tijd kan deze opnieuw worden ingegeven door 2 seconden op de toets te drukken. Het display gaat naar 0 en de tijd kan opnieuw ingesteld worden.
- De timer geeft het einde van de kooktijd aan met twee geluidssignalen, met een interval van circa 20 seconden. Om dit alarm uit te zetten, drukt u op de toets van de timer.

 De timer zet het apparaat niet uit.

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

 Tijdens het bereidingsproces is het mogelijk het deksel (A) te openen om een ingrediënt toe te voegen of om de bereiding te controleren. De ventilatie stopt tijdelijk en start weer na sluiten van het deksel.

 Met de knop op 'aan' zal bij het uitnemen van de schaal het apparaat uitschakelen. Bij het terugplaatsen zal deze weer opstarten.

- Druk, aan het einde van de bereidingstijd de knop voor de onderste weerstand (O) nogmaals in om deze functie uit te schakelen, indien deze aan stond.
- Schakel het apparaat uit met de aan/uitknop (P).

UITNEEMBARE TIMER

- Druk, om de uitneembare timer (N) te verwijderen, op de linkerzijde van het display, draai deze (fig. 9) en haal de timer los (fig. 10).
- Om de timer weer te plaatsen kan deze op de gleuven in de behuizing gezet worden. Druk deze dan stevig vast (fig. 11), en draai deze zoals in afbeelding 12.

 Voor het vervangen van de batterijen van de timer dient u zich tot een erkend service center te wenden.

REINIGING EN ONDERHOUD

 **Pas op!** Haal, voor iedere schoonmaakhandeling altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Dompel het apparaat nooit onder in water en zet het ook niet onder de straal van de kraan. Water aan de binnenzijde kan elektrische schokken veroorzaken.

- Was de schaal (F), de mengarm (E) en het afneembare gedeelte van het deksel (C) met warm water en afwasmiddel. De schaal kan in de vaatwasser, maar veelvuldig wassen kan de eigenschappen van het keramische laag aantasten.

- Reinig het warmeluchtrooster (T) zonder dit te verwijderen.



Gebruik geen schurende voorwerpen of middelen voor het reinigen van de schaal (F), maar alleen een zachte doek en neutraal afwasmiddel.

STORINGEN

Storing	Oorzaak/oplossing
Het apparaat warmt niet op	De warmteweerstand kan in werking zijn getreden. Roep de hulp in van een Service Center (de weerstand moet vervangen worden)
De schaal zit niet recht en het apparaat werkt niet	Plaats de schaal op de juiste wijze
Het deksel is niet goed gesloten en het apparaat werkt niet	Sluit het deksel
De gerechten blijven ongaar aan de onderzijde	Controleer of de onderste weerstand is uitgeschakeld met knop (O)

KOOKTABEL

Aardappels

Recept	Type	Hoeveelheid	Olie	Bereidingstijd (min)		Meng- haak	Onderste weerstand	Thermostaat- knop	Tips
				FH1163	FH1363				
Normale aardappelen	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 aardap- pelen	Diepgevroren	1 kg	zonder	38	40	NO	ingeschakeld	4	-
Kroketten	Diepgevroren	750 gr	zonder	24	26	NO	uitgeschakeld	4	draai 2-3 keer

(*) schillen

Vlees – gevogelte

Recept	Type	Hoeveelheid	Olie	Bereidingstijd (min)		Meng-arm	Onderste weerstand	Thermostaat-knop	Tips
				FH1163	FH1363				
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
				FH1163	FH1363			
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
				FH1163	FH1363			
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
				FH1163	FH1363				
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
				FH1163	FH1363				
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	-