

## 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 van deze, vervangen worden zodat ieder risico wordt uitgesloten.
- Dompel het apparaat nooit onder in 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 elektrische apparaat werkt met hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken.
- Het apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of zonder enige ervaring of benodigde kennis, zolang dit gebeurt onder toezicht of nadat deze personen instructies hebben ontvangen inzake het veilig gebruik van het apparaat en de hieraan verbonden risico's hebben begrepen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen. Het reinigen en het onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen onder de 8 en zonder begeleiding worden uitgevoerd. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- 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. Gebruik in: ruimtes die door winkel-, kantoor- of ander personeel benut worden als keuken, agriturismo's, hotels, motels en andere accommodaties, of kamerverhuur is niet voorzien.
- Het apparaat niet laten werken d.m.v. een externen 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 aan de hiervoor bestemde handgrepen. Gebruik hiervoor nooit de greep 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 gaatjes 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 ventilatiegaatjes. Blokkeer deze ook niet.

- Schenk geen vloeistoffen in de schaal boven het maximum niveau MAX (R).
- De bereidingschaal 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 eruit verwijderd te worden, zoals beschermkarton, instructieboekjes, plastic zakjes etc..
- Was, alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken, de schaal, menghaak en 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 het eerste gebruik kan het apparaat de geur verspreiden van nieuwigheid. Dit is normaal. Lucht 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:	4,8kg	5kg

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



Het apparaat voldoet aan de volgende CE normen:

- Richtlijn laagspanning 2006/95/CE en wijzigingen hierop.
- Europese richtlijn 2004/108/CE inzake de elektromagnetische compatibiliteit en aan het Europese reglement 1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen bestemd voor contact met voedingsmiddelen.
- Europese reglement Stand-by 1275/2008.

## VERWIJDERING



Krachtens de Europese richtlijn 2002/96/CE, mag het apparaat niet met het huisvuil verwijderd worden, maar dient het ingeleverd te worden bij een erkend gescheiden afvalverwerkingspunt.

## BESCHRIJVING PRODUCT

- A Deksel
- B Thermostaatknop
- C Uitneembaar venster
- D Maximumniveau MAX
- E Mengarm
- F Bereidingschaal met keramische laag
- G Schuifknop greep

- H Handvat schaal
- I Maatbekertje voor olie (niveau 1 tot 5)
- L Greep om het apparaat te verplaatsen
- M Behuizing apparaat
- N Uitneembare kookwekker
- O Aan-uitknop onderste weerstand
- P Verlichte aan-uitknop
- Q Drukknop voor openen van het deksel
- R Condensopvang
- S Knoppen voor Ioshalen kijkvenster
- T Warme luchtrooster

## EERSTE GEBRUIK



**Let Op:** Was, voor het eerste gebruik, de bereidingschaal (F), de mengarm (E) en het uitneembare kijkvenster (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 uitneembare kijkvenster (C) door op de twee knoppen (S) te drukken (fig. 2).
- Til de greep 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 uitneembare venster (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




**Let Op:** 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 de greep (H) omlaag met de knop (G) (fig. 7).
- Steek 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).
- Csluit 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 minuten 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 instelling kan opnieuw worden gedaan.
- De timer geeft het einde van de kooktijd aan met twee series piepjes, met een interval van circa 20 seconden. Om dit alarm uit te zetten drukt u op de toets van de timer.

 **Let Op:** De timer zet het apparaat niet uit.

 **Let Op:** Voor het beste resultaat begint de mengarm (E) een paar minuten na het begin van het bereidingsproces te draaien.

 **Let Op:** 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.

 **Let Op:** 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, als deze aan stond.
- Schakel het apparaat uit met de aan/uitknop (P).


## KOKEN ZONDER MENGARM


 **Let Op:** 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 de greep (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).
- CSluit 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 minuten 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 instelling kan opnieuw worden gedaan.
- De timer geeft het einde van de kooktijd aan met twee series piepjes, met een interval van circa 20 seconden. Om dit alarm uit te zetten drukt u op de toets van de timer.

 **Let Op:** De timer zet het apparaat niet uit.

 **Let Op:** In de bereiding zonder mengarm gaat de pen op de bodem van de schaal toch enkele minuten na aanvang van het bereidingsproces ronddraaien.

 **Let Op:** 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.

 **Let Op:** 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, als deze aan stond.
- Schakel het apparaat uit met de aan/uitknop (P).

## UITNEMEN 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 pinnetjes in de behuizing gezet worden. Druk deze dan stevig vast (fig. 11), en draai deze zoals in afbeelding 12.

 **Let op:** 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 venster (C) met warm water en afwasmiddel. De schaal kan in de vaatwasmachine, maar veelvuldig wassen kan de eigenschappen van het keramiek aantasten.
- Reinig het warmeluchtrooster (T) zonder dit te verwijderen.



**Let Op:** 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 ongeschakeld met knop (0)
De mengarm (E) draait niet	Wacht enige minuten na aanvang van het kookproces

## KOOKTABEL

### Aardappels

Recept	Type	Hoeveelheid	Olie	Bereidingstijd (min)		Mengarm	Onderste weerstand	Thermostaatknoop
				FH1163	FH1363			
Standaard aardappels 10x10	Vers	1.7 kg (*)	Niveau 5	-	40-43	JA	AAN	4
		1.5 kg (*)	Niveau 4	37-40	37-40	JA	AAN	4
		1.25 kg(*)	Niveau 3	32-35	35-38	JA	AAN	4
		1 kg (*)	Niveau 2	27-30	25-28	JA	AAN	4
		750 gr (*)	Niveau 1	23-25	21-23	JA	AAN	4
	Diepvries	1.5 kg	Zonder	-	42- 45	JA	AAN	4
		1.25 kg	Zonder	33-36	35-38	JA	AAN	4
		1 kg	Zonder	27-30	29-32	JA	AAN	4
		750 gr	Zonder	24-26	24-26	JA	AAN	4
		500 gr	Zonder	18-20	18-20	JA	AAN	4
Gebakken aardappels	Vers	1 kg	Niveau 3	35	35	JA	AAN	4
Aardappelpartjes	Diepvries	1 kg	Zonder	30	32	JA	AAN	4
Nieuwe aardappels	Diepvries	1 kg	Zonder	38	40	JA	AAN	4
Kroketjes	Diepvries	750 gr	Zonder	24	26	JA	AAN	4

(\*) schillen

## Vlees – gevogelte

Recept	Type	Hoeveelheid	Olie	Bereidingstijd (min)		Meng arm	Onderste weerstand	Thermostaatknoop	Tips
				FH1163	FH1363				
Kipstukjes	Diepvries	750 gr	Zonder	18	18	JA	AAN	4	-
kippendij	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	-
Kalfskarbonade	Vers	3st	Zonder	25	28	NEE	UIT	4	Draai na 15 min om
Runderspareribs	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	Thermostaatknoop
				FH1163	FH1363			
Vissticks	Diepvries	18st	Zonder	20	23	NEE	AAN	4
Zalmoot	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	Thermostaatknoop
				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	Thermostaatknop	Tips
				FH1163	FH1363				
Pizza	Vers	300 gr	Niveau 1	32	35	NEE	AAN	2	Vet de bakplaat in en draai na 20 min 180°
	Diepvries	450 gr	Zonder	20	25	NEE	AAN	2	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°
Kleine Pizzaatjes	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	Thermostaatknop	Tips
				FH1163	FH1363				
Zandtaartje met jam	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	-