

## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes alle Anweisungen aufmerksam durch. Diese Bedienungsanleitung gut aufbewahren.

- Bei Beschädigungen muss das Netzkabel vom Hersteller oder von seinem technischen Kundendienst ausgewechselt werden, um jedes Risiko auszuschließen.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen.
- Die zugänglichen Außenflächen und der Deckel können bei Betrieb des Gerätes sehr hohe Temperaturen erreichen. Verwenden Sie stets den Handgriff, die Griffe und die Tasten. Verwenden Sie gegebenenfalls Handschuhe.
- Dieses Elektrogerät funktioniert bei hohen Temperaturen, die Verbrennungen verursachen können.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet werden, sofern sie überwacht werden oder im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten, für die der Benutzer zuständig ist, dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden ständig beaufsichtigt. Gerät und Netzkabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Das Gerät nicht leer vorheizen.
- Das Gerät nicht ohne Gargut darin verwenden;

es könnte beschädigt werden.

- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen: in Küchenbereichen für das Personal von Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen, in landwirtschaftlichen touristischen Einrichtungen, Hotels, Motels und anderen Unterkünften sowie Zimmervermietungen.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

### **Gefahr!**

Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen durch Stromschlag mit Lebensgefahr führen.

- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an. Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung, falls diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.

### **Verbrennungsgefahr!**

Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.

- Während des Betriebs wird das Gerät sehr heiß. DAS GERÄT AUSSER REICHWEITE VON KINDERN AUFSTELLEN.
- Verstellen Sie das Gerät mit Hilfe der dafür vorgesehenen Griffe. Verwenden Sie dazu unter keinen Umständen den Handgriff des Frittierbehälters.
- Das Netzkabel darf nicht vom Rand der Fläche hängen, auf der das Gerät steht. Kinder könnten am herunter hängenden Kabel ziehen oder es könnte den Benutzer stören.
- Achten Sie auf den siedenden Dampf, der aus den Schlitzen treten könnte.

### **Achtung!**

Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät führen.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Der Frittierbehälter rastet automatisch in den mittleren Stift ein. Um Brüche zu vermeiden, darf das Becken nicht von Hand gedreht werden, um es in richtige Position zu bringen.
- Stecken Sie nichts in die Belüftungsöffnungen. Diese nie-

- mals verstopfen.
- Keine Flüssigkeiten über den Füllstand MAX (R) in den Frittierbehälter füllen.
- In den Frittierbehälter nicht Mengen von Öl füllen, die größer sind als der maximale Füllstand des Messbechers für Öl (Füllstand 5).

### **i** Hinweis:

Dieses Symbol weist auf Ratschläge und wichtige Informationen für den Benutzer hin.

- Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes entfernen Sie bitte das darin enthaltene Papiermaterial, wie z.B. Schutzkartons, Beiblätter, Plastiktüten, usw.
- Vor dem Erstgebrauch des Gerätes den Frittierbehälter, das Rührlement und den Deckel mit Warmwasser und Geschirrspülmittel sorgfältig reinigen. Danach alles sorgfältig abtrocknen und Wasserrückstände entfernen, die sich am Boden des Frittierbehälters angesammelt haben.
- Es ist vollkommen normal, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme einen Geruch nach „Neu“ abgibt. Den Raum lüften.
- Das Gerät muss in einem Abstand von mindestens 20cm von der Steckdose aufgestellt werden, an die es angeschlossen wird.

## TECHNISCHE DATEN


	<b>FH1163</b>	<b>FH1363</b>
Abmessungen (BxTxH):	395x325x270mm	395x325x290
Gewicht:	4,8kg	5kg

Für weitere Daten wird auf das Leistungsschild am Gerät verwiesen.

**CE** Das Gerät entspricht folgenden EG-Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und nachfolgende Änderungen.
- Europäische Richtlinie 2004/108/EG über die elektromagnetische Verträglichkeit, sowie der europäischen Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 für mit Lebensmittel in Berührung kommende Materialien.
- Europäische Stand-by-Richtlinie 1275/2008

## ENTSORGUNG

 Im Sinne der europäischen Richtlinie 2002/96/EG darf das Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer offiziellen Sammelstelle abgegeben werden.

## GERÄTEBESCHREIBUNG

- A Deckel
- B Temperaturregler
- C Abnehmbares Sichtfenster
- D Maximaler Füllstand MAX

- E Rührlement
- F Frittierbehälter mit Keramikbeschichtung
- G Arretierung am Handgriff
- H Handgriff des Frittierbehälters
- I Messbecher für Öl (Füllstand 1 - 5)
- L Griff zum Anheben des Gerätes
- M Gehäuse des Gerätes
- N Abnehmbarer Timer
- O Einschalttaste Unterhitze
- P Ein/Aus-Schalter
- Q Taste zum Öffnen des Deckels
- R Kondensatablauf
- S Entriegelungstasten für Sichtfenster
- T Warmluft-Austrittsgitter

## ERSTMALIGER GEBRAUCH

**i** **Hinweis:** Vor dem Erstgebrauch des Gerätes den Frittierbehälter (F), das Rührlement (E) und das abnehmbare Sichtfenster (C) mit Warmwasser und neutralem Geschirrspülmittel sorgfältig reinigen.

Wie folgt vorgehen:

- Durch Drücken der Taste (Q) den Deckel (A) öffnen (Abb. 1).
- Das abnehmbare Sichtfenster (C) durch Drücken der beiden Tasten (S) entriegeln (Abb. 2).
- Den Handgriff des Frittierbehälters (H) anheben, bis ein 'Klicken' zu hören ist (Abb. 3).
- Den Frittierbehälter (F) nach oben ziehen und herausnehmen (Abb. 4).
- Das Rührlement (E) aus seiner Aufnahme ziehen (Abb. 5).
- Den Frittierbehälter (F), das Rührlement (E) und das abnehmbare Sichtfenster (C) reinigen (Abb. 6).
- Danach alles sorgfältig abtrocknen und Wasserrückstände entfernen, die sich am Boden des Frittierbehälters (F) angesammelt haben.


## GAREN MIT RÜHRELEMENT


**i** **Hinweis:** Diese Garweise ist vor allem zum Garen von Kartoffeln geeignet.


- Den Frittierbehälter (F) in das Gehäuse des Gerätes (M) einsetzen und richtig positionieren.
- Den Handgriff des Frittierbehälters (H) durch Bedienen der Arretierung (G) absenken (Abb. 7).
- Das Rührlement (E) in seine Aufnahme setzen (Stift am Boden des Frittierbehälters).
- Die Kochzutaten in den Frittierbehälter (F) geben und dabei die Mengenangaben in der Gartabelle/im Rezept beachten.
- Öl dazugeben, falls der gewünschte Garvorgang dies vorsieht, dabei die Mengenangaben in der Gartabelle/im

- Rezept beachten und den Messbecher zu Hilfe nehmen (I).
- Den Deckel (A) schließen.
- Den Gerätestecker in die Steckdose stecken.
- Den Temperaturregler (B) auf die gewünschte Position stellen (siehe Gartabelle/Rezept).
- Die Einschalttaste der Unterhitze (O) drücken, falls die gewählte Garweise dies erfordert (siehe Gartabelle/Rezept).
- Die Ein/Aus-Taste (P) drücken, die aufleuchtet.
- Der Garprozess beginnt.
- Durch Drücken der Taste am Timer (N) die gewünschte Garzeit eingeben (Abb. 8), am Display werden die eingestellten Minuten angezeigt.
- Sofort danach beginnen die Zahlen zu blinken, wodurch angezeigt wird, dass die Garzeit läuft. Die letzte Minute wird in Sekunden angezeigt.
- Bei falscher Eingabe kann die Garzeit neu eingestellt werden, indem die Taste für mindestens zwei Sekunden anhaltend gedrückt wird. Das Display wird auf Null gestellt, danach den anfänglichen Vorgang wiederholen.
- Der Timer zeigt das Ende der Garzeit mit zwei Serien von Pieptönen in einem Abstand von ca. 20 Sekunden an. Zum Abstellen des akustischen Signals einfach die Taste des Timers drücken.

 **Hinweis:** Der Timer schaltet das Gerät nicht ab.


 **Hinweis:** Um ein optimales Resultat zu garantieren, beginnt sich das Rührelement (E) einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs zu drehen.

 **Hinweis:** Während des Garprozesses kann der Deckel (A) geöffnet werden, um Zutaten hinzuzufügen oder um den Garzustand zu überprüfen. Die Lüftung wird vorübergehend unterbrochen und läuft bei Schließen des Deckels wieder weiter.

 **Hinweis:** Bei betätigter Einschalttaste führt die Entnahme des Frittierbehälters zum Ausschalten des Gerätes, das seinen Betrieb wieder aufnimmt, sobald der Frittierbehälter wieder eingesetzt wird.

- Nach Beendigung des Garvorgangs die Einschalttaste der Unterhitze (O) erneut drücken, um die Funktion zu deaktivieren, falls sie zuvor aktiviert wurde.
- Das Gerät durch Drücken der Ein/Aus-Taste (P) ausschalten.

## GAREN OHNE RÜHRELEMENT


 **Hinweis:** Diese Garweise ist vor allem zum Garen von Kuchen, Quiche und Pizza geeignet.


- Den Frittierbehälter (F) in das Gehäuse des Gerätes (M) einsetzen und richtig positionieren.
- Den Den handgriff des Frittierbehälters (H) durch Bedienen der Arretierung (G) absenken (Abb. 7).
- Die Kochzutaten in den Frittierbehälter (L) geben und


dabei in der Gartabelle/im Rezept angegebenen Mengen beachten.

- Öl dazugeben, falls der gewünschte Garvorgang dies vorsieht, dabei die Mengenangaben in der Gartabelle/im Rezept beachten und den Messbecher zu Hilfe nehmen (I).
- Den Deckel (A) schließen.
- Den Gerätestecker in die Steckdose stecken.
- Den Temperaturregler (B) auf die gewünschte Position stellen (siehe Gartabelle/Rezept).
- Die Einschalttaste der Unterhitze (O) drücken, falls die gewählte Garweise dies erfordert (siehe Gartabelle/Rezept).
- Die Ein/Aus-Taste (P) drücken, die aufleuchtet.
- Der Garprozess beginnt.
- Durch Drücken der Taste am Timer (N) die gewünschte Garzeit eingeben (Abb. 8), am Display werden die eingestellten Minuten angezeigt.
- Sofort danach beginnen die Zahlen zu blinken, wodurch angezeigt wird, dass die Garzeit läuft. Die letzte Minute wird in Sekunden angezeigt.
- Bei falscher Eingabe kann die Garzeit neu eingestellt werden, indem die Taste für mindestens zwei Sekunden anhaltend gedrückt wird. Das Display wird auf Null gestellt, danach den anfänglichen Vorgang wiederholen.
- Der Timer zeigt das Ende der Garzeit mit zwei Serien von Pieptönen in einem Abstand von ca. 20 Sekunden an. Zum Abstellen des akustischen Signals einfach die Taste des Timers drücken.

 **Hinweis:** Der Timer schaltet das Gerät nicht ab.

 **Hinweis:** Bei Garvorgängen ohne Rührelement dreht sich der Stift am Boden des Frittierbehälters einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs trotzdem.

 **Hinweis:** Während des Garprozesses kann der Deckel (A) geöffnet werden, um Zutaten hinzuzufügen oder um den Garzustand zu überprüfen. Die Lüftung wird vorübergehend unterbrochen und läuft bei Schließen des Deckels wieder weiter.

 **Hinweis:** Bei betätigter Einschalttaste führt die Entnahme des Frittierbehälters zum Ausschalten des Gerätes, das seinen Betrieb wieder aufnimmt, sobald der Frittierbehälter wieder eingesetzt wird.

- Nach Beendigung des Garvorgangs die Einschalttaste der Unterhitze (O) erneut drücken, um die Funktion zu deaktivieren, falls sie zuvor aktiviert wurde.
- Das Gerät durch Drücken der Ein/Aus-Taste (P) ausschalten.

## ABNEHMEN DES TIMERS

- Um den Timer (N) aus seiner Aufnahme zu ziehen, links auf das Display drücken, den Timer drehen (Abb. 9) und herausziehen (Abb. 10).

- Um den Timer wieder einzusetzen, ihn auf die Stifte in seiner Aufnahme stecken und nach unten drücken, bis er einrastet (Abb. 11), dann, wie auf Abbildung 12 gezeigt, drehen.

**i Hinweis:** Zum Auswechseln der Batterie des Timers wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.

## REINIGUNG UND WARTUNG

**⚡ Gefahr!** Vor jeder Reinigungsarbeit immer den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Niemals das Gerät in Wasser tauchen oder unter den Wasser-

hahn stellen. Durch eindringendes Wasser könnten Kurzschlüsse oder Stromschläge verursacht werden.

- Der Frittierbehälter (F), das Rührelement (E) und das Sichtfenster (C) mit Warmwasser und neutralem Geschirrspülmittel sorgfältig reinigen. Der Frittierbehälter kann im Geschirrspüler gereinigt werden, häufiges Reinigen kann jedoch die Eigenschaften der Keramikbeschichtung beeinträchtigen.
- Das Warmluft-Austrittsgitter (T) reinigen, ohne es zu entfernen.

**i Hinweis:** Zur Reinigung des Frittierbehälters (F) dürfen keine Scheuermittel, sondern nur ein weiches Tuch mit neutralem Geschirrspülmittel benutzt werden.

## BETRIEBSSTÖRUNGEN

Störung	Ursache/Abhilfe
Das Gerät heizt nicht	Mögliche Auslösung des Thermoschutzschalters. Wenden Sie sich an den Kundendienst (die Vorrichtung muss ersetzt werden).
Der Frittierbehälter ist falsch positioniert und das Gerät funktioniert nicht	Der Frittierbehälter richtig positionieren
Der Deckel ist nicht richtig geschlossen und das Gerät funktioniert nicht	Den Deckel gut schließen
Das Gargut bleibt im unteren Teil roh	Prüfen, ob die Einschalttaste der Unterhitze gedrückt wurde (0)
Das Rührelement (E) dreht sich nicht	Nach Beginn des Garvorgangs sind einige Minuten Wartezeit erforderlich

## GARTABELLE

### Kartoffeln

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)		Rührelement	Unterhitze	Temperaturregler
				FH1163	FH1363			
Normale Kartoffeln 10x10	Frisch	1.7 kg (*)	Füllstand 5	-	40-43	JA	Ein	4
		1.5 kg (*)	Füllstand 4	37-40	37-40	JA	Ein	4
		1.25 kg (*)	Füllstand 3	32-35	35-38	JA	Ein	4
		1 kg (*)	Füllstand 2	27-30	25-28	JA	Ein	4
		750 gr (*)	Füllstand 1	23-25	21-23	JA	Ein	4
	Tiefgekühlt	1.5 kg	ohne	-	42-45	JA	Ein	4
		1.25 kg	ohne	33-36	35-38	JA	Ein	4
		1 kg	ohne	27-30	29-32	JA	Ein	4
		750 gr	ohne	24-26	24-26	JA	Ein	4
		500 gr	ohne	18-20	18-20	JA	Ein	4
Ofenkartoffeln	Frisch	1 kg	Füllstand 3	35	35	JA	Ein	4
Kartoffelstücke	Tiefgekühlt	1 kg	ohne	30	32	JA	Ein	4
Junge Kartoffeln	Tiefgekühlt	1 kg	ohne	38	40	JA	Ein	4
Kroketten	Tiefgekühlt	750 gr	ohne	24	26	JA	Ein	4

(\*) zu schälen

## Fleisch - Geflügel

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)		Rührelement	Unterhitze	Temperaturregler	Ratschläge
				FH1163	FH1363				
Hähnchennuggets	Tiefgekühlt	750 gr	ohne	18	18	JA	Ein	4	-
Hähnchenschenkel	Frisch	650 gr	ohne	35	35	NEIN	Aus	4	2-3 Mal wenden
Hähnchenbrustfilet	Frisch	300 gr	ohne	15	15	NEIN	Ein	4	-
Kalbsgulasch	Frisch	600 gr	Füllstand 2	25	25	JA	Ein	4	-
Kalbskotelett	Frisch	3 St.	ohne	25	28	NEIN	Aus	4	nach 15 Min. wenden
Kalbsrippchen	Frisch	1200 gr	ohne	35	38	NEIN	Aus	4	2-3 Mal wenden
Spieße	Frisch	800 gr	ohne	22	25	NEIN	Aus	4	2-3 Mal wenden
Hamburger	Frisch	4 St.	ohne	25	28	NEIN	Aus	4	nach 15 Min. wenden
Frikadellen	Frisch	450 gr	ohne	25	25	JA	Ein	4	-

## Fisch, Krustentiere & Meeresfrüchte

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)		Rührelement	Unterhitze	Temperaturregler
				FH1163	FH1363			
Fischstäbchen	Tiefgekühlt	18 St.	ohne	20	23	NEIN	Ein	4
Lachssteak	Frisch	400 gr	ohne	20	20	NEIN	Ein	3
Lachsfilet	Frisch	350 gr	ohne	15	18	NEIN	Ein	3
Jakobsmuscheln	Frisch	4 St.	ohne	17	20	NEIN	Aus	3
Sepien	Frisch	8 St.	Füllstand 1	20	20	NEIN	Ein	3
Riesengarnelen	Frisch	600 gr	Füllstand 1	20	20	JA	Ein	3
Garnelen	Frisch	800 gr	Füllstand 1	20	20	JA	Ein	3

## Gemüse

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)		Rührelement	Unterhitze	Temperaturregler
				FH1163	FH1363			
Zucchini	Frisch	600 gr	Füllstand 5	20-25	20-25	JA	Ein	4
Auberginen	Frisch	600 gr	Füllstand 3	20-25	20-25	JA	Ein	4
Pilze	Frisch	600 gr	Füllstand 2	15-20	15-20	JA	Ein	4
Spargel	Frisch	800 gr	Füllstand 5	25-30	25-30	JA	Ein	4

## Snacks - Tiefgekühlt

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)		Rührelement	Unterhitze	Temperaturregler	Ratschläge
				FH1163	FH1363				
Pizza	Frisch	300 gr	Füllstand 1	32	35	NEIN	Ein	2	die Form ölen und nach 20 Min. um 180° drehen
	Tiefgekühlt	450 gr	ohne	20	25	NEIN	Ein	2	nach 15 Min. um 180° drehen
Herzhafte Tarte, Quiche	Frisch	600 gr	ohne	23	27	NEIN	Ein	3	Backpapier verwenden und nach 15 Min. um 180° drehen
	Tiefgekühlt	700 gr	ohne	45	50	NEIN	Ein	2	Backpapier verwenden und nach 30 Min. um 180° drehen
Kleine Pizzen	Tiefgekühlt	14 St.	ohne	20	20	NEIN	Ein	3	Backpapier verwenden
Salzgebäck	Tiefgekühlt	14 St.	ohne	25	25	NEIN	Ein	3	Backpapier verwenden
Paella	Tiefgekühlt	600 gr	ohne	15	15	JA	Ein	4	1 Mal umrühren
Gnocchi alla sorrentina	Tiefgekühlt	550 gr	ohne	13	13	JA	Ein	4	1 Mal umrühren
Zwiebelringe	Tiefgekühlt	12/15 St.	ohne	15	15	NEIN	Ein	4	gleichmäßig auf dem Boden des Frittierbehälters verteilen

## Dessert

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)		Rührelement	Unterhitze	Temperaturregler	Ratschläge
				FH1163	FH1363				
Mürbeteigkuchen	Frisch	700 gr	ohne	50	50	NEIN	Ein	2	das Blech fetten und mit Mehl bestreuen und die Unterhitze nach 40 Min. ausschalten.
Brioche	Tiefgekühlt	4 St.	ohne	35	35	NEIN	Ein	2	Backpapier verwenden, nach 12-13 Min. um 180° drehen
Kekse	Frisch	8 St.	ohne	18	18	NEIN	Ein	3	Backpapier verwenden, nach 15 Min. um 180° drehen
Obst	Frisch	300 gr	ohne	18	18	NO	Ein	4	-