

SIKKERHEDSADVARSLER

Læs nøje alle instruktioner før apparatet tages i brug. Gem disse instruktioner.

- Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal dette udskiftes af konstruktøren eller dennes tekniske serviceassistent, for at undgå faresituationer.
- Læg aldrig apparatet i vand.
- Når kaffemaskinen er i drift, kan temperaturen på de udvendige overflader, der er tilgængelige, og låget være meget højt. Benyt altid håndtaget, greb og nøgler. Brug handsker, når dette er nødvendigt.
- Dette elektriske apparat fungerer ved høje temperaturer, som kan give brændemærker.
- Dette apparat må ikke bruges på børn mellem 0 og 8 år. Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år, på betingelse at, de overvåges nøje. Dette apparat kan anvendes af personer med nedsatte psykiske, fysiske og sensoriske evner eller med utilstrækkelig erfaring eller kendskab, på betingelse at de overvåges nøje og vejledes angående en sikker anvendelse af apparatet og at de har kendskab til de forbundne risici. Apparatet og ledningen skal holdes væk fra børn under 8 år. Rengøring og vedligeholdelse, der skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn.
- Apparatet bør ikke foropvarmes når det er tomt.
- Brug ikke apparatet uden mad indeni:

det kan blive beskadiget heraf

- Dette apparat er udelukkende beregnet til hjemmebrug. Det er ikke beregnet til at blive brugt i: køkkener i værkstedsrum til personale i forretninger, kontorer og andre arbejdsmiljøer, sommerhuse, hoteller, moteller og andre botilbud, udlejningsværelser.
- Apparatet skal ikke fungere ved hjælp af en ekstern timer eller et fjernt kommandosystem.



Fare!

Manglende observation kan være eller er årsag til livstruende skade fra elektrisk stød.

- Før brugen skal det sikres at netværksspændingen svarer til hvad der er oplyst på apparatets datasæddel.
- Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med en minimumsforsyning på 10 A som er udstyret med en effektiv jordforbindelse. Producenten fralægger sig ethvert ansvar, hvis disse sikkerhedsforskrifter ikke overholdes.



Fare for forbrænding!

Manglende overholdelse af disse advarsler kan resultere i brandsår eller forbrændinger.

- Under brug bliver apparatet ophedet. APPARATET MÅ IKKE OPBEVARES TILGÆNGELIGT FOR BØRN
- Flyt apparatet ved hjælp af de dertilgængelige håndtag. Brug aldrig grebet på skålen for at gøre dette.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af den overflade, som enheden er placeret på, da et barn nemt kan gribe den, eller den kan hænge i vejen for brugeren.
- Pas på den varme damp, der kunne komme ud af hullerne.



Vær opmærksom!

Manglende overholdelse af disse advarsler kan medføre personskade eller beskadigelse af udstyret.

- Anbring ikke apparatet i nærheden af varmekilder.
- Skålen er automatisk indsat i central pin. Derfor, for at undgå brud, må den ikke roteres manuelt, når den korrekte position skal findes.
- Stik aldrig genstande ind i ventilationsåbningerne. Den må ikke blokeres
- Hæld ikke væske i skålen, ud over MAX niveauet (R).
- Hæld aldrig mere olie i beholderen ud over oliedoseringsbægerets maks. niveau (niveau 5)

Læg mærke til:

Dette symbol viser, at dette er vigtige råd og informationer til brugeren.

- Før du bruger apparatet første gang, skal du fjerne alt papir indeni, som beskyttende pap, hæfter, plastposer mv.
- Før du bruger apparatet første gang, vaskes skålen, skovlen og dækket med varmt vand og opvaskemiddel. Ved afslutningen af operationen tørres og fjernes eventuelt resterende vand, der samler sig på bunden af tanken.
- Det er helt normalt, når apparatet ved første brug udsender lugt. Luft ud i rummet.
- Apparatet bør placeres i en afstand af mindst 20 cm fra stikkontakten, hvor det vil være forbundet.

TEKNISKE DATA

	FH1163	FH1363
dimensioner (LxPxH):	395x325x270mm	395x325x290
vægt:	5.1kg	5.3kg

For mere information, se informationspladen på apparatet.

Apparatet er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:



Dette produkt opfylder EF-forordningen 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer

- Europæisk Regulativ Standard 1275/2008.

BORTSKAFFELSE



Må apparatet ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet, det skal derimod afleveres til et godkendt indsamlingscenter.

BESKRIVELSE AF APPARAT

- A Låg
- B Håndtag til termostat
- C Aftageligt vindue
- D Maksimalt niveau MAX
- E Røremaskinens skovl
- F Kar med keramisk belægning
- G Håndtagets markør
- H Håndtag til kar
- I Lille glas til dosering af olie (niveau fra 1 til 5)
- L Håndtag til hævning af apparatet
- M Apparatets armatur
- N Ekstraherbar timer
- O Startknap nedre modstand
- P Lysende tænd/sluk knap
- Q Knap til åbning af låg
- R Kondenssamler

- S Knapper til døråbning
- T Varm udluftningsgitter

FØRSTE IBRUGTAGNING



Læg mærke til: Før du bruger apparatet første gang, vaskes skålen (F), omrøreren (E) og det aftagelige vindue (C) med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel i vandet.

Gør som følger:

- Åben låget (A) ved at trykke på knappen (Q) (fig. 1).
- Hægt trækdøren (C) ved at trykke på de to knapper (S) (fig. 2).
- Løft håndtaget af skålen (H), indtil du hører et "klik" (fig. 3).
- Tag skålen frem (F) ved at trække den opad (fig. 4).
- Tag røremaskinen (E) frem (fig. 5).
- Vask skålen (F), blandingsskeen (E) og trækvinduet (C) (fig. 6).
- Ved afslutningen af operationen tørres og fjernes eventuelt resterende vand, der samler sig på bunden af skålen (F).

MADLAVNING MED RØREMASKINE





Læg mærke til: Denne type madlavning er særligt egnet til tilberedning af kartofler.

- Sæt skålen (F) ind i apparatet (M) og placér den korrekt.
- Sænk håndtaget på beholderen (H) ved hjælp af markøren (G) (fig. 7).
- Sæt derefter omrører (E) på plads (ben placeret i bunden af skålen).
- Hæld de ingredienser, der skal koges, i skålen (F) idet de doser, der er angivet i tabellen madlavning / opskrift bog, overholdes.
- Tilsæt olie, hvis det kræves til den ønskede tilberedningstemperatur, med henvisning til de doser, der er angivet i tabellen madlavning / opskrift bog og med hjælp af målebægeret (I).
- Luk låget (A).
- Sæt apparatets stik i stikkontakten.
- Indstil termostatknappen (B) til den ønskede position (se tabel madlavning / opskrift).
- Tryk på afbryderknappen for lavere styrke (O), hvis den valgte type madlavning kræver det (se tabellerne madlavning / opskrift).
- Tryk på tænd/sluk knappen (P), som lyser op.
- Kogeprocessen er begyndt.
- Indtast den ønskede kogetid ved at trykke på minuttællerknappen (N) (fig. 8), og displayet viser de indtastede minutter.
- Lige efter begynder tallene at blinke, hvilket betyder at tilberedningstiden er begyndt. Det sidste minut visualiseres

- på sekunder.
- Hvis der opstår en fejl, kan du indstille den nye tilberedningstid ved at trykke og holde knappen nede i mere end 2 sekunder. Displayet er nulstillet, og den første operation kan gentages.
- Timeren angiver slutningen af tilberedningstiden med to serier af "bip", med en afstand af omkring 20 sekunder. For at slukke for alarmen trykkes på timeren.

 **Læg mærke til:** Timeren slukker ikke for enheden.

 **Læg mærke til:** Under tilberedningen er det muligt at åbne låget (A) for at tilføje flere ingredienser, eller for at kontrollere maden. Ventilationen afbrydes momentant, og genoptages ved lukning af dækslet.

 **Læg mærke til:** Med startknappen aktiveret, indebærer fjernelse af skålen at slukke for enheden, der vil genoptage driften når skålen er genindsat.

- Efter kogning trykkes atter på knappen, som tænder den indre modstand (O), for at deaktivere funktionen, hvis den før er blevet aktiveret.
- Sluk apparatet ved at trykke på tænd/sluk knappen (P).

MADLAVNING UDEN RØREMASKINE

 **Læg mærke til:** Denne type madlavning er særligt egnet til tilberedning af kager, tærter og pizza.


- Sæt skålen (F) ind i apparatet (M) og placér den korrekt.
- Sænk håndtaget på beholderen (H) ved hjælp af markøren (G) (fig. 7).
- Hæld de ingredienser, der skal koges, i skålen (L) idet de doser, der er angivet i tabellen madlavning / opskrift bog, overholdes.
- Tilsæt olie, hvis det kræves til den ønskede tilberedningstemperatur, med henvisning til de doser, der er angivet i tabellen madlavning/opskrift bog og med hjælp af målebægeret (I).
- Luk låget (A).
- Sæt apparatets stik i stikkontakten.
- Indstil termostatknappen (B) til den ønskede position (se tabel madlavning / opskrift).
- Tryk på afbryderknappen for lavere styrke (O), hvis den valgte type madlavning kræver det (se tabellerne madlavning / opskrift).
- Tryk på tænd/sluk knappen (P), som lyser op.
- Kogeprocessen er begyndt.
- Indtast den ønskede kogetid ved at trykke på minuttællerknappen (N) (fig. 8), og displayet viser de indtastede minutter.
- Lige efter begynder tallene at blinke, hvilket betyder at tilberedningstiden er begyndt. Det sidste minut visualiseres


på sekunder.

- Hvis der opstår en fejl, kan du indstille den nye tilberedningstid ved at trykke og holde knappen nede i mere end 2 sekunder. Displayet er nulstillet, og den første operation kan gentages.
- Timeren angiver slutningen af tilberedningstiden med to serier af "bip", med en afstand af omkring 20 sekunder. For at slukke for alarmen trykkes på timeren.

 **Læg mærke til:** Timeren slukker ikke for enheden.

 **Læg mærke til:** Ved tilberedning uden omrører roterer tappen i bunden af bakken stadig.


 **Læg mærke til:** Under tilberedningen er det muligt at åbne låget (A) for at tilføje flere ingredienser, eller for at kontrollere maden. Ventilationen afbrydes momentant, og genoptages ved lukning af dækslet.

 **Læg mærke til:** Med startknappen aktiveret, indebærer fjernelse af skålen at slukke for enheden, der vil genoptage driften når skålen er genindsat.

- Efter kogning trykkes atter på knappen, som tænder den indre modstand (O), for at deaktivere funktionen, hvis den før er blevet aktiveret.
- Sluk apparatet ved at trykke på tænd/sluk knappen (P).

EKSTRAKTION TIMER

- For at fjerne timeren (N) fra sit sted, skal du trykke på den venstre side af skærmen, og få den til at dreje (fig. 9) og derefter trække den ud (fig. 10).
- For at udskifte timeren, indsættes den i de dertil egnede tapper, der er fastsat i sædet, hvorefter den skubbes helt ind, indtil det klikker (fig. 11), inden den drejes, som vist på figur 12.

 **Læg mærke til:** For at udskifte batterierne i timeren, er det nødvendigt at henvende sig til et autoriseret kundeservicecenter.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLD



Fare! Før enhver rengøring skal stikket altid tages ud af stikkontakten og apparatet køles ned korrekt.

Nedsænk aldrig apparatet i vand og sæt det ikke under vandhanen. Ved infiltration vil vandet ende i den elektriske strøm.

- Vask omhyggeligt skålen (F), omrøreren (E), og åbningen (C) med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til opvaskemaskiner. Skålen kan vaskes i opvaskemaskinen, men hyppig vask kan reducere egenskaberne af den keramiske belægning.
- Rengør varmluftsristen (T) uden at flytte den.



Læg mærke til: For at rengøre skålen (F) skal der hverken benyttes slibende genstande eller rengøringsmidler, men kun en blød klud med neutral opvaskemiddel til opvaske-maskiner.

FUNKTIONSAFVIGELSER

Afvigelse	Årsag/løsning
Apparatet bliver ikke varmt	Der kan være udløst termisk sikkerhed. Henvend dig til kundeservice (apparatet skal udskiftes)
Karret er placeret forkert og apparatet fungerer ikke	Placer karret korrekt
Låget er ikke lukket ordentligt og apparatet fungerer ikke	Luk låget ordentligt
Maden forbliver rå i den nedre del	Bekræft at have trykket på startknappen for mindre modstand(0)

KOGETABELLER

Kartofler

Opskrift	Type	Kvantitet	Olie	Kogetid (min)		Skovl blander	Modstand lavere	Håndtag til termostat	Råd
				FH1163	FH1363				
Kartofler, standard 10x10	Friske	1,7 kg (*)	niveau 5	-	40-43	JA	TIL	4	-
		1,5 kg (*)	niveau 4	37-40	37-40	JA	TIL	4	-
		1,25 kg (*)	niveau 3	32-35	35-38	JA	TIL	4	-
		1 kg (*)	niveau 2	27-30	25-28	JA	TIL	4	-
		750 g (*)	niveau 1	23-25	21-23	JA	TIL	4	-
	Dybfrosne	1,5 kg	uden	-	42-45	JA	TIL	4	-
		1.25 kg	uden	33-36	35-38	JA	TIL	4	-
		1 kg	uden	27-30	29-32	JA	TIL	4	-
		750 g	uden	24-26	24-26	JA	TIL	4	-
		500 g	uden	18-20	18-20	JA	TIL	4	-
Ovnkartofler	Friske	1 kg	niveau 3	35	35	JA	TIL	4	-
Kartoffel i tern	Dybfrosne	1 kg	uden	30	32	JA	TIL	4	-
Nye kartofler	Dybfrosne	1 kg	uden	38	40	NEJ	TIL	4	-
Kroketter,	dybfrosne	750 g	uden	24	26	NEJ	FRA	4	vend 2-3 gange

(*) skal pilles

Kød af fjerkræ

Opskrift	Type	Kvantitet	Olie	Kogetid (min)		Skovl blander	Modstand lavere	Håndtag til termostat	Råd
				FH1163	FH1363				
Kyllinge nuggets	Frossede	750 gr	uden	18	18	JA	TIL	4	-
Kyllingelår	Friske	650 gr	uden	35	35	NEJ	FRA	4	dreje 2-3 gange
Kyllingebryst	Frisk	300 gr	uden	15	15	NEJ	TIL	4	-
Kalvekød i tern	Friske	600 gr	niveau 2	25	25	JA	TIL	4	-
Kalvekoteletter	Friske	3 stk	uden	25	28	NEJ	FRA	4	dreje efter 15 min
Ribben af kalvekød	Friske	1200 gr	uden	35	38	NEJ	FRA	4	dreje 2-3 gange
Spyd	Friske	800 gr	uden	22	25	NEJ	FRA	4	dreje 2-3 gange
Hamburger	Friske	4 stk	uden	25	28	NEJ	FRA	4	dreje efter 15 min
Kødboller	Friske	450 gr	uden	25	25	JA	TIL	4	-

Fisk - Krebsdyr

Opskrift	Type	Kvantitet	Olie	Kogetid (min)		Skovl blander	Modstand lavere	Håndtag til termostat
				FH1163	FH1363			
Fiskepinde	Frosset	18 stk	uden	20	23	NEJ	TIL	4
Laks i skiver	Frisk	400 gr	uden	20	20	NEJ	TIL	3
Filet af laks	Frisk	350 gr	uden	15	18	NEJ	TIL	3
Kammuslinger	Friske	4 stk	uden	17	20	NEJ	FRA	3
Blæksprutte	Friske	8 stk	niveau 1	20	20	NEJ	TIL	3
Store rejer	Friske	600 gr	niveau 1	20	20	JA	TIL	3
Rejer	Friske	800 gr	niveau 1	20	20	JA	TIL	3

Grønsager

Opskrift	Type	Kvantitet	Olie	Kogetid (min)		Skovl blander	Modstand lavere	Håndtag til termostat
				FH1163	FH1363			
Squash	Friske	600 gr	niveau 5	20-25	20-25	JA	TIL	4
Auberginer	Friske	600 gr	niveau 3	20-25	20-25	JA	TIL	4
Svampe	Friske	600 gr	niveau 2	15-20	15-20	JA	TIL	4
Asparges	Friske	800 gr	niveau 5	25-30	25-30	JA	TIL	4

Snack - Frosne

Opskrift	Type	Kvantitet	Olie	Kogetid (min)		Skovl blander	Modstand lavere	Håndtag til termostat	Råd
				FH1163	FH1363				
Pizza	Frisk	300 gr	niveau 1	32	35	NEJ	TIL	2	olier panden og roter 180° efter 20 min
	Frosset	450 gr	uden	20	25	NEJ	TIL	2	dreje 180° efter 15min
Madtærte	Frisk	600 gr	uden	23	27	NEJ	TIL	3	Brug bagepapir, rotere 180° efter 15min
	Frosset	700 gr	uden	45	50	NEJ	TIL	2	Brug bagepapir, rotere 180° efter 30min
Små pizzaer	Frossede	14 stk	uden	20	20	NEJ	TIL	3	brug bagepapir
Saltkringler	Frosset	14 stk	uden	25	25	NEJ	TIL	3	brug bagepapir
Paella	Frosset (*)	600 gr	uden	15	15	JA	TIL	4	bland 1 gang
Gnocchi alla sorrentina	Frosset	550 gr	uden	13	13	JA	TIL	4	bland 1 gang
Løgringe	Frosset	12/15 stk	uden	15	15	NEJ	TIL	4	fordel ligeligt i bunden af karret

Dessert

Opskrift	Type	Kvantitet	Olie	Kogetid (min)		Skovl blander	Modstand lavere	Håndtag til termostat	Råd
				FH1163	FH1363				
Tærte	Frisk	700 gr	uden	50	50	NEJ	TIL	2	smør og mel gryden og sluk til lavere modstand efter 40 min.
Croissants	Frossede	4 stk	uden	35	35	NEJ	TIL	2	Brug bagepapir, rotere 180° efter 12-13 min
Småkager	Frisk	8 stk	uden	18	18	NEJ	TIL	3	Brug bagepapir, rotere 180° efter 15min
Frugt	Frisk	300 gr	uden	18	18	NEJ	TIL	4	-