

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.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät kann von Kindern im Alter ab 8 Jahren unter der Bedingung, dass sie beaufsichtigt werden, verwendet werden. Dieses Gerät kann von Personen mit beeinträchtigten, körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder ohne Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden. Bedingung ist hierbei ihre Beaufsichtigung und Anleitung hinsichtlich der sicheren Handhabung des Geräts und das Bewusstsein der damit verbundenen Risiken. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren. Die Reinigung und Wartung von Seiten des Benutzers darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

- 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 Behälters.
- Das Netzkabel darf nicht vom Rand der Fläche hängen, auf der das Gerät steht. Kinder könnten am herunterhängenden 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 Behälter rastet automatisch in den mittleren Stift ein. Um Brüche zu vermeiden, darf den Behälter nicht von Hand

- gedreht werden, um es in richtige Position zu bringen.
- Stecken Sie nichts in die Belüftungsöffnungen. Diese niemals verstopfen.
- Keine Flüssigkeiten über den Füllstand MAX (R) in den Frittierbehälter füllen.
- In den Behälter nicht Mengen von Öl füllen, die größer sind als der maximale Füllstand des Messbechers für Öl (Füllstand 5).

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 Behälter, das Rührelement und den Deckel mit Warmwasser und Geschirrspülmittel sorgfältig reinigen. Danach alles sorgfältig abtrocknen und Wasserrückstände entfernen, die sich am Boden des Behälter 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

	FH1173	FH1373
Abmessungen (BxTxH):	400X325X270mm	400X325X290mm
Gewicht:	5,1kg	5,3kg

Für weitere Daten wird auf das Leistungsschild am Gerät verwiesen.



Das Gerät entspricht folgenden EG-Richtlinien:

- Die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit den Vorschriften der Europäischen Verordnung (EG) 1935/2004 überein.
- Europäische Stand-by-Richtlinie 1275/2008

ENTSORGUNG



Das Gerät nicht zusammen mit anderen Hausabfällen entsorgen, sondern einem Zentrum für offizielle Mülltrennung übergeben.

GERÄTEBESCHREIBUNG

- A Deckel
- B Temperaturregler
- C Abnehmbares Sichtfenster
- D Maximaler Füllstand MAX
- E Rührelement
- F Behälter mit Keramikbeschichtung

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

ERSTMALIGER GEBRAUCH



Hinweis: Vor dem Erstgebrauch des Gerätes den Behälter (F), das Rührelement (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 Behälter (H) anheben, bis ein 'Klicken' zu hören ist (Abb. 3).
- Den Behälter (F) nach oben ziehen und herausnehmen (Abb. 4).
- Das Rührelement (E) aus seiner Aufnahme ziehen (Abb. 5).
- Den Behälter (F), das Rührelement (E) und das abnehmbare Sichtfenster (C) reinigen (Abb. 6).
- Danach alles sorgfältig abtrocknen und Wasserrückstände entfernen, die sich am Boden des Behälter (F) angesammelt haben.

GAREN MIT RÜHRELEMENT



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

- Den Behälter (F) in das Gehäuse des Gerätes (M) einsetzen und richtig positionieren.
- Den Handgriff des Behälters (H) durch Bedienen der Arretierung (G) absenken (Abb. 7).
- Das Rührelement (E) in seine Aufnahme setzen (Stift am Boden des Behälters).
- Die Kochzutaten in den Behälter (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/Rezeptverzeichnis).
- Die Ein/Aus-Taste drücken (P).
- Um die gewünschte Garzeit einzustellen, die beiden Ikonen auf dem Timer (N) drücken, '+' , um sie zu erhöhen und '-' , um sie zu verringern. Das Display visualisiert den Defaultwert 0:30 (Abb. 8).
- Die Ikone  drücken, um das Garen zu starten. Der Garprozess beginnt. Die letzten 10 Minuten werden in Minuten und Sekunden visualisiert.
- Um das Garen vorübergehend zu unterbrechen, die Ikone  drücken. Durch erneutes Drücken der Ikone  , nimmt das Gerät erneut den Garvorgang auf.
- Indem man die Ikone  für einige Sekunden gedrückt hält, unterbricht sich der Garvorgang und das Display visualisiert den Defaultwert 0:30.
- Ein akustisches Signal zeigt das Ende der Garzeit an.



Hinweis: Der Timer schaltet das Gerät ab.



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



Hinweis: Bei betätigter Einschalttaste führt die Entnahme des Behälters zum Ausschalten des Gerätes, das seinen Betrieb wieder aufnimmt, sobald der Behälter 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 Behälter (F) in das Gehäuse des Gerätes (M) einsetzen und richtig positionieren.
- Den Handgriff des Behälters (H) durch Bedienen der Arretierung (G) absenken (Abb. 7).
- Die Kochzutaten in den Behälter (L) geben und dabei die in der Gartabelle/im Rezeptverzeichnis angegebenen Mengen beachten.
- Öl zugeben, falls der gewünschte Garvorgang dies vorsieht, dabei die Mengenangaben in der Gartabelle/im Rezeptverzeichnis 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/Rezeptverzeichnis).
- Die Einschalttaste der Unterhitze (O) drücken, falls die gewählte Garweise dies erfordert (siehe Gartabelle/Rezeptverzeichnis).
- Die Ein/Aus-Taste drücken (P).
- Um die gewünschte Garzeit einzustellen, die beiden Ikonen auf dem Timer (N) drücken, '+' , um sie zu erhöhen und '-' , um sie zu verringern. Das Display visualisiert den Defaultwert 0:30 (Abb. 8).
- Die Ikone  drücken, um das Garen zu starten. Der Garprozess beginnt. Die letzten 10 Minuten werden in Minuten und Sekunden visualisiert.
- Um das Garen vorübergehend zu unterbrechen, die Ikone  drücken. Durch erneutes Drücken der Ikone  , nimmt das Gerät erneut den Garvorgang auf.
- Indem man die Ikone  für einige Sekunden gedrückt hält, unterbricht sich der Garvorgang und das Display visualisiert den Defaultwert 0:30.
- Ein akustisches Signal zeigt das Ende der Garzeit an.



Hinweis: Der Timer schaltet das Gerät ab.



Hinweis: In den Kochvorgängen ohne Rührelement, dreht sich der Stift, der am Boden des Behälters positioniert ist, trotzdem.



Hinweis: Während des Garprozesses kann der Deckel (A) geöffnet werden, um Zutaten hinzuzufügen oder um den Garzustand zu überprüfen. Die Lüftung und die Drehung des Stifts werden vorübergehend unterbrochen, um nach der Schließung des Deckels wieder aufgenommen zu werden.



Hinweis: Bei betätigter Einschalttaste führt die Entnahme des Behälters zum Ausschalten des Gerätes, das seinen Betrieb wieder aufnimmt, sobald der Behälter 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.

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

- Der Behälter (F), das Rührelement (E) und das Sichtfenster (C) mit Warmwasser und neutralem Geschirrspülmittel sorgfältig reinigen. Der Behälter kann im Geschirrspüler gereinigt werden, häufiges Reinigen kann jedoch die Eigenschaften der Keramikbeschichtung beeinträchtigen.

- Das Warmluft-Austrittsgitter (T), ohne es abzunehmen, unter Verwendung eines leicht scheuernden Schwammes, der mit neutralem Reinigungsmittel angefeuchtet ist, reinigen. Sorgfältig trocknen, ohne Reste von Reinigungsmittel zu lassen.



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

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Störung	Ursache/Abhilfe
Das Gerät heizt nicht	Es könnte die thermische Sicherheitsvorrichtung eingegriffen haben. Wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum (die Vorrichtung muss ausgetauscht werden)
Der Behälter ist falsch positioniert und das Gerät funktioniert nicht	Den Behälter 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 Display visualisiert 'E1'	Das Gerät aus- und erneut einschalten. Wenden Sie sich, wenn das Problem weiterhin besteht, an das Kundendienstzentrum
Das Display visualisiert 'E2'	Wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum
Das Display visualisiert 'E3'	Wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum

GARTABELLE

Kartoffeln

Rezept	Typ	Menge	Öl	Garzeit (Min.)		Rühr element	Unter hitze	Temperaturregler	Ratschläge
				FH1173	FH1373				
Pommes frites ca. 10x10 mm	Frisch	1.7 kg (*)	Füllstand 5	-	40-43	JA	Eingeschaltet	4	-
		1.5 kg (*)	Füllstand 4	37-40	37-40	JA	Eingeschaltet	4	-
		1.25 kg(*)	Füllstand 3	32-35	35-38	JA	Eingeschaltet	4	-
		1 kg (*)	Füllstand 2	27-30	25-28	JA	Eingeschaltet	4	-
		750 g (*)	Füllstand 1	23-25	21-23	JA	Eingeschaltet	4	-
	Tiefgekühlt	1.5 kg	ohne	-	42- 45	JA	Eingeschaltet	4	-
		1.25 kg	ohne	33-36	35-38	JA	Eingeschaltet	4	-
		1 kg	ohne	27-30	29-32	JA	Eingeschaltet	4	-
		750 g	ohne	24-26	24-26	JA	Eingeschaltet	4	-
		500 g	ohne	18-20	18-20	JA	Eingeschaltet	4	-
Ofenkartoffeln	Frisch	1 kg	Füllstand 3	35	35	JA	Eingeschaltet	4	-
Geschnittelte Kartoffeln	Tiefgekühlt	1 kg	ohne	30	32	JA	Eingeschaltet	4	-
Jungkartoffeln	Tiefgekühlt	1 kg	ohne	38	40	NEIN	Eingeschaltet	4	-
Kroketten	Tiefgekühlt	750 g	ohne	24	26	NEIN	Aus	4	2-3 Mal wenden

(*) zu schälen

Fleisch - Geflügel

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)		Rührelement	Unterhitze	Temperaturregler	Ratschläge
				FH1173	FH1373				
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	Level 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
				FH1173	FH1373			
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.	Level 1	20	20	NEIN	Ein	3
Riesengarnelen	Frisch	600 gr	Level 1	20	20	JA	Ein	3
Garnelen	Frisch	800 gr	Level 1	20	20	JA	Ein	3

Gemüse

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)		Rührelement	Unterhitze	Temperaturregler
				FH1173	FH1373			
Zucchini	Frisch	600 gr	Level 5	20-25	20-25	JA	Ein	4
Auberginen	Frisch	600 gr	Level 3	20-25	20-25	JA	Ein	4
Pilze	Frisch	600 gr	Level 2	15-20	15-20	JA	Ein	4
Spargel	Frisch	800 gr	Level 5	25-30	25-30	JA	Ein	4

Snacks - Tiefgekühlt

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)		Rührelement	Unterhitze	Temperaturregler	Ratschläge
				FH1173	FH1373				
Pizza	Frisch	300 gr	Level 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 Behälter verteilen

Dessert

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)		Rührelement	Unterhitze	Temperaturregler	Ratschläge
				FH1173	FH1373				
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	NEIN	Ein	4	-