

重要的防護措施

在使用電器前，請仔細閱讀使用說明書。保留本使用說明書。

- 如果電源線損壞，必須由製造商或製造商的客戶服務單位更換，以避免一切風險。
- 切勿將產品浸入水中。
- 在操作時，可接觸的外部表面可能變得很熱。必須使用手柄，把手和按鈕。
- 必要時使用烤箱手套。
- 本電器在高溫工作下可能導致燒傷。
- 本電器不可由0到8歲的兒童使用。
- 如果8歲及以上的兒童在持續的監督下，才可使用本電器。
- 有身體、感官或心理障礙或不具備足夠經驗或知識的人員可以使用本電器，但需處於監督下或接受過有關電器的安全使用說明並瞭解相關危險。
- 將電器和電纜保存於低於8歲兒童夠不到的地方。
- 由使用者進行的清潔和維護工作不得由兒童進行。
- 設備空時不要預熱。
- 不要在沒有食物的情況下使用本電器，您可能使其損壞。
- 這只是家電。
- 並不設計為以下場合中使用：在商店、辦公室和其他工作環境的員工廚房區；農莊；

旅館、飯店和其他住宅類型的客戶；食宿B&B類型的環境。

- 本設備必須不受定時器或獨立的遙控系統進行操作。

危險！

如果不遵守警告，可能會造成觸電危險和危及生命的傷害。

- 使用設備之前，檢查主電源的電壓與設備上的銘牌指示值是否符合。
- 將本機器與有效地接電源正確連接，並且該電源最小的額定電流只能為10安培。
- 在不遵守重要的事故預防規則情況下，製造商將不負任何責任。

燙傷危險！

如果不遵守警告可能會導致燙傷或燒傷。

- 在操作中，產品會變熱。
- 不要放在兒童可觸及之處。
- 僅能以手柄移動設備。
- 不要使用鍋柄移動設備。
- 切勿將電源線從放置設備的表面上垂下，或可能被兒童拉取，或者將阻擋使用者的地方。
- 可能有熱蒸汽從通風口冒出。要特別小心！

重要！

如果不遵守警告，可能會導致危及生命的傷害或損壞設備。

- 切勿將家電放置在熱源附近。
- 鍋會自動置入於中心鎖。
- 為避免損壞，切勿將鍋以手動旋轉找到合適的位置。
- 切勿將任何物體插入通風口。
- 確保其暢通無阻。
- 請勿在鍋中填滿超過MAX水平(R)的液體。
- 切勿在鍋內倒入多於油量杯最高液位線(等級5)的油

請注意：

本符號代表重要用戶建議或資訊。

- 在首次使用設備之前，必需先取出器具內的任何文件和其他材料，如保護紙板，小冊子，塑料袋等。
- 在首次使用設備前，必須先以熱水和洗滌液清洗鍋，葉片和蓋子。

- 在操作結束時，徹底擦乾所有組件，並去除殘留在鍋底部的水份。
- 初次使用時家電發出一種“新”的味道是正常的。保持房間通風。
- 設備必須與其所連接的主電源插座保持至少20厘米的距離。

技術數據

	FH1173	FH1373
尺寸(長x高x寬)：	400X325X270毫米	400X325X290毫米
重量：	5,1千克	5,3千克

欲了解更多信息，請參閱設備上的銘牌。



該設備符合下列EU指令：

- 本電器符合歐盟2004年10月27日頒發的1935/2004號與食品接觸的材料的规定。
- 歐盟待機法規 1275/2008。

廢舊處理



器具不得以家庭垃圾同樣的方式拋棄，而必須送至經授權的垃圾分類和回收中心。

電器說明

- A 蓋子
- B 恆溫刻度盤
- C 可移除式查看窗口
- D 最高水位線 MAX
- E 葉片
- F 陶瓷塗層內鍋
- G 滑動手柄
- H 鍋柄
- I 油量杯(從1到5級)
- L 提起設備把手
- M 電器主體
- N 計時器
- O 底部加熱元件按鈕
- H ON / OFF按鈕
- Q 蓋打開按鈕
- R 冷凝水盤
- S 查看窗口釋放按鈕
- T 熱空氣排出格柵

設置電器



請注意：首次使用設備前，必須先以熱水和中性洗滌液徹底清洗鍋(F)，葉片(E)和可移動的觀察窗(C)。

步驟如下：

- 通過按下按鈕(Q)打開蓋子(A)(圖1)。
- 按兩個按鈕(S)鬆開可移除觀察窗(C)(圖2)。
- 提起鍋柄(H)直到聽到“咔嚓”聲(圖3)。
- 向上拉拿出鍋(F)(圖4)。
- 將葉片(E)從其殼拿出(圖5)。
- 清洗鍋(F)，葉片(E)和可移動的觀察窗(C)(圖6)。
- 在操作結束時，徹底擦乾所有組件，並去除殘留在鍋(F)底部的水份。

帶葉片烹飪



請注意：該類型的烹飪特別適合烹飪馬鈴薯。

- 將鍋(F)放回家電主體(M)內，確保其正確定位。
- 使用滑動鈕(G)降低鍋柄(H)(圖7)。
- 如果食譜需要，將葉片(E)裝入，確保它正確固定在鍋底的定位銷上。
- 將待烹飪的食材放在鍋(F)內，注意遵照食譜／烹飪表內指示的份量。
- 如果烹調程序需要，可根據烹調表/食譜指示的量添加油，並使用度量(I)。
- 蓋上蓋子(A)。
- 將設備插入電源插座。
- 調節恆溫刻度盤(B)到所需的位置上(見烹飪表/食譜)。
- 如果所選烹飪類型需要，按下下部加熱元件按鈕(O)(見烹飪表/食譜表)。
- 按下ON/OFF按鈕(P)。
- 要設置需要的烹飪時間，按下計時器上兩個圖示，‘+’表示增加，‘-’表示減少。顯示器將默認為0:30(圖8)。
- 按下■▶圖標來開始烹飪。烹飪開始。最後的10分鐘以分鐘和秒鐘顯示。
- 要暫時打斷烹飪，按下■▶圖標。再次按下圖標■▶並且電器會重新開始烹飪。
- 保持按下■▶圖標幾秒鐘來打斷烹飪，並且顯示器顯示默認時間0:30。
- 將有信號表示烹飪時間結束。



請注意：計時器會關閉電器。



請注意：在烹飪期間，容器蓋(A)可以被打開來添加配料或來檢查烹飪進程。風扇和混合漿旋轉被臨時打斷並將在容器蓋關好時重新開始。

i 請注意：電源按鈕被啟動時，去掉內鍋會關閉電器，在內鍋重新被放入時，電器重新開始工作。

- 當烹飪結束時，如果之前被打開，再次按下下部加熱元件按鈕 (O) 來關閉該功能。
- 按下 on/off 按鈕 (P) 關閉電器。

不帶葉片烹飪

i 請注意：該類型的烹飪特別適合甜點、蛋糕和拔釐。

- 將內鍋 (F) 重新正確地放置在電器機體 (M) 內。
- 使用滑動鈕 (G) 降低鍋柄 (H) (圖7)。
- 將待烹飪的食材放在鍋 (L) 內，注意遵照食譜／烹飪表內指示的份量。
- 如果所需的烹調程序需要，可根據烹調表/食譜指示的量添加油，並使用度量計 (I)。
- 蓋上蓋子 (A)。
- 給電器接入插頭。
- 調節恒溫刻度盤 (B) 到所需的位置上 (見烹飪表/食譜表)。
- 如果所選烹飪類型需要，按下下部加熱元件按鈕 (O) (見烹飪表/食譜表)。
- 按下 ON/OFF 按鈕 (P)。
- 要設置需要的烹飪時間，按下計時器上兩個圖示，‘+’ 表示增加，‘-’ 表示減少。顯示器將默認為 0:30 (圖8)。
- 按下  圖標來開始烹飪。烹飪開始。最後的10分鐘以分鐘和秒鐘顯示。
- 要暫時打斷烹飪，按下  圖標。再次按下圖標  並且電器會重新開始烹飪。
- 保持按下  圖標幾秒鐘來打斷烹飪，並且顯示器顯示默認時間 0:30。
- 將有信號表示烹飪時間結束。

i 請注意：計時器會關閉電器。

i 請注意：當不使用混合漿烹飪時，鍋底上的漿針仍會轉動。

i 請注意：在烹飪期間，容器蓋 (A) 可以被打開來添加配料或來檢查烹飪進程。風扇及漿針的旋轉臨時停止並在容器蓋關好後重新開始轉動。

i 請注意：電源按鈕被啟動時，去掉內鍋會關閉電器，在內鍋重新被放入時，電器重新開始工作。

- 當烹飪結束時，如果之前被打開，再次按下下部加熱元件按鈕 (O) 來關閉該功能。
- 按下 on/off 按鈕 (P) 關閉電器。

清潔和維護

⚡ 危險！ 在任何清潔操作之前，總是要將電器拔下並令其冷卻。切勿將電器浸入水中，並不要將其置於水龍頭下。任何滲水可能造成觸電。

- 請在熱水和洗滌液中徹底清洗內鍋 (F)、混合槳 (E) 和觀察視窗 (C)。內鍋可以在洗碗機中清洗，但是頻繁的清洗可能降低陶瓷塗層的特性。
- 使用蘸有洗滌劑的輕微摩擦性海綿清洗熱氣排放格柵 (T)，不要將其取下。不要留有任何洗滌劑殘餘，將其徹底晾乾。

i 請注意：要清洗內鍋 (F) 切勿使用任何尖銳、摩擦性或金屬刀具或幹硬性洗滌劑，僅僅使用蘸有洗滌劑的軟布。

操作性異常

異常現象	原因/解決方案
該設備不升溫	加熱安全裝置可能跳閘，請聯繫援助中心（電器必須更換）
鍋位置不正確，而且設備不運作。	將鍋正確定位。
蓋子沒有妥善蓋好，該設備無法正常運作。	蓋上蓋子。
在下部的食物沒有煮熟。	確保您已經按下下部加熱元件按鈕（O）。
顯示器顯示'E1'	將設備關閉然後再打開。如果該問題持續，請聯繫援助中心
顯示器顯示'E2'	請聯繫援助中心
顯示器顯示'E3'	請聯繫援助中心

烹飪表

馬鈴薯

食譜	類型	數量	油	烹飪時間(分鐘)		正確	底部加熱元件	溫度 恆溫刻度	提示
				FH1173	FH1373				
標準 馬鈴薯切至 1x1釐米厚 度的條狀	新鮮	1.7千克 (*)	等級 5	-	40-43	是	開啟	4	-
		1.5千克 (*)	等級4	37-40	37-40	是	開啟	4	-
		1.25 千 克(*)	等級3	32-35	35-38	是	開啟	4.	-
		1 千克 (*)	等級2	27-30	25-28	是	開啟	4	-
		750 gr (*)	等級 1	23-25	21-23	是	開啟	4	-
	冷凍	1.5 kg	無	-	42- 45	是	開啟	4	-
		1.25 kg	無	33-36	35-38	是	開啟	4	-
		1 千克	無	27-30	29-32	是	開啟	4	-
		750 克	無	24-26	24-26	是	開啟	4	-
		500 克	無	18-20	18-20	是	開啟	4	-
烤馬鈴薯	新鮮	1 千克	等級 3	35	35	是	開啟	4	-
馬鈴薯塊	冷凍	1 千克	無	30	32.	是	開啟	4	-
新馬鈴薯	冷凍	1 千克	無	38	40.	沒有	開啟	4	-
炸肉餅	冷凍	750 克	無	24	26.	沒有	關閉	4	翻2-3次

(*) 未去皮的馬鈴薯重量

肉 - 家禽

食譜	類型	數量	油	烹飪時間(分鐘)		火 力	底部 加熱元件	恆溫刻度 盤	提示
				FH1173	FH1373				
雞塊	冷凍	750 g	無	18	18.	是	ON	4.	-
雞腿	新鮮	650 g	無	35	35	沒有	OFF	4.	翻2-3次
雞胸肉	新鮮	300 g	無	15	15.	沒有	ON	4.	-
燉小牛肉	新鮮	600 g	等級2	25.	25.	是	ON	4.	-
小牛肉排	新鮮	3塊	無	25	28.	沒有	OFF	4.	15分鐘後翻轉
牛肉排骨	新鮮	1200 g	無	35	38.	沒有	OFF	4.	翻2-3次
土耳其烤肉	新鮮	800 g	無	22	25.	沒有	OFF	4.	翻2-3次
漢堡	新鮮	4塊	無	25	28.	沒有	OFF	4.	15分鐘後翻轉
肉丸	新鮮	450 g	無	25	25.	是	ON	4.	-

魚 - 貝

食譜	類型	數量	油	烹飪時間(分鐘)		火 力	底部 加熱元件	恆溫刻度 盤
				FH1173	FH1373			
魚塊	冷凍	18塊	無	20	23.	沒有	ON	4.
三文魚排	新鮮	400 g	無	20	20.	沒有	ON	3.
三文魚塊	新鮮	350 g	無	15	18.	沒有	ON	3.
扇貝	新鮮	4塊	無	17	20.	沒有	OFF	3.
烏賊	新鮮	8塊	等級 1	20.	20.	沒有	ON	3.
虎蝦	新鮮	600 g	等級1	20.	20.	是	ON	3.
蝦	新鮮	800 g	等級1	20.	20.	是	ON	3.

蔬菜

食譜	類型	數量	油	烹飪時間(分鐘)		火 力	底部 加熱元件	恆溫刻度 盤
				FH1173	FH1373			
西葫蘆	新鮮	600 g	等級 5	20-25	20-25	是	ON	4.
茄子	新鮮	600 g	等級3	20-25	20-25	是	ON	4.
蘑菇	新鮮	600 g	等級2	15-20	15-20	是	ON	4.
蘆筍	新鮮	800 g	等級 5	25-30	25-30	是	ON	4.

小吃 - 冷凍

食譜	類型	數量	油	烹飪時間(分鐘)		薄片	底部加熱元件	恆溫刻度盤	提示
				FH1173	FH1373				
比薩	新鮮	300 g	等級1	32.	35	沒有	ON	2.	煎鍋里倒油, 20分鐘後完全翻轉180度
	冷凍	450 g	無	20	25.	沒有	ON	2.	15分鐘後完全翻轉180度
鹹味餡餅和乳蛋餅	新鮮	600 g	無	23	27.	沒有	ON	3.	用油紙, 15分鐘後分鐘後完全翻轉180°
	冷凍	700 g	無	45	50.	沒有	ON	2.	用油紙, 30分鐘後分鐘後完全翻轉180°
迷你比薩	冷凍	14塊	無	20	20.	沒有	ON	3.	用油紙
迷你開胃菜	冷凍	14塊	無	25	25.	沒有	ON	3.	用油紙
海鮮飯	冷凍	600 g	無	15	15.	是	ON	4.	混合一次
番茄醬和馬蘇里拉奶酪烤意式年糕	冷凍	550克	無	13	13.	是	ON	4.	混合一次
洋蔥圈	冷凍	12/15塊	無	15	15.	沒有	ON	4.	均勻地散佈在碗的底部

甜點, 蛋糕和糕點

食譜	類型	數量	油	烹飪時間(分鐘)		上碟	底部加熱元件	恆溫刻度盤	提示
				FH1173	FH1373				
塔	新鮮	700 g	無	50	50.	沒有	ON	2.	給平底鍋塗上黃油並撒上麵粉, 並在40分鐘後關閉底部加熱元件
奶油蛋捲	冷凍	4塊	無	35	35	沒有	ON	2.	用油紙, 12-13分鐘後分鐘後完全翻轉180°
餅乾	新鮮	8塊	無	18	18.	沒有	ON	3.	用油紙, 15分鐘後分鐘後完全翻轉180°
水果	新鮮	300 g	無	18	18.	沒有	ON	4.	-