

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。
- 8歲以上的兒童及肢體，感官或精神上有障礙或缺乏經驗和知識的人，只可在受監督或已受過有關如何以安全的方式使用設備的指導，並了解相關的危險時，才能夠使用本設備。

兒童必須被監督以確保他們不會玩弄電器。

由使用者進行的清潔和維護工作不得由兒童進行，除非他們超過八週歲並且在持續監督下。

將電器和電纜遠離低於八歲兒童放置。

- 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

FH1163 FH1363

尺寸(長x高x寬): 395X325x270毫米 395x325x290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1935/2004號關於與食品接觸的材料的规定。

- 歐盟待機法規 1275/2008。

廢舊處理



本電器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 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 可去除式計時器
- O 底部加熱元件按鈕
- P 帶有指示燈的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)(圖1)打開蓋子(A)。

- 按兩個按鈕(S)(圖2)鬆開可移除觀察窗(C)。
- 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，並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)。
- 如果烹飪過程需要，按下底部加熱元件按鈕(O)(見烹飪表/食譜)。
- 按下ON/OFF按鈕(P)。按鈕內的指示燈亮起。下部加熱元件立即激活。上部加熱元件在容器蓋關閉時會打開。
- 烹飪開始。
- 按下計時器(N)上的按鈕設置烹飪倒計時(圖8)。分鐘設定出現在顯示屏上。
- 隨即，數字開始閃爍。這意味著烹飪時間已經開始。
- 最後的時間以秒來顯示。
- 如果不慎出錯，您可以向下按住按鈕多於兩秒鐘來設置新的烹飪時間。當顯示器重新設置時，重復該操作。
- 計時器在結束時，以兩次提示音表示烹飪時間完結，間隔為20秒。
- 要關閉，請按下計時器按鈕。



請注意: 計時器不會關閉電器。

i 請注意: 在烹飪過程中, 你可以打開蓋子 (A) 來添加食材或檢查烹調進度。通風短暫停止, 然後於關閉蓋子後重新開始。

i 請注意: 如果程序 ON / OFF 按鈕已被按下, 取出鍋會關閉設備。當鍋重新置入後, 它會再度開始工作。

- 在烹飪結束時, 如果使用了底部加熱元件 (O) 的話, 再次按下底部加熱元件按鈕來將其關閉。
- 再次按下 ON / OFF 按鈕 (P) 關閉設備。
- 打開蓋子 (A) 並取出內含熟食的鍋 (F)。
- 將蓋子 (A) 打開來冷卻設備, 加速降溫。

不帶葉片烹飪

i 請注意: 該類型的烹飪特別適合烹飪甜點、蛋糕、糕餅和披薩。

- 將鍋 (F) 放回家電 (M) 內, 確保其正確定位。
- 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)。
- 如果烹飪過程需要, 按下底部加熱元件按鈕 (O) (見烹飪表 / 食譜)。
- 按下 ON/OFF 按鈕 (P)。按鈕內的指示燈亮起。

下部加熱元件立即激活。上部加熱元件在容器蓋關閉時會打開。

- 烹飪開始。
 - 按下計時器 (N) 上的按鈕設置烹飪時間 (圖8)。分鐘設定出現在顯示屏上。
 - 隨即, 數字開始閃爍。這意味著烹飪時間已經開始。最後的時間以秒來顯示。
 - 如果不慎出錯, 您可以向下按住按鈕多於兩秒鐘來設置新的烹飪時間。當顯示器重新設置時, 重複該操作。
 - 計時器在結束時, 以兩次提示音表示烹飪時間完結, 間隔為20秒。
- 要關閉, 請按下計時器按鈕。

i 請注意: 計時器不會關閉電器。

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: 在烹飪過程中, 你可以打開蓋子 (A) 來添加食材或檢查烹調進度。通風短暫停止, 然後於關閉蓋子後重新開始。

i 請注意: 如果程序 ON / OFF 按鈕已被按下, 取出鍋會關閉設備。當鍋重新置入後, 它會再度開始工作。

- 在烹飪結束時, 如果使用了底部加熱元件 (O) 的話, 再次按下底部加熱元件按鈕來將其關閉。
- 再次按下 ON / OFF 按鈕 (P) 關閉設備。
- 打開蓋子 (A) 並取出內含熟食的鍋 (F)。
- 將蓋子 (A) 打開來冷卻設備, 加速降溫。

取出計時器

- 要从外罩中拉出計時器 (N), 按下顯示器的左側, 然後旋轉 (圖9) 並將其拉出 (圖10)。
- 要將計時器放回, 請將其放到外罩的樞軸上並用力推下直到其勾住 (圖11), 然後如圖12所示旋轉。

i 請注意: 要更換計時器的電池, 請聯繫製造商授權的客戶體驗中心。

清潔和維護

⚠ 危險! 清潔設備之前, 必須始終從電源插座上拔下並允許其冷卻。

切勿將電器浸入水中, 或置於流動的自來水之下。

如果有水進入家電, 可能會導致觸電。

- 請在熱水和中性洗滌液中徹底清洗內鍋 (F)、混合漿 (E) 和觀察窗口 (C)。鍋可在洗碗機內中洗滌。經常清洗會減少陶瓷塗層的性質。
- 以不移除的方式清潔熱空氣排出格柵 (T)。

i 請注意: 切勿使用尖銳、磨蝕性或金屬工具將食物從內鍋中移除, 因為這可能損壞陶瓷塗層。只能使用乾淨的軟布和中性洗滌劑洗滌。

故障排除

故障	原因/解決方案
該設備不升溫	溫度保險絲可能會跳閘。 請聯繫製造商授權的客戶體驗中心 (必須更換設備)。
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
食物在底部是生的	確保您已經按下底部加熱元件按鈕 (O)

烹飪表

馬鈴薯

食譜	類型	數量	油	烹飪時間 (分鐘)		止 碟	底部 加熱元件	恆溫 刻度盤	小貼士
				FH1163	FH1363				
標準馬鈴薯 切至1x1釐 米厚度的 薄片	新鮮	1.7 千 克 (*)	等級5	-	40-43	是	ON	4.	-
		1.5 千 克 (*)	等級4	37-40	37-40	是	ON	4.	-
		1.25 千 克 (*)	等級3	32-35	35-38	是	ON	4.	-
		1 千 克 (*)	等級2	27-30	25-28	是	ON	4.	-
		750 克 (*)	等級1	23-25	21-23	是	ON	4.	-
	冷凍	1.5 kg	無	-	42- 45	是	ON	4.	-
		1.25 kg	無	33-36	35-38	是	ON	4.	-
		1 kg	無	27-30	29-32	是	ON	4.	-
		750 g	無	24-26	24-26	是	ON	4.	-
		500 g	無	18-20	18-20	是	ON	4.	-
烤馬鈴薯	新鮮	1 kg	等級3	35.	35.	是	ON	4.	-
馬鈴薯塊	冷凍	1 kg	無	30.	32.	是	ON	4.	-
新馬鈴薯	冷凍	1 kg	無	38.	40.	是	ON	4.	-
炸肉餅	冷凍	750 g	無	24.	26.	否	OFF	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)		刀碟	底部加熱元件	恆溫刻度盤	提示
				FH1163	FH1363				
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)		刀碟	底部加熱元件	恆溫刻度盤
				FH1163	FH1363			
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)		刀碟	底部加熱元件	恆溫刻度盤
				FH1163	FH1363			
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)		薯片	底部加熱元件	恆溫刻度盤	提示
				FH1163	FH1363				
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)		薯片	底部加熱元件	恆溫刻度盤	提示
				FH1163	FH1363				
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.	-