

重要的防护措施

在使用电器前,请仔细阅读使用说明。请妥善保管本使用说明。

- 如果电源线损坏,必须由制造商或制造商的客户体验中心对其进行替换,以避免所有风险。

- 切勿将电器浸入水中。

- 在电器运作时,可触及的外部表面和锅盖可能变得非常热。始终使用握柄、手柄和按键。

如有必要,请使用烤箱手套。

- 本电器在高温下运作时可能会导致烫伤。

- 本电器不可由0到8岁的儿童使用。

如果8岁及以上的儿童在持续的监督下,才可使用本电器。

- 有身体、感官或心理障碍或不具备足够经验或知识的人员可以使用本电器,但需处于监督下或接受过有关电器的安全使用说明并了解相关危险。

将电器和电缆保存于低于8岁儿童够不到的地方。

由使用者进行的清洁和维护工作不得由儿童进行。

- 空机时,不得对电器进行预热。

- 不要在没有任何食物的情况下使用本电器,您可能使其损坏。

- 本产品仅为家用电器。

不适用于:商店内的员工餐

厅、办公室和其他工作环境;度假农庄;由旅馆的客人使用、汽车旅馆和其他住宅类型的环境;家庭式旅馆类型的环境。

- 本电器不能通过定时器或独立遥控控制系统的方式进行使用。

危险!

不遵守有关警告可能会导致触电危及生命。

- 使用电器之前,请检查主电源的电压与电器标牌上指示的电压值一致。
- 将本机器与有效地接电源正确连接,并且该电源最小的额定电流只能为10安培。制造商对未遵守本重要事故预防规则而引起的损害概不负责。

烫伤危险!

不遵守这些警告可能导致烫伤或烧伤。

- 在操作过程中,该电器会变热。不要将电器放在儿童可触及的地方。
- 仅使用手柄来移动电器。切勿使用内锅手柄来移动电器。
- 切勿将电缆悬挂在电器放置台面的边缘,防止儿童被儿童抓到或妨碍到用户。
- 热蒸汽可能会从通风口散出。务必小心!

重要!

不遵守这些警告可能导致危及生命的伤害或损坏电器。

- 切勿将电器放置在热源附近。
- 内锅会自动契合到中心销上。为避免损害,切勿手动旋转来找到正确的位置。
- 切勿将任何物品插入到通风开口中。确保通风顺畅。
- 内锅的液面不要超过最大液位MAX线(R)。
- 切勿在锅内倒入多于油量杯最高液位线(5格)的油

请注意:

该符号表示对于用户重要的建议或信息。

- 使用电器之前,请去掉烤箱内部任何的文件和其他材料,如:保护纸板、小册子、塑料袋等。
- 首次使用机器之前,请在热水和洗涤剂中清洗内锅,混合浆和容器盖。

在操作结束时，彻底擦干所有组件并去除残留在内锅底部的任何水分。

- 首次使用时，机器发出的“新”的味道为正常现象。保持房间通风。
- 机器必须保持与其所连接的主电源插座至少20厘米的距离。

技术参数

	FH1173	FH1373
规格(长x宽x高):	400X325X270毫米	400X325X290毫米
重量:	5,1kg	5,3kg

欲了解更多信息，请参阅机器上的铭牌。



该设备符合下列EU指令：

- 本电器符合欧盟2004年10月27日颁发的1935/2004号与食品接触的材料的的规定。
- 欧盟待机第1275/2008号法规。

废旧处理



当机器废弃时不能按照一般的家电进行废旧处理，需将机器交给授权的垃圾分类和回收中心进行处理。

机器的描述

- A 容器盖
- B 恒温刻度盘
- C 可移动观察窗口
- D 最大液位MAX线
- E 混合浆
- F 陶瓷涂层内锅
- G 滑动手柄
- H 内锅手柄
- I 油量计量杯(1到5个液位)
- L 用于拿起电器的把手
- M 电器主体
- N 计时器
- O 底部加热元件按钮
- Q ON/OFF按钮
- P 容器盖打开按钮
- R 凝水盘
- S 观察窗口释放按钮
- T 热气排放格栅

设置电器

i 请注意：在首次使用设备之前，请在热水和中性洗涤剂中彻底清洗内锅(F)、混合浆(E)和可移动观察窗口(C)。

请按照以下步骤进行：

- 按下按钮(Q)打开容器盖(A)(图1)。
- 按下两个按钮(S)释放可移动观察窗口(C)(图2)。
- 抬起内锅手柄(H)，直到听到“咔”的一声(图3)。
- 向上拉动抬起内锅(F)(图4)。
- 将混合浆(E)从防护盒中拉出(图5)。
- 清洗内锅(F)、混合浆(E)和可移动观察窗口(C)(图6)。
- 在操作结束时，彻底擦干所有组件并去除残留在内锅(F)底部的任何水分。

使用混合浆烹饪

i 请注意：该类型的烹饪特别适合烹饪马铃薯。

- 将内锅(F)放回电器(M)内，确保位置正确。
- 使用滑动手柄(H)来放下内锅手柄(G)(图7)。
- 如果食谱需要，插入混合浆(E)，确保其正确被放置在内锅底部的浆针上(图4)。
- 根据烹饪表/食谱中给出的量，将要烹饪的调料放在内锅(F)中。
- 如果烹饪步骤需要，根据烹饪表/食谱所示的量，使用油量计量杯(I)。
- 关上容器盖(A)。
- 将电器接入主电源插座。
- 调节恒温刻度盘(B)到所需的位置上(见烹饪表/食谱)。
- 如果所选烹饪类型需要，按下下部加热元件按钮(O)(见烹饪表/食谱表)。
- 按下ON/OFF按钮(P)。
- 要设置所需的烹饪时间，按下计时器(N)上的两个图标，‘+’用于增加，‘-’用于减少。显示器将默认为0:30(图8)。
- 按下 图标来开始烹饪。烹饪开始。最后的10分钟以分钟和秒钟显示。
- 要临时打断烹饪，按下 图标。再次按下图标 ，电器将重新开始烹饪。
- 保持按下 图标几秒钟来打断烹饪并且显示器显示默认时间0:30。
- 信号表示烹饪时间结束。

i 请注意：计时器会关闭电器。

i 请注意：在烹饪期间，容器盖(A)可以被打开来添加配料或来检查烹饪进程。风扇和混合浆旋转被临时打断并将在容器盖关好时重新开始。

i 请注意: 电源按钮被激活时, 去掉内锅会关闭电器, 在内锅重新被放入时, 电器重新开始工作。

- 当烹饪结束时, 如果之前被打开, 再次按下下部加热元件按钮(O)来关闭该功能。
- 按下on/off按钮(P)关闭电器。

不使用混合浆烹饪

i 请注意: 该类型的烹饪特别适合甜点、蛋糕和披萨。

- 将内锅(F)重新正确地放置在电器机体(M)内。
- 使用滑动手柄(H)来放下内锅手柄(G)(图7)。
- 根据烹饪表/食谱表中给出的量, 将要烹饪的调料倒入内锅(L)中。
- 根据烹饪表/食谱表所示的量, 如果对所需烹饪可行, 使用油量计量杯(I)加入油。
- 关上容器盖(A)。
- 给电器接入插头。
- 调节恒温刻度盘(B)到所需的位置上(见烹饪表/食谱表)。
- 如果所选烹饪类型需要, 按下下部加热元件按钮(O)(见烹饪表/食谱表)。
- 按下ON/OFF按钮(P)。
- 要设置所需的烹饪时间, 按下计时器(N)上的两个图标, ‘+’用于增加, ‘-’用于减少。显示器将默认为0:30(图8)。
- 按下  图标来开始烹饪。烹饪开始。最后的10分钟以分钟和秒钟显示。
- 要临时打断烹饪, 按下  图标。再次按下图标 , 电器将重新开始烹饪。
- 保持按下  图标几秒钟来打断烹饪并且显示器显示默认时间0:30。
- 信号表示烹饪时间结束。

i 请注意: 计时器会关闭电器。

i 请注意: 当不使用混合浆烹饪时, 锅底上的浆针仍会转动。

i 请注意: 在烹饪期间, 容器盖(A)可以被打开来添加配料或来检查烹饪进程。风扇及浆针的旋转临时停止并在容器盖关好后重新开始转动。

i 请注意: 电源按钮被激活时, 去掉内锅会关闭电器, 在内锅重新被放入时, 电器重新开始工作。

- 当烹饪结束时, 如果之前被打开, 再次按下下部加热元件按钮(O)来关闭该功能。
- 按下on/off按钮(P)关闭电器。

清洗和保养

⚠ 危险! 在任何清洁操作之前, 总是要将电器拔下并令其冷却。切勿将电器浸入水中, 并不要将其置于水龙头下。任何渗水可能造成触电。

- 请在热水和洗涤液中彻底清洗内锅(F)、混合浆(E)和观察窗口(C)。内锅可以在洗碗机中清洗, 但是频繁的清洗可能降低陶瓷涂层的特性。
- 使用蘸有洗涤剂的轻微摩擦性海绵清洗热气排放格栅(T), 不要将其取下。不要留有任何洗涤剂残余, 将其彻底晾干。

i 请注意: 要清洗内锅(F)切勿使用任何尖锐、摩擦性或金属刀具或干硬性洗涤剂, 仅仅使用蘸有洗涤剂的软布。

操作性异常

异常现象	原因/解决方案
电器不加热	加热安全装置可能跳闸, 请联系援助中心(电器必须更换)
内锅放置不好, 使得电器无法工作。	正确放置内锅。
容器盖未正确关闭, 使得电器无法工作。	关上容器盖。
在下部的食物没有煮熟。	确保您已经按下底部加热元件按钮(O)。
显示器显示 'E1'	将设备关闭然后再打开。如果该问题持续, 请联系援助中心
显示器显示 'E2'	请联系援助中心
显示器显示 'E3'	请联系援助中心

烹饪表

马铃薯

菜谱	类型	量	油量	烹饪时间(分钟)		紫合混	底部加热元件	恒温刻度盘	小贴士
				FH1173	FH1373				
标准 马铃薯切至 1x1厘米厚 度的条状	新鲜	1.7 kg (*)	5格	-	40-43	是	开始	4	-
		1.5千克 (*)	4格	37-40	37-40	是	开始	4	-
		1.25千克(*)	3格	32-35	35-38	是	开始	4	-
		1千克 (*)	2格	27-30	25-28	是	开始	4	-
		750克 (*)	1格	23-25	21-23	是	开始	4	-
	冷冻	1.5 kg	无	-	42-45	是	开始	4	-
		1.25千克	无	33-36	35-38	是	开始	4	-
		1千克	无	27-30	29-32	是	开始	4	-
		750克	无	24-26	24-26	是	开始	4	-
		500克	无	18-20	18-20	是	开始	4	-
烤马铃薯	新鲜	1千克	3格	35	35	是	开始	4	-
烤马铃薯块	冷冻	1千克	无	30	32	是	开始	4	-
嫩马铃薯	冷冻	1千克	无	38	40	否	开始	4	-
炸丸子	冷冻	750克	无	24	26	否	关闭	4	翻转2-3次

(*) 此处指未去皮的马铃薯重量

肉类-家禽

菜谱	类型	量	油量	烹饪时间(分钟)		混合菜	底部加热元件	恒温刻度盘	小贴士
				FH1173	FH1373				
炸鸡块	冷冻	750 g	无	18	18	是	开始	4	-
鸡腿	新鲜	650 g	无	35	35	否	关闭	4	翻转2-3次
鸡胸	新鲜	300 g	无	15	15	否	开始	4	-
炖小牛肉	新鲜	600 g	2格	25	25	是	开始	4	-
小牛肉排	新鲜	3块	无	25	28	否	关闭	4	15分钟后翻转
牛肉排骨	新鲜	1200 g	无	35	38	否	关闭	4	翻转2-3次
土耳其烤肉	新鲜	800 g	无	22	25	否	关闭	4	翻转2-3次
汉堡包	新鲜	4块	无	25	28	否	关闭	4	15分钟后翻转
肉丸	新鲜	450 g	无	25	25	是	开始	4	-

鱼类-贝类

菜谱	类型	量	油量	烹饪时间(分钟)		混合菜	底部加热元件	恒温刻度盘
				FH1173	FH1373			
炸鱼柳	冷冻	18块	无	20	23	否	开始	4
三文鱼排	新鲜	400 g	无	20	20	否	开始	3
三文鱼块	新鲜	350 g	无	15	18	否	开始	3
扇贝	新鲜	4块	无	17	20	否	关闭	3
鱿鱼	新鲜	8块	1格	20	20	否	开始	3
虎虾	新鲜	600 g	1格	20	20	是	开始	3
明虾	新鲜	800 g	1格	20	20	是	开始	3

蔬菜

菜谱	类型	量	油量	烹饪时间(分钟)		混合菜	底部加热元件	恒温刻度盘
				FH1173	FH1373			
西葫芦	新鲜	600 g	5格	20-25	20-25	是	开始	4
茄子	新鲜	600 g	3格	20-25	20-25	是	开始	4
蘑菇	新鲜	600 g	2格	15-20	15-20	是	开始	4
芦笋	新鲜	800 g	5格	25-30	25-30	是	开始	4

小吃-冷冻

菜谱	类型	量	油量	烹饪时间(分钟)		混合浆	底部加热元件	恒温刻度盘	小贴士
				FH1173	FH1373				
披萨	新鲜	300 g	1格	32	35	否	开始	2	锅内涂油并在20分钟后翻转180°
	冷冻	450 g	无	20	25	否	开始	2	15分钟后翻转180°
可口馅饼和蛋饼	新鲜	600 g	无	23	27	否	开始	3	使用防油纸并在15分钟后翻转180°
	冷冻	700 g	无	45	50	否	开始	2	使用防油纸并在30分钟后翻转180°
迷你披萨	冷冻	14块	无	20	20	否	开始	3	使用防油纸
迷你开胃菜	冷冻	14块	无	25	25	否	开始	3	使用防油纸
西班牙海鲜饭	冷冻	600 g	无	15	15	是	开始	4	混合一次
番茄酱和马苏里拉奶酪烤意式年糕	冷冻	550克	无	13	13	是	开始	4	混合一次
洋葱圈	冷冻	12/15块	无	15	15	否	开始	4	均匀分布在内锅底部

餐后甜点、蛋糕和糕点

菜谱	类型	量	油量	烹饪时间(分钟)		混合浆	底部加热元件	恒温刻度盘	小贴士
				FH1173	FH1373				
果馅饼	新鲜	700 g	无	50	50	否	开始	2	给平底锅涂上黄油并撒上面粉,并在40分钟后关闭底部加热元件
奶油蛋糕	冷冻	4块	无	35	35	否	开始	2	使用防油纸并在12-13分钟后翻转180°
饼干	新鲜	8块	无	18	18	否	开始	3	使用防油纸并在15分钟后翻转180°
水果	新鲜	300 g	无	18	18	否	开始	4	-