

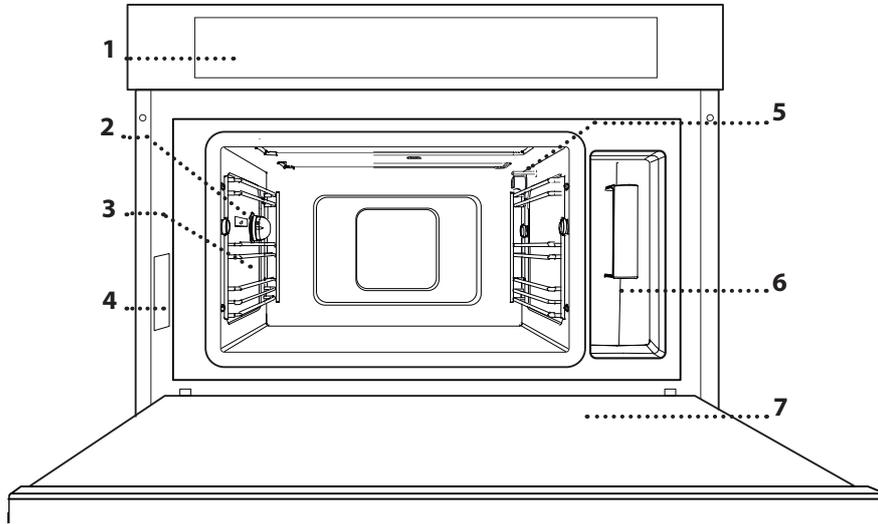


感谢您购买惠而浦电器

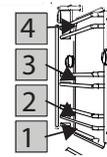


使用本电器前请仔细阅读使用指南。

产品示意图



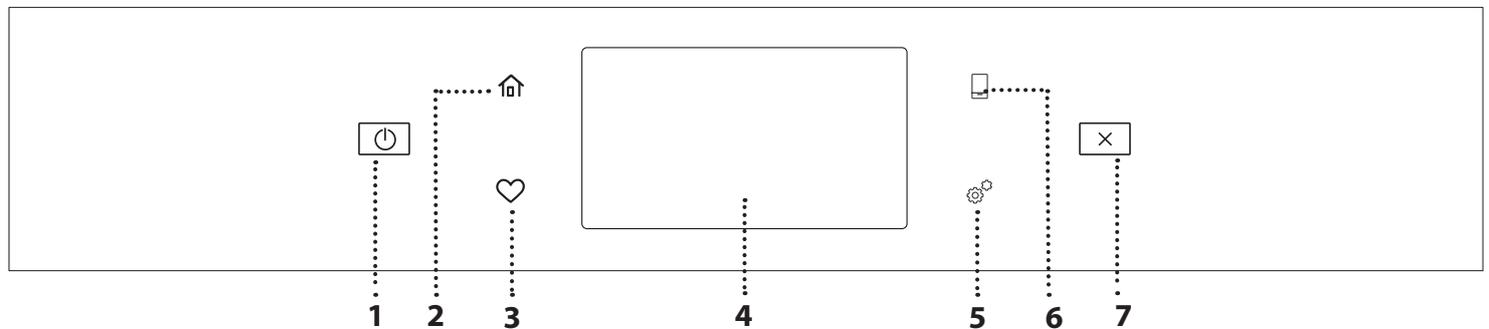
1. 控制面板
2. 炉灯
3. 搁架



可放置网架和其他附件的搁架都有编号，1是最低的，4是最高的。

4. 电器铭牌
(请勿撕除)
5. 温度传感器
6. 水箱
7. 炉门

控制面板介绍



1. 开/关
用于开启和关闭电器电源。

2. 主页
快速访问主菜单。

3. 收藏夹
检索您的收藏功能列表。

4. 显示屏

5. 工具
从列表中选择，更改电器设置和偏好。

6. 远程控制
中国大陆暂不可用。

7. 取消
停止除时钟、计时器和童锁以外的任何功能。

附件

网架



网架能让热空气有效循环，把食物直接放在网架上，或者用它来支撑烤盘、模具或其他耐热的器皿。直接用网架烹饪食物时，把滴盘放在架子下面的搁架上，也可把网架放在同一搁架上的滴盘或蒸盘的顶部。

烤盘



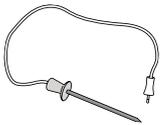
用于热风烘烤和热风烘烤+蒸汽模式，烹饪肉类、鱼、蔬菜和不同种类的面包和甜点。也可用于放置耐热的容器，让您不必把它放在炉腔底部。当放置在网架或蒸盘下方时，烤盘可以用于收集肉汁。

蒸盘



蒸盘能让蒸汽更容易循环，有助于均匀烹制食物。把烤盘放在下方收集汁水。

探针



用于测量烹饪过程中食物的中心温度。

配件的数量和类型可能因购买的型号而异，其他未提供的配件可从售后服务单独购买。

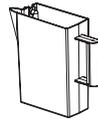
插入网架和其它附件

通过滑动网架导轨水平放入网架，确保带凸起边缘的一侧朝上。

其他附件，如烤盘和蒸盘，以相同方式水平插入。

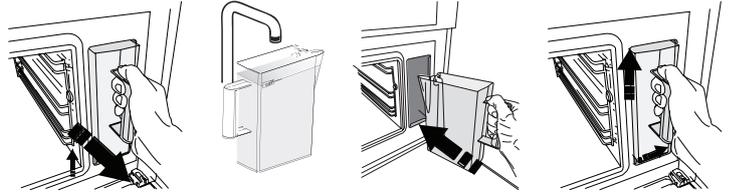


水箱



每次使用蒸汽功能时，都要给水箱加满饮用水。

打开炉门即可取出水箱，将其稍稍向上提起，然后向外拉，将其拆下。在安装水箱之前，确保水管正确定位在水箱顶部边缘的凹缺处。将水加注到“MAX”标记处，并将其放入基座上，水箱的顶部和右侧应与基座的侧面接触。将水箱完全插入，然后向下推，直到卡入位置。每次使用后清空水箱，注意也要清理水管中的水。



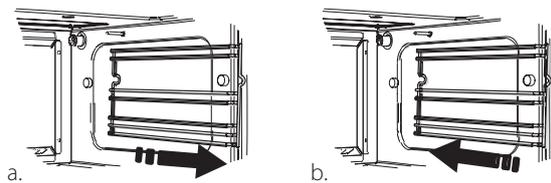
海绵



用于去除烹饪过程中形成的冷凝水，不要把海绵留在水箱里。

拆卸和重新安装网架导轨

- 要拆下网架导轨，请向上提起导轨，然后轻轻地将底部拉出底座，这样就可以拆下网架导轨。(a)
- 要重新安装网架导轨，首先将其上部装回基座。保持向上，将其滑入炉腔，然后将底部放回。(b)



在购买市场上的其他配件之前，确保它们耐热，并且可用于蒸制。确保容器顶部和内腔壁之间至少有30 mm的间隙，以允许蒸汽充分流动。

烹饪功能

手动功能

• 蒸

用于蒸煮自然健康的菜肴，充分保留食物的营养价值。该功能特别适用于烹饪蔬菜、鱼和水果，也适用于焯水。除非另有说明，否则在将食物放入蒸箱前，应去除所有包装和保鲜膜。

食物	温度 (°C)	时间	层数
意式土豆丸子	90 - 100	10 - 15	3 1
鱼冻	75 - 80	60 - 90	2
煮蛋	90	20 - 25	3
甜菜根	100	50 - 60	3 1
紫甘蓝	100	30 - 35	3 1
卷心菜	100	25 - 30	3 1
白芸豆	100	75 - 90	3 2/1

• 热风烘烤

烹饪效果类似于使用传统烤箱。我们推荐使用网架搭配此功能，因为它有利于热空气有效地循环。同时，烤盘也可以用来烹饪如曲奇饼干或餐包等食物。

食物	是否使用网架	温度 (°C)	时间	层数
蛋糕	是	160	35 - 40	2
曲奇饼干	是	150 - 165	12 - 15	2
泡芙	是	190 - 200	25 - 30	2
蛋糕卷	是	230	7 - 8	2
乳蛋饼	是	180 - 190	35 - 40	2
酥皮点心	是	180 - 190	15 - 20	2
冷冻水牛城辣翅	是	190 - 200	15 - 18	2

• 热风烘烤+蒸汽

用于烹饪外酥里嫩的食物。特别适合用于肉或禽类、鱼、土豆、速食、蛋糕和甜点的烘焙。

食物	温度 (°C)	湿度	时间	层数
面包	180 - 190	低 - 中	35 - 40	2
火鸡胸	200 - 210	中	50 - 60	2 1
肋排	160 - 170	低	80 - 90	2 1
烤鱼	190 - 200	低	15 - 25	2 1
烤蔬菜	200 - 210	中 - 高	20 - 30	2 1

• 特殊功能

» 蒸汽解冻

用于解冻任何食物。将肉和鱼等带或不带包装的食物放在第3层搁架的蒸盘上。将烤盘放在下面，以收集融化的水。为了达到最佳效果，不要完全解冻食物，而是预留出静置时间。我们建议把面包包起来，以免解冻后太软。

食物	重量	温度 (°C)	时间	解冻后静置时间
肉类	绞肉	500	25 - 30	30 - 35
	肉片			20 - 25
禽类	小香肠	450	10 - 15	10 - 15
	整鸡	1000	60 - 70	40 - 50
鱼类	鸡柳	500	25 - 30	20 - 25
	鸡腿			30 - 35
鱼类	整鱼	600	30 - 40	25 - 30
	鱼柳			300
蔬菜	鱼段	400	20 - 25	20 - 25
	蔬菜块	300	25 - 30	20 - 25
面包	蔬菜碎	400	10 - 15	5 - 10
	整条面包	500	15 - 20	25 - 30
面包	面包切片	250	8 - 12	5 - 10
	餐包			10 - 12
水果	蛋糕	400	8 - 10	15 - 20
	混合水果	400	10 - 15	5 - 10
水果	莓果	250	5 - 8	3 - 5

» 蒸汽再加热

用于加热冷冻、冷藏或室温下的熟食。此功能使用蒸汽重新加热食物而不会使其变干，从而使其保持原来的风味。结束后静置一段时间可以最优化结果。我们建议把较小或较薄的食物放在中间，把较大或较厚的食物放在外面。

如果使用蒸盘，请将烤盘放在其下方，以收集从食物中流出的液体。

» 发面

用于发酵咸甜面团。为了保持最佳效果，请勿在蒸箱刚结束一项烹饪功能、还有余温时启动此项功能。

» 腌渍

使用水果和蔬菜制做蜜饯。我们建议只使用新鲜的、高品质的水果或蔬菜。在罐子里装满水果或蔬菜（如果可能的话，使用预先煮熟的蔬果），然后用糖浆等加满罐子，在顶部留出大约2厘米。松弛地盖上盖子，不要拧紧。

将网架放在第2层，烤盘放在下方，然后将罐子放在网架上。或者，您可以将罐子直接放在烤盘上，启动功能。完成后，完全拧紧罐子上的盖子（戴上烤箱手套或用耐热布保护手），然后让它们冷却到室温。

» 酸奶

用于制做酸奶。在激活功能之前，在室温下向一升全脂牛奶中添加约100 g市售新鲜全脂酸奶。

请注意：如果使用未经高温消毒的牛奶，在先将其文火加热，再冷却至室温。

将混合物倒入耐热容器中，盖上盖子或保鲜膜，然后将其放在第2层的网架上。选择酸奶功能并将持续时间设置为5小时（不能更改温度）。酸奶功能完成后，将酸奶放在冰箱中冷却几个小时，然后食用。

» 消毒

用蒸汽消毒婴儿奶瓶或其它容器。将网架或烤盘放在第1层，并将需要消毒物品放在网架上，彼此间隔适当，以使蒸汽能够到达所有物品。

» 上菜功能

优化烹饪结果，保持食物柔软多汁。此功能可使即食或预煮的食物（如烤肉、鱼肉和焗菜）均匀地重新加热。我们建议将食物放在第3层的网架上的容器中，或者将食物直接放在第3层的蒸盘中，烤盘放在下层。请该把烤箱的温度设定在你想要上菜的最终温度。

	🔥°C	🕒	📏
方便食品	100	18 - 25	3 2/1
汤	100	20 - 25	3
蔬菜	100	20 - 25	3 2/1
米饭和意大利面	100	15 - 20	3 2/1
土豆	100	20 - 25	3 2/1
肉片	100	15 - 20	3 2/1
酱汁肉	100	25 - 30	3
鱼柳	100	10 - 15	3 2/1

6th 第6感功能

用于烹饪多种菜肴和食物，快速、轻松地达到最佳效果。要获得此功能的最佳效果，请遵循相关烹饪操作表上的指示。

如何使用烹饪操作表：
表格推荐使用的图标说明

食谱 📖 是否需要预热 🔥 温度 🌡️ 蒸汽火力 🔊
重量 📏 烹饪时间 ⌚ 静置时间 ⏸️ 附件和搁架层数 📏

烹饪时间从食物放入烤箱的那一刻开始，不包括预热（如果需要）。

烹饪温度和时间，取决于食物的数量和使用的附件的类型。

📏 网架 📏 网架上蛋糕模 📏 烤盘
📏 蒸盘 📏 盛水的烤盘

如何使用触控板

 **滚动浏览菜单或列表:**
只需在显示屏上滑动手指，即可滚动浏览项目或数值。

 **选择或确认:**
点击屏幕以选择所需的数值或菜单项。

返回上一页:
轻按<。

确认设置或转到下一页:
轻按“完成”或“下一步”。

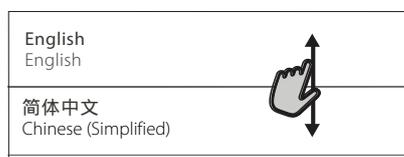
首次使用

当您第一次开启电器时，您需要配置产品。
随后可以通过点击进入“工具”菜单来更改设置。

1. 选择语言

第一次开启电器时，您需要设置语言和时间。

- 在屏幕上滑动来滚动浏览可用语言列表。



- 轻按所需语言（只可选择中文或英文）。



点击< 将带您返回上一页。

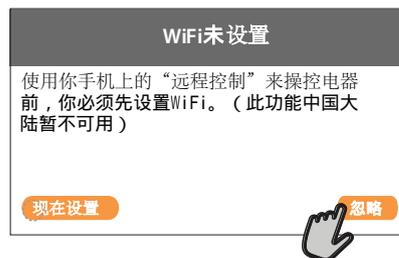
2. 选择设置模式

选择语言后，显示屏将提示您选择“店铺演示”（适合零售商，仅用于展示目的），或点击“下一步”继续。



3. 设置WiFi

非常抱歉，由于网络限制问题，此功能中国大陆地区暂不可用。



请点击“忽略”跳过此设置。

4. 设置时间和日期

- 轻按相关数字设置时间。
- 轻按“设置”来确认。
一旦你设定了时间，你就需要继续设定日期。
- 轻按相关数字设置日期。
- 轻按“设置”来确认。

5. 校准沸点（如适用）

为了使电器能有效地产生蒸汽，在烹饪前需要对其进行校准。

加满水箱并放置到位后，按，选择“更多模式”，然后选择“沸点校准”。

点击“开始”激活校准，确保炉门保持关闭状态，直到过程结束。

请注意：在此过程中可能会产生大量蒸汽，这是完全正常的。

6. 空烤

一台新机器可能会释放出制造过程中留下的气味，这是完全正常的。

因此，在开始烹饪食物之前，我们建议将蒸箱空烤，以去除任何可能的的气味。

从蒸箱中取出所有保护纸板或透明薄膜，并从里面取出所有附件。

将蒸箱加热到200°C，最好使用“快速预热”功能。
初次使用后最好给房间通风。

日常使用

1. 选择功能

- 要打开**电器**，请按屏幕上的  或触碰任何位置。
- 随后屏幕将让您在手动模式和第6感功能之间选择。
- 轻按您需要的主要功能以访问相应的菜单。



- 向上或向下滚动浏览列表。



- 轻按以选择您需要的功能。

2. 选择手动功能

选择所需功能后，可以更改其设置。屏幕将显示可更改的设置。

温度 / 烧烤火力

- 滚动浏览建议数值并选择您所需的数值。



如果功能允许，您可以点击  激活预热。



烹饪时间

如果您想手动管理烹饪，则无需设置烹饪时间。在定时模式下，**电器**会按照您选择的时间长度烹饪。设定倒计时结束时，烹饪自动停止。

- 要开始设置时间，请轻按“设置烹饪时间”。



- 轻按相关数字设置您需要烹饪时间。



- 点击“下一步”确认。

要取消烹饪过程中设置的时间，从而手动结束烹饪，请点击设置的时间值，然后选择“停止”。

3. 设置第6感功能

第6感功能可以让您准备从列表中选择的各种各样的菜肴。大多数烹饪设置都由**电器**选择，以获得最佳效果。

- 从列表中选择一种烹饪方式。
- 选择一项功能。功能在第6感食物菜单（参见相关表格）中按食物类别显示，在生活方式菜单中按食谱特点显示。
- 一旦您选择了一种功能，只需说明您想要烹饪的食物的特性（数量、重量等），即可获得完美的结果。某些第6感功能需要使用探针。请在选择功能之前插入。为了获得最佳结果，请遵循说明书相关章节中的建议。
- 按照屏幕提示引导您完成烹饪过程。

4. 延迟开始 / 结束时间

在启动功能之前，您可以预约烹饪，该功能将在您事先选择的时间开始或结束。

- 轻按“延迟”设置您所需的开始或结束时间。



- 设置好**延迟**时间后，点击“开始**延迟**”启动等待时间。
- 把食物放入**电器**，关上炉门，所需时间后，烹饪功能会自动启动。

使用**延迟**功能将不适用**电器**预热，**电器**将逐渐达到您需要的温度，这意味着烹饪时间将略长于表格中列出的时间。

要立即激活烹饪功能并取消**延迟**的时间，请点击 。

5. 开始烹饪

- 一旦您完成设置后，轻按“开始”来激活烹饪功能。

如果**电器**很热，并且您设置的功能有特定温度上限，屏幕上将显示一条信息。

您可以通过点击要修改的值，在烹饪过程中随时更改设置。

- 点击  随时停止正在运行的功能。

6. 预热

如果预先激活，一旦功能启动，屏幕将指示预热阶段的状态。

预热结束后，**电器**将发出提示声，屏幕也将显示已达到预设温度。

- 打开炉门。
- 将食物放入**电器**。
- 关闭炉门，轻按“完成”开始烹饪。

在预热完成前将食物放入**电器**中可能会对最终烹饪结果产生不利影响。在预热阶段打开炉门将暂停预热。烹饪时间不包括预热阶段。

7. 暂停烹饪

有些第六感自动烹饪功能需要在烹饪过程中将食物翻面。**电器**将发出提示声，屏幕也会显示需要执行的操作。

8. 结束烹饪

电器将发出提示声，屏幕也会显示烹饪已完成。在一些功能中，一旦烹饪完成，您可以延长烹饪时间，或将该功能加入收藏夹。



- 轻按  加入收藏夹。
- 轻按  延长烹饪时间。

9. 收藏夹

收藏夹功能储存您最爱的食谱所需的**电器**设置。

电器会自动检测您最常使用的功能，在一定使用次数后，系统将提示您将该功能添加到收藏夹中。

如何收藏功能？

烹饪完成后，您可以轻按  将它存为收藏。这将使您能够在将来快速使用与之相同的设置。显示屏将让您为该功能选择多达4个您最爱的用餐时间（包括早餐、午餐、小食和晚餐）。

- 轻按图标，至少选择一个。



- 轻按“保存为收藏”收藏该功能。



收藏完毕

收藏完成后，主页将会显示您为当前时间储存的功能。



欲浏览您的收藏夹，轻按 ，您收藏的功能会按用餐时间分类。同时，系统还会提供一些建议。

- 轻按用餐时间的图标以显示相关列表。



轻按 可以让您查看最近使用过的功能。

- 滚动浏览提示列表。
- 轻按您需要的食谱或功能。
- 轻按“开始”开始烹饪。

修改设定

在收藏夹中，您可以为每个收藏自定义添加一个图像或名称。

- 选择您想修改的功能。
- 轻按“编辑”。
- 选择您想修改的属性。
- 轻按“下一步”，屏幕现在将显示新属性。
- 轻按“保存”确认更改。

在收藏夹中，您也可以删除已保存的功能：

- 轻按相关功能上的 。
- 轻按“去除它”。

您也可以修改与收藏功能相关的餐点显示的时间：

- 点击 。
- 选择 “预设”。
- 选择“时间和日期”。
- 轻按“你的用餐时间”。
- 滚动浏览列表，轻点显示的时间。
- 轻按相关的用餐时间以修改。

每个时段只能显示一个用餐时间。

10. 工具

点击 随时打开“工具”菜单。

此菜单允许您从多个选项中进行选择，还可以更改产品或显示的设置和偏好。



远程控制

使用第6感惠而浦智能感应应用（中国大陆暂不用）。

厨房计时器

此功能可以在使用烹饪功能时激活，也可以单独使用来计时。

一旦启动，计时器将会开始独立倒数，不会干扰烹饪功能。

一旦计时器被激活，您也可以选择并激活一个烹饪功能。

继续倒计时的计数器将会显示在屏幕的右上角。欲检索或更改计时器：

- 点击 。
- 轻按 。

当计时器完成倒数后，**电器**将发出提示声。同时，屏幕也会显示倒计时已完成。

- 轻按“停止”取消计时器或设置新的倒计时。
- 轻按“取消”重新设置计时器。

炉灯

开启或关闭**电器**照明灯。

探针

使用探针可以让您在烹饪过程中随时测量肉的**内部**温度，以确保肉达到最佳熟度。**电器**的温度根据您选择的功能而变化，但是一旦达到指定的温度，烹饪功能就会结束。

将食物放入**电器**，将探针连接到插座上。使探针尽可能远离热源。关闭炉门，轻按 。

如果允许或需要使用探针，您可以在手动（按烹饪方法分类）和第6感功能（按食物类型分类）之间进行选择。



一旦启动烹饪功能，如果取下探针，烹饪将**停止**。

取出食物时，请务必拔下探针并将其从**电器**中取出。

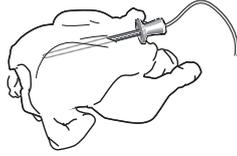
使用探针

使用探针可以测量烹饪过程中食物的中心温度。将探针插入肉的深处，避免碰到骨头或脂肪。

家禽：将探针纵向插入胸部中心，避免插到中空区域。

大块的肉：插入到最厚的区域。

整鱼：将探针尖插入最厚的地方，避免碰到鱼骨。



自清洁

在这个特殊的清洗功能中释放的蒸汽使得污垢和食物残渣能够很容易地被清除。

排水

电器的排水功能能够让蒸汽发生器中的水排干，避免水分残留。我们建议，在使用电器以后，每次都使用“排水”功能。屏幕会提示何时需进行排水操作。在一定次数的烹饪后，必须执行此功能，否则无法进行烹饪。选择“排水”功能，或在屏幕提示时点击，轻按“开始”并按照指示的操作进行操作。操作完成后，排空并用饮用水冲洗水箱。请注意：如果蒸汽发生器太热，此功能将无法被激活。

除垢

定期使用这项特殊功能能够让蒸汽发生器和水循环保持最佳状态。完整功能的平均持续时间约为240分钟。该功能分为几个阶段：排水、除垢、冲洗。功能启动后，按照显示屏上指示的所有步骤进行操作，完成后点击“启动”，开始每个阶段。为了达到最佳效果，我们建议使用售后服务提供的产品（请遵循产品附带的说明）加注水箱。直到功能结束，不要关闭烤箱。在清洁周期内不能激活烹饪功能。

请注意：屏幕上将显示信息，提醒您定期执行此操作。

静音

点击该图标以开启或取消静音。

童锁

“童锁”使您能够锁定触屏上的按钮，以防意外。

要激活童锁：

- 轻按  图标。

要解除童锁：

- 点击屏幕。
- 向上滑动显示的信息。



更多模式（如适用）

用于校准沸点。

预设

用于更改电器设置（如时间日期、音量、显示、语言等）。

WiFi

用于更改设置或配置新的家庭网络（中国大陆暂不用）。

信息

关闭“演示模式”，重置产品，并获取有关产品的更多信息。

实用技巧

蛋糕和面包

对于面包产品，建议使用热风烘烤。

使用热风烘烤时，请使用黑色金属蛋糕模具，并始终将其放在网架上。

或者，可以使用**矩形**烤盘或其他适合烤箱使用的炊具来烹饪某些食物，例如饼干或餐包。

要检查您烘焙的食物是否已完成，请在中间插入一根探针，如果它出来时是干净的，蛋糕或面包就已经熟了。

如果使用不粘蛋糕模具，不要在边缘涂油，因为如此，蛋糕可能就不会在边缘均匀蓬发。

如果在烘焙过程中，食品过度膨胀，下次使用较低的温度，并考虑减少添加的液体量或更温和地搅拌混合物。

如果蛋糕底部浸湿了，调低网架高度，并在蛋糕底部撒上面包屑或饼干屑，然后再加入馅料。

披萨

在烤盘上涂抹少许油脂，以确保披萨饼底酥脆。

发面

用湿布把装有面团的模具盖上，放在烤盘上，然后把它放在烤箱的第1或第2层。

我们建议在**电器**中发酵面团，因为它能提供更稳定的温度。不过，最好及早检查面团（大约在总发酵时间的三分之一过去之后），否则面团有可能发酵过度。

你也可以发酵已经分割或排过气的面团，用一块湿布覆盖烤盘，然后把它放在烤箱第2层或第3层。这样所需的发酵时间约为正常发酵时间的一半。1kg**生面**的发酵时间从约为1小时。

节约能源

确保**炉门**在工作时完全关闭，并在烹饪过程中尽可能保持关闭。

如有可能，将食物直接放在提供的附件上，不要使用其他炊具。

如无必要，请勿在烹饪前预热**电器**。

把食物切成大小相等的小块，以减少烹饪时间和节省能源。

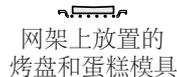
当烹饪时间超过30分钟时，根据整体烹饪时间，在最后阶段（3-10分钟）将温度降至最低设置。**电器**里的残余热量会继续烹饪食物。

食品分类/食谱	网架层数和附件	烹饪信息
砂锅菜和烤意大利面	意大利千层面 	参照您喜欢的食谱进行准备。顶部浇上白色调味酱，撒上奶酪，以便获得完美的上色效果。
	意大利千层面 * 	从包装中取出，小心取下塑料薄膜。
米饭和谷物食品	白米 	在烤盘里加入盐水和大米。每杯大米使用1杯半的水。
	糙米 	
	印度香米 	
	小麦米 	添加盐水和小麦米到烤盘中。每杯小麦米，使用2杯水。
	北非小米饭 	添加盐水和北非小米到烤盘中。每杯北非小米，使用2杯水。
肉	烤牛肉   	刷油，擦盐和辣椒。根据个人喜好，用蒜和香草调味。烹饪结束后，在分切前至少静置15分钟。
	烤小牛肉   	刷上油或融化的黄油。擦涂盐、黑胡椒和蒜末。烹饪结束后，在分切前静置至少15分钟。
	烤猪肉   	刷上油或融化的黄油。擦涂盐、黑胡椒和蒜末。烹饪结束后，在分切前静置至少15分钟。
	烤羊肉   	刷上油或融化的黄油。擦涂盐、黑胡椒和蒜末。烹饪结束后，在分切前静置至少15分钟。
	烤鸡   	刷上油，并根据您的喜好进行调味。擦涂盐和胡椒粉。放入蒸烤箱中，有胸脯肉的一面朝上。
	鸡肉块  	刷上油，并根据您的喜好进行调味。均匀摆在烤架上，带皮一面朝下。
	烤鸭   	刷上油或融化的黄油。擦涂盐、辣椒粉和胡椒粉。放入蒸烤箱中，有胸脯肉的一面朝下。
	蒸鸡肉片  	均匀铺在蒸盘中
	热狗  	均匀铺在蒸盘中
	肉糕 	放入食物之前，需要预热炉腔。预热结束后蒸烤箱将提醒您放入食物。
鱼和海鲜	烤全鱼  	刷上油。用柠檬汁、蒜和欧芹调味。
	蒸全鱼   	
	清蒸鱼片  	均匀铺在蒸盘中
	清蒸鱼排  	
	奶油焗鱼 	从包装中取出，小心取下塑料薄膜。
	青口贝  	在烹饪之前，用油、辣椒、柠檬、蒜和欧芹调味，混合均匀。
	虾  	均匀铺在蒸盘中

附件



网架

网架上放置的
烤盘和蛋糕模具

烤盘



蒸盘

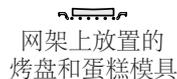


探针

* 冷冻

食品分类/食谱		网架层数和附件	烹饪信息
蔬菜	烤蔬菜	烤土豆  2	在放入蒸烤箱之前，切成块，用油、盐调味，再用香草调味。
		炸土豆 *  2	均匀铺在烤盘中
		炸土豆  2	去皮，切成楔块。在盐水中浸泡 30 分钟。洗涤、擦干并称重。用油混合，每 200 克干土豆大约混合 10 克油。均匀铺在烤盘中。
		酿辣椒  2	将辣椒切成两半，去掉辣椒籽。清洗干净，往里面填充肉末、面包屑和奶酪丝。根据个人喜好，用蒜、盐调味，再用香草调味。
		酿南瓜  2	挖空南瓜，切碎内部肉质部分。将切成小方块的西葫芦肉块与肉末、面包屑和奶酪丝混合在一起。根据个人喜好，用蒜、盐调味，再用香草调味。
		酿茄子  2	挖空茄子，用沸水煮内部肉质部分，直到变软。待冷却。然后用煮过的茄子肉与肉末、鸡蛋面包屑和碎奶酪的混合物将里面填满。根据个人喜好，用蒜、盐调味，再用香草调味。
		酿西红柿  2	切掉西红柿顶部，放在一边。挖出西红柿果肉，在里面煮米饭。根据个人喜好，用香草/肉汤调味。米饭煮熟后，先让其冷却下来，再用炖饭填满西红柿。继续烹饪前，盖上西红柿顶部。
	奶油焗蔬菜	奶油焗土豆  2	切成片并放入一个较大的容器中。用盐和胡椒粉调味，并倒入奶油。顶部撒上奶酪。
		奶油焗蔬菜 *  2	从包装中取出，小心取下塑料薄膜。
	清蒸蔬菜	土豆  3  1	均匀铺在蒸盘中
		土豆块  3  1	切成小块。均匀铺在蒸盘中
		豌豆  3  1	均匀铺在蒸盘中
		胡萝卜  3  1	
		西兰花  3  1	切成小块。均匀铺在蒸盘中。
花椰菜  3  1			
芦笋  3  1		均匀铺在蒸盘中	
南瓜  3  1		切成小块。均匀铺在蒸盘中。	
洋葱  3  1		切成小块。均匀铺在蒸盘中。	
孢子甘蓝  3  1		均匀铺在蒸盘中	
香甜玉米棒  3  1		均匀铺在蒸盘中	
辣椒  3  1		切成小块。均匀铺在蒸盘中。	
清蒸蔬菜 *  3  1		均匀铺在蒸盘中	
咸味糕点	法式咸派  2	在烤盘里铺上油酥面皮，并用叉子扎孔。按照 6 人份的量，准备法式咸派混合物。	
	法式咸派 *  2	从包装中取出，小心取下塑料薄膜。	

附件



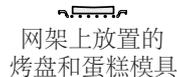
* 冷冻

食品分类/食谱	网架层数和附件	烹饪信息
面包	面包卷	按照您喜爱的白面包配方准备面团。发酵之前，搓成卷状。使用蒸烤箱专用的发面功能。
	面包卷 *	
	三明治面包	从包装中取出，均匀铺在烤盘中。
	预包装面包卷	
	司康饼	将面团搓成一个大的司康饼或一个个小的司康饼，放入涂抹油的脆烤盘上。
	罐装面包卷	从包装中取出，均匀地铺在烤盘上
披萨	披萨	按照150毫升水、15克酵母粉、200-225克面粉、以及油和盐，准备一个披萨面团。使用蒸烤箱专用的发面功能，使其发酵。将面团擀薄，放入涂有少量油脂的烤盘中。加入浇头，如：西红柿、马苏里拉奶酪和火腿。
	薄披萨 *	
	厚披萨 *	从包装中取出，小心取下塑料薄膜。
	冷藏披萨	
蛋糕和糕点	海绵蛋糕	准备700-800克无脂肪海绵蛋糕面糊。倒入铺有烹调纸并刷油的烤盘中。
	曲奇	用250克面粉、100克含盐黄油、100克糖和1个鸡蛋制作饼干面糊。用水果香精调味。静止冷却。把面糊擀成5毫米厚度，按照所需做成不同形状，并均匀铺在烤盘中。
	蛋白糖	使用2个蛋白、80克糖和100克椰蓉，香草和杏仁香精。在刷过油的盘上，做成20-24块。
	水果派	用180克面粉、125克黄油和1个鸡蛋做一份馅饼皮。在烤盘里铺上馅饼皮，加入700-800克混有糖和肉桂粉的切片新鲜水果。
	水果派 *	从包装中取出，小心取下塑料薄膜。
	玛芬蛋糕	根据个人喜好，准备10-12块份量的面糊，并填充到模具中。均匀铺在烤盘上。
	舒芙蕾	准备一份柠檬、巧克力或水果混合的舒芙蕾面糊，倒入耐热高边烤盘中。
甜点	烤苹果	去核，加入杏仁蛋白糖霜或肉桂粉、糖和黄油。
	烩水果	将水果去皮、去核。切成块，均匀铺在蒸盘中。
	焦糖炖蛋	将2个蛋黄、2个全蛋与3汤匙糖和香草香精混合在一起。将100毫升奶油和200毫升牛奶混合在一起加热，缓缓加入蛋中。将混合物倒入4个独立的锡餐盘中。
蛋	半溏心蛋	
	全熟蛋	如果凉吃鸡蛋，请立即用凉水冲洗。
	溏心蛋	

附件



网架

网架上放置的
烤盘和蛋糕模具

烤盘



蒸盘

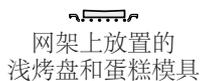


探针

* 冷冻

食品分类/食谱		网架层数和附件	烹饪信息
真空低温	真空低温烹饪	整块肉 	将包装物围绕烤架中心均匀摆放。确保包装处于真空状态。
		肉沫 	
		禽肉 	
		鱼 	
		软体海鲜 	
		贝类 	
		蔬菜 	
		水果 	
		甜奶油 	
		咸奶油 	
真空低温再加热		冷冻 	将包装物围绕烤架中心均匀摆放。
		冷藏 	

附件



*冷冻

清洁和维护

长期不清洁，可能导致电器表面恶化，缩短使用寿命，导致危险情况发生。

在进行任何维护或清洁之前，确保机器已冷却。

切勿使用蒸汽清洁设备。

不要使用钢丝棉、磨具或磨具/腐蚀性清洁剂，因为这些会损坏设备的表面。

在进行任何维护之前，**必须断开与电源的连接。带上防护手套。**

清洁内外表面

- 用潮湿的微纤维布清洁表面，如果表面很脏，加几滴中性清洁剂，最后用干布擦干。
- 用合适的液体清洁剂清洁门玻璃。
- 每次使用后，让电器冷却，然后清洗干净，最好在电器还热的时候，去除食物残渣造成的沉淀物和污渍。
- 要擦干因烹饪含水量高的食物而形成的冷凝水，让电器完全冷却，然后用布或海绵擦拭。我们建议定期使用“自清洁”功能。

清洁附件

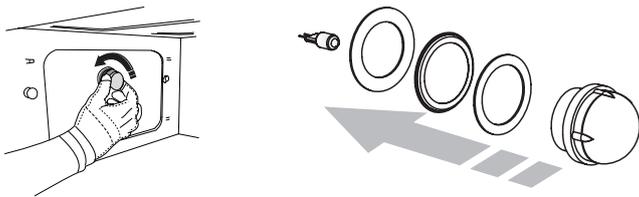
大多数的配件都可用洗碗机清洁，包括搁架。使用海绵和少量中性的清洁剂清洁水箱，然后用饮用水清洗。

更换炉灯

1. 断开机器电源。
2. 从灯上拧下盖子，小心地拆下密封件和垫圈。
3. 更换灯并重新拧上盖子，注意正确地重新安装密封件和垫圈。
4. 将机器重新连接到电源。

注意：请使用10 W/12 V G4型、T300°C卤素灯。电器中使用的灯泡是专门设计的。

适用于家用电器，不适用于家庭普通室内照明（EC法规244/2009）。我们的售后服务部提供灯具。不要徒手处理灯泡，因为您的指纹可能会损坏灯泡。在重新安装灯罩之前，不要使用机器。



故障排除

故障	可能的原因	排除
电器不工作。	断电。 未接通电源。	检查主电源是否工作，电器是否与电源连接。关闭电器并重新启动以查看故障是否依然存在。
屏幕显示字母“F”， 后跟数字或字母。	电器故障。	请联系离您最近的客户售后服务中心，并在字母“F”后面注明号码。
即使关闭电器电源 的时候，也会发出 异常噪声	冷却风扇启动。	打开炉门，保持现状或等待冷却过程完成。
电器不产生蒸汽。	水箱未正确插入。 水箱空了。	检查水箱是否放置在正确的位置，是否充满饮用水至“MAX”标记，然后再次启动您需要的功能。
功能无法启动。 此功能在演示模 式下不可用。	演示模式正在运行。	点击  轻触  “信息”，然后关闭“演示模式”。
图标  显示在屏幕 上。	不支持连接。	中国大陆暂不支持此功能。
显示屏卡住无法操作。		请断电后重启，或联系售后服务部门。

重要的安全说明

请仔细阅读并妥善保管以供将来参考

请仔细阅读并严格遵守

在使用电器之前，请阅读安全注意事项。请保管好本手册以备将来参考。

说明手册和电器本身提供了随时都要遵守的重要安全警告。制造商对未能遵守这些安全说明、使用不当或控制装置设置不当不承担任何责任。

安全警告

幼儿（0~3岁）应当远离电器。除非受到持续的监督，儿童

（3~8岁）也应当远离电器。8岁以上儿童及身体、感官或精神有缺陷的人或缺乏相关经验和知识的人员，必须在有人监督的情况下或被给予电器使用安全指导并了解相关危险的情况下方可使用本电器。严禁儿童玩耍本电器。除非有人监督，儿童不得清洁本电器或执行一般维护操作。

警告：器具在使用期间会发热。注意避免接触烤箱内的发热单元。在使用时可触及部分可能会发热。儿童应远离。

警告：衣物或其它易燃材料需远离电器，直到所有部件完全冷却，否则有着火的风险。

电器工作时必须有人看管，否则有失火的风险。

过热的脂肪和油脂容易着火。

烹饪富含脂肪、油脂的食物或添加酒精（如朗姆酒、干邑白兰地、葡萄酒）时，一定要保持警惕，否则会引起火灾。从**机器**中取出附件和容器时必须戴上烤箱手套，注意不要碰到发热元件。

烹饪结束后，小心打开炉门，在进入炉腔前，让热空气或蒸汽逐渐逸出，有烫伤的危险。

不要阻塞**机器**前面的热通风口，有着火的风险。

如果可用探针，务必使用适用于此**电器**的温度探针，否则有着火的危险。

允许使用范围

本**电器**仅供家庭使用，非专业用途。

请务必在户外使用本电器。

不要在电器内或附近储存爆炸性或易燃物质（如气雾罐）、放置或使用汽油或其他易燃材料，如果电器电源意外打开，可能会发生火灾。

注意：本电器不能通过外部开关装置（如定时器）或单独的遥控系统操作。

不允许用于其他用途（例如：加热房间）。

安装

必须由**专业**的技术人员按照制造商的说明和当地安全法规进行安装和维修。除非用户手册中特别说明，否则不要修理或更换电器的任何部件。

儿童不应当执行安装操作。

儿童应当远离安装地点。安装完成后，包装垃圾（塑料、泡沫塑料部件等）必须存放在儿童接触不到的地方，有窒息的危险。

电器安装必须由两人及以上进行，有受伤的风险。使用防护手套拆卸包装和安装，有割伤的危险。

打开电器包装后，确保设炉门正确关闭。如果出现问题，请联系经销商或您最近的售后服务部门。

在进行任何安装操作之前，必须断开电器与电源的连接。

在安装过程中，确保电器不会损坏电源。

仅在安装完成后激活电器。

在安装电器之前，执行所有的橱柜切割操作，并清除所有木屑和锯末。

安装后，电器底部不得再接近不要堵塞工作台和电器上边缘之间的最小间隙，有烧伤的危险。

直至安装前，切勿将电器从泡沫基座中过早取出。

电气警告

为了符合当前的安全规定，安装时需要一个最小接触间隙为**3毫米**的全极开关，并且**电器**必须接地。

如果安装的插头不适合您的插座，请联系**专业**的技术人员。

电源线必须足够长，以便将安装在外壳中的**电器**连接到主电源。不要**试图拉长电源线**。

如果电源软线损坏，为了**避免危险**，必须由**制造商、其维修部或类似部门的专业人员**更换。

对于装有插头的电器，如果插头不适合您的插座，请联系专业的技术人员。

不要使用延长线、多个插座或适配器。如果电源线或插头损坏、工作不正常或损坏或掉落，请勿操作本电器。使电源线远离灼热的表面。

安装后，用户不得接触电气部件。不要用潮湿的手或赤脚使用这个电器。电气铭牌位于机器前边缘（炉门打开时可见）。

必须能够通过拔下电源插头（如果可以接近插头）或通过安装在插座上游且符合国家电气安全标准的可接近多极开关将电器与电源断开。

清洁和维护

穿戴防护手套进行清洁和维护。在进行任何维护操作之前，必须断开电器与电源的连接。

不能使用蒸汽清洁器。

警告： 为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。

警告： 不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃，如果烤箱门的玻璃表面会擦伤，这样做会导致玻璃粉碎。

在进行任何清洁或维护之前，确保电器已冷却。

产品执行标准：GB4706.1 GB4706.22

保护环境

废弃包装材料的处理

包装材料100%可回收，并标有可回收标志 。

因此，包装的各个部分必须以符合当地有关废物处理的法规的方式依法进行处理。

电器报废处理

报废电器时，应切断电源线，拆除门和架子（如有），使其无法使用，以免儿童轻易爬进去被困住。

该电器采用可回收  或可重复使用的材料制造，请按照当地法规进行处理。

有关家用电器的处理、恢复和回收的更多信息，请联系当地主管部门、生活垃圾收集服务部门或您购买家用电器的商店。

本电器的标记符合欧洲指2012/19/EU 电气和电子设备废弃物 (WEEE)。通过确保正确处置废弃产品，您将帮助我们减少对环境和人类健康造成负面影响。

产品或随附文件上的符号  表明，不应将其视为生活垃圾，而必须将其送至专门回收电气和电子设备的收集中心。

节能贴士

确保电器门在工作时完全关闭，并在烹饪过程中尽可能保持关闭。把食物切成大小相等的小块，以减少烹饪时间和节省能源。

当烹饪时间超过30分钟时，根据整体烹饪时间，在最后阶段（3-10分钟）将电器温度降至最低设置。机器里的残余热量会继续烹饪食物。

一致性声明

本电器的设计、构造和分布符合欧盟指令2006/95/EC、2004/108/EC、93/68/EEC和2011/65/EU（RoHS指令）的安全要求。

本设备需要接触食品，符合欧洲法规 N.1935/2004/EC。

该设备符合欧洲法规 n.65/2014，n.66/2014和欧洲标准EN 60350-1的环保设计要求

中国有害物质限制使用规定 (China RoHS)

有毒有害物质名称及含量表格 (China EEP hazardous substance information)
 产品有害物质限制使用管理办法(Follow China RoHS)

遵循中国电器电子

部件名称 Component name	有害物质 Hazardous Substances					
	铅 (Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
结构部件 Structure components	X	O	O	O	O	O
电器部件 Electric parts	X	O	O	O	O	O
控制部件 Control parts (PCB)	X	O	O	O	O	O
附属部件 Accessories	O	O	O	O	O	O

本表格依据 SJ/T11364-2014 标准的规定编制。(This table is complied according to SJ/T11364-2014)

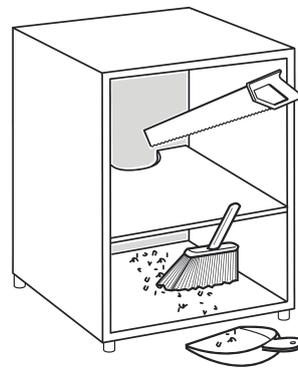
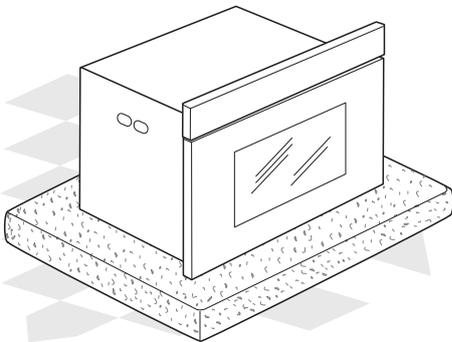
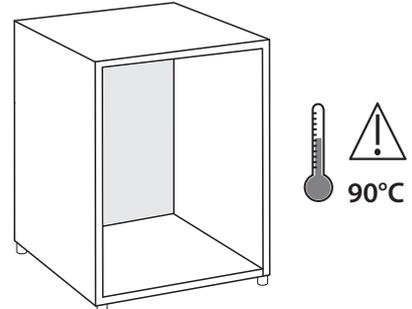
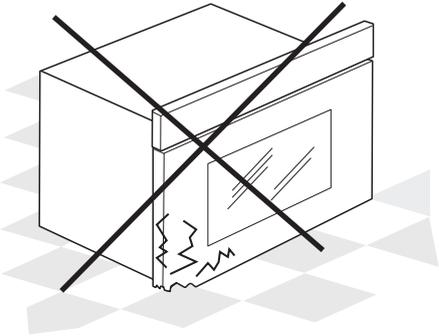
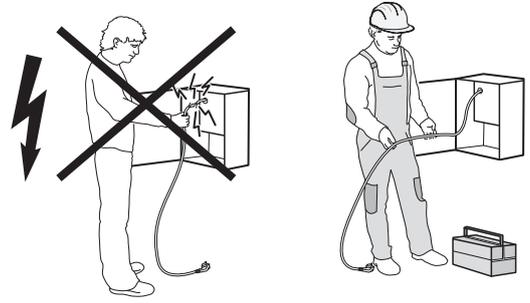
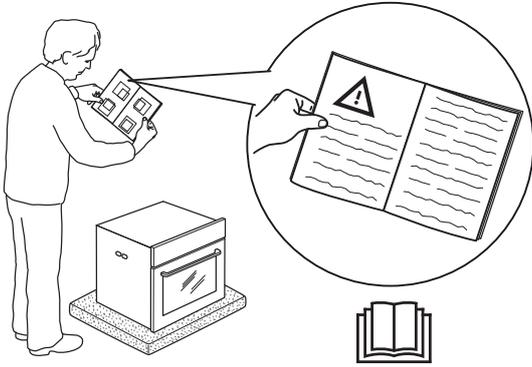
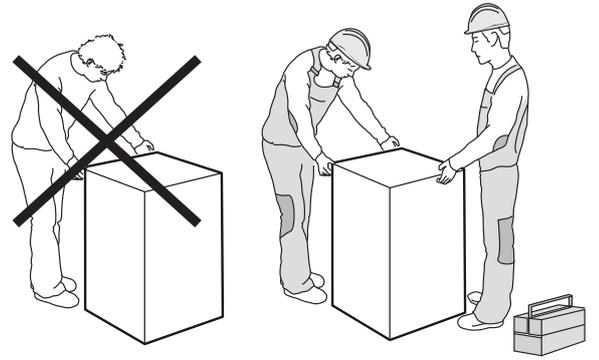
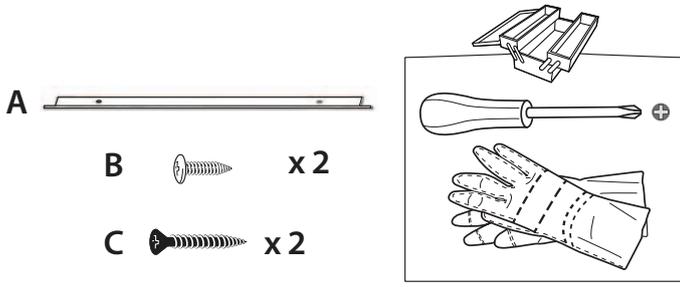
O: 表示有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T26572 标准规定的限量要求以下。

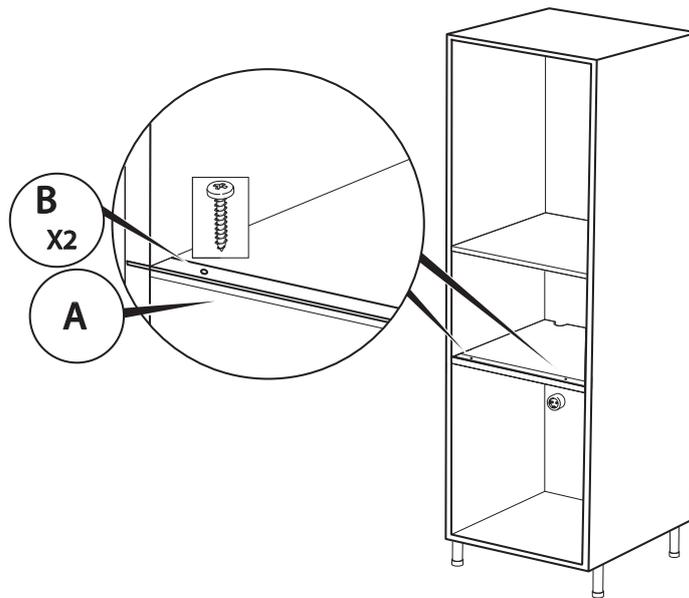
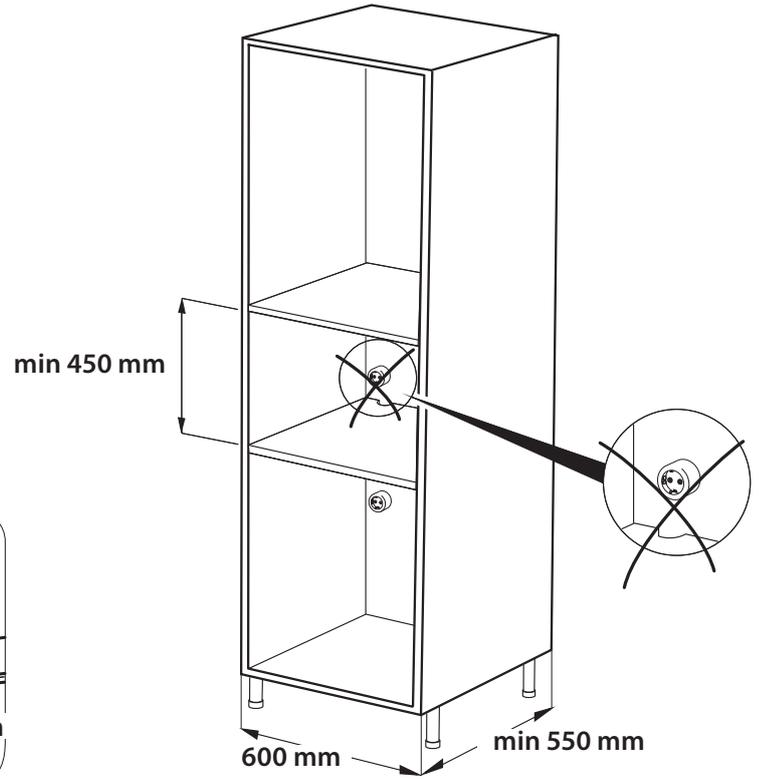
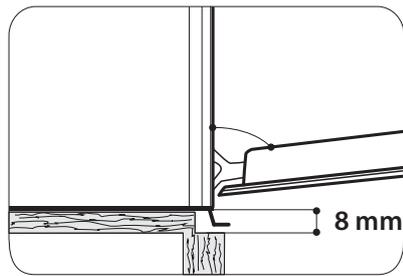
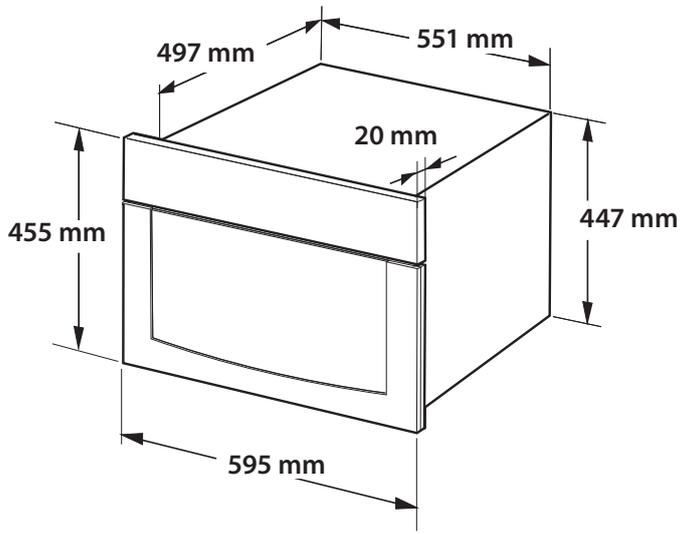
O: Indicates that the concentration of the hazardous substance in all homogeneous materials of the parts is below the relevant threshold of the GB/T26572 standard.

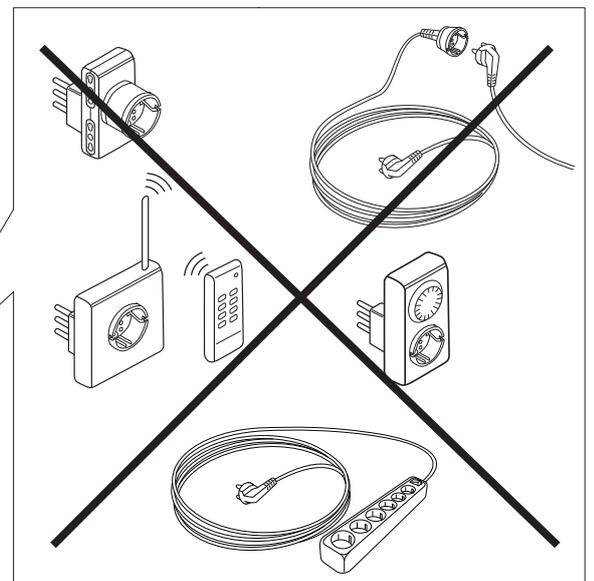
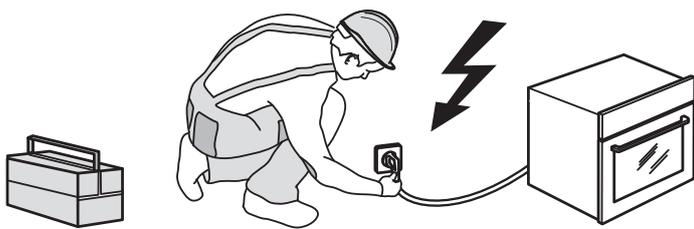
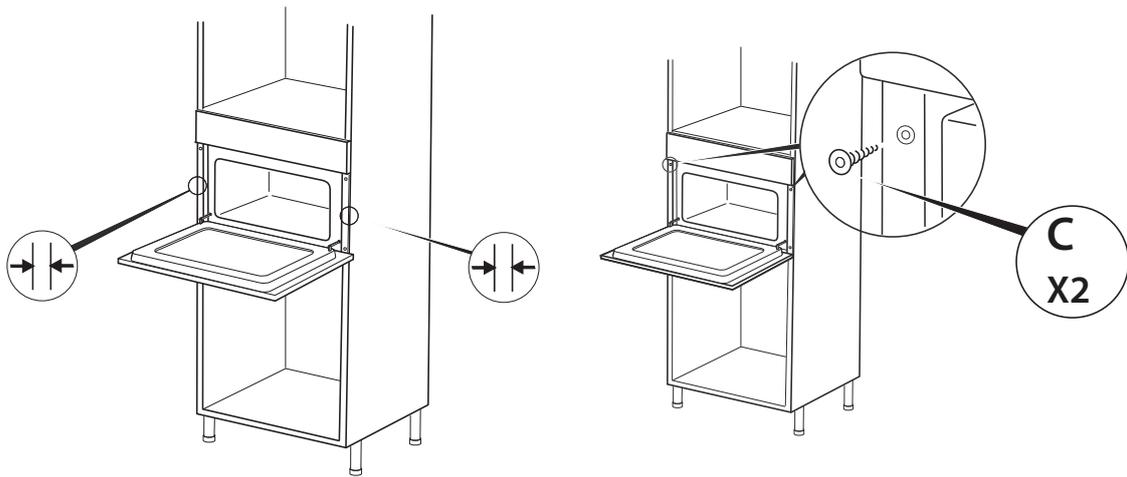
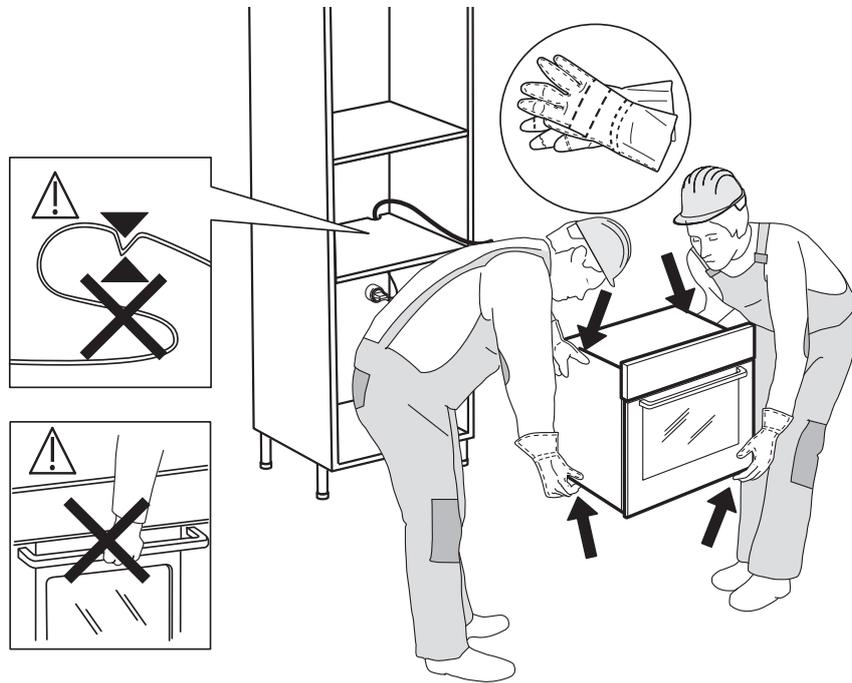
X: 表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出 GB/T26572 标准规定的限量要求。

X: Indicates that the concentration of the hazardous substance is at least one homogenous material of the parts is above the relevant threshold of the GB/T26572 standard. 注: 所引用的“环保使用期限标示”是根据 SJ/T11388 标准的规定确定。

Note: The EFUP value of EEP is defined according to SJ/T11388 standard.







400011349546

