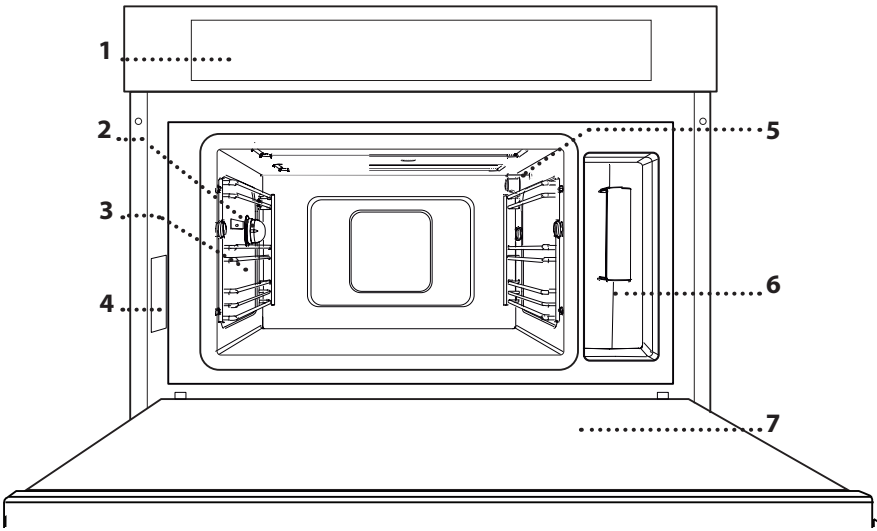


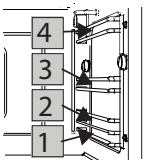
 感谢您购买惠而浦电器

 使用本电器前请仔细阅读使用指南。

产品示意图



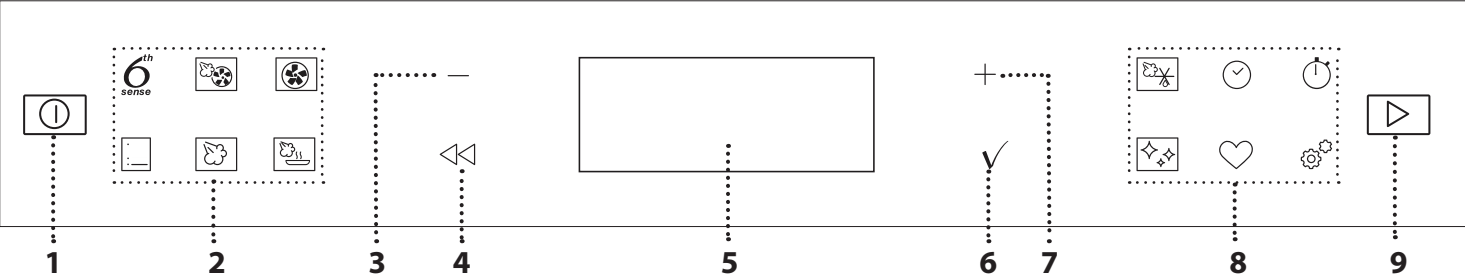
- 1. 控制面板
- 2. 炉灯
- 3. 搁架



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



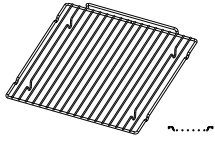
- 1. 开/关**
用于开启和关闭电器电源和暂停已激活的功能。
- 2. 菜单/快速访问功能**
快速访问功能和菜单。
- 3. 导航键-**
用于滚动菜单，减少功能的设置或值。

- 4. 返回**
用于返回上一页。
烹饪过程中，允许更改设置。
- 5. 显示屏**
- 6. 确认**
用于确认所选功能或设定值。

- 7. 导航键+**
用于滚动菜单，增加功能的设置或值。
- 8. 选项/直接访问功能**
直接访问功能、设置和收藏夹。
- 9. 开始**
用指定或基本设置启动一项功能。

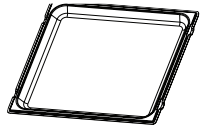
附件

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



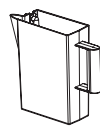
用于热风烘烤和热风烘烤+蒸汽，烹饪肉类、鱼、蔬菜和不同种类的面包和甜点。也可用于放置耐热的容器，让您不必把它放在炉腔底部。当放置在网架或蒸盘下方时，烤盘可以用于收集肉汁。

蒸盘

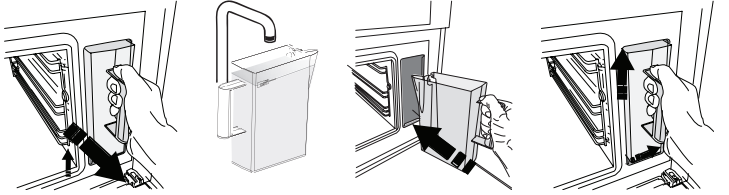


蒸盘能让蒸汽更容易循环，有助于均匀烹制食物。把烤盘放在下方收集汁水。

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



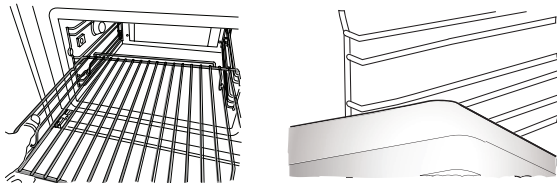
用于去除烹饪过程中形成的冷凝水，不要把海绵留在水箱里。

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

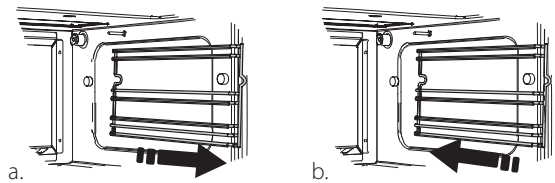
通过滑动网架导轨水平放入网架，确保带凸起边缘的一侧朝上。

其他附件，如烤盘和蒸盘，以相同方式水平插入。



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

6th sense 第6感功能

从多种预设食谱之中选择，使您能够更有效地烹饪意大利面、米饭、素食、肉类、鱼类、家禽、配菜、比萨饼、派、面包、蛋糕、鸡蛋和甜点等。此功能会自动为所选类型的食物选择最佳的温度和烹饪方法。必要时，只需说明食物类型，并从建议的时间范围中选择烹饪时间。

热风烘烤+蒸汽

用于烹饪外酥内软的食物，特别适合用于肉或禽类、鱼、土豆、速食、蛋糕和甜点的烘焙。

食物类型	温度 (°C)	火力	时间 (分钟)	烤架位置
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

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。

食物类型	是否使用网架	温度 (°C)	时间 (分钟)	烤架位置
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

特殊功能

• 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，然后把机器的温度设定在你想要的最终温度。

食物类型	温度 (°C)	时间 (分钟)	烤架位置
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

• 发面

用于发酵咸甜面团。为了保持最佳效果，请勿在机器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(如可能的话，使用预先煮熟的蔬果)，然后用糖浆加满罐子，在顶部留出大约2厘米。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。前期准备：在室温下向1升全脂牛奶中添加100克市售新鲜全脂酸奶。

请注意：如果使用未经高温消毒的牛奶，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，再将其放在第2层的网架上。选择酸奶功能并将时间设置为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，即可食用。

• 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。



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，否则在将食物放入机器前，应去除所有包装和保鲜膜。

食物	温度 (°C)	时间 (分钟)	网架/烤盘位置
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



蒸汽再加热

用于加热冷藏、冷冻或室温下的熟食。此功能使用蒸汽加热食物，而不会使其变干，从而保持其原来的风味。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。



蒸汽解冻

用于解冻食物。将肉和鱼等不带包装的食物放在的食物放在3号搁架的蒸盘上。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。如解冻面包，我们建议把面包包起来，以免解冻后太软。

食物	重量 (克)	时间 (分钟)	温度 (°C)	备注
肉类	500	25 - 30	30 - 35	60
			20 - 25	
	450	10 - 15	10 - 15	
禽类	1000	60 - 70	40 - 50	
			20 - 25	
	500	25 - 30	20 - 25	
鱼类	600	30 - 35	25 - 30	
			25 - 30	
	300	10 - 15	10 - 15	
蔬菜	400	20 - 25	20 - 25	
			20 - 25	
	300	25 - 30	20 - 25	
面包	400	10 - 15	5 - 10	
			5 - 10	
	500	15 - 20	25 - 30	
水果	250	8 - 12	5 - 10	
			5 - 10	
	400	10 - 12	5 - 10	
蛋糕	400	8 - 10	15 - 20	
			15 - 20	
	400	10 - 15	5 - 10	
莓果	250	5 - 8	3 - 5	
			3 - 5	



时钟

用于编辑烹饪功能时间。



厨房计时器

无需激活烹饪功能便可计时。



清洁

• 智能清洁

使炉腔更容易清洁，经常使用可防止沉积物形成，以免损坏表面。

• 排水

用于将蒸汽发生器中的水排干，从而确保其中没有水分残留。

• 除垢

用于去除蒸汽发生器中的水垢沉积物，我们建议定期使用此功能。



收藏夹

用于检索10个常用功能列表。



设置

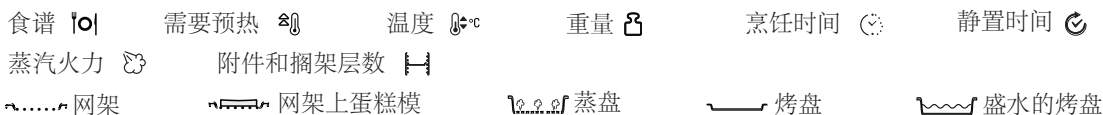
用于调整电器设置。

当节能模式激活时，显示屏亮度将降低以节省能源，炉灯在1分钟后自动关闭。只要按下任何按钮，机器就会自动重新激活。

当演示模式处于开启状态时，所有命令都处于激活状态，菜单可用，但机器不会加热。要停用此模式，请从设置菜单访问“演示模式”，然后选择“关闭”。通过选择“恢复出厂设置”，产品将关闭再重启，所有设置将被删除。

如何使用烹饪操作说明表

表格推荐使用的图标说明：



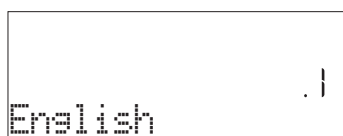
烹饪时间从食物放入烤箱的那一刻开始，不包括预热（如果需要）。

烹饪温度和时间，取决于食物的数量和使用的附件的类型。

首次使用

1. 选择语言

首次打开设备时，您将需要设置系统语言和时间，“英语”将会显示在屏幕上。



点击 **+** 或 **-** 浏览可用语言列表，并选择您需要的语言。点击 **✓** 确认您的选择。

请注意：可以通过点击 在“设置”菜单中选择“语言”来更改语言。

2. 设置时间

选择语言后，您需要设置当前时间。



表示时钟的两位数字将在显示屏上闪烁，点击 **+** 或 **-** 设置当前时钟，然后点击 **✓** 确认。

表示分钟的两位数字将在显示屏上闪烁，点击 **+** 或 **-** 设置当前分钟，然后点击 **✓** 确认。

请注意：长时间断电后，您可能需要重新设置时间。可点击 ，在“设置”菜单中选择“时钟”进行设置。

3. 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，我们建议将机器空烤，以去除任何可能的的气味。

从机器中取出所有的保护纸板或透明薄膜以及附件，将机器加热到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

点击  打开机器，显示屏将显示上次运行的主功能或主菜单。可以通过按下其中一个主功能的图标或滚动菜单来选择功能。

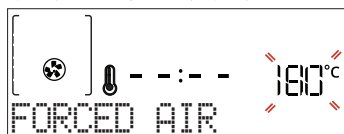
要选择菜单中的功能，请按 **+** 或 **-** 选择所需功能，然后按 **✓** 确认。

请注意：一旦选择了一项功能，机器将为每个功能推荐最合适的设置。

2. 设置功能

选择所需功能后，可以更改其设置。显示屏将显示可更改的设置。按下 **⏮** 可更改之前的设置。

功率 / 温度 / 烧烤火力



当该值在显示屏上闪烁时，按 **+** 或 **-** 更改该值，然后按 **✓** 确认并继续进行后续设置（如适用）。

在“热风+蒸汽”功能中，您可以从下面的数值中选择蒸汽量大小：1（低）、2（中）、3（高）、4（最大）。



请注意：一旦烹饪功能激活，可以使用 **+** 或 **-** 更改温度。

烹饪时间



当显示屏上的图标  闪烁时，按 **+** 或 **-** 设置所需的烹饪时间，然后按 **✓** 确认。

请注意：您可以通过按  来调整烹饪过程中设定的烹饪时间，按 **+** 或 **-** 修改，然后按 **✓** 确认。

如果需手动管理烹饪，则无需设置烹饪时间，按 **✓** 或 **⏮** 确认并启动该功能。

若选择此模式，您将无法使用延时启动功能。

结束时间 (延时启动)

在许多功能中，一旦设置好烹饪时间，就可以通过预约其结束时间来延时启动。

当图标  闪烁时，显示屏显示结束时间。



按 **+** 或 **-** 设置烹饪结束的时间，然后按 **✓** 确认并激活该功能。把食物放进机器，关上炉门，在计算好的时时后，该功能将自动启动，以便烹饪在您设定的时间段结束。

请注意：设置延时启动，预热功能将被禁用。这意味着烹饪时间将略长于预期。

在等待时间内，您可以按 **+** 或 **-** 修改结束时间，或按 **⏮** 更改其他设置。通过按 ，可以在结束时间和烹饪时间之间切换。

3. 激活功能

如果默认设置符合您的需求，或者一旦应用了您所需的设置，请按 **⏮** 激活该功能。

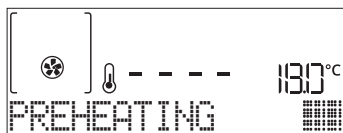
延时启动时，按下 **⏮**，机器将跳过延时状态，立即启动功能。

请注意：您可以随时按  停止正在运行的功能。

如果机器很热，并且超过了特定的最高温度限制，屏幕上将显示一条提示信息。按 **⏮** 返回上一页选择其他功能或等待完全冷却。

4. 预热

热风功能需要预热，一旦功能启动，屏幕将显示预热阶段已启动。



预热阶段完成后，**机器**将发出提示声，屏幕将提示**机器**已达到设定温度，此时可以将食物放入炉腔。打开炉门，将食物放进**机器**，关上炉门，然后开始烹饪。

请注意：在预热完成前将食物放入**机器**，可能会对最终烹饪结果产生不利影响。在预热阶段打开门将暂停预热功能。

烹饪时间不包括预热阶段，您可以通过点击 $+$ 或 $-$ 随时更改您希望达到的温度。

5. 暂停/添加，翻面或检查食物

暂停

打开炉门，烹饪将通过关闭加热元件暂时暂停。

要继续烹饪，请关上炉门并按 $\square$ 。

请注意：在第6感自动烹饪功能中，只有在提示时才能打开炉门。

添加或搅拌食物、翻面

一些第六感自动烹饪食谱要求在预热阶段后添加食物或配料以完成烹饪，同样地，在烹饪过程中会出现翻面或搅拌食物的提示。



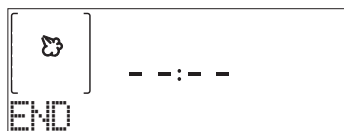
机器将发出提示声，屏幕将提示需要执行的操作。

打开炉门，执行屏幕提示的操作并关闭炉门，然后按 $\square$ 继续烹饪。

请注意：当需要翻动或搅拌食物时，2分钟后，即使不执行任何操作，**机器**仍将继续烹饪。“添加食物”阶段持续2分钟，如果不采取任何措施，烹饪功能将被终止。

6. 结束烹饪

机器将发出提示声，屏幕将显示烹饪已完成。



按 $\square$ 继续以手动模式烹饪，按 $+$ 来设置新的倒计时来延长烹饪时间。在这两种情况下，预先设置的参数按 $\square$ 重新开始烹饪。

7. 收藏夹

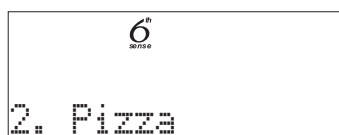
为方便您的使用，**机器**可收藏9个您最喜爱的功能。烹饪结束后，屏幕将提示您将功能保存在收藏夹列表1至9号中。



如果要将某个功能另存为常用功能并存储当前设置以备将来使用，请按 $\checkmark$ ，否则请按 $\ll$ 忽略该请求。按下 $\checkmark$ 后，按 $+$ 或 $-$ 选择储存的序列号码，然后按 $\checkmark$ 确认。

请注意：如果内存已满或所选号码已被占用，**机器**将要求您确认覆盖先前的功能。

要调出保存的功能，请按 $\heartsuit$ ，显示屏将显示您最喜欢的功能列表。



按 $+$ 或 $-$ 选择您需要的功能，按 $\checkmark$ 确认，然后按 $\square$ 激活功能。

8. 清洁功能

智能清洁

按下  然后设置“智能清洁”功能。



点击  激活清洁功能。开始清洁前，屏幕将按顺序提示要执行的操作。完成后请按 。

最后确认后，按  开始清洁功能。

完成后，取出容器，用光滑的布完成清洁，然后用潮湿的微纤维布擦干炉腔。

如果长时间不使用机器，建议使用前进行清洁。如果定期使用产品，可一周清洁一次。

排水

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，在使用机器以后，每次或定期都使用“排水”功能，尤其是在机器很长一段时间不会使用的情况下，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”功能后，按屏幕提示，点击  并执行提示的操作。

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。

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，完成后按  开始下一个阶段。

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，不要关闭机器。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。

9. 厨房计时器

当机器关闭时，屏幕也可用作计时器。要激活此功能，请确保机器已关闭，然后按  或 ，显示屏上的图标  将闪烁。

按  或  可设置所需的时间，然后按  可激活计时器。当倒计时完成后，机器将发出提示声，屏幕也会显示计时已完成。

请注意：计时器不会激活任何烹饪功能。按  或  更改计时器上设置的时间。

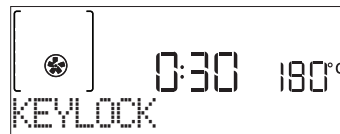


计时器被激活时，您也可以选择并激活烹饪功能，按  打开机器，然后选择所需功能。

在这个阶段，屏幕只会显示图标  而不能看到计时器，计时器将在后台继续运行。要重新调出计时器，请按  停止当前正在运行的功能。

10. 童锁

要锁定按钮键盘，请按住  至少5秒，再次执行此操作以解锁键盘。



请注意：此功能也可以在烹饪过程中激活。出于安全原因，可按  随时关闭机器。

烹饪操作说明表

食品分类/食谱		网架层数 附件	默认时间 (分钟)	烹饪信息
肉类	烤肉	 2 	40	刷油，用盐和黑胡椒按摩入味。根据您的喜好用大蒜和香料调味。烹饪结束后，在切分前至少让肉醒15分钟
		 2 	60	刷油，用盐和黑胡椒按摩入味。根据您的喜好用大蒜和香料调味。烹饪结束后，在切分前至少让肉醒15分钟
		 2 	50	刷上油和你喜欢的调料。用盐和黑胡椒按摩入味。放入机器，胸部朝上
	肉类菜肴	 2	35	参照您喜欢的食谱准备，放入肉糕模具。压平，以免形成气泡
		 3  1	12	在蒸盘中均匀铺开
		 2  1	25	
		 2  1	25	刷上油和你喜欢的调料。均匀铺在蒸盘上，带皮面朝下
鱼类	 2	30	刷油，用柠檬汁、大蒜和欧芹调味	
	 3  1	45		
	 3  1	14	均匀铺在蒸盘上	
	 3  1	16		
蔬菜	土豆	 3  1	35	
		 3  1	50	切块，均匀铺在蒸盘上
		 2	45	切片，放入一个大容器中。用盐、胡椒粉调味，然后浇上奶油，在顶部撒上奶酪
		 2	20	均匀铺在烤盘中
	其它蔬菜	 3  1	15	均匀铺在烤盘中
		 3  1	25	切块，均匀铺在蒸盘上
		 3  1	25	均匀铺在蒸盘上
		 3  1	18	切块，均匀铺在蒸盘上
		 3  1	25	均匀铺在蒸盘上
		 2	30	参照您最喜欢的食谱准备，刷上油和您喜欢的调料
米饭&意大利面	 3	25	在烤盘里加入盐水和米。每杯米用1杯半的水	
	 3	25		
	 3	12	在烤盘里加入盐水和米饭。每杯北非小米用2杯水	
	 2	25	参照您喜欢的食谱。在面上浇上白汁，再撒上奶酪，就可以得到完美的着色了	
	 2	45	从包装中取出，小心取下铝箔	

附件

网架



网架上放置的烤盘



蒸盘



烤盘



食品分类/食谱		网架层数 附件	默认时间 (分钟)	烹饪信息
蛋类	半溏心蛋		13	如果鸡蛋要冷吃，请立即用冷水冲洗
	全熟蛋		16	
	溏心蛋		10	
披萨&派	披萨		15	以150毫升水、15克酵母、200-225克面粉、油和盐为原料，准备一个披萨面团。使用烤箱的专用酵功能使其发酵。把面团放入抹了少许油的烤盘里。加入番茄、马苏里拉和火腿等配料
	冷冻薄披萨		10	从包装中取出，小心取下任何塑料薄膜
	冷冻厚披萨		15	
	冷藏披萨		8	
	咸派		35	在一个6人份的派盘中铺上派皮，用叉子戳洞。倒入您喜欢的馅料
甜点	水果派		30	用180g面粉，125g黄油和1个鸡蛋制作酥皮。在圆形烤盘中铺上酥皮，然后加入700-800g新鲜切片水果和糖、肉桂粉的混合物
	烤苹果		20	去核，加入杏仁蛋白糖或肉桂、糖和黄油
	烩水果		12	水果去皮去核，切片后放在蒸盘上
蛋糕&面包	三明治面包		30	参照您喜欢的食谱准备白面包面团。发酵前放入面包模具。使用机器的发酵功能
	餐包		20	参照您喜欢的食谱准备白面包面团。发酵前整成餐包状。使用机器的发酵功能
	冷冻餐包		14	从包装中取出，均匀地铺在烤盘上
	曲奇		12	用250g面粉、100g咸味黄油、100g糖和1个蛋制作饼干面糊。用水果香精调味。静置后擀成5mm厚，切成想要的形状厚在圆形烤盘中均匀铺开
	玛芬		17	参照您喜欢的食谱准备10-12个份的蛋糕面糊。倒入纸模后均匀地放置在烤盘中
	海绵蛋糕		40	准备700-800克的无油海绵蛋糕面糊，倒入涂油、铺烤纸的烤盘中

附件

网架



网架上放置的烤盘



蒸盘



烤盘



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“智能清洁”功能。

清洁附件

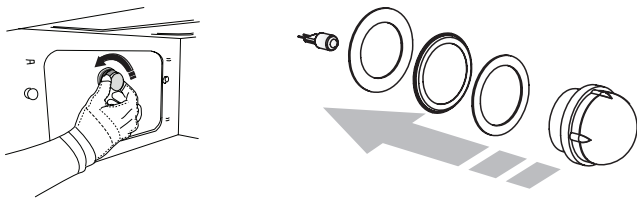
大多数的配件都可用洗碗机清洁，包括搁架。使用海绵和少量中性的清洁剂清洁水箱，然后用饮用水清洗。

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。

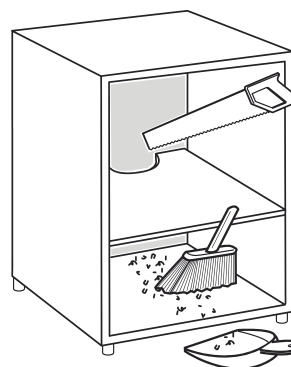
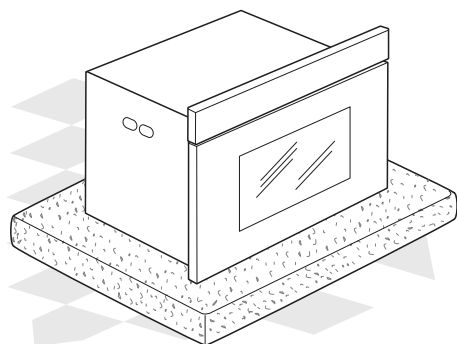
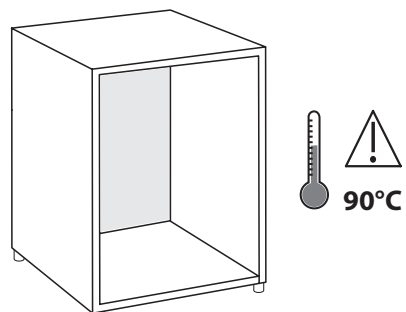
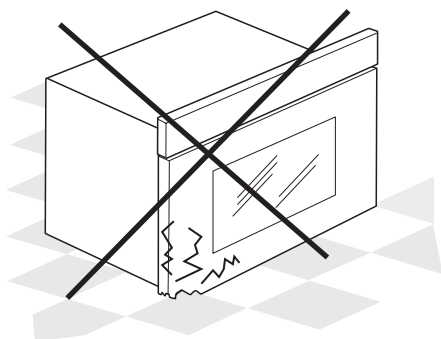
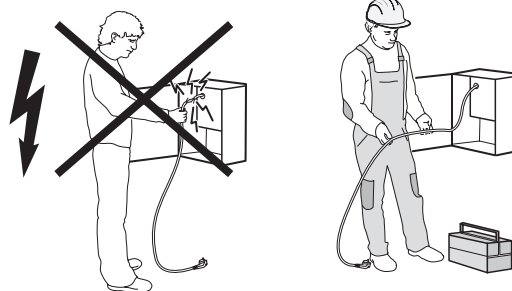
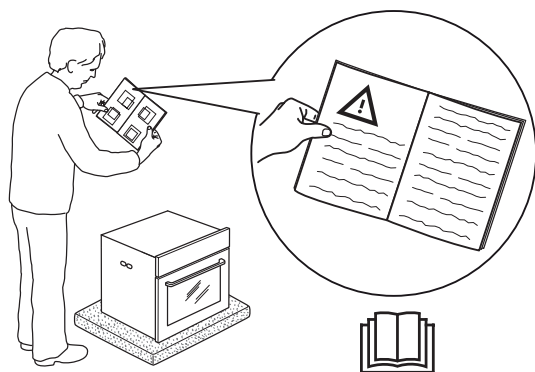
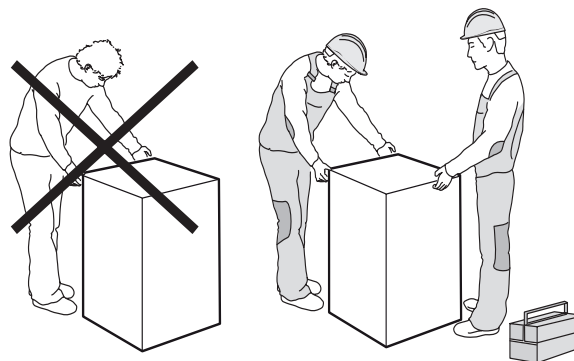
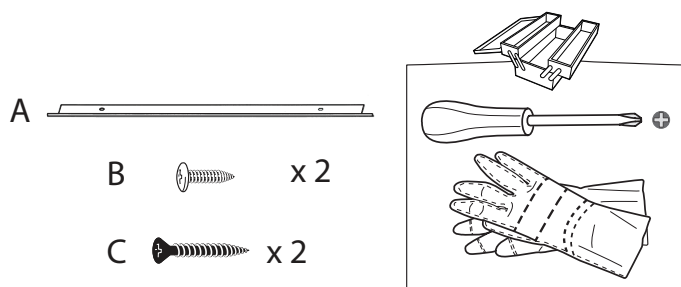
注意：请使用10 W/12 V G4型、T300°C卤素灯。电器中使用的灯泡是专门设计的。

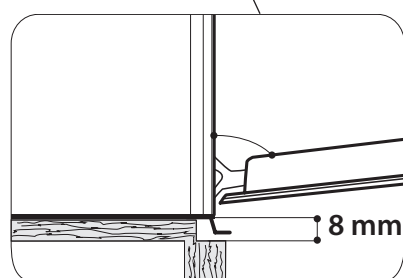
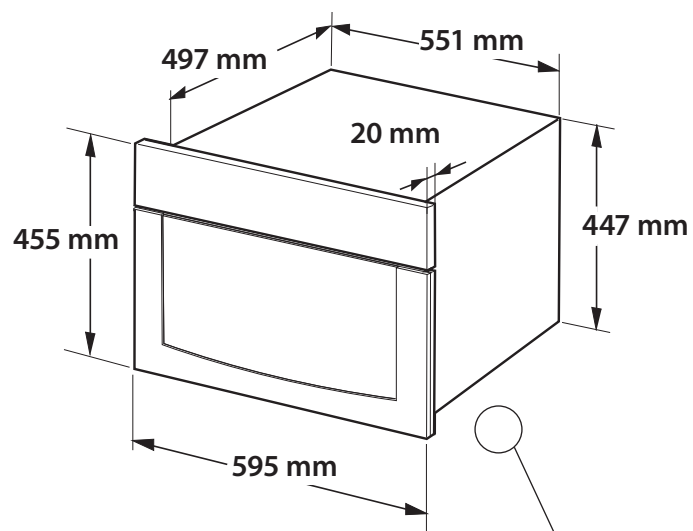
适用于家用电器，不适用于家庭普通室内照明（EC法规244/2009）。我们的售后服务部提供灯具。不要徒手处理灯泡，因为您的指纹可能会损坏灯泡。在重新安装灯罩之前，不要使用机器。



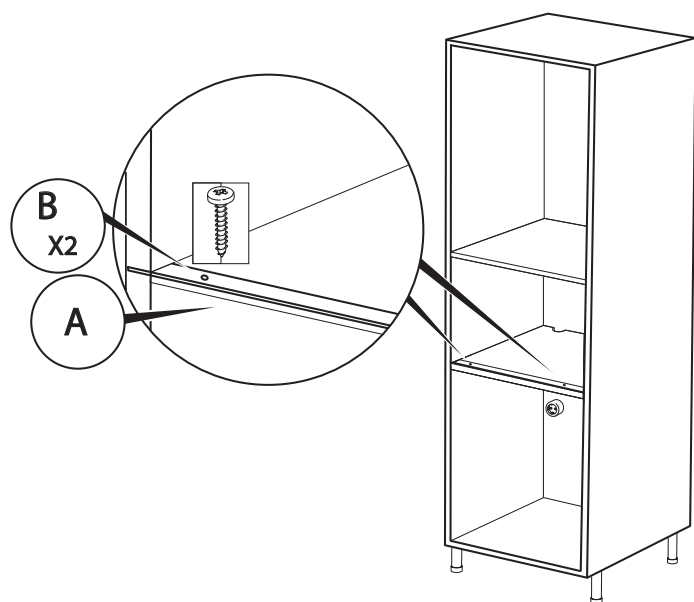
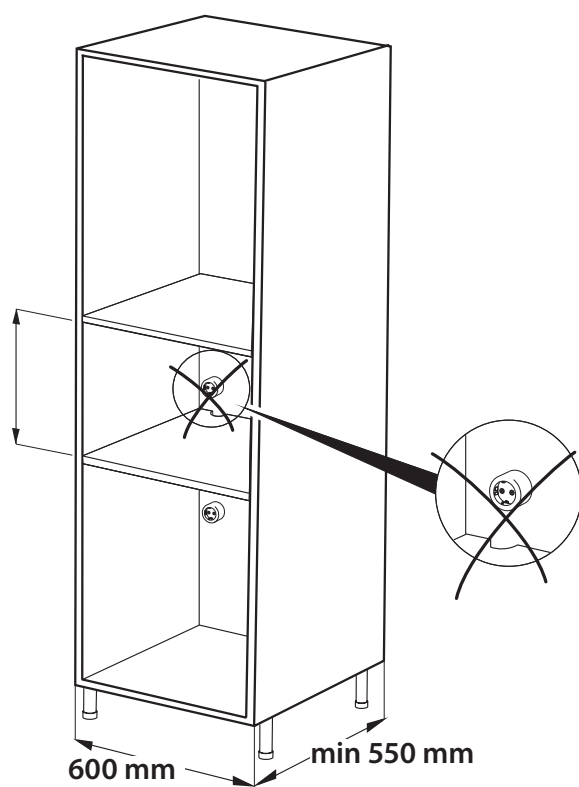
故障排除

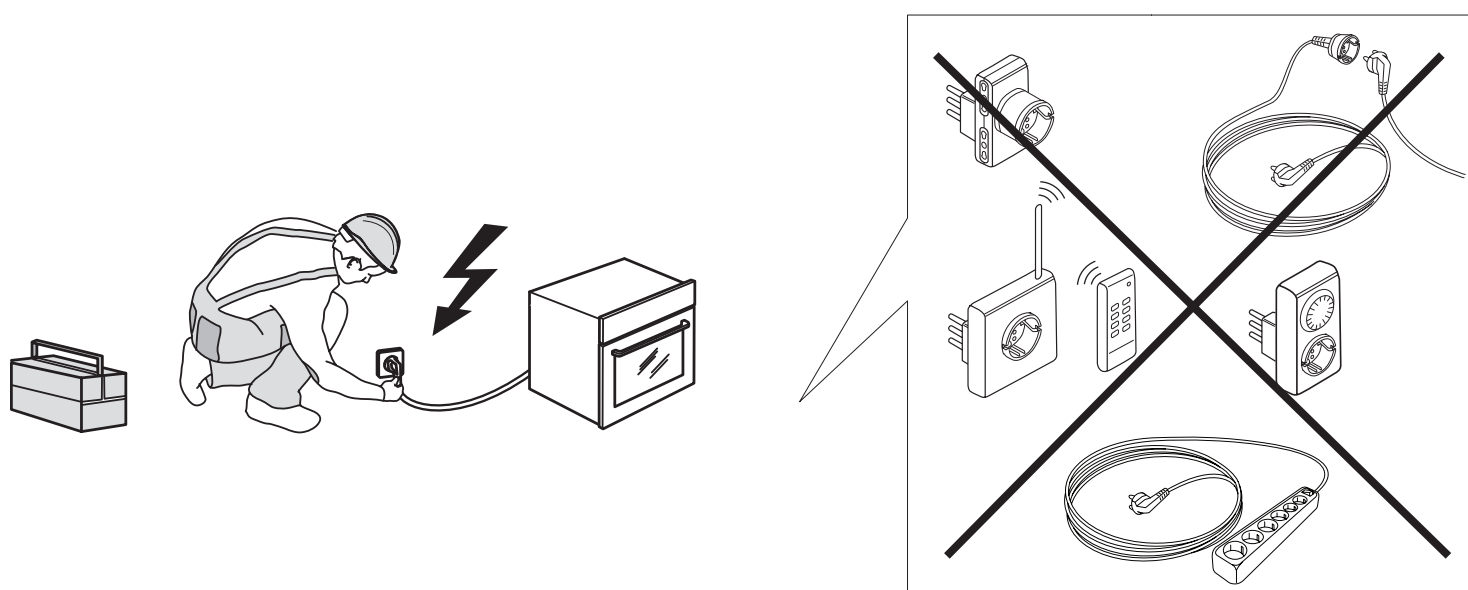
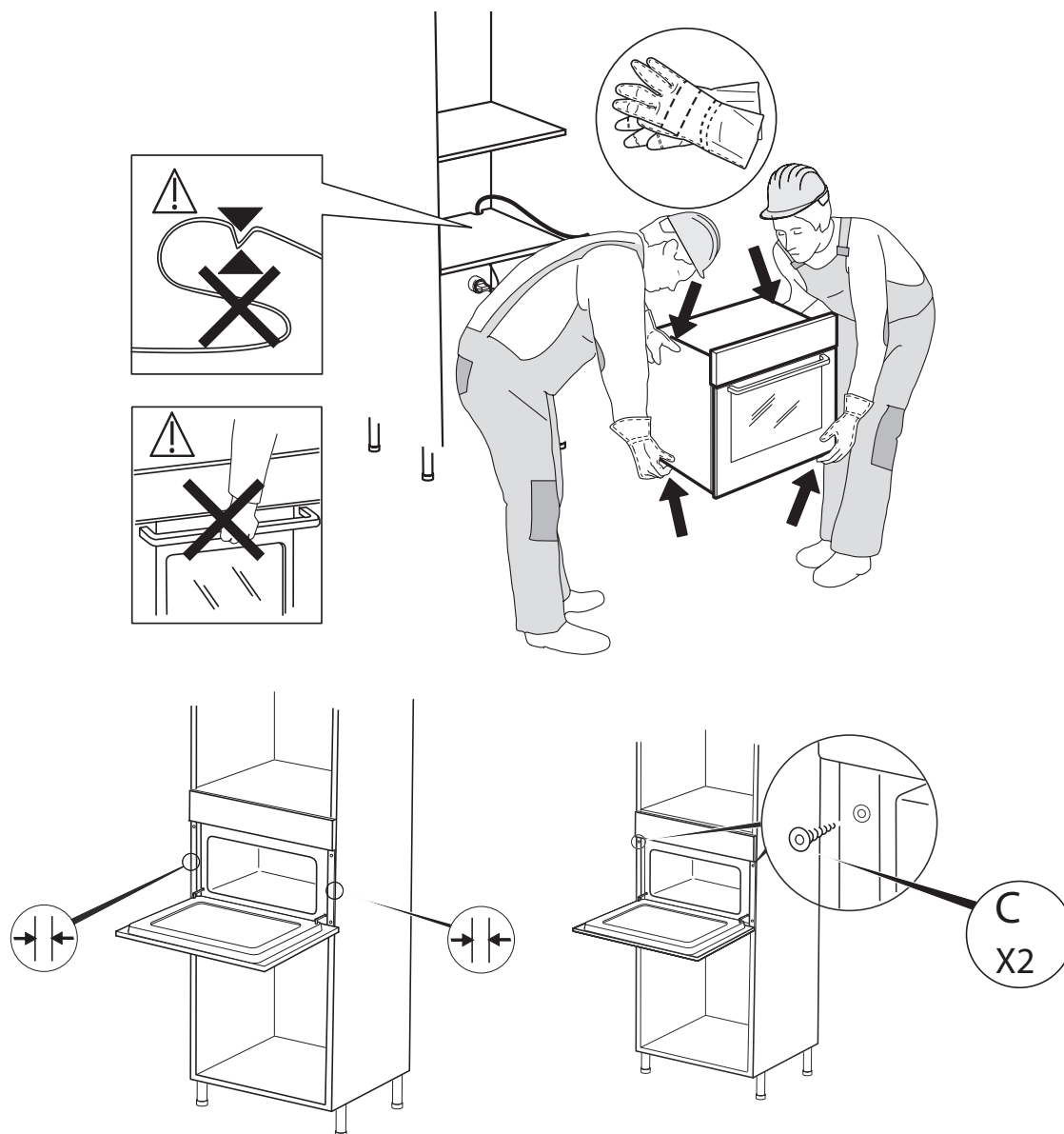
故障	可能的原因	排除
不工作。	断电。 未接通电源。	检查主电源是否工作，机器是否与电源连接。关闭机器并重新启动以查看故障是否依然存在。
即使机器关闭电源的时候，也会发出异常噪声	冷却风扇启动。	打开炉门，保持现状或等待冷却过程完成。
机器不产生蒸汽。	水箱未正确插入。 水箱空了。	检查水箱是否放置在正确的位置，是否充满饮用水至“MAX”标记，然后再次启动您需要的功能。
屏幕显示字母“F”，后跟数字或字母。	软件故障。	请联系离您最近的客户售后服务中心，并在字母“F”后面注明号码。





min 450 mm





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。
不能使用蒸汽清洁剂。

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。
 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) 遵循中国电器电子产品有害物质限制使用管理办法(Follow China RoHS)

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.

400011349575

