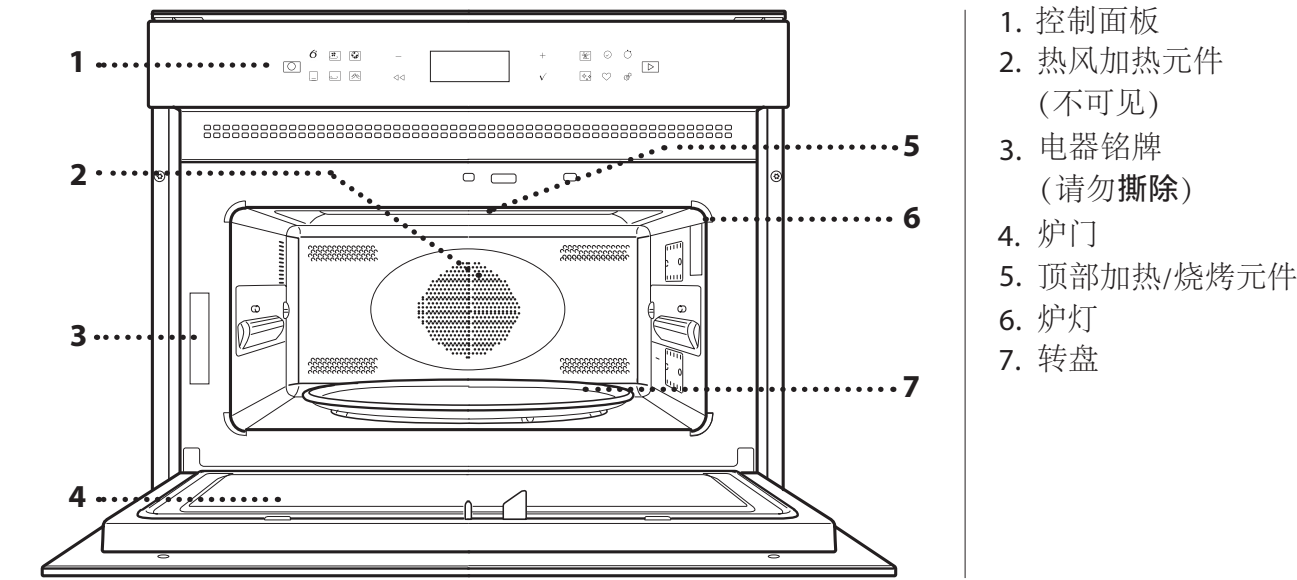


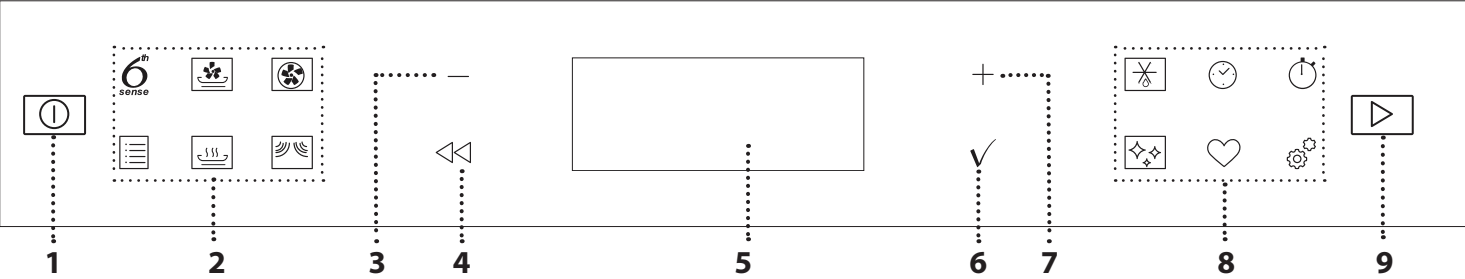
 感谢您购买惠而浦电器

 使用本电器前请仔细阅读使用指南。

产品示意图



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，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+

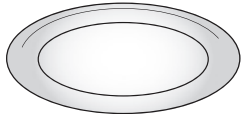
用于滚动菜单，增加功能的设置或值。
8. 选项/直接访问功能

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。

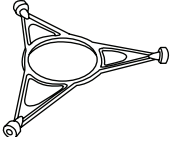
附件

转盘



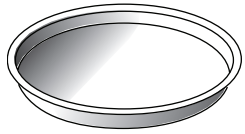
放在转盘支架上，可以在所有烹饪模式下使用。除了**矩形烤盘**，转盘必须始终作为其它容器或附件的底座。

转盘支架



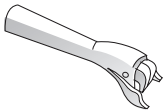
只能作为玻璃转盘的支架，请勿把其它附件放在支架上。

脆烤盘



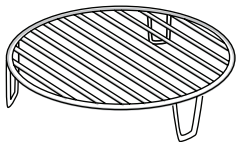
只可用于指定功能。
脆烤盘必须总是放置在玻璃转盘的**中心**，并可以空盘预热（此功能只可用于此处）。
可把食物直接置于脆烤盘之上。

取盘手柄



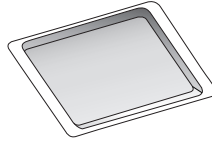
用于从微波炉中取出热的脆烤盘。

烤架



此附件可以让您把食物放在更靠近顶部加热元件的地方，让食物更好地**着色**，并让热空气更好地循环。
在一些“脆炸”功能中，烤架必须作为脆烤盘的底座。
将烤架放置在转盘上，并确保它不会接触到其它表面。

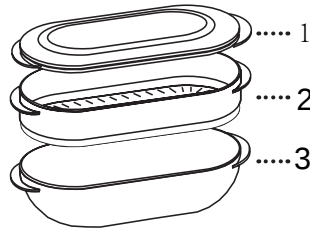
矩形烤盘



矩形烤盘只可用于热风烘烤，绝不能用于**带有微波**的功能。
水平插入烤盘，放置于炉腔的支架上。

请注意：使用烤盘时您无需拆卸转盘及其支架。

蒸笼组件



蒸制鱼或蔬菜等菜肴时，将食物放置于**搁架2**中，并将**100ml** 饮用水倒入蒸笼**3**底部，以获得蒸汽。
煮土豆、意大利面、米饭或麦片时，将食物直接放入蒸笼（无需使用**搁架**），并加入适量的饮用水。

为达到最佳效果，可用提供的盖子**1**，盖住蒸笼**组件**。
把蒸笼**组件**放在玻璃转盘上，并只在合适的烹饪功能下使用它。

蒸笼**组件**也可结合蒸汽清洁功能使用。

附件的类型和数量，根据购买的型号而有所不同。
其他未供应的配件，可于售后服务处另行购买。

市场上有许多配件可供选择。在购买之前，确保它们适合于微波炉使用，并可耐受**高温**。
绝不可在微波烹饪中使用金属容器。
始终确保食物和附件不与微波炉的内壁接触。
在启动**机器**之前，确保转盘能够自由转动。在插入或移除其他附件时，**请勿拆下转盘**。

烹饪功能

6th 第6感功能

此项功能可以全自动烹饪所有食物。为发挥最佳效果，请遵循相关烹饪操作说明表中的提示。

• 第6感再加热

用于加热冷冻或室温下的熟食，机器会自动计算在最短时间内达到最佳效果所需的设置。把食物放在可用于微波炉的耐热餐盘上，小心取下包装及薄膜。在加热过程结束时，将食物在微波炉中静置1-2分钟，通常会改善食品的口感，尤其是冷冻食品。功能运行期间，请勿打开炉门。

• 第6感蒸汽

用提供的蒸笼组件煮如蔬菜和鱼等食物。准备阶段会将蒸笼的水煮沸，以产生蒸汽，此阶段所需时间可能会有所不同。根据设定的时间，机器会继续蒸煮食物。对西兰花和韭葱等较软的蔬菜，可设置1~4分钟；对于胡萝卜和土豆等较硬的蔬菜，可设置4~8分钟。功能运行期间，请勿打开微波炉门。所需配件：蒸笼组件

• 第6感烹饪

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说明表上的提示。

空气炸

这项独家功能，结合了脆烤和热风烘烤。它能显著减少油的用量，甚至在有些食谱中完全不用油，也能得到酥脆可口的油炸口感。可用于炸一系列预设的新鲜或冷冻食品。按下表使用指定的附件来为每种新鲜或冷冻的食物烹饪，达到最佳烹饪效果。

食品	重量(g) /份数
新鲜食品	
炸鸡柳 烹饪前轻刷一层油，在脆烤盘中均匀铺开，把烤盘放在烤架上	100 - 500
烤茄子 茄子切块、撒盐后静置30分钟，清洗、擦干后称重。撒上橄榄油（5%）。在脆烤盘中均匀铺开，把烤盘放在烤架上，提示时翻面。	200 - 600
烤节瓜 切条、称重后刷橄榄油（5%），在脆烤盘中均匀铺开，把烤盘放在烤架上。	200 - 500

食品

重量(g) /份数

冷冻食品

鸡块

在脆烤盘中均匀铺开，把烤盘放在烤架上。

200 - 600

芝士条

在脆烤盘中均匀铺开，把烤盘放在烤架上。

100 - 400

洋葱圈

在脆烤盘中均匀铺开，把烤盘放在烤架上。

100 - 500

炸鱼和薯片

在脆烤盘中均匀铺开。

1 - 3

炸杂鱼

在脆烤盘中均匀铺开。

100 - 500

炸鱼条

在脆烤盘中均匀铺开，提示时翻面。

100 - 500

炸薯条

在脆烤盘中均匀铺开，提示时翻面。

200 - 500



热风烘烤

烹饪效果类似于使用传统烤箱，可使用烤盘和其它适合烤箱使用的厨具。

食品	温度(°C)	时长(分钟)
舒芙蕾	175	30 - 35
芝士杯子蛋糕	170 *	25 - 30
曲奇	175 *	12 - 18

* 需要预热

推荐使用附件：矩形烤盘/烤架



传统模式

• 烧烤

用于为菜肴着色、烧烤和烘烤出脆皮。建议烹调过程中将食物翻面。

食品	烧烤火力	时长(分钟)
吐司	3	5 - 6
大虾	2	18 - 22

推荐使用附件：烤架

• 烧烤+微波

结合微波和烧烤功能，用于快速烹调，并为菜肴烘烤出脆皮。

食品	功率(W)	烧烤火力	时长(分钟)
千层焗土豆	650	2	20 - 22
烤土豆	650	3	10 - 12

推荐使用附件：烤架

强力烧烤

为达到完美的效果，将烧烤和空气对流结合。我们建议烹调过程中将食物翻面。

食品	烧烤火力	时长(分钟)
鸡肉串	3	25 - 35

推荐使用附件：烤架

强力烧烤+微波

结合微波、烧烤和热风功能，用于快速烹调食物和为您的菜肴着色。

食品	功率(W)	烧烤火力	时长(分钟)
冷冻意大利粗管面	650	3	20 - 25
猪排	350	3	30 - 40

推荐使用附件：烤架

热风烘烤 + 微波

在短时间内完成烹饪，为了最优化空气对流，建议使用烤架。

食品	功率(W)	温度(°C)	时长(分钟)
烤肉	350	170	35 - 40
肉馅饼	160	180	25 - 35

推荐使用附件：烤架

特殊功能

快速预热

用于烹饪前快速预热机器，待预热完成后再将食物放入炉腔。预热完成后，机器将自动选择热风模式。

保温

保持刚烹饪完食物的温度和口感，包括肉、油炸食品和蛋糕。

发面

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



黄金脆烤

让菜肴的顶部和底部完美上色，此功能必须搭配脆烤盘使用。

食品	时长(分钟)
蛋糕	7 - 10
汉堡	8 - 10 *

* * 烹调过程中需把食物翻面

所需附件：脆烤盘和取盘手柄



微波

用于快速烹饪和再加热食物或饮料。

功率 (W)	推荐用途
900	快速加热水量高的饮料或其他食物。
750	烹饪蔬菜。
650	烹饪鱼和肉类。
500	烹调肉酱，或含有奶酪或鸡蛋的酱。为肉馅饼或焗意大利面最后上色。
350	小火烹调，适合融化黄油或巧克力。
160	解冻冷冻食品或软化黄油和奶酪。
90	软化冰淇淋。

操作	食品	功率 (W)	时长(分钟)
翻热	2杯	900	1 - 2
翻热	土豆泥 1 kg	900	10 - 12
解冻	绞肉 500 g	160	15 - 16
烹调	海绵蛋糕	750	7 - 8
烹调	牛奶蛋羹	500	16 - 17
烹调	肉糕	750	20 - 22



快速解冻

只需设置重量，便可快速解冻不同类型的食物。为达到最佳效果，请把食物直接放在玻璃转盘上。

解冻香脆面包

这项惠而浦独家功能专用于解冻冷冻面包，结合了冷冻和脆烤功能，您的面包尝起来会如同刚刚出炉一般。用此功能快速解冻和加热冷冻餐包、法棍和可颂，此项功能必须与脆烤盘结合使用。

食品	重量
解冻香脆面包 	50 - 800 g
肉类	100 g - 2.0 kg
禽类	100 g - 3.0 kg
鱼类	100 g - 2.0 kg
蔬菜	100 g - 2.0 kg
面包	100 g - 2.0 kg



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。



智能清洁

在这个特殊的清洁循环中释放的蒸汽，将使污垢和食物残渣能够很容易地被清除。只需将一杯饮用水倒入提供的蒸笼3或其他可用于微波炉使用的容器内，并激活该功能。

建议附件：蒸笼



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”，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。

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。



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

显示分钟的两位数字在显示屏上闪烁，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，以去除所有可能的气味。

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**微波炉**，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要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，屏幕将为**这个功能**推荐最合适的设置。

2. 设置功能

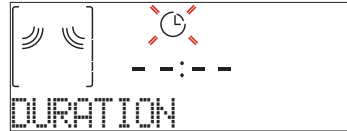
选择所需功能后，可以更改其设置。显示屏将依显示可更改的设置，按下 **⏮** 可以再次更改之前的设置。

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）。同样，可以设置烧烤火力，有三个定义的功率级别，3（高）、2（中）、1（低）。

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。

在非微波功能中，如果要手动管理烹饪，则无需设置烹饪时间，按 **✓** 或  确认并启动该功能。

如果选择此模式，**将无法使用延时启动功能**。

结束时间(延时启动)

在不激活微波的功能中，如烧烤或强力烧烤，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功能。在微波功能中，结束时间等于持续时间。

当图标  闪烁时，显示屏显示结束时间。



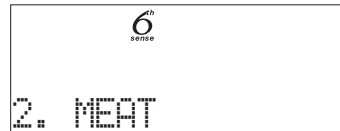
按 **+** 或 **-** 设置烹饪结束的时间，然后按 **✓** 确认并激活该功能。把食物放进**微波炉**，关上炉门，在计算好的时间段后，该功能将自动启动，以便烹饪在您设定的时间段末。

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。

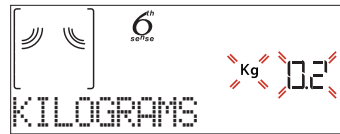
3. 第6感功能

此功能会自动选择所有可用菜肴的最佳烹饪模式、功率、温度和烹饪时间。



只需**给出**食物特性，即可获得最佳效果。

重量 / 份量

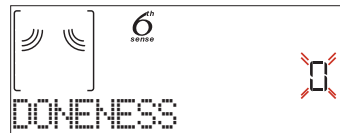


要正确设置功能，请按照屏幕上的提示进行操作，然后按 **+** 或 **-** 设置所需值，按 **✓** 确认。

一些第六感自动烹饪功能不需要输入份量，由于智能湿度传感器的存在，烤箱可以根据食物份量自动调整烹饪时间。

熟度

您可以在第6感自动烹饪功能中调节菜肴的熟度。



出现提示时，按 **+** 或 **-** 在低 (-1) 和高 (+1) 中选择所需的熟度，按 **✓** 或  确认并启动功能。

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。

每当再次按下  烹饪时间将增加30秒（不激活微波的功能，为5分钟）。

延时启动时，按下 ，微波炉将跳过延时启动，立即启动功能。

请注意：您可以随时按  停止正在运行的功能。

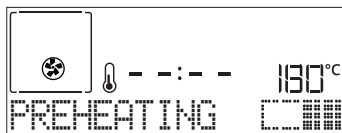
如果**机器**很热，并且超过特定的最高温度限制，显示屏上将显示一条提示信息。此时，按  返回上一页选择其他功能或等待完全冷却。

快速启动

当微波炉关闭时，按下  启动烹饪，微波炉将全功率（900 W）运行30秒。

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**机器**。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**中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。

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而暂停。要继续烹饪，请关上炉门并按 。

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，搅拌或翻面食物

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。

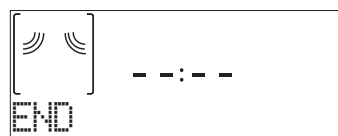


机器将发出提示声，屏幕将提示需要执行的操作。打开炉门，执行屏幕提示的操作并关闭炉门，然后按  继续烹饪。

请注意：当需要翻面或搅拌食物时，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

烤箱将发出提示声，屏幕将显示烹饪已完成。



按  继续以手动模式烹饪，以30秒（微波）或5分钟（无微波）为单位增加烹饪时间，或按+ 通过设置新的倒计时来延长烹饪时间。在这两种情况下，预先设置的参数都将被保留。

按  重新开始烹饪。

7. 收藏夹

为方便使用，**机器**可以收藏9个您最喜爱的功能。

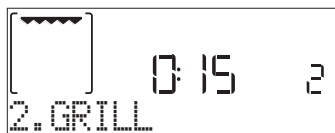
烹饪结束后，屏幕将提示您将功能保存在收藏夹列表1至9号中。



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 ，否则请按  忽略该请求。按下  后，按+ 或- 选择储存的序列号码，然后按  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 ，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  确认，然后按  激活功能。

8. 智能清洁

在激活此功能之前，请从微波炉中取出所有附件，玻璃转盘除外。

按下  可进入智能清洁功能，显示 "Smart Clean"。



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 。

提示时，将一杯饮用水倒入提供的蒸笼或微波炉可用的容器中，然后关上炉门。

确认后，按  开始清洁循环。

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烤炉腔。

9. 厨房计时器

当微波炉关闭时，屏幕也可用作计时器。要激活此功能，请确保机器关闭，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。

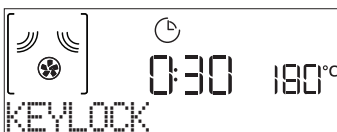
按  打开微波炉，然后选择所需功能。

一旦烹饪功能启动，计时器将不会干扰烹饪功能，继续倒数。

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。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  随时关闭烤箱。

烹饪操作说明表

	食品分类/食谱	附件	份量	烹饪信息
砂锅和焗意面	意式千层面		4-10人份	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
	意式千层面（冷冻）		500 g - 1.2 kg	从包装中取出，小心取下铝箔
米饭，意大利面和谷物	米饭		100 - 400 g *	为米饭设定建议的烹饪时间。在蒸笼中加入盐水和米饭，盖上盖子。每杯米饭用2-3杯水
	意大利面		1-4人份 *	设置意面的推荐烹饪时间。当机器提示时加入意面，盖上盖子。每100克意大利面用大约750毫升水
	藜麦		100 - 400 g	在蒸笼中加入盐水和藜麦，盖上盖子。每杯藜麦用两杯水
	小麦		100 - 400 g	在蒸笼中加入盐水和小麦，盖上盖子。每杯小麦用三~四杯水
	大麦		100 - 400 g	在蒸笼中加入盐水和大麦，盖上盖子。每杯大麦用三~四杯水
	北非小米饭		100 - 400 g	在蒸笼中加入盐水和北非小米饭，盖上盖子。每杯北非小米饭用两杯水
	燕麦粥		1-2人份 *	在蒸笼中加入盐水和北非小米饭，盖上盖子。每杯北非小米饭用两杯水
肉类	烤牛肉		800 g - 1.5 kg	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
	牛排		2-6块	刷上油和迷迭香。用盐和黑胡椒按摩入味。均匀铺在烤架上
	冷冻汉堡排		100 - 500 g	预热前在脆烤盘上涂上少量油脂
	烤猪肉		800 g - 1.5 kg	刷油或融化的黄油，用盐和黑胡椒按摩入味。烹饪结束后，在切分前至少让肉醒15分钟
	肋排		700 g - 1.2 kg	刷上油和你喜欢的调料。用盐和黑胡椒按摩入味。均匀铺在脆烤盘上，带骨侧朝下
	培根		50 - 150 g	均匀铺在脆烤盘内
	烤鸡		800 g - 2.5 kg	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
	鸡块		400 g - 1.2 kg	刷上油和你喜欢的调料。均匀铺在脆烤盘上，带皮面朝下
	蒸鸡柳		300 - 800 g *	均匀铺在搁架上
	炸鸡柳		100 - 500 g	刷油后均匀铺在脆烤盘中
	热狗		4-8块 *	在蒸笼中加入热狗和水，开盖烹饪
	肉糕		4-8人份	参照您喜欢的食谱准备，放入肉糕模。压平，以免形成气泡
	香肠&鸡肉肠		200 - 800 g	预热前在脆烤盘上涂上少量油脂。用叉子在香肠上戳洞，以防爆炸

* 建议份量，烹饪过程中请勿打开炉门。

附件

微波炉/烤箱
可用容器蒸笼组件
(完整)蒸笼组件
(蒸笼和盖子)

蒸笼



烤架



矩形烤盘



脆烤盘



食品种类/食谱		附件	份量	烹饪信息
鱼类	蒸全鱼		600 g - 1.2 kg	刷油，用柠檬汁、大蒜和欧芹调味
	鱼柳		300 - 800 g *	在 搁架 上均匀铺开
	鱼排		300 - 800 g *	在 搁架 上均匀铺开
	青口贝		400 g - 1.0 kg	烹饪前用油、黑胡椒、柠檬、大蒜和欧芹调味，混合均匀
	虾		100 - 600 g	在 搁架 上均匀铺开
鱼类	烤全鱼	 + 	600 g - 1.2 kg	烹饪前用油、黑胡椒、柠檬、大蒜和欧芹调味
	冷冻奶油焗鱼		600 g - 1.2 kg	从包装中取出，小心取下铝箔
炸鱼	冷冻炸鱼和薯片		1-3 portions	把鱼片和土豆交替均匀铺在 脆烤盘 中
	冷冻炸杂鱼		100- 500 g	均匀铺在 脆烤盘 中
	冷冻炸鱼条		100 - 500 g	均匀铺在 脆烤盘 中
	鱼排		300 - 800 g	预热前在 脆烤盘 上涂上少量油脂。给鱼排刷上油，撒上芝麻
蔬菜	土豆块	 + 	300 g - 1.2 kg	切块，在放入 机器 前用油、盐和香料调味
	薯角		300 - 800 g	切块，放入 机器 前用油、盐和香料调味
	酿蔬菜		600 g - 2.2 kg	把蔬菜挖空，填入蔬菜馅、肉末和奶酪丝的混合物。用大蒜、盐和香料调味
	素汉堡排		2-6 pieces	预热前在 脆烤盘 上涂上少量油脂
	土豆	 + 	4-10 portions	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
蔬菜	西兰花		600 g - 1.5kg	切块，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
	花菜	 + 	600 g - 1.5 kg	切块，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
	冷冻奶油焗菜		400 g - 800 g	从包装中取出，小心除去铝箔
	冷冻蔬菜		300 - 800 g *	在 搁架 上均匀铺开
蔬菜	土豆		300 g - 1 kg *	切块，均匀铺在 蒸笼 中
	西兰花		200 - 500 g *	切块，在 搁架 上均匀铺开
	胡萝卜		200 - 500 g *	切块，在 搁架 上均匀铺开
	花菜		200 - 500 g *	切块，在 搁架 上均匀铺开
	冷冻土豆		200 - 500 g	均匀铺在 脆烤盘 中
炸蔬菜	茄子	 + 	200 - 600 g	切块，在冷盐水中浸泡30分钟，清洗擦干后称重。每200g茄子和约10g油混合。在 脆烤盘 中均匀铺开
	节瓜	 + 	200 - 500 g	切条后称重。每200g节瓜和约10g油混合，用黑胡椒和盐调味。在 脆烤盘 中均匀铺开

* 建议份量，烹饪过程中请勿打开炉门。

附件

微波炉/烤箱
可用容器



蒸笼组件
(完整)



蒸笼组件
(蒸笼和盖子)



蒸笼



烤架



矩形烤盘



脆烤盘



	食谱种类/食谱	附件	份量	烹饪信息
甜点&点心	巧克力曲奇		1盘	用250g面粉、150g黄油、100g糖、1个蛋、25g可可粉、盐和泡打粉制作饼干面糊。加入香草精。静置后擀成5mm厚，切成想要的形状后在 脆烤 盘中均匀铺开
	水果派		1盘	用180g面粉、125g黄油和1个鸡蛋制作酥皮。在 脆烤 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
	冷冻水果派		300 - 800 g	从包装中取出，小心除去铝箔
	烩水果		300 - 800 ml *	水果去皮去核，切片后放在 蒸笼 上
	烤苹果		4-8块	去核，加入杏仁蛋白糖或肉桂、糖和黄油
	热巧克力		2-8人份	参照您喜欢的食谱准备，用香草或肉桂调味，可用玉米淀粉增加稠度
	布朗尼		1盘	参照您喜欢的食谱准备，倒入铺了烤纸的烤盘中
蛋糕&面包	水果馅饼	 + 	800 g - 1.5 kg	在派盘中铺上酥皮，在底部撒上面包糠以吸收果汁，然后加入新鲜水果和糖、肉桂粉的混合物
	玛芬		1盘	参照您喜欢的食谱准备16-18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	 + 	1盘	准备500-900克的无油海绵蛋糕面糊，倒入涂油、铺烤纸的烤盘中
	冷冻餐包		1盘	从包装中取出，均匀地铺在烤盘上
	三明治面包		1-2块	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 微波炉 的发酵功能
	斯康		1盘	整形成一大块斯康或若干小块，铺在涂油的 脆烤 盘上
披萨&派	披萨		2-6人份	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 机器 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
	冷冻薄底披萨		250 - 500 g *	从包装中取出，小心除去铝箔
	冷冻厚底披萨		300 - 800 g *	从包装中取出，小心除去铝箔
	冷披萨		200 - 500 g	从包装中取出，均匀地铺在 脆烤 盘上
	洛林咸派		1盘	在 脆烤 盘中铺上酥皮，用叉子戳洞。倒入预先准备好的8人份洛林咸派馅
	冷冻洛林咸派		200 - 800 g	从包装中取出，小心除去铝箔
	咸派	 + 	1盘	在一个8-10人份的派盘中铺上派皮，用叉子戳洞。倒入您喜欢的馅料
	蔬菜馅卷饼		800 g - 1.5 kg	预备一份混合蔬菜碎，撒上油然后在锅中烹饪15-20分钟。冷却后加入新鲜芝士，用盐、巴萨米克醋和香辛料调味。卷入酥皮后折叠
鸡蛋&小食	爆米花	-	90 - 100 g *	将袋子直接放在玻璃转盘上，一次只爆一袋
	冷冻鸡翅		300 - 600 g *	在 脆烤 盘中均匀铺开
	冷冻鸡块	 + 	200 - 600 g	在 脆烤 盘中均匀铺开
	冷冻芝士条		100 - 400 g	在芝士上刷少许油，然后在 脆烤 盘中均匀铺开
	冷冻洋葱圈	 + 	100 - 500g	在 脆烤 盘中均匀铺开
	炒蛋		2-10块	参照您喜欢的食谱准备，倒入容器中
	煎蛋		1-6块	预热前在 脆烤 盘中涂抹少量油脂
	蛋卷		1盘	预热前在 脆烤 盘中涂抹少量油脂

* 建议份量。烹饪过程中请勿打开炉门。

附件	微波炉/烤箱 可用容器	蒸笼组件 (完整)	蒸笼组件 (蒸笼和盖子)	蒸笼	烤架	矩形烤盘	脆烤盘
							

清洁

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。

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。
- 定期或在发生食物溢出时，移除转盘及其支架，以清洁烤箱底部，清除所有食物残渣。
- 激活“智能清洁”功能，以获得最优化的内腔清洁。
- 烤架不需要清洗，因为高温会烧掉任何污垢，定期使用此功能。

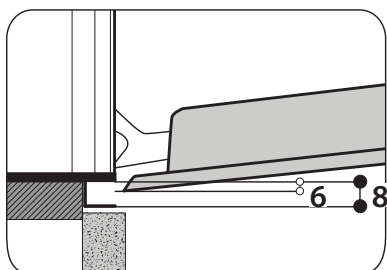
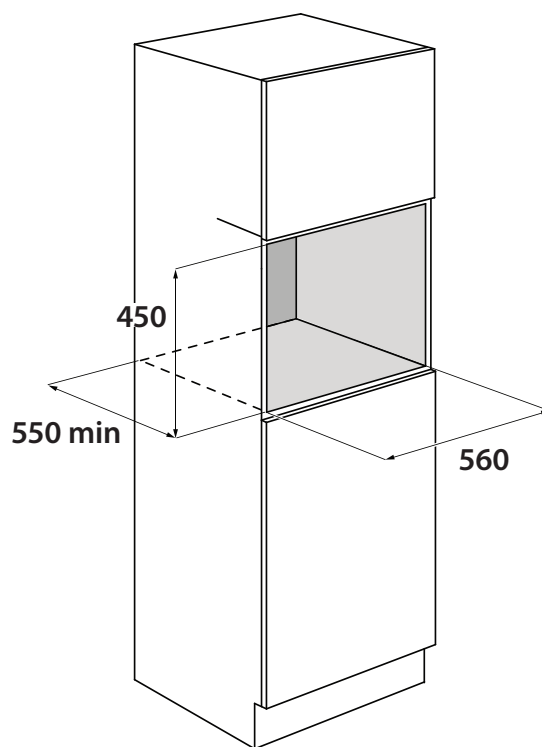
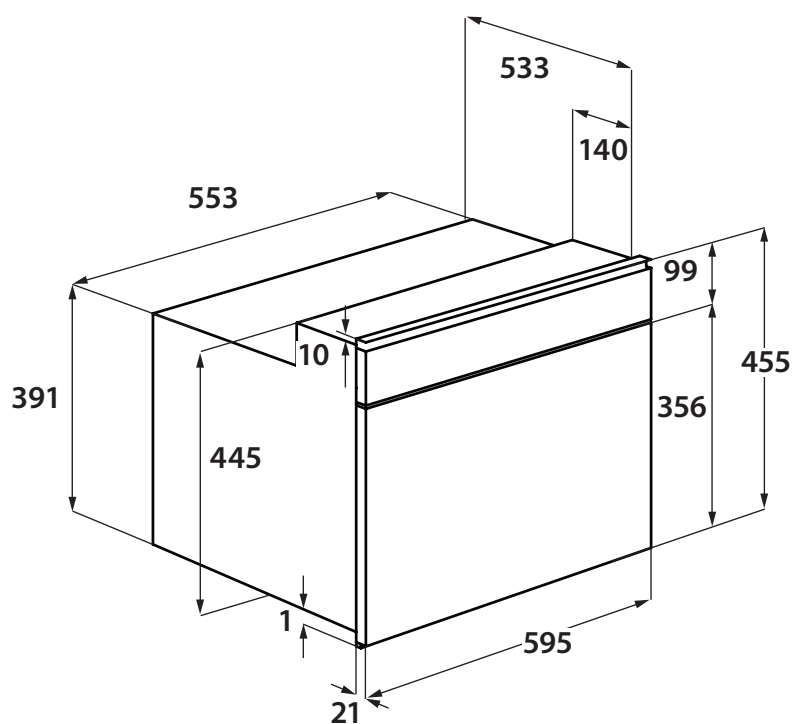
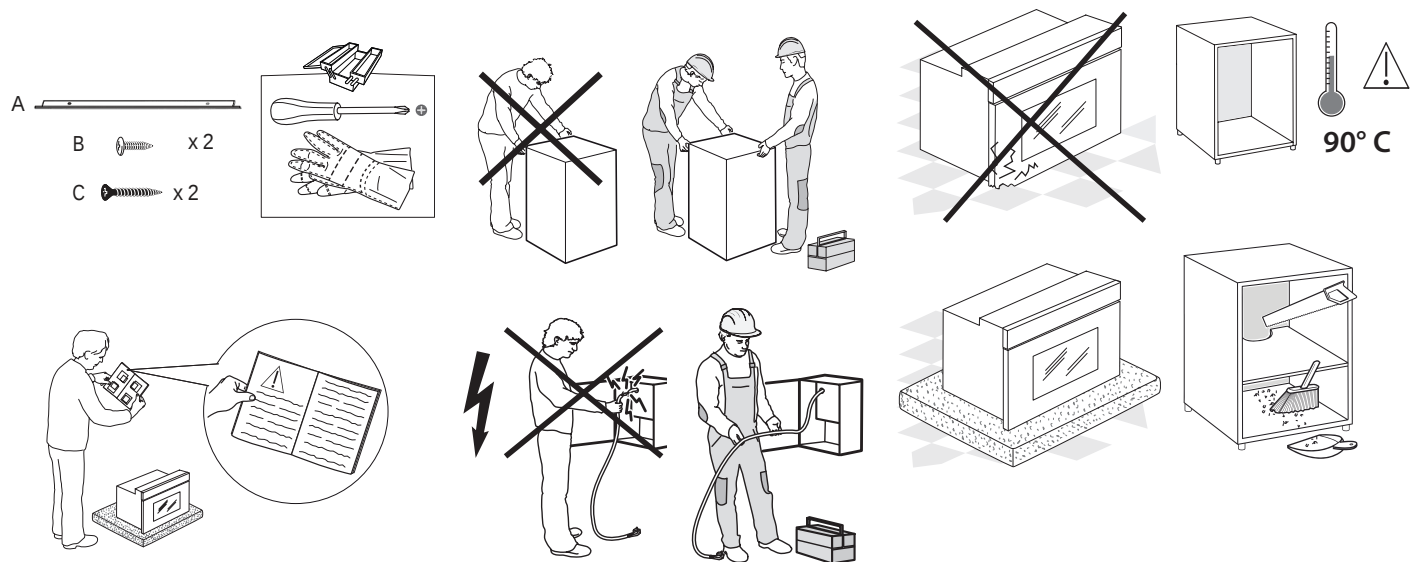
清洁附件

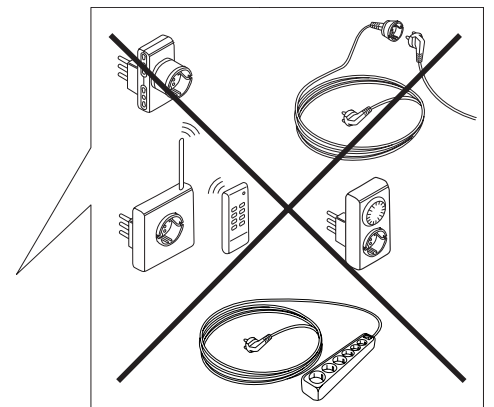
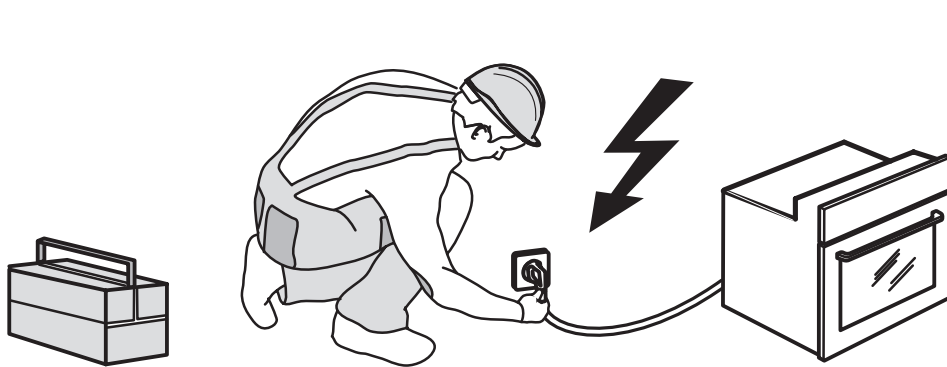
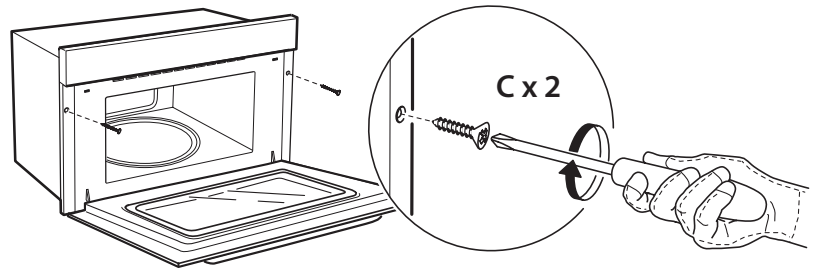
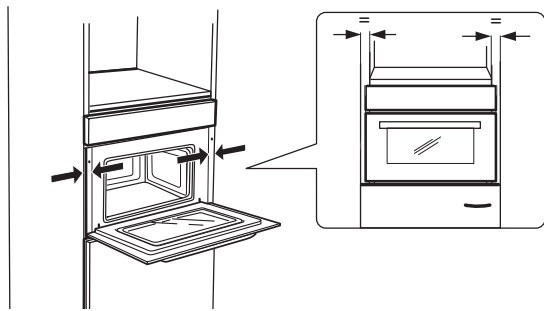
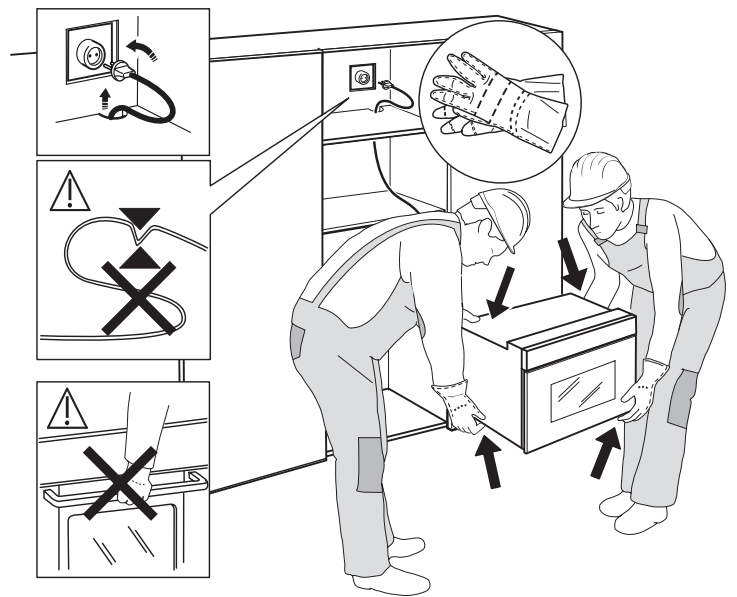
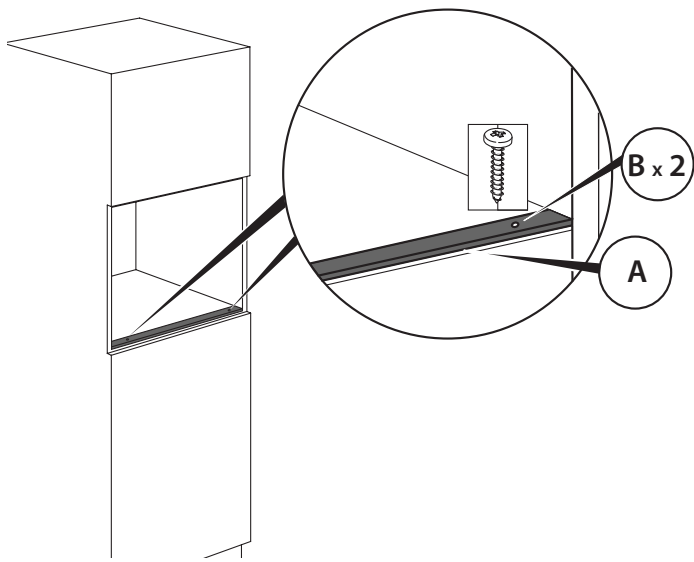
所有的配件都可用洗碗机清洁，除了**脆烤盘**。

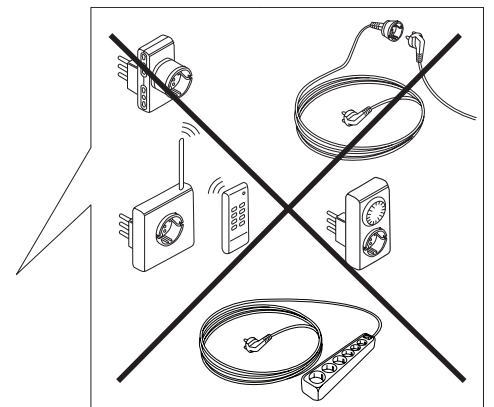
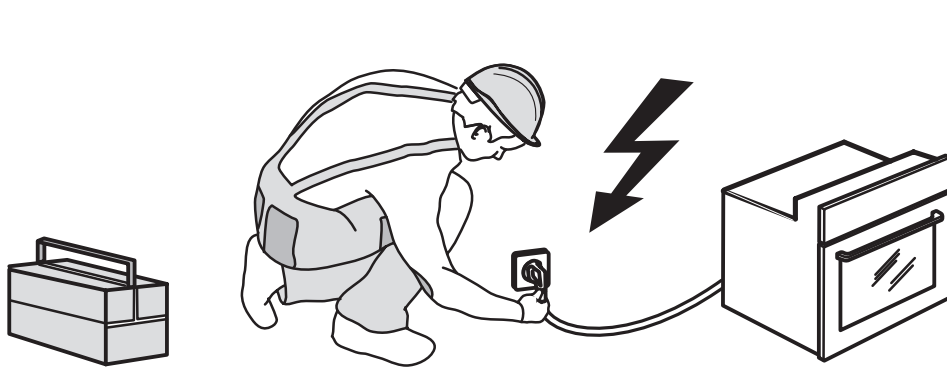
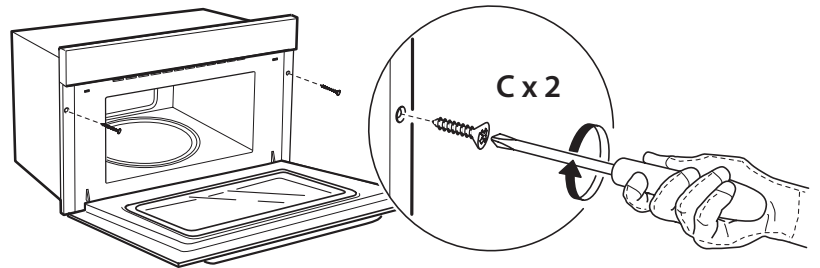
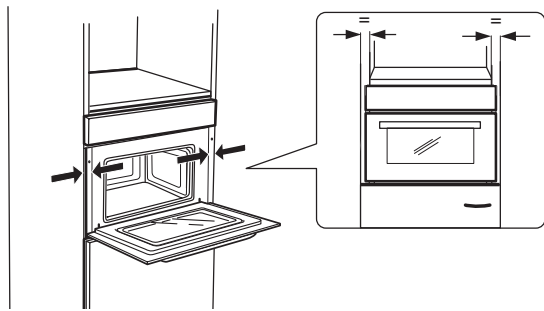
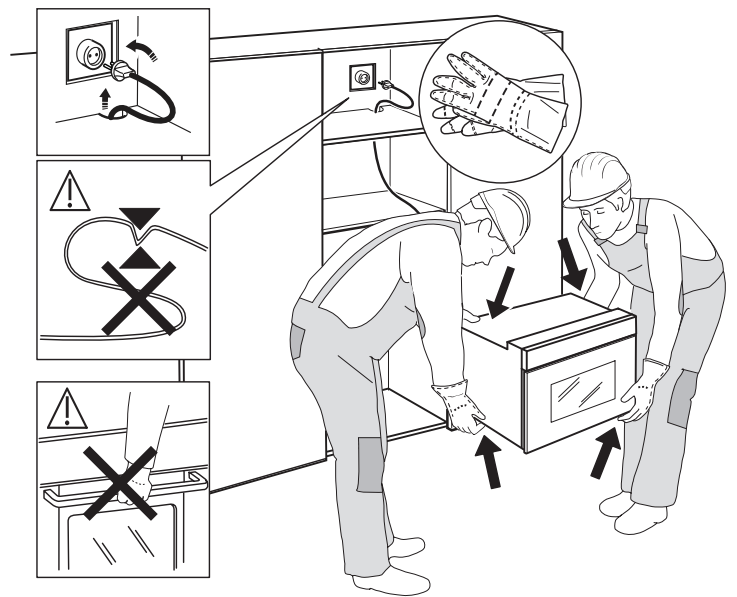
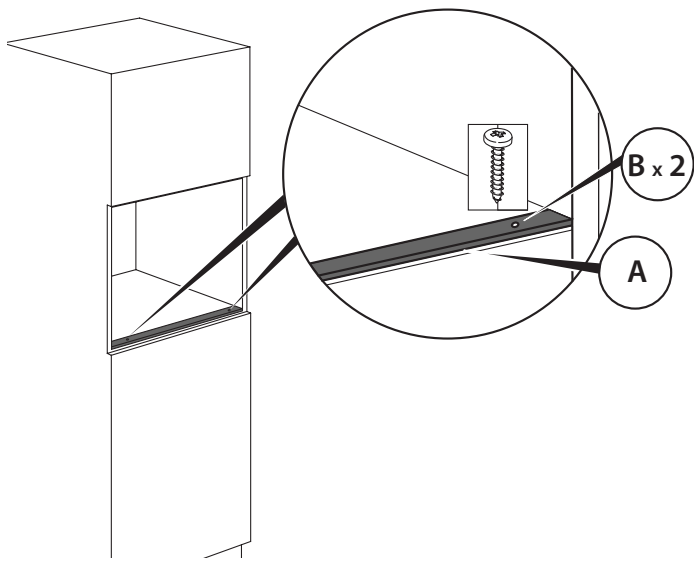
脆烤盘应该用水和温和的清洁剂清洗，对于顽固的污垢，用布轻轻擦拭。在清洗之前，一定要让**脆烤盘**冷却下来。

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。
屏幕显示字母“F”，后跟数字或字母。	软件故障。	关闭 机器 并重新启动以查看问题是否仍然存在。尝试执行“恢复出厂设置”，可从“设置”选择。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。
微波炉 无法升温	当“演示功能”处开启”状态时，所有命令都处于可用状态，菜单可用，但 机器 不升温。“演示功能”在屏幕上每60秒显示一次。	从“设置”菜单中选择“演示功能”，然后关闭。







重要的安全说明

请仔细阅读并妥善保管以供将来参考

在使用电器前请仔细阅读安全指南手册，并将手册放在易于获取的地方，以备不时之需。手册及电器均提供安全警告信息，请始终遵循要求。

制造商对一切因不遵守提示与注意事项、不正确使用电器或不正确的设定电器而造成的人身或动物伤害、财产损失不承担任何责任。

⚠ 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。

警告：只有在已经提供充分的指导以导致于儿童能够采用安全的方法使用微波炉，并且明白不正确的使用会造成危险时，才能允许儿童在无人监控的情况下使用微波炉。

⚠ **警告：当器具以组合模式工作，因温度升高，儿童必须在成人的监督下使用。**

⚠ 请勿在烘干食物时置电器于不顾。如果使用度探针，请仅使用合适该机器的温度探针，有着火的危险。

⚠ 在所有电器元件完全冷却之前，将所有衣物或其它易燃材料远离电器，否则会引起火灾。烹饪富含脂肪、油脂的食物添加酒精时，一定要保持警惕，否则会引起火灾。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。

⚠ 当电器处于打开位置时要小心，避免撞到门。

⚠ **警告：如果微波炉门或门封已损坏，则不得再使用，直到经有资格的维修人员修好为止。**

⚠ **警告：禁止加热装在密封容器内的液体或其他食物，因为这样有可能发生爆炸。**

⚠ 用微波炉加热食物和饮料。烘干食品或衣物，及加热暖垫，拖鞋，海绵，湿布和类似物品，可能会导致受伤、着火或火灾的危险。当加热用塑料或纸包装的食物时，应注意观察微波炉，因为有着火的可能。

⚠ 微波加热饮料会导致延迟喷溅沸腾，因此取出时必须小心谨慎。

⚠ 奶瓶和婴儿食品罐应经过搅拌和摇动，喂食前应检查瓶内食物的温度，避免烫伤。微波炉不能用来加热带壳的鲜蛋和已煮熟的蛋，因为在用微波加热时甚至在加热之后它们可能会发生爆炸。

⚠ 在微波炉内仅能使用合适的器皿。不要使用金属容器，有受伤的危险。

⚠ 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。

⚠ 只能使用本电器推荐的温度探针，有火灾的危险。

⚠ 如发现有烟雾，应关掉器具开关或拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以抑制火焰蔓延。

⚠ 如果电器安装在离地面850mm以上的高度，在拆卸时应主要不要使转盘移位，有受伤的危险。

⚠ 请勿使用该电器进行油炸，因为油温度无法控制。

允许使用范围

⚠ 注意：不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。

⚠ 本电器适用于家庭和类似环境，如：商店、办公室和其他工作环境中的员工厨房区域，农场，酒店，汽车旅馆，度假屋以及其他居住环境中的客户。

⚠ 本电器仅供家庭使用，非商业用途。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，可能会发生火灾。

安装

⚠ 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。

⚠ 安装，包括供水（如适用），电气连接和维修必须由合格的技术人员进行。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。儿童应当远离安装地点。打开电器包装后，确保电器在运输过程中没有损坏。如果出现问题，请联系经销商或您最近的售后服务部门。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。在进行任何安装操作之前，必须断开电器与电源的连接，有触电风险。在安装过程中，确保电器不会损坏电源，有火灾或电击的危险。仅在安装完成后激活电器。

⚠ 此电器为内嵌使用设计，微波炉不能放置在橱柜。打开机器包装后，确保门正常关闭。如果出现问题，请联系经销商或您最近的售后服务部门。

⚠ 在安装电器之前，进行所有的橱柜切割操作，并清除所有木屑和锯末。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。

- ⚠ 安装后，请勿接近电器底部，有烧伤的危险。
- ⚠ 请勿将电器安装在装饰门后，有**着火**的危险。

电气警告

⚠ 电器铭牌位于**机器**前边缘（炉门打开可见）。

- ⚠ 必须能够通过拔下插头（如适用）或按照接线规则安装在插座上游的多极开关将电器与电源断开，并且电器必须按照国家电气安全标准接地。
- ⚠ 不要使用电源延长线、多位插座或转换插头。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电器。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。

⚠ 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。**

⚠ 如需更换电源线，请联系授权服务中心。

清洁与维护

- ⚠ **警告：除有资格的维修人员外，其他人来执行检修操作都是危险的，包括拆下防止微波能量泄漏的防护盖等操作。**
- ⚠ 不清洁微波炉会导致器具表面劣化，会影响器具的寿命可能会导致危险的情况。
- ⚠ 应定期清洁微波炉并清除微波炉所有食物残渣。
- ⚠ 警告：在进行任何维护操作之前，确保电器已关闭并断开电源。不能使用蒸汽清洁器。
- ⚠ 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**机器**已冷却，否则有烧伤的危险。
- ⚠ 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。**

产品执行标准：GB4706.1 GB4706.21 GB19606 GB4706.22

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。

废弃家用电器的处置

该电器采用可回收或可重复使用的材料制造。请按照当地废物处理法规进行废弃处理。有关家用电器的处理和回收的更多信息，请联系当地主管部门、生活垃圾收集服务部门或购买家用电器的商店。此电器标记符合欧洲标准指令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 and 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

仅在食谱或操作说明表有明确指示时，才预热**机器**，使用**深色涂层或搪瓷烤盘**，因为它们吸热效果更好。即使**机器电源**关闭，需要长时间烹饪的食物也可继续烹饪。

节能设计声明

该电器满足节能设计声明准则 n. 65/2014以及66/2014，与欧洲标准EN 60350-1保持一致。



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.

