

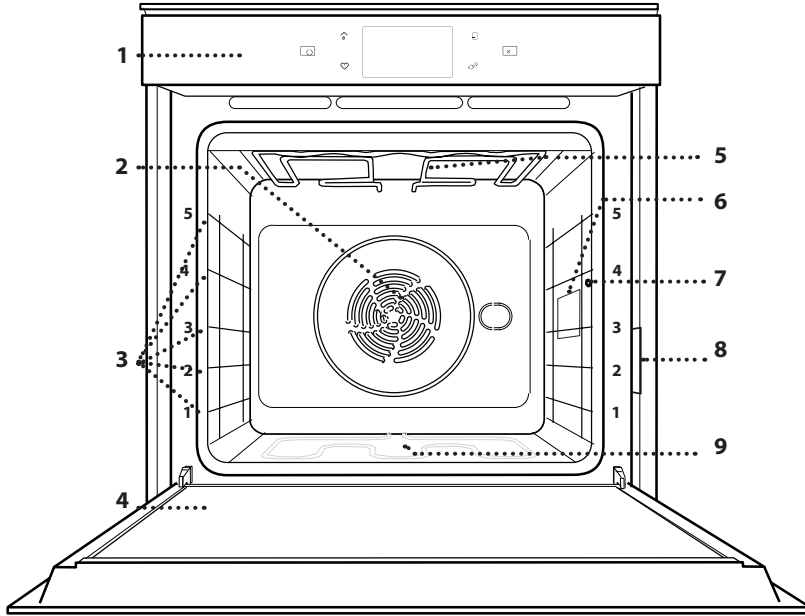


感谢您购买惠而浦电器



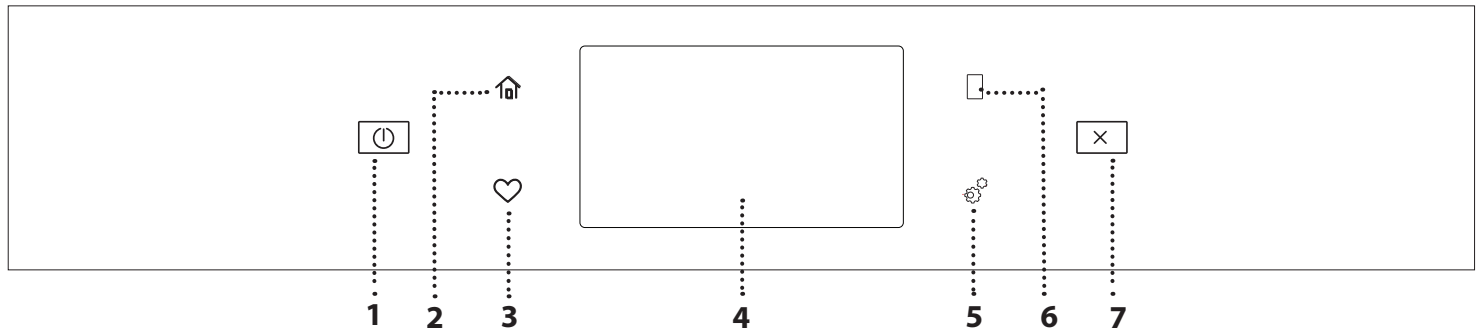
使用本电器前请仔细阅读使用指南。

产品示意图



1. 控制面板
2. 风扇及热风加热元件
(不可见)
3. 搁架
(层数标志在烤箱前方)
4. 炉门
5. 顶部加热/烧烤元件
6. 炉灯
7. 探针插入孔
8. 电器铭牌
(请勿撕除)
9. 底部加热元件
(不可见)

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

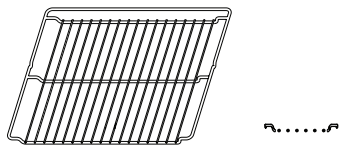
中国大陆暂不可用。

7. 取消

停止除时钟、计时器和童锁以外的任何功能。

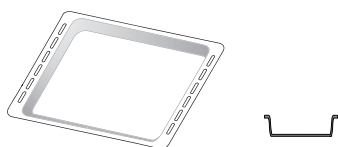
附件

网架



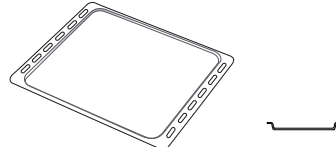
用于烹饪食物或作为烤盘、蛋糕盘和其他可用于烤箱容器的支撑

滴盘



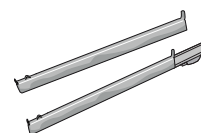
用作烤盘，用于烹制肉类、鱼、蔬菜、面包等，或放置在网架下方，以收集烹饪过程中的肉汁。

烤盘



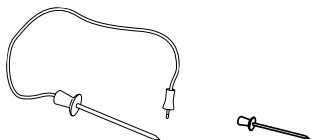
用于烹制所有面包和糕点，也可用于烤肉、鱼等。

导轨*



便于将附件放入或移出烤箱

探针



用于准确测量烹饪过程中食物的核心温度。由于它有四个传感点和刚性支撑，食物探针可以用于肉和鱼，也可以用于面包、蛋糕和烘焙糕点。

* 仅适用于某些型号。

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于售后服务处单独购买。

安装网架和其他附件

将网架放置在导轨上，水平向内滑动，确保凸起的一侧朝上。

其他附件，如滴盘和烤盘，以与网架相同方式水平插入。

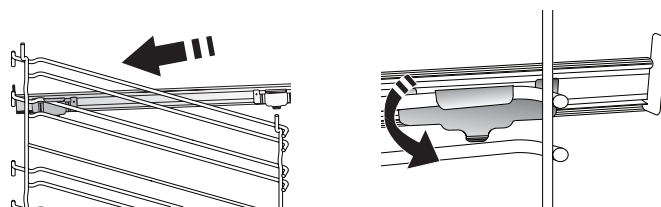
拆卸和重新安装搁架

- 要拆下搁架，请向上提起，然后轻轻地将底部拉出底座，这样就可以拆下了。
- 要重新安装搁架，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。

安装导轨 (如适用)

从烤箱上拆下搁架，取下导轨上的保护膜。

将导轨上部的卡子固定到搁架上，并将其尽可能地往里滑动，将另一个卡子放置到位。要固定导轨，请将卡子的下部紧紧地按在导轨上，并确保导轨可以自由移动，在另一个搁架上重复这些步骤。



请注意：导轨可以安装在任何一层

烹饪功能

手动功能

- **顶部+底部加热**
用于烹饪单盘食物。
- **热风对流**
用于烹饪单层网架上的肉类、带馅料的蛋糕。
- **热风烘烤**
在若干个网架上（最多三个）同时烹饪需要相同温度的食物。此功能可用于烹饪不同的食物，而不会串味。
- **烧烤**
用于烤牛排、肉串和香肠、奶油焗菜或烤面包。烧烤肉类时，我们建议使用滴盘收集肉汁，将滴盘放在网架下方，并添加500毫升饮用水。
- **强力烧烤**
用于烤大块肉（腿、烤牛肉、整鸡）。我们建议使用滴盘收集肉汁，将滴盘放在网架下方，并添加500毫升饮用水。
- **快速预热**
用于快速预热烤箱。
- **4层烘焙**
用于在4层网架上同时烹饪需要相同温度的食物。这个功能可以用来做饼干、蛋糕、披萨（可烹饪冷冻披萨）和准备一顿完整的饭。参考烹饪说明表以获得最佳效果。
- **特殊功能**
 - » **解冻**
为加速解冻过程，把食物放在中层网架上。把食物留在包装中以防变干。
 - » **保温**
用来保持刚烹饪好的食物的口感和温度。
 - » **发面**
用于发酵咸甜面团。为了保持最佳效果，请勿在烤箱刚结束一项烹饪功能、还有余温时启动此项功能。
 - » **快捷烘焙**
用于烹饪室温或冷藏储存的熟食（饼干、蛋糕粉、松饼、意大利面和面包类产品）。

该功能可以快速、温和地烹饪所有菜肴，也可以用来加热已经煮熟的食物。烤箱不需要预热。按照包装上的说明操作。

» **超级烹饪**

用于烹饪大块肉（2.5公斤以上）。在烹饪过程中，最好时不时把肉翻面，使两面均匀上色。最好不时地在肉上淋油，以防止肉变干。

» **ECO节能热风**

用于烹饪单层烤盘上的填馅烤肉和烤肉片。通过温和的间歇空气循环，防止食物过度干燥。当使用此节能功能时，烹饪过程中灯将保持关闭状态。为了优化节能模式，在食物烹饪完成之前，请勿打开烤箱门。

• **冷冻烘焙**


该功能自动为5种不同类型的速冻食品选择理想的烹饪温度和烹饪方式。烤箱不需要预热。



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表中的指示。

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”。

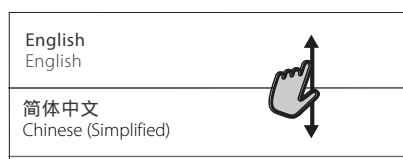
首次使用

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。

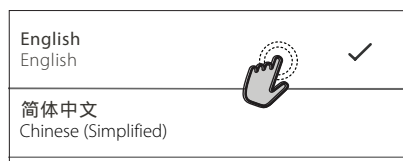
1. 选择语言

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。

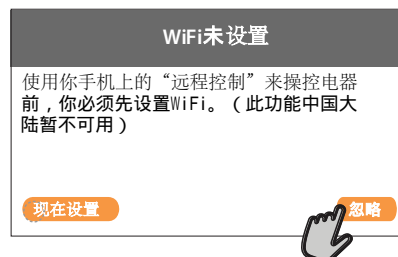
2. 选择设置模式

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。

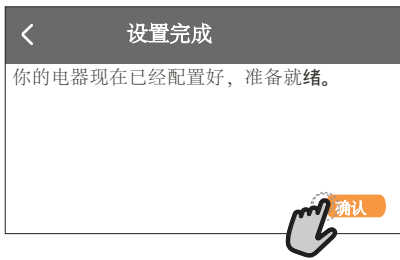
5. 设置烤箱功率能耗

烤箱被设定为消耗与额定功率超过3千瓦（16安培）的家庭网络兼容的电力水平，如果您的家庭电网的额定功率较低，则需要降低该值至13安培。

- 点击相应的值以选择电源方案。



- 点击“确认”完成初始设置。



6. 空烤

一台新烤箱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，我们建议将烤箱空烤，以去除任何可能的的气味。


从烤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。

将烤箱加热到200° C，最好使用“快速预热”功能。

初次使用后最好给房间通风。

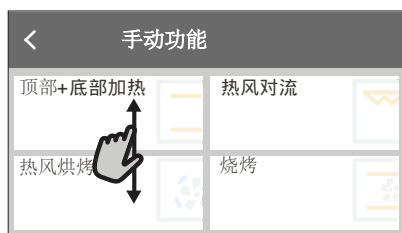
日常使用

1. 选择功能

- 要打开烤箱，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。

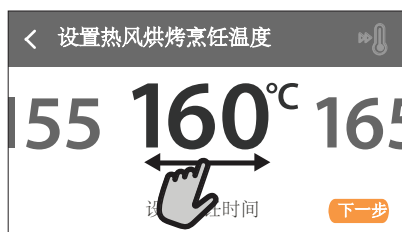


2. 设置手动功能

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，烤箱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感自动烹饪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设备自动选择，以获得最佳效果。

- **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。



- 设置好预约时间后，点击“开始”启动等待时间。
- 把食物放入烤箱，关上炉门，所需时间后，烹饪功能会自动启动。

使用预约功能将不适用烤箱预热，这意味着烹饪的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预约的时间，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。

如果烤箱很热，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，烤箱将发出提示声，屏幕也将显示烤箱已达到预设温度。



- 打开炉门。
- 将食物放入烤箱。

- 关闭炉门，轻按“完成”开始烹饪。

在预热完成前将食物放入烤箱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。烤箱将发出提示声，屏幕也会显示需要执行的操作。

- 打开炉门。
- 执行屏幕提示的操作。
- 关闭炉门，轻按“完成”继续烹饪。

在烹饪完成前，烤箱会用同样的方法提示你检查食物。



烤箱将发出提示声，屏幕也会显示需要执行的操作。

- 检查食物。
- 关闭炉门，轻按“完成”继续烹饪。

8. 结束烹饪

烤箱将发出提示声，屏幕也会显示烹饪已完成。在某些功能中，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。
- 选择“表层上色”开始五分钟的上色程序。
- 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烤箱设置。烤箱会自动检测您最常使用的功能。在一定次数后，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。显示屏将会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。
- 轻按相关的时间以修改。

每个时段只能显示一个餐点。

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器的设置和偏好。



远程控制

使用第6感惠而浦智能感应应用（中国大陆暂不可用）。

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，微波烤箱将发出提示声，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时间。
- 轻按“取消”重新设置计时器。

炉灯

开启或关闭烤箱照明灯。

自清洁

在非常高的温度（超过400°C）下消除烹饪中飞溅的污垢。有三个不同持续时间的自清洁功能：高、中、低。我们建议定期使用更快的中低循环，只有在烤箱非常脏的时候才使用完整的循环。

在高温自清洁期间不要触摸烤箱。
在进行高温自清洁期间和之后（直到房间通风完毕），请让儿童和动物远离烤箱。

- 启动功能前，从烤箱中取出所有附件（包括搁架，导轨）。如果烤箱安装在炉灶下方，确保高温自清洁程序期间关闭所有煤气灶或电热炉。
- 为达到最佳清洁效果，在使用高温自清洁功能之前，用湿海绵清除最严重的污垢。
- 根据您的需要选择一个清洁功能。
- 点击“开始”激活所选功能。炉门将自动锁定，烤箱将启动自清洁循环。显示屏上会显示一条警告信息，同时显示正在进行的清洁功能的倒计时。


自清洁完成后，炉门保持锁定，直到烤箱内的温度恢复到安全水平。

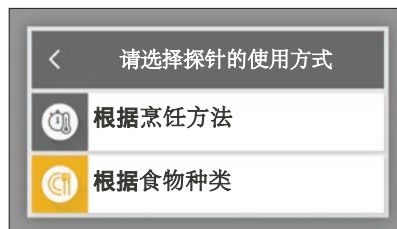
选择清洁功能后，可以延迟开始时间。轻触“延迟”，设置结束时间。

探针

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

将食物放入烤箱，将食物探针连接到插座上。使探头尽可能远离热源。关闭烤箱门。

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（按食物类型分类）功能之间进行选择。



一旦启动烹饪功能，如果取下探针，将取消烹饪功能。取出食物时，请务必拔下探针并将其从烤箱中取出。

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，以防意外按下。

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

选择安息日模式或进入电源管理。

安息日模式保持烤箱在烘焙模式，直到被禁用。安息日模式使用常规功能。所有其他烹饪和清洁周期都被禁用。烤箱不会发出声音，屏幕也不会显示温度变化。当炉门打开或关闭时，炉灯不会自动打开或关闭，加热元件不会立即打开或关闭。

要禁用和退出安息日模式，请按  或 ，然后按住显示屏3秒钟。

预设

用于更改烤箱设置。

WiFi

用于更改设置或配置新的家庭网络。

信息

关闭“店铺演示模式”，重置产品，并获取有关产品的更多信息。

实用烹饪技巧

如何使用烹饪操作说明表





表格中会列出：食谱、是否需要预热、温度（℃）、烧烤火力、烹饪时间（分钟）、附件和建议使用的网架层数。

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）。

烹饪温度和时间是近似值，取决于食物的数量和使用的附件的类型。首先使用最低推荐值，如果食物没有熟透，则改为使用较高的值。

请使用提供的附件，最好是深色金属蛋糕模和烤盘。您也可以在耐热玻璃或石材的模具和烤盘，但请记住，烹饪时间会稍长一些。为获得最佳效果，请仔细按照表格中给出的建议选择要放置在各种架子上的附件（已提供）。

下表列出了各附件的图标：

-  网架
-  网架上的蛋糕模具
-  滴盘/烤盘
-  网架上的滴盘/烤盘

顶部+底部加热

烤箱腔顶部和底部的加热元件均匀加热烤箱内腔。使用3号搁架。要烹饪披萨、咸味派和带有馅料的甜食，请使用1号或2号网架。

把食物放入烤箱前请先预热烤箱。

此功能是烹饪单盘精致甜点的最佳方式。


使用深色金属蛋糕模，并始终将其放在提供的网架上。使用提供的烤盘时，请从烤箱中取出您不使用的任何其他附件，以获得最佳效果并节约能源。

要检查蛋糕是否煮熟，请往蛋糕中央插入一个木制牙签。如果取出时牙签是干净的，就说明蛋糕已经烤熟了。

如果使用不粘蛋糕模具，不要在边缘涂黄油，因为可能导致蛋糕无法在边缘均匀膨胀。

如果蛋糕在烘烤过程中“沉底”，请于下次设定较低的温度，也可以减少配方中的液体量，搅拌时手法更轻柔。

当鱼鳍开始容易脱落时，就说明鱼已经熟了。选择最低温度开始，即使在准备烹饪较大的鱼时也是如此。一般来说，鱼越大，烹饪温度必须越低，因此烹饪时间越长。

食谱	是否需要预热	温度(°C)	烹饪时间(分钟)	层架和附件
蛋糕	是	170	30 - 50	
曲奇/酥饼	是	150	20 - 40	
小蛋糕/玛芬	是	170	20 - 40	
泡芙	是	180 - 200	30 - 40	
蛋白糖	是	90	110 - 150	
披萨/面包/佛卡夏	是	190 - 250	15 - 50	
冷冻披萨	是	250	10 - 15	
酥皮馅饼/酥皮点心	是	190 - 200	20 - 30	
意式千层面/蛋奶派/焗意面/意式粗管面	是	190 - 200	45 - 65	
羊肉/小牛肉/牛肉/猪肉 1 kg	是	190 - 200	80 - 110	
鸡肉/兔肉/鸭肉 1 kg	是	200 - 230	50 - 100	
火鸡/鹅 3 kg	是	190 - 200	80 - 130	
烤鱼/锡纸包鱼(鱼片, 整鱼)	是	180 - 200	40 - 60	






烧烤

顶部加热元件能够使烧烤达到最佳效果。将食物放在4号或5号搁架上。烧烤肉类时，用滴盘收集肉汁。将其放置在3号或4号搁架上，添加约500毫升饮用水。烤箱不需要预热。在烹饪过程中，炉门必须保持关闭。

如果你想烤肉，可以选择厚度均匀的肉块，以达到均匀的烹饪效果。比较厚的肉需要更长的烹调时间。

为了防止肉的表面烧焦，您可以降低网架的位置，使食物远离烤架。在烹饪到一半时将食物翻面。






为了收集肉汁，我们建议将一个装有半升饮用水的滴盘直接置于放着肉的烤架下。必要时可将滴盘加满。

食谱	预热	烧烤火力	烹饪时间(分钟)	搁架层数和附件
吐司	—	3 (高)	3 - 6	5 
鱼柳/鱼排	—	2 (中)	20 - 30	4  
香肠/肉串/肋排/汉堡排	—	2 - 3 (中 - 高)	15 - 30	5  

强力烧烤

在此功能中，顶部加热元件和风扇同时启动。用滴盘收集肉汁，把它放在1号或2号搁架上，加入500毫升饮用水。烤箱不需要预热。在烹饪过程中，炉门必须保持关闭。如果需要的话，在烹饪到2/3时间时把食物翻面。

使用任何一种烤盘或耐热玻璃器皿，其大小应与正在烹制的肉类大小相适应。对于烤肉，最好在烤盘的底部加些高汤，在烹饪过程中在肉上淋上汤汁以入味。当烤肉准备好后，让它在烤箱中再静置10-15分钟，或者用铝箔包起来。

食谱	预热	烧烤火力	烹饪时间(分钟)	搁架层数和附件
烤鸡 1-1.3 kg	—	2 (中)	55 - 70	2  
羊腿	—	2 (中)	60 - 90	3 
烤土豆	—	2 (中)	35 - 55	3 
奶油焗菜	—	3 (高)	10 - 25	3 



热风烘烤

圆形加热元件和风扇同时启动。后壁上的风扇将热风均匀地分布在烤箱周围。

使用热风**烘烤**，您可以使用不同的网架同时烹饪需要相同烹饪温度的不同食物（例如鱼或蔬菜）。需要较短烹饪时间的食物可以提前取出，而需要较长烹饪时间的食物可以留在烤箱中。

如只需烹饪一盘食物，请使用4号搁架；如需烹饪两盘，请使用1号和4号搁架；如果需要烹饪三盘，请使用1号、3号和5号搁架。一定要把蛋糕模具放在网架上。烹饪前请预热烤箱。


为了上色均匀，确保面团的所有部分都是相同的厚度。烤披萨时，在烤盘上涂上少量油脂，以确保饼底酥脆。在烹饪时间过2/3时，在披萨上撒马苏里拉奶酪。


食谱	是否需要预热	温度(°C)	烹饪时间(分钟)	搁架层数和附件
海绵蛋糕/磅蛋糕	是	160	30 - 50	
	是	160	30 - 50	 
填馅蛋糕(芝士蛋糕, 水果馅卷饼, 苹果派)	是	160 - 200	35 - 90	 
曲奇/酥饼	是	140	30 - 50	
	是	140	30 - 50	 
	是	135	40 - 60	  
小蛋糕/玛芬	是	150	30 - 50	
	是	150	30 - 50	 
	是	150	40 - 60	  
泡芙	是	180 - 190	35 - 45	 
	是	180 - 190	35 - 45 *	  
蛋白糖	是	90	130 - 150	 
	是	90	140 - 160 *	  
披萨/面包/佛卡夏	是	190 - 230	20 - 50	 
披萨(薄底, 厚底, 佛卡夏)	是	220 - 240	25 - 50 *	  
冷冻披萨	是	250	10 - 20	 
	是	220 - 240	15 - 30	  
咸派(蔬菜派, 乳蛋饼)	是	180 - 190	45 - 60	 
	是	180 - 190	45 - 70 *	  
酥皮馅饼/酥皮点心	是	180 - 190	20 - 40	
	是	180 - 190	20 - 40 *	  
意式千层面&肉	是	200	50 - 100 *	 
肉&土豆	是	200	45 - 100 *	 
鱼&蔬菜	是	180	30 - 50 *	 

* 预计时间: 可根据个人喜好, 将菜肴从烤箱中随时取出。


附件

 网架

 网架上的烤盘或模具

 网架上的烤盘或滴盘

 滴盘或烤盘

 滴盘(含500mL水)

 探针

4层烘焙

食谱	菜肴	是否需要预热	温度(°C)	烹饪时间(分钟)	搁架层数和附件
曲奇	曲奇	是	135	50 - 70	
挞	挞	是	170	50 - 70	
圆形披萨	圆形披萨	是	210	40 - 60	
完整的一餐: 水果挞(level 5) 烤蔬菜 (level 4) 千层面 (level 2) 肉 (level 1)	Cook 4 菜单	是	190	40 - 120	

热风对流

此功能适用于乳蛋饼、蔬菜挞或含有湿润馅料的甜点，如芝士蛋糕和水果派。

此功能也是烹饪含水量高的食物的理想选择。风扇会将热量均匀地分配到整个烤箱中，这有助于保持稳定的温度，让烹饪更均匀。这样能使顶部变脆，同时锁住内部的水分，形成更硬壳的面包。

使用第3个或第2个架子。等待预热结束再放入食物。

如果挞底部没有烤透，将网架往下层放，或在加入馅料前先在挞中撒上饼干屑。

食谱	是否需要预热	温度(°C)	烹饪时间(分钟)	搁架层数和附件
含有馅料的蛋糕(芝士蛋糕, 果馅卷饼, 苹果派)	是	160 - 200	30 - 85	
咸味派(蔬菜派, 乳蛋饼)	是	180 - 190	45 - 55	
酿蔬菜(番茄, 节瓜, 茄子)	是	180 - 200	50 - 60	

超级烹饪

用于烹饪大块肉(2.5公斤以上)。在烹饪过程中，最好时不时把肉翻面，使两面均匀上色。最好不时地在肉上淋油，以防止肉变干。

根据肉的尺寸，使用1号或2号搁架。烤箱在烹饪前不需要预热。

烤肉的时候，最好在烤盘底部加入一些高汤，在烹饪的过程中时不时把汤淋在肉上以入味。当肉烤好以后，让它在烤箱内静置10-15分钟，或者用铝箔包起来。

如果肉太瘦，可以适当加入一些液体，在肉上撒一些油，或者用培根把肉抱起来。

需要给烤肉翻面时，请确保您首先把带皮面朝下。

食谱	是否需要预热	温度(°C)	烹饪时间(分钟)	搁架层数和附件
脆皮烤猪肉 2kg	—	170	110 - 150	

ECO节能热风

建议使用3号搁架。烤箱不需要预热。

食谱	是否需要预热	温度(°C)	烹饪时间(分钟)	搁架层数和附件
酿馅烤肉	—	200	80 - 120 *	
烤肉(兔肉, 鸡肉, 羊肉)	—	200	50 - 100 *	

* 预计时间: 可根据个人喜好，将菜肴从烤箱随时中取出。

使用探针

把食物放在烤箱里，将插头插入烤箱内腔右侧的连接处。

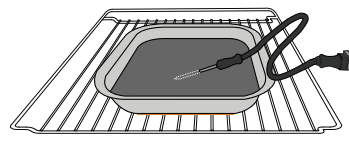
线缆是半刚性的，可以根据需要进行成型，以最有效的方式将探针插入食物中。确保电缆在烹饪过程中不会接触到顶部加热元件。

肉：将探针插入肉的深处，避免碰到骨头或脂肪。对于家禽，将探针纵向插入胸部中心，避免插到中空区域。

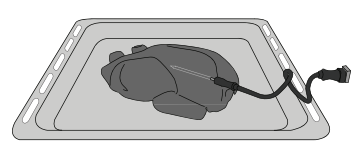
整鱼：将探针尖插入最厚的地方，避免碰到鱼骨。

烘焙：将尖端插入面团，利用线缆成型以获得最佳的角度。

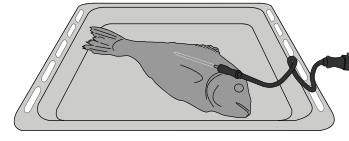
如果您在使用第六感功能烹饪时使用探针，无需设置烤箱温度。当选择的食物达到理想的核心温度时，烹饪将自动停止。



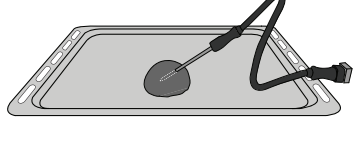
意大利千层面



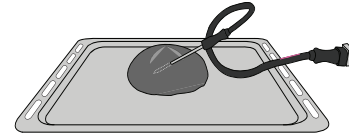
全鸡



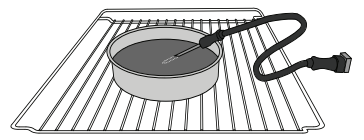
鱼



面包卷



大份面包



蛋糕

发面

把面团放进烤箱前，最好用湿布把它盖住。与室温（20-25°C）下发酵相比，用此功能发酵的面团发酵时间减少了约三分之一。

1kg的披萨面团发酵时间大约为1小时。

保温

保温功能使您可以为现成的饭菜保温。此功能可以防止冷凝水形成，并且无需清洁烤箱内腔。

已经烹饪好的饭菜不宜保温两小时以上。请记住，有些食物在保温的同时也在持续烹饪。如有必要，盖上盖子以防止它们变干。


解冻


在解冻熟食、炖菜和肉酱时，时不时地搅拌有利于更好地解冻。一旦食物开始解冻，就把它分开，大块的食物分开后解冻得更快。


食品分类		网架层数和附件	份量	烹饪信息	
新鲜	意大利千层面	 2	500 - 3000 g *	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。	
	意大利卷	 2	500 - 3000 g *		
冷冻	意大利千层面	 2	500 - 3000 g		
	意大利卷	 2	500 - 3000 g		
牛肉	烤牛肉	 3	600 - 2000 g *	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	 3	600 - 2500 g *		
	牛排	 5 4	2 - 4 cm	刷油和迷迭香。撒盐和黑胡椒。均匀摆在烤架上。2/3时翻面。	
	汉堡	 5 4	1.5 - 3 cm	在烹饪之前，刷上油，撒上盐。3/5时翻面。	
	慢速烹饪	 3	600 - 2000 g *	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。	
	烤猪肉	 3	600 - 2500 g *		
猪肉	猪蹄膀	 3	500 - 2000 g *	在烹饪之前，刷上油，撒上盐。2/3时翻面。	
	猪排	 5 4	500 - 2000 g		
	培根	 5 4	250 g		均匀铺在烤架上。3/4时翻面。
	烤羊肉	 2	600 - 2500 g *		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。
羊排	 2	500 - 2000 g *			
羊腿	 2	500 - 2000 g *			
鸡肉	烤鸡	 2	600 - 3000 g *	刷油，并根据个人喜好进行调味。抹上盐和胡椒。放入烤箱，胸脯面朝上。	
	填馅烤鸡	 2	600 - 3000 g *		
	鸡肉块	 3	600 - 3000 g *	刷上油，并根据您的喜好进行调味。均匀铺在脆烤盘中，带皮的一面朝下。	
	鸡胸肉	 5 4	1 - 5 cm	在烹饪之前，刷上油，撒上盐。2/3时翻面。	
烤鸭	烤鸭	 2	600 - 3000 g *	刷上油并擦涂盐和胡椒粉。根据个人喜好，用蒜和香草调味。	
	填馅烤鸭	 2	600 - 3000 g *		
	鸭肉块	 3	600 - 3000 g *		
	鸭胸肉	 5 4	1 - 5 cm		刷油和迷迭香。撒盐和黑胡椒。2/3时翻面。

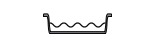
附件

 网架

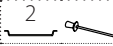
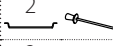
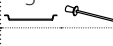
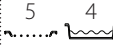

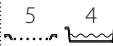





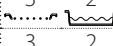

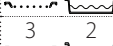



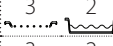



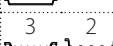

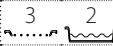
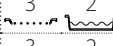

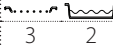

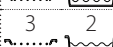



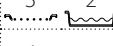

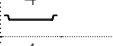

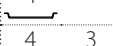



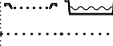
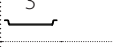


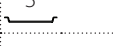

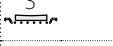

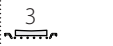

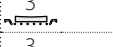
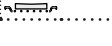



 网架上放置的
浅烤盘和蛋糕模具












 深烤盘/浅烤盘
或网架上的浅烤盘

 深烤盘/浅烤盘

 深烤盘中倒入
500mL水

 探针

	食品种类	网架层数和附件	份量	烹饪信息	
肉	烤火鸡和鹅	烤鹅	2 	600 - 3000 g *	
		填馅烤鹅	2 	600 - 3000 g *	
		火鸡块	3 	600 - 3000 g *	
	鹅胸肉	5  4 	1 - 5 cm	刷油，并根据个人喜好进行调味。抹上盐和胡椒。放入烤箱中，胸脯侧朝上。	
	肉类菜肴	烤腌羊肉串	5  4 	1盘	在烹饪之前，刷上油，撒上盐。1/2时翻面。
		香肠和鸡肉香肠	5  4 	1.5 - 4 cm	均匀铺在烧烤架上。用叉子给香肠戳孔，避免烹饪过程中香肠爆裂。2/3时翻面。
鱼和海鲜	烤全鱼	三文鱼	3  2 	0.2 - 1.5 kg *	
		无须鳕	3  2 	0.2 - 1.5 kg *	
		鳕鱼	3  2 	0.2 - 1.5 kg *	
		海鲈鱼	3  2 	0.2 - 1.5 kg *	
		海鲷鱼	3  2 	0.2 - 1.5 kg *	
		鲷鱼	3  2 	0.2 - 1.5 kg *	
		全鱼	3  2 	0.2 - 1.5 kg *	
		盐壳鱼	3 	0.2 - 1.5 kg *	
	烤鱼片和鱼排	金枪鱼排	3  2 	1 - 3 cm	
		三文鱼排	3  2 	1 - 3 cm	
		剑鱼排	3  2 	0.5 - 3 cm	
		鳕鱼片	3  2 	100 - 300 g	
		海鲈鱼片	3  2 	50 - 150 g	
		海鲷鱼片	3  2 	50 - 150 g	
		其它鱼片	3  2 	0.5 - 3 cm	
		鱼片	3  2 	0.5 - 3 cm	
	烤海鲜	扇贝	4 	1盘	裹上面包屑，用油、蒜、胡椒和香芹进行调味。
		青口贝	4 	1盘	
		虾	4  3 	1盘	刷油，抹上盐和胡椒。根据个人喜好，用蒜和香草调味。
		大虾	4  3 	1盘	
	烤蔬菜	土豆	3 	500 - 1500 g	在放入炉子之前，切成块，并用油、盐和香草进行调味。
		酿蔬菜	3 	每个100 - 500 g	刷油，抹上盐和胡椒。根据个人喜好，用蒜和香草调味。
		其它蔬菜	3 	500 - 1500 g	
	蔬菜	奶油焗蔬菜	土豆	3 	1盘
西红柿			3 	1盘	裹上面包屑，用油、蒜、胡椒和香芹进行调味。
甜椒			3 	1盘	按照你收藏的食谱进行准备。撒上奶酪，以便获得完美的上色效果。
西兰花			3 	1盘	
花椰菜			3 	1盘	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。
其它蔬菜			3 	1盘	

	食品种类	网架层数和附件	份量	烹饪信息
蛋糕	海绵蛋糕	2 	500 - 1200 g *	准备500-900克无脂肪海绵蛋糕面糊。倒入铺有烹调纸并刷油的蛋糕盘中。
	水果蛋糕	2 	500 - 1200 g *	使用新鲜水果，参照您喜欢的食谱准备蛋糕面糊。倒入铺有烹调纸并刷油的蛋糕盘中。
	巧克力蛋糕	2 	500 - 1200 g *	准备500-900克无脂肪海绵蛋糕面糊。倒入铺有烹调纸并刷油的蛋糕盘中。
	瑞士卷	2 	500 - 1200 g *	准备500-900克无脂肪海绵蛋糕面糊。倒入铺有烹调纸并刷油的蛋糕盘中。
糕心和馅饼	曲奇	3 	200 - 600 g	用500克面粉、200克含盐 黄油、200克糖和2个鸡蛋，加入水果香精调味，做成一个面团。放入冰箱冷藏。将面团擀薄，并根据个人喜好做成一定形状。将曲奇饼干铺在烤盘上。
	羊角面包	3 	1盘	均匀摆在烤盘上进行烘烤。待冷却后再食用。
	冷冻羊角面包	3 	1盘	
	泡芙	3 	1盘	
	蛋白糖	3 	每个10 - 30 g	用2个蛋白、80克糖和100克椰蓉制作蛋白糖，用香草和杏仁香精调味。在刷过油的烤盘上，挤成20-24块。
	水果挞	3 	400 - 1600 g	用500克面粉、200克含盐 黄油、200克糖和2个鸡蛋，加入水果香精调味，做成一个面团。静置后将面团擀薄，铺在锡纸盘中。填上果酱后烹饪。
	果馅卷	3 	400 - 1600 g	给烤盘刷油，撒些糖，再把准备好的苹果丁、松果、肉桂和肉豆蔻放入盘中，烹饪10-15分钟。将馅料包入馅饼皮中，多余的部分折叠起来，放入烤箱继续烹饪至熟。
水果馅饼	3 	500 - 2000 g	在派盘里铺上派皮，底部撒上面包屑，用来吸收水果果汁干燥派底部。然后铺上新鲜水果碎（混有糖和肉桂）。	
咸味糕点	咸蛋糕	2 	800 - 1200 g	在馅饼碟里铺上8-10人份量的酥皮面饼，并用叉子扎孔。按照你的喜好，填充馅饼皮。
	蔬菜卷	2 	500 - 1500 g	烤盘刷上油，将准备好的蔬菜碎混合物放入盘中烹饪15-20分钟。待烤盘冷却下来后，加入新鲜的奶酪，并用盐、香醋和辛香料进行调味。卷入馅饼中并将外面部分折叠起来。

附件




















网架

网架上放置的
浅烤盘和蛋糕模具深烤盘/浅烤盘
或网架上的浅烤盘

深烤盘/浅烤盘

深烤盘中倒入
500mL水

探针

	食品种类	网架层数和附件	份量	烹饪信息
面包	面包卷	3 	每个60 - 150 g *	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。
	中等大小面包	3 	每个200 - 500 g *	按照你收藏的食谱准备面团，并把它放在烤盘中。
	三明治面包	2 	每个400 - 600g *	按照您喜爱的白面包配方准备面团。放入面包烤模里发酵。使用烤箱专用的发面功能。
	大面包	2 	700 - 2000 g *	按照你收藏的食谱准备面团，并把它放在烤盘中。
	全麦面包	2 	500 - 2000 g *	
	法棍	3 	每个200 - 300g *	按照您喜爱的白面包配方准备面团。放入面包烤模里发酵。使用烤箱专用的发面功能。
	特殊面包	2 	-	按照你收藏的食谱准备面团，并把它放在烤盘中。
披萨	薄底披萨	2 	圆盘	按照150毫升水、15克酵母、200-225克面粉、油和盐，准备一个披萨面团。使用烤箱专用的发面功能让其发酵。将面团擀薄，放进刷了少许油的烤盘中。加入浇头，如番茄酱、马苏里拉芝士和火腿。
	厚底披萨	2 	圆盘	
	冷冻披萨	2  4  2  5  3  1  5  3  2  1 	1-4层	

附件



网架

网架上放置的
浅烤盘和蛋糕模具深烤盘/浅烤盘
或网架上的浅烤盘

深烤盘/浅烤盘

深烤盘中倒入
500mL水

探针

清洁和维护

在进行任何维护或清洁之前，确保烤箱已冷却。

不要使用蒸汽清洁器。

不要使用钢丝棉、磨具或具腐蚀性的清洁剂，因为这些会损坏设备的表面。清洁时，请戴上防护手套。

在进行任何维护工作之前，必须断开烤箱与电源的连接。

清洁表面

用潮湿的微纤维布清洁表面，若表面很脏，可加几滴中性清洁剂，最后用干布擦干，不要使用腐蚀性或研磨性清洁剂，如果这些产品无意中接触到设备表面，请立即用潮湿的微纤维布清洁。

内腔

每次使用后，应让烤箱冷却，再进行清洁。也可以在烤箱还有余温的时候，清洁食物残渣造成的沉淀物或污渍。若要清洁因烹饪含水量高的食物而形成的冷凝水，应让烤箱完全冷却，然后用布或海绵擦拭。

激活“智能清洁”功能，以获得最优化的内腔清洁效果（仅适用于某些型号）。

用合适的液体清洁剂清洁门玻璃。

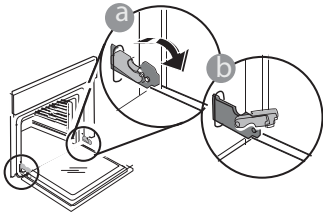
炉门可以拆下以便于清洁。

附件

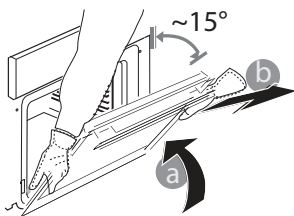
每次使用后，将附件浸泡在洗涤液中，如果仍然很热，则用烤箱手套拿取。食物残渣可以用洗涤刷或海绵清除。

拆卸和重新安装炉门

1. 要拆下炉门，请先完全打开炉门并降下锁扣，直到它们处于解锁位置。

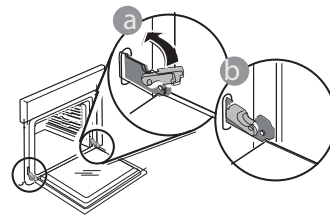


2. 尽量把炉门关上，双手紧握炉门，不要握把手。继续关闭炉门，同时向上拉，直到炉门从底座上松开，即可将其拆下，把门放在一旁柔软的台面上。

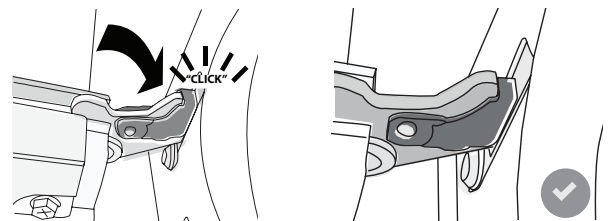


3. 重新安装炉门时，将炉门朝烤箱方向移动，将铰链的挂钩与底座对齐，并将上部固定到底座上。

4. 降低炉门至完全打开，将锁扣降至其原来的位置，请确保其完全降下。



轻压以检查锁扣是否处于正确位置。

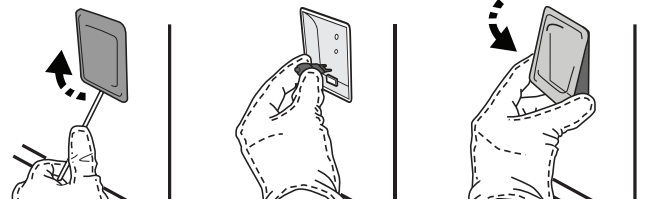


5. 试着关上门，检查门是否与控制面板对齐。如果没有，则重复上述步骤。如果炉门还是不能正常安装，可能已经损坏。

更换炉灯

- 断开烤箱与电源的连接。
- 拆下搁板导轨。
- 用螺丝刀撬下灯罩。
- 更换灯泡。
- 重新定位灯罩，用力推动灯罩，直至其卡入到位。
- 重新安装搁板导轨。
- 将烤箱重新连接至电源。

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，不要使用烤箱。



请注意：仅使用20-40 W/230~V G9型、T300°C卤素灯泡。本产品中使用的灯泡是专门为家用电器设计的，不适用于家庭一般室内照明（EC法规244/2009）。我们的售后服务部提供灯泡。

故障排除

故障	可能的原因	排除
烤箱不工作。	断电。 未接通电源。	检查主电源是否工作，烤箱是否与电源连接。关闭烤箱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。	烤箱故障。	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。点击 ，轻触 “信息”，然后选择“恢复出厂设置”。所有保存的设置都将被删除。
主电源关闭。	电源设置错误。	验证您的家庭网络是否至少具有3千瓦以上的额定功率。如果没有，将功率降低到13安培。要更改，请按 ，选择 “更多模式”，然后选择“电源管理”。
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”，然后选择退出“店铺演示模式”。
炉门不能打开。	清洁程序正在进行中。	等待程序完成，烤箱冷却。
图标 显示在屏幕上。	不支持连接	中国大陆暂不支持此功能。
触控屏无法正常工作	长期使用， 系统超载。	长按住 至少15秒。 打开烤箱，查看故障是否依然存在。
显示屏卡住无法操作。		请断电后重新启动，或联系售后服务部门。

重要的安全说明

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。8岁以上儿童及身体、感官或精神有缺陷的人，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，否则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: 在高温自清洁程序期间不要触摸烤箱，有烧伤的危险。在自清洁程序期间和结束后，保持儿童和动物远离，直到房间完全通风。在开始自清洁之前，必须将可能的溢出物，尤其是脂肪和油从烤箱中清除。在自清洁程序期间，不要将任何附件和材料留在炉腔中。

⚠ 如果烤箱安装在炉灶下方，确保高温自清洁程序期间关闭所有煤气灶或电热炉，有烧伤的危险。

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

⚠ 电器工作时必须有人看管。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。

⚠ 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。不要阻塞烤箱前面的热通风口，有着火的风险。

请仔细阅读并妥善保管以供将来参考

⚠ 当电器处于打开位置时要小心，避免撞到门。

允许使用范围

⚠ 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。

⚠ 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。

⚠ 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：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 GB4706.22

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

如果需要预热烤箱，会在说明书中的烹饪表中特别注明。使用深色或搪瓷的烤盘，因为它们吸收热量的能力会更好。即使烤箱关闭，食物仍然可以利用余热继续进行烹饪。

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)
 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)

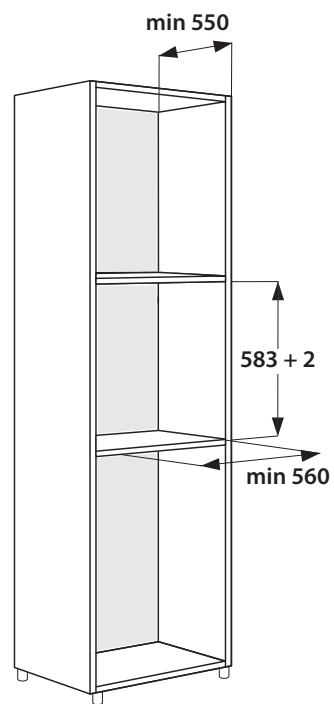
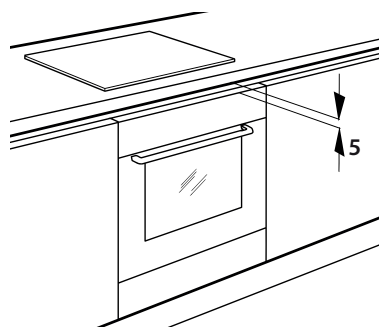
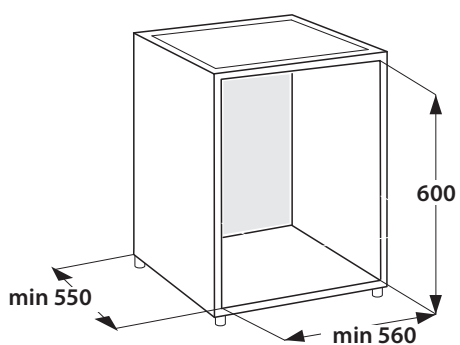
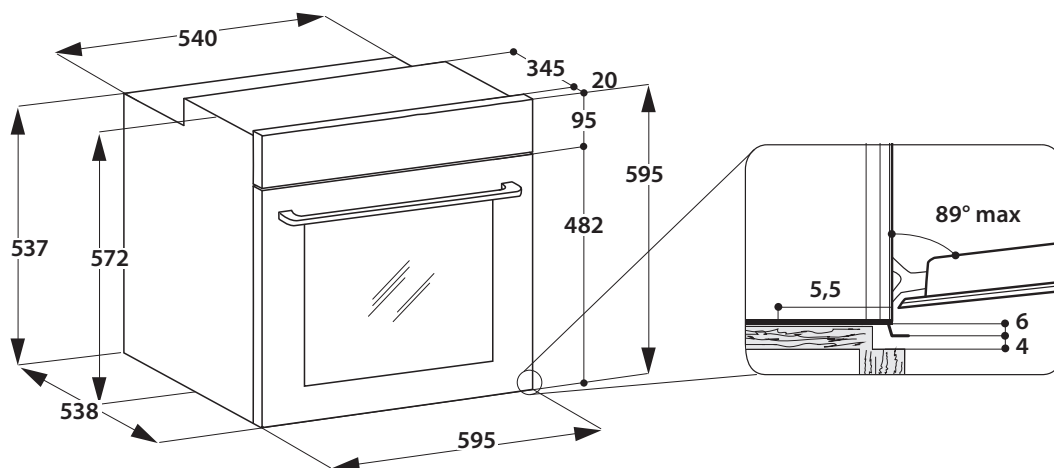
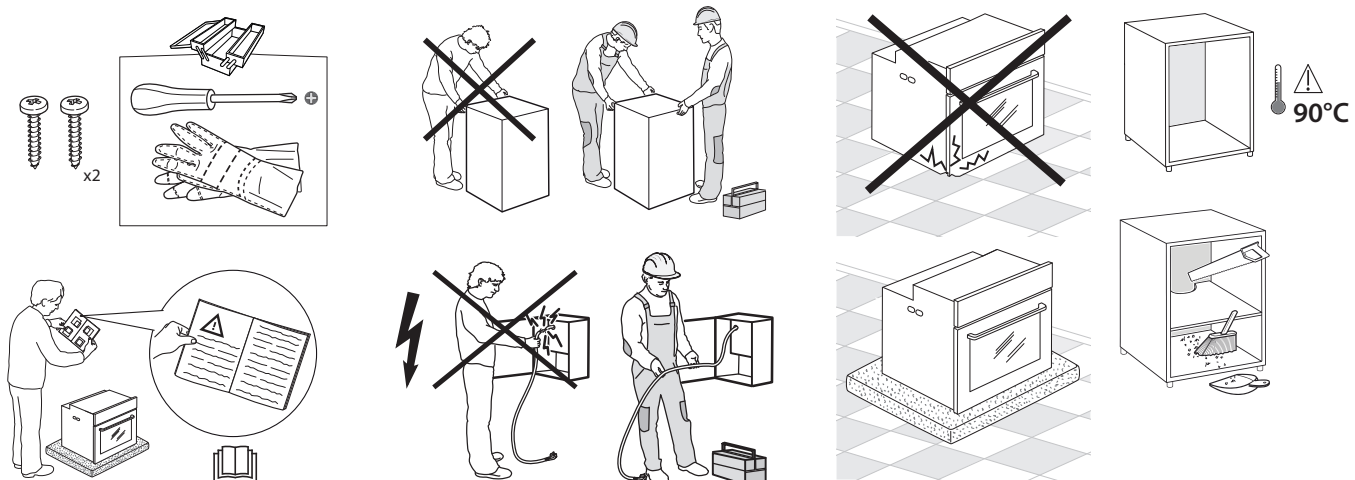
O: 表示有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T26572 标准规定的限量要求以下。

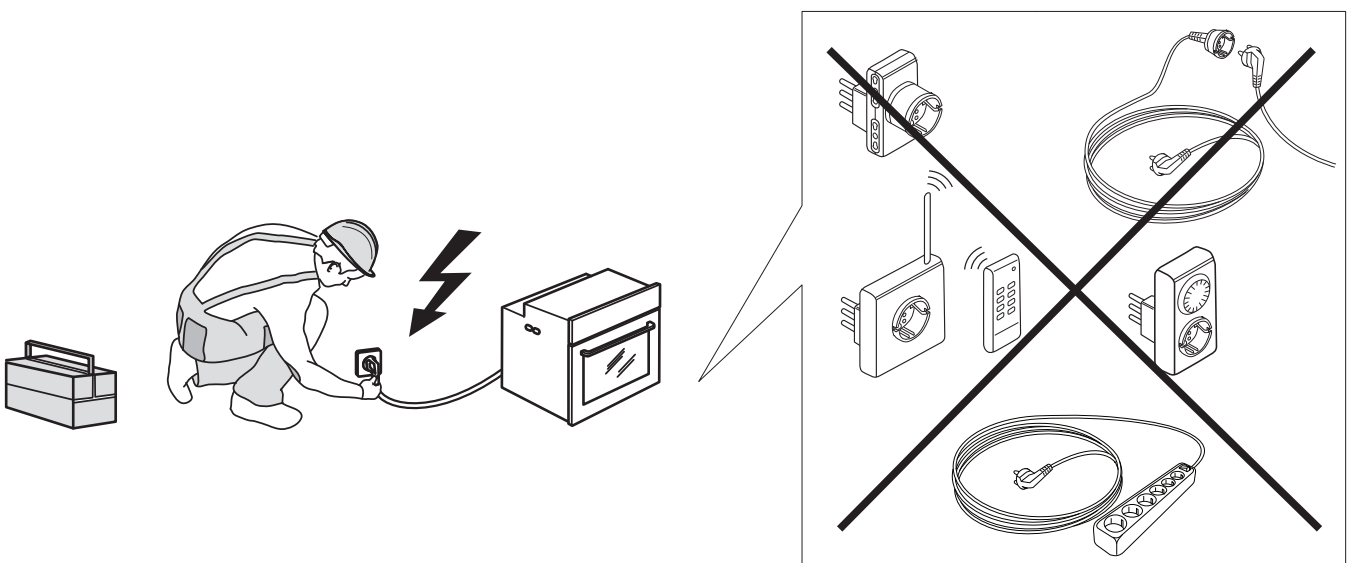
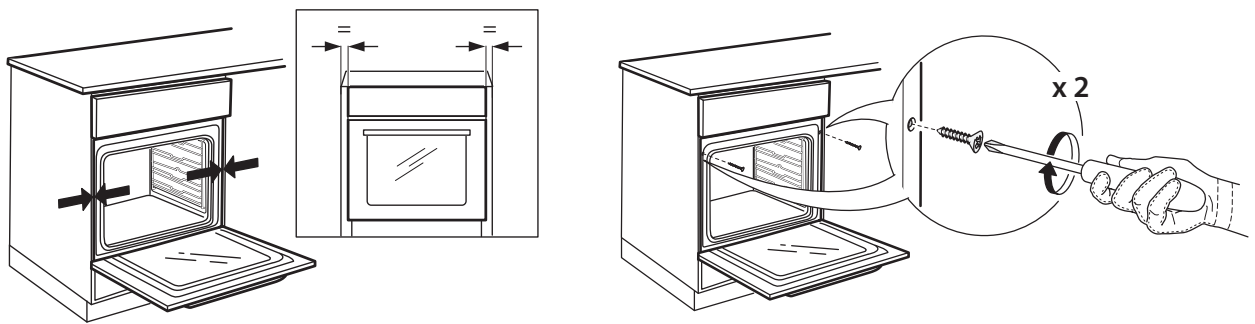
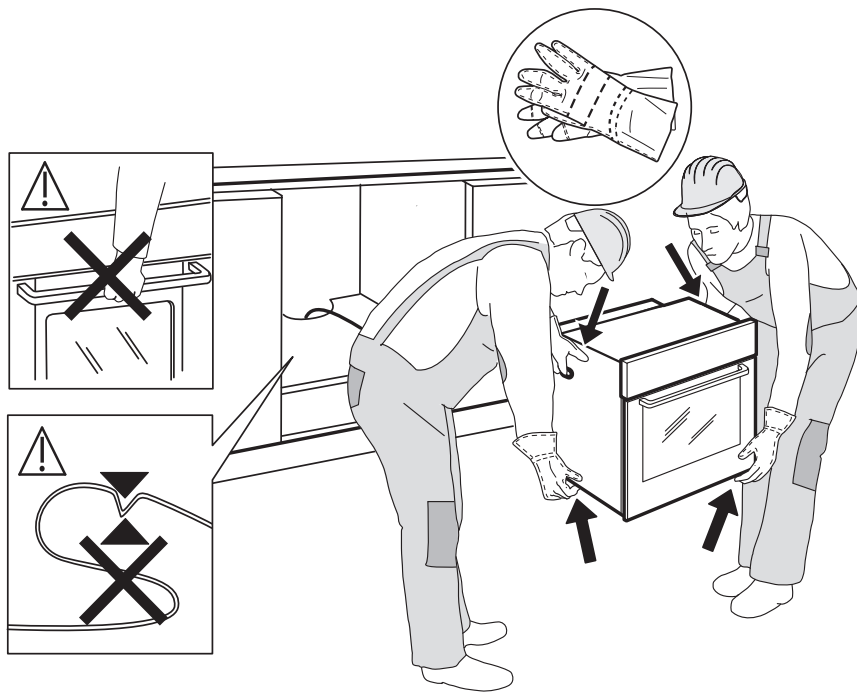
O: Indicates that the concentration of the hazardous substance in all homogeneous materials of the parts is below the relevant threshold of the GB/T26572 standard.

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.







400011349502



400011349502



400011349502