

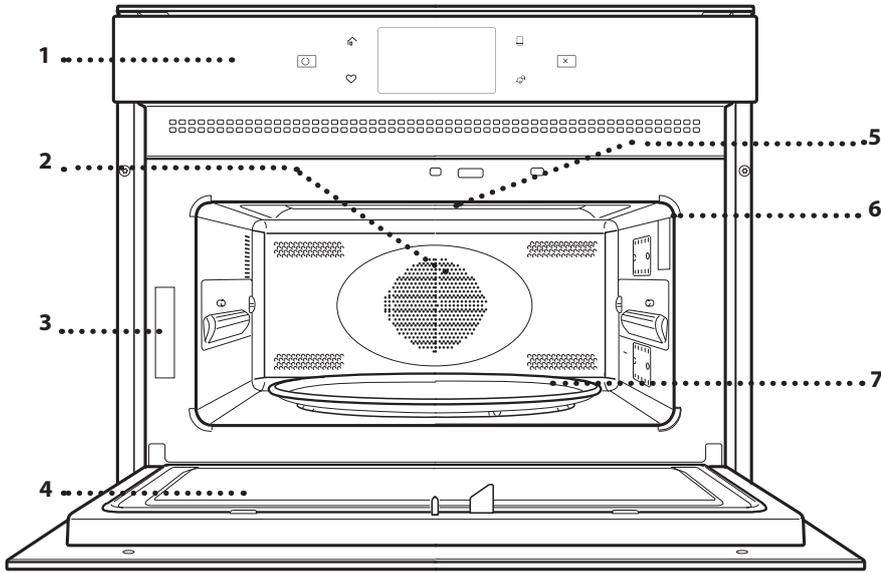


感谢您购买惠而浦电器



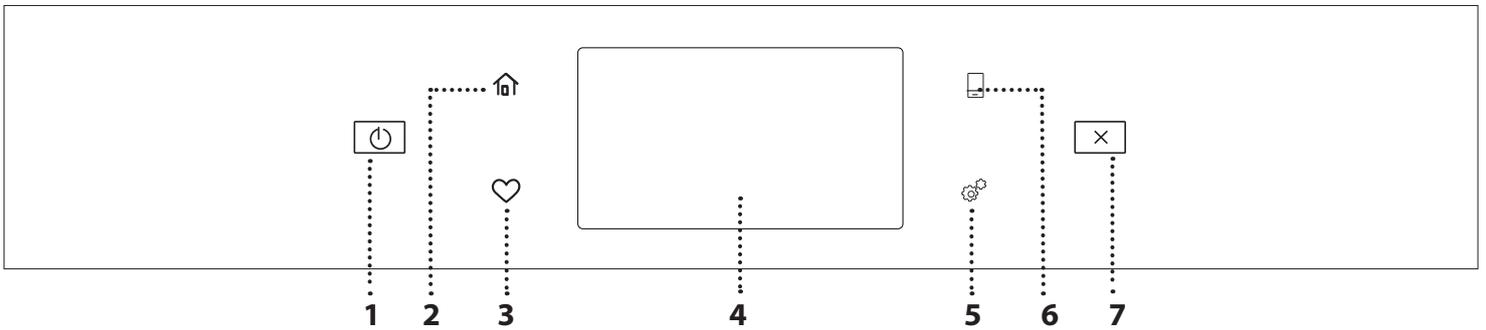
使用本电器前请仔细阅读使用指南。

产品示意图



1. 控制面板
2. 热风加热元件
(不可见)
3. 电器铭牌
(请勿撕除)
4. 炉门
5. 顶部加热/烧烤元件
6. 炉灯
7. 转盘

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

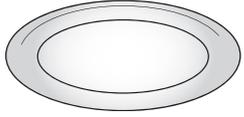
中国大陆暂不可用。

7. 取消

停止除时钟、计时器和童锁以外的任何功能。

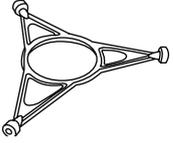
附件

转盘



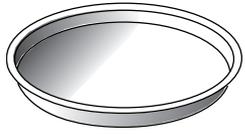
放在转盘支架上，可以在所有烹饪模式下使用。除了**矩形烤盘**，转盘必须始终作为其它容器或附件的底座。

转盘支架



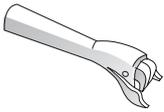
只能作为玻璃转盘的支架，请勿把其它附件放在支架上。

脆烤盘



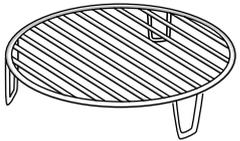
只可用于指定功能。
脆烤盘必须总是放置在玻璃转盘的**中心**，并可以空盘预热（此功能只可用于此处）。
可把食物直接置于脆烤盘之上。

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。

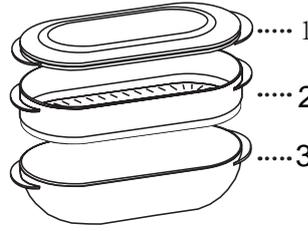
矩形烤盘



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

手动功能

微波

用于快速烹饪和再加热食物或饮料。

功率(瓦)	推荐用途
900	快速加热含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

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。

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：烤盘/网架

热风烘烤 + 微波

在短时间内完成菜肴。为了最优化空气对流，建议使用网架。

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：网架

烧烤

用于为菜肴上色、烧烤和烘烤出脆皮。我们建议烹调过程中将食物翻面。

食品	烧烤火力	时长(分钟)
吐司	高	5 - 6
大虾	中	18 - 22

推荐使用附件：网架

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	中	20 - 22
烤土豆	650	高	10 - 12

推荐使用附件：网架

强力烧烤

为达到完美的效果，将烧烤和热风对流结合。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	高	25 - 35

推荐使用附件：网架

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上色。

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

推荐使用附件：网架

快速预热

用于烹饪前快速预热烤箱。

特殊功能

» 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。

此项功能可以全自动烹饪所有食物。为发挥最佳效果，请遵循相关烹饪表格中的指示。

• 第6感解冻

只需制定重量，便可快速解冻不同类型的食品。为达到最佳效果，请把食品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 - 2000 g
禽类	100 - 3000 g
鱼类	100 - 2000 g
蔬菜	100 - 2000 g
面包	100 - 2000 g

• 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。从包装中取出，小心取下铝箔。在再加热过程结束时，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。执行此功能期间，请勿打开炉门。

• 第6感蒸

用提供的蒸笼蒸煮如蔬菜和鱼等食物。准备阶段会将蒸笼底部的水煮沸以产生蒸汽。此阶段所需时间可能会有所不同。然后，根据设定的时间，微波炉会继续蒸煮食物。

对西兰花和韭葱等较软的蔬菜，请设置1~4分钟；对于胡萝卜和土豆等较硬的蔬菜，请设置4~8分钟。执行此功能期间，请勿打开炉门。

所需配件：蒸笼组件

• 第6感空气炸

这项独家健康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*的食物达到最佳烹饪效果。

食品	重量/份量
炸鱼柳 烹饪前轻刷一层油。在脆烤盘中均匀铺开，把烤盘放在网架上	100 - 500 g
肉丸 烹饪前轻刷一层油。在脆烤盘中均匀铺开，把烤盘放在网架上	200 - 800 g
炸鱼和薯片 * 在脆烤盘中均匀铺开	1 - 3 块
炸虾 * 在脆烤盘中均匀铺开	100 - 500 g
炸鱿鱼圈 * 在脆烤盘中均匀铺开	100 - 500 g
炸鱼块 * 在脆烤盘中均匀铺开。提示时翻面	100 - 500 g
炸土豆 * 在脆烤盘中均匀铺开	200 - 500 g
炸土豆 去皮切条，在冷盐水中浸泡30分钟。清洗、擦干后称重，刷上橄榄油（5%）。在脆烤盘中均匀铺开。把烤盘放在网架上。提示时翻面	200 - 500 g
可乐饼 在脆烤盘中均匀铺开	100 - 600 g
茄子 切块、撒盐后静置30分钟。清洗、擦干后称重。刷上橄榄油（5%）。在脆烤盘中均匀铺开。把烤盘放在网架上。提示时翻面	200 - 600 g
甜椒 切条、称重后刷橄榄油（5%）。在脆烤盘中均匀铺开。把烤盘放在网架上	200 - 500 g
西葫芦 切条、称重后刷橄榄油（5%）。在脆烤盘中均匀铺开。把烤盘放在网架上	200 - 500 g
薯饼 去皮后切丝。在冷盐水中浸泡30分钟。清洗、擦干后称重，刷上橄榄油（5%）。在脆烤盘中均匀铺开。把烤盘放在网架上。在提示时加入剩余的土豆丝并翻面	100 - 600 g
鸡块 * 在脆烤盘中均匀铺开。把烤盘放在网架上	200 - 600 g
裹面包糠的芝士 * 在脆烤盘中均匀铺开。把烤盘放在网架上	100 - 400 g
鹰嘴豆炸丸子 在脆烤盘中抹少许油。在提示时加入剩下的丸子并翻面	100 - 400 g
炸杂鱼 * 在脆烤盘中均匀铺开	100 - 500 g
洋葱圈 * 在脆烤盘中均匀铺开。把烤盘放在网架上	100 - 500 g

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”。

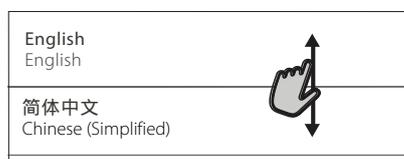
首次使用

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。

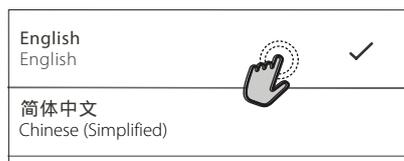
1. 选择语言

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。

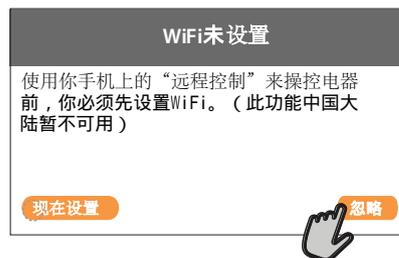
2. 选择设置模式

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. 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

- 要打开机器，请按  或触碰屏幕上的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。



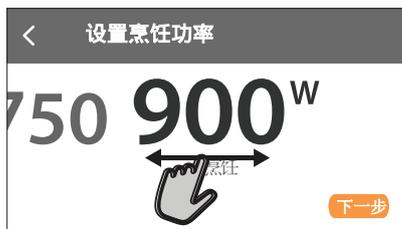
- 轻按以选择您需要的功能。

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。

功率 / 温度 / 烧烤火力

- 滚动浏览建议数值并选择您所需的数值。



在热风烘烤中，您可以点击  启动预热。

烹饪时间

在微波和微波组合功能中，您需要选择烹饪时间。

- 轻按相关数字以设置所需的烹饪时间。



- 轻按“下一步”确认。

烹饪时间结束时，烹饪会自动停止。

在非微波功能中，如果您想手动管理烹饪，则无需设置烹饪时间。

- 要开始设置时间，请轻按“设置烹饪时间”。



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设备自动选择，以获得最佳效果。

- 从列表中选择烹饪类型。
- 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），即可获得完美效果。

4. 延迟开始 / 结束时间

在启动非微波功能之前，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。

- 把食物放在微波炉里，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。如果微波炉很热，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。

在微波功能中，我们提供启动保护。在启动微波功能前，必须开关一次炉门。

- 打开炉门。
- 将食物放入微波炉中，并关上炉门。
- 轻按“开始”。

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. 快速启动

在主页底部有一栏显示三个常见时间。轻按其中一个启动全功率（900W）微波功能。

- 打开炉门。
- 将食物放入微波炉中，并关上炉门。
- 轻按您所需的烹饪时间。



7. 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，微波炉将发出提示声，屏幕也将显示微波炉已达到预设温度。

- 打开炉门。
- 将食物放入微波炉中。
- 关闭炉门，轻按“完成”开始烹饪。

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。在预热阶段打开炉门将暂停预热。烹饪时间不包括预热阶段。

8. 暂停烹饪

有些第六感功能需要在烹饪过程中将食物翻面。微波炉将发出提示声，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，微波炉会用同样的方法提示你检查食物。

微波炉将发出提示声，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。

9. 结束烹饪

微波炉将发出提示声，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。
- 轻按  延长烹饪时间。

10. 收藏夹

收藏夹功能储存您最爱的食谱所需的**机器**设置。微波炉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用餐时间。

11. 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）。

玻璃转盘

此选项可停止转盘的旋转，以允许您使用不可在炉腔内部自由旋转的大型方形容器。

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，微波炉将发出提示声，同时，屏幕也会显示计时器已完成。

- 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

开启或关闭微波炉照明灯。

自清洁

在这个特殊的清洁循环中释放的蒸汽的作用将使得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，或放在其它可用于微波炉内使用的容器内，并激活该功能。

所需附件：蒸笼组件

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。



预设

用于更改机器设置。

WiFi

用于更改设置或配置新的家庭网络。

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

微波烹饪

微波只能穿透食物到一定的深度，所以当同时烹饪几个食物时，尽可能地将它们隔开，以使表面尽可能地暴露在微波下。

小块食物比大块烹饪得快，为了保证能够烹饪均匀，把食物切成大小相等的小块。

大多数食物会在微波程序结束后继续烹饪。因此，一定要预留出足够的时间，以免过度烹饪。

将纸袋或塑料袋放入微波炉烹饪前，应将其打结的部分解开。

塑料薄膜应刻用叉子或筷子戳洞，以释放压力，防止在烹饪过程中因蒸汽积聚而爆炸。

液体

在微波程序下，液体的温度可能超过沸点而没有明显的气泡，这可能导致热的液体突然沸腾。为防止出现这种情况，请避免使用窄颈容器，在将容器放入微波炉之前搅拌液体，并将一根茶匙浸泡在容器中。

加热后，请再次搅拌，然后小心地将容器从微波炉中取出。

冷冻食品

为了达到最佳效果，我们建议直接在玻璃盘上解冻。如果需要，可以使用适合微波炉的轻型塑料容器。

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

婴儿食品

当加热婴儿食品容器或婴儿奶瓶中的食物或液体时，在食用前一定要搅拌并检查温度。这将确保热量均匀分布，并避免烫伤或烧伤的风险。

确保在加热前取下容器盖或瓶托。

蛋糕和面包

对于蛋糕和面包产品，建议使用热风烘烤。或者，为了减少烹饪时间，用户可以选择“热风烘烤+微波”功能，微波功率设定值不大于**160W**，以保持食品的柔软和芳香。

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。

如果使用“热风烘烤+微波”功能，只能使用适合微波程序的容器，并将其放在提供的网架上。

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

为了在短时间内获得均匀、酥脆的披萨饼底，我们建议您将“脆烤”功能与提供的特殊配件一起使用。

或者，对于较大的披萨，可以使用矩形烤盘和热风**烘烤**。在这种情况下，将**机器**预热至**200°C**，然后在烹饪过三分之二时间时，在披萨上撒上马苏里拉奶酪。

肉和鱼

为了在短时间内获得完美的表面上色，同时保持肉或鱼内部柔软多汁，建议使用将热风与微波相结合的功能，如“强力烧烤+微波”或“热风**烘烤**+微波”功能。为了获得最佳烹饪效果，将微波功率设置为**350W**。

食品分类		附件	份量	烹饪信息	
砂锅和 烤意大利面	意大利千层面		4 - 10 人份	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		400 - 1500 g		
	意式千层面*		500 - 1200 g	从包装袋中取出，小心取下铝箔。	
	意大利卷*		400 - 1500 g		
米饭、意大利面和谷类食品	米饭和意大利面		米饭	100 - 400 g ○●	为米饭设置烹饪时间。在蒸笼底部加入盐水和大米，加盖。每杯大米用2-3杯水。
			米粥	2 - 4 人份 ○●	2人份建议使用75毫升大米、200毫升水和300毫升牛奶。在蒸笼底部加水和大米，加盖。当微波炉提示时，加入牛奶。
			意大利面	1 - 4 人份 ○●	设置意大利面烹饪时间。当微波炉提示时，加入意大利面，加盖烹煮。每100克意大利面使用大约750毫升水。使用蒸笼底部和盖子。
	谷类食品		小麦米	100 - 400 g	往蒸笼底部加入盐水和谷物，盖上盖子。每杯小麦米，使用2杯水。
			藜麦		往蒸笼底部加入盐水和谷物，盖上盖子。每杯藜麦，使用2杯水。
			小米		往蒸笼底部加入盐水和谷物，盖上盖子。每杯小米，使用3杯水。
			苋菜籽		往蒸笼底部加入盐水和谷物，盖上盖子。每杯苋菜籽，使用3-4杯水。
			小麦		往蒸笼底部加入盐水和谷物，盖上盖子。每杯小麦，使用3-4杯水。
			大麦		往蒸笼底部加入盐水和谷物，盖上盖子。每杯大麦，使用3-4杯水。
			荞麦		往蒸笼底部加入盐水和谷物，盖上盖子。每杯荞麦，使用3杯水。
			北非小米饭		往蒸笼底部加入盐水和谷物，盖上盖子。每杯北非小米，使用2杯水。
			燕麦粥		

*冷冻 ○● 建议份量。烹饪过程中不要打开炉门。

食品分类	附件	份量	烹饪信息	
牛肉	烤牛肉	 + 	800 - 1500 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。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。擦涂盐和胡椒粉。烹饪结束后，分切前至少静置15分钟。
	牛排		2 - 6块	刷上油和迷迭香。擦涂盐和黑胡椒。均匀摆在烤架上。
	汉堡		2 - 6块	在烹饪之前，刷上油，撒上盐。
汉堡 *		100 - 500 g	放入食物之前，需要将脆烤盘预热。	
猪肉	烤猪肉	 + 	800 - 1500 g	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。
	猪排		2 - 6块	刷上油和迷迭香。擦涂盐和黑胡椒。均匀摆在烤架上。
	肋骨		700 - 1200 g	刷上油，并根据您的喜好进行调味。撒盐和黑胡椒。均匀铺在脆烤盘中，有骨的一面朝下。
	培根		50 - 150 g	均匀铺在脆烤盘中。
羊肉	烤羊肉	 + 	1000 - 1500 g	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。
	羊排		2 - 8块	刷上油，擦涂盐和黑胡椒。均匀摆在烤架上。
鸡肉	烤鸡		800 - 2500 g	刷上油，并根据您的喜好进行调味。擦涂盐和胡椒粉。放入微波炉中，有胸脯肉的一面朝上。
	鸡肉块		400 - 1200 g	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。
	鸡肉片/鸡胸肉		300 - 1000g	预热前，给脆烤盘稍微抹点油。
烤鸭	烤鸭	 + 	800 - 2000 g	刷上油或融化的黄油。擦涂盐、辣椒粉和胡椒粉。放入微波炉中，有胸脯肉的一面朝下。
	鸭肉块		400 - 1400 g	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。
清蒸肉	鸡肉片		300 - 800 g ●	均匀铺在蒸笼中。
	火鸡肉片			
	热狗		4 - 8块 ●	在蒸笼底部加入热狗，用水覆盖。加盖烹饪。
肉类菜肴	肉糕		4-8人份	参照您喜欢的食谱进行准备，压入肉糕容器中，避免形成气泡。
	肉馅饼	 + 	1盘	准备够6-9个独立派盘使用的肉馅。在派盘内抹油后再铺上一层酥皮，倒入肉馅后再盖上酥皮。
	烤腌羊肉串		400 - 1200 g	刷上油，用香草调味。均匀铺在烤架上。
	炸鱼柳	 + 	100 - 500 g	刷上油，均匀铺在脆烤盘中。
	香肠和鸡肉香肠		200 - 800 g	预热前，给脆烤盘稍微抹点油，用叉子给香肠戳洞，以防爆裂。
	肉丸	 + 	200 - 800 g	参照您喜欢的食谱进行准备，搓成球状，每个球重量约为30-40克。刷上油。均匀铺在脆烤盘中。

附件



微波炉/烤箱
可用容器



蒸笼组件
(完整)



蒸笼组件
(底部和盖子)



蒸汽组件
(底部)



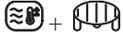
烤架



矩形烤盘



脆烤盘

	食品种类	附件	份量	烹饪信息	
鱼和海鲜	全鱼	烤全鱼	 + 	600 - 1200 g	刷上油。用柠檬汁、蒜和欧芹调味。
		蒸全鱼		600 - 1200 g	
	清蒸鱼片和鱼排	金枪鱼排		300 - 800 g 	均匀铺在蒸笼中。
		三文鱼排			
		剑鱼排			
		海鲈鱼片			
		海鲷鱼片			
		其它鱼片			
		其它鱼排			
	奶油焗鱼	奶油焗鱼	 + 	500 - 1200 g	裹上面包屑，并撒上黄油卷。
		奶油焗鱼 *		600 - 1200 g	从包装袋中取出，小心取下铝箔。
	清蒸海鲜	扇贝		1 - 6 块	均匀铺在蒸笼中。
		青口贝		400 - 1000 g	在烹饪之前，用油、胡椒、柠檬、大蒜和欧芹调味。混合均匀。
		虾		100 - 600 g	均匀铺在蒸笼中。
	炸鱼和海鲜	炸鱼和薯条 *		1 - 3 人份	均匀铺在脆烤盘中，鱼片和土豆条交替摆放。
		炸虾 *		100 - 500 g	均匀铺在脆烤盘中。
		炸鱿鱼圈 *			
		炸鱼条 *			
		炸杂鱼 *			
		鱼排			

*冷冻  建议份量。烹饪过程中不要打开炉门。

食品种类	附件	份量	烹饪信息	
烤蔬菜	土豆	 + 	300 - 1200 g 放入微波炉之前，切成块，用油、盐和香草调味。	
	酿蔬菜		600 - 2200 g 挖空蔬菜，加入蔬菜的新鲜部位和肉末、奶酪丝的混合物。根据个人喜好，用蒜、盐和香草调味。	
	素汉堡 *		2 - 6 pieces 预热之前，给脆烤盘轻轻刷上油。	
	带皮烤土豆		200 - 1000 g 刷上油或融化的黄油，在土豆上切个十字。倒入酸奶油和您喜欢的配料。	
	香脆薯角		300 - 800 g 切块，放入微波炉前用油、盐和香草调味。	
奶油焗蔬菜	土豆	 + 	4 - 10 portions 切片并放入一个较大的容器中。用盐和黑胡椒调味，并浇入奶油。顶部再撒些奶酪。	
	西兰花		600 - 1500 g 切片并放入一个较大的容器中。用盐和黑胡椒调味，并浇入奶油。顶部再撒些奶酪。	
	花椰菜	 + 	600 - 1500 g	
	薯饼		100 - 500 g 去皮后切丝。在冷盐水中浸泡30分钟。用毛巾擦干，挤出多余的水分。用盐、黑胡椒粉、红辣椒和辣椒粉调味。均匀铺在刷过油的脆烤盘上。	
	蔬菜 *		400 - 800 g 从包装袋中取出，小心取下铝箔。	
清蒸蔬菜	土豆块		300 - 1000 g ●● 切块，均匀铺在蒸笼中。	
	豌豆		200 - 500 g ●● 均匀铺在蒸笼中。	
	胡萝卜			
	西兰花		200 - 500 g ●● 切块，均匀铺在蒸笼中。	
	花椰菜			
	芦笋		200 - 500 g ●● 均匀铺在蒸笼中。	
	南瓜		200 - 500 g ●● 切块，均匀铺在蒸笼中。	
	孢子甘蓝		200 - 500 g ●● 均匀铺在蒸笼中。	
	香甜玉米棒		300 - 1000 g ●● 均匀铺在蒸笼中。	
	甜椒		200 - 500 g ●● 切块，均匀铺在蒸笼中。	
	其它蔬菜		200 - 500 g ●● 均匀铺在蒸笼中。	
	清蒸冷冻蔬菜	豌豆 *		
		西兰花 *		
孢子甘蓝 *			300 - 800 g ●● 均匀铺在蒸笼中。	
胡萝卜 *				
芦笋 *				
其它蔬菜 *				

附件


 微波炉/烤箱
 可用容器


 蒸笼组件
 (完整)

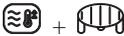
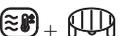

 蒸笼组件
 (底部和盖子)


 蒸汽组件
 (底部)


 烤架


 矩形烤盘


 脆烤盘

	食品种类	附件	份量	烹饪信息
蔬菜	炸土豆 *		200 - 500 g	均匀铺在脆烤盘中。
	炸土豆		200 - 500 g	去皮切成片或条状。在冷盐水中浸泡30分钟。洗涤、擦干并称重。加油混匀，每200克干土豆大约混合10克油。均匀铺在脆烤盘中。
	可乐饼		100 - 600 g	均匀铺在脆烤盘中。
	茄子		200 - 600 g	切块，在冷盐水中浸泡30分钟。洗涤、擦干并称重。加油混匀，每200克干茄子大约混合10克油。均匀铺在脆烤盘中。
	甜椒		200 - 500 g	切块、称重并用油混匀，每200克甜椒大约混合10克油。用盐调味。均匀铺在脆烤盘上。
	西葫芦		200 - 500 g	切块、称重并用油混匀，每200克干西葫芦大约混合10克油。用盐和黑胡椒调味。均匀铺在脆烤盘上。
咸味糕点	法式咸派		1盘	在脆烤盘上铺上油酥面皮，并用叉子扎孔。按照8人份的量，准备法式咸派混合物。
	法式咸派 *		200 - 800 g	从包装袋中取出，小心取下铝箔。
	咸蛋糕		1盘	在能制作8-10人份馅饼盘上铺上油酥面皮，并用叉子扎孔。按照个人喜好，填充馅饼皮。
	蔬菜卷		800 - 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。
面包	面包卷		1盘	按照您喜爱的白面包配方准备面团。发酵之前，搓成卷状。使用微波炉专用的发面功能。
	面包卷 *		1盘	从包装中取出，均匀铺在烤盘上。
	三明治面包		1 - 2 块	按照您喜爱的白面包配方准备面团。放入面包烤模里发酵。使用微波炉专用的发面功能。
	预包装面包卷		1盘	从包装中取出，均匀铺在烤盘上。
	司康饼		1盘	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		1盘	从包装中取出，均匀铺在烤盘上。
披萨	披萨		2 - 6 人份	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。使用微波炉专用的发面功能，让其发酵。将面团擀薄，放入涂有少量油脂的烤盘中。加入浇头，如番茄酱、马苏里拉芝士和火腿。
	薄披萨 *		250 - 500 g °•	从包装中取出，小心取下铝箔。
	厚披萨 *		300 - 800 g °•	
	冷藏披萨		200 - 500 g	从包装中取出，均匀铺在脆烤盘中。
蛋糕和点心	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
	水果蛋糕		900 - 1900 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		600 - 1200 g	参照您喜欢的食谱准备巧克力可可蛋糕面糊。倒入铺有烹调纸并刷油的蛋糕盘中。

※冷冻 °• 建议份量。烹饪过程中不要打开炉门。

食品种类		附件	份量	烹饪信息
蛋糕和馅饼	曲奇		1盘	用250克面粉、100克咸味黄油、100克糖和1个鸡蛋制作饼干面糊。用水果香草调味。静置一段时间后，在涂过油的烤盘上，做成10-12条。
	巧克力曲奇		1盘	用250克面粉、150克黄油、100克糖、1个鸡蛋、25克可可粉、盐和泡打粉制作一份巧克力曲奇的面糊。添加香草香精。静置一段时间后，然后将面团擀成5毫米厚度，按照所需做成不同的形状，并均匀铺在脆烤盘中。
	羊角面包 *		1盘	均匀铺在脆烤盘中。食用前完全冷却。
	蛋白糖		1盘	使用2个蛋白、80克糖和100克椰蓉，香草和杏仁香精。在刷过油的烤盘上，做成20-24块。
	水果馅饼		800 - 1500 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）。
	水果派		1盘	用180克面粉、125克黄油和1个鸡蛋制作一份酥皮。在脆烤盘里铺上酥皮，加入700-800克的切片新鲜水果（里面混有糖和肉桂粉）。
	水果派 *		300 - 800 g	从包装中取出，小心取下铝箔。
玛芬蛋糕和纸杯蛋糕	玛芬蛋糕		1盘	参照您喜欢的食谱，准备一份16-18杯份量的面糊。倒入纸膜后，均匀铺在烤盘上。
	舒芙蕾		2-6 人份	准备一份柠檬、巧克力或水果混合的舒芙蕾面糊，倒入高边耐热容器里。
	乳酪纸杯蛋糕		1盘	准备一份12-15杯份量的面糊，加入奶酪丝和切碎的培根或火腿。把面糊倒入玛芬蛋糕的纸膜中。
甜点	烩水果		300 - 800 ml ○●	将水果去皮、去核。切成块，均匀铺在蒸笼搁架中。
	烤苹果		4-8块	去核，加入杏仁蛋白糖霜或肉桂粉、糖和黄油。
	热巧克力		2-8人份	参照您喜欢的食谱准备。用香草或肉桂粉调味。可添加玉米淀粉，以增大稠度。
	布朗尼巧克力蛋糕		1盘	参照您喜欢的食谱进行准备。在铺有烘焙纸的烤盘上，倒入面糊。
蛋	炒蛋		2-10块	参照您喜欢的食谱进行准备，放入单个容器中。
	煎蛋		1-6块	预热之前，给脆烤盘轻轻刷上油。
	蛋卷		1盘	
	蛋羹		1-2盘	用0.5升牛奶、4个蛋黄、100克糖和40克面粉制作一份蛋羹液。将牛奶倒入容器后放入微波炉中加热。加热完成后，再将热牛奶缓缓倒入蛋黄、面粉和糖的混合物中，搅拌均匀继续烹饪。
小食	爆米花	-	90 - 100 g ○●	连袋直接放在玻璃转盘上。一次放一袋。
	鸡翅 *		300 - 600 g ○●	均匀铺在脆烤盘中。
	炸鸡块 *		200 - 600 g	
	酥炸芝士条 *		100 - 400 g	烹饪前，给芝士条刷上一层油。均匀铺在脆烤盘中。
	炸鹰嘴豆丸子		100 - 400 g	给脆烤盘稍微抹些油。在烹饪之前，将炸鹰嘴豆丸子刷上油。
	炸洋葱圈 *		100 - 500 g	均匀铺在脆烤盘中。
	烤坚果		50 - 200 g	

附件



微波炉/烤箱
可用容器



蒸笼组件
(完整)



蒸笼组件
(底部和盖子)



蒸汽组件
(底部)



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“自清洁”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。

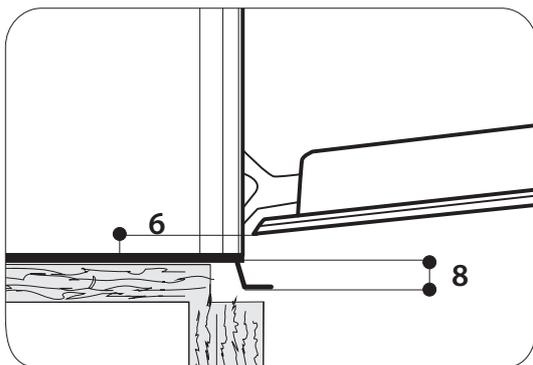
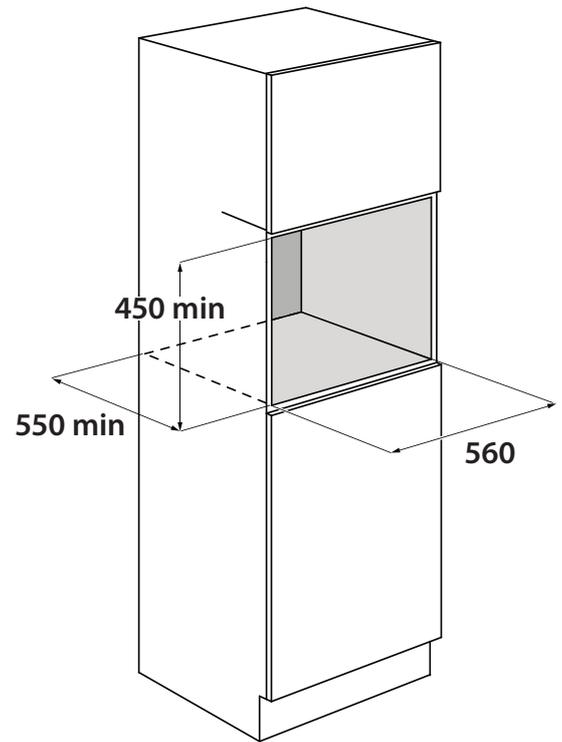
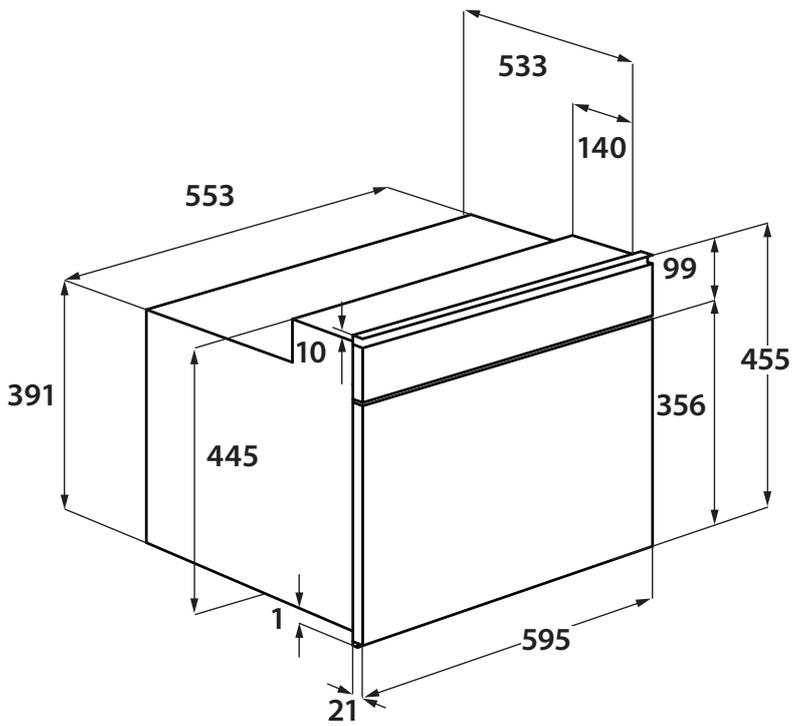
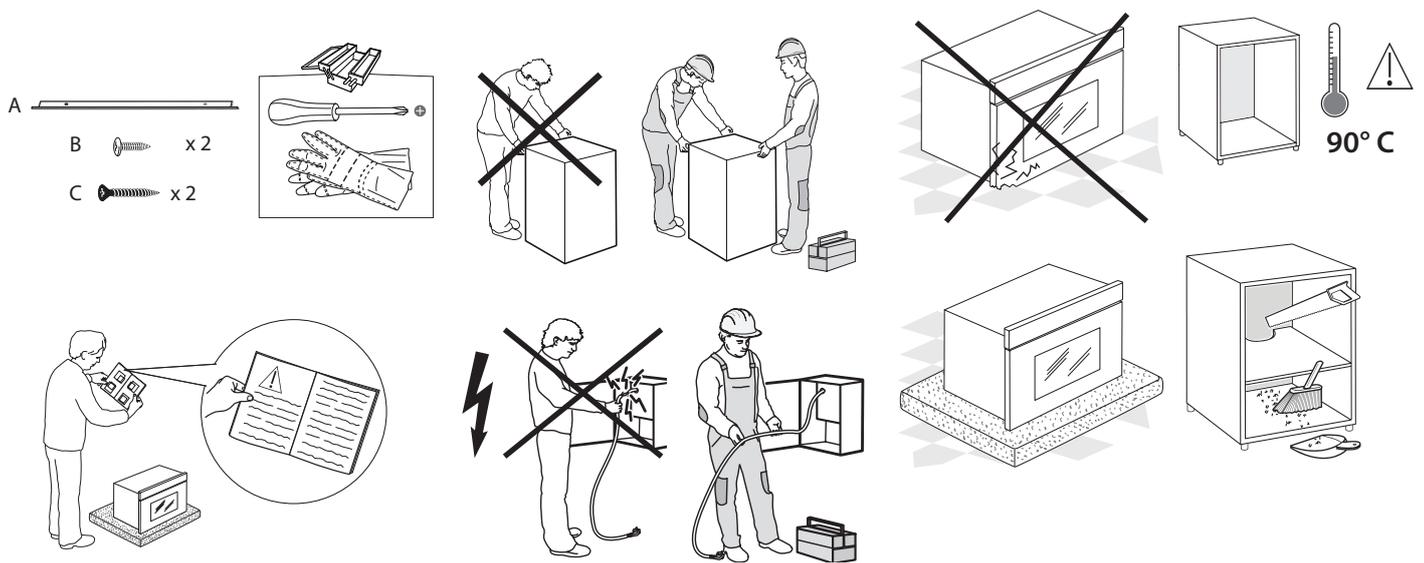
清洁附件

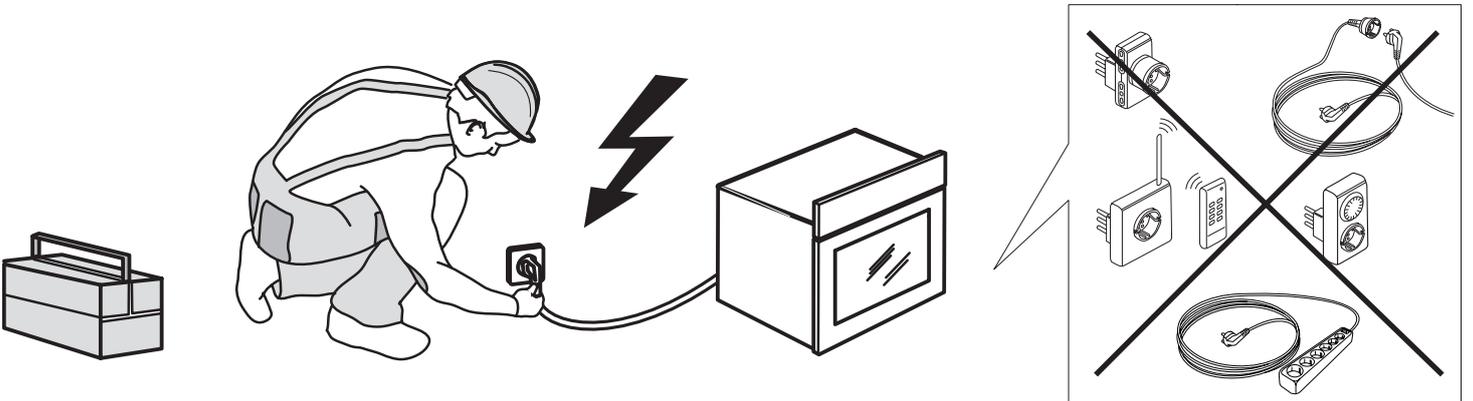
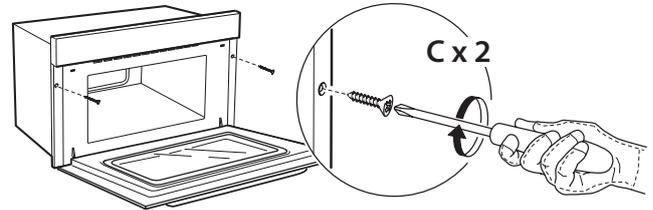
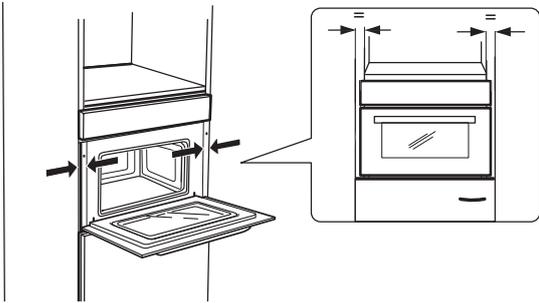
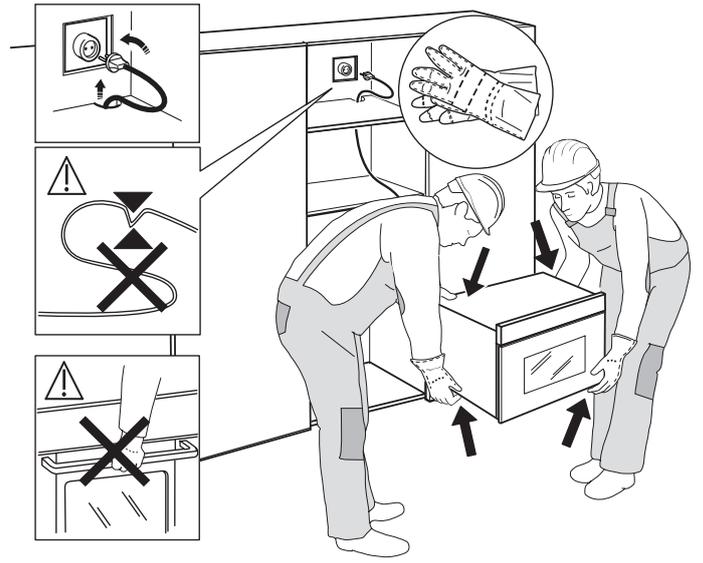
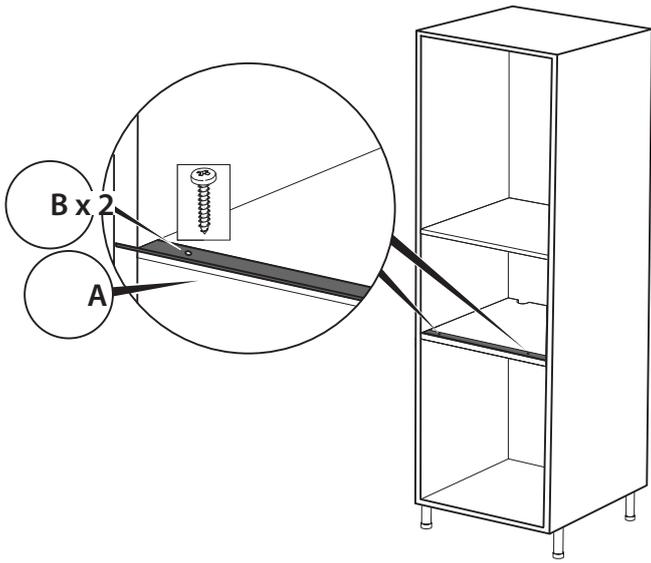
所有的配件都可用洗碗机清洁，除了脆烤盘。

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
电器不工作。	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。关闭机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。	机器故障。	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。点击  ，轻触  “信息”，然后选择“恢复出厂设置”。所有已保存的设置都将被删除。
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。
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“演示模式”。
图标  显示在屏幕上。	不支持连接。	尝中国大陆暂不支持此功能。
显示屏卡住无法操作。		请断电后重新启动，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

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。请勿在户外使用本电器。

⚠ 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

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)
 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.

TBD

