

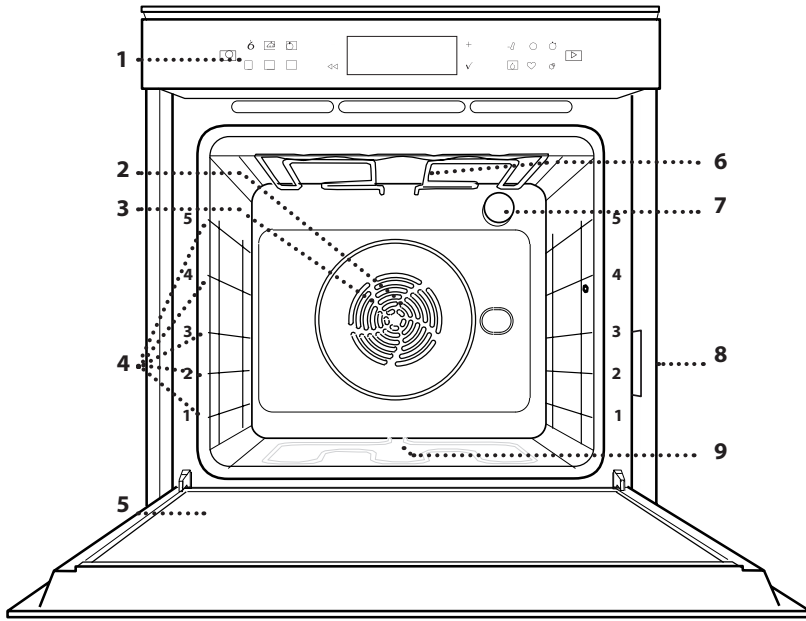


感谢您购买惠而浦电器



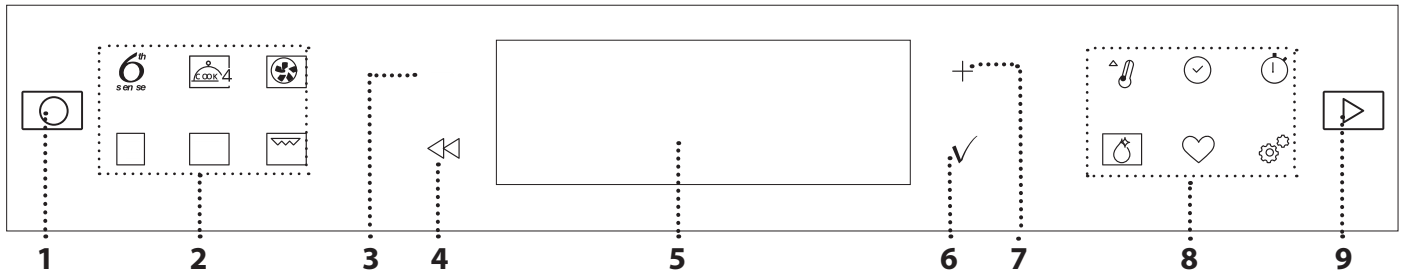
使用本电器前请仔细阅读使用指南。

## 产品示意图



1. 控制面板
2. 风扇
3. 热风加热元件  
(不可见)
4. 搁架  
(层数标志在烤箱前方)
5. 炉门
6. 顶部加热/烧烤元件
7. 炉灯
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、暂停已激活的功能。

### 2. 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、减少某一功能的设置或值。

### 4. 返回

用于返回上一页、或在烹饪过程中，更改设置。

### 5. 显示屏

用于确认所选功能或设定值。

### 7. 导航键+

用于滚动菜单、增加某一功能的设置或值。

### 8. 选项/直接访问功能

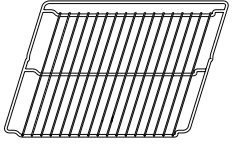
直接访问功能、时间、设置和收藏夹。

### 9. 开始

用指定或基本设置来启动一项功能。

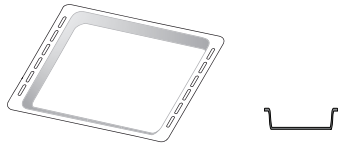
## 附件

### 网架



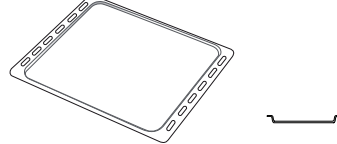
用于烹饪食物或作为烤盘、蛋糕盘和其他可用于烤箱容器的支撑

### 滴盘



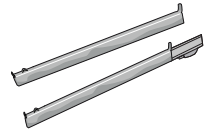
用作烤盘，用于烹制肉类、鱼、蔬菜、面包等，或放置在网架下方，以收集烹饪过程中的肉汁。

### 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

\* 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。

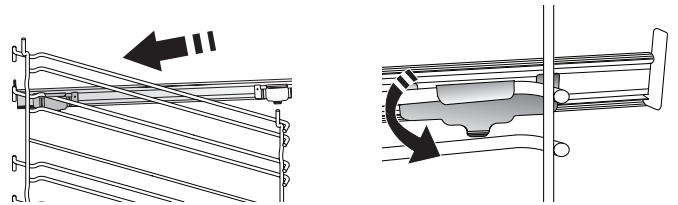
### 拆卸和重新安装搁架

- 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

## 6<sup>th</sup> sense 第6感功能

此功能可以自动烹饪所有类型的食物（千层面、肉、鱼、蔬菜、蛋糕和糕点、咸蛋糕、面包、披萨等）。

欲获得最佳效果，请遵循相关烹饪操作说明表上的指示。

## 4层烘焙

用于在四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）。

参考烹饪说明表以获得最佳效果。

## 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。

## 传统功能

### • 热风对流

用于烹饪单层网架上的肉类、带馅料的蛋糕。

### • 强力烧烤

用于烤大块肉（整腿、烤牛肉、鸡肉）。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毫升水。

### • 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。

### • 特殊功能

#### » 超级烹饪

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

#### » 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。

#### » 解冻

为加速解冻过程，请把食物放在中层网架上，可保留包装，以防食物变干。

#### » 保温

用来保持刚烹饪好的食物的口感和温度。

#### » 节能热风

用于烹饪单层网架上的填馅烤肉和肉片。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。为优化节能模式，在食物烹饪完成之前，请勿打开炉门。

## 顶部+底部加热

用于在单层网架上烹饪食物。

## 烧烤

用于烤牛排、肉串、香肠、蔬菜、面包等。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毫升水。

## 快速预热

用于快速预热烤箱。

## 时钟

用于编辑烹饪功能的时间。

## 厨房计时器

在不激活烹饪功能的情况下计时。

## 智能清洁

在这个特殊的清洁功能中，通过低温释放的水蒸汽有助于去除污垢。方法：将200毫升水放在炉腔底部，当炉腔冷却时激活该功能。

## 收藏夹

用于检索10个常用功能的列表。

## 设置

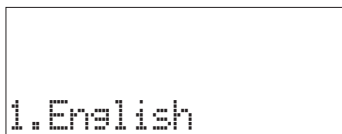
用于调整烤箱设置。

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，设备就会自动重新激活。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，但烤箱不会加热。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，然后重启。所有设置将被删除。

## 首次使用


### 1. 选择语言

首次打开烤箱时，您需要设置系统语言和时间：“英语”将会显示在屏幕上。



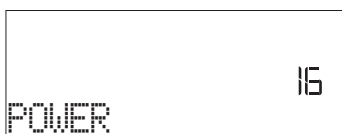
点击 **+** 或 **-** 浏览可用语言列表，并选择您需要的语言。

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. 设置功率能耗

本烤箱被设置为消耗与额定功率超过3千瓦（16）的家庭网络兼容的电力水平。如果您的家庭使用较低的功率，则需要降低该值（13）。



按 **+** 或 **-** 选择16“高”或13“低”，然后按 **✓** 确认。

### 2. 设置时间

选择语言后，您需要设置当前时间：



代表时钟的两位数字将在显示屏上闪烁，点击 **+** 或 **-** 来设置时钟，点击 **✓** 确认。

代表分钟的两位数字将在显示屏上闪烁，点击 **+** 或 **-** 来设置分钟，点击 **✓** 确认。

请注意：当电源断电时，需点击  在“设置”菜单中选择“时钟”来重新设置时间。

### 3. 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。

从烤箱中取出所有的保护纸板、透明薄膜以及附件，将烤箱加热到 200°C。最好使用含有空气循环的功能，最好使用含有空气循环的功能，如“热风烘烤”或“对流烘焙”。

初次使用后最好给房间通风。

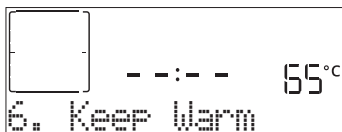
## 日常使用

### 1. 选择功能

点击  打开烤箱，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 **-** 进行选择，然后按 **✓** 确认。

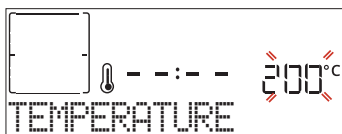
请注意：一旦选择了一项功能，烤箱将为每个功能推荐最合适的级别。



### 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

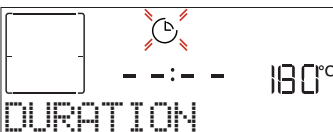



当该值在显示屏上闪烁时，按 **+** 或 **-** 更改该值，然后按 **✓** 确认并继续进行后续设置（如适用）。


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

请注意：一旦烹饪功能激活，可以使用 **+** 或 **-** 更改温度或烧烤功率。


### 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。


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。

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。


### 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迟启动这个功能。

当图标闪烁时，显示结束时间。



按+ 或-设置烹饪结束时间，然后按✓确认并激活该功能。把食物放进烤箱，关上炉门，在计算好的时间段后，该功能将自动启动，并在您设定的时间段结束。请注意：设置延时启动，烤箱预热功能将被禁用，这意味着烹饪时间将略长于预期。

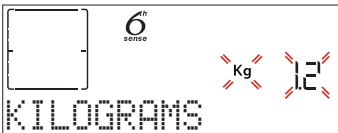
在等待时间内，您可以按+ 或-修改结束时间，或按◀更改其他设置。通过按，可以在结束时间和烹饪时间之间切换。

### 第6感功能

此功能会自动选择最佳的烹饪模式、温度和烹饪时间来烹饪所有可用的菜肴。

只需给出食物的特性，即可获得最佳结果。

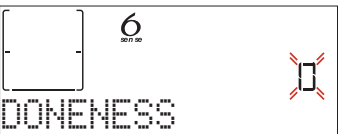
#### 重量 / 高度




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

#### 熟度/着色


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。

同样，在允许的情况下，在某些第六感烹饪功能中，可以在低 (-1) 和高 (+1) 之间调整着色水平。

### 3. 激活功能

如果默认设置符合您的需求，或者一旦确定了您所需的设置，请按激活该功能。

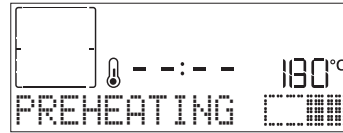
延时启动时，按下，烤箱将询问您是否跳过延时，立即启动功能。

请注意：一旦设置了一个功能，显示屏会显示最合适的烹饪配置。任何时候，您都可以通过按来停止运行的功能。

如果烤箱很热，并且超过了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。

### 4. 预热

某些烹饪功能需要预热烤箱，一旦启动此功能，显示屏将显示相关信息。



预热阶段完成后，烤箱将发出提示声，屏幕将提示烤箱已达到设定温度，此时可以将食物放入烤箱。打开炉门，将食物放进烤箱，关上炉门，开始烹饪。请注意：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。若在预热过程打开门，将暂停预热。

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

### 5. 暂停烹饪 / 翻面或检查食物状态


打开炉门，烹饪将暂停。要继续烹饪，请关闭炉门。有些第6感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。

同样，在烹饪结束前剩余10%的时间，烤箱会提示检查食物，

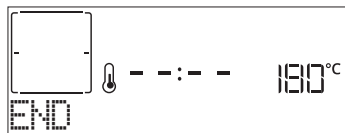


烤箱将发出提示声，屏幕将提示需要执行的操作。打开炉门，执行屏幕提示的操作并关闭炉门，然后按 或✓继续烹饪。

请注意：按可跳过这些操作。否则，如果一段时间后不采取任何措施，烤箱将继续烹饪。

## 6. 结束烹饪

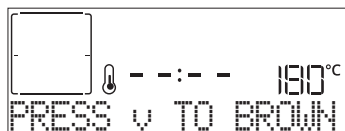
烤箱将发出提示声，屏幕将显示烹饪已完成。



按  $\square$  以手动模式继续烹饪（不计时），或按  $+$  设置新的时长来延长烹饪时间。在这两种情况下，烹饪设置都将保留。

### 着色

烤箱的某些功能可以让你在烹饪完成后激活烧烤模式，使食物表面着色。



当显示屏显示相关信息时，如果需要，按  $\checkmark$  开始五分钟着色程序。

您可以随时通过按  $\odot$  键关闭烤箱，来停止该功能。

## 7. 收藏夹

烹饪结束后，屏幕将提示您是否将功能保存在收藏夹列表1-10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  $\leftarrow$  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，烤箱将要求您确认覆盖先前的功能。

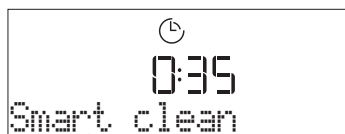
要调出保存的功能，请按  $\heartsuit$ ，显示屏将显示您最喜欢的功能列表。



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

## 8. 智能清洁

按下  $\text{Smart Clean}$  在显示屏上显示"Smart Clean"。



点击  $\square$  激活清洁功能。开始清洁前，显示屏将提

示您执行所需的所有操作，以获得最佳清洁效果。按照提示操作，完成后按  $\checkmark$ 。完成所有步骤后，在需要时按下  $\square$  启动清洁循环。

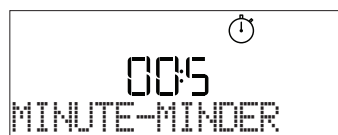
请注意：建议在清洁期间不要打开炉门，以避免水蒸汽流失，从而对最终清洁结果产生不利影响。

循环完成后，显示屏上将开始闪烁相应的信息。待烤箱冷却，然后用布或海绵擦拭和干燥内表面。

## 9. 厨房计时器

当烤箱关闭时，屏幕也可用作计时器。要激活此功能，请确保烤箱已关闭，然后按  $+$  或  $-$ ，显示屏上的图标  $\odot$  将闪烁。

按  $+$  或  $-$  设置所需的时间长度，然后按  $\checkmark$  激活计时器。



当倒计时完成后，烤箱将发出提示声，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。

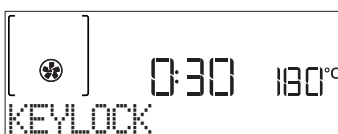
计时器被激活时，您也可以选择并激活烹饪功能，按  $\odot$  打开烤箱，然后选择所需功能。

烹饪功能启动后，计时器不会干扰烹饪功能，将继续倒数。

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

## 10. 童锁

要锁定按钮键盘，请按住  $\leftarrow$  至少5秒，再次执行此操作可解锁键盘。

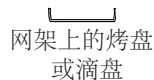
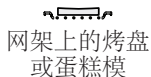


请注意：此功能也可以在烹饪过程中激活，出于安全原因，可按  $\odot$  随时关闭烤箱。
































# 6<sup>th</sup> sense 烹饪操作说明表

食品分类			建议份量	翻面或搅拌 (时间)	网架层数和附件
意式千层面			0.5 - 3 kg	-	2 
肉类	烤牛肉	烤牛肉	0.6 - 2 kg	-	3 
		汉堡排	1.5 - 3 cm	3/5	5 4 
	烤猪肉	烤猪肉	0.6 - 2.5 kg	-	3 
		香肠	1.5 - 4 cm	2/3	5 4 
	烤鸡	整鸡	0.6 - 3 kg	-	2 
		鸡柳和鸡胸	1 - 5 cm	2/3	5 4 
烤肉串	-	1盘	1/2	5 4 	
鱼类	鱼柳	-	0.5 - 3 cm	-	3 2 
	冷冻鱼柳	-	0.5 - 3 cm	-	3 2 
蔬菜	烤蔬菜	土豆	0.5 - 1.5 kg	-	3 
		酿蔬菜	每个0.1 - 0.5 kg	-	3 
		烤蔬菜	0.5 - 1.5 kg	-	3 
	奶油焗菜	土豆	1盘	-	3 
		番茄	1盘	-	3 
		辣椒	1盘	-	3 
		西兰花	1盘	-	3 
		花菜	1盘	-	3 
其它蔬菜	1盘	-	3 		
蛋糕和糕点	模具蛋糕	海绵蛋糕	0.5 - 1.2 kg	-	3 
	点心和派	曲奇	0.2 - 0.6 kg	-	3 
		泡芙	1盘	-	3 
		挞	0.4 - 1.6kg	-	3 
		水果馅卷饼	0.4 - 1.6kg	-	3 
		水果馅饼	0.5 - 2 kg	-	3 
咸派	-	0.8 - 1.2 kg	-	2 	
面包	餐包	-	每个60 - 150 g	-	3 
	用模具的三明治面包	-	每个400 - 600g	-	2 
	大面包	-	0.7 - 2.0 kg	-	2 
	法棍	-	每个200 - 300g	-	3 
披萨	薄底	-	圆盘	-	2 
	厚底	-	圆盘	-	2 
	冷冻	-	-	-	2 
		1-4层	-	-	-

附件



## 烹饪操作说明表

食谱	功能	预热	温度(°C)	时长分钟	网架层数和附件
蛋糕/海绵蛋糕		是	170	30 - 50	2
		是	160	30 - 50	2
		是	160	30 - 50	4 1
有馅料的蛋糕 (芝士蛋糕, 水果馅卷饼, 苹果派)		是	160 - 200	30 - 85	3
		是	160 - 200	35 - 90	4 1
曲奇/酥饼		是	150	20 - 40	3
		是	140	30 - 50	4
		是	140	30 - 50	4 1
		是	135	40 - 60	5 3 1
小蛋糕/玛芬		是	170	20 - 40	3
		是	150	30 - 50	4
		是	150	30 - 50	4 1
		是	150	40 - 60	5 3 1
泡芙		是	180 - 200	30 - 40	3
		是	180 - 190	35 - 45	4 1
		是	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
蛋白糖		是	90	110 - 150	3
		是	90	130 - 150	4 1
		是	90	140 - 160 *	5 3 1
披萨/面包/佛卡夏		是	190 - 250	15 - 50	2
		是	190 - 230	20 - 50	4 1
披萨(薄底,厚底,佛卡夏)		是	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
冷冻披萨		是	250	10 - 15	3
		是	250	10 - 20	4 1
		是	220 - 240	15 - 30	5 3 1
咸派 (蔬菜派, 乳蛋饼)		是	180 - 190	45 - 55	3
		是	180 - 190	45 - 60	4 1
		是	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
酥皮馅饼/酥皮点心		是	190 - 200	20 - 30	3
		是	180 - 190	20 - 40	4 1
		是	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

功能



上下加热



热风烘烤



对流烘焙



烧烤



强力烧烤



Maxi烹饪



Cook 4



节能热风



食谱	功能	预热	温度(°C)	时长分钟	网架层数和附件
意式千层面/蛋奶派/焗意大利面/意式粗管面		是	190 - 200	45 - 65	3
羊肉/小牛肉/牛肉/猪肉 1 kg		是	190 - 200	80 - 110	3
脆皮烤猪肉 2 kg		—	170	110 - 150	2
鸡肉/兔肉/鸭肉 1 kg		是	200 - 230	50 - 100	3
火鸡/鹅 3 kg		是	190 - 200	80 - 130	2
烤鱼/纸包鱼(鱼柳, 整鱼)		是	180 - 200	40 - 60	3
酿蔬菜(番茄, 节瓜, 茄子)		是	180 - 200	50 - 60	2
吐司		—	3 (高)	3 - 6	5
鱼柳/鱼排		—	2 (中)	20 - 30 **	4 3
香肠/肉串/肋排/汉堡排		—	2 - 3 (中 - 高)	15 - 30 **	5 4
烤鸡 1-1.3 kg		—	2 (中)	55 - 70 ***	2 1
羊腿		—	2 (中)	60 - 90 ***	3
烤土豆		—	2 (中)	35 - 55 ***	3
奶油焗菜		—	3 (高)	10 - 25	3
曲奇		是	135	50 - 70	5 4 3 1
挞		是	170	50 - 70	5 4 3 1
圆形披萨		是	210	40 - 60	5 4 2 1
完整的一餐: 水果馅饼 (5层), 意式千层面 (3层), 肉类 (1层)		是	190	40 - 120 *	5 3 1
完整的一餐: 水果馅饼 (5层), 烤蔬菜 (4层), 意式千层面 (3层), 肉类 (1层)		是	190	40 - 120 *	5 4 2 1
意式千层面&肉		是	200	50 - 100 *	4 1
肉&土豆		是	200	45 - 100 *	4 1
鱼&蔬菜		是	180	30 - 50 *	4 1
填馅的烤肉		—	200	80 - 120 *	3
肉排(兔肉, 鸡肉, 羊肉)		—	200	50 - 100 *	3

\* 估计时间: 根据个人喜好, 可以在不同的时间将菜肴从烤箱中取出。

\*\* 烹饪到一半时将食物翻面。

\*\*\* 如有必要, 烹饪到2/3时间时将食物翻面。

如何阅读烹饪操作说明表:

该表列出了烹饪不同类型食物的最佳功能、附件和网架层数。

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, 取决于食物的数量 and 使用的附件的类型。

先使用最低推荐设置, 如果食物没有煮熟, 则切换到较高设置。

使用提供的配件, 或深色金属蛋糕模和烤盘。您也可以使用耐热玻璃或陶器平底锅之类的附件, 但烹饪时间会稍微长一些。

附件

网架

网架上的烤盘  
或蛋糕模具

网架上的烤盘  
或滴盘

烤盘/滴盘

装有500ml  
水的滴盘

## 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。

### 更换炉灯

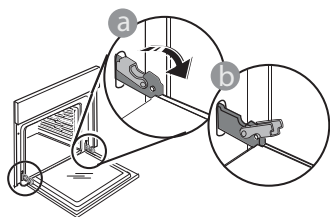
1. 断开烤箱电源。
2. 拧下灯罩，更换灯泡并重新拧上灯罩。
3. 将烤箱重新连接到电源。

请注意：仅使用20-40 W/230V G9型T300 卤素灯泡。本产品使用的灯泡是专门为家用电器设计的，不适用于一般家庭室内照明(EC法规 244/2009)，我们的售后服务将提供灯泡。

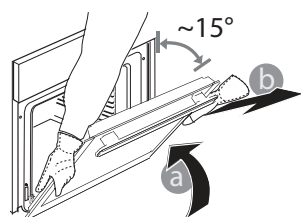
如果使用卤素灯泡，不要徒手操作，因为您的指纹可能会对灯泡造成损坏。在重新安装灯罩之前，不要使用烤箱。

## 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。

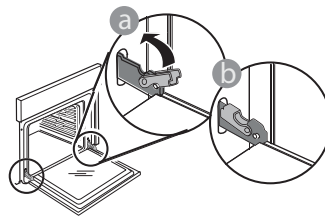


2. 尽量把炉门关上，双手紧握炉门，不要握把手。继续关闭炉门，同时向上拉，直到炉门从底座上松开，即可将其拆下，把门放在一旁柔软的台面上。

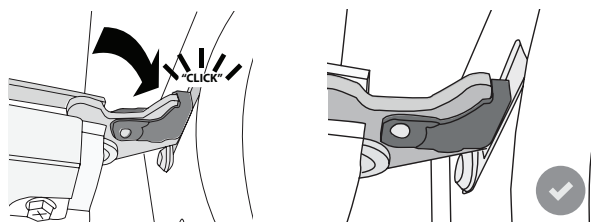


3. 重新安装炉门时，将炉门朝烤箱方向移动，将铰链的挂钩与底座对齐，并将上部固定到底座上。

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。



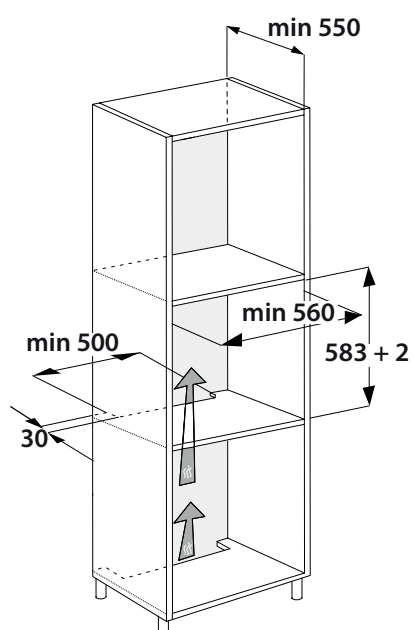
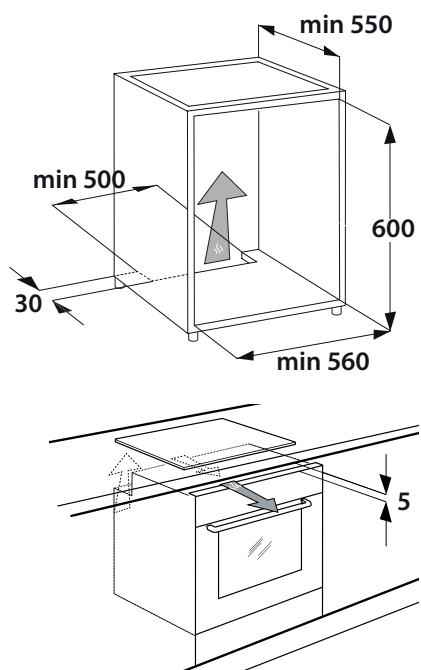
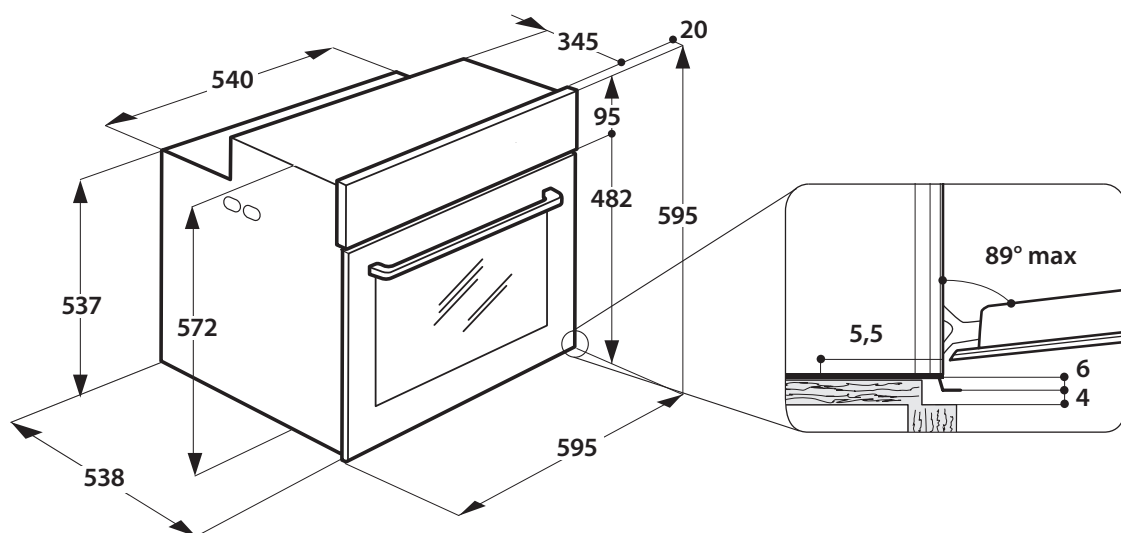
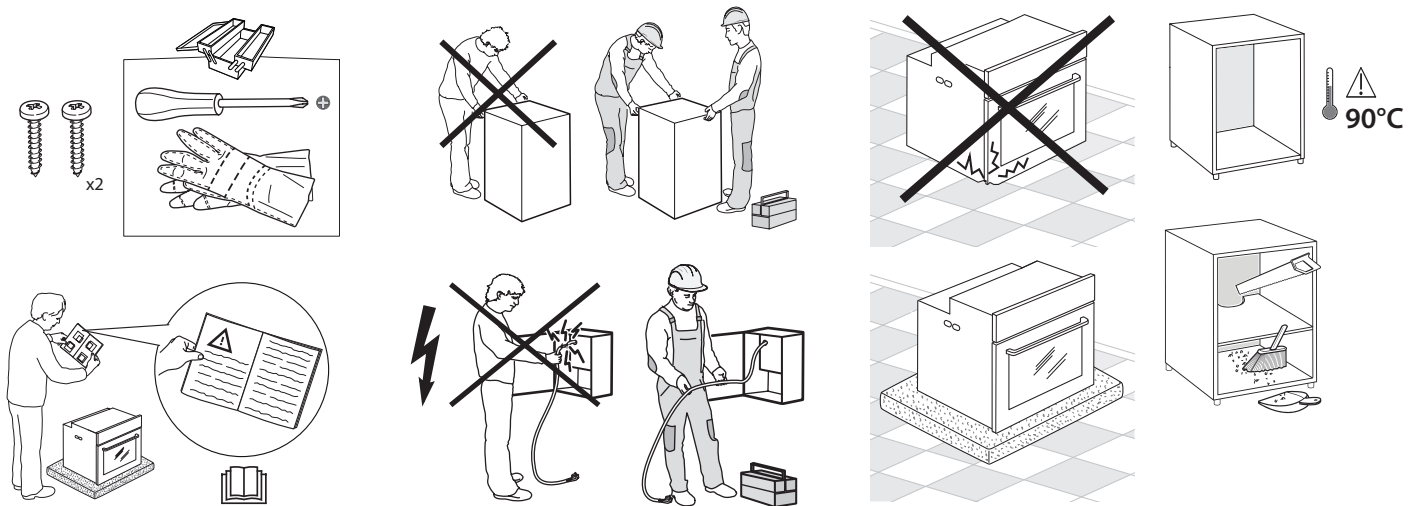
轻压以检查锁扣是否处于正确位置。

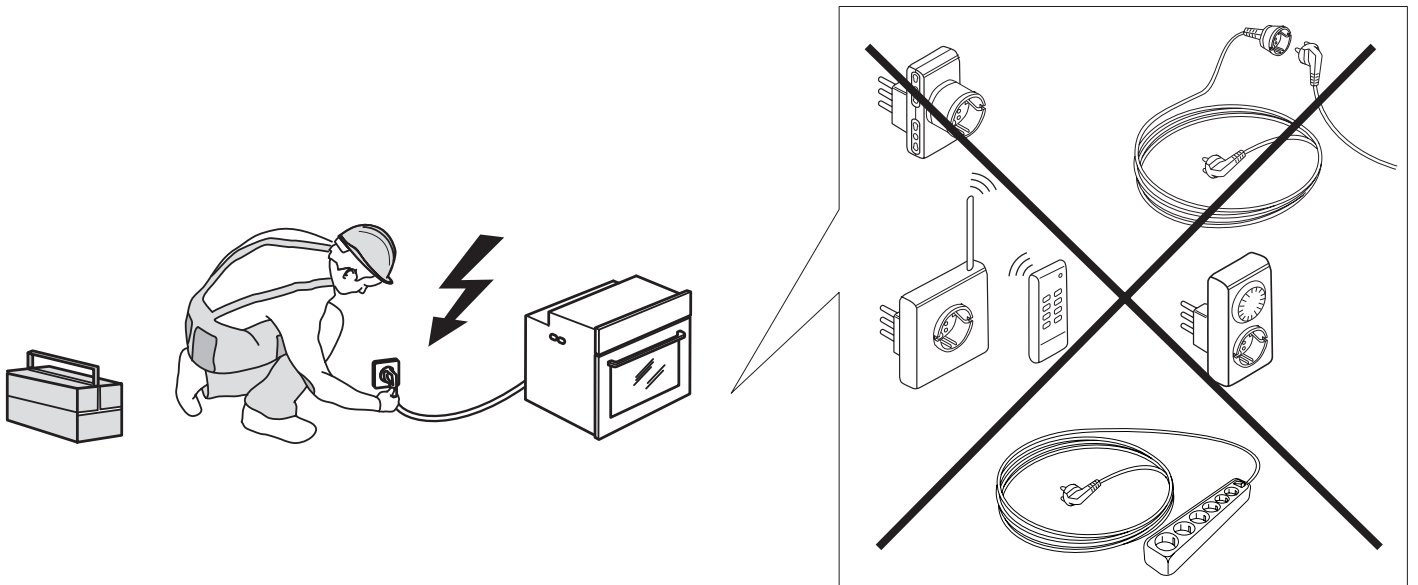
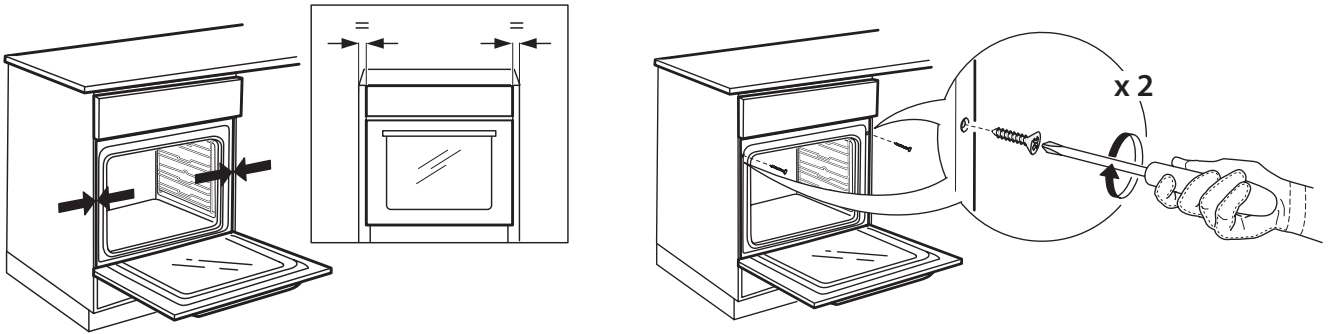
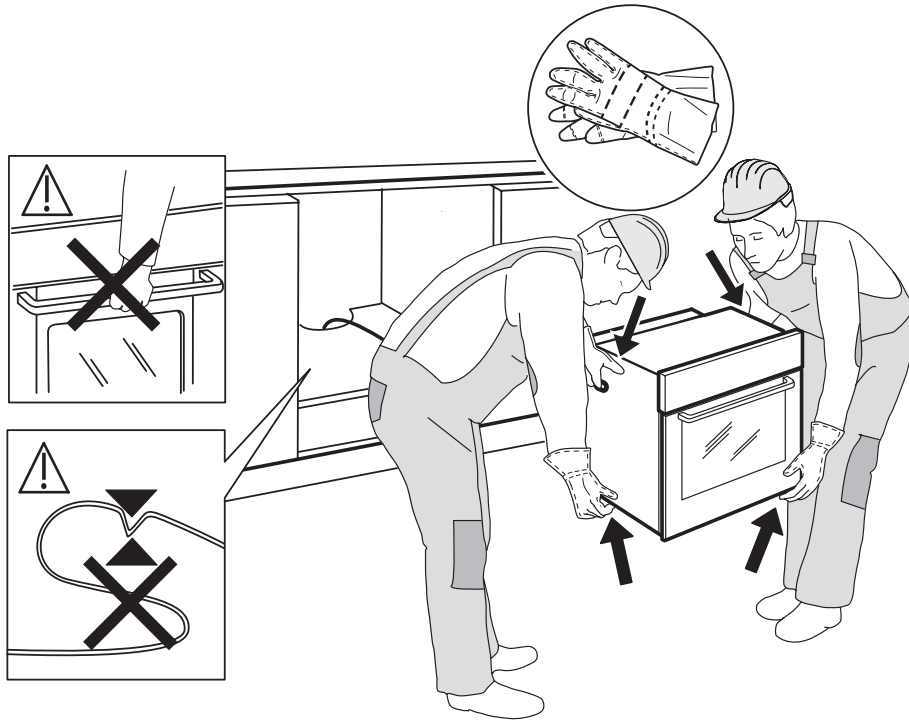


5. 试着关上门，检查门是否与控制面板对齐。如果没有，则重复上述步骤。如果炉门还是不能正常安装，可能已经损坏。

## 故障排除

故障	可能的原因	排除
烤箱不工作	电源断开 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，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	关闭烤箱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。
烤箱无法升温	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，但烤箱不升温。 “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。
炉灯关闭	打开了节能模式	从“设置”菜单中选择“节能模式”，然后关闭。
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。从“设置”菜单中选择“功率”，然后选择“低”。





## 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。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。

⚠ 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。

⚠ 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.

400011349510

