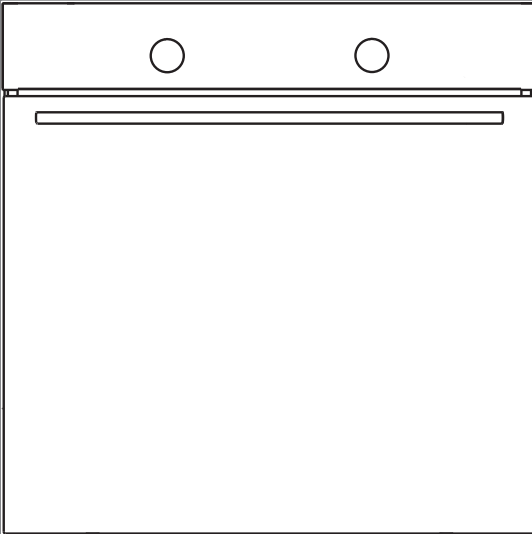


CN

电烤箱使用说明书  
**BO637E30XG**

**gorenje**



**感谢** 您信赖并购买本产品。

本手册为用户专用，手册对产品进行了详细介绍，并提供产品安全和正确使用方面的讯息。因此，请在初次使用前认真阅读此手册。收到产品后，请先确认产品是否有损坏；如有疑问，请立即与当地经销商或者零售商联系。具体联系方式 请查阅产品发票或货运单。

可在以下链接下载此手册：

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



重要信息



小贴士

# 目录

4 重要安全信息	介绍
5 连接烤箱之前： .....	
6 电烤箱	首次使用产品前
9 技术参数	
10 控制单元 (依据型号)	
12 首次使用产品前	烹饪步骤
13 烹饪步骤 (1-6)	
13 步骤 1: 首次开启烤箱	
14 步骤 2: 选择基础烹饪菜单和设置	
15 步骤 3: 温度时间设置	
18 步骤 4: 选择额外功能	
20 步骤 5: 开始烹饪过程	
20 步骤 6: 烹饪结束 · 关闭烤箱 .....	
21 加热系统 (烹饪模式)详解以及烹饪介绍(图表)	维护和清洁
39 维护和清洁	
40 清洁烤箱常规方法	
41 辅助清洁功能(AQUA CLEAN)	
42 导轨的拆卸和清洁	
43 烤箱催化剂衬板的安装	
44 烤箱门的拆卸和安装 (依据型号)	
47 烤箱门内玻璃的拆卸和安装	
48 烤箱内部照明灯泡的更换	故障排除
49 故障排除表	
50 废物丢弃	其他



# 重要安全信息

---

请仔细阅读说明书，并妥善保管。

本产品可供八岁及以上人士使用。身心尚未健全或缺乏相关经验和知识的人士，在监护指导下方能安全使用本产品，并且告知潜在危险。请勿让儿童玩耍机器。儿童不能在无人监管时清洁及保养本机器。

警告:本产品在使用过程中变热，请小心避免触摸加热部件，让小于8岁的儿童远离本产品。

警告:产品随附部件在使用过程中变热，让儿童远离本产品。

本产品在使用过程中变热。请小心避免触摸烤箱内部加热部件。

本烤箱只能使用推荐的温度探针

警告：给本产品更换灯泡前拔掉电源以避免触电危险。

由于研磨洗涤剂或钢丝刷可伤表面，导致玻璃破碎，请勿用于清洁烤箱门玻璃/把手的铰链盖（酌情而定）。

请勿使用蒸汽清洗机或高压清洗机清洗机器，否则可能发生触电危险。

固定布线包含的断电方法应按照当地的安全法规和标准连接。

如电源线损坏，务必由厂家、服务代理商或者类似人员进行更换以免产生事故。

请勿在产品前方安装装饰性门，以防止机器过热发生危险。

本产品为家用型电烤箱，请勿作暖房，烘干宠物及其他动物，纸张，纤维，药草等其他用途。因为可能引起灼伤或火灾。

本产品只能由经授权的专业技师连接主电源。改造产品或非专业维修可能对产品造成损害。

主电源上的其他机器邻近烤箱门时可能损坏，造成短路。因此，主电源上其他产品请与烤箱保持安全距离。

请勿在烤箱上覆盖铝箔纸，并且不要将烤盘或其他烹饪器具直接放至烤箱底。铝箔纸会阻断烤箱内空气流通，阻碍烹饪进程，损坏搪瓷涂层。

烤箱门在使用过程中变烫。安装三层玻璃用于降低烤箱门最外层温度（仅存在于几种型号中）。

超载时，烤箱门上铰链可能损坏。请勿将重物置于门上。清洁烤箱内部时，请勿倚靠烤箱门。请勿站立于烤箱门之上，也请勿让儿童坐在烤箱门之上。

抬起设备时切勿握住门把手。

有导轨均可安全操作。

确认通气处无覆盖或堵塞。

## 连接烤箱之前：

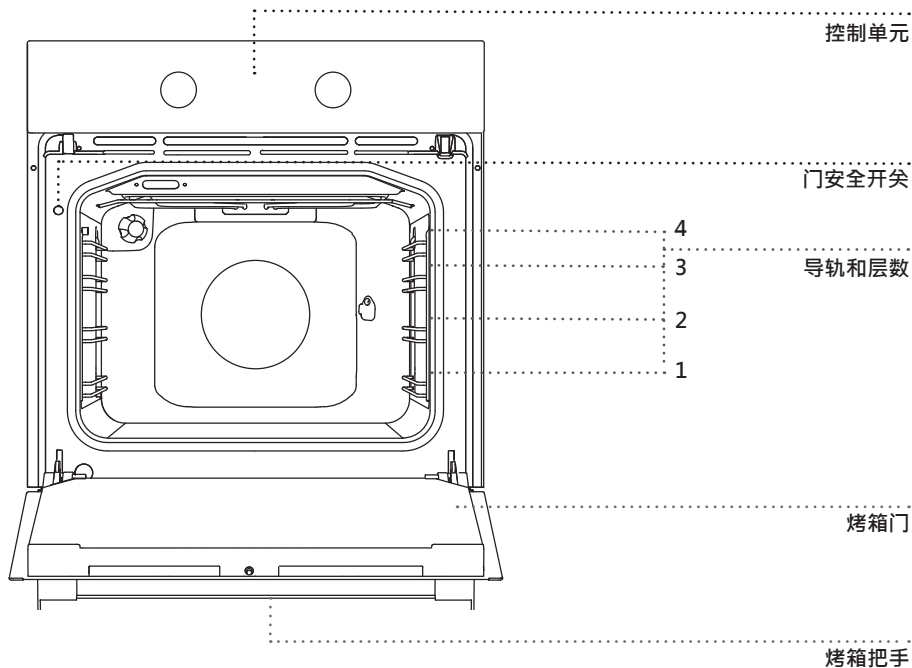


连接产品前请仔细阅读说明书。由于不正确连接或不正当使用产品而造成的损坏不在保修范围内。

# 电烤箱

## (烤箱和配件详解- 依据型号)

下图显示了其中一款电烤箱。本说明书适用于同一系列不同型号的电烤箱，所以您所购买的型号可能不具备部分功能和配件。



### 伸缩旋钮

轻推旋钮，旋钮弹出；然后可以转动旋钮。

💡 次使用后，请将旋钮转到"off"处并推回。旋钮只有在"off"位置时可以推回。

### 导轨

烤架、浅烤盘和深烤盘可以放入烤箱的五个导轨层。(请注意，始终从下向上来数导轨层，第4、5层用于烧烤)。

### 滑动伸缩导轨

滑动伸缩导轨可位于第2、3、4层。

有全伸缩导轨和3/4伸缩导轨两种 - 依据不同型号。

## 烤箱门安全开关

烤箱在工作中门被打开时，安全开关会关闭烤箱内部加热器和风扇，以免热气迅速散出，灼伤用户。当再次关闭烤箱门后，安全开关又将内部加热器和风扇开启，烤箱继续工作。

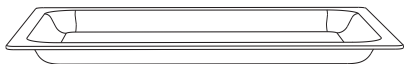
## 冷却风扇

烤箱内部设计有冷却风扇(贯流式风机)，持续给机壳和控制电路板降温。

## 冷却风扇的延时工作

当关闭烤箱后，冷却风扇会继续工作直到烤箱内部温度降低才停止。


## 烤箱配件

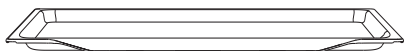


**玻璃烤盘**可用于全部烹饪模式。也可当托盘使用。

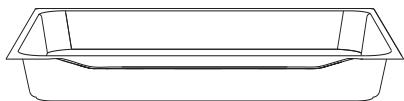


**烤架**用于烧烤或者支撑烤盘和其他器皿。


 烤架上有安全突起，避免烤架滑落。因此，当取出烤架时，需将烤架前端轻轻抬起。





**浅烤盘**用于烘焙糕点。



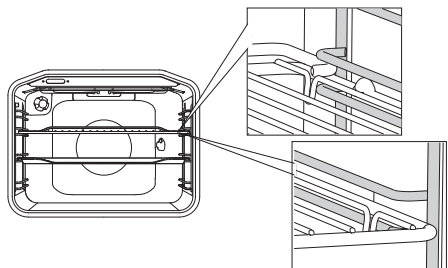
**深烤盘**用于烤肉和烘焙糕点，也充当滴油盘。

 请勿将深烤盘放入烤箱第1层，除非将深烤盘用于滴油盘使用时。

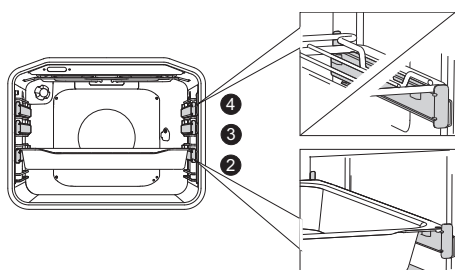
 烘焙部件加热后，形状可能改变，此改变不影响部件的功能。部件冷却后可恢复至原来形状。

 请勿将深烤盘放入烤箱第1层，除非将深烤盘用于滴油盘使用时。

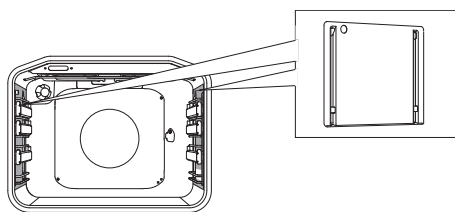
请将烤架或烤盘置于导轨之间。



拉出伸缩导轨，将烤架或烤盘放在导轨上，推入烤箱。



将伸缩导轨完全推入烤箱后，再关闭烤箱门。



### 门内侧衬板

防止油溅在烤箱内侧壁上。

### 油脂过滤板

防止油溅在背部环形加热器和风扇上。当烧烤肉类时，建议使用。当烘焙糕点时，可以拆下。

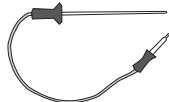
### 电转烤肉叉

用于均匀烤制肉类食品。包括烤肉叉、烤肉叉支架和把手。



### 探针

适用于大块的肉类烧烤。



高温烤制食物，烤箱各处温度较高，请使用烤箱手套。



# 技术参数

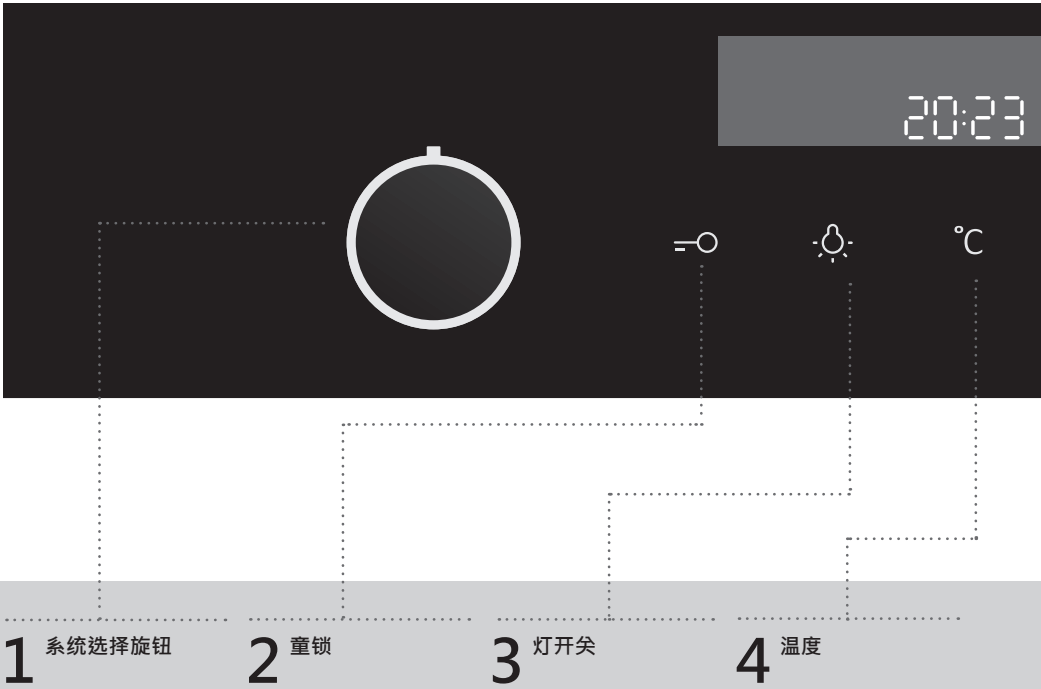
(依据型号)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{nmax}$ : 3.5 kW	TN XXXXX
TYPE: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

产品铭牌位于烤箱边缘处，打开机门可见。

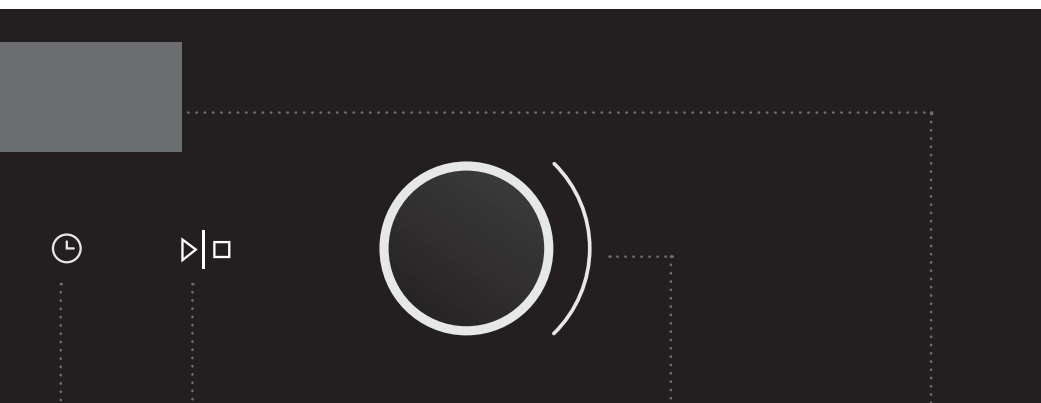
# 控制单元

(依据型号)



## 注意:

图标在旋钮侧边一圈。(依据型号).



**5** 时间功能

时长

预约功能

闹钟和时间

**6** 开始/暂停

**7** 设置旋钮 (-/+)

此旋钮用于加减温度和  
时长

**8** 显示屏 - 显示所有  
设置

**注意:**

按键时，手指与按键接触面越大，操作越顺畅。每次按键都会有按键音提示。

# 首次使用产品前

---

拿到产品后，请拆除所有包装。

请用温水和常规洗涤剂清洗所有配件。请勿使用刺激性清洗剂。

首次使用烤箱加热 由于新烤箱和配件，会伴随刺激性气味释放，属正常现象，请做好室内通风准备。

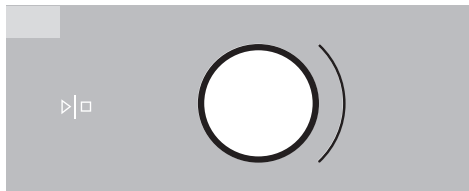
# 烹饪步骤 (1-6)

## 步骤 1: 首次开启烤箱

接通电源后，显示屏上闪烁12:00。

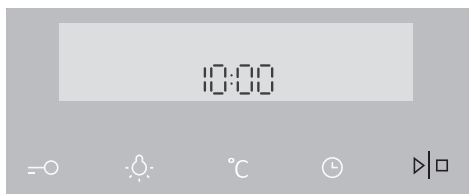
设置日期。

### 时钟设置




**1** 转动设置旋钮 (-/+ ) 设置分钟；然后光标会跳到小时，请设置小时。3秒后，设置自动存储。

 左右快速转动旋钮可以加速设置。




**2** 轻按 START/ STOP 确认设置。  
无操作，3秒后，设置自动存储。

 钟设置与否不影响烤箱正常工作。但是，定时功能将无法使用(参考设置定时功能章节)。

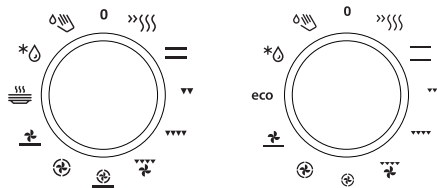
无操作几分钟后，烤箱进入待机状态。

### 更改时钟设置

当无定时功能开启时，时钟可以更改设置。

轻按时钟图标键  设置当前时间。轻按 START/ STOP 以确认设置。

## 步骤2: 选择基础烹饪菜单和设置



转动旋钮选择不同模式。  
所选图标会在显示屏显示。

 烤箱运行中，设置可以更改。

系统	详解	建议温度 (°C)
<b>烹饪模式</b>		
»»»»	<b>快速预热</b> 烤箱快速加热到所需温度。此功能不适用于烹饪食物，仅作为烤箱预热。当烤箱温度达到所需温度，此功能自动关闭。	160
— —	<b>顶部外圈加热器+底部加热器</b> 顶部外圈加热器和底部加热器同时工作。请将糕点或肉类置于同一层烹饪，请勿分层烹饪。	200
▼▼	<b>顶部内圈加热器</b> 仅顶部内圈加热器工作。适合烧烤少量肉类、香肠和烘烤少量吐司面包。	240
▼▼▼	<b>顶部内圈加热器+顶部外圈加热器</b> 顶部内圈加热器+顶部外圈加热器同时工作。适合烧烤适量肉类、香肠和烘烤适量吐司面包。	240
▼▼▼	<b>顶部内圈加热器+顶部外圈加热器+背部风扇</b> 顶部内圈加热器+顶部外圈加热器+背部风扇同时工作。适合烧烤大块肉类、禽类，方便烤出脆皮。	170
⊕	<b>底部加热器+背部环形加热器+背部风扇</b> 底部加热器+背部环形加热器+背部风扇同时工作。适合烘焙比萨、水果蛋糕、发酵面团和脆皮糕点，可以多层同时烘焙。	200
⊕	<b>背部环形加热器+背部风扇</b> 背部环形加热器+背部风扇同时工作。适合烧烤适量肉类、禽类，可以多层同时烧烤。	180
⊕	<b>底部加热器+背部风扇</b> 底部加热器+背部风扇同时工作。适合烘焙发酵面团和制作水果、蔬菜罐头。	180
≡≡≡	<b>暖碟</b> 暖碟功能用于加热碟子、杯子等器皿。	60
eco	<b>节能烹饪<sup>1)</sup></b> 适合烧烤肉类和糕点松饼类食品。	180
*💧	<b>解冻</b> 使用此功能时，仅开启背部风扇，任何加热器均关闭状态。可用于缓慢解冻食物。	-
👉	<b>辅助清洁功能(AQUA CLEAN)</b> 使用此功能可以帮助除去残留在烤箱内部的油污和食物残留。预设运行30分钟。	-

<sup>1)</sup> 它被用于确定依照 EN 60350-1 标准的能效等级。

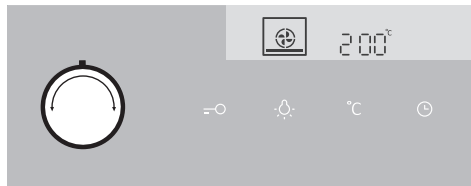
在此模式下，由于特殊的操作算法，以及使用余热，所以不会显示烤箱中的实际温度。

## 步骤 3: 温度时间设置

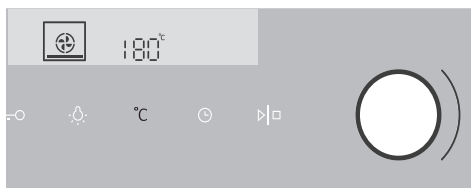
任何功能的温度均可自行更改。

通过相应按键更改设置 (在按START/STOP 键之前)。在某些程序开启时，一些设置无法更改，此时，会有提示音提醒。


### 更改烤箱温度



**1** 选择烹饪系统。选择不同图标。预设温度会在显示屏上闪烁。



**2** 通过设置旋钮，更改温度。

 某些加热系统有最高温度限制。

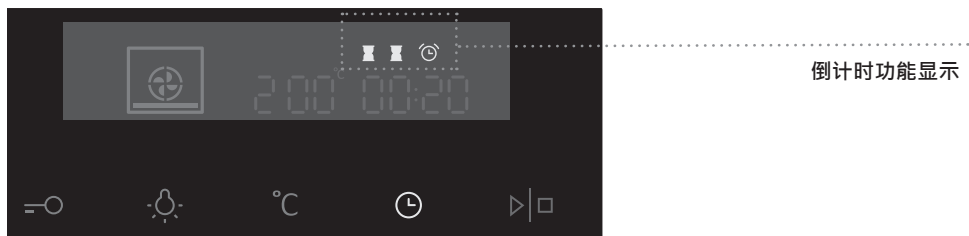
当烤箱开始工作后，摄氏度图标 °C 闪烁直到所需温度到达后停止闪烁。

## 时间功能

首先选择烘焙模式，然后设置温度，最后触摸时钟图标键，选择所需时间设置。

所选时间设置会点亮，此时，烹饪开始/结束时间会在显示屏上闪烁。

轻按START 开始烹饪。显示屏会显示剩余时间。



### 设置时长

设置所需时长，确定设置。

轻按开始键START，开始烹饪。显示屏将显示所有设置。



### 设置预约功能

此功能会直接显示程序完成时间，所以，请确保烤箱时钟准确。

例如:

当前时间: 中午12点

烹饪时长: 2 小时

结束时间: 下午6点

首先，设置烹饪时长 (COOKING DURATION)，如2 小时。烹饪结束时间会自动显示下午2点钟。如果您希望烹饪在下午6点结束，请设置6点结束，并轻按开始键START，定时器会开始倒计时。

显示屏会显示以下内容：

"Cooking start is delayed. Cooking will start at 16:00."

"烹饪已推迟至下午4点开始。"



### 设置倒计时功能

倒计时功能可独立使用。

最长倒计时时间为24小时。

倒计时最后1分钟内，会以秒倒计。



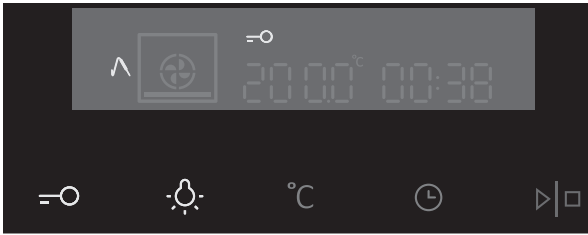


倒计时结束时，会伴随提示音，按任意键可关闭提示音。如无任何操作，提示音会在1分钟后自动关闭。


所有倒计时功能可以通过旋转到“0”处取消。

无操作几分钟后，烤箱进入待机状态。

## 步骤 4: 选择额外功能



通过按一个或两个键来开启或关闭额外功能。

 某些额外功能会无法应用于某些常用功能，此时，会伴随提示音。

### 童锁

轻按童锁图标键开启童锁。显示屏将显示：“Child lock activated”，“童锁开启”。再次轻按童锁图标，童锁解除。

如果没有使用任何定时功能（显示屏只显示时钟），当童锁处于开启状态时，烤箱无法运行。

如果定时功能开启后，才开启童锁，烤箱会正常运行。当然，此时也无法改变烤箱其他设置。

童锁开启时，系统（烹饪模式）和额外功能均无法更改。仅可通过转动旋钮至“0”处来关闭烤箱。烤箱关闭后，

童锁仍保持开启状态。若想更改设置，必须解除儿童锁。

### 烤箱内部照明

机门打开或烤箱开始工作时，烤箱内部照明自动点亮。

烹饪结束后，照明系统还会持续点亮一分钟。

通过此灯泡图标开启、关闭内部照明。

### 5sek 更改提示音量

仅在有定时功能开启时，可以进入提示音量大小设置。

按住摄氏度图标5秒。显示屏会显示2个被点亮的竖条，转动设置旋钮（-/+）进行选择。有三个不同值可以选择。3秒后自动完成设置并进入时钟显示。

### 5sek 更改显示屏对比度

按住灯泡图标5秒。显示屏会显示2个被点亮的竖条，转动设置旋钮（-/+）进行选择。有三个不同值可以选择。3秒后自动完成设置并进入时钟显示。



## 待机

显示屏会在10分钟无任何操作后进入待机状态。

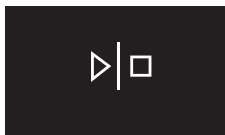
同时按钥匙图标键和时钟图标键，可直接关闭显示屏。在关闭显示屏时，若定时功能已开启，“OFF”和时钟图标仍会点亮提醒定时功能已开启。



断电或者关闭烤箱后，所有额外设置都仅保存几分钟。然后，除了音量和童锁，其他均回到出厂设置。

## 步骤 5: 开始烹饪过程

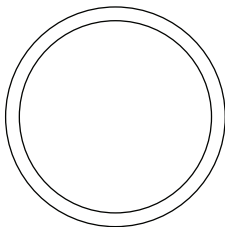
按住此键一会，烹饪开始。




## 步骤 6: 烹饪结束，关闭烤箱

转动旋钮至 "0" 处。

0



 烹饪结束后，关闭烤箱，显示屏显示温度降低到50 °C。

 使用烤箱后，可能会有一些水留在冷凝水通道（门下方）。请用海绵或布擦拭通道。

# 加热系统 (烹饪模式)详解以及烹饪介绍 (图表)

---

如果没有在表中找到您需要烹饪的食物，请寻找类似的食物信息。此烹饪信息适用于仅在一层烹饪时使用。

表中有温度区间可供选择。请先用表中的较低温度烹饪，若食物没有完全熟透，再增加温度继续烹饪。

烹饪时长会随着很多不同条件略微改变。

开启快速预热，如果表中提示需要。加热空烤箱消耗大量能量。因此，在烘焙不同糕点和比萨时，可以减少能耗。

使用羊皮纸时，请确保其耐高温。

当烹饪大块肉类或者糕点时，烤箱内会有一些蒸汽产生，遇到门玻璃会出现冷凝现象。此现象属正常现象，不会影响正常烹饪。烹饪结束后，请将门上水擦干。

可在烹饪结束前大约10分钟，关闭烤箱，以节约能耗。

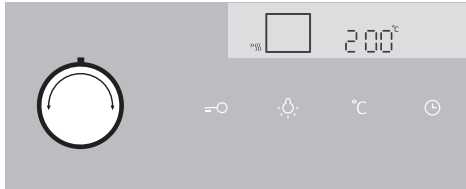
请勿在烤箱内冷却食物，以免烤箱门内出现水珠。

# 烹饪系统


## 快速预热



烤箱快速加热到所需温度。此功能不适用于烹饪食物，仅作为烤箱预热。当烤箱温度达到所需温度，此功能自动关闭。



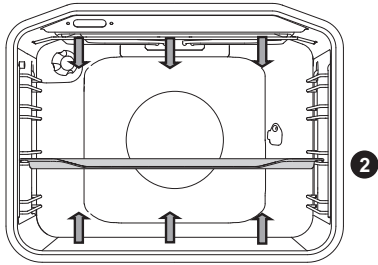
转动模式旋钮至快速预热图标处，显示屏将显示预设温度，预设温度可更改。

 当此功能开始开启，烤箱开始加热。此图标 °C 会在显示屏上闪烁。当设定温度到达后，快速预热完成，并伴随提示音。按任意键均可关闭提示音。如不手动关闭提示音，提示音会在1分钟后自动关闭。

## 不同种类肉的标准熟度和推荐的中心温度

种类	中心温度(°C)	横截面颜色和肉汁颜色
<b>牛肉</b>		
三分熟	40-45	肉红色·类似生肉·很少肉汁
四分熟	55-60	浅红色·较多浅红色肉汁
五分熟	65-70	粉红色·少量浅粉色肉汁
全熟	75-80	均匀灰棕色·很少无色肉汁
<b>小牛肉</b>		
全熟	75-85	红棕色
<b>猪肉</b>		
五分熟	65-70	浅粉色
全熟	75-85	黄棕色
<b>羔羊肉</b>		
全熟	79	灰色·粉红色肉汁
<b>羊肉</b>		
三分熟	45	肉红色
四分熟	55-60	浅红色
五分熟	65-70	中间部分粉红色
全熟	80	灰色
<b>山羊肉</b>		
五分熟	70	浅粉色·粉色肉汁
全熟	82	灰色·稍微粉红色肉汁
<b>家禽</b>		
全熟	82	浅灰色
<b>鱼</b>		
全熟	65-70	白色到灰棕色

## 顶部外圈加热器 + 底部加热器



顶部外圈加热器和底部加热器同时工作。

### 烤肉:

请使用搪瓷烤盘、钢化玻璃烤盘、铁盘。请勿使用不锈钢盘。

食物种类	重量 (g)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
<b>肉类</b>				
烤猪肉	1500	2	180-200	90-110
猪肩肉	1500	2	180-200	100-120
猪肉卷	1500	2	180-200	120-140
肉馅糕	1500	2	200-210	60-70
烤牛肉	1500	2	170-190	120-140
小牛肉卷	1500	2	180-200	90-120
羊肉	1500	2	180-200	80-100
兔肉	1500	2	180-200	50-70
鹿肉	1500	2	180-200	100-120
比萨 *	/	2	200-220	20-30
鸡肉	1500	2	190-210	70-90
<b>鱼类</b>				
煎鱼	1000	2	210	50-60

如果烤箱无顶部内外加热器和背部风扇功能：☼ 可用此功能烤鸡。

如果烤箱无背部环形加热器和背部风扇功能：☼ 可用此功能制作比萨。

雪花符号 \* 指需要快速预热的食物



## 烘焙糕点

若使用标配烤盘，可直接置于导轨上；若使用其他烤盘，请将烤盘置于烤架上。  
使用快速预热功能可以缩短烹饪时长。

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
<b>糕点</b>			
水果蛋奶酥	2	190-200	30-35
甜蛋奶酥	2	190-200	30-35
水果卷 *	2	190-210	20-30
白面包 *	2	180-190	50-60
荞麦面包 *	2	180-190	50-60
全麦面包 *	2	180-190	50-60
黑麦面包 *	2	180-190	50-60
斯佩尔特小麦面包 *	2	180-190	50-60
核桃面包	2	170-180	50-60
海绵蛋糕 *	2	160-170	25-30
芝士蛋糕	2	170-180	65-75
杯形蛋糕	2	170-180	25-30
小糕点(酵母)	2	200-210	20-30
卷心菜俄式馅饼	2	185-195	25-35
水果蛋糕	2	150-160	40-50
酥皮曲奇	2	80-90	120-130
果酱卷	2	170-180	30-40

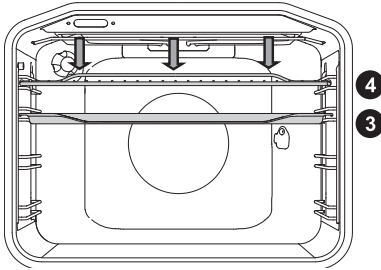
雪花符号 \* 指需要快速预热的食物

小贴士	方法
蛋糕里面熟了吗？	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 用一根牙签从上往下插入蛋糕。取出牙签，如果没有碎屑粘在牙签上，说明里面也已经熟了。</li> </ul>
蛋糕没成型。	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 查看菜谱。</li> <li>• 下次，减少用水量。</li> <li>• 搅拌时注意搅拌时间。</li> </ul>
蛋糕底部过松散。	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 在整个烘焙快结束前，将烤盘置于底层，开启底部加热器烘焙。</li> </ul>
含水分的蛋糕未熟。	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 增加温度、延长烘焙时长</li> </ul>



请勿将深烤盘置于第1层（最底层）。

## 烧烤



当选择全区域烧烤功能时，顶部内外加热器同时工作。当食物较少时，可以选择只开启顶部内圈加热器。

允许最高温度：240°C

开启顶部内圈加热器预热5分钟。  
请实时关注烤箱内情况，以免温度过高，将食物烤焦。  
适合烧烤香肠、肉块、鱼块或吐司面包。

如果将肉块直接置于烤架上，请在烤架上刷上食用油，以免烤制过程中，肉类粘在烤架上，然后将烤架置于第4层进行烧烤。请记住，使用烤架烧烤时，务必在第1或2层放入深烤盘做滴油盘用。当使用烤盘烧烤时，务必确保盘中有适量的净水，以免食物烤焦。  
烧烤过程中，需打开机门翻转食物。

烧烤结束后，请清洗烤箱内部和各种配件。

### 烧烤 – 顶部内圈加热器

食物种类	重量	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
<b>肉类</b>				
牛排·2分熟	180 g/块	3	230	15-20
猪颈肉	150 g/块	3	230	18-22
猪排	280 g/块	3	230	20-25
烤香肠	70 g/块	3	230	10-15
<b>吐司面包</b>				
吐司	/	4	230	3-6
三明治	/	4	230	3-6

## 烧烤 – 顶部内外圈加热器

食物种类	重量	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
<b>肉类</b>				
牛排 · 2分数	180 g/块	3	230	15-20
牛排 · 全熟	180 g/块	3	230	18-25
猪颈肉	150 g/块	3	230	20-25
猪排	280 g/块	3	230	20-25
小牛肉	140 g/块	3	230	20-25
烤香肠	70 g/块	3	230	10-15
午餐肉	150 g/块	3	230	10-15
<b>鱼类</b>				
三文鱼排	200 g/块	3	230	15-25
<b>吐司面包</b>				
吐司	/	4	230	1-3
三明治	/	4	230	2-5

在使用烧烤加热器（红外线）时，始终关闭烤箱机门。

烧烤加热器、网格烤架和烤箱备件会在烧烤时产生或受热高温。请用烤箱隔热手套和肉钳子。

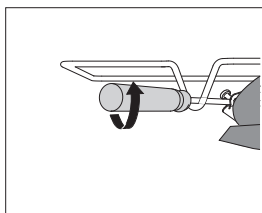
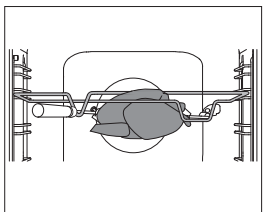
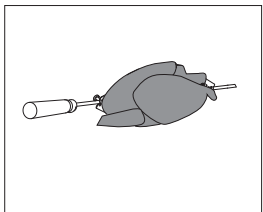
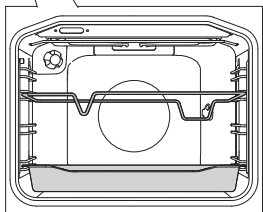
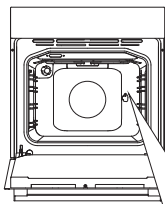


开启顶部加热器时，请保持机门关闭。

烧烤时，烤箱内各部件温度较高，请使用烤箱手套和肉钳。

## 电转烤肉叉 (依据型号)

使用烤肉叉的最高温度为240°C。



**1** 烤肉叉支架放入烤箱第3层，然后在第1层放入深烤盘作为滴盘。

**2** 将大块肉或者禽类插在烤肉叉上，拧紧螺丝。

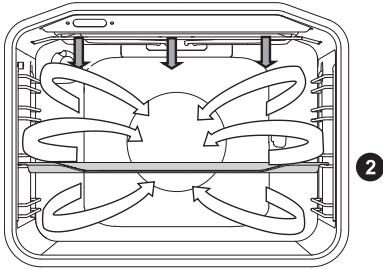
**3** 烤肉叉架在支撑上。

**4** 可送开把手并关闭机门  
开启顶部内外圈加热器。



烤箱门关紧后，烧烤才能进行。

## 烧烤 + 背部风扇

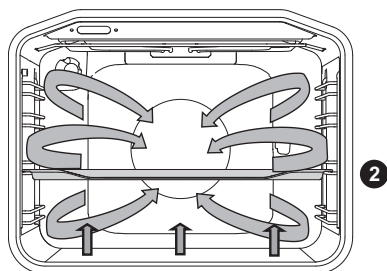


顶部内外加热器和背部风扇同时工作。适合烤肉、鱼和蔬菜。

食物种类	重量 (g)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
<b>肉类</b>				
鸭肉	2000	2	150-170	80-100
烤猪肉	1500	2	160-170	60-85
猪肩肉	1500	2	150-160	120-160
猪小腿	1000	2	150-160	120-140
半只鸡	700	2	190-210	50-60
鸡肉	1500	2	190-210	60-90
<b>鱼类</b>				
鱈鱼	200g/条	2	200-220	20-30



## 背部加热器 + 背部风扇 + 底部加热器



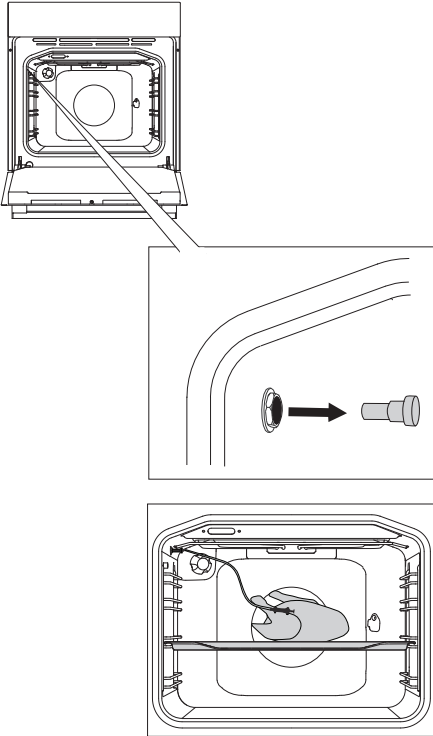
背部加热器、底部加热器和背部风扇同时工作。适合烘焙比萨、水果派和水果蛋糕。

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
酥皮芝士蛋糕	2	150-160	65-80
比萨 *	2	200-210	15-20
酥皮法式洛林糕	2	180-200	35-40
苹果派	2	150-160	35-40
薄皮苹果卷	2	170-180	45-65

雪花符号 \* 指需要快速预热的食物

## 烤肉探针 (依据型号)

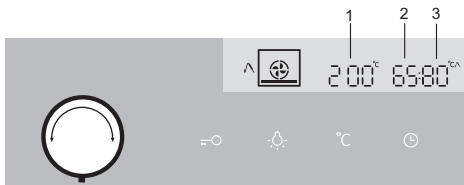
请设置食物内部所需温度。食物内部到达预设温度后，烤箱停止工作。烤肉探针用于探测食物内部温度。



**1** 开金属盖 (探针插孔位于烤箱右侧上部)。

**2** 探针插入插孔，并将探针部分插入食物内部 (如果任何定时功能开启，则无法使用探针)

**3** 转动模式旋钮选择加热模式。烤肉探针图标、预设温度和探针的实时温度均会在显示屏上出现。如果探针实际温度低于30°C，显示屏会显示"--:80"。轻按开始键 START，开始烹饪。



- 1 预设温度
- 2 实际温度
- 3 探针温度





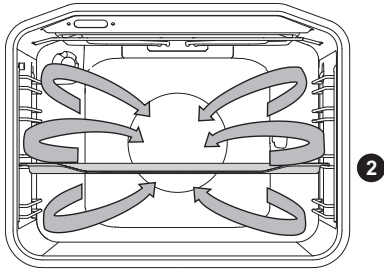
烹饪过程中，烤箱实时温度，烤肉探针实时温度和烤肉探针预设温度均会在显示屏上出现。食物内部到达预设温度后，烤箱停止工作。会伴随提示音，按任意键，提示音会关闭。提示音会在1分钟后自动关闭。

烹饪结束后，请将烤肉探针插孔盖上。



请使用本公司提供的烤肉探针。  
请确保烹饪过程中探针不直接与加热器接触。  
烹饪结束后，探针较热，请注意以免烫伤。

## 热风循环



背部环形加热器和背部风扇同时工作。背部风扇持续工作保证烤箱内部热量均匀分布。

### 烤肉:

请使用搪瓷烤盘、钢化玻璃烤盘、铁盘。请勿使用不锈钢盘。

当使用烤盘烧烤时，务必确保盘中有适量的净水，以免食物烤焦。烧烤过程中，需打开机门翻转食物。

食物种类	重量 (g)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
<b>肉类</b>				
烤猪肉，带皮	1500	2	170-180	140-160
整只鸡	2000	2	160-170	120-150
鸭肉	4000	2	150-160	180-200
鹅肉	5000	2	150-170	180-220
火鸡肉	1000	3	180-200	60-70
鸡胸肉	1500	2	170-180	90-110

## 烘焙糕点

建议先使用快速预热功能。

请使用浅烤盘烘焙糕点如饼干、曲奇饼。可同时多层烘焙，建议使用第2、3层。

请注意即使使用相同烤盘进行烘焙，烘焙时长也会略微不同。例如上层烘焙比下层烘焙时间短。若使用非标配烤盘，请将烤盘置于烤架上。若使用标配烤盘，请直接置于导轨上。为达到均匀烘焙，请确保放入烤箱前的糕点厚度一致。

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
<b>糕点</b>			
海绵蛋糕	2	150-160	25-35
酥粒蛋糕	2	160-170	25-35
水果海绵蛋糕	2	150-160	45-65
海绵蛋糕卷*	2	160-170	15-25
酥皮水果蛋糕	2	160-170	50-70
苹果卷	2	170-180	40-60
比萨*	2	150-160	15-25
酥皮饼干*	2	140-150	15-25
压制饼干	2	170-180	20-35
奶油馅糕点	2	170-180	20-30
<b>糕点 - 冷冻</b>			
苹果卷、德式茅屋芝士酥	2	170-180	50-70
比萨	2	170-180	20-30
烤土豆	2	170-180	20-35
炸肉饼	2	170-180	20-35

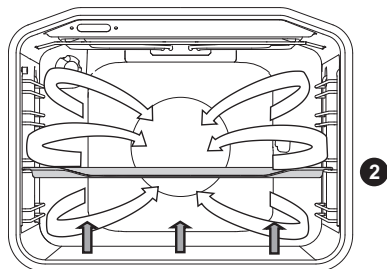
雪花符号 \* 指需要快速预热的食物



请勿将深烤盘放入第1层。



## 底部加热器和背部风扇



适合烘焙发酵面团和制作水果、蔬菜罐头。请使用浅烤盘并置于第2层。

## 制作果脯和腌制蔬菜

用罐子制作水果蔬菜罐头。请使用有橡胶封条、玻璃盖子的罐子。请勿使用金属盖子的罐子。确保所有罐子统一大小，并放入大致相等重量的食物。

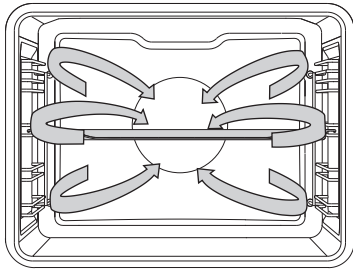
在深烤盘中倒入1升大约70°C的水，将6个相同的罐子放入热水中，置于第2层。

制作过程中请时刻注意罐内情况，直到罐中水分渐渐消失(罐子中出现泡泡)。

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)	慢煮开始时的 温度	烤箱内放置 时间(分钟)
<b>水果</b>					
草莓	2	160-180	30-45	/	20-30
核果	2	160-180	30-45	/	20-30
水果酱	2	160-180	30-45	/	20-30
<b>蔬菜</b>					
腌黄瓜	2	160-180	30-45	/	20-30
豆类、胡萝卜	2	160-180	30-45	120°C, 45-60分钟	20-30

## 节能模式

ECO



背部加热器和环形风扇开启。环形风扇确保热源均匀分布。

食物种类	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	时长 (分钟)
<b>肉类</b>			
烤猪肉, 1 kg	2	180	140-160
烤猪肉, 2 kg	2	180	150-180
烤牛肉, 1 kg	2	190	120-140
<b>鱼类</b>			
整条鱼, 200 g/条	2	180	40-50
鱼排, 100 g/块	2	190	25-30
<b>糕点</b>			
压缩曲奇*	2	160	20-25
杯形蛋糕	2	170	25-35
海绵蛋糕卷	2	170	25-30
酥皮水果蛋糕	2	170	55-65
<b>焗菜</b>			
焗土豆	2	170	40-50
意式宽面	2	180	40-50
<b>冷冻食品</b>			
炸薯条, 1 kg	2	200	25-40
鸡肉块, 0.7 kg	2	200	25-35
鱼条, 0.6 kg	2	200	20-30

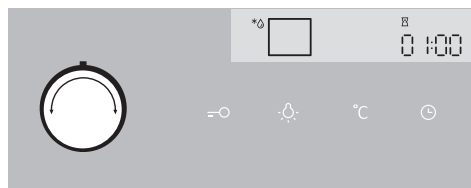


请勿将深烤盘放入第1层。



## 解冻

使用此功能时，仅开启背部风扇，任何加热器均关闭状态。  
可用于缓慢解冻食物（蛋糕、面包和水果）。



转动模式旋钮至解冻功能。预设时长将会在显示屏显示，时长可更改。

建议拆去食物包装，加快解冻时间。

解冻时间过半时，请打开机门将食物翻转、分开以增加解冻效果。

# 维护和清洁



清洁前请切断烤箱电源并使其完全冷却。

请勿让儿童在无监管的情况下清洁烤箱。

## 铝涂层表面

设备（前面板）的铝涂层表面应该使用非研磨性的液体清洁剂和软海绵清洁。取少量洗涤剂涂在潮湿的软棉布上清洗表面。然后用清水冲洗干净，请勿直接将洗涤剂涂在烤箱铝制表面。用户还可以使用符合厂家要求的专门用来清洁此类表面的去污剂。

## 不锈钢前面板

(依据型号)

使用温性清洁剂（肥皂）和不会产生划痕的软海绵清洁表面，请勿使用非温和的清洁剂或溶剂，否则可能损伤表面。

## 喷漆涂层及塑料表面

(依据型号)

使用软布和液体清洁剂清洁旋钮和手柄，特别适用于光滑的喷漆涂层；请参考厂家提供的用户手册。



请勿让此类表面接触烤箱清洁喷雾，因为喷雾会明显并永久地损坏铝制表面及附件。

# 清洁烤箱常规方法

烤箱可以进行常规的清洗（使用洗涤剂、烤箱喷雾剂），但这些只建议用来针对顽固污渍，且要确保在清洗后，用清水将留在表面的洗涤剂彻底清洗干净。

每次使用后必须清洗烤箱和附件，否则污渍在烧灼过后更难清除。烤箱内壁会溅到烘烤喷溅出的油脂，趁烤箱仍旧温热时，使用温的肥皂水进行清洗比较容易去除。

对于具有顽固污渍的烤箱可以用特殊的烤箱清洁剂进行清洁，在下次使用前用清水彻底清洗设备并清除所有的清洁剂残留物。

请勿使用非温和的清洁剂（例如抛光剂）、尖锐的清洗工具、腐蚀抑制剂或可能导致划痕的其他用具。

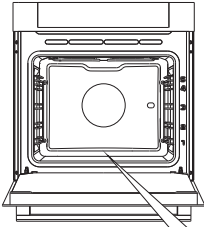
对于烤盘、烤架之类的附件，可以用热水和普通清洁剂清洗。

烤箱、内层门材料、烤盘以及滴油盘均具有特殊的陶瓷涂层，因此表面光滑且耐用。

这种特殊涂层在常温下更容易清洗。

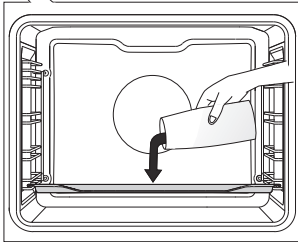


# 辅助清洁功能(AQUA CLEAN)

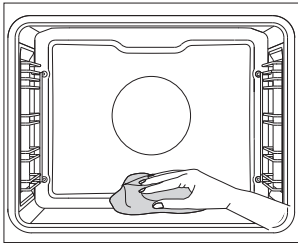


**1** 转动模式旋钮至辅助清洁功能处，显示屏将显示预设温度和时长。

 时长无法更改。



**2** 在深烤盘中倒入0.5升净水，并将深烤盘置于烤箱第2层。



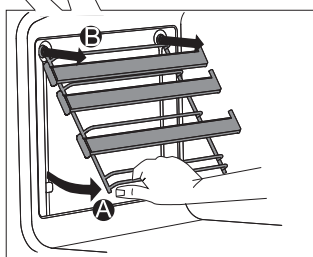
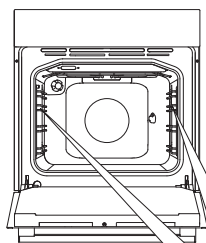
**3** 30分钟后，烤箱内壁的食物残留会被软化，请使用潮湿抹布擦去即可。



请在烤箱完全冷却后，使用辅助清洁功能 (Aqua Clean)。

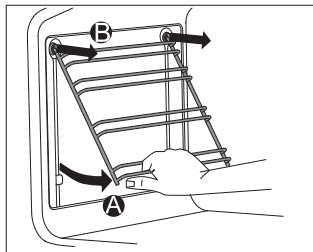
# 导轨的拆卸和清洁

请使用常规方法清洗导轨。



A 握住衬板底部，向外将其下部分拉出。

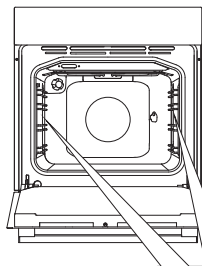
B 将其从上部分的孔中彻底取下。



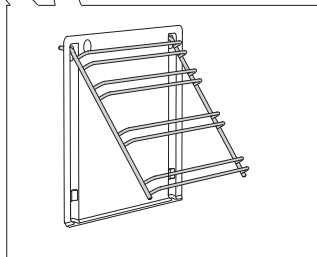
请勿将伸缩导轨放入洗碗机内洗涤。

# 烤箱催化剂衬板的安装

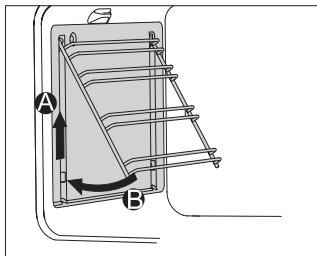
请使用常规方法清洁导轨。



先拆除导轨。



**1** 将导轨放在催化功能衬板上。



**2** 将导轨和衬板上。

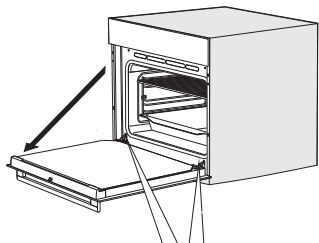


将导轨嵌入底部卡槽中，以免晃动。

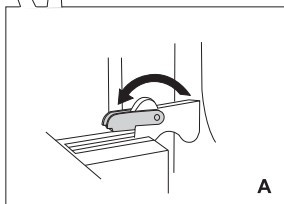


请勿将催化功能衬板放入洗碗机洗涤。

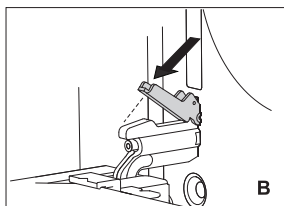
# 烤箱门的拆卸和安装 (依据型号)



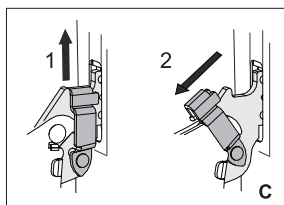
**1** 首先，完全打开烤箱门。



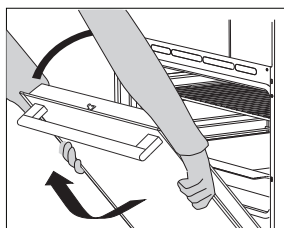
**2** A 缓缓提起铰链夹钳后，将门朝外拉出。



B 如果本机配有轻关系统，将铰链夹钳向外转出90°。



C 如果本机配有轻关系统，缓缓提起铰链夹钳后，将其朝外拉出。



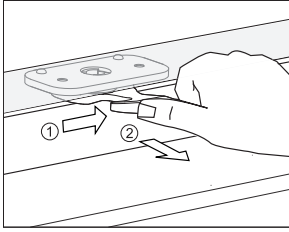
**3** 缓缓关闭烤箱门，直至插销与插槽对齐。再轻轻提起，从两端插槽内完全拉出烤箱门。

机门复位时，请按照相反的顺序进行。如机门不能正常开启或关闭，请检查铰链的插槽是否完全归位。



安装烤箱门时，确保将铰链附带的夹钳彻底归位。否则，在安装或者拆卸时铰链所释放的弹力过大，易造成人身伤害。


## 门锁 (依据型号)



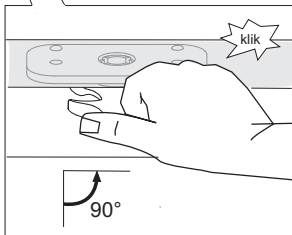
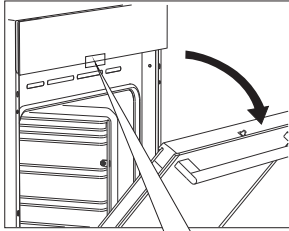
开启烤箱门，用拇指轻轻按门锁至右边同时向外拉门。

 当烤箱门关闭，门锁自动恢复初始位置。

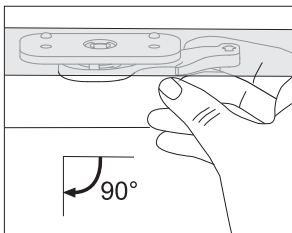
### 停用和恢复门锁

 烤箱需完全冷却。

首先，开启烤箱门。



拇指将门锁向右推90°直至听到清脆归位声。门锁已停用。



恢复门锁，开启烤箱门并用右手食指向前拉出门锁。

## 门缓冲开启 (依据型号)

烤箱安装有缓冲系统，在门关闭到达75度时，缓冲关闭。

## 门缓冲关闭 (依据型号)

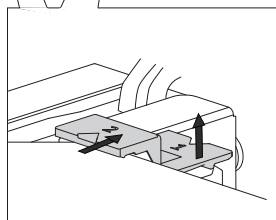
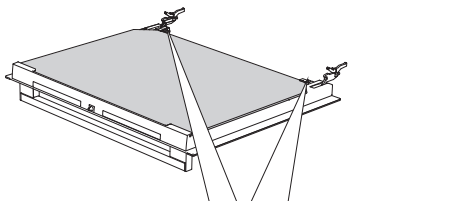
烤箱安装有缓冲系统，在门关闭到达75度时，缓冲关闭。



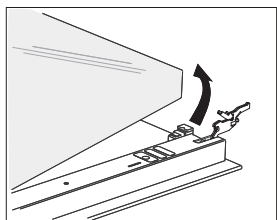
如果关门用力过猛，缓冲系统作用将减弱。

# 烤箱门内玻璃的拆卸和安装

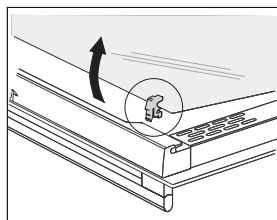
玻璃门板也可以从内侧清洗，但是首先必须拆卸。拆卸烤箱门（参考“拆卸烤箱门”章节）。




**1** 提起左右两侧的卡扣 (标志1处)，向前推卡扣 (标志2处)，此时，左右两侧的卡扣均被取下。



**2** 握住玻璃底部，缓缓抬起，此时，可以完全取下玻璃。



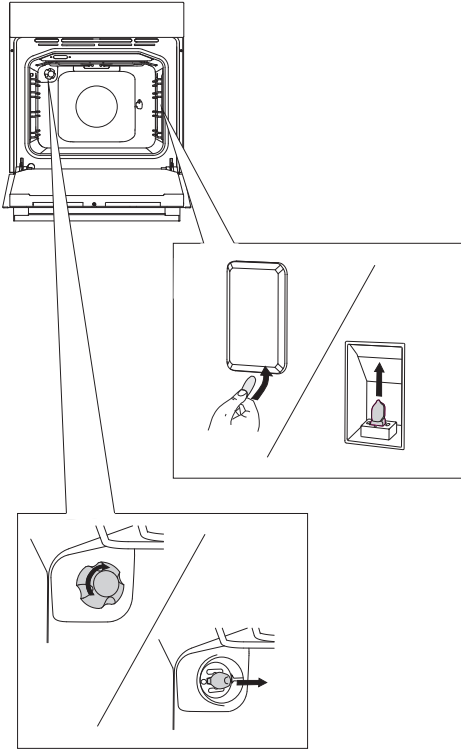
**3** 拆卸第3层玻璃 (依据型号)，缓缓提起，取下。  
同时，请取下玻璃上的橡胶封。

 玻璃复位时，请按照相反的顺序进行。门上的标志 (半圆) 需和玻璃重合。

# 烤箱内部照明灯泡的更换

请注意，灯泡属于消耗品，因此不在保修范围内。更换前，请取出烤箱内各配件。

(卤素灯: G9, 230 V, 25 W; 常规灯泡 E14 25W 230V)



请用一字螺丝刀撬开灯罩，更换灯泡。

💡 注意: 小心操作，以免损坏搪瓷内壁。

拧下灯罩，更换灯泡。

💡 注意保护，避免烫伤。



# 故障排除表

故障	解决方法
感应按键失灵，荧幕显示内容不能变换。	关闭烤箱，拔下电源插头数分钟（将熔断器解锁或者关闭总电源开关），然后重新接通电源，开启烤箱。
室内电路保险丝经常跳闸	请致电维修人员或电工。
烤箱照明无效	按照"更换部件"中的说明更换烤箱灯泡。
糕点不熟	参见"清洁和维护"。
显示错误代码 (E1·E2·E3等)	<ul style="list-style-type: none"><li>• 电子设备存在错误。关闭烤箱，拔下电源插头数分钟后，然后重新接通电源，开启烤箱。如果错误仍在，请致电维修人员或电工。</li></ul>

如以上问题仍未能解决，请联系厂家指定售后服务中心。因非正确的连接或者操作导致故障的维修，不包括在产品的免费保修范围内，所有相关费用需由用户承担。



维修前，请务必拔下插头。

# 废物丢弃

---



产品外包装均使用环保材料制成。

产品或其包装上的该图标表示，本产品不能作为家庭废弃物处理，而是应该将其交给回收电器和电子设备的回收点进行处理。确保对本产品进行正确处理，并避免对本产品采取不当的废物处理措施，这样有助于停止对环境和人类健康造成的潜在负面影响。有关产品回收的详细信息，请联系当地的环保单位或购买本产品的商店。

本公司对说明书拥有解释权和修改权。

# 产品中有害物质的名称及含量

## NAME AND CONTENT OF HAZARDOUS SUBSTANCES IN PRODUCTS

部件名称 Component name	有害物质 Hazardous substance					
	铅 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	镉 Cadmium (Cd)	六价铬 Hexavalent Chromium (Cr (VI))	多溴联苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
外壳件 Enclosure material	x	o	o	o	o	o
印刷电路板 Printed circuit board assembly	o	o	o	o	o	o
保温材料 Thermal insulation material	o	o	o	o	o	o
电机 Motor	o	o	o	o	o	o
控制器及电器元器件 Electric controller and parts	o	o	o	o	o	o
电源线及连接器 Plug, cable and connector	o	o	o	o	o	o
包装印刷组件 Package and printing material	o	o	o	o	o	o

本表格依据SJ/T 11364的规定编制

- o 表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572 规定的限量要求以下。
- 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/T 26572规定的限量要求。

This table is prepared in accordance with the provisions of SJ/T 11364.

- o Indicates that said hazardous substance contained in all of the homogeneous materials for this part is below the limit requirement of GB/T 26572.
- x Indicates that said hazardous substance contained in at least one of the homogeneous materials used for this part is above the limit requirement of GB/T 26572.

EVP\_MULTI\_IL+



zh\_cn (04-20)