

ZH

组合微波烤箱  
使用说明书

**gorenje**

BY

**STARCK®**

诚挚地感谢您选择我们的

产品。我们相信，通过我们的产品您将享受到更便捷和更高端的生活。为了您更好地使用本产品，我们为您提供了产品的综合使用手册。

本手册会帮助您更快熟悉本产品的操作事宜，请在首次使用本产品之前仔细阅读本手册。

请确认产品在交付时无损坏。如果发现因交通运输而导致的机器破损，请及时与零售商或者发货方取得联系。联系电话在收据或者提货单据上。

我们真诚地希望您使用愉快。

产品使用和安装说明在本册另页上有详细阐述。

我们的网站上同样提供说明书下载和浏览。

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



重要信息



提示, 注意

# 目录

4 重要安全指南	产品介绍	
6 连接烤箱之前		
.....		
7 组合微波烤箱		
9 技术参数		
10 控制单元		
.....		
12 首次使用产品前	首次使用烤箱的准备	
13 首次开启产品		
13 设置时间		
.....		
14 烹饪步骤 (1-6)	烹饪步骤	
14 步骤 1: 选择烹饪系统菜单		
16 步骤 2: 选择设定		
18 步骤 3: 定时功能		
20 步骤 4: 选择附加功能		
22 步骤 5: 开始烹饪程序		
22 步骤 6: 烹饪程序 · 关闭烤箱		
.....		
23 系统描述 (烹饪模式)和烹饪表		
.....		
41 保养与清洁	保养与清洁	
42 清洁烤箱常规方法		
43 使用辅助清洁功能(AQUA CLEAN)清洁烤箱		
44 移出并清洁烤箱导轨		
45 烤箱内部照明灯泡的更换		
.....		
46 故障排除表	故障处理	
.....		
47 废器处理		



# 重要安全指南

---

请仔细阅读此说明书，并妥善保管以便后续使用。

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。

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。

有无导轨均可安全操作。

确认通气处无覆盖或堵塞。

## 安全及正确使用微波烤箱

**警告：**若烤箱门或门上橡胶圈损坏，直至专业技术人员修好后方可重新使用烤箱。

**警告：**非专业人员如摘除烤箱微波辐射防护罩将造成危险。

**警告：**请勿将液体和其他食物在密封情况下放入烤箱，以免造成爆炸

本家电仅供家庭使用或以下类似环境中，例如：

- 商店，办公室及其他工作环境中的员工厨房；
- 家庭农场；
- 酒店、汽车旅馆的房间，其他住宅或出租房屋中；
- 住宿加早餐酒店中；

请仅使用适合微波炉烤箱使用的餐具进行加热。

请勿使用微波功能加热金属器皿盛放的食物及饮料。

当所加热的食物有塑料或纸质包装时，请时刻留意烤箱以免引起火灾。

**騰處理加熱後的飲品器皿時請小心，微波加熱的飲品可能會有延遲性的沸**奶瓶和嬰兒食品容器中的食物在喂食前，需均匀摇晃或搅拌并检查温度是否适宜，避免烫伤。

请勿使用微波炉加热带壳鸡蛋以免造成爆炸，即使在微波加热之后亦会发生。

如您发现有烟雾，请及时关闭电源或拔掉插头，保持烤箱门关闭以免火焰蔓延。

若烟雾逸出，请及时关闭电源或拔掉插头，保持烤箱门关闭以免火焰蔓延。

微波烤箱仅用于加热食物和饮品。干燥食物，衣服，加热热敷包，拖鞋，海绵，湿布等可能造成人员受伤，灼伤或引起火灾。

时常清洁烤箱，清除食物残留。

疏于保养烤箱，可能导致烤箱表面涂层损坏，影响电器的使用寿命，导致潜在的危险

使用时请确保烤箱门已关闭。

请注意烤箱内部上缘与近处物品至少保持最小距离

微波烤箱仅用于加热食物和饮品。干燥食物，衣服，加热热敷包，拖鞋，海绵，湿布等可能造成人员受伤，灼伤或引起火灾。

将食物移除烤箱时，请时刻佩戴微波炉隔热手套。一些锅和盘在吸收了食物热量后，亦造成烫伤。

确保您使用的餐具适合微波烤箱。请勿使用钢质餐具或金银制品。

烤箱使用完毕后请勿在烤箱中遗留任何餐具。为避免伤害，请勿空载使用烤箱。

请勿使用有裂缝或表面不光滑的陶瓷土制餐具。否则加热后，水分渗透进裂缝中将造成破裂。仅可使用适合微波烤箱使用的餐具进行加热

谨记微波炉烤箱加热指南，采用规定的包装进行加热。

在加热含酒精的食物时，请格外小心，酒精和空气可在烤箱中形成易燃混合物。打开烤箱门时请小心。

当使用微波或混合微波和传统功能时，不建议使用金属制餐具、刀叉勺，冷冻食物的金属夹。加热后，搅拌食物或放置一旁至热量均匀分布。

如果电源电路中安装了 ELCB（漏电断路器），请勿将设备连接到电源。

## 连接烤箱之前:

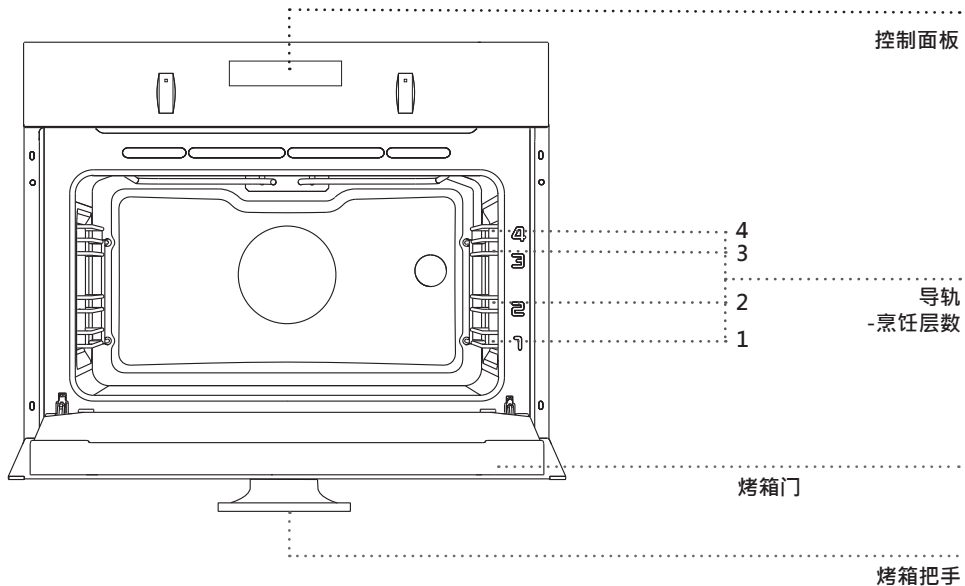


连接产品前请仔细阅读说明书。由于不正确连接或不正当使用产品而造成的损坏不在保修范围内。

# 组合微波烤箱

(烤箱及设备的描述依据不同型号而定)

下图是一款嵌入式烤箱的模型。由于图示中烤箱会有不同的设备，某些功能或者设备可能不在您的机器参考范围之列。



## 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3、4层用于烧烤)。

3、4层用来烧烤，当食物放在玻璃烤盘内，放在第1层使用微波系统。

## 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。

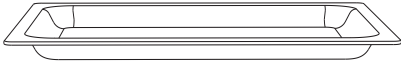
## 冷却风扇

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。(延时冷却的操作取决于烤箱中心的温度。)

## 烤箱配件 (依据型号而定)




**玻璃烤盘** 可用于全部烹饪模式。也可当托盘使用。

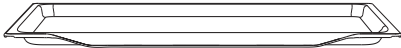


切勿在微波模式下使用网格、浅烤盘、深烤盘或者任何金属配件!

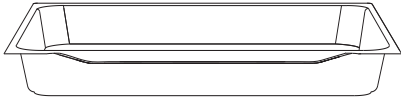


**烤架**用于烧烤或者支撑烤盘和其他器皿。


 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。

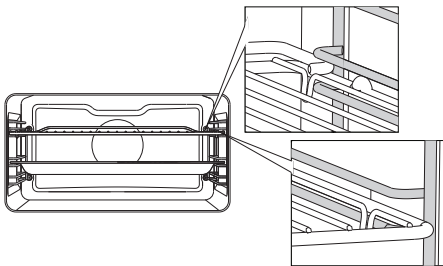


**深烤盘**用于烤肉和烘焙糕点，也充当滴油盘

 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。



将烤架或烤盘置于导轨之间。

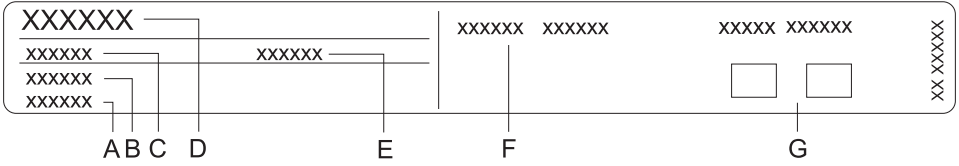


切勿在微波模式下使用烤架、浅烤盘、深烤盘或者任何金属配件!



# 技术参数

(依据型号而定)

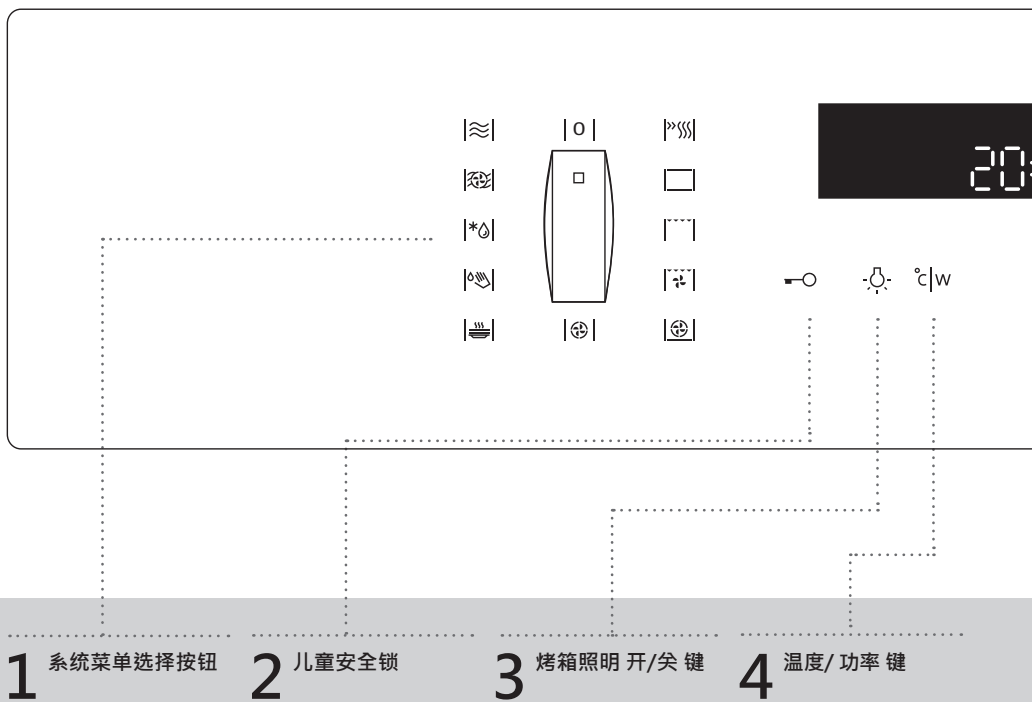


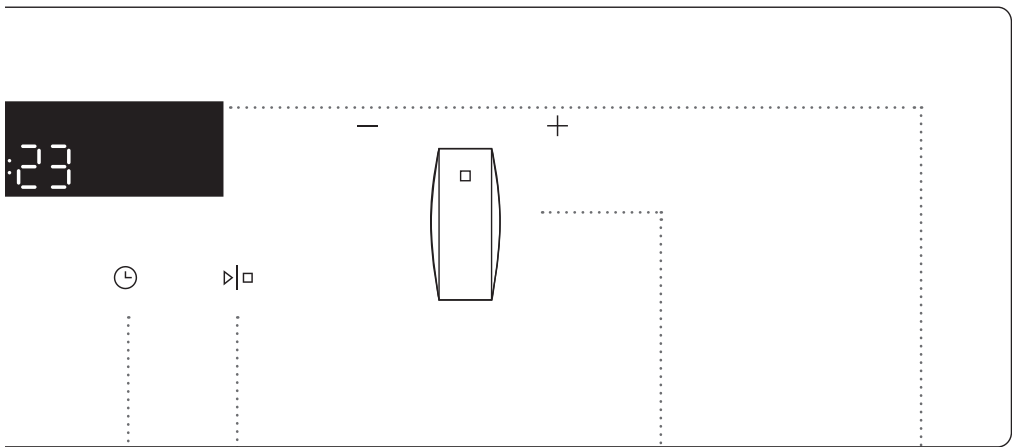
- A 序列号
- B 编码/ID
- C 型号
- D 品牌
- E 机型
- F 技术数据
- G 认证标签

产品铭牌位于烤箱边缘处，打开机门可见。

# 控制单元

(依据型号而定)





## 5 定时程序

烹饪时长

烹饪结束

闹钟定时

6 开始/停止 键 使用  
此键开始或者停止  
程序。

## 7 设置旋钮 (-/+)

使用这个旋钮设置时  
间、温度和微波功率。

## 8 烹饪信息和时钟显示

### 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。

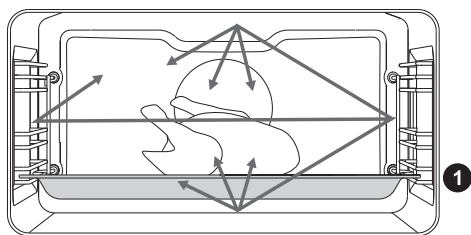
请用温水和常规洗涤剂清洗所有配件。请勿使用刺激性清洗剂。

**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。

## 微波功能

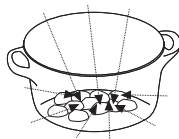
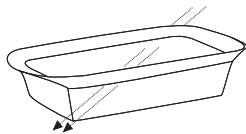
微波炉用于**烹饪、烧烤、解冻食物**。快速高效地烹饪食物，且色香俱全。

微波是一种电磁辐射。这种射线通常在我们的环境中以放射微波、光和红外线的形式存在。频率在 2,450 MHz 范围。



运行状况:

- 金属反射。
- 其透过除金属意外的其他材质。
- 其会被水、脂肪和糖的分子吸收。



当食物接触微波时，分子快速运动，从而产生热量。

微波会穿透食物约 2.5 厘米处。如果食物比较薄，食物中心也会被热传导，跟普通的烹饪加热程度无异。

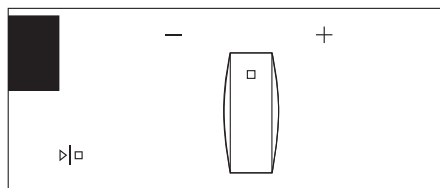


烤箱内空置时切勿使用微波功能。


# 首次开启产品

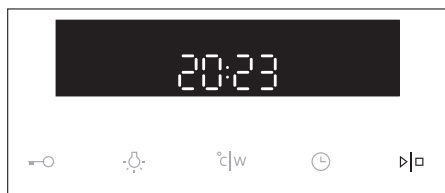
## 设置时间

连接电源后，12:00 会在显示屏上闪烁，指示标志 会亮起。设置时钟时间。



**1** 旋转设定旋钮 (-/+ ) 先设置分钟，之后，光标 会跳至时钟。三秒后，设置将被保存。

 转旋钮至右或者至左，更快捷地更改设置。




**2** START/ STOP键确认.若不按任何键超过三秒，时钟设置将自动储存。

 不设置时钟，烤箱也可正常工作。这种情况下，定时功能将无法使用。(详见设置时间章节)。

经过若干分钟的空转，烤箱会切换至准备模式。

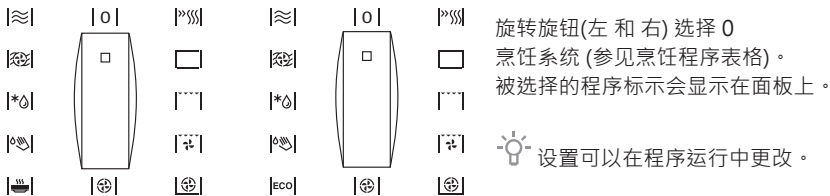
### 更改时钟设置

时钟设置在定时功能没有开启时可以更改。



按  键设置现在的时间。按START/ STOP确认。

# 烹饪步骤 (1-6)

## 步骤 1: 选择烹饪系统菜单



系统	详解	建议温度 °C	建议功率 (W)
<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	170	-
	<b>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。	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>暖碟</b> 暖碟功能用于加热碟子、杯子等器皿。	60	-
	<b>ECO烹饪<sup>1)</sup></b> 此程序最优化烹饪过程中的能耗。适合烧烤肉类和烘焙糕点。	180	-
	<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。	-	750
<b>自动系统</b>			
	<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。使用微波功能解冻食物。自动程序也可以用微波功能解冻(A1 to A5)。	-	-

系统	详解	建议温度 °C	建议功率 (W)
<b>组合系统/微波系统</b>			
	<b>风扇和微波功能</b> 可以用来烹饪各种肉类·烩菜·蔬菜·蛋糕·面包和派类 (烹饪时间较长的食物)	160	600
	<b>微波功能</b> 微波用来烹饪和解冻。在不改变食物色泽形状的情况下快速有效地烹饪食物。	-	750

<sup>1)</sup> 能效等级按照EN 60350-1 标准。

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。

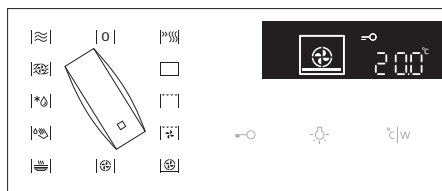
## 步骤 2: 选择设定

每个烹饪系统的基本厨具和默认设定可以调节。

在按START/STOP 键启动程序之前调节设置。机器会发出提示音告知某些程序无法设置。

### 调节烹饪温度和微波功率

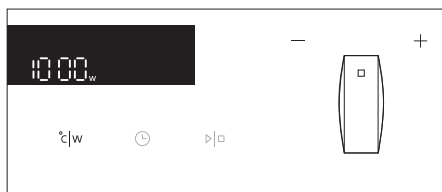
在组合系统和微波系统中只能设定微波功率 (W)




**1** 选择烹饪程序。选择的程序表示会显示在面板上，预设的温度会闪烁。



**2** 击温度键。旋转设置旋钮 (-/+) 选择预想的温度。



**3** 点击温度键两次设定功率。  
瓦数(W)会显示在屏幕上。  
旋转设定旋钮 (-/+) 设定功率。

 某些程序限制最高温度。

烤箱按开启键开始运行，温度和微波功率会轮流显示在屏幕上(只限组合程序)。标示°C/W会在面板上闪烁，至烤箱达到设定的温度和功率。

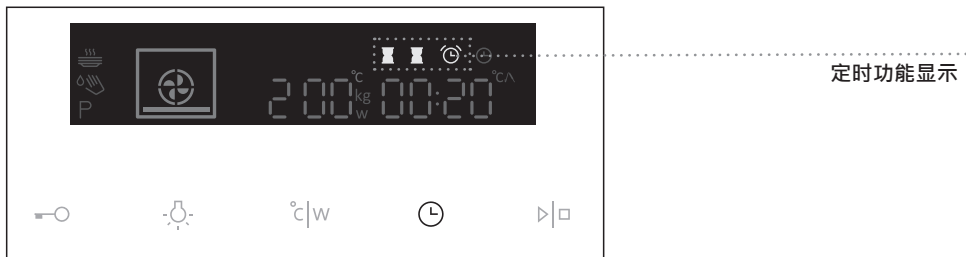


功率	用途
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>快速加热饮料等液体</li> <li>含水量高的食物(汤·酱料等)</li> </ul>
750 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>烹饪新鲜或者冷冻蔬菜</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>融化巧克力</li> <li>烹饪鱼类和海鲜;或者第二层重新加热</li> <li>低温烹饪干豆</li> <li>重新加热鸡蛋制成的食物</li> </ul>
360 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>低温烹饪乳制品或者果酱</li> </ul>
180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>手动解冻;软化黄油或冰奶油</li> </ul>
90 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>解冻奶油夹心的糕点</li> </ul>

## 步骤 3: 定时功能

首先旋转烹饪系统旋钮，设置温度。旋转烹饪系统选择旋钮设置温度。点击定时按键数次选择标示。定时功能标示会亮起，调节烹饪开始/结束时间将会在屏幕上闪烁。其他标示会变暗。

按开始键开始烹饪程序。烹饪用时会在显示在屏幕上。



### 设置烹饪时间

自定义烹饪时长，设置所需的烹饪时间。先设置分，再设置时。标示和时间都会出现在显示屏上。



### 设置预约功能

自定义烹饪的时长和烹饪结束的时间。确保时钟上的时间准确。

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，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。

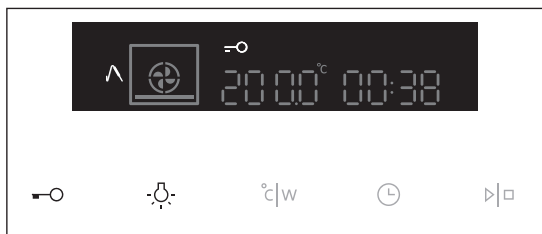


倒计时结束时，会伴随提示音，按任意键可关闭提示音。如无任何操作，提示音会在1分钟后自动关闭。


所有倒计时功能可以通过将时间调到"0"取消。

经过若干分钟的空转，烤箱会切换至准备模式。

## 步骤 4: 选择附加功能



通过所需按键或者组合按键来开启/关闭附件功能。

 一些程序不适用于更改某些设置，种情况下，会有提示信号发出

### 童锁

点击童锁键开启童锁功能。“钥匙”标示会显示在屏幕上。再按童锁键解除童锁功能。“钥匙”标示消失。

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。

程序结束时，照明仍会持续几分钟。

内部照明可以通过按照照明键开启或关闭。

## 5sek 提示音信号

提示音的音量可以在定时功能关闭时设置（只显示时钟时）。  
长按温度/开启键5秒。屏幕上两排指示灯条全部亮起。旋转设置旋钮(-/+)  
选择三个音量大小中的一个（1,2或者3条）。三秒后，设置自动保存，时钟  
将显示在屏幕上。

## 5sek 更改显示屏对比度

烹饪系统选择旋钮应在“0”位置。长按照明键5秒。屏幕上两排指示灯条全  
部亮起。旋转设置旋钮(-/+)调节屏幕明暗（1,2或者3条）。三秒后，设置  
自动保存。

## 备用

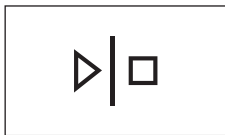
屏幕照明会在无使用状态下10秒后自动关闭。  
按“童锁”和“定时”键关闭屏幕。如果定时功能已开启，若按“关闭”  
键，“定时”标示会出现在屏幕上提示该功能已开启。



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

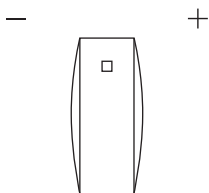
## 步骤 5: 开始烹饪程序

长按 START/STOP 键开始烹饪程序。




## 步骤 6: 烹饪程序，关闭烤箱

旋转烹饪系统选择旋钮至位置 "0".



 烹饪结束，关闭烤箱后，温度被显示降到50 °C以下。所有定时设置将暂停会取消。实时时间会显示在屏幕上。一分钟空转后，烤箱会切换至准备模式。

 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。

# 系统描述 (烹饪模式)和烹饪表

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。

使用散热性能佳的深色或黑色的硅层或搪瓷图层的烤盘和托盘。

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。

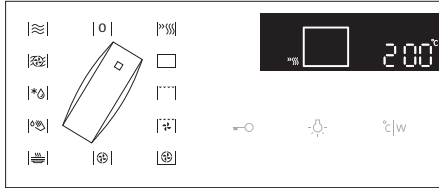
 表中的 (\*)的星号表示烤箱和选择的系统需要进行预热。

# 烹饪系统


## 快速预热模式



此模式可将烤箱尽快预热到理想温度，不适用于烹饪食物。



旋转烹饪系统选择旋钮至快速预热模式。预设温度会显示在屏幕上，此温度可以调节。

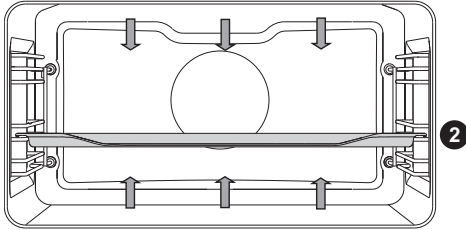
 该模式开启时，烤箱开始加热。°C 标示会在屏幕上闪烁。温度达到时，预热结束，提示音会响起。按任意键关闭提示音；一分钟后，提示音将自动关闭。



## 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均匀分布烤箱中的热空气。



### 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	180-190	150
猪肩肉	1500	2	190-200	120-140
猪肉卷	1500	2	190-200	120-140
肉馅糕	1500	2	200-210	60-70
烤牛肉	1500	2	180-210	90-120
烤牛肉·全熟	1000	2	200-210	40-60
小牛肉卷	1500	2	180-200	90-120
羊肉	1500	2	190-200	100-120
兔肉	1500	2	190-200	100-120
鹿肉	1500	2	190-200	70-90
肉卷	1500	2	180-200	15-30
<b>鱼类</b>				
煎鱼	1000	1	190-210	60-80

## 烘焙糕点

仅用一层深色烤盘或者托盘。浅色烤盘后者托盘的吸热能力比较弱，影响糕点烤制时的着色。始终把烤盘放在烤架上。如果用随机提供的烤盘，取下烤架。预热烤箱会缩短烹饪时间。

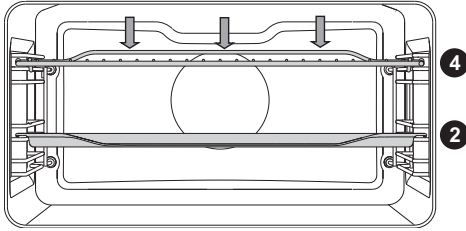
食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
<b>糕点</b>			
白面包*	2	180-190	60
荞麦面包*	2	180-190	50
全麦面包*	2	180-190	50
黑面包*	2	180-190	50
小麦面包*	2	180-190	60
甜心蛋奶酥	2	170-180	35-45
蛋奶酥	1	170-180	35-45
面包卷 *	2	200-220	30-40
核桃蛋糕	2	180	55-60
海绵蛋糕*	2	160-170	20-30
马卡龙 (蛋白点心)	2	120-140	15-30
蔬菜卷	2	190-200	15-20
水果卷	2	190-200	25-30
芝士蛋糕	1	170-180	65-75
杯形蛋糕	2	160-170	20-30
酵母小糕点	2	190-200	20-25
卷心菜俄式馅饼*	2	185-195	25-35
水果蛋糕	2	140-150	85-95
酥皮曲奇	2	90	120
果冻卷	2	170-180	30-35

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-顶部内外圈加热器



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

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

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	180g/块	4	220-240	14-16
牛排 · 10分熟	180g/块	4	220-240	18-21
猪颈肉	180g/块	4	220-240	19-23
猪排	180g/块	4	220-240	20-24
小牛肉	180g/块	4	220-240	19-22
烤香肠	100g/块	4	220-240	11-14
午餐肉	200g/块	4	220-240	9-15
<b>鱼类</b>				
三文鱼排	600	3	220-240	19-22
<b>烤面包</b>				
6片白面包*	/	4	240	1,5-3
4片谷物面包*	/	4	240	2-3
三明治*	/	4	240	3,5-7

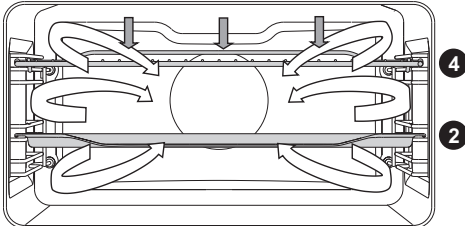
烤盘上烧烤时，确保有足够的液体在托盘上，防止燃烧。在烧烤时将肉类翻面。

烧烤鱈鱼时用干纸巾拍打鱼身。鱼身里撒调料，鱼外表涂上油，烧烤时不要翻面。



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。

## 顶部加热器+背部风扇

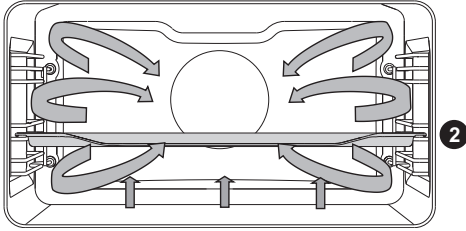


此模式适合烧烤肉类、鱼类和蔬菜。

(详见烧烤贴士描述)

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	1	150-170	80-100
猪排	1500	2	160-170	60-85
猪肩肉	1500	2	150-160	120-160
猪蹄膀	1000	2	150-160	120-140
半鸡	600	2	180-190	25 (一面) 20 (另一面)
鸡块*	100	1	210	60
<b>鱼类</b>				
鲑鱼 *	200 g/kom	2	170-180	45-50

## 底部加热器+背部风扇

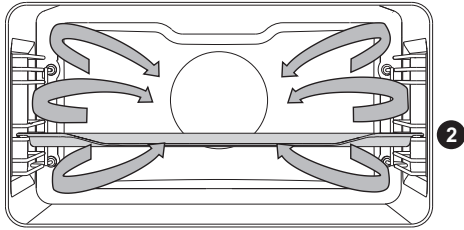


适合烘焙披萨、苹果派和水果蛋糕。

(详见顶部和底部加热器贴士)

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
芝士蛋糕, 酥皮糕点	2	150-160	65-75
披萨 *	2	200-210	15-20
法式蛋挞, 酥皮糕点	2	180-200	35-40
苹果派, 发酵小糕点	2	150-160	35-40
苹果派, 薄生面饼	2	170-180	45-65

## 循环热风模式



周围的加热器和风扇一起启动，背部的风扇可将热空气不断均匀分布在烤箱内部烤制食物。

### 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。

防止烤肉在烧烤过程中燃烧，请在烹饪过程中加一些水在烤箱中。烧烤过程中要翻面令烤肉保持多汁。

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>				
猪排, 包括猪皮	1500	2	170-180	140-160
五花肉	1500	2	170-180	120-150
整鸡	1200	2	180-190	60-80
鸭肉	1700	2	160-170	120-150
鸡胸肉	1000	2	180-190	60-70
酿馅鸡	1500	1	170-180	100-120



## 烘焙糕点

建议预热模式。

曲奇和饼干可以放在不同层的浅烤盘里同时烘焙（第二层和第三层）。注意烘焙时间可以不同即使用的是相同的烤盘。上层的饼干要比下层的饼干烘焙时间更短。请一直讲烤盘放在网格上。如果你使用提供的烘焙烤盘，请移开网格。确保饼干的均匀焦黄和厚度。

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
<b>糕点</b>			
蛋糕	2	150-160	45-60
松糕	2	150-160	25-35
松碎蛋糕	2	160-170	25-35
水果蛋糕	2	150-160	45-65
葡萄干蛋糕	2	150-160	35-60
海绵卷*	2	160-170	15-25
水果蛋糕, 酥皮糕点	2	160-170	50-70
辫子白面包	2	160-170	35-50
苹果派	2	170-180	40-60
披萨*	2	190-210	25-45
小饼干, 酥皮糕点*	2	150-160	15-25
压缩小饼干*	2	150-160	15-28
发酵曲奇饼	2	170-180	20-35
薄生面饼	2	170-180	20-30
奶油糕点	2	180-190	25-45
<b>糕点 - 冰冻</b>			
苹果和白奶酪干	2	170-180	50-70
芝士蛋糕	2	160-170	65-85
披萨	2	170-180	20-30
烤箱炸土豆*	2	170-180	20-35
烤箱油炸丸子	2	170-180	20-35
酸奶	3	240	40

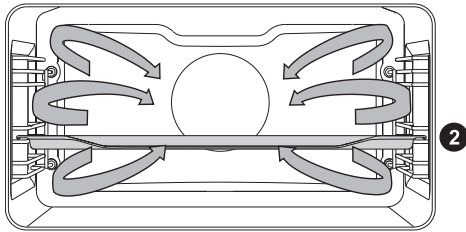


请不要将深烤盘放入烤箱第1层（最底层）。

## 暖盘功能



此功能可以预热餐具使菜肴保温更久。



周围的加热器和风扇会同时运行。背部的风扇可将热空气不断均匀分布在烤箱内部烤制食物。

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
<b>肉类</b>			
猪排, 1 kg	2	190	150-170
猪排, 2 kg	2	190	160-190
牛排, 1 kg	2	210	120-140
<b>鱼类</b>			
整鱼, 200 g/piece	2	200	40-50
鱼排, 100 g/piece	2	210	25-35
<b>糕点</b>			
曲奇饼干*	2	180	25-30
纸杯蛋糕	2	190	30-35
海绵卷	2	190	15-25
水果蛋糕, 酥皮糕点	2	190	55-65
<b>蔬菜</b>			
焗土豆	2	190	40-50
意式宽面	2	200	40-50
<b>冷冻食品</b>			
炸薯条, 1 kg	2	220	25-40
鸡片, 0.7 kg	2	220	25-35
鱼条, 0.6 kg	2	220	20-30



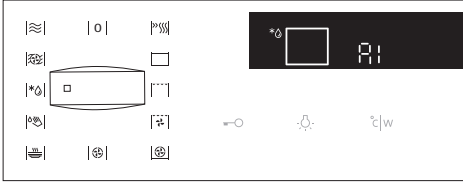
请不要将深烤盘放入烤箱第1层 (最底层)。

# 自动系统

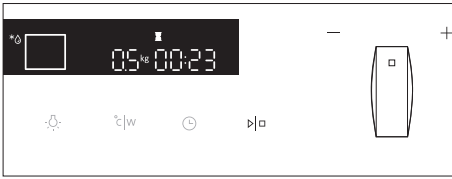
## 解冻功能



使用此功能时，仅开启背部风扇，任何加热器均为关闭状态。  
适用于重奶油和黄油奶油的糕点和蛋糕，面包和卷类，深层冰冻的水果等。



**1** 旋转烹饪系统选择旋钮至解冻标示。标示和程序A1会在屏幕上闪烁  
(有五个程序可供选择-视下表)。



**2** 旋转设置旋钮 (-/+) 选择想要的程序，按 (°C/W) 键改变重量，按开始键。

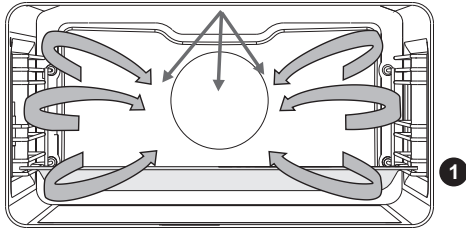
程序	食谱	重量 (千克)	时间 (分钟)
A1	肉类	1	29:30
A2	禽类	1	17:00
A3	鱼类	1	12:00
A4	面包	1	12:00
A5	冷冻蔬菜	1	16:00

 解冻时间取决于产品对于食材的默认重量。

多数情况下，建议将食物从包装袋中取出 (将所有的金属片、夹等包装物都取下)。  
解冻一半，将食物翻面，如果食物粘在一块，请搅拌或者分离。

## 组合程序

### 热风循环和微波功能



此程序适用于组合微波以及烧烤。

功率: 90, 180, 360, 600 W

将玻璃烤盘放置在烤箱的第一层（底层）。

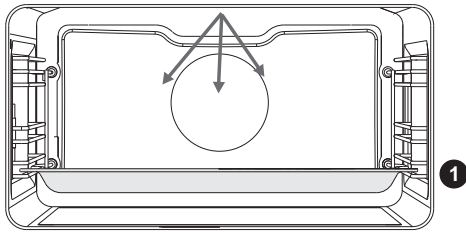
食物种类	重量 (克)	功率 (瓦)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
禽类	1000	360	190-200 °C	30-40
禽类	500	36	190-200 °C	25-35
鸡大腿	1000	180	190-200 °C	20-30
鸭肉	1500	360	190-200 °C	40-50
鸡翅膀	500	600	190-200 °C	15-20



此模式下不要使用金属餐具，也不需要预热烤箱。

# 微波系统

## 微波功能



微波功能用于解冻和烧烤。

功率: 90, 180, 360, 600, 750, 100 W.

将玻璃烤盘放置在烤箱的第一层（底层）。

## 烹饪冷冻食品

食物	重量 (克)	功率 (瓦)	烹饪时间 (分钟)
肉卷	1000	850	35-40
鸡肉	1500	600	52-55
猪排	1000	600	50-55

## 烹饪新鲜蔬菜

食物种类	重量 (克)	功率(瓦)	烹饪时间 (分钟)
茄子	500	1000	5-8
绿皮南瓜	500	1000	5-8
胡萝卜	500	1000	7-10
洋葱	200	1000	2-4
豆角	500	750	10-15
西兰花	1000	750	15-18
青椒	500	1000	3-5
菜花	1000	750	17-20
韭菜	200	1000	9-12
紫甘蓝	500	1000	9-12
草菇 / 蘑菇	500	1000	10-14
笋	500	750	5-8
豌豆*	500	650	15-20
卷心菜	500	1000	10-14

## 烹饪米饭面食

食物种类	重量(克)	功率(瓦)	烹饪时间(分钟)
米饭*	250	1000	14-16
千层面**	250	1000	11-13
全麦千层面*	250	1000	11-13
燕麦粥*	500	1000	7-9
糙米***	200	750	31-33
意式烩饭**	200	750	19-21
蒸粗麦粉***	200	1000	2-4
玉米粥***	200	1000	6-8
小米***	200	1000	9-11

\*\* 加水比例 1:2.

\*\*\* 加水比例 1:3.

## 加热食物和饮料

食物种类	重量(克)	功率(瓦)	烹饪时间(分钟)
水	2 dl	1000	1-2
咖啡	2 dl	1000	1-2
热红酒	2 dl	1000	1-2
牛奶	2 dl	1000	1-1,5
配菜	500 g	600	1,5-2
酱汁	500 g	600	3-5
炖汤	5 dl	750	5-7
爆米花	90 g	1000	5-7
婴儿瓶	2dl	350	3-4
婴儿食品	4 dl	180	2

## 肉类

食物种类	重量(克)	功率(瓦)	烹饪时间(分钟)
鸡大腿	500	600	15-20
鸡翅膀	500	600	15-20
肉丸子	1000	1000	10-15
猪排	500	750	30-35
炖鸡	500	1000	8-13
鸡排	500	1000	8-12
整鸡	1500	600	50-55
烤猪肉	1000	600	50-55
午餐肉	700	750	35-40

## 甜点

食物种类	重量(克)	功率(瓦)	烹饪时间(分钟)
巧克力酥皮	6	360	7-9
芝士酥皮	玻璃烤盘	600-750	15-20
果泥	玻璃烤盘	750-850	10-15
奶油冻	玻璃烤盘	600	20



# 保养与清洁



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

## 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。取少量洗涤液涂在潮湿的软棉布上清洗表面。然后用清水冲洗干净，请勿直接将洗涤液涂在烤箱铝制表面。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)

不要用研磨性的液体清洁剂或者酒精类洗剂清洗旋钮、按钮门把手贴纸和产品铭牌。用非研磨类的软湿布将污渍擦拭干净，防止损坏机器表面。

清洁材料和方式请参考厂家提供的用户手册。

## 机门

请勿随意拆除机门。机门不能被拆分或者因此增加机门的损坏率。



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

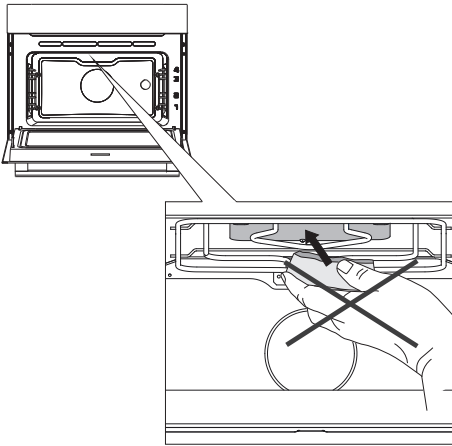
烤箱可以进行常规的清洗（使用洗涤剂、烤箱喷雾剂），但这些只建议用来针对顽固污渍，且要确保在清洗后，用清水将留在表面的洗涤剂彻底清洗干净。

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搪瓷涂层，因此表面光滑且耐用。这种特殊涂层在常温下更容易清洗。

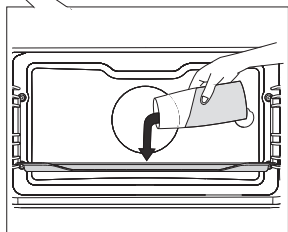
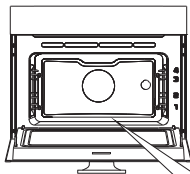


切勿在烤箱内壁顶部表面使用腐蚀性清洁剂、擦洗剂、研磨海绵、去污除锈剂等。

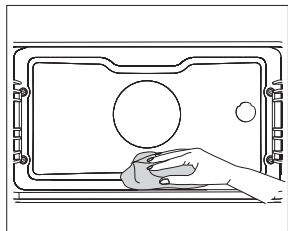
# 使用辅助清洁功能(AQUA CLEAN)清洁烤箱

**1** 旋转烹饪程序旋钮至辅助清洁功能。标示和预设温度以及30分钟时长会显示在屏幕上。

 持续时间可以调节。



**2** 深烤盘中倒入0.6升净水，并将深烤盘置于烤箱第1层。



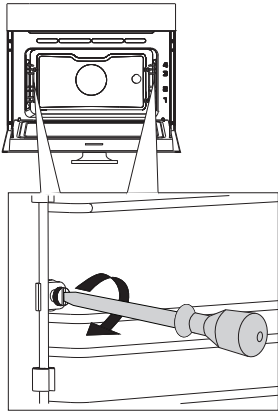
**3** 分钟后，烤箱内壁的食物残留会被软化请使用潮湿抹布擦去即可。



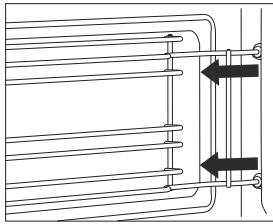
请在烤箱完全冷却后，使用辅助清洁功能 (Aqua Clean)。

# 移出并清洁烤箱导轨

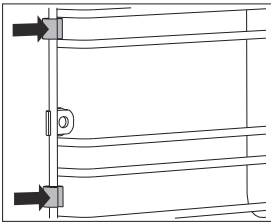
请使用常规方法清洗导轨。



**1** 解松螺丝。



**2** 将导轨从后壁的洞中取下。



注意给导轨之间的垫片留空间。清洗后更换垫片，否则会造成火花。



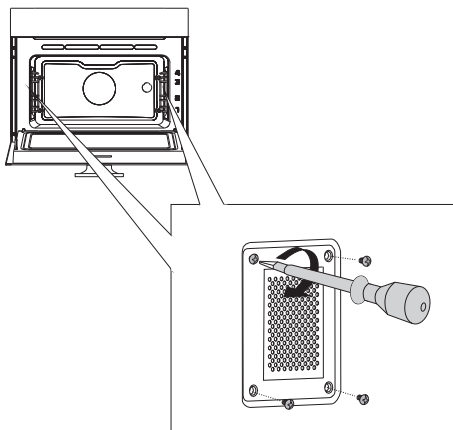
清洁后，将螺丝重新用螺丝刀拧紧导轨。  
换导轨时，确保它们再装回去的时候与拆卸之前在同一侧。

# 烤箱内部照明灯泡的更换

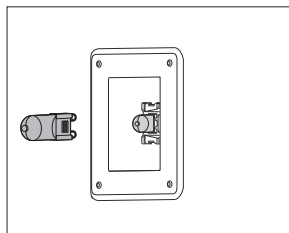
请注意，灯泡属于消耗品，因此不在保修范围内。更换前，请取出烤箱内各配件和导轨。

飞利浦 (十字) 螺丝刀。


(卤素灯泡: G9, 230 V, 25 W)

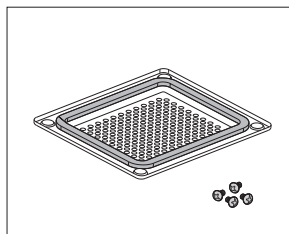



**1** 用一字螺丝刀撬开灯罩，更换灯泡。



**2** 拧下灯罩，更换灯泡。

 注意保护，避免扎伤。



 盖板上有一个垫片不能移动。垫片也不能拆卸。垫片需准确地装在烤箱内的顶部。



紧紧地 将盖板上的螺丝重新拧紧；否则会出现火花。

# 故障排除表

故障/错误	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 糕点不熟	按照“更换部件”中的说明更换烤箱灯泡。 参见“清洁和维护”。
糕点未熟透。	是否正确设置温度和加热程序？ 烤箱门是否关紧？
错误代码显示在屏幕上 (E1, E2, E3 等)。	在机器运行的过程中会有错误出现。关闭机器，拔下插头过几分钟再插上电源。重新设定时间后若错误代码依旧出现，请致电售后服务技术人员。
烤箱中出现火花。	确保灯罩固定好，确保所有导轨垫片已安装到位。 确保导轨在烤箱内部稳妥放置。

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。

# 废器处理

---



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，这样有助于减少对环境 and 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。

# 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.









