

ZH

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更高端的生活。为了您更好地使用本产品，我们为您提供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> />



重要信息



提示, 注意

目录

4 重要安全信息	产品介绍	
5 连接烤箱之前 :		
.....		
6 烤箱		
9 技术参数		
10 控制单元		
.....		
12 首次使用烤箱前		首次使用烤箱的准备
13 启动烤箱前		
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		
17 步骤 3: 定时功能		
18 步骤 4: 选择附件功能		
20 步骤 5: 开始烹饪过程		
20 步骤 6: 烹饪结束 · 关闭烤箱		
.....		
21 系统描述(烹饪模式) 和烹饪表		
.....		
36 保养与清洁	保养与清洁	
37 清洁烤箱常规方法		
38 辅助清洁功能(AQUA CLEAN)		
39 移出并清洁烤箱线圈和伸缩导轨		
40 烤箱催化剂衬板的安装		
41 烤箱内顶部的清洁		
42 烤箱门的拆卸和安装 (依据型号)		
45 烤箱门内玻璃的拆卸和安装		
46 烤箱内部照明灯泡的更换		
.....		
47 故障排除表	故障处理	
48 废器处理		



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。

有无导轨均可安全操作。

确认通气处无覆盖或堵塞。

连接烤箱之前：

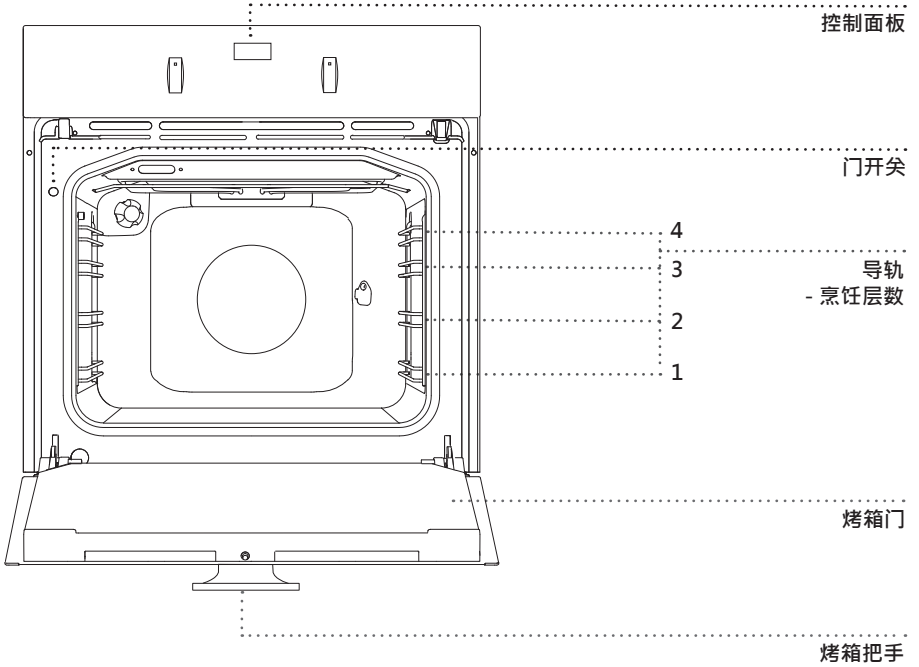


连接产品前请仔细阅读说明书。由于不正确连接或不正当使用产品而造成的损坏不在保修范围内。

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)。

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

烤箱在工作时门被打开时，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。

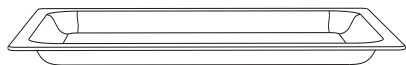
冷却风扇

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 (依据不同型号而定)

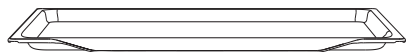


玻璃烤盘 可用于全部烹饪模式。也可当托盘使用。

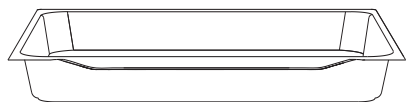


烤架 用于烧烤或者支撑烤盘和其他器皿。


 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。

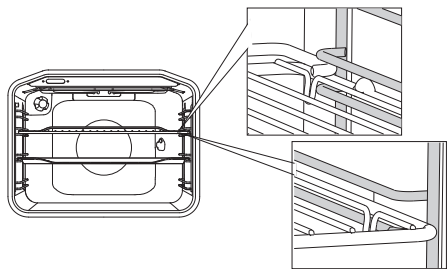


深烤盘 用于烤肉和烘焙糕点，也充当滴油盘。

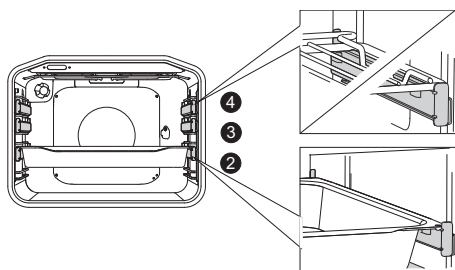
 请勿将深烤盘放入烤箱第1层，除非将深烤盘用于滴油盘使用时。

 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。



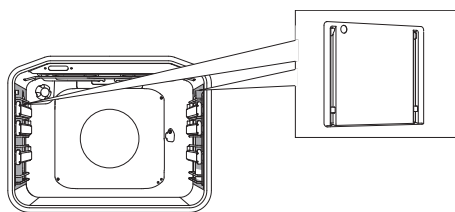
拉出伸缩导轨，将烤架或烤盘放在导轨上，推入烤箱。



将伸缩导轨完全推入烤箱后，再关闭烤箱门。



将伸缩导轨完全推入烤箱后，再关闭烤箱门。



催化 衬板住烤箱壁的两侧，可以吸收油脂。



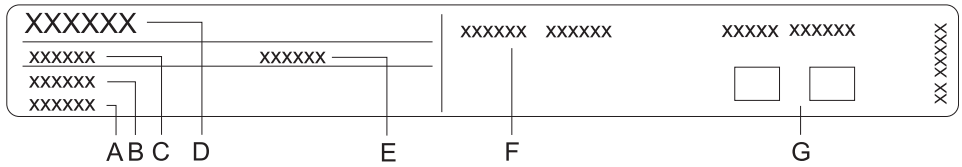
烤肉串子 (肉钎) 用于烤肉。包括一个烤肉串，螺丝和一个可拆卸的手柄。



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

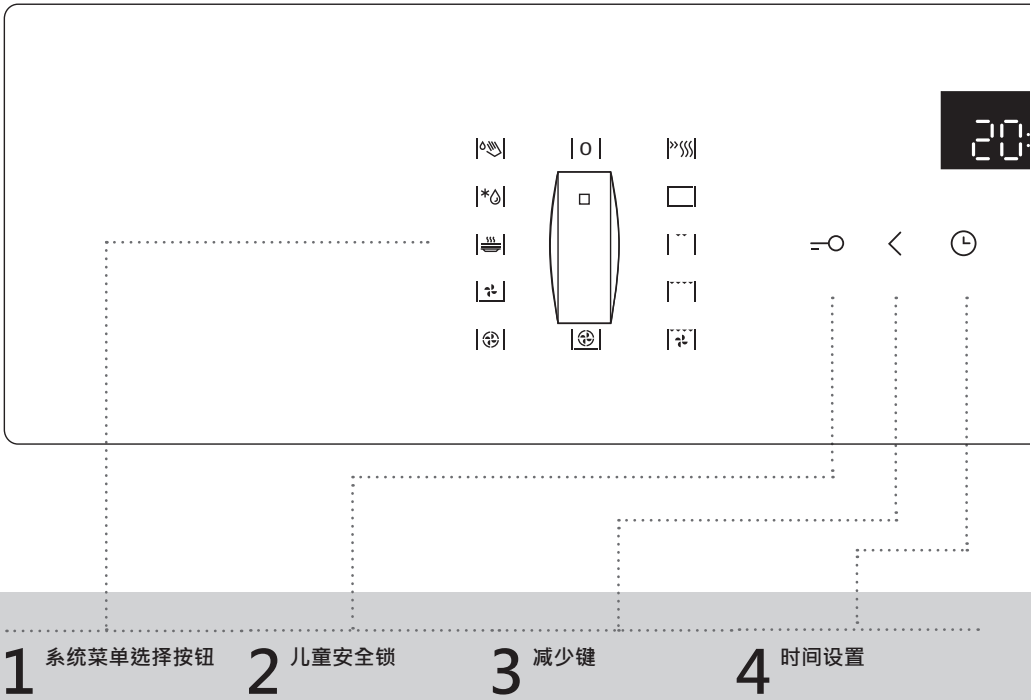
(依据型号而定)



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

产品铭牌位于烤箱边缘处，打开机门可见。

控制单元



23



275
250



. 50
. 100
. 150
. 200

5 增加键

6 开始/停止键
开始或暂停程序

7 温度设置

8 时间显示

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。通过上下左右滑动显示屏来选择菜单。确认菜单请轻按显示屏。

首次使用烤箱前


拿到产品后，请拆除所有包装。

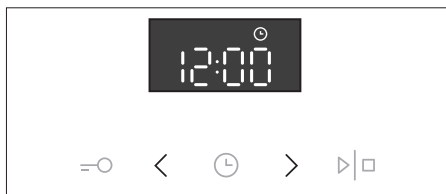
请用温水和常规洗涤剂清洗所有配件。请勿使用刺激性清洗剂。


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。


启动烤箱前

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 通过触摸 < 或 > 键设置时钟，并通过触摸时钟键确认设置 。

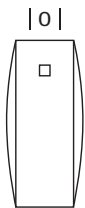
 长按调节键，数值变换快速增加。

更改时钟设置

当无定时功能开启时，时钟可以更改设置。设定最近的时间(时钟),按 CLOCK键数次选择标志 。

烹饪步骤 (1-6)





步骤1: 选择烹饪系统菜单



旋转旋钮 (左和右) 选择烹饪系统菜单 (详见程序表 · 依据型号而定)。

 设置也可以在烹饪是更改。

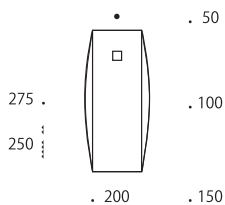
系统	详解	建议温度°C
烹饪模式		
	快速预热 烤箱快速加热到所需温度。此功能不适用于烹饪食物，仅作为烤箱预热。当烤箱温度达到所需温度，此功能自动关闭。	160
	顶部外圈加热器+底部加热器 顶部外圈加热器和底部加热器同时工作。请将糕点或肉类置于同一层烹饪，请勿分层烹饪。	200
	顶部内圈加热器 仅顶部内圈加热器工作。适合烧烤少量肉类、香肠和烘烤少量吐司面包。	240
	顶部内圈加热器+顶部外圈加热器 顶部内圈加热器+顶部外圈加热器同时工作。适合烧烤适量肉类、香肠和烘烤适量吐司面包	240
	顶部外圈加热器+背部风扇 顶部内圈加热器+顶部外圈加热器+背部风扇同时工作。适合烧烤大块肉类、禽类，方便烤出脆皮。	170
	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。请将糕点或肉类置于同一层烹饪，请勿分层烹饪。	200
	背部环形加热器+背部风扇 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
	底部加热器+背部风扇 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

系统	详解	建议温度°C
	暖碟 暖碟 暖碟功能用于加热碟子、杯子等器皿。	60
	GENTLEBAKE¹⁾ 此功能适宜在烤箱单层烘烤肉类、鱼类和糕点类食物。此功能为慢烘焙方式可以让食物吃起来更弹牙并锁住食物的水分。 将温度设定于140至220°C。	180
	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。	-
	辅助清洁功能(AQUA CLEAN) 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。	-

1) 达到EN 60350-1标准的能效等级

步骤 2: 选择设定

调节烹饪温度



💡 用烤箱系统时，
设置温度旋钮到这个位置。



旋转旋钮设定所需的温度。

按开始键开始烹饪后，温度标识会出现在显示面板上。

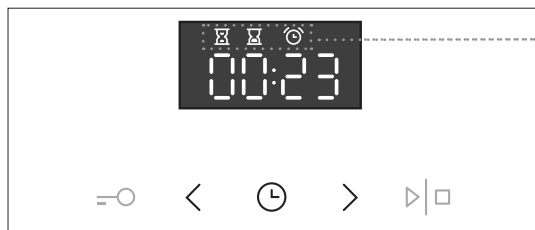
💡 长按开始键一秒，开启烤箱。

步骤 3:定时功能

首先旋转烹饪系统旋钮，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。



定时功能显示



设置时长

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

首先请设置工作持续时间（如2小时）。按压两次时钟按钮选择结束操作。显示屏会自动闪烁显示工作结束时间（如14:00）。

设置烘焙停止时间（如18:00）

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。

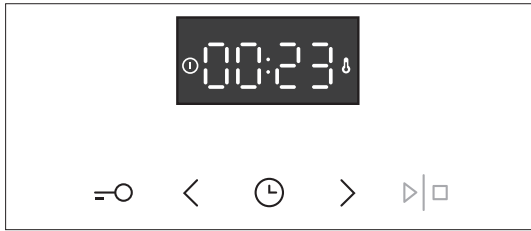
倒计时最后1分钟内，会以秒倒计。



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，也可以通过同时按住 < 和 > 键来取消。

步骤 4: 选择附件功能



通过所需按键或者组合按键来开启/关闭附件功能。

童锁!

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。

5sek < 更改提示音量

仅在无定时功能开启时，可以进入提示音量大小设置。按住此键“<”<” 5秒。

首先，“Vol” (音量)会显示在显示屏上，随后会显示2个被点亮的竖条。轻按“<”和“>”键，在三个不同值 (竖条)中选择。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

模式旋钮需选择“0”。按住此键“>” 5秒，随后会显示2个被点亮的竖条。轻按“<”和“>”键，在三个不同值 (竖条)中选择。3秒后自动完成设置并进入时钟显示。

⊖ ⊙ 打开/关闭时钟显示屏

若要关闭时钟显示屏，请同时触摸“钥匙”和“时钟”键并保持5秒。“关闭”将显示几秒钟；然后，“时钟”图标将点亮 ⊙。

要重新激活时钟显示屏，请在不启用定时器功能时，同时再次按下“钥匙”和“时钟”键。



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

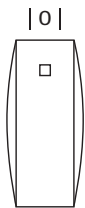
按住开始键一会，烹饪开始。温度和运行标示会亮起。
如果无定时器功能选择，可以选择烹饪时长将显示在显示屏上。




当烤箱加热，温度标示会闪烁。当烤箱温度达到预设温度后，标示会亮起伴随提示音。

步骤 6: 烹饪结束，关闭烤箱

按住开始/停止键START/STOP可结束烹饪程序。
将两个旋钮均转到"0"位置。



 烹饪结束后，所有时间设置除了倒计时功能以外均会停止或取消。实时时间会显示。冷却风扇会持续工作一段时间。

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。

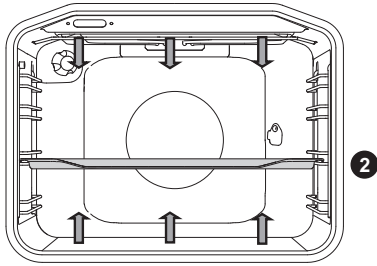
可在烹饪结束前大约10分钟，关闭烤箱，以节约能耗。

请勿在烤箱内冷却食物，以免烤箱门内出现水珠。

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
牛肉		
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
小牛肉		
全熟	75-85	红棕色
猪肉		
五分熟	65-70	浅粉色
全熟	75-85	黄棕色
羔羊肉		
全熟	79	灰色·粉红色肉汁
羊肉		
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
山羊肉		
五分熟	70	浅粉色·粉色肉汁
全熟	82	灰色·稍微粉红色肉汁
家禽		
全熟	82	浅灰色
鱼		
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)
肉类				
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
鱼类				
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

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。始终把烤盘放在网架上。如果用随机提供的烤盘，取下网架。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)
糕点			
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

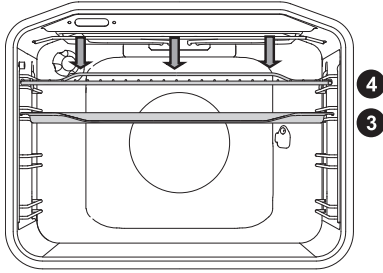
雪花符号 * 指需要快速预热的食物

小贴士	方法
蛋糕里面熟了吗？	<ul style="list-style-type: none"> • 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。
蛋糕没成型。	<ul style="list-style-type: none"> • 查看菜谱。 • 下次，减少用水量。 • 搅拌时注意搅拌时间。
蛋糕底部过松散。	<ul style="list-style-type: none"> • 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。
含水分的蛋糕未熟。	<ul style="list-style-type: none"> • 增加温度、延长烘焙时长



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)
肉类				
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
吐司面包				
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)
肉类				
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
鱼类				
三文鱼排	200 g/块	3	230	15-25
吐司面包				
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。

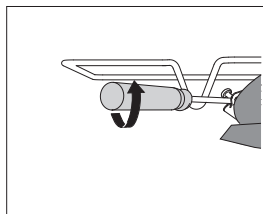
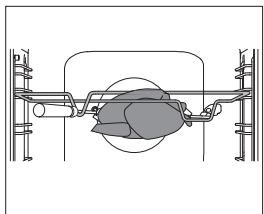
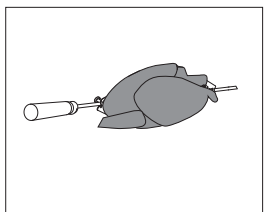
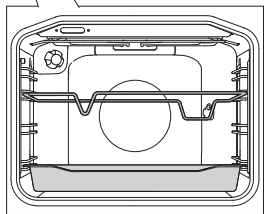
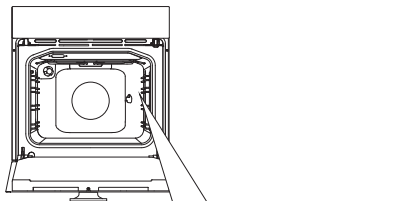


开启顶部加热器时，请保持机门关闭。

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 (根据型号而定)

使用烤肉叉的最高温度为240°C。



1 将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。

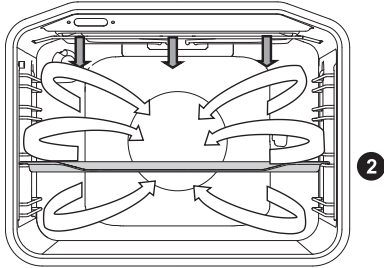
3 将叉子前端和手柄插入烤箱左右侧壁上的端口（有端口罩子覆盖。）

4 旋松叉子手柄，关闭烤箱门。
开启烤箱选择烧烤系统



烤箱门关紧后，烧烤才能进行。

烧烤+背部风扇



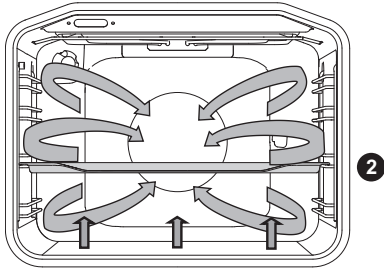
顶部内外加热器和背部风扇同时工作。适合烤肉、鱼和蔬菜

(请参考烧烤的说明和提示。)

食物种类	重量(g)	层数(自下而上)	温度(°C)	烹饪时长(分钟)
肉类				
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
鱼类				
鳟鱼	200g/条	2	200-220	20-30



背部加热器 + 背部风扇 + 底部加热器



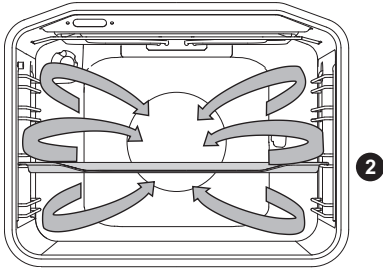
背部加热器、底部加热器和背部风扇同时工作。适合烘焙比萨、水果派和水果蛋糕。

2 (参考底部加热器的说明与提示。)

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

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)
肉类				
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。

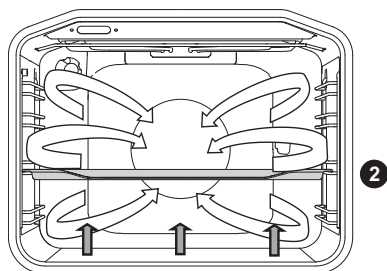
食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
糕点			
海绵蛋糕	2	150-160	25-35
酥粒蛋糕	2	160-170	25-35
水果海绵蛋糕	2	150-160	45-65
海绵蛋糕卷*	2	160-170	15-25
酥皮水果蛋糕	2	160-170	50-70
苹果卷	2	170-180	40-60
比萨*	2	150-160	15-25
酥皮饼干*	2	140-150	15-25
压制饼干	2	170-180	20-35
奶油馅糕点	2	170-180	20-30
糕点 - 冷冻			
苹果卷、德式茅屋芝士酥	2	170-180	50-70
比萨	2	170-180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

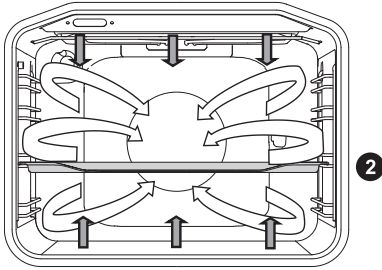
用罐子制作水果蔬菜罐头。请使用有橡胶封条、玻璃盖子的罐子。请勿使用金属盖子的罐子。确保所有罐子统一大小，并放入大致相等重量的食物。

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)
水果					
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
蔬菜					
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

GENTLEBAKE



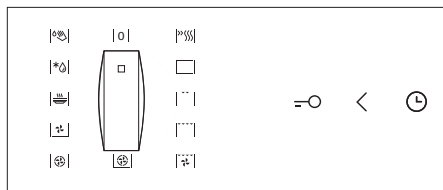
此功能适宜在烤箱单层烘烤肉类、鱼类和糕点类食物。此功能为慢烘焙方式可以让食物吃起来更弹牙并锁住食物的水分。

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类			
烤猪肉, 1 kg	2	190	90 - 120
烤牛肉, 1 kg	2	190	100-130
牛柳, 200 g/片	2	180	40-50
鸡肉, 1,5 kg	2	210	100 - 120
鸡胸肉, 鸡排, 200 g/片	2	200	45 - 60
烤小牛肉, 1 kg	2	180	95 - 120
鱼类			
整鱼, 200 g/片	2	190	35 - 45
鱼排, 100 g/片	2	190	25 - 35
糕点			
酥皮饼干	2	150	25-40
曲奇	2	150	35-50
纸杯蛋糕	2	170	35-50
海绵卷	2	170	40-55
酥皮饼干	2	170	65-85



解冻功能

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）。



旋转旋钮选择解冻功能

按开始/停止键启动解冻过程

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、搅拌、分离以增加解冻效果。

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。

控制单元

勿用磨砂洗剂或者尖锐的清洗工具清洁控制单位表面。



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。

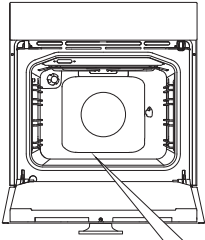
请勿使用非温和的清洁剂（例如抛光剂）、尖锐的清洗工具、腐蚀抑制剂或可能导致划痕的其他用具。

对于烤盘、烤架之类的附件，可以用热水和普通清洁剂清洗。

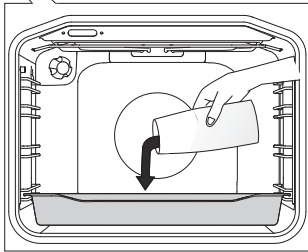
烤箱、内层门材料、烤盘以及滴油盘均具有特殊的陶瓷涂层，因此表面光滑且耐用。

这种特殊涂层在常温下更容易清洗。

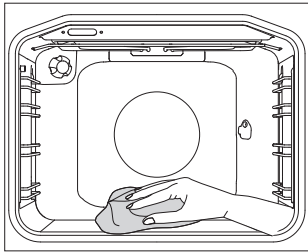
辅助清洁功能(AQUA CLEAN)



1 转动模式旋钮至辅助清洁功能处，然后温度旋钮选择70℃。



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。



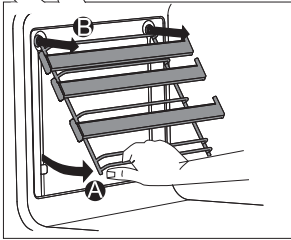
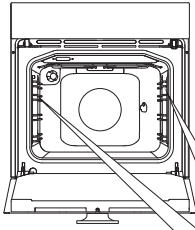
3 30分钟后，烤箱内壁的食物残留会被软化，请使用潮湿抹布擦去即可。



请在烤箱完全冷却后，使用辅助清洁功能 (Aqua Clean)。

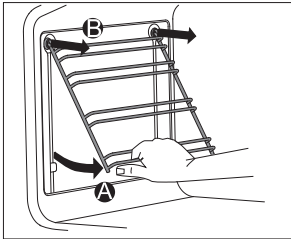
移出并清洁烤箱线圈和伸缩导轨

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。

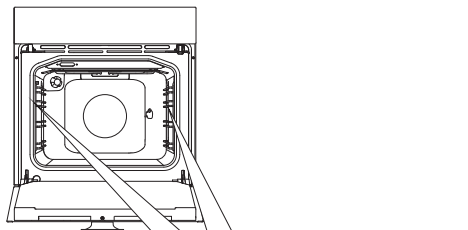
B 将其从上部分的孔中彻底取下。



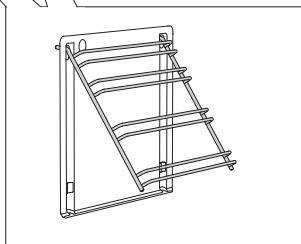
请勿将伸缩导轨放入洗碗机内洗涤。

烤箱催化剂衬板的安装

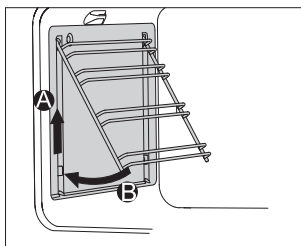
请使用常规方法清洁导轨。



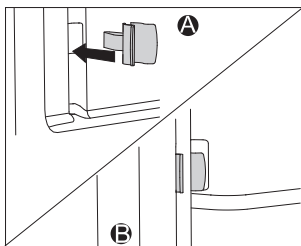
先拆除导轨。



1 将导轨放在催化功能衬板上。



2 将导轨和衬板装上。



将催化物安装进可扩展的滑轨时，将随机提供的弹簧锁的一端插入烤箱内腔的底部卡槽中，以免晃动。

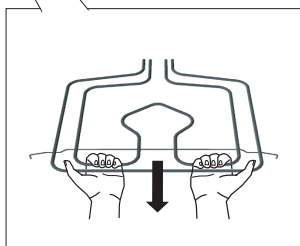
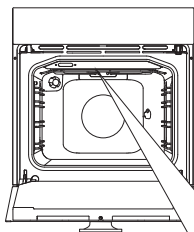


请勿将催化功能衬板放入洗碗机洗涤。

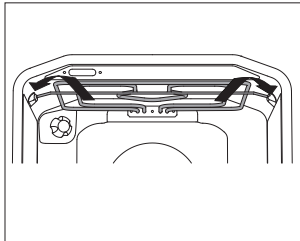
烤箱内顶部的清洁


(依据型号)

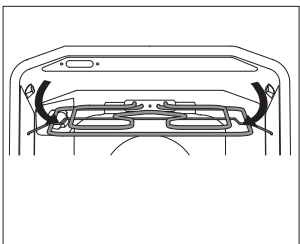
顶部加热器可以向下拉，便于清洁烤箱内顶壁。清洁前，请将烤箱内配件取出。



将顶部加热器向外拉，直到其左右部分均脱离支撑物。



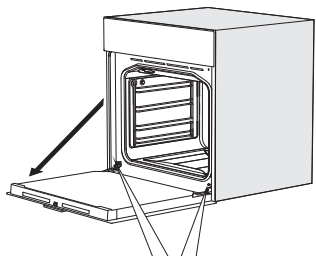
 切勿在加热器降低或者折叠的时候使用烤箱。清洗后，观察加热器是否完全归位。



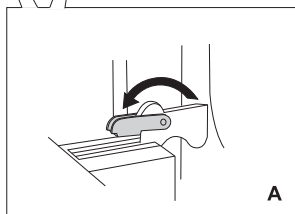
需将电源拔下。

加热器必须完全冷却。

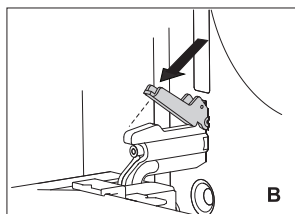
烤箱门的拆卸和安装 (依据型号)



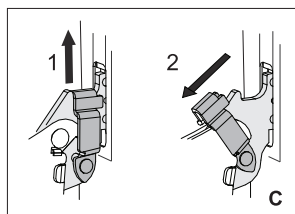
1 首先，完全打开烤箱门。



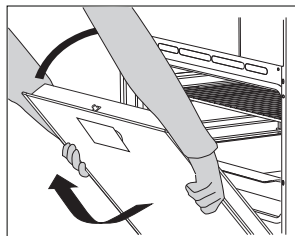
2 A 缓缓提起铰链夹钳后，将门朝外拉出。



B 将铰链放至90°后抬起。



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。



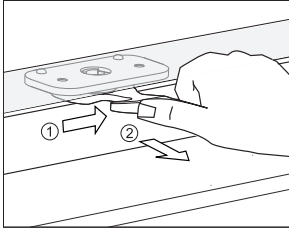
3 缓缓关闭烤箱门，直至插销与插槽对齐。再轻轻提起，从两端插槽内完全拉出烤箱门。

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)



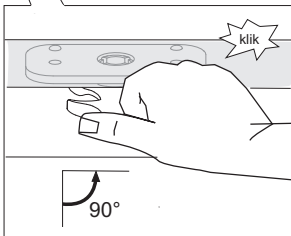
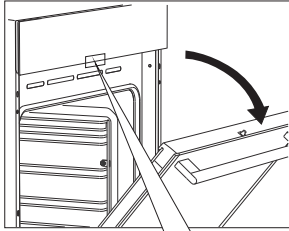
开启烤箱门，用拇指轻轻按门锁至右边同时向外拉门。

 当烤箱门关闭，门锁自动恢复初始位置。

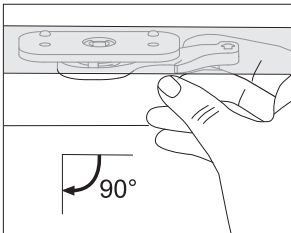
停用和恢复门锁

 **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。

缓冲关门 (依据产品型号)

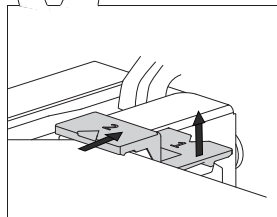
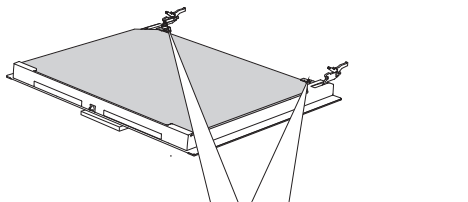
烤箱门装有关门缓冲系统，始于75度角。使得烤箱门关起来简单，安静，顺利。轻轻一推（到离烤箱门关闭15度角的位置）烤箱门自动缓冲关闭。



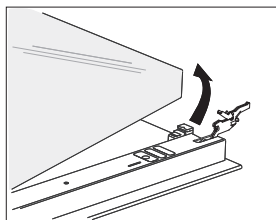
如果关门用力过猛，缓冲系统作用将减弱。

烤箱门内玻璃的拆卸和安装

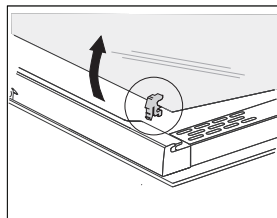
璃门板也可以从内侧清洗，但是首先必须拆卸。拆卸烤箱门（参考“拆卸烤箱门”章节）。




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 住玻璃底部，缓缓抬起，此时，可以完全取下玻璃。



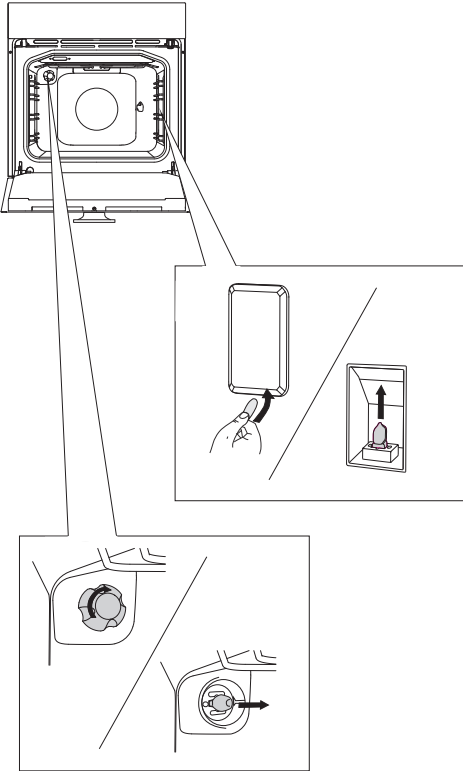
3 卸第3层玻璃 (依据型号)，缓缓提起，取下。同时，请取下玻璃上的橡胶封。

 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。

按下灯罩，更换灯泡。

💡 注意保护，避免烫伤。

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	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"。

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。

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.

