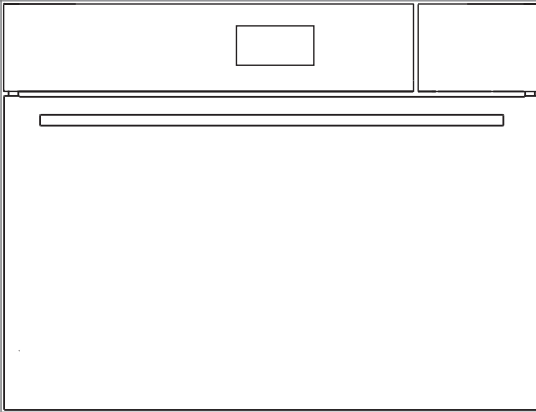


CN

# 说明书

## 蒸汽烤箱

**gorenje**



**感谢您** 信赖并购买本产品。

本手册为用户专用，可让您迅速上手本产品。

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。

安装和连接指导收录于分册中。

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



提示

# 目录

4 重要安全信息	介绍
6 连接烤箱之前 :	
7 组合式蒸汽烤箱	
11 技术参数	
12 控制单元	
14 首次使用产品前	首次使用产品前
14 蒸煮法	
15 水箱注水	
16 烹饪步骤(1-6)	烹饪步骤
16 步骤 1: 开机及设置	
18 步骤 2: 选择烹饪设置及设置	
29 步骤 3 : 开始烹饪步骤	
29 步骤 4 : 烹饪结束 · 关闭烤箱	
30 步骤 5: 选择额外功能	
33 步骤 6: 选择基本设置	
35 加热系统 (烹饪模式)详解以及烹饪介绍(图表)	
55 维护和清洁	维护与清洁
56 清洗烤箱常规方法	
57 使用蒸汽清洁功能清洁烤箱	
58 清洁蒸汽系统	
59 清洁滤网	
60 导轨的拆除和清洗	
61 移除及安装烤箱门	
64 移除及安装烤箱门玻璃板	
65 更换烤箱内部照明灯泡	
66 故障排查	故障排查
67 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

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，以防灼伤。

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。

## 安全及正确使用蒸汽烤箱

连接主电源之前请让烤箱恢复至室温，适应环境温度。若烤箱储存在0°C附近及以下，部件会损坏，尤其是泵机。

请勿在5°C下使用烤箱，在此温度下，本产品不能正常使用。若在此条件下开启，泵机会损坏。

如果本产品不能正常使用，请断开主电源。

请勿在烤箱内储存物品，因为当再次启动烤箱时，可能造成危险。

请勿使用不适合转化为蒸汽的蒸馏水（如电池用蒸馏水中添加酸）。

带有蒸汽系统的程序结束后，或蒸汽烹饪过程中打开烤箱门时，务必将烤箱门拉开至全开位置。否则，来自炉腔的蒸汽会对控制面板的操作产生负面影响。

蒸汽烹饪结束后，烤箱内有残余蒸汽。请小心开启烤箱门，谨防烫伤。一旦烤箱内部冷却至室温请清洁烤箱内部。

烹饪结束后，蒸汽系统内剩余水被泵回水箱。此时水箱变烫，请小心清空水箱。

为防止水垢生成，烹饪后请打开烤箱门让其内部温度恢复至室温。

使用蒸汽功能时请勿开启烤箱门，此行为会增加电能损耗和使蒸汽液化。

## 连接烤箱之前：

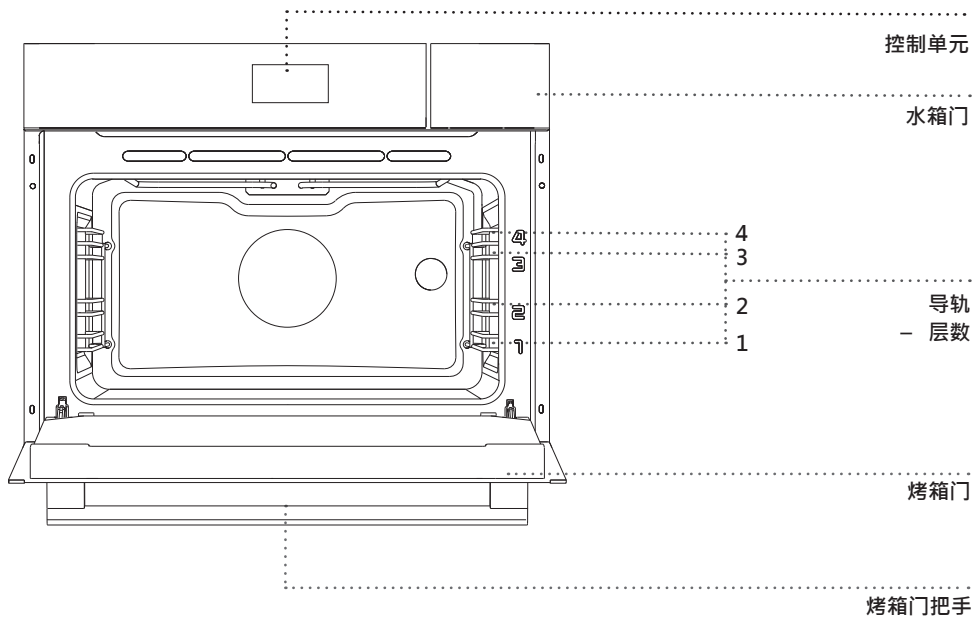


连接产品前请仔细阅读说明书。由于不正确连接或不正当使用产品而造成的损坏不在保修范围内。

# 组合式蒸汽烤箱

(烤箱和配件详解 – 依据型号)

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



## 导轨

四层导轨均可用于烹饪食物（请注意，始终由下自上数导轨层）  
导轨 3 和 4 层用于烧烤。

## 滑动伸缩导轨

滑动伸缩导轨可位于第 2、3 层。滑动伸缩导轨可全部或部分伸长。

## 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。

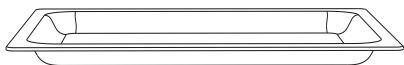
## 冷却风扇

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。

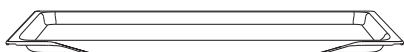
## 冷却风扇的延时工作

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。（冷却风扇的关闭时间取决于烤箱中心温度）

## 烤箱配件（取决于烤箱型号）



玻璃烤盘可用于全部烹饪模式。也可当托盘使用。



浅烤盘用于烘焙糕点。

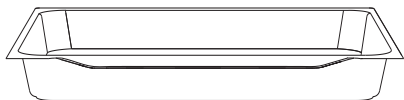


烤架用于烧烤或者支撑烤盘和其他器皿。



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。

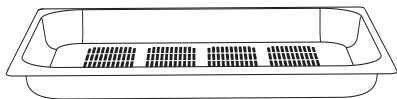




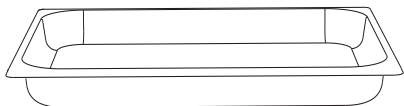
深烤盘用于烤肉和烘焙糕点，也充当滴油盘。

💡 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。

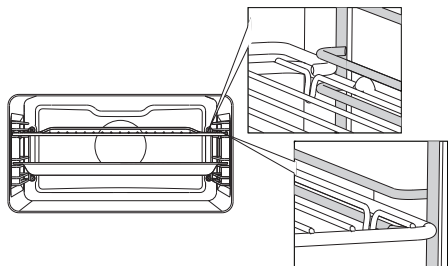
⚠️ **注意：當烤盤加熱時，可能會變形。但並不會影響其功能，當烤盤冷卻后，會恢復原形。**



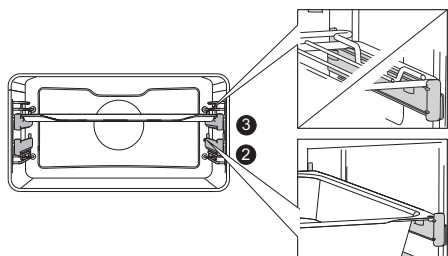
多孔蒸盘可用来烹煮蔬菜，土豆，鱼或肉，盘子可避免食物与底部深烤盘收集的冷凝水接触。



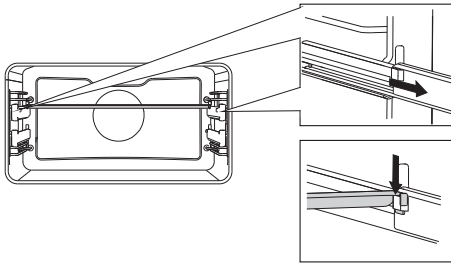
请将烤架或烤盘置于导轨之间。



使用伸缩导轨，首先拉出一层导轨，将烤架或烤盘放在导轨之上，之后，推入烤箱。

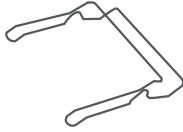


💡 将伸缩导轨完全推入烤箱后，再关闭烤箱门。

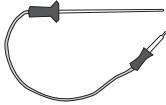


### 固定条

固定条可以安装在导轨上。首先将想使用的导轨拉出。在导轨上的卡槽处放置固定条，并将导轨推入烤箱。



烤盘托盘轻易移除高温的烤盘。



探针使用于大块的肉类烧烤

除垢剂清洁蒸汽系统。

测试纸条测试水硬度。

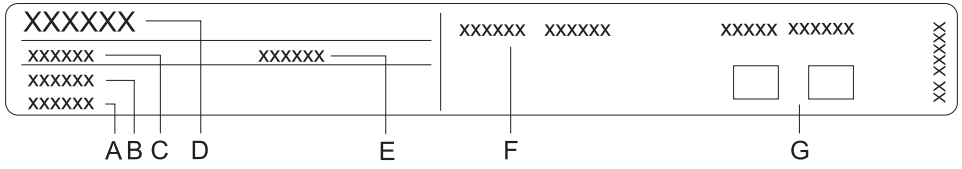
机械门锁防止烤箱门被儿童打开。向右轻推门锁，同时拉开机门。



产品部分配件使用时变烫，请使用手套。

# 技术参数

(依据型号)



- A 序号
- B 编号
- C 型号
- D 品牌
- E 款式
- F 技术参数
- G 认证标识

铭牌位于烤箱边·开门时可见。

# 控制单元



**1** 开/关键

**2** 返回键

**3** 显示屏 - 选择  
显示设定

轻按即可返回上级菜单。

长按返回主菜单

00



4 开始/停止

5 童锁

**注意：**

按键时，手指与按键接触面积越大，操作越顺畅。每次按键均会有按键音提示。  
上下左右滑动手指操作菜单。轻按确认选择。

# 首次使用产品前

---

拿到产品后，请拆除所有包装，包括所有运输包装（硬纸壳，泡沫垫等）。

用温水及普通清洁剂擦拭产品及配件，在首次使用产品前，不要用研磨剂进行清洁。

首次使用烤箱可能产生味道。请让房间彻底通风。

## 蒸煮法

蒸煮法是一种天然而健康的烹调方法，能保留食物的原汁原味。该烹调法不会溢出任何味道，同时无需在水中加入盐或任何香料。

### 蒸煮法优点如下：


可在蒸炉内部达到100°C前就开始蒸煮(炖或烤)，还可选择更低温度进行慢速蒸煮。

蒸煮法煮出的食物相当营养，因为食物中的维生素和矿物质大部分得以保留，只有食物与底盘冷凝水接触部分营养被溶解到水里。

在烹调过程中，完全不需要添加食用油。蒸汽会锁住食物的原味，不会窜入其他味道，也不会让盘子或烤架的味道渗入其中。因食物并未在水中稀释，营养基本不会流失。此外，蒸汽不会散播气味，所以鱼类和肉类都可以与蔬菜一起烹饪。蒸汽还适用于食物热烫、解冻、重新加热或者保温。

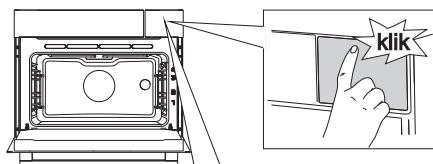
# 水箱注水

水箱使用独立供水系统，将水注入蒸汽烤箱中。水箱容量约1.3公升（最大水位见水箱标示）。此水量允许最大烹饪大约3小时。蒸汽循环（热气及蒸汽位于“高”系统）。

 请在首次使用前清洁水箱。

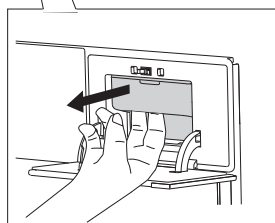


请注入干净的自来水、不含添加剂的瓶装水或者适合烹调的蒸馏水。  
注水温度应为 20 °C (+/- 10 °C)。

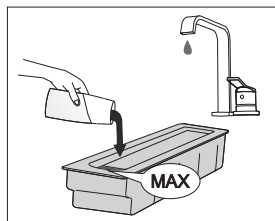


**1** 按压以打开水箱门

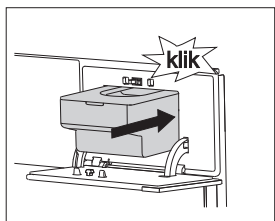
 标签可稍后撕下。




**2** 抓住凹槽，将水箱拉出蒸汽烤箱。



**3** 打开水箱顶盖，用清水冲洗。使用前，注入干净冷水，加到水箱的最大水位线标示处。



**4** 将水箱推回箱体，直至定位开关开启。然后按压水箱门将其关闭。

 烹饪结束后，蒸汽系统中的水会再次泵入水箱。水箱和水箱盖子可使用非研磨清洁剂或放入洗碗机中清洗。

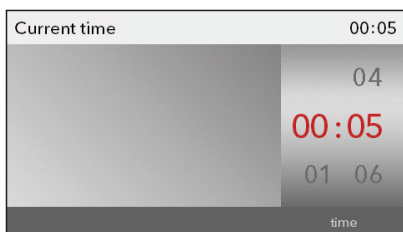
# 烹饪步骤(1-6)

## 步骤 1: 开机及设置


### 设置时间

接通主电源或长时间断电之后，时间设置会显示于显示屏。

 手指上下滑动选择。



触摸显示屏设置时间，按开始/停止键确认设置。

 未设置时间，烤箱仍可工作。此时定时功能无法使用，（参看章节：设置定时功能）。

若几分钟内无操作，烤箱进入待机状态。

### 改变时间设置

没有使用计时功能时可改变时间设置（参看章节选择基本设置）。

### 设置语言

若默认语言不为您的母语，可以改变语言设置。



选择所需语言之后，所选字体会放大。

 按  键返回主菜单。









## 测试水硬度

首次使用前请测试水硬度。

显示屏会显示警告：“请使用试纸测试水硬度”。

用水浸湿试纸（随产品提供）（1）秒。一分钟后观察试纸上出现的条带。将条带数输入机器。按开始/停止键确认选择。

	4 条绿条带	软水
	1 条红条带	微硬水
	2 条红条带	中等硬水
	3 条红条带	硬水
	4 条红条带	极硬水

 出厂设置为极硬水。

改变水硬度设置

水硬度可在选择基本设置菜单进行设置。



若未设置水硬度，会影响洗涤效果及使用寿命。

## 步骤 2: 选择烹饪设置及设置

烤箱烹饪食物可分几种方式进行。



旋转旋钮选择图标。所选图标会变白。所选菜单名称会显示于顶部。

### 专业模式

此模式可烹饪任意类型及数量的食物。用户选择所有设定。

### 自动模式

此模式下，首先选择食物类型。之后自动设置食物数量、熟度及烹饪结束时间。此程序提供由专业厨师营养师专家设计的大量预设菜单可供选择。

### 我的食谱

此模式可根据喜好准备食物，每次为同样的操作及设定。保存设置并在下次烹饪时使用。

### 蒸汽模式

这是一种保存食物天然风味的原始方法。

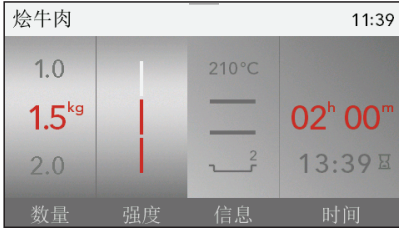
## A) 选择食物类型 (自动模式)



选择自动模式。



选择食物类型及盘子。



显示预设参数：

- 重量，
- 熟度 (强度)，
- 烹饪时间 (烹饪结束时间为灰白色)。

食物重量及熟度可更改，显示所选数值。



额外设置 (EXTRAS) 触摸下拉菜单或相应图标。



- 烤箱内部照明



- 做法及所选菜单的原材料



- 步骤模式 (参看章节烹饪步骤)



- 设置烹饪结束时间 (参看章节计时功能)



- 分钟提醒 (参看章节额外设置)

## 预热

自动模式中部分菜品包含预热功能 。

当你选择食物，会出现如下提示“所选程序包含预热。” 预热开始。请勿放入食物。图标°C显示于显示屏中。

达到所选温度，预热过程停止，提示音响起。

接着显示提示：“Preheating complete”（“预热完成”）。请放入食物，按旋钮确认。程序继续所选烹饪步骤。

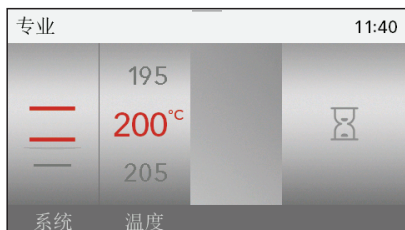


设置预热功能，延时开始功能不可用。

## B) 选择操作模式烹饪 (专业模式及蒸汽模式)



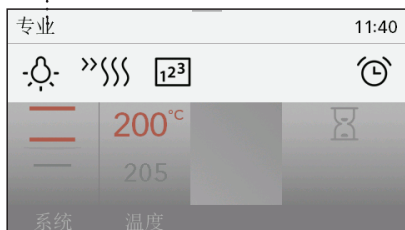
选择专业(Pro) 模式。



选择您自己的默认设定：

- 系统
- 烤箱温度

触摸图标选择烹饪时间  
(烹饪结束时间为灰色)。



额外设置 (EXTRAS)：

触摸下拉菜单或选择相应图标进行设置。



- 烤箱内部照明



- 预热



- 步骤模式 (参看章节烹饪设置)



- 分钟提醒 (参看章节额外设置)



- 若选择持续时间，额外设置可选择延时开始 (参看章节计时功能)。



- 增加蒸汽 (参看章节蒸汽注入)


按开始键。



烤箱升温，已用烹饪时间显示于显示屏中。

### 预热

若想快速预热至期望温度，可使用预热功能。

当选择此图标 ，预热功能开启，显示警告。» Preheating started.« (» 预热开始«) 请勿放入食物，图标 °C 于显示屏中闪烁。

当达到设置温度，预热功能暂停，提示音响起。打开烤箱门，放入食物。继续所选烹饪步骤。



当设置预热功能，延时开始功能不可用。


## 烹饪模式<sup>1)</sup>(依据不同型号)





系统	详解	默认温度(°C)
<b>烹饪模式</b>		
	<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>顶部外圈加热器</b> 仅顶部外圈加热器工作。适合烹饪食物上表面。	150
	<b>底部加热器</b> 仅底部加热器工作。适合烹饪食物下表面。	160
	<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。	230
	<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。	230
	<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。适合烘焙披萨、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>节能烹饪<sup>1)</sup></b> 适合烧烤肉类和糕点松饼类食品。	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>自动烧烤模式</b> 顶部内圈加热器+顶部外圈加热器+背部环形加热器同时工作。适合烧烤各种肉类，方便烤出脆皮。	180

<sup>1)</sup> 依据 EN 60350-1 标准测试。


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。

按下START键开始烤箱程序。显示屏上将显示所有选定的设置。

 显示屏上温度符号°C将闪烁，直至达到所选温度。达到温度时会响起一声短促的哔哔声。运行期间不能更改烹饪程序。

烹饪系统	详细说明	默认温度 (°C)
  	<p><b>热风+蒸汽组合</b> 该系统可用于烹制和解冻食物，过程快速高效，且保留食物原有色泽与形状。共有三种不同蒸汽量供选择：</p> <p><b>高：</b> 烹饪炸鸡块，牛排，和小块肉类。</p> <p><b>中：</b> 重新加热冷冻食物，烹饪鱼排和奶酪蔬菜烤蘑菇。</p> <p><b>低：</b> 烹饪大块肉类（烤肉，整鸡）烘焙生面团（面包和面包卷）和意大利面等等。</p>	180
	<p><b>纯蒸汽</b> 该系统可用于烹制各种肉类、炖菜、蔬菜、饼、蛋糕、面包和焗饭(例如：需要长时间烹制的食物)</p>	100

按开始键开始烹饪，所有设置显示于显示屏上。

 °C图标在显示屏闪烁。到达设定温度后图标停止闪烁，响起短暂鸣音。烹饪时烹饪系统无法更改设置。



## 定时功能 – 时长



定时功能可在基本专业(Pro) 模式中找到，自动模式，蒸汽模式可选择相应图标使用。



### 设置时长

此模式下，设置烹饪时长。设置烹饪所需时长，确定设置。（最大烹饪时长为10小时）。系统自动计算烹饪结束时间。轻按开始键（START），开始烹饪。显示屏将显示所有设置。所有定时功能可通过将时长设置为“0”来取消。



### 设置预约功能

此模式下可设置烹饪时长及烹饪结束时间。确保烤箱时间准确。

例如：

当前时间：12:00；

烹饪 烹饪时长：2 小时 结束；

烹饪结束时间：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。”）

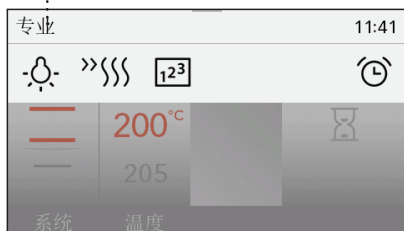


当所设时间截止后，烤箱会自动停止工作 (烹饪结束)，会伴随提示音，请轻按闹钟键，关闭提示音。如不手动关闭提示音，提示音会在 1 分钟后自动关闭。

几分钟后无操作，烤箱进入待机状态。显示屏会显示当前时间。

## 分段烹饪

最多可在一次烹饪过程中选择 3 个不同烹饪阶段按顺序烹饪，按照你的安排选择不用的烹饪模式或烹饪结束时间。



在额外设定中，触摸相应图标选择分步烹饪图标。



触摸两次显示屏选择步骤2和步骤3。触摸相应图标（步骤名称）确认或删除步骤。

按开始图标开始烹饪。烤箱立即开始运行设定的步骤1。（所选步骤为红色高亮标记），之后，步骤2及步骤3若设定好即相继启动。



烹饪时删除步骤，选择步骤，按步骤名称，点十字删除图标。仅能用于未开始步骤。

# 蒸汽喷射

烹调以下食品时，建议使用蒸汽喷射功能

- 肉类 (烹饪程序即将结束时)：这会让肉品更多汁软嫩，同时采用蒸汽喷射则无需给肉品表层涂油。  
肉类：牛肉、小牛肉、猪肉、野味、羊肉、鱼肉、香肠；
- 面包、面包卷：在烘焙开始后的前 5-10 分钟使用蒸汽喷射，则面包外皮酥脆、色泽焦黄；
- 蔬菜与水果蛋奶酥、意式宽面、含淀粉的菜肴、布丁；
- 蔬菜，特别是马铃薯、花椰菜、西兰花、萝卜、西葫芦和茄子。

在专业模式(Pro)下分段烹饪程序里可启动蒸汽喷射功能(参阅第 9 章)。轻按开始键，烤箱开始烹饪。



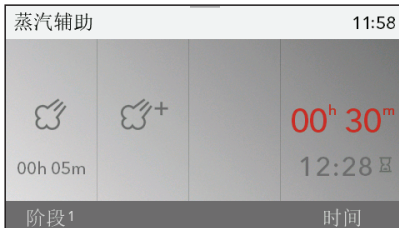
分段烹饪模式下总的烹饪时间不能低于 5 分钟。



## 分布选择蒸汽喷射功能



在额外功能菜单，按蒸汽棚舍图标，分步选择蒸汽喷射功能。



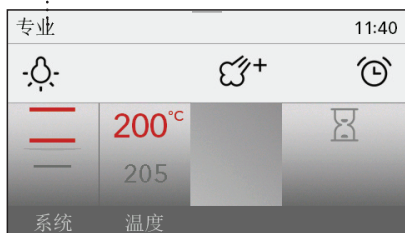
连按两次选择步骤1，步骤2或步骤3。

连续蒸汽喷射时相互间隔至少3分钟时间。蒸汽首次作为步骤1喷射；图标将显示于显示屏中。当到达设置时间，程序继续进行步骤2，接着步骤3。当步骤3完成，图标自动关闭。



## 直接蒸汽喷射

按开始键开始烹饪。



额外设定。按相关名称选择蒸汽喷射。

图标显示于显示屏中。三个步骤均可使用直接蒸汽喷射。

## 步骤 3：开始烹饪步骤

烹饪开始前，开始/暂停键会不断闪烁。

按此键，烹饪开始。

烹饪过程中按相应图标（温度、烹饪时间、分段烹饪模式等）可改变设置。

按开始/停止键改变设置或结束烹饪。之后显示警告：“Program paused. Do you wish to cancel it?”（“程序已暂停，是否取消？”）



## 步骤 4：烹饪结束，关闭烤箱



烹饪结束后，菜单及图标消失。



### 结束!

选择此图示以结束烹饪。显示屏进入主菜单。




### 延长烹饪时间


选择此图示以延长烹饪时间。选择新的烹饪时间（参阅定时功能章节）。



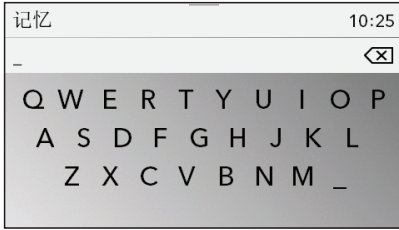
### 添加入最常用菜单


选择此图标以添加成为最常用菜单。在之后的烹饪中直接使用。

 烹饪结束，冷却风扇停止工作，留在烤箱内部的食物产生的湿气可于烤箱前面板及烤箱门上凝集。为防止凝集，旋转旋钮选择照明，此时冷却风扇启动，冷却烤箱，阻止蒸汽凝集。

 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。

## 储存常用菜单 ( 我的菜单 )




选择此图标 ，通过触摸相应字幕设置名称。按箭头图标删除字母。

按开始/停止键保存设置。

 已保存的自定义菜单可随时使用。选择模式，在我的菜单中设置。

## 步骤 5: 选择额外功能

 向左向右滑动选择菜单。



触摸相应图标选择额外功能。



### 蒸汽清洁功能

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。  
请在烤箱完全冷却的情况下使用此功能 (参见维护和清洁章节)。

## 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、糕点、面包、卷类以及结冻的水果) 通过选择相关图示可以选择食物种类、重量和解冻开始结束时间。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。

## 快速预热

当需要烤箱尽快达到所需温度时，可选择快速预热功能。此功能不适用于烹饪。当烤箱加热至所需温度，快速预热完成，烤箱可开始根据所选模式进行烹饪。

## 暖碟

盛装食物之前使用暖碟功能延长菜品保温时间。选择此图标设定温度和开始结束时间。

## 重新加热

用于加热已经做好的食物。使用蒸汽加热，保留食物的质量。即使食物刚刚做好，也能保证其口感和质量。不同食物也可同时被加热。

- 此功能可预约开始或结束时间。



选择相应图标及烹饪结束时间。图标显示于显示屏上。



## 童锁

轻按童锁图示键开启童锁。显示屏将显示:"Child lock activated" ("童锁开启")。再次轻按童锁图示,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。

如果定时之后启动童锁,烤箱将会正常运行。并且,童锁启动后,无法改变系统(模式)或额外功能等设定。只有当烹饪、烘焙、烧烤进程停止或关闭后,方能重新设定。

烤箱关闭后,童锁仍保持开启状态。若想更改设置,必须解除童锁。



## 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。通过此灯泡图示开启、关闭内部照明。



## 倒计时功能

倒计时功能可独立使用。轻按此闹钟图标以开启倒计时功能。最长倒计时时间为10小时。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。



通过触摸下拉菜单可随时设置照明及提醒功能。



## 步骤 6: 选择基本设置

 向左向右滑动选择菜单。



选择设置进入设置菜单。



选择所需设置，相应字体会放大。

### 语言

选择显示语言。

### 时钟

产品首次通电或者断电超过 1 周时间再次接电后，设置CLOCK – 时间。有两种时间显示模式可供选择:数码和钟表。

### 音量

无时间功能时可设置报警信号的响度 (仅显示当前时间)。此菜单下，可选择响度及报警持续时间等两种选项。

### 显示

在此菜单下可设置：

显示屏亮度

夜间模式 – 可指定时间使显示屏变暗。

## 其他设置

关闭烤箱照明

恢复出厂设置

默认水硬度

除垢



断电或者关闭焗炉后，所有设置都会自动存储。

# 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。此烹饪信息适用于单层烹饪。

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情况略微改变。

如果说明书提示此菜单需要，请开启快速预热。加热空烤箱消耗大量能量。因此，诸如烘焙糕点后立即烘烤比萨，可以减少能耗。

可使用导热性能良好的深色，涂有黑色硅涂层的烤盘或搪瓷烤盘。

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。

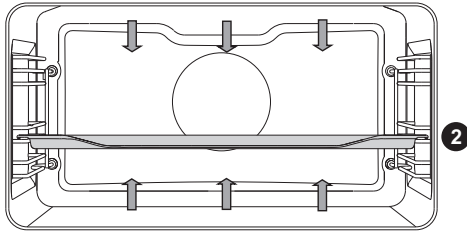
可在烹饪结束前大约 10 分钟，关闭烤箱，以节约能耗。

请勿在烤箱内冷却食物，以免烤箱门内出现水珠。

 雪花符号 (\*) 指需要快速预热的食物。

# 加热系统

## 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、钢化玻璃烤盘或铁盘。因不锈钢盘会反射大量热量，请勿使用。

使用搪瓷涂层、钢化玻璃、陶土或铸铁烤盘。因不锈钢烤盘会反射大量热量，请勿使用。

食物种类	重量 (克)	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	时长 (分钟)
<b>肉类</b>				
烤猪肉	1500	1	180-200	90-120
猪肩肉	1500	1	180-200	110-140
猪肉卷	1500	2	180-200	90-110
烤牛肉	1500	1	170-190	120-150
小牛肉卷	1500	2	180-200	80-100
羊里脊	1500	1	180-200	60-80
兔腰肉	1000	2	180-200	50-70
鹿腿	1500	1	180-200	90-120
肉卷	/	2	180-200	15-30
<b>鱼类</b>				
炖鱼	1000 克/片	2	190-210	40-50

## 烘焙糕点

只能适用一层深色烤盘。浅色烤盘对点心的上色效果会变差，例如设备会反射热量。请将烤盘放在烤架上。若使用标配烤盘，可直接置于导轨上。使用快速预热功能可以缩短烹饪时长。

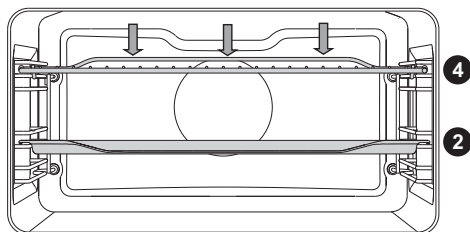
食物种类	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	时长 (分钟)
<b>糕点</b>			
白面包 · 1 千克 *	2	220	10-15
		180-190	30-40
荞麦面包 · 1 千克 *	2	180-190	50-60
全麦面包 · 1 千克 *	2	180-190	50-60
黑麦面包 1 千克 *	2	180-190	50-60
斯佩尔特小麦面包 · 1 千克 *	2	180-190	50-60
甜蛋奶酥	2	170-190	40-50
瑞士卷 *	2	190-210	20-30
核桃蛋糕	1	170-180	50-60
海绵蛋糕 *	1	160-170	30-40
马卡龙	2	130-150	15-25
蔬菜卷	2	190-200	25-35
水果卷	2	190-200	25-35
小糕点 (发酵)	2	200-210	20-30
俄式卷心菜馅饼 *	2	190-200	25-35
水果蛋糕	1	130-150	80-100
酥皮曲奇	2	80-90	110-130
果冻卷 (果馅)	2	170-180	30-40

小秘方	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>• 查看菜单。</li> <li>• 下次，减少用水量</li> <li>• 搅拌时注意搅拌时间等。</li> </ul>
蛋糕底部松散。	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 使用暗色的烤盘。</li> <li>• 在整个烘焙快结束前，将烤盘置于底层，开始底部加热器烘焙。</li> </ul>
蛋糕流芯。	<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)。

## 全区域烧烤，普通烧烤



当选择全区域烧烤功能时，顶部内外加热器同时工作。

当选择普通烧烤时，顶部内圈加热器工作。

最大温度：230°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。

使用烤架烧烤食物适用于酥脆、低脂的食物，如：香肠，肉块，鱼块（鱼排，炸物，鲑鱼排，或鱼肉切片）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。

烧烤结束后，请清洁烤箱内部和各种配件。

### 普通烧烤-顶部内圈加热器

食物种类	重量 (克)	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	时长 (分钟)
<b>肉类</b>				
牛排·二分熟	180 克/片	3	230	20-25
猪颈肉	150 克/片	3	230	25-30
猪排	280 克/片	3	230	30-35
烤香肠	70 克/片	3	230	20-25
<b>吐司面包</b>				
吐司	/	3	230	5-10
开放版三明治	/	3	230	5-10

## 全区域烧烤 – 顶部内外圈加热器

食物种类	重量 (克)	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	时长 (分钟)
<b>肉类</b>				
牛排·二分熟	180 g/kom	3	230	10-15
牛排·全熟	180 g/kom	3	230	15-20
猪颈肉	150 g/kom	3	230	15-20
猪排	280 g/kom	3	230	20-25
小牛肉	140 g/kom	3	230	15-20
烤香肠	70 g/kom	3	230	10-20
午餐肉	150 g/kom	3	230	15-20
<b>鱼类</b>				
鲑鱼排	200 g/kom	3	230	15-20
<b>吐司面包</b>				
6片白面包	/	3	230	1-4
开放版三明治	/	3	230	2-5

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。

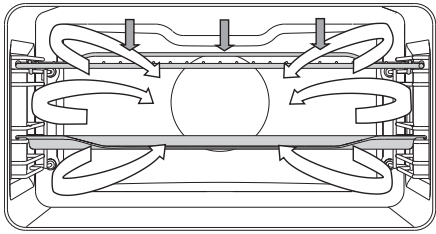


开启顶部加热器时，请保持机门关闭。

烧烤时，焗炉内各部件温度较高，请使用焗炉手套和肉钳。



## 烧烤 + 背部风扇

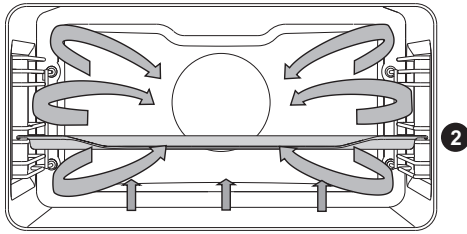


此模式下，顶部内外加热器和背部风扇同时工作。适合烤肉、鱼和蔬菜。

(参见烧烤的介绍)

食物种类	重量 (克)	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	时长 (分钟)
<b>肉类</b>				
鸭肉	2000	1	180-200	90-110
烤猪肉	1500	1	170-190	90-120
猪肩肉	1500	1	160-180	100-130
半只鸡	700	1	190-210	50-60
鸡肉·千克	1500	1	200-220	60-80
肉馅糕	1500	1	160-180	70-90
<b>鱼肉</b>				
鳕鱼	200克/片	2	200-220	20-30

## 背部加热器 + 背部风扇 + 底部加热器

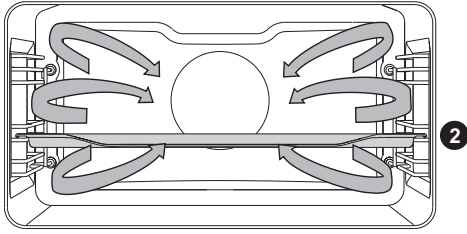


背部加热器、底部加热器和背部风扇同时工作。  
适合烘焙披萨、水果派和水果蛋糕。

(参见顶部加热器+底部加热器的介绍)

食物种类	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	时长 (分钟)
芝士蛋糕·酥皮	2	160-170	60-70
披萨*	2	220-230	10-15
法式酥皮洛林蛋糕	1	200-210	50-60
薄皮苹果卷	2	180-190	50-60

## 360° 热风循环



背部环形加热器和背部风扇同时工作。背部风扇保证烤箱内热源均匀分布。

### 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。若加入烤盘盖，烤出来更加鲜嫩多汁。

食物种类	重量 (克)	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	时长 (分钟)
<b>肉类</b>				
烤猪肉·带皮	1500	1	170-190	90-120
整只鸡	1500	2	180-200	70-90
鸭肉	2000	1	170-190	120-150
鸡胸肉	1000	2	190-210	50-60
填馅鸡	1500	1	190-210	110-130

## 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。

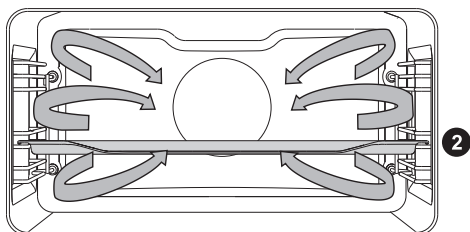
若使用非标配烤盘，请将烤盘置于烤架上。若使用标配烤盘，请直接置于导轨上。为达到均匀烘焙效果，请确保放入烤箱前的糕点厚度一致。

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
<b>点心</b>			
海绵蛋糕	1	160-170	30-40
苏粒蛋糕	2	170-180	25-35
李子蛋糕	1	160-170	30-40
海绵蛋糕卷 *	2	170-180	15-25
酥皮水果蛋糕	1	170-180	50-70
犹太面包	2	170-180	35-50
苹果卷	2	180-190	50-60
披萨 *	2	210-220	15-20
酥皮饼干 *	2	160-170	15-25
压缩饼干 *	2	150-160	20-30
小蛋糕 *	2	150-160	20-30
曲奇·发酵	2	180-190	20-35
曲奇·生面	2	180-190	20-30
奶油馅糕点	2	190-200	25-45
<b>点心-冷冻</b>			
苹果卷·得实茅屋芝士酥	2	180-190	55-70
披萨	2	190-200	20-35
烤土豆	2	210-220	25-40
炸肉饼	2	210-220	20-35



请勿将深烤盘放入第 1 层。

## 节能模式



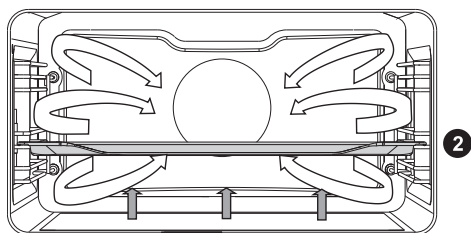
背部加热器和环形风扇开启。环形风扇确保热源均匀分布。

食物种类	导轨层数	温度 (°C)	时长 (分钟)
<b>肉类</b>			
烤猪肉 · 1 千克	1	200-210	110-130
烤猪肉 · 2 千克	1	200-210	130-150
烤牛肉 · 1 千克	1	210-220	100-120
<b>鱼类</b>			
整条鱼 · 200 克/条	2	200-210	40-50
鱼排 · 100 克/片	2	210-220	25-35
<b>点心</b>			
压缩饼干	2	180-190	20-30
杯子蛋糕	2	190-200	30-35
海绵蛋糕卷	2	200-210	15-25
酥皮水果蛋糕	1	190-200	55-65
<b>焗菜</b>			
焗土豆	2	190-200	40-50
意式宽面	2	200-210	45-55
<b>冷冻食品</b>			
炸薯条 · 1 千克	2	220-230	35-45
肌肉块 · 0.7 千克	2	220-230	30-40
鱼条 · 0.6 千克	2	220-230	30-40



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。请使用浅烤盘增加热风循环，并置于第 2 层。

食物种类	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	时长 (分钟)	沸腾后	放在烤箱内的 剩余时长 (分钟)
<b>水果</b>					
草莓 (6×1 升)	2	180	40-60	关闭	20-30
核果 (6×1 升)	2	180	40-60	关闭	20-30
水果泥 (6×1 升)	2	180	40-60	关闭	20-30
<b>蔬菜</b>				蔬菜	
腌黄瓜 (6×1 升)	2	180	40-60	关闭	20-30
豆子/胡萝卜 (6×1 升)	2	180	40-60	120 °C, 60 分钟	20-30

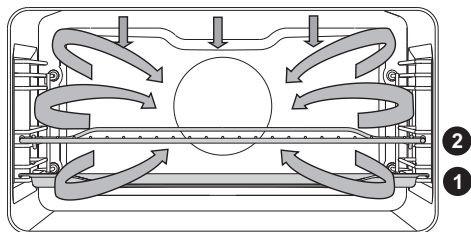
## 制作果脯和腌制蔬菜

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。确保所有罐子大小统一，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)。

## 自动烧烤模式



顶部内外圈加热器和背部环形加热器同时工作。适合烧烤各种肉类，方便烤出脆皮。适合各种肉类烧烤。

在自动烧烤模式中，顶部内外圈加热器和背部环形加热器同时工作。适合烧烤各种肉类，方便烤出脆皮。适合各种肉类烧烤。

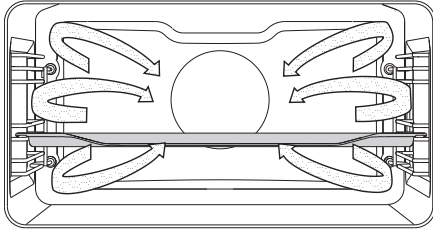
如果将肉块直接置于烤架上，请在烤架上刷上食用油，以免烤制过程中肉类粘在烤架上，然后将烤架置于第2层进行烧烤。请记住，使用烤架烧烤时，务必在第1层放入深烤盘做滴油盘用。当使用烤盘烧烤时，请将烤盘置于第2层进行烧烤。

食物种类	重量(克)	导轨层数(自下而上)	温度(°C)	时长(分钟)	核心温度(°C)
牛里脊	1000	2	170-190	60-80	55-75*
整只鸡	1500	2	180-200	65-85	85-90
火鸡	4000	2	170-190	150-180	85-90
烤猪肉	1500	2	170-190	100-120	70-85
肉馅糕	1000	2	170-190	50-65	80-85
小牛肉	1000	2	170-190	70-90	75-85
羔羊肉	1000	2	180-200	50-70	75-85
鹿肉	1000	2	180-200	60-90	75-85
整条鱼	1000	2	170-190	40-50	75-85
鸡大腿	1000	2	190-210	45-55	85-90


\* 较生 = 55-60 °C; 半熟 = 65-70 °C; 全熟 = 70-75 °C

## 组合系统 / 蒸汽系统

### 热风 + 蒸汽



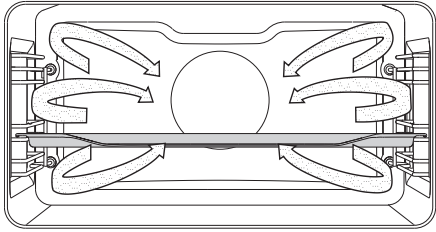
水通过蒸汽发生器进入烤箱内部汽化成蒸汽。环形加热器及风为烤箱内部提供源源不断的热风

 请使用新鲜水注入水箱。


食物种类	重量 (克)	层数 (自下而上)	蒸汽强度	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
牛肉/腿	1000	1	1	170-190	80-110
牛肉/腰部	1000	1	2	180-200	50-70
小妞/腿	1000	1	1	180-200	80-110
羔羊肉	1000	1	1	180-200	60-90
家禽·整只	1500	1	1	180-200	65-85
家禽·胸	1000	2	3	180-200	50-60
家禽·片	1000	1	2	180-200	50-70
鱼类	200克/片	2	2	190-210	25-35
土豆	1000	2	1	190-210	45-60
土豆及西兰花	1000	2	2	180-200	35-50



## 蒸汽



水通过蒸汽发生器进入烤箱内部形成蒸汽

 请使用新鲜水注入水箱。

## 肉类

食物种类	重量 (克)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
德国泡菜及香肠	700	3	100	30-40
牛排	1000	3	100	40-50
鸡胸肉	1000	3	100	20-30
虾	1000	3	100	20-30
鱼片	500	3	80	15-20
鱼排	500	3	80	20-25
整条鱼	400	3	100	20-30
贻贝	1000	3	100	15-20
法兰克福香肠	1000	3	85	10-15

## 蔬菜

食物种类	重量 (克)	加水比例	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
豆角	500	/	3	100	50-60
豆一种子	500	1:2	2	100	80-90
豌豆	500	/	3	100	20-25
花菜 - 整个	500	/	3	100	20-30
花菜 - 切块	500	/	3	100	15-20
西兰花 - 整个	500	/	3	100	15-25
西兰花 - 整个	500	/	3	100	15-20
胡萝卜 - 整个	500	/	3	100	20-30
胡萝卜 - 切粒	500	/	3	100	15-25
玉米	500	/	3	100	20-30
鹰嘴豆	500	1:2	2	100	70-80
茴香	500	/	3	100	15-25
甘蓝	500	/	3	100	20-30
红甜菜 - 整个	500	/	3	100	50-60
胡椒	500	/	3	100	15-20
菊苣	500	/	3	100	15-20
抱子甘蓝	500	/	3	100	15-25
芦笋	500	/	3	100	15-25
菠菜	500	/	3	100	5-10
唐莴苣	500	/	3	100	15-20
什锦蔬菜	1000	/	3	100	20-30
卷心菜	500	/	3	100	30-40
大白菜	500	/	3	100	25-35
茄子	500	/	3	100	15-20
绿皮南瓜	500	/	3	100	10-15
土豆·整个	500	/	3	100	30-40
土豆·切片	500	/	3	100	25-35

## 主食

食物种类	重量 (克)	加水比例	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
白米饭	200	1:2	2	100	25-35
糙米	200	1:2	2	100	60-70
意大利调味饭	依据食谱	1:2	2	100	30-40
意面	200	1:2	2	100	15-25
全麦意面	200	1:2	2	100	15-25
小米	250	1:1	2	100	25-35
西式团子	500	/	3	100	15-25
饺子	500	/	3	100	15-25
意大利馄饨	500	/	3	100	20-30
蒸杜兰小麦	500	1:1	2	100	15-20
意大利饺子	500	/	3	100	15-20

## 甜点

食物种类	重量 (克)	加水比例	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
融化巧克力 *	200	/	2	50	20-30
鱼胶 *	1 zavoj	/	2	50	15-20
大米布丁	Recept	1:4	2	100	30-40
醒发面团	Recept	/	2	40	25-35
焦糖布丁	Recept	/	2	100	40-50

\* 用铝箔覆盖烤盘

## 蛋菜



食物种类	重量 (克)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
溏心水煮蛋	200	2	100	10-15
全熟水煮蛋	200	2	100	15-20
水波蛋	200	2	100	13-17
美式炒蛋	200	2	100	10-15
培根欧姆蛋	依据食谱	2	100	15-20

## 水果

食物种类	重量 (克)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
苹果片	500	3	100	5-15
杏片	500	3	100	5-15
樱桃	500	3	100	10-15
醋栗	500	3	100	5-15
梨块	500	3	100	5-15
李子	500	3	100	5-15
大黄	500	3	100	5-15
油桃	500	3	100	5-10

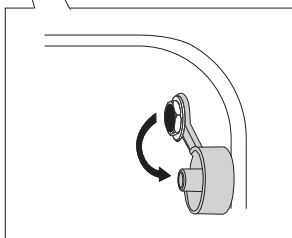
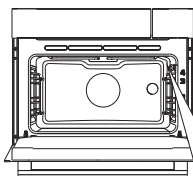
## 解冻

食物种类	重量 (克)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
冷冻肉类	500	2	50	40-50
冷冻家禽	1500	2	50	50-60
冷冻鱼类, 200 g/ 片	1000	2	50	35-45
冷冻水果	500	2	50	10-20
冷冻快餐	1000	2	60	45-60

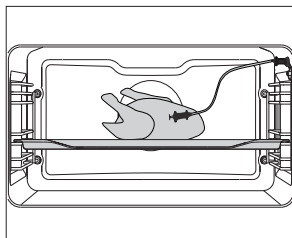
 干燥烤箱内部，选择热风循环加底部加热，温度设置  170°C，时长15分钟。程序结束后保持烤箱门开启2分钟或以上，让蒸汽逸出，以干燥烤箱内部。

## 烧烤时使用烤肉探针

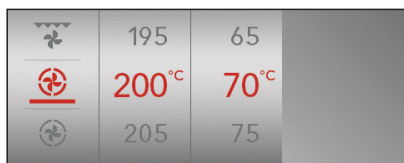
此模式下，设置期望核心温度。烤箱升温直至设置温度。核心温度由烤肉探针探测。



**1** 移走盖帽（插孔位于烤箱右边面板前方角落上）。



**2** 连接烤肉探针，将烤肉探针插入肉中。（若激活，所有计时设置会被取消。）



选择模式（底部加热及风扇）。

显示屏将显示烤肉温度及探测温度。触摸开始键开始。

烹饪时，核心温度上升实时显示于显示屏中（烹饪时期望核心温度会被调整）。当到达核心温度，烹饪进程停止。

报警鸣音响起，按任意键关闭。

一分钟之后，报警鸣音自动关闭。显示屏显示当前时间。

烹饪之后，重新盖上盖帽。

## 肉熟度对应温度

肉类型	核心温度 (°C)
<b>牛肉</b>	
一分熟	40-45
三分熟	55-60
五分熟	65-70
全熟	75-80
<b>小牛肉</b>	
全熟	75-85
<b>猪肉</b>	
五分熟	65-70
全熟	75-85
<b>羔羊肉</b>	
全熟	79
<b>羊肉</b>	
一分熟	45
三分熟	55-60
中等熟度	65-70
全熟	80
<b>山羊肉</b>	
中等熟度	70
全熟	82
<b>家禽</b>	
全熟	82
<b>鱼</b>	
全熟	65-70



探针只适用于此本烤箱。确保烹饪时使用烤肉探针不会接触热源。烹饪进程之后，探针变烫，小心谨防烫伤。

# 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

(依据型号)

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。

请勿使用擦洗剂或海绵清洁。

注意：烤箱表面不能接触到烤箱清洁喷雾，因会对表面造成明显的永久性损坏。

## 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



烤箱表面不能接触到烤箱清洁喷雾，因会对表面造成明显的永久性损坏。

# 清洗烤箱常规方法

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。

烤盘、烤架之类的附件，可以用热水和普通清洁剂清洗。

烤箱，烤箱内壁及烤盘涂有特殊涂层使表面光滑且耐用。这种特殊涂层在常温下更易清洗。

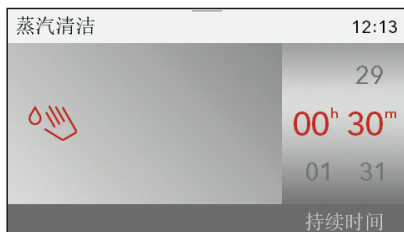


# 使用蒸汽清洁功能清洁烤箱


使用蒸汽清洁功能前，将干净新鲜的水加入水箱。



主菜单处选择额外功能，而后选择蒸汽清洁图标。  
按旋钮确认设置。



按开始键。

 程序开始后，等待时钟显示于显示屏上（30分钟）。  
蒸汽清洁功能完成，等待烤箱冷却，以安全擦拭烤箱内部。



烤箱完全冷却后再使用蒸汽清洁功能。

# 清洁蒸汽系统

清洁方式依据不同水硬度分类

水硬度	°N	试纸颜色及条带数
极软水	0-3 dH	4 绿色 条带
软水	3-7 dH	1 红色 条带
中硬水	7-14 dH	2 红色 条带
硬水	14-21 dH	3 红色 条带
特硬水	>21 dH	4 红色 条带

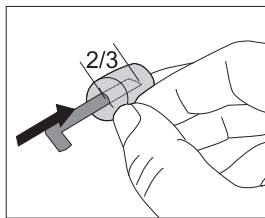
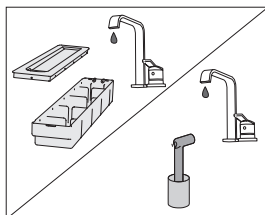
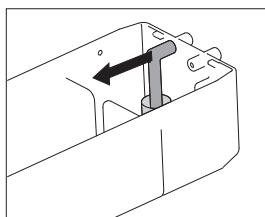
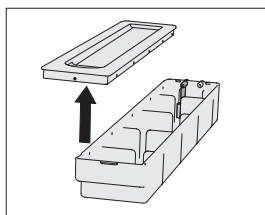
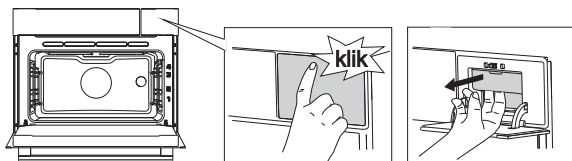
建议使用清洁蒸汽系统时使用除垢剂增强蒸汽清洁效果。

显示屏会显示"Please run the descaling procedure." (请使用除垢程序) 接着显示屏会引导您使用除垢功能。

1. 除垢剂加入水箱。
2. 除垢程序编入进程。
3. 除垢程序完成，清洗水箱，在水箱中装入清水进入清洗程序。
4. 清洗程序完成。清洁水箱，擦净烤箱。  
同样请清洗滤网（参看清洁滤网章节）。

# 清洁滤网

💡 每次清洁烤箱或为烤箱除垢后需清洁滤网。



**1** 打开水箱盖。

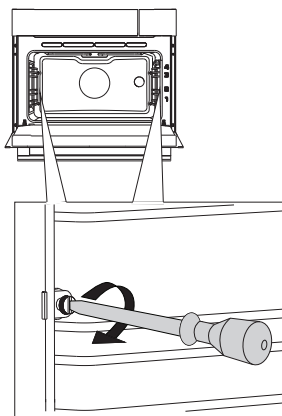
**2** 移除进水管。

**3** 在流水下清洁进水管及滤网。冲洗滤网除去杂质。防止蒸汽问题影响烹饪。

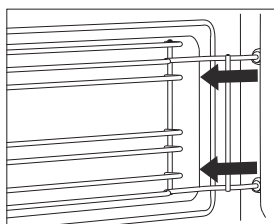
💡 若滤网与进水管分离，将进水管2/3部分均插入连接器。

# 导轨的拆除和清洗

导轨的拆除和清洗。



**1** 旋下螺丝。

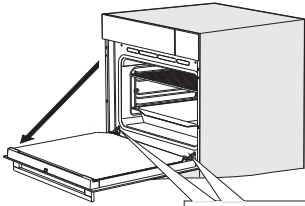


**2** 烤箱背面孔中取下导轨。

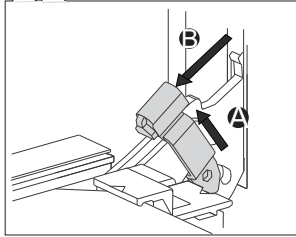


清洗后，重新装上导轨，并拧紧螺丝。  
当更换导轨时，请注意将其安装在拆除前所放置的一面。

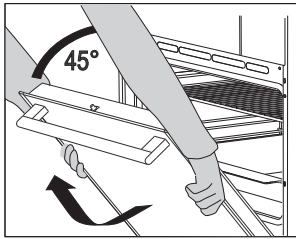
# 移除及安装烤箱门




**1** 首先，全开烤箱门（敞开至底）。



**2** 轻轻提起铰链固定器，向外拉。



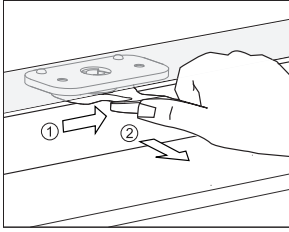
**3** 小心将门关至门完全关闭时为边形成的45°角；抬起门并抽出。

 更换门时倒序操作。如果门没有正确开启或关闭，请确认铰链及其附件是否对齐。



更换门时，请注意铰链及其附件是否对齐，以防突然关门，影响到连接弹簧的主铰链，造成损坏。

## 门锁 (依据型号)



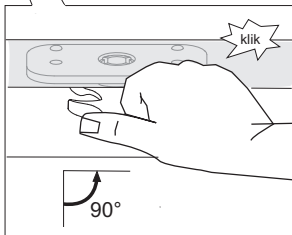
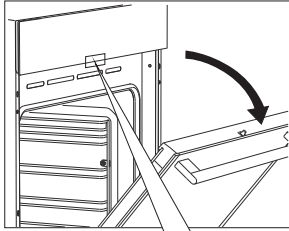
开启烤箱门，用拇指轻轻按门锁至右边同时向外拉门。

 当烤箱门关闭，门锁自动恢复初始位置。

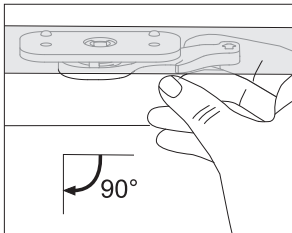
### 停用和恢复门锁

 **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。

## 轻开门 (依据型号)

烤箱门配备缓冲装置，形成75°角时自动开启。

## 轻关门 (依据型号)

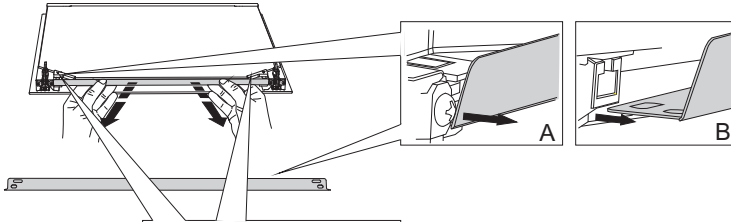
烤箱门配备缓冲装置，形成75°角时自动开启。可简单、安静、顺畅地关门。轻轻推门至以完全关闭时为边形成的15°角时自动开启关门缓冲装置。



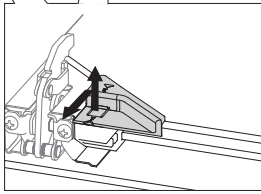
若用力关门，装置效果自动减弱或安全停用。

# 移除及安装烤箱门玻璃板

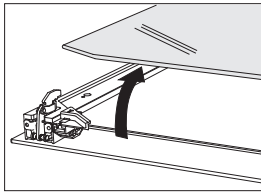
烤箱门玻璃板可从内部清洁，但先需移除烤箱门，请参看移除及安装烤箱门章节。



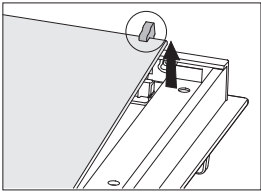
**1** 轻轻提起门边左右侧支架（标记1）并从玻璃板上摘下（标记2）。




**2** 抓住玻璃下缘；轻轻提起移走。



**3** 移走第三和第四块玻璃（仅出现于几种型号当中），提起移走。同样需移走玻璃板上密封橡胶圈。



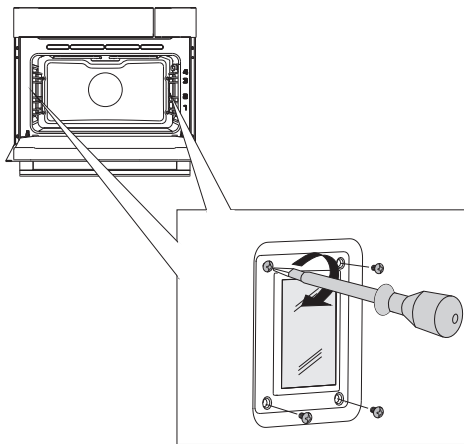
 替换玻璃板时请倒序操作。门上标记（半圆）及玻璃板需重合。



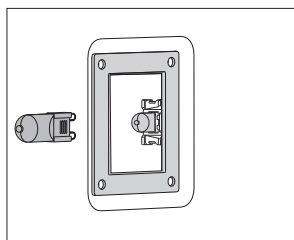
# 更换烤箱内部照明灯泡

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。


使用十字螺丝刀。（卤素灯: G9, 230 V, 25 W）

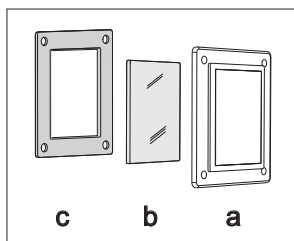



- 1** 取下灯罩上的螺丝，并移除灯罩及玻璃。  
注意：注意勿损坏涂层。



- 2** 替换灯泡。

 注意保护，避免烫伤。



 请勿取下灯罩上的垫圈。且保持垫圈与灯罩紧密连接。垫圈应完全与烤箱内壁贴合。

# 故障排查

故障	解决方法
按键无感应，显示屏无反应。	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。
烤箱照明不亮。	按照“更换部件”中的说明更换烤箱灯泡。 参见章节清洁和维护
糕点不熟	请确认是否选择正确的温度及加热模式。 烤箱门是否保持关闭？
显示错误代码：ERRXX ... * XX 为数字/错误编码	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，开启烤箱并设定时间。 如果错误仍在，请致电维修人员或电工。
水不能被泵进蒸汽系统。	请确认水箱中水量。 水箱中水不足。 请确认水箱背部水管及出水孔是否堵住。

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。已贴上相关标签。

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。

# 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

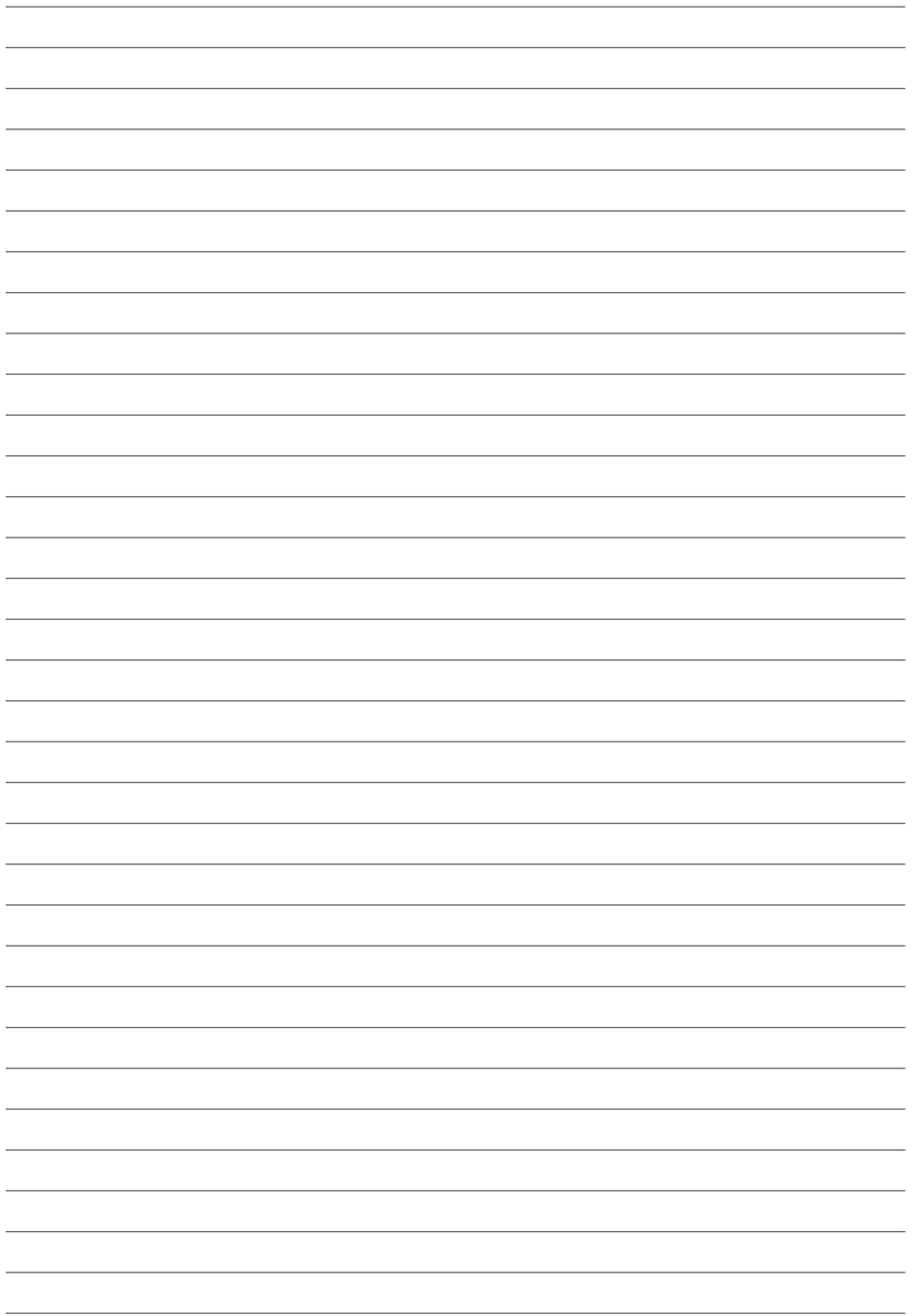
本表格依据SJ/T 11364的规定编制

- 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.







COMBI STEAM\_45\_TFT



zh/cn (03-20)