

CN

说明书
蒸汽烤箱

gorenje
BY
ora ito

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



重要信息



提示

目录

<p>4 重要安全信息</p> <p>6 连接烤箱之前： 7 技术参数</p> <p>.....</p> <p>8 组合式蒸汽烤箱</p> <p>12 控制单元</p>	<p>介绍</p>
<p>14 首次使用产品前</p> <p>14 蒸煮法 15 水箱注水</p>	<p>首次使用产品前</p>
<p>16 烹饪步骤(1-6)</p> <p>16 步骤 1: 首次开启烤箱 20 步骤 2: 选择烹饪模式 22 步骤 3: 选择设置 26 步骤 4: 选择附加功能 27 步骤 5: 开始烹饪程序 27 步骤 6: 关闭烤箱</p> <p>.....</p> <p>28 系统描述 (烹饪模式) 及烹饪表</p>	<p>烹饪步骤</p>
<p>47 维护和清洁</p> <p>48 清洗烤箱常规方法 49 清洗烤箱常规方法 50 清洁蒸汽系统 51 清洁滤网 52 导轨的拆除和清洗 53 移除及安装烤箱门 56 移除及安装烤箱门玻璃板 57 烤箱内部照明灯泡的更换</p>	<p>维护与清洁</p>
<p>58 故障排查</p>	<p>故障排查</p>
<p>59 废物丢弃</p>	<p>其他</p>



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。

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。

在一条生产在线生产出的产品或部件的色调不同，是由于在不同角度观察产品，不同背景色，不同材质和不同环境灯光等多种原因造成。

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）。

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。



警告!

烫伤及产品损坏风险

释放蒸汽可能发生烫伤；程序运行时小心开启烤箱门。此时蒸汽会逸出。



警告!

仅可使用液态水。请勿使用过滤水（已滤过矿物质）或蒸馏水。

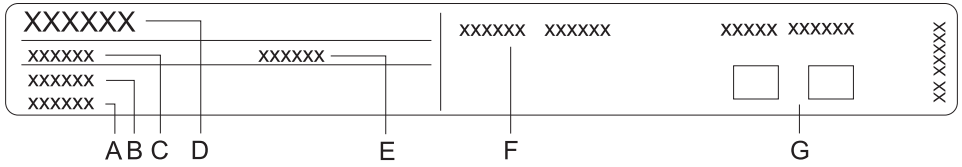
连接烤箱之前：



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。

技术参数

(依据不同型号)



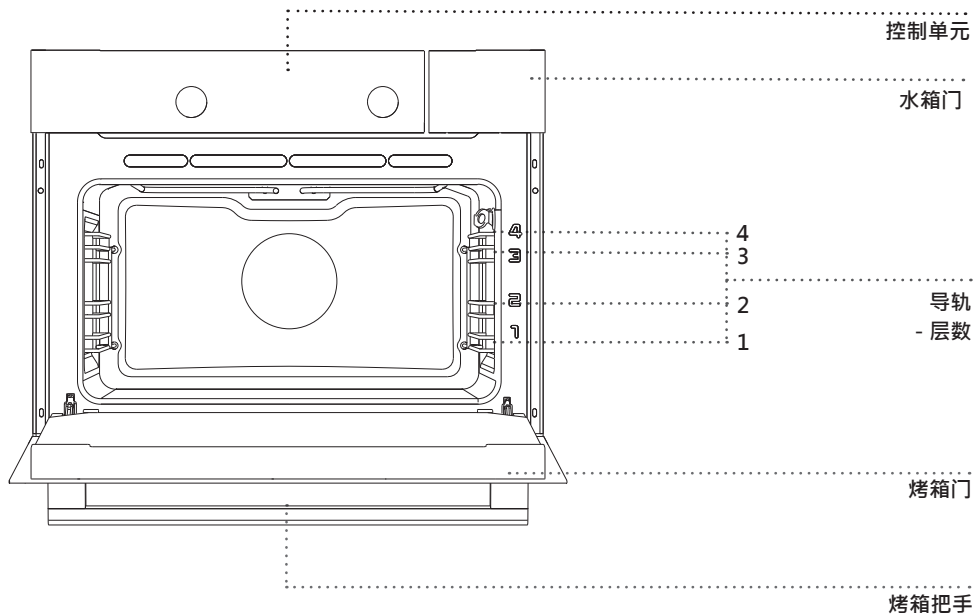
- A 序号
- B 编号
- C 型号 D 品牌
- E 款式
- F 技术参数
- G 认证标识

铭牌位于烤箱边，开门时可见。

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。

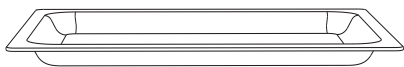
冷却风扇

焗炉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。

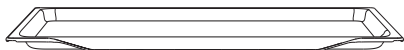
冷却风扇的延时工作

当关闭焗炉后，冷却风扇会继续工作直到焗炉内部温度降低才停止。（冷却风扇的关闭时间取决于焗炉中心温度）

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。

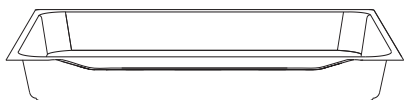


浅烤盘用于烘焙糕点




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。

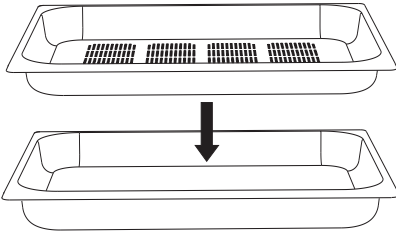


深烤盘用于烤肉和烘焙糕点，也充当滴油盘。

 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。

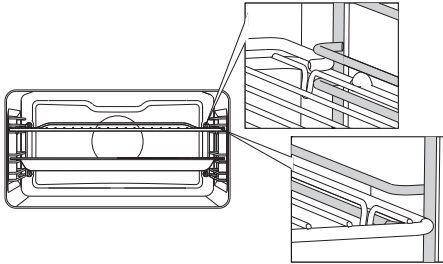


烘焙部件加热后，形状可能改变，此改变不影响部件的功能。部件冷却后可恢复至原来形状。

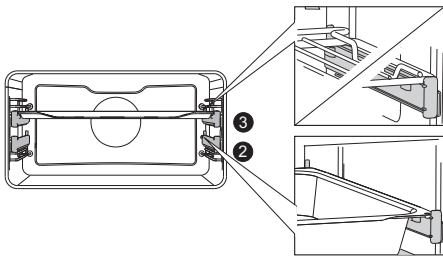


多孔蒸盘 (INOX) 可用来烹煮蔬菜·土豆·鱼或肉·盘子可避免食物与底部深烤盘收集的冷凝水接触。

 在第2层上使用整套蒸盘 (只用于蒸菜)。

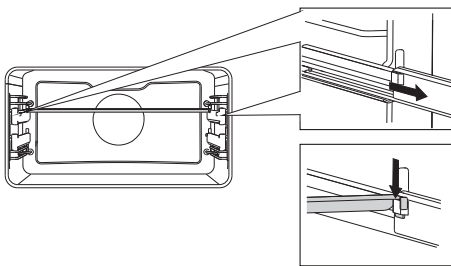


请将烤架或烤盘置于导轨之间。



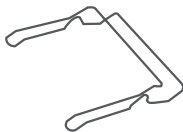
使用伸缩导轨·首先拉出一层导轨·将烤架或烤盘放在导轨之上·之后·推入烤箱。

 将伸缩导轨完全推入烤箱后·再关闭烤箱门。

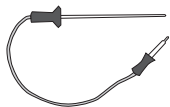


固定条

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。
(取决于烤箱型号)

除垢剂清洁蒸汽系统。

测试纸条测试水硬度。

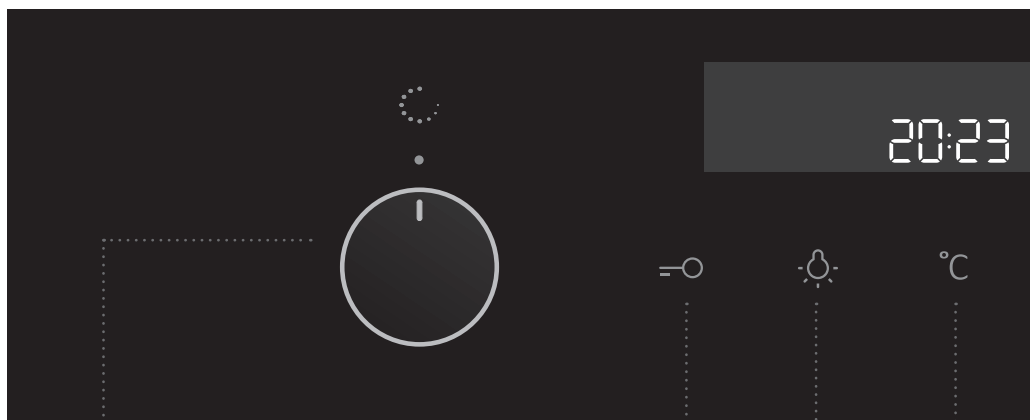
机械门锁防止烤箱门被打开。向右轻推门锁，同时
拉开机门。



高温烤制食物，烤箱各处温度较高，请使用烤箱手套。

控制单元

(依据不同型号)



1 烹饪模式 选择旋钮
(依据不同型号)

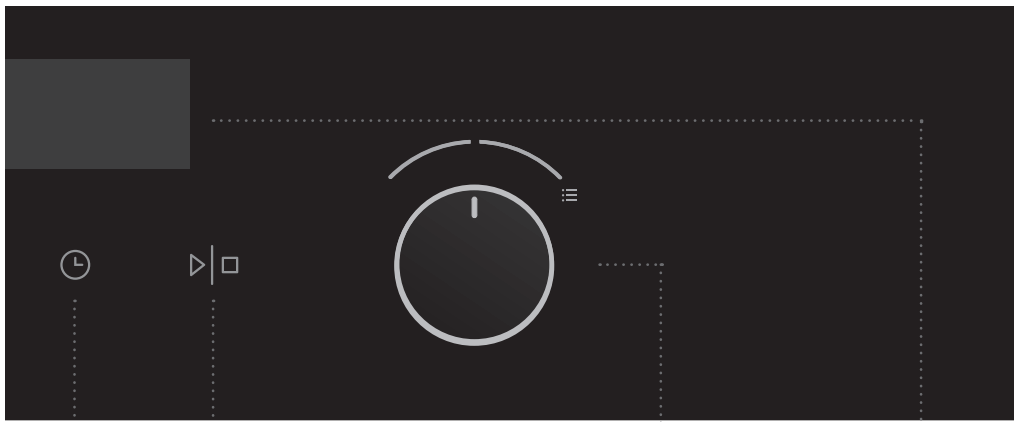
2 童锁

3 灯开关

4 温度

注意：

烹饪模式图标位于旋钮或前方控制面板上（依据不同型号）。



5 定时程序

烹饪时长

烹饪结束

提醒

闹钟

6 开始/停止
使用此键开始或停止程序

7 设置旋钮 (-/+)
使用此旋钮设置时间、温度及蒸汽量

8 烹饪信息和时钟显示

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。

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，能保有食物的原汁原味。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。

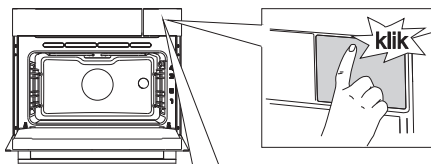
水箱注水

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）。

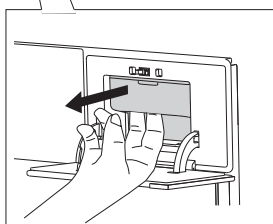
 请在首次使用前清洁水箱。



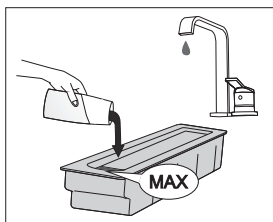
请注入干净的自来水、不含添加剂的瓶装水或者适合烹调的蒸馏水。
注水温度应为 $20^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ 。



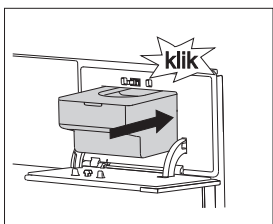
1 按压以打开水箱门。




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。

 烹调完毕后，蒸汽系统内残存的水分会抽回水箱中，请倒空并清洁水箱，然后晾干，下次使用前再注入干净的水。

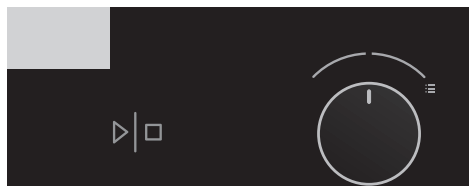
烹饪步骤(1-6)

步骤 1: 首次开启烤箱


连接电源或长时间断电之后，12:00 在显示屏闪烁，图标亮起。

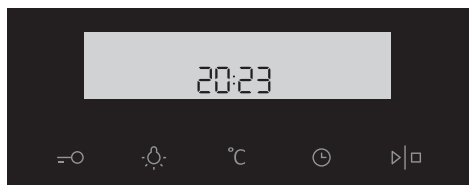
所有功能的设置方式如下：

设置时间




1 转动设置旋钮 (-/+) 先设置分钟；之后，光标移动至小时位置。3秒之后设置自动保存。

 直接向左或右转动旋钮可快速设定。



2 按开始/停止键确认。三秒内无操作，自动保存设置。

 未设置时间，烤箱仍可工作。此时计时器无法使用。（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。

设置

改变设置，向右转动设置旋钮保持3秒。

轻按开始/停止图标，光标移动至设置或参数。改变参数，左右旋转设置旋钮。

亮度

有三种亮度等级。预设为中等亮度。旋转旋钮可设置亮度。



低亮度



中等亮度



高亮度

音量

预设为中等音量。旋转旋钮可设置音量



低音量



中等音量



高音量







静音

水硬度 (仅于蒸汽烤箱中)

首次使用前请测试水硬度。

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。

	4 条绿条带	软水	硬度 1
	1 条红条带	中等硬度水	硬度 2
	2 条红条带	水质稍硬	硬度 3
	3 条红条带	水质偏硬	硬度 4
	4 条红条带	硬水	硬度 5

水硬度有5种不同选项以供选择。预设硬度5，显示于显示屏上。旋转旋钮可设置硬度等级。



除垢 (仅于蒸汽烤箱中)

使用旋钮选择“开”或“关”使用除垢功能，之后按开始/停止键确认。

预设除垢功能“开”



步骤1 - 水箱中加入除垢剂 (除垢剂与水1:8)

步骤2 - 除垢步骤完成。流水清洗水箱，加入干净水开始清洗步骤。



步骤3/结束 – 清洗步骤完成。清空水箱·擦净烤箱。同样需要清洗滤网 (参看清洗滤网章节)

结束

按开始/停止图标退出菜单进入待机状态。向左旋转选择旋钮保持3秒·或转动系统旋钮亦可关闭。



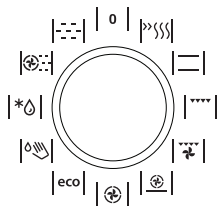
改变设置·向右转动设置旋钮·并长按3秒。

轻按开始/停止图标光标滑动至设置和参数。改变参数·左右旋转设置旋钮。




断电或关闭机器之后·额外功能的设置会内短暂保存几分钟。之后·除声信号和童锁外均会恢复出厂设置。

步骤 2: 选择烹饪模式



向左或右旋转旋钮选择
烹饪模式（参看烹饪模式表）
所选图标显示于显示屏中

 程序进行时可改变设置

系统	详细说明	预设温度 (°C)	最低最高温度 (°C)
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。当烤箱加热至所需温度，预热完成。	160	30-230
	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	30-230
	顶部内外圈加热器 顶部内外圈加热器及烧烤加热器同时工作。安装在烤箱顶部的加热器直接加热。增加加热效果时顶部加热器开始工作。此模式用于烧烤开放三明治，肉类或啤酒香肠，烤面包片等小型食材。	230	30-230
	顶部加热器+背部风扇 顶部加热器及背部风扇同时工作。此模式用于在一层烧烤大型肉类。也可用于裹上面包屑烘烤成棕色，口感酥脆的食物。	170	30-230
	底部加热器+背部风扇 底部加热器，背部风扇工作。可用于烘烤披萨，湿点，水果蛋糕，醒发面团及酥皮糕点。	200	30-230
	循环热风模式 周围的加热器和风扇一起启动，背部风扇可将热空气不断均匀分布在烤箱内部烤制食物。此模式用于多层烧烤肉类和烘焙点心。	180	30-230
eco	ECO烹饪¹⁾ 用此模式烘焙可节约能耗。可用于烧烤肉类和烘焙点心。	180	
	辅助清洁功能 浸湿烤箱内部。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	70	/
自动系统			
	解冻功能 使用此系统时，仅开启背部风扇，任何加热器均为关闭状态。此功能用于缓慢解冻食物。	/	/

系统	详细说明	预设温度 (°C)	最低最高温度 (°C)
烹饪系统			
组合蒸汽系统			
	组合蒸汽+背部风扇 用于烘焙及解冻。此系统可保留食物的色泽和外形快速高效烹饪。 有三种模式可选： - 高：烹饪炸肉快，牛排或小块肉。 - 中：加热冷冻肉类，烹饪鱼排，奶油烤蔬菜等。 - 低：大块肉类（烤，整只鸡），烘焙醒发好的面团（面包或蛋糕卷），烤宽面条等。	160	30-230
	蒸汽²⁾ / 真空低温烹饪法 此模式用于烹饪肉类，蔬菜，水果和配菜。 是烹饪真空密封食物的缓慢烹饪程序。此烹饪方法需精确控制温度。真空低温烹饪法适合烹饪肉类，鱼类，和所有类型的水果和蔬菜。此方式烹饪出的食物多汁且饱含食物香气。	100	40-100

¹⁾ 能效等级按照 EN 60350-1 标准。

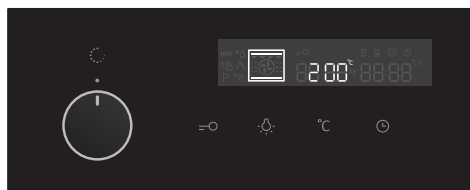
²⁾ 根据蒸汽强度等级。

步骤 3: 选择设置

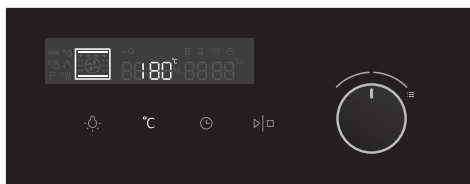
每个烹饪系统的基本厨具和默认设定可以调节。

在按开始/停止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；此时会发出提示音

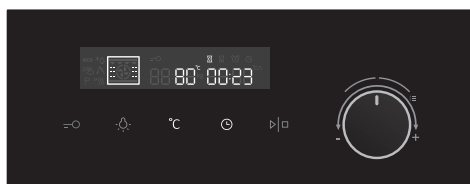
调节烹饪温度和蒸汽强度



1 选择 COOKING SYSTEM (烹饪系统)。选择的模式图标显示于显示屏中。预设温度闪烁。



2 按温度键。旋转设置旋钮 (-/+) 选择所需温度。



3 按温度和时间键，之后旋转选择旋钮选择参数。



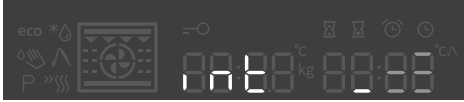
某些程序限值最高温度。

选择组合蒸汽模式，首先设定温度及时间。按开始键确认。»int« 和强度等级符号显示于显示屏中，用于表明蒸汽强度（预设»mid«蒸汽强度中等）。

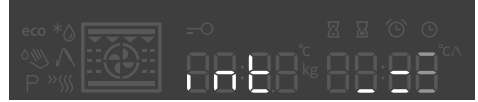
三种蒸汽强度等级用左旋钮选择。

再次按开始键确认所选蒸汽强度并开始程序。

蒸汽强度等级



蒸汽强度低



蒸汽强度中等



蒸汽强度高

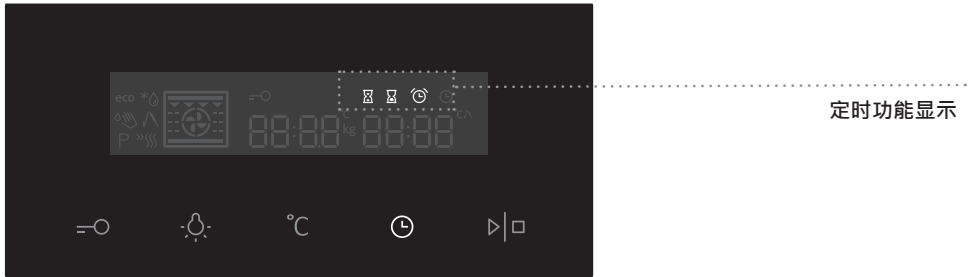
定时功能

首选旋转烹饪系统选择旋钮；之后，设置温度。

长按计时键选择图标。

选择的计时功能图标亮起，估计的烹饪开始/结束时间在显示屏中闪烁。其他图标变暗。

按开始键烹饪。烹饪用时会显示在屏幕上。



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

烹饪结束：下午6点

首先，设置烹饪时长，如2小时。再次按计时键选择烹饪结束时间图标。显示屏自动显示闪烁当前时间及烹饪时间，如14:00。

设置烹饪结束时间 如18:00。

按开始键开始烹饪。计时器等待开始，图标亮起。下午4点时程序烤箱自动开启，下午6点结束。



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，会以秒倒数。




倒计时结束，烤箱自动停止程序（结束烹饪）。按任意键关闭随结束响起的提示音。提示音在一分钟后自动关闭。

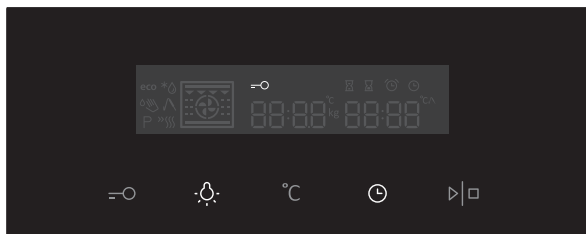
所有倒计时功能可通过将时间调到“0”取消。

经过若干分钟的空载，烤箱会切换至待机模式。

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，此情况下，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。

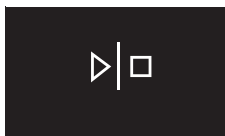
+ 待机

屏幕照明会在无使用状态下10分钟后自动关闭。

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。

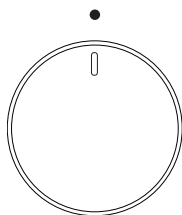
步骤 5: 开始烹饪程序

按开始/停止键开始烹饪程序。



步骤 6: 关闭烤箱

旋转烹饪系统选择旋钮旋至"0"位。



 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。一分钟无操作后，烤箱会切换至待机模式。

系统描述 (烹饪模式) 及烹饪表

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。

预热仅限于此说明书中食谱表格标明需要预热的情况下。

运行空载烤箱会消耗大量能量。预热烤箱，连续烘焙几种点心，披萨会节省很多能量。

建议使用深色硅涂层或搪瓷涂层烤盘等材质导热性能良好的烤盘。

使用羊皮纸时确保其耐高温。

当烹饪大块肉类或者糕点时，烤箱内会产生少许蒸汽，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（不适用于微波系统）。

请勿在烤箱内冷却食物，以免烤箱门内出现水珠。



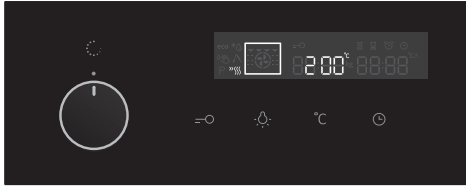
星号 (*) 表示烤箱和选择的系统需要进行预热。

烹饪系统


快速预热模式



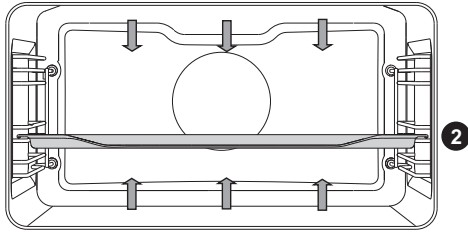
此模式可将烤箱尽快预热到理想温度，不适用于烹饪食物。



旋转烹饪系统选择旋钮快速预热。
显示屏显示预设温度。此温度可调节。

 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。请勿使用反射率强的不锈钢盘。

食物种类	重量 (克)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
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
羊里脊肉	1500	1	180-200	60-80
兔腰肉	1000	2	180-200	50-70
鹿小腿	1500	1	180-200	90-120
肉卷	/	2	180-200	15-30
鱼类				
煎鱼	1000 克/片	2	190-210	40-50

烘焙糕点

仅用一层深色烤盘或者托盘。浅色烤盘的吸热能力较弱，影响着色。始终把烤盘放在烤架上。如果用随机提供的烤盘，取下烤架。预热烤箱可缩短烹饪时间。

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
糕点			
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
黑面包 · 1 千克 *	2	180-190	50-60
小麦面包 · 1 千克 *	2	180-190	50-60
舒芙蕾	2	170-190	40-50
面包卷 *	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 (蛋白点心)	2	130-150	15-25
蔬菜卷	2	190-200	25-35
水果卷	2	190-200	25-35
发酵点心	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 (布克特尔)	2	170-180	30-40

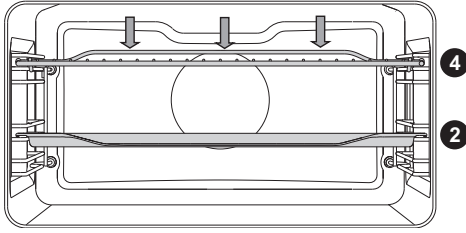
提示	方法
蛋糕里面熟了吗？	<ul style="list-style-type: none">• 用一根牙签从上往下插入蛋糕。取出牙签，如果没有碎屑粘在牙签上，说明里面也已经熟了。
蛋糕没成型。	<ul style="list-style-type: none">• 查看菜谱。• 下次，减少用水量。• 搅拌时注意搅拌时间。
蛋糕底部过松散。	<ul style="list-style-type: none">• 使用深色烤盘• 在整个烘焙快结束前，将烤盘置于底层，开启底部加热器烘焙。
含水分的蛋糕未熟。	<ul style="list-style-type: none">• 增加温度、延长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



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。

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。

适合烧烤德式香肠、肉块、鱼块或吐司面包等酥脆低脂食物。

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。

烧烤表 – 小型烘烤

食物种类	重量(克)	层数(自下而上)	温度(°C)	烹饪时长(分钟)
肉类				
牛排·2分熟	180 克/片	3	230	20-25
牛排·全熟	150 克/片	3	230	25-30
肉饼/肉块	280 克/片	3	230	30-35
烤香肠	70 克/片	3	230	20-25
面包				
吐司	/	3	230	5-10
开放版三明治	/	3	230	5-10

烧烤表 – 小型烘烤

食物种类	重量 (克)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
牛排 · 2分熟	180 克/片	3	230	10-15
牛排 · 全熟	180 克/片	3	230	15-20
猪颈肉	150 克/片	3	230	15-20
肉饼/肉块	280 克/片	3	230	20-25
小牛肉	140 克/片	3	230	15-20
烤香肠	70 克/片	3	230	10-20
午餐肉	150 克/片	3	230	15-20
鱼类				
三文鱼排	200 克/片	3	230	15-20
面包				
6 片面包	/	3	230	1-4
开放版三明治	/	3	230	2-5

使用烧烤功能时确保烤箱门已关上。

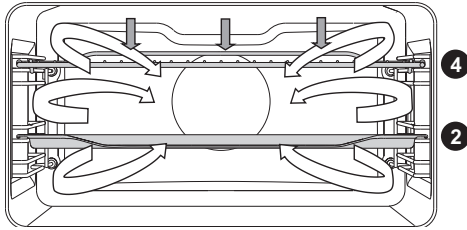
烧烤时，烤箱部件变烫，因此请使用隔热手套及肉夹。



使用烧烤功能时确保烤箱门已关上。

烧烤时，烤箱部件变烫，因此请使用隔热手套及肉夹。

顶部加热器+背部风扇



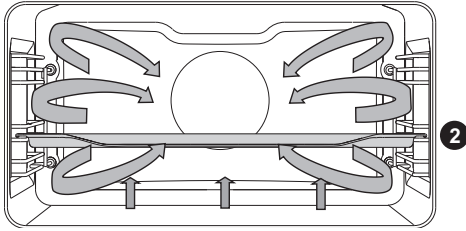
此模式下，顶部加热器+背部风扇同时运行。适合烧烤肉类、鱼类和蔬菜。

(参看烧烤章节的描述及提示)

食物种类	重量 (克)	层数 (自下而上)	层数 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
鸭肉	2000	1	180-200	90-110
猪排	1500	1	170-190	90-120
猪肩肉	1500	1	160-180	100-130
半只鸡	700	1	190-210	50-60
整鸡	1500	1	200-220	60-80
肉馅糕	1500	1	160-180	70-90
鱼类				
鲑鱼	200 克/片	2	200-220	20-30



底部加热器+背部风扇

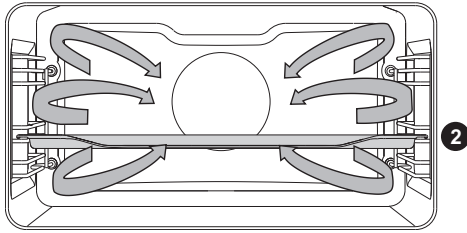


底部加热器+背部风扇运行。适合烘焙披萨、苹果派和水果蛋糕。

(参看顶部和底部加热章节的描述及提示)

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	160-170	60-70
披萨*	2	220-230	10-15
法式洛林熏肉咸塔, 酥皮糕点	1	200-210	50-60
苹果派·薄底面饼	2	180-190	50-60

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。请勿使用反射率强的不锈钢烤盘。

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。烧烤过程中要翻面可使烤肉保持多汁。

食物种类	重量(克)	层数(自下而上)	温度(°C)	烹饪时长(分钟)
肉类				
猪排·包括猪皮	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
酿馅鸡	1500	1	190-210	110-130

烘焙糕点

建议预热。

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。

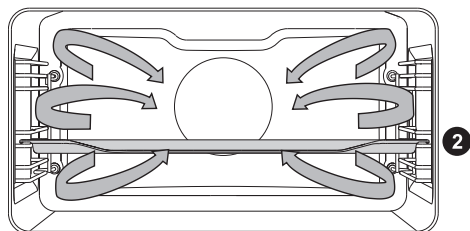
为均匀上色，请确保饼干厚度一致。

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	1	160-170	30-40
松糕	2	170-180	25-35
葡萄干糕饼	1	160-170	30-40
瑞士卷 *	2	170-180	15-25
水果蛋糕	1	170-180	50-70
面包 (编织酵母面包)	2	170-180	35-50
苹果派	2	180-190	50-60
披萨 *	2	210-220	15-20
饼干，酥皮糕点 *	2	160-170	15-25
饼干，压缩 *	2	150-160	20-30
小蛋糕 *	2	150-160	20-30
曲奇，发酵	2	180-190	20-35
曲奇，生面团	2	180-190	20-30
泡芙	2	190-200	25-45
速冻食品			
苹果芝士馅饼	2	180-190	55-70
披萨	2	190-200	20-35
炸薯条，即烤	2	210-220	25-40
炸丸子，即烤	2	210-220	20-35



请不要将深烤盘放入烤箱第1层（最底层）。

ECO烹饪模式



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)
肉类			
猪排, 1 千克	1	200-210	110-130
猪排, 2 千克	1	200-210	130-150
牛排, 1 千克	1	210-220	100-120
鱼类			
整条鱼, 200 克/片	2	200-210	40-50
鱼排, 100 克/片	2	210-220	25-35
糕点			
压缩曲奇	2	180-190	20-30
小纸杯蛋糕	2	190-200	30-35
瑞士卷	2	200-210	15-25
水果蛋糕·酥皮糕点	1	190-200	55-65
蔬菜			
焗土豆	2	190-200	40-50
意式宽面	2	200-210	45-55
冷冻食品			
炸薯条, 1 千克	2	220-230	35-45
鸡片, 0.7 千克	2	220-230	30-40
鱼条, 0.6 千克	2	220-230	30-40



请不要将深烤盘放入烤箱第1层 (最底层)。

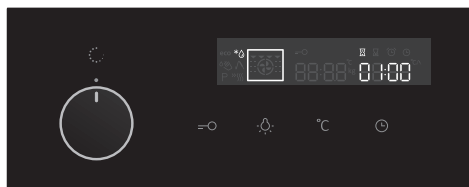


解冻功能

使用此功能时，仅开启背部风扇，任何加热器均为关闭状态。

仅风扇启动。缓慢解冻食物（蛋糕，点心，面包，卷类，深度冷冻水果）。

通过选择相应图标，设置解冻开始及结束时间。



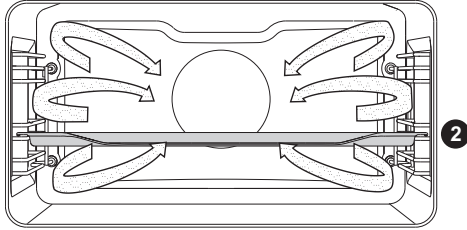
旋转烹饪系统选择旋钮至解冻功能。时间显示于显示屏上。此时间可调整。按开始键。

大部分食物，需拆开包装，拿除金属片等物件。


解冻中途需翻面。视情况搅拌，打散。

组合程序 / 蒸汽程序

热风循环和蒸汽功能

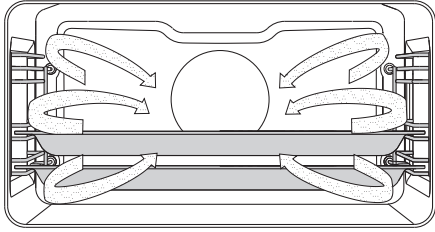


水通过蒸汽发生器进入烤箱内部汽化成蒸汽。环形加热器及风为烤箱内部提供源源不断的热风。


 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 g/kom	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	2	100	30-40
牛排	1000	2	100	40-50
鸡胸肉	1000	2	100	20-30
虾	1000	2	100	20-30
鱼片	500	2	80	15-20
鱼排	500	2	80	20-25
整条鱼	400	2	100	20-30
贻贝	1000	2	100	15-20
法兰克福香肠	1000	2	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	/	2	100	55-65
豆一种子	500	1:2	2	100	90-100
豌豆	500	/	2	100	20-25
花菜 - 整个	500	/	2	100	25-35
花菜 - 切块	500	/	2	100	15-25
西兰花 - 整个	500	/	2	100	20-30
西兰花 - 整个	500	/	2	100	15-25
胡萝卜 - 整个	500	/	2	100	25-35
胡萝卜 - 切粒	500	/	2	100	20-30
玉米	500	/	2	100	25-35
鹰嘴豆	500	1:2	2	100	85-95
茴香	500	/	2	100	15-25
甘蓝	500	/	2	100	25-35
红甜菜 - 整个	500	/	2	100	65-75
胡椒	500	/	2	100	15-20
菊苣	500	/	2	100	15-20
抱子甘蓝	500	/	2	100	20-30
芦笋	500	/	2	100	15-25
菠菜	500	/	2	100	10-15
唐莴苣	500	/	2	100	15-20
什锦蔬菜	1000	/	2	100	25-35
卷心菜	500	/	2	100	35-45
大白菜	500	/	2	100	30-40
茄子	500	/	2	100	10-20
绿皮南瓜	500	/	2	100	10-20
土豆·整个	500	/	2	100	30-40
土豆·切片	500	/	2	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	55-65
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	/	2	100	15-25
饺子	500	/	2	100	15-25
意大利馄饨	500	/	2	100	20-30
蒸杜兰小麦	500	1:1	2	100	15-20
意大利饺子	500	/	2	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包	/	2	50	15-20
大米布丁	依据食谱	1:4	2	100	30-40
醒发面团	依据食谱	/	2	40	25-35
焦糖布丁	依据食谱	/	2	100	40-50

* 请将铝箔纸覆盖于容器上

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	2	100	5-15
杏片	500	2	100	5-15
樱桃	500	2	100	10-15
醋栗	500	2	100	5-15
梨 - 切块	500	2	100	5-15
李子	500	2	100	5-15
大黄	500	2	100	5-15
油桃	500	2	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 克	1000	2	50	35-45
/ 片	500	2	50	10-20
冷冻水果	1000	2	60	45-60
冷冻快餐				

真空低温烹饪法（蒸汽烹饪）

腌制食物，并放入塑料袋密封进行低温烹饪：将饱含食物的密封袋放入多孔蒸盘，将蒸盘放入烤箱中层导轨。

烹饪后，将食物从袋子中拿出。若想激发食物香味，可快速用油煎一下。

菜品	厚度	温度	烹饪时间
肉类			
牛排·5分熟	3	60	150-180
牛排·全熟	3	70	140-170
猪排·5分熟	3	65	70-100
猪排·全熟	3	70	70-100
羊排·5分熟	2	60	90-120
羊排·全熟	2	70	70-100
小牛排	3	60	90-120
无骨鸡胸	3	65	90-120
无骨鸭胸	3	65	120-150
无骨火鸡胸	5	65	180-210
鱼块	1	55	40-60
鱼排	2	55	40-60
虾	/	60	30-40
章鱼·章鱼须	/	85	180-240
扇贝	/	60	40-60
胡萝卜·块/片	1	85	90-120
土豆·块	2	85	100-130
芦笋	/	85	50-70
茄子	1	85	50-70
水果·块	/	70	90-120

 烘干烤箱内部，设置背部热风和底部加热至170°C15分钟 。程序结束后开启烤箱门至少两分钟，让蒸汽逸出彻底干燥。

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，使用温肥皂水清洗比较容易去除。

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。

清洗烤箱常规方法

使用烤箱自洁功能及湿抹布即可清除烤箱壁上油脂及污渍。

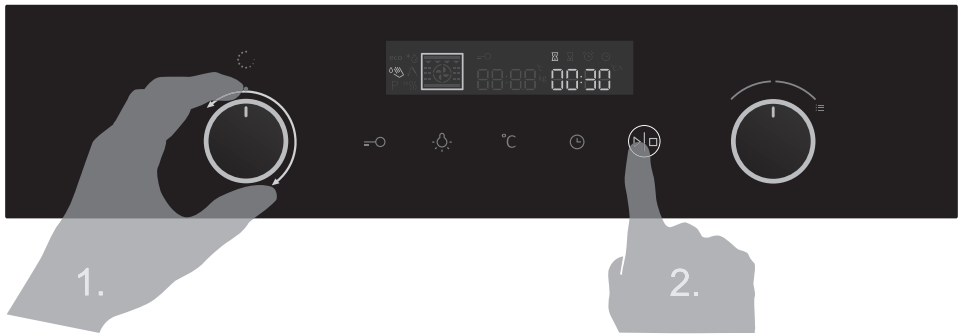
使用辅助清洁功能


当烤箱彻底冷却后使用辅助清洁功能效果较烤箱温热时使用效果更佳。

附于搪瓷涂层上的顽固食物残渣在使用辅助清洁功能后彻底浸泡，之后用湿抹布移除即可。

使用辅助清洁功能前，水箱中注入新鲜水。

1. 选择辅助清洁功能
2. 按开始/停止键开始程序



 程序开始之后，等待时间显示于显示屏上。

当辅助清洁程序完成，等待烤箱彻底冷却后方可安全擦去污渍，谨防烫伤。



烤箱彻底冷却后再使用辅助清洁功能。

清洁蒸汽系统

清洁方式依据不同水硬度分类

水硬度	°N	清除水垢前用水量/升	试纸颜色及条带数
极软水	0-3 dH	100	4 条绿条带 / 硬度 1
软水	3-7 dH	70	1 条红条带 / 硬度 2
中硬水	7-14 dH	50	2 条红条带 / 硬度 3
硬水	14-21 dH	35	3 条红条带 / 硬度 4
特硬水	>21 dH	25	4 条红条带 / 硬度 5

使用除垢剂可让辅助清洁功能达到更好效果。

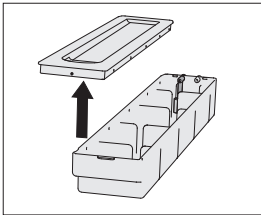
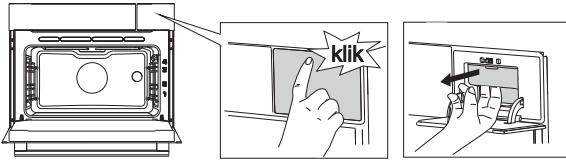
你能在任何蒸汽程序时使用推杆旋钮激活除垢程序。除垢程序开始显示“dCal on”（除垢程序开启）于显示屏上。显示屏上的信息可引导进行除垢程序。（参看第17页）



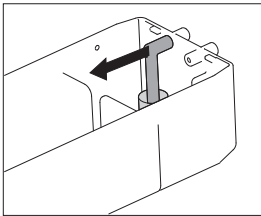
1. 除垢剂加入水箱 (除垢剂与水混合比为1:8)。
2. 除垢程序编入进程。
3. 除垢程序完成，清洗水箱，在水箱中装入清水进入清洗程序。
4. 清洗程序完成，清洁水箱，擦净烤箱。
同样请清洗滤网（参看清洁滤网章节）。

清洁滤网

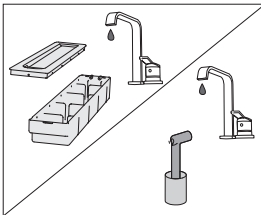
💡 每次清洁烤箱或为烤箱除垢后需清洁滤网。



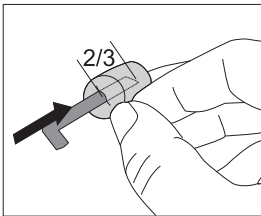
1 打开水箱盖。



2 移除进水管。



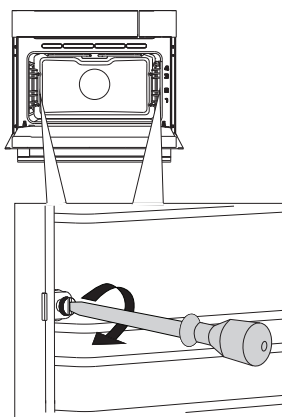
3 在流水下清洁进水管及滤网。冲洗滤网除去杂质。防止蒸汽问题影响烹饪。



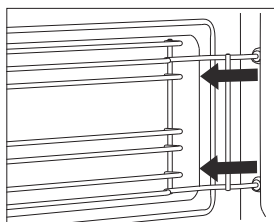
💡 若滤网与进水管分离，将进水管2/3部分均插入连接器。

导轨的拆除和清洗

请使用常规方法清洗导轨



1 旋下螺丝。

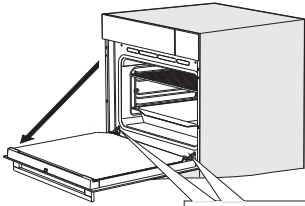


2 烤箱背面孔中取下导轨。

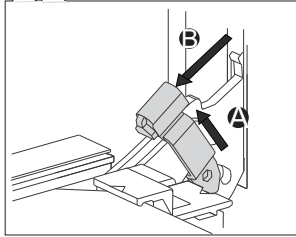


清洗后，重新装上导轨，并拧紧螺丝。
当更换导轨时，请注意将其安装在拆除前所放置的一面。

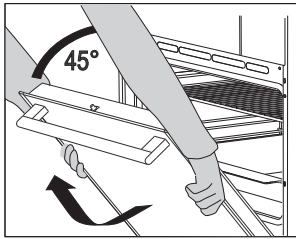
移除及安装烤箱门




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。



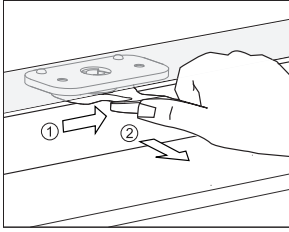
3 小心将门关至门完全关闭时为边形成的45°角；抬起门并抽出。

 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)



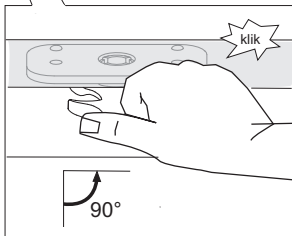
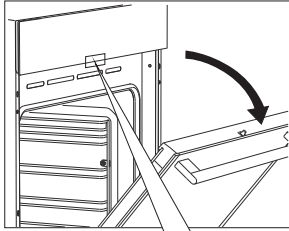
开启烤箱门，用拇指轻轻按门锁至右边同时向外拉门。

 当烤箱门关闭，门锁自动恢复初始位置。

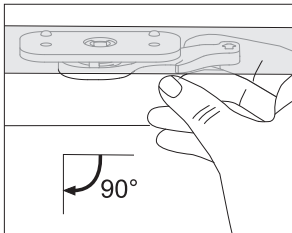
停用和恢复门锁

 **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)

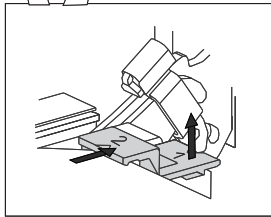
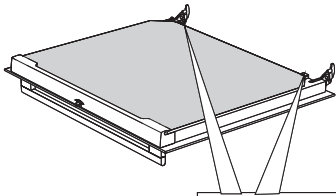
烤箱门配备缓冲装置，形成75°角时自动开启。可简单、安静、顺畅地关门。轻轻推门至以完全关闭时为边形成的15°角时自动开启关门缓冲装置。



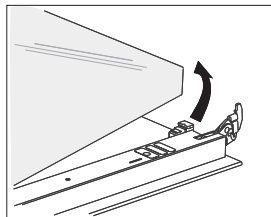
若用力关门，装置效果自动减弱或安全停用。

移除及安装烤箱门玻璃板

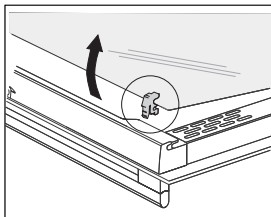
烤箱门玻璃板可从内部清洁，但先需移除烤箱门，请参看移除及安装烤箱门章节。




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。



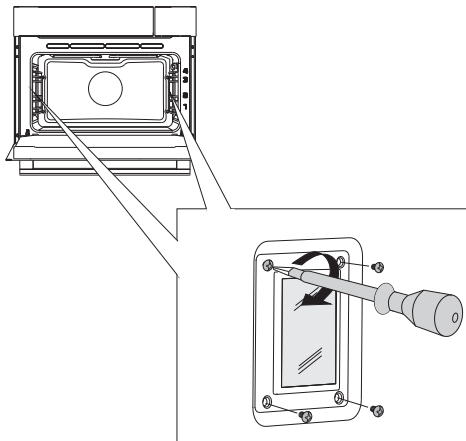
3 移走第三和第四块玻璃（仅出现于几种型号当中），提起移走。同样需移走玻璃板上密封橡胶圈。

 替换玻璃板时请倒序操作。门上标记（半圆）及玻璃板需重合。

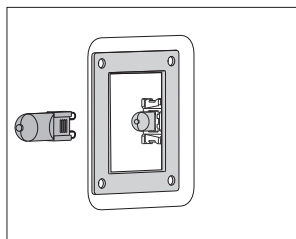
烤箱内部照明灯泡的更换

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。

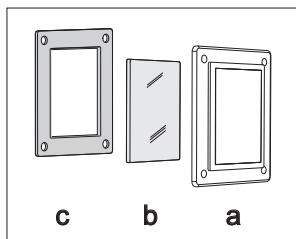
使用十字螺丝刀。（卤素灯：G9, 230 V, 25 W）



- 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“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 (E1, E2, E3 等)。	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
烤箱内部出现火花。	请确认所有灯罩是否都已固定且导轨上的垫片是否都已安装。 请确认导轨是否安装正确。

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。

COMBI STEAM_IL+_45_
ORAITO2



zh/cn (05-18)