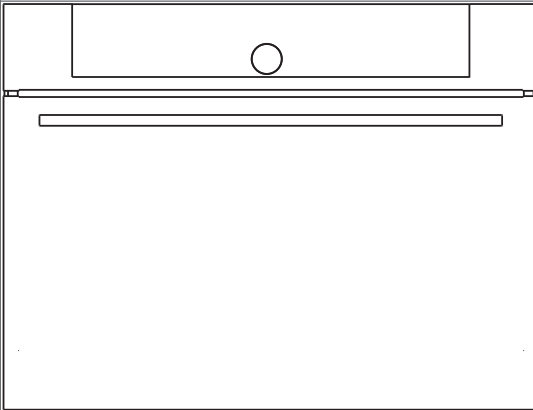


CN

组合式微波烤箱 使用说明书

gorenje



感谢您信赖并购买本产品。

本手册为用户专用，手册对产品进行了详细介绍，

并提供产品安全和正确使用方面的讯息。

因此，

请在初次使用前认真阅读此手册。

收到产品后，请先确认产品是否有损坏；

如有疑问，

请立即与当地经销商或者零售商联系。具

体联系方式

请查阅产品发票或货运单。

可在以下链接下载此手册：

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

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



重要信息



小贴士

目录

| | |
|----------------------------|--------|
| 4 重要安全信息 | 警告 |
| 8 连接烤箱之前： | |
| 9 组合式微波烤箱 | 介绍 |
| 12 控制单元 | |
| 14 技术参数 (依据型号) | |
| 15 首次使用产品前 | 首次使用准备 |
| 16 首次使用 | |
| 17 选择基础烹饪菜单和设置 | 设置和烹饪 |
| 18 A) 选择食物种类烹饪 (自动模式) | |
| 19 B) 选择专业模式烹饪食物 (专业模式) | |
| 25 C) 微波烹饪 | |
| 26 D) 记忆模式 | |
| 27 烹饪开始 | |
| 27 烹饪结束和关机 | |
| 28 选择额外程序 | |
| 30 通用设置 | |
| 32 加热系统 (烹饪模式)详解以及烹饪介绍(图表) | |
| 52 维护与清洁 | 维护与清洁 |
| 53 清洗烤箱常规方法 | |
| 54 辅助清洁功能 (AQUA CLEAN) | |
| 55 导轨的拆除和清洗 | |
| 56 烤箱内部照明灯泡的更换 | |
| 57 故障排除表 | 故障排除 |
| 58 废物丢弃 | |



重要安全信息

请仔细阅读说明书，并妥善保管。

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

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

警告:产品随附部件在使用过程中变热，让儿童远离本产品。

本产品在使用过程中变热。请小心避免触摸烤箱内部加热部件。

本烤箱只能使用推荐的温度探针

警告：给本产品更换灯泡前拔掉电源以避免触电危险。

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

请勿使用蒸汽清洗机或高压清洗机清洗机器，否则可能发生触电危险。

固定布线包含的断电方法应按照当地的安全法规和标准连接。

如电源线损坏，务必由厂家、服务代理商或者类似人员进行更换以免产生事故。

请勿在产品前方安装装饰性门，以防止机器过热发生危险。

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

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

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

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

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

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

抬起设备时切勿握住门把手。

有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：混合模式运行时，由于高温，儿童请在成人监护下使用烤箱。

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。

微波炉加热饮料可能导致延时沸腾，拿取容器时请小心烫伤。为避免延时沸腾情况发生，加热饮料时请先放置一个非金属物体（木质，玻璃或塑料汤匙）

奶瓶和婴儿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：

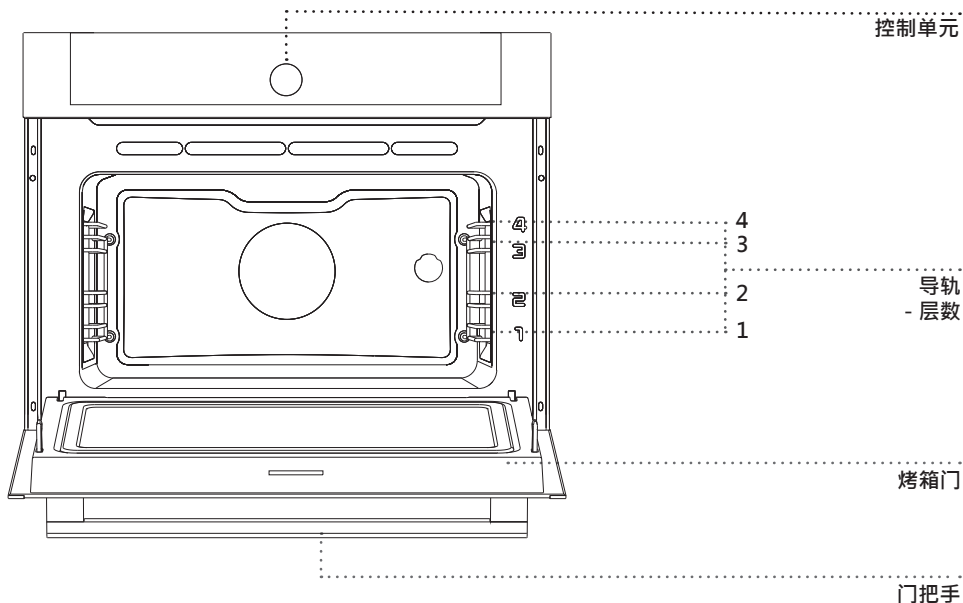


连接产品前请仔细阅读说明书。由于不正确连接或不正当使用产品而造成的损坏不在保修范围内。

组合式微波烤箱

(烤箱与设备说明-依据型号)

此图仅代表嵌入式机型中的一种。由于本说明书内容中涉及到的装置可能搭配不同设备，所以说明书中提及的某些功能或设备可能不存在您购买的装置上。



导轨

导轨预备了4层供食物烹调使用（请注意，高度/导轨都是由下至上计算）

导轨第3层和第4层适用于烧烤，第1层适用于微波盛装于玻璃烤盘中的食物。

微波烤箱门安全开关

微波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及微波发生装置，以免热气和微波迅速散出。当再次关闭微波烤箱门后，安全开关又将内部加热器、风扇以及微波发生装置开启，微波烤箱继续工作。

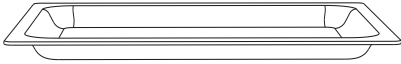
冷却风扇

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 (依据型号)




玻璃烤盘适用于所有烤箱系统及微波烹调模式。同时也可当托盘使用。

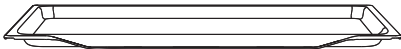


当运行微波功能时请不要使用网架、浅烤盘、深烤盘或者其他金属制的部件及配件！

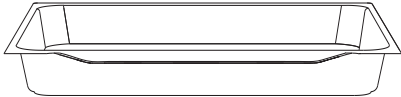


烤架适用于烧烤，同时也可作为放置盛装食物的平底锅或烤盘的支架。


 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。




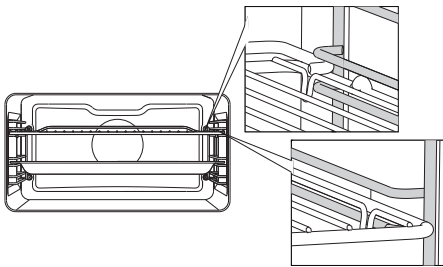
浅烤盘适用于烘焙糕点及蛋糕。



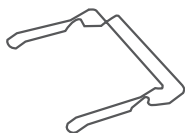
深烤盘适用于烤肉及烘焙糕点。同时也可用作滴油盘。

 烹调时请勿将深烤盘放置在第一层导轨上，除非是在您在烧烤食物或使用烤叉时，将深烤盘作为滴油盘使用。

 烹饪过程中，烤盘可能会变形，属于正常现象，不影响其功能。冷却后，会恢复原状。



请将烤架或烤盘置于导轨之间。



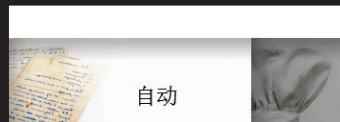
烤盘夹子方便拿取烤盘。



烤盘温度较高，请使用烤箱手套拿取烤盘。

控制单元

(依据型号)



1 开/关键

2 烤箱照明开/关键

3 返回

4 选择与确认键

T轻按 返回至
上一菜单。

按住返回主菜单。

旋转旋钮选择选项。
按下旋钮确认选择。



5 提醒/闹钟

6 童锁

7 开始/暂停

8 显示屏 - 显示所有设置

长按：开始

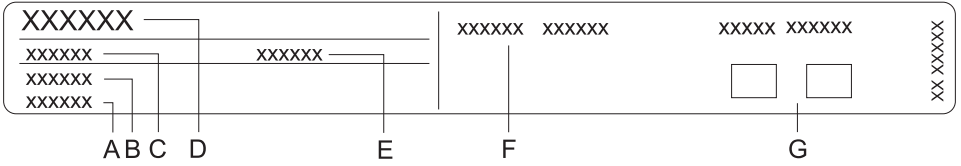
烤箱运行中长按：暂停

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。

技术参数

(依据型号)



- A 序列号
- B 编码
- C 规格
- D 品牌
- E 型号
- F 技术参数
- G 认证信息

铭牌打开机门可见。

首次使用产品前

拿到产品后，请拆除所有包装。

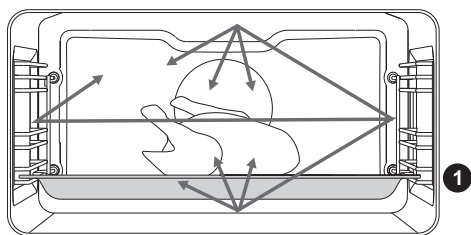
请用温水和常规洗涤剂清洗所有配件。请勿使用刺激性清洗剂。

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

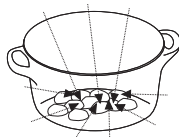
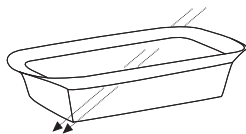
微波适用于烹饪、烘焙和解冻食物。微波功能可以在不破坏食物色泽和外观的情况下，快速有效的进行烹饪。

微波是电磁波的一种。这种辐射常见于日常接触的无线电波，电灯或是红外线。频率为 2,450 MHz。



微波特点:

- 会在接触到金属时进行反射。
- 可以穿过除金属外的一切材质。
- 会被水、脂肪和糖分子吸收。



当食物放置在微波环境中时，分子将迅速进行运动，从而产生热量。

微波可以穿透食物大约2.5cm。如果食物过于厚，则食物中间的部分则靠外层部分的热传导进行加热。



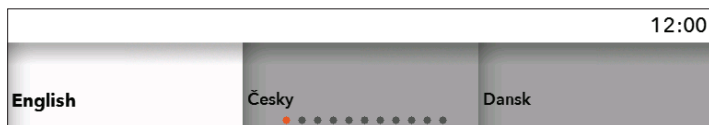
请勿在空置的烤箱内使用或开启微波功能。

首次使用

语言选择

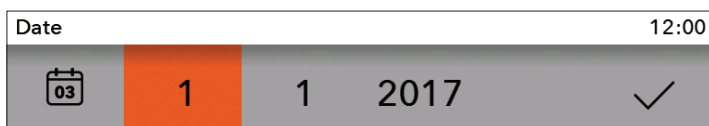
首次连接电源或拔掉电源长期不使用后，会要求设置语言。默认语言为英语。

 轻按旋钮以确认设置。



转动旋钮设置所需语言。轻按确认选择。

设置日期



轻按旋钮以选择年月日。
旋转旋钮到对勾处轻按旋钮以确认选择。

设置时间



轻按旋钮设置时间。
旋转旋钮到对勾处轻按旋钮以确认选择。

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

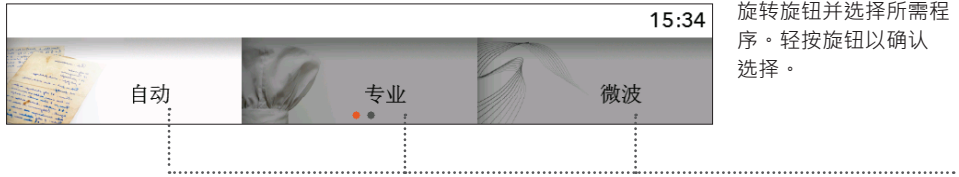
无操作几分钟后，烤箱进入待机状态。


更改时钟设置

当无定时功能开启时，时钟可以更改设置(参考常用设置章节)。

选择基础烹饪菜单和设置

可以通过几种不同的方式烘焙：



 轻按旋钮以确认设置。

A) 自动模式

此模式中，可首先选择食物种类。随后会自动显示预设重量、烘焙程度以及烹饪结束时间。

此模式中包含大量预设菜单可供选择，数据均由专业厨师和营养专业提供。

B) 专业模式

用户可以根据各人喜好，选择不同重量、温度、时长等。


C) 微波模式

此模式适合烹饪，烘焙和解冻食物。

D) 我的收藏

可以帮助收藏常用的模式，以便下次使用时方便获得。

A) 选择食物种类烹饪 (自动模式)

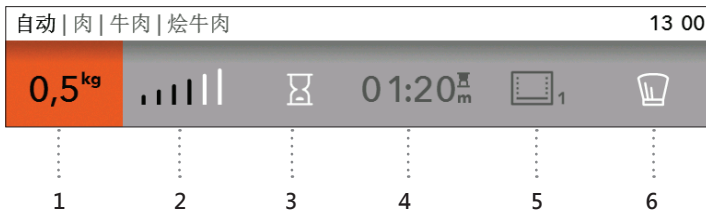
 轻按旋钮以确认设置。



旋转旋钮至自动模式。
轻按旋钮以确认选择。





选择具体食物程序。轻按旋钮以确认选择。




预设数值会将显示。此时，可调节重量、熟度和预约。

- 1 重量
- 2 熟度
- 3 预约开始
- 4 时长
- 5 程序和推荐放第几层
- 6 专业模式

 如果选择此图标 ，程序会自动转到专业模式（参见专业模式章节）。

轻按开始/停止键开始烘焙。显示屏将显示所有设置。

快速预热

当需要烤箱尽快到达所需温度时，可使用快速预热功能 。当图标已选，快速预热开始，显示屏显示“快速预热开始。”“Preheating started.”此时，请勿放入任何食物。此摄氏度图标 °C 将闪烁。当设定温度到达后，快速预热完成，并伴随提示音显示屏将会出现以下语言：“Preheating complete”。（“快速预热完成。”）此时，请打开机门，放入食物，关闭机门，程序继续。

 当使用快速预热功能时，预约功能无法使用。

B) 选择专业模式烹饪食物 (专业模式)

 轻按旋钮以确认设置。



旋转旋钮选择专业模式。轻按旋钮以确认选择。



选择基础设置。


基础设置

- 1 快速预热
- 2 模式
- 3 温度

额外设置

- 4 时长
- 5 分步骤烘焙 (参见分步骤烘焙)

快速预热

当需要烤箱尽快到达所需温度时，可使用快速预热功能 。当图标已选，快速预热开始，显示屏显示“快速预热开始。”“Preheating started.” 此时，请勿放入任何食物。此摄氏度图标 °C 将闪烁。当设定温度到达后，快速预热完成，并伴随提示音显示屏将会出现以下语言：“Preheating complete”。（“快速预热完成。”）此时，请打开机门，放入食物，关闭机门，程序继续。




 当使用快速预热功能时，预约功能无法使用。

烤箱模式 (根据型号)

| 系统 | 详解 | 预设温度 (°C) | 温度范围 (°C) |
|---|---|-----------|-----------|
| 烹饪模式 | | | |
|  | 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 – 250 |
|  | 顶部外圈加热器 仅顶部外圈加热器工作。适合烹饪食物上表面。 | 150 | 30 – 235 |
|  | 底部加热器 仅底部加热器工作。适合烹饪食物下表面。 | 160 | 30 – 235 |
|  | 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 | 30 – 250 |
|  | 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 | 30 – 250 |
|  | 顶部内圈加热器+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 | 30 – 250 |
|  | 底部加热器+背部环形加热器+背部风扇 底部加热器+背部环形加热器+背部风扇同时工作。适合烘焙比萨、水果蛋糕、发酵面团和脆皮糕点，可以多层同时烘焙。 | 200 | 30 – 250 |
|  | 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 | 30 – 250 |
|  | 节能烹饪¹⁾ 适合烧烤肉类和糕点松饼类食品。 | 180 | 120-275 |
|  | 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 | 30 – 230 |
|  | 自动烧烤 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 | 30 – 240 |


¹⁾ 它被用于确定依照 EN 60350-1 标准的能效等级。

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

| 系统 | 详解 | 预设温度 (°C) | 功率 (W) |
|---|---|-----------|--------|
|  | 微波 微波功能适用于烹饪及解冻，在不改变食物色泽及外观的情况下快速有效的进行烹饪。 | - | 750 |
|  | 热风+微波 此模式适用于烹饪各种肉类，杂烩，蔬菜，饼类，蛋糕，面包以及脆皮美食 (如需要较长烹饪时间的食物)。 | 160 | 600 |
|  | 所有加热器+背部风扇+微波 此组合模式适用于烹饪小块肉，鱼以及蔬菜。可以快速的达到外焦里嫩的效果。 | 200 | 600 |

| 功率等级 | 适用 |
|--------|--|
| 1000 W | <ul style="list-style-type: none"> 快速加热饮料、水及其他液态的食物。 烹饪水分高的食物，如汤，调味汁等。 |
| 750 W | <ul style="list-style-type: none"> 烹饪新鲜或冷冻的蔬菜。 |
| 600 W | <ul style="list-style-type: none"> 融化巧克力。 烹饪鱼及其他海产品; 分两层加热食物时。 低温烹饪干制豆类。 加热及烹饪精致的鸡蛋菜肴。 |
| 360 W | <ul style="list-style-type: none"> 低温烹饪乳制品或果酱。 |
| 180 W | <ul style="list-style-type: none"> 解冻，软化黄油或冰淇淋。 |
| 90 W | <ul style="list-style-type: none"> 解冻奶油糕点。 |

按开始键烤箱开始烹饪。所选程序会显示在显示屏上。

 °C会闪烁在显示屏上，直到选定的温度为止。会听到短蜂鸣声。烹饪/烘烤系统无法操作过程中被改变。

定时功能 – 时长



时长"可在专业模式 (Pro) 中设置。



时长

预约功能



设置时长

设置所需时长，确定设置。

轻按开始键START，开始烹饪。显示屏将显示所有设置。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

此功能会直接显示程序完成时间，所以，请确保烤箱时钟准确。

例如：

当前时间: 中午12点

烹饪时长: 2小时

结束时间: 下午6点

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

显示屏会显示以下内容：

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

"烹饪已推迟至下午4点开始。"

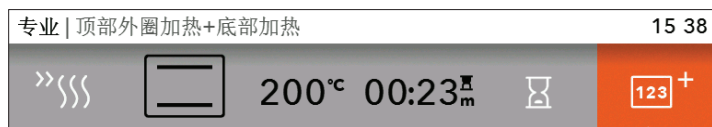


当所设时间截止后，烤箱会自动停止工作 (烹饪结束)，会伴随提示音，请轻按闹钟键，关闭提示音。如不手动关闭提示音，提示音会在1分钟后自动关闭。

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。

分步骤烹饪

最多可选择3个不同烹饪阶段按顺序开始。



在专业模式中，可选择分步骤烹饪。

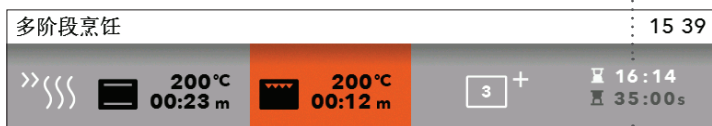


选择：第1步·第2步·第3步。轻按旋钮以确认选择。

💡 如果之前已经设置时长，则第一步已经选择。



设置模式，温度和时长。选择对勾可确认设置。

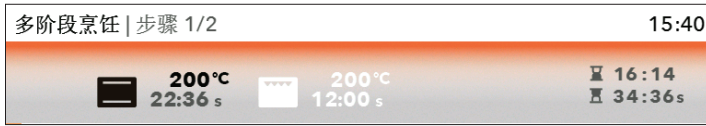



整个时长

所选步骤的温度和时长


现在进度

轻按开始键START，烤箱开始烹饪。烤箱首先进入第1步，进行烹饪。(显示屏底部会有竖条提示正在第几步烹饪。)随后，会分步进入第2、3步。



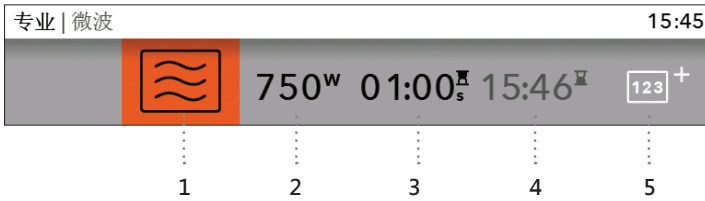
 如果需要取消某步骤，请转动旋钮，选择某个步骤，通过选择叉符号取消此步骤。只能在未进入此步骤前取消此步骤。

C) 微波烹饪

 轻按旋钮以确认设置。



旋转旋钮，选择微波功能。
轻按以确认选择。



旋转旋钮选择设置，轻按以确认设置。

- 1 微波模式
- 2 功率/温度（微烤程序）
- 3 时长
- 4 预约
- 5 分段烘焙（参考分段烘焙章节）

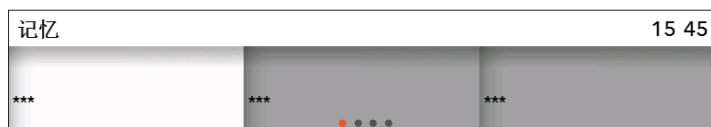
选择纯微波模式时，预约功能不能使用。

轻按开始键
显示屏上将显示所选的设置及计时。

 当选择带有微波的微烤程序时，摄氏度图标 °C 将闪烁，直到烤箱内温度到达预设温度停止。

D) 记忆模式

当烹饪程序完成后，会显示结束菜单。选择图标  可以收藏此程序。



选择星号处，添加名字。

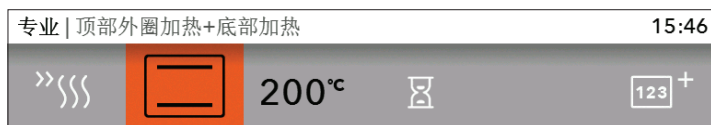
 可以最多收藏12个程序。




选择旋钮并确认字母，输入名字。如有需要，可以通过箭头符号删除字母；通过对勾存储名字。



可以通过主菜单的记忆进入。
轻按旋钮以确认选择。



预设数值会显示，如有需要，可以更改设置。

当烹饪程序完成后，会显示结束菜单。如果做任何更改，可以通过选择  图标来存储。选择一个同样名字的菜谱。“程序将被覆盖”的文字会出现。确认收藏此菜谱，可以使用此名字或新名字。
- 还可以取消选择。显示屏会显示新的区域便于收藏新的菜谱。

烹饪开始

烹饪开始前，开始/暂停键 START/STOP 会不断闪烁。按住此键，烹饪开始。

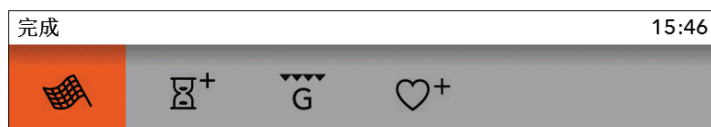
在烹饪过程中，可以转动旋钮改变设置。



 烹饪过程中门打开，烹饪将停止，门关上后恢复。此操作需在3分钟内完成，否则烹饪结束。

烹饪结束和关机

轻按开始/暂停键以暂停烹饪。



旋转旋钮，结束页面显示数个图标



结束

选择此图标以结束烹饪。显示屏进入主菜单。



延长

选择此图标以延长烹饪时间。




焦层

选择此图标以开始使食物上层焦化。



收藏


选择此图标以收藏。

 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。

选择额外程序



旋转旋钮选择额外程序。轻按旋钮以确认选择。额外程序将显示。

 Some functions are not available with some systems; an acoustic signal sounds in such cases.

辅助水清洁

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。
(参见维护和清洁)

解冻

使用此功能时，仅开启背部风扇，任何加热器均关闭状态。
可用于缓慢解冻食物(蛋糕、面包和水果)。
通过选择相关图标可以选择食物种类、种类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。

保温

保温功能用于将已做好的食物进行保温。选择此图标并设定温度和开始结束时间。

暖碟

暖碟功能用于加热碟子、杯子等器皿，选择此图标并设定温度和开始结束时间。

快速预热

当需要烤箱尽快到达所需温度时，可选择快速预热功能。
此功能不适于烹饪，仅作预热所用。当烤箱加热到预设温度时，快速预热完成，可放入食物进行烹饪。

斋期模式

此模式下，设置温度在85 和180 °C之间，时长最长为72小时。按开始键以开始倒计时。烤箱内照明开启。所有声音和运行均关闭，仅仅可以使用开关键。程序结束，所有功能恢复。



如遇断电，斋期模式会被取消，烤箱功能恢复。



警告：生产商对不正确的使用斋期模式不负责。

完成

15 55

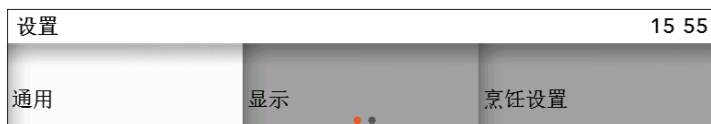
旋转旋钮出现完成图标



通用设置



旋转旋钮选择所需选项。轻按旋钮以确认选择。



旋转旋钮可以选择不同目录。轻按旋钮以确认选择。

常用设置

语言 - 设置屏幕显示语言。

时间 - 首次接入电源或长时间断电（超过1周）重新接入电源时必须设置当天时间。设置时钟时间。在电子时钟界面，用户可以选择数码或钟表时间显示模式。

日期 - 首次接入电源或长时间断电（超过1周）重新接入电源时必须设置日期。设置年·月·日。

声音 - 仅在无倒计时功能开启时，可调整提示音音量。

音量 - 用户可自行选择不同音量大小。

按键音量 - 可以开启或取消按键音。

开关机声音 - 可以开启或取消开关机声音

显示

可设置:

屏幕亮度 - 3个亮度可供选择。

夜间模式 - 设置屏幕亮度自动调暗时间

待机模式 - 显示屏在1小时后会自动关闭。

烹饪设置

我的微波设置

默认程序程度设置

系统

产品信息

出厂设置


烤箱灯设置 - 在烹饪过程中打开烤箱门，烤箱照明自动关闭。

烤箱灯设置 - 打开烤箱门时或开启烤箱时，烤箱照明自动开启。烹饪程序结束，烤箱照明持续照明1分钟后关闭。也可轻按照明键开启或关闭烤箱灯照明。



童锁

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

 如果没有使用任何定时功能 (显示屏只显示时钟)，当童锁处于开启状态时，烤箱无法运行。如果定时功能开启后，才开启童锁，烤箱会正常运行。当然，此时也无法改变烤箱其他设置。童锁开启时，系统(烹饪模式)和额外功能均无法更改。仅烹饪过程可以停止或者关闭。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。



倒计时设置

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。



断电或者关闭烤箱后，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。此烹饪信息适用于仅在在一层烹饪时使用。

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。

雪花符号 * 指需要快速预热的食物

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。

使用深黑硅或者搪瓷涂层的烤，因此此种材质导热效果佳。

使用羊皮纸时，请确保其耐高温。

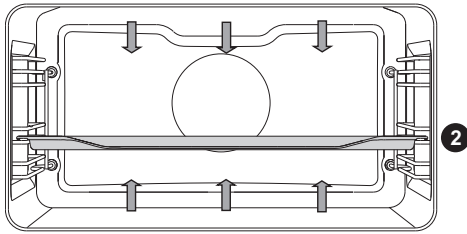
当烹饪大块肉类或者糕点时，烤箱内会有一些蒸汽产生，遇到门玻璃会出现冷凝现象。此现象属正常现象，不会影响正常烹饪。烹饪结束后，请将门上水擦干。

可在烹饪结束前大约10分钟，**关闭烤箱**，以节约能耗。（微波模式不适用）

请勿在烤箱内冷却食物，以免烤箱门内出现水珠。

 *星号图标指此程序需要预热

顶部外圈加热器 + 底部加热器



顶部外圈加热器和底部加热器同时工作。

烤肉:

请使用搪瓷烤盘、钢化玻璃烤盘、铁盘。请勿使用不锈钢盘。

| 食物种类 | 重量 (g) | 导轨层数 (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 |
| 羊肉 | 1500 | 1 | 180-200 | 60-80 |
| 兔肉 | 1000 | 2 | 180-200 | 50-70 |
| 鹿肉 | 1500 | 1 | 180-200 | 90-120 |
| 肉卷 | / | 2 | 180-200 | 15-30 |
| 鱼类 | | | | |
| 红烧鱼 | 200 g/条 | 2 | 190-210 | 40-50 |

烘焙糕点

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

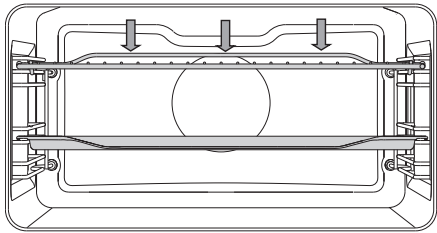
| 食物种类 | 导轨层数 (自下而上) | 温度 (°C) | 烹饪时长 (分钟) |
|------------------|----------------|------------|--------------|
| 糕点 | | | |
| 白面包, 1 kg * | 2 | 220 | 10-15 |
| | | 180-190 | 30-40 |
| 荞麦面包, 1 kg * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| 全麦面包, 1 kg * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| 黑麦面包, 1 kg * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| 斯佩尔特小麦面包, 1 kg * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| 甜舒芙蕾 | 2 | 170-190 | 40-50 |
| 面包卷 * | 2 | 190-210 | 20-30 |
| 核桃蛋糕 | 1 | 170-180 | 50-60 |
| 松糕 * | 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 |
| 小糕点 (酵母) | 2 | 200-210 | 20-30 |
| 卷心菜俄式馅饼 * | 2 | 190-200 | 25-35 |
| 水果蛋糕 | 1 | 130-150 | 80-100 |
| 酥皮曲奇 | 2 | 80-90 | 110-130 |
| 填陷卷 | 2 | 170-180 | 30-40 |

| 小贴士 | 方法 |
|-----------|--|
| 蛋糕里面数了吗? | <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



当选择全区域烧烤时，顶部内外加热器同时开启。

当选择小区域烧烤时，顶部内圈加热器开启。

最高可用温度：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 (g) | 导轨层数 (自下而上) | 温度 (°C) | 烹饪时长 (分钟) |
|-------------|---------|-------------|---------|-----------|
| 肉类 | | | | |
| 牛排，一分熟 | 180 g/块 | 3 | 240 | 20-25 |
| 猪颈肉 | 150 g/块 | 3 | 240 | 25-30 |
| 猪排 | 280 g/块 | 3 | 240 | 30-35 |
| 烤香肠 | 70 g/块 | 3 | 240 | 20-25 |
| 吐司面包 | | | | |
| 吐司面包 | / | 3 | 240 | 5-10 |
| 三明治 | / | 3 | 240 | 5-10 |

烧烤 – 顶部内外圈加热器

| 食物种类 | 重量 (g) | 导轨层数 (自下而上) | 温度 (°C) | 烹饪时长 (分钟) |
|-------------|-----------|----------------|------------|--------------|
| 肉类 | | | | |
| 牛排·一分熟 | 180 g/块 | 3 | 240 | 10-15 |
| 牛排, 全熟 | 180 g/块 | 3 | 240 | 15-20 |
| 猪颈肉 | 150 g/块 | 3 | 240 | 15-20 |
| 猪排 | 280 g/块 | 3 | 240 | 20-25 |
| 小牛肉 | 140 g/块 | 3 | 240 | 15-20 |
| 烤香肠 | 70 g/块 | 3 | 240 | 10-20 |
| 午餐肉 | 150 g/块 | 3 | 240 | 15-20 |
| 鱼类 | | | | |
| 三文鱼排 | 200 g/条 | 3 | 240 | 15-20 |
| 吐司面包 | | | | |
| 6片白面包 | / | 3 | 240 | 1-4 |
| 三明治 | / | 3 | 240 | 2-5 |

开启顶部加热器时，请保持机门关闭。

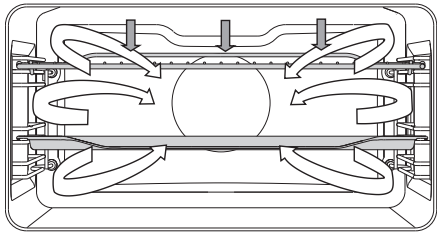
烧烤时，烤箱内各部件温度较高，请使用烤箱手套和肉钳。



开启顶部加热器时，请保持机门关闭。

烧烤时，烤箱内各部件温度较高，请使用烤箱手套和肉钳。

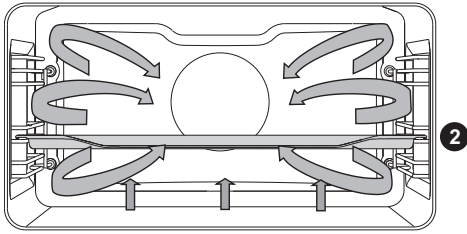
烧烤 + 背部风扇



顶部内外加热器和背部风扇同时工作。适合烤肉、
鱼和蔬菜。

| 食物种类 | 重量 (g) | 导轨层数 (自下而上) | 温度 (°C) | 烹饪时长 (分钟) |
|-----------|-------------|-------------|---------|-----------|
| 肉类 | | | | |
| 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 |
| 整只鸡 | 1500 | 1 | 200-220 | 60-80 |
| 肉饼条 | 1500 | 1 | 160-180 | 70-90 |
| 鱼类 | | | | |
| 鳕鱼 | 200 g/piece | 2 | 200-220 | 20-30 |

背部加热器 + 背部风扇 + 底部加热器

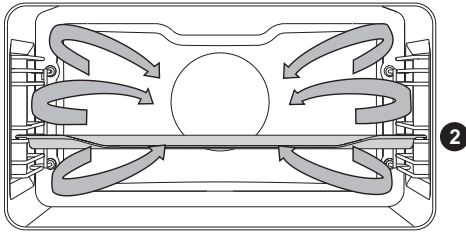


背部加热器、底部加热器和背部风扇同时工作。
适

合烘焙比萨、水果派和水果蛋糕。

| 食物种类 | 导轨层数 (自下而上) | 温度 (°C) | 烹饪时长 (分钟) |
|---------|----------------|------------|--------------|
| 酥皮芝士蛋糕 | 2 | 160-170 | 60-70 |
| 披萨 * | 2 | 220-230 | 10-15 |
| 酥皮法式洛林糕 | 1 | 200-210 | 50-60 |
| 苹果派 | 2 | 180-190 | 50-60 |

热风



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) | 导轨层数 (自下而上) | 温度 (°C) | 烹饪时长 (分钟) |
|-----------|-----------|----------------|------------|--------------|
| 肉类 | | | | |
| 烤猪肉·带皮 | 1500 | 1 | 170-190 | 90-120 |
| 五花肉 | 1500 | 2 | 180-200 | 70-90 |
| 整只鸡 | 2000 | 1 | 170-190 | 120-150 |
| 鸭肉 | 1000 | 2 | 190-210 | 50-60 |
| 鸡胸肉 | 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，请确保放入烤箱前的糕点厚度一致。

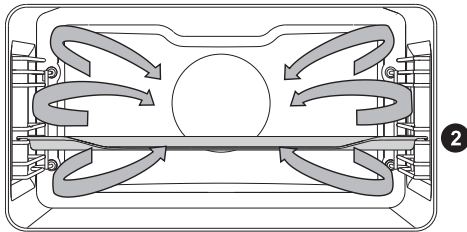
| 食物种类 | 层数 (自下而上) | 温度 (°C) | 烹饪时长 (分钟) |
|-------------|--------------|------------|--------------|
| 糕点 | | | |
| 蛋糕 | 1 | 160-170 | 30-40 |
| 海绵蛋糕 | 2 | 170-180 | 25-35 |
| 酥粒蛋糕 | 1 | 160-170 | 30-40 |
| 水果海绵蛋糕 | 2 | 170-180 | 15-25 |
| 李子蛋糕 | 1 | 170-180 | 50-70 |
| 海绵蛋糕卷* | 2 | 170-180 | 35-50 |
| 酥皮水果蛋糕 | 2 | 180-190 | 50-60 |
| 犹太面包 | 2 | 210-220 | 15-20 |
| 苹果卷 | 2 | 160-170 | 15-25 |
| 果酱卷 | 2 | 150-160 | 20-30 |
| 比萨* | 2 | 150-160 | 20-30 |
| 酥皮饼干 | 2 | 180-190 | 20-35 |
| 压制饼干 | 2 | 180-190 | 20-30 |
| 曲奇 | 2 | 190-200 | 25-45 |
| 速冻食物 | | | |
| 苹果卷、德式茅屋芝士酥 | 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一层。

节能烹饪

eco



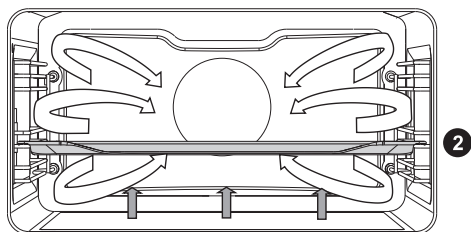
背部加热器和环形风扇开启。
环形风扇确保热源均匀分布。

| 食物种类 | 导轨层数 (自下而上) | 温度 (°C) | 烹饪时长 (分钟) |
|-------------|----------------|------------|--------------|
| 肉类 | | | |
| 烤猪肉, 1 kg | 1 | 200-210 | 110-130 |
| 烤猪肉, 2 kg | 1 | 200-210 | 130-150 |
| 烤牛肉, 1 kg | 1 | 210-220 | 100-120 |
| 鱼类 | | | |
| 整鱼, 200 g/条 | 2 | 200-210 | 40-50 |
| 鱼排, 100 g/块 | 2 | 210-220 | 25-35 |
| 糕点 | | | |
| 压缩曲奇 | 2 | 180-190 | 20-30 |
| 杯形蛋糕 | 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 |
| 焗菜 | | | |
| 奶酪焗马铃薯 | 2 | 190-200 | 40-50 |
| 千层饼 | 2 | 200-210 | 45-55 |
| 速冻食物 | | | |
| 炸薯条, 1 kg | 2 | 230-240 | 35-45 |
| 鸡肉块, 0.7 kg | 2 | 220-230 | 30-40 |
| 鱼条, 0.6 kg | 2 | 220-230 | 30-40 |



请勿将深烤盘放入第一层。

底部加热器和背部风扇



适合烘焙发酵面团和制作水果、蔬菜罐头。请使用浅烤盘并置于第2层。

制作果脯和腌制蔬菜

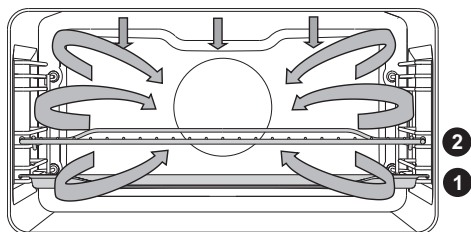
用罐子制作水果蔬菜罐头。请使用有橡胶封条、玻璃盖子的罐子。请勿使用金属盖子的罐子。确保所有罐子统一大小，并放入大致相等重量的食物。

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

制作过程中请时刻注意罐内情况，直到罐中水分渐渐消失(罐子中出现泡泡)。

| 食物重量 | 导轨层数 (自下而上) | 温度 (°C) | 时长 (分钟) | 开始出现气泡 的温度 | 静置于烤箱内 时长(分钟) |
|-------------------|----------------|------------|------------|------------------|------------------|
| 水果 | | | | | |
| 草莓(6×1 l) | 2 | 180 | 40-60 | 关闭电源 | 20-30 |
| 核果(6×1 l) | 2 | 180 | 40-60 | 关闭电源 | 20-30 |
| 水果糊(6×1 l) | 2 | 180 | 40-60 | 关闭电源 | 20-30 |
| 蔬菜 | | | | | |
| 酸黄瓜(6×1 l) | 2 | 180 | 40-60 | 关闭电源 | 20-30 |
| 豆子/胡萝卜 (6×1 l) | 2 | 180 | 40-60 | 120 °C, 60 分钟 | 20-30 |

自动烧烤



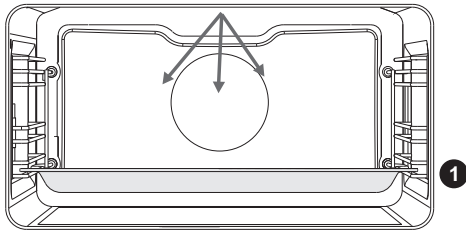
顶部内外圈加热器和背部环形加热器同时工作。
适合烧烤各种肉类，方便烤出脆皮。
适合烧烤各种肉类。

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3层进行烧烤。请记住，使用烤架烧烤时，务必在第2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 (g) | 导轨层数 (自下而上) | 温度 (°C) | 时长 (分钟) | 食物内部温度 (°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 |
| 肉饼条 | 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 |
| 鱼肉 | 1000 | 2 | 170-190 | 40-50 | 75-85 |
| 鸡腿 | 1000 | 2 | 190-210 | 45-55 | 85-90 |

* 三分熟 = 55-60 °C; 五分熟 = 65-70 °C; 全熟 = 70-75 °C

微波模式



微波适用于烹饪及解冻。

功率等级：90, 180, 360, 600, 750, 100 W.

请将玻璃烤盘放置在第1层导轨上。

解冻

| 食物种类 | 重量 (g) | 功率 (W) | 解冻时长 (分钟) |
|-----------|--------|--------|-----------|
| 肉类 | | | |
| 肉糜** | 500 | 90 | 35-45 |
| 肉片** | 500 | 90 | 20-30 |
| 肉排** | 500 | 90 | 20-30 |
| 整块肉** | 1000 | 90 | 70-80 |
| 家禽块** | 500 | 90 | 25-35 |
| 整条鱼** | 200 | 90 | 15-20 |
| 糕点 | | | |
| 面包** | 1000 | 90 | 20-25 |
| 面包卷** | 500 | 90 | 10-15 |
| 栗子蛋糕** | 500 | 90 | 15-25 |
| 水果蛋糕** | 500 | 90 | 15-25 |
| 果蔬 | | | |
| 水果 | 500 | 90 | 15-25 |
| 蔬菜 | 500 | 90 | 20-30 |

** 解冻过程中请翻面。

将片分开。程序结束后，将食物置于室温下10到20分钟，让食物的热量分布均匀。

重新加热

| 食物种类 | 重量 (g) | 功率 (W) | 烹饪时长 (分钟) |
|-----------|-----------|-----------|--------------|
| 食物 | | | |
| 牛排 | 300 g | 600 | 3-5 |
| 整条鱼 | 200 g | 600 | 3-5 |
| 混合蔬菜* | 500 g | 600 | 3-5 |
| 副菜* | 500 g | 600 | 3-5 |
| 酱 * | 500 g | 600 | 2-4 |
| 汤/炖菜* | 5 dl | 750 | 2-4 |
| 披萨 | 500 g | 600 | 2-4 |
| 鸡肉块 | 500 g | 600 | 2-4 |
| 三明治 | / | 600 | 2-4 |
| 爆米花 | 90 g | 1000 | 2-4 |
| 融化巧克力 | 100 g | 600 | 2-4 |
| 软化黄油 | 250 g | 180 | 2-4 |
| 奶瓶 | 2 dl | 360 | 3-4 |
| 婴儿食物 | 4 dl | 180 | 2-3 |
| 饮料 | | | |
| 水 | 2 dl | 1000 | 1-2 |
| 咖啡 | 2 dl | 1000 | 1-2 |
| 香料酒 | 2 dl | 1000 | 1-2 |
| 牛奶 | 2 dl | 1000 | 1-2 |

* 重新加热过程中请搅拌食物。

烹饪

当烹饪肉和蔬菜时，建议在玻璃器皿上加个盖子。然后再将玻璃器皿放在玻璃烤盘上，放入第一层即可。

| 食物种类 | 重量 (g) | 功率 (W) | 烹饪时长 (分钟) |
|-----------|-----------|-----------|--------------|
| 肉类 | | | |
| 鸡大腿 ** | 1000 | 600 | 20-30 |
| 鸡翅 ** | 1000 | 600 | 15-25 |
| 酱焖鸡 * | 500 | 1000 | 15-25 |
| 整只鸡 ** | 1500 | 600 | 45-60 |
| 烤猪肉 ** | 1000 | 600 | 45-60 |
| 猪排 ** | 500 | 750 | 25-35 |
| 牛排 ** | 500 | 1000 | 10-20 |
| 肉饼条 | 700 | 600 | 25-35 |
| 肉丸 * | 1000 | 1000 | 10-20 |
| 鱼 ** | 200 | 600 | 15-20 |
| 甜品 | | | |
| 巧克力舒芙蕾 | 6 | 360 | 12-17 |
| 芝士舒芙蕾 | 玻璃器皿 | 750 | 15-20 |
| 水果厚汁 | 玻璃器皿 | 750 | 12-17 |
| 卡仕达酱 | 玻璃器皿 | 360 | 23-28 |

| 食物种类 | 重量 (g) | 加水量 | 功率 (W) | 烹饪时长 (分钟) |
|-----------|-----------|-----------|-----------|--------------|
| 蔬菜 | | | | |
| 马铃薯 | 500 | 1 勺/100 g | 1000 | 13-18 |
| 茄子 | 500 | 1 勺/100 g | 600 | 13-18 |
| 小胡瓜 | 500 | 1 勺/100 g | 360 | 10-15 |
| 胡萝卜 | 500 | 1 勺/100 g | 1000 | 10-15 |
| 洋葱 | 200 | 1 勺/100 g | 1000 | 5-10 |
| 青豆 | 500 | 1 勺/100 g | 750 | 10-15 |
| 西兰花 | 1000 | 1 勺/100 g | 750 | 10-15 |
| 灯笼椒 | 500 | 1 勺/100 g | 1000 | 8-13 |
| 花椰菜 | 1000 | 1 勺/100 g | 750 | 18-23 |
| 韭葱 | 200 | 1 勺/100 g | 1000 | 10-15 |
| 球芽甘蓝 | 500 | 1 勺/100 g | 1000 | 10-15 |

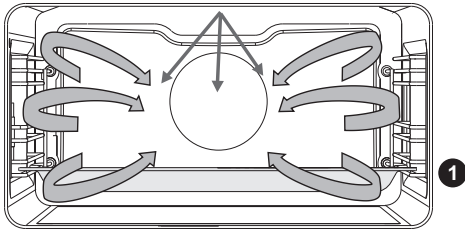
| 食物种类 | 重量 (g) | 加水量 | 功率 (W) | 烹饪时长 (分钟) |
|-----------|--------|------------|--------|-----------|
| 蘑菇 | 500 | 1 勺/100 g | 1000 | 10-15 |
| 芦笋 | 500 | 1 勺/100 g | 750 | 5-10 |
| 豌豆 | 500 | 1 勺/100 g | 750 | 25-30 |
| 卷心菜 | 500 | 1 勺/100 g | 750 | 15-20 |
| 副菜 | | | | |
| 米饭 | 200 | 食物和水比例 1:2 | 750 | 15-20 |
| 意面 | 200 | 食物和水比例 1:2 | 750 | 10-15 |
| 全麦意面 | 200 | 食物和水比例 1:2 | 1000 | 10-15 |
| 燕麦 | 500 | 食物和水比例 1:2 | 1000 | 5-10 |
| 糙米 | 200 | 食物和水比例 1:2 | 750 | 25-30 |
| 意大利调味饭 | 500 | 食物和水比例 1:2 | 750 | 20-25 |
| 中东小米 | 250 | 食物和水比例 1:2 | 1000 | 3-8 |
| 波伦塔 | 250 | 食物和水比例 1:3 | 1000 | 5-10 |
| 小米 | 250 | 食物和水比例 1:3 | 1000 | 10-15 |

| 食物种类 | 重量 (g) | 功率 (W) | 烹饪时长 (分钟) |
|-------------|--------|--------|-----------|
| 速冻食品 | | | |
| 肉饼条 | 700 | 600 | 35-45 |
| 整只鸡 ** | 1500 | 600 | 55-65 |
| 烤猪肉 ** | 1000 | 600 | 50-60 |
| 鸡肉块 ** | 500 | 750 | 10-15 |
| 混合蔬菜 * | 500 | 750 | 10-20 |
| 鱼 ** | 200 | 600 | 10-15 |

* 重新加热过程中请搅拌食物。

** 烹饪过程中食物翻面。

热风 + 微波



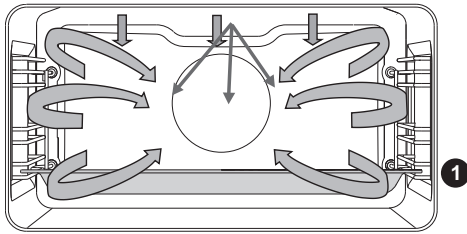
此模式下，食物将由微波和加热器同时加热。

功率等级: 90, 180, 360, 600 W

将玻璃烤盘放置在第1层。

| 食物种类 | 重量 (g) | 功率 (W) | 温度 (°C) | 时长 (分钟) |
|---------|--------|--------|---------|---------|
| 家禽 | 1000 | 360 | 200-220 | 35-45 |
| 家禽 | Half | 360 | 190-200 | 25-35 |
| 鸡腿 | 1000 | 600 | 190-200 | 20-30 |
| 鸭肉 | 1500 | 360 | 190-200 | 45-60 |
| 家禽 - 翅膀 | 500 | 600 | 190-200 | 15-20 |

烧烤 + 风扇 + 微波



使用微波和烧烤功能，旨在加速烹饪。

功率: 90, 180, 360, 600 W.

将玻璃烤盘放入第一层。

| 食物种类 | 重量 (g) | 功率 (W) | 温度 (°C) | 烹饪时长 (分钟) |
|-----------|--------|--------|---------|-----------|
| 肉类 | | | | |
| 烤小牛肉 | 1500 | 360 | 180-190 | 70-90 |
| 羊排 | 1500 | 360 | 180-190 | 50-60 |
| 肉饼条 | 1000 | 360 | 180-190 | 40-50 |
| 鸡胸肉 | 500 | 360 | 180-200 | 25-35 |
| 鸭胸肉 | 1000 | 360 | 200-210 | 25-35 |
| 烤猪肉 | 1500 | 600 | 180-190 | 60-80 |
| 烤牛肉 | 1500 | 600 | 180-190 | 60-80 |
| 整只鸡 | 1500 | 360 | 200-210 | 45-60 |
| 半只鸡 | 1500 | 360 | 200-210 | 35-45 |
| 鸡腿 | 1000 | 360 | 200-210 | 35-45 |
| 糕点 | | | | |
| 薄酥卷饼 | / | 600 | 180-200 | 15-20 |
| 蔬菜 | | | | |
| 烤碎肉卷 | / | 600 | 180-200 | 15-20 |
| 乌克兰卷心菜卷 | / | 750 | 180-200 | 25-35 |
| 奶酪焗马铃薯 | 800 | 600 | 180-200 | 25-35 |



使用微波功能时，请勿使用不适合微波的器皿。

无需预热烤箱。

肉类熟度

| 肉种类 | 核心温度 (°C) |
|------------|--------------|
| 牛肉 | |
| 生 | 40 – 45 |
| 三分熟 | 55 – 60 |
| 五分熟 | 65 – 70 |
| 全熟 | 75 – 80 |
| 小牛肉 | |
| 全熟 | 75 – 85 |
| 猪肉 | |
| 五分熟 | 65 – 70 |
| 全熟 | 75 – 85 |
| 羔羊肉 | |
| 全熟 | 79 |
| 绵羊肉 | |
| 生 | 45 |
| 三分熟 | 55 – 60 |
| 五分熟 | 65 – 70 |
| 全熟 | 80 |
| 山羊肉 | |
| 五分熟 | 70 |
| 全熟 | 82 |
| 禽类 | |
| 全熟 | 82 |
| 鱼类 | |
| 全熟 | 65 – 70 |

维护与清洁



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。

铝涂层表面

设备（前面板）的铝涂层表面应该使用非研磨性的液体清洁剂和软海绵清洁。取少量洗涤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)

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。



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。

烤箱门

微波烤箱门不能拆卸。

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。

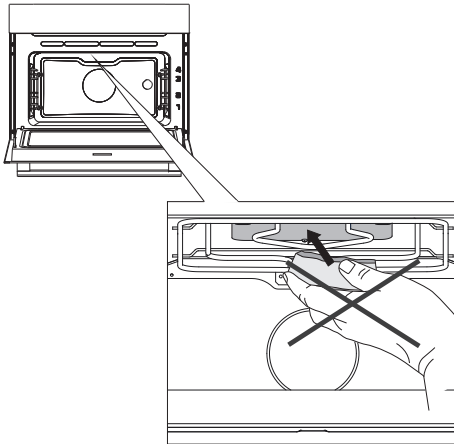
对于具有顽固污渍的烤箱可以用特殊的烤箱清洁剂进行清洁，在下次使用前用清水彻底清洗设备清除所有的清洁剂残留物。

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。



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。

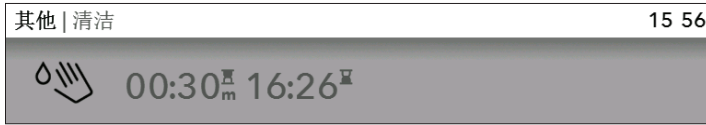
辅助清洁功能 (AQUA CLEAN)

清洁前，请移除烤箱的食物残渣。


在深烤盘中倒入0.5升净水，并将深烤盘置于烤箱第2层。选择清洁程序。




主菜单中，选择额外-清洁。轻按旋钮以确认选择。



按开始键。

 当程序完全结束后，等烤箱完全冷却才可安全清洁烤箱腔体。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。

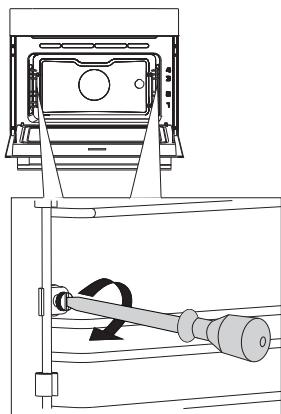
 如果清洁过程不顺利（如出现顽固污垢），请重复此程序。



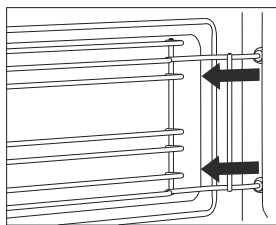
请在烤箱完全冷却后，使用辅助清洁功能 (Aqua Clean)。

导轨的拆除和清洗

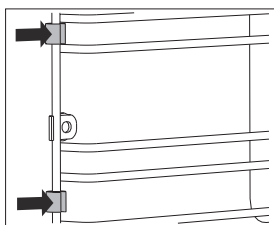
请使用常规方法清洗导轨。



1 拧下螺丝。



2 取下导轨。



请注意保存好卸下的垫片，并在清洁过后重新安装在上，否则将可能出现火花。

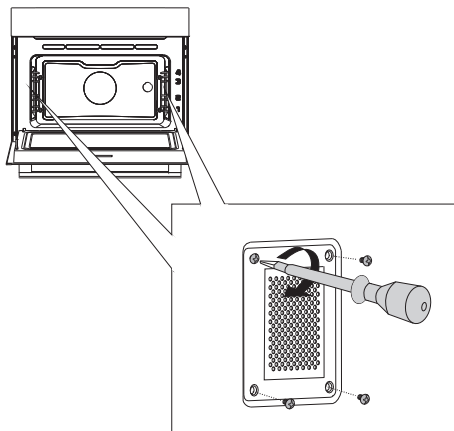


清洗后，重新装上导轨，并拧紧螺丝。
当更换导轨时，请注意将其安装在拆除前所放置的一面。

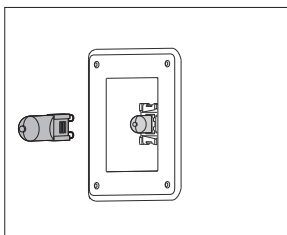
烤箱内部照明灯泡的更换

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)

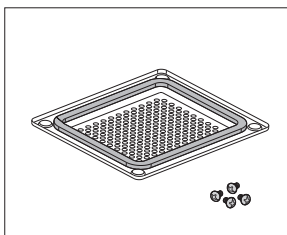



1 取下灯罩上的螺丝，并移除灯罩及玻璃。



2 取下卤素灯，并装上新灯泡。

 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
请用螺丝将灯罩装回，并确保气安装够牢，否则
将可能出现火花。

紧密连接。垫圈应完全与烤箱内壁贴合。



请用螺丝将灯罩装回，并确保气安装够牢，否则将可能出现火花。

故障排除表

| 故障 | 解决方法 |
|--------------------|---|
| 感应按键失灵，荧幕显示内容不能变换。 | 关闭烤箱，拔下电源插头数分钟（将熔断器解锁或者关闭总电源开关），然后重新接通电源，开启烤箱。 |
| 室内电路保险丝经常跳闸 | 请致电维修人员或电工。 |
| 烤箱照明无效 | 按照“更换部件”中的说明更换烤箱灯泡。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 (ERRXX) | 电子设备存在错误。关闭烤箱，拔下电源插头数分钟后，然后重新接通电源，开启烤箱。如果错误仍在，请致电维修人员或电工。 |
| 火化闪现。 | 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。

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。确保对本差您进行正确处理，并避免对本产品采取不当的废物处理措施，这样有助于停止对环境和人类健康造成的潜在负面影响。有关产品回收的详细信息，请联系当地的环保单位或购买本产品的商店。

本公司对说明书拥有解释权和修改权。

产品中有害物质的名称及含量

NAME AND CONTENT OF HAZARDOUS SUBSTANCES IN PRODUCTS

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

本表格依据SJ/T 11364的规定编制

- o 表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572 规定的限量要求以下。
- x 表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。

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

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

