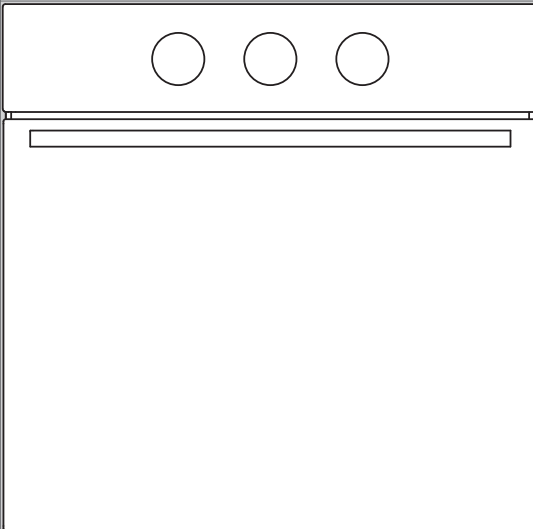


ZH

烤箱 使用说明书

gorenje



诚挚地感谢您使用我们的

产品。我们相信您可以通过我们的产品享受到更便捷的生活和高档的品质。为了让您更好地使用本产品，我们为您提供了产品的综合使用手册。

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

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

我们真诚地希望您使用愉快。

产品使用和安装说明在本册另页上有详细阐述。

我们的网站上同样提供说明书下载和浏览。

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



重要信息



提示, 注意

目录

4 重要安全信息 5 连接电源前: 6 烤箱 10 控制单元 11 技术参数	产品介绍
12 首次使用烤箱前	首次使用烤箱的准备
13 烹饪步骤 (1-4) 13 步骤 1: 选择烹饪系统菜单 15 步骤 2: 选择设定 16 步骤 3: 开始烹饪过程 16 步骤 4: 关闭烤箱 17 系统描述(烹饪模式) 和烹饪表	烹饪步骤
33 维护和清洁 34 清洁烤箱常规方法 35 辅助清洁功能(AQUA CLEAN) 36 导轨的拆卸和清洁 37 烤箱催化剂衬板的安装 38 烤箱门的拆卸和安装 (依据型号) 41 烤箱门内玻璃的拆卸和安装 42 烤箱内部照明灯泡的更换	保养与清洁
43 故障排除表 44 废器处理	故障处理

重要安全信息



请仔细阅读说明书，并妥善保管。

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

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。

有导轨均可安全操作。

确认通气处无覆盖或堵塞。

连接电源前:

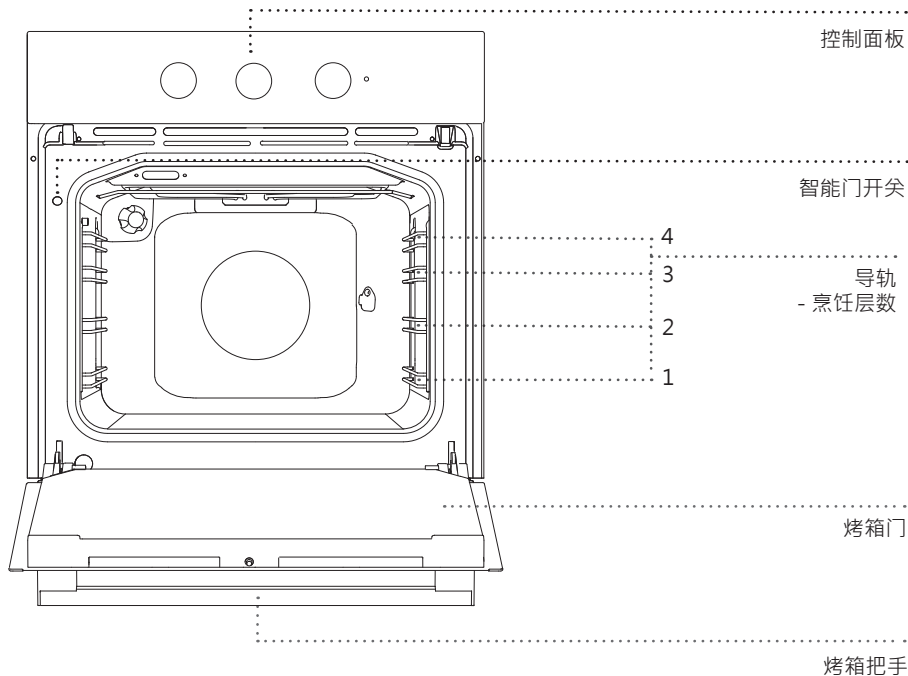


连接产品前请仔细阅读说明书。由于不正确连接或不正当使用产品而造成的损坏不在保修范围内。

烤箱


(烤箱及设备的描述依据不同型号而定)

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



伸缩式旋钮

轻轻推旋钮至弹出，便可旋转。

 每次使用后，将旋钮旋转至"off"的位置将旋钮轻按回去。旋钮只有在"off"的位置才能被按回去初始位置。

控制指示灯

红色的指示灯会在烤箱升温时亮起，当烤箱达到指定温度时，红色的指示灯会熄灭。
当选择功能时，旋钮上的标识会点亮。有一些机器没有黄色的指示灯（仅有一些机器有灯亮起）。

烤箱照明灯 会在烹饪系统被选择时自动亮起。

导轨

烤架、浅烤盘和深烤盘可以放入烤箱的五个导轨层。(请注意，始终从下向上来数导轨层，第3、4层用于烧烤)。

滑动伸缩导轨

滑动伸缩导轨可位于第2、3、4层。

有全伸缩导轨和3/4伸缩导轨两种 - 依据不同型号。

烤箱门安全开关

烤箱在工作中门被打开时，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。

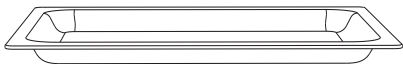
冷却风扇

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。

烤箱配件 (依据不同型号而定)



玻璃烤盘可用于全部烹饪模式。也可当托盘使用。



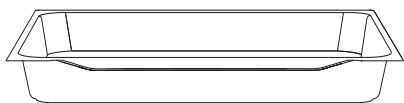
烤架用于烧烤或者支撑烤盘和其他器皿。



烤架上有安全突起，避免烤架滑落。因此，当取出烤架是，需将烤架前端轻轻抬起



浅烤盘用于烘焙糕点。

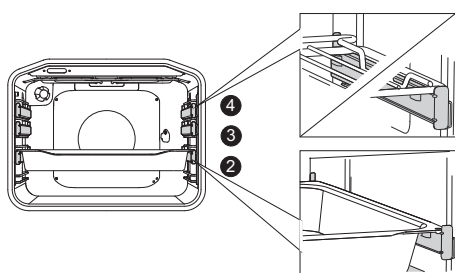
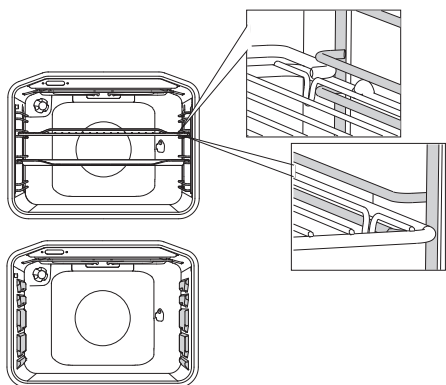


深烤盘用于烤肉和烘焙糕点，也充当滴油盘。

💡 请勿将深烤盘放入烤箱第1层，除非将深烤盘用于滴油盘使用时。

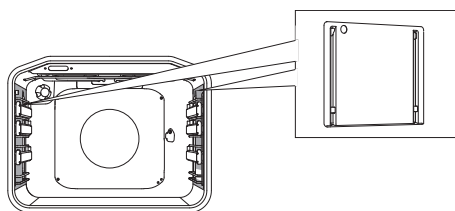
⚠️ 烘焙部件加热后，形状可能改变，此改变不影响部件的功能。部件冷却后可恢复至原来形状。

请将烤架或烤盘置于导轨之间。



拉出伸缩，将烤架或烤盘放在导轨上，推入烤箱。

💡 将伸缩导轨完全推入烤箱后，再关闭烤箱门。



催化剂 插入防止脂肪粘在烤箱壁的两侧。



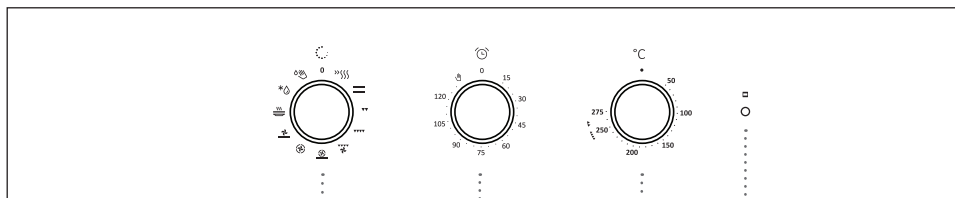
烤肉串子 (肉钎)用于烤肉。包括一个烤肉串·螺丝和一个可拆卸对的手柄。



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

(依据型号不同而定)



1 选择旋钮

2 分钟提示
倒计时定时 (依据
型号不同而定)

3 温度

4 烤箱控制

红色指示灯会在烤箱升温时亮起，达到指定温度后熄灭。

注意:

烹饪程序的图标会显示在旋钮上或者前方面板上 (依据型号不同而定)。

技术参数

(依据型号而定)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.5 kW	TN XXXXX
TYPE: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

产品铭牌位于烤箱边缘处，打开机门可见。

首次使用烤箱前

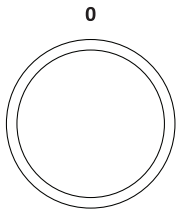
拿到产品后，请拆除所有包装。

请用温水和常规洗涤剂清洗所有配件。请勿使用刺激性清洗剂。


首次使用烤箱加热，由于新烤箱和配件，会伴随刺激性气味释放，属正常现象，请做好室内通风准备。

烹饪步骤 (1-4)






步骤 1: 选择烹饪系统菜单



转旋钮 (左和右)选择烹饪系统菜单 (详见程序表, 依据型号而定)。

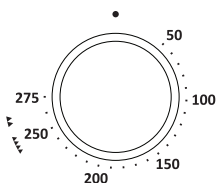
 置也可以在烹饪是更改。



系统	详解	建议温度°C
烹饪模式		
	快速预热 烤箱快速加热到所需温度。此功能不适用于烹饪食物，仅作为烤箱预热。当烤箱温度达到所需温度，此功能自动关闭。	160
	顶部外圈加热器+底部加热器 顶部外圈加热器和底部加热器同时工作。请将糕点或肉类置于同一层烹饪，请勿分层烹饪。	200
	顶部加热器 只有烤箱内腔顶部加热器将热量传导至食物中。使用这个加热功能烧烤食物的上部。(最后着色)。	180
	底部加热器 只有烤箱内腔底部加热器将热量传导至食物中。使用这个加热功能烧烤食物的上部。(最后着色)。	180
	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。	230
	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	230
	顶部外圈加热器+背部风扇 顶部内圈加热器+顶部外圈加热器+背部风扇同时工作。适合烧烤大块肉类、禽类，方便烤出脆皮。	170
	顶部加热器+背部风扇 顶部加热器和背部风扇同时运作可以用来烧烤大块的肉类和禽类。也适用于奶油烤菜。	170
	热风循环+底部加热器 底部加热器和循环加热器以及热风循环同时开启用于同时多层烤制披萨，糕点，水果蛋糕，发酵的面团和酥皮糕点。	200
	热风循环 循环加热器和背部风扇会同开启。风扇可以确保热空气可以均匀持续地在烤箱腔内循环烤制糕点。适用于多层同时烘焙。	180
	底部加热器+背部风扇 此功能适用于烤制发酵后但是层数低的糕点，以及存储水果和蔬菜。	180

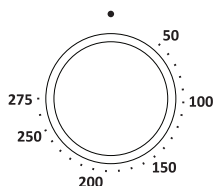
系统	详解	建议温度°C
	顶部和底部加热器+背部风扇 顶部底部的加热器和背部风扇开启，风扇使热空气在烤箱内均匀分布。适用于烘焙糕点或者解冻、干燥水果蔬菜。	180
	暖碟 暖碟功能用于加热碟子、杯子等器皿。	60
	GENTLEBAKE¹⁾ 此功能适宜在烤箱单层烘烤肉类、鱼类和糕点类食物。此功能为慢烘焙方式可以让食物吃起来更弹牙并锁住食物的水分。 将温度设定于140至220°C。	180
	辅助清洁功能(AQUA CLEAN) 使用此功能可以帮助除去残留在烤箱内部的油污和食物残留。预设运行30分钟。	-
	解冻 使用此功能时，仅开启背部风扇，任何加热器均关闭状态。可用于缓慢解冻食物。	-

步骤 2: 选择设定

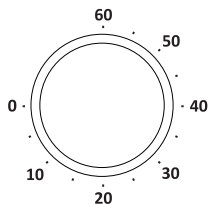
调节烹饪温度



 当使用高温烧烤时设置烤箱的温度到这个位置 。

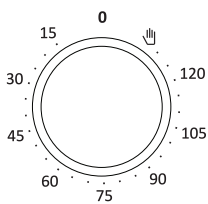


设置定时



分钟提示


顺时针旋转旋钮直接设定时间。反方向旋转旋钮微调你设定时间。最长设定时间是60分钟。当设定的时间已到，声音提示音会持续约5秒。



定时关闭 (时间调节器)

首先选择烹饪程序和温度。

顺时针旋转旋钮调节时间。设置的时间到，加热系统会关闭。

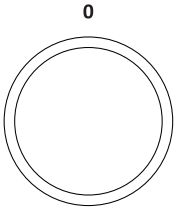
 如果你不想用定时功能或者时间短于15分钟或者长于120分钟，推荐使用手动设定。将旋钮向左旋转至“手”的标识。到“0”的位置时，烤箱会停止。


步骤 3: 开始烹饪过程


设定烹饪程序和温度; 然后开始烹饪过程。

步骤 4: 关闭烤箱

将烹饪系统选择旋钮旋转至"0"位置。



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

 使用烤箱后，可能会有一些水留在冷凝水通道（门下方）。请用海绵或布擦拭通道。

系统描述(烹饪模式) 和烹饪表

如果没有在表中找到您需要烹饪的食物，请寻找类似的食物信息。此烹饪信息适用于仅在一层烹饪时使用。

表中有温度区间可供选择。请先用表中的较低温度烹饪，若食物没有完全熟透，再增加温度继续烹饪。

烹饪时长会随着很多不同条件略微改变。

开启快速预热，如果表中提示需要。加热空烤箱消耗大量能量。因此，在烘焙不同糕点和比萨时，可以减少能耗。

使用散热性能佳的深色或黑色的硅层或搪瓷图层的烤盘和托盘。

使用羊皮纸时，请确保其耐高温。

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

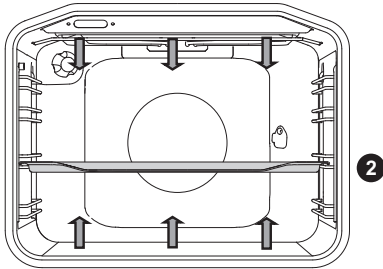
可在烹饪结束前大约10分钟，关闭烤箱，以节约能耗。

请勿在烤箱内冷却食物，以免烤箱门内出现水珠。

不同种类肉的标准熟度和推荐的中心温度

种类	中心温度(°C)	横截面颜色和肉汁颜色
牛肉		
三分熟	40-45	肉红色·类似生肉·很少肉汁
四分熟	55-60	浅红色·较多浅红色肉汁
五分熟	65-70	粉红色·少量浅粉色肉汁
全熟	75-80	均匀灰棕色·很少无色肉汁
小牛肉		
全熟	75-85	红棕色
猪肉		
五分熟	65-70	浅粉色
全熟	75-85	黄棕色
羔羊肉		
全熟	79	灰色·粉红色肉汁
羊肉		
三分熟	45	肉红色
四分熟	55-60	浅红色
五分熟	65-70	中间部分粉红色
全熟	80	灰色
山羊肉		
五分熟	70	浅粉色·粉色肉汁
全熟	82	灰色·稍微粉红色肉汁
家禽		
全熟	82	浅灰色
鱼		
全熟	65-70	白色到灰棕色

顶部外圈加热器 + 底部加热器



顶部外圈加热器和底部加热器同时工作均匀分布烤箱中的热空气。

烤肉:

请使用搪瓷烤盘、钢化玻璃烤盘、铁盘。请勿使用不锈钢盘。

食物种类	重量 (g)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
烤猪肉	1500	2	180-200	90-110
猪肩肉	1500	2	180-200	100-120
猪肉卷	1500	2	180-200	120-140
肉馅糕	1500	2	200-210	60-70
烤牛肉	1500	2	170-190	120-140
小牛肉卷	1500	2	180-200	90-120
羊肉	1500	2	180-200	80-100
兔肉	1500	2	180-200	50-70
鹿肉	1500	2	180-200	100-120
比萨 *	/	2	200-220	20-30
鸡肉	1500	2	190-210	70-90
鱼类				
煎鱼	1000	2	210	50-60

如果烤箱无顶部内外加热器和背部风扇功能， 可用此功能烤鸡。

如果烤箱无背部环形加热器和背部风扇功能， 可用此功能制作比萨。

雪花符号 * 指需要快速预热的食物

烘焙糕点

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

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
糕点			
水果蛋奶酥	2	190-200	30-35
甜蛋奶酥	2	190-200	30-35
水果卷 *	2	190-210	20-30
白面包 *	2	180-190	50-60
荞麦面包 *	2	180-190	50-60
全麦面包 *	2	180-190	50-60
黑麦面包 *	2	180-190	50-60
斯佩尔特小麦面包 *	2	180-190	50-60
核桃面包	2	170-180	50-60
海绵蛋糕 *	2	160-170	25-30
芝士蛋糕	2	170-180	65-75
杯形蛋糕	2	170-180	25-30
小糕点(酵母)	2	200-210	20-30
卷心菜俄式馅饼	2	185-195	25-35
水果蛋糕	2	150-160	40-50
酥皮曲奇	2	80-90	120-130
果酱卷	2	170-180	30-40

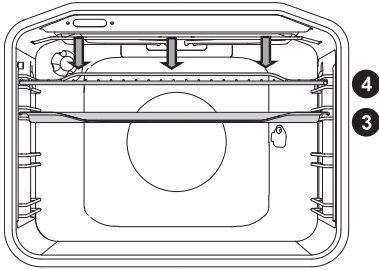
雪花符号 * 指需要快速预热的食物

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



请勿将深烤盘置于第1层（最底层）。

烧烤



选择全区域烧烤功能时，顶部内外加热器同时工作。当食物较少时，可以选择只开启顶部内圈加热器。

允许最高温度：240°C

开启顶部内圈加热器预热5分钟。

请实时关注烤箱内情况，以免温度过高，将食物烤焦。

适合烧烤香肠、肉块、鱼块或吐司面包。

如果将肉块直接置于烤架上，请在烤架上刷上食用油，以免烤制过程中，肉类粘在烤架上，然后将烤架置于第4层进行烧烤。请记住，使用烤架烧烤时，务必在第1或2层放入深烤盘做滴油盘用。当使用烤盘烧烤时，务必确保盘中有适量的净水，以免食物烤焦。烧烤过程中，需打开机门翻转食物。

烧烤结束后，请清洗烤箱内部和各种配件。

烧烤 – 顶部内圈加热器

食物种类	重量	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
牛排·2分熟	180 g/块	3	230	15-20
猪颈肉	150 g/块	3	230	18-22
猪排	280 g/块	3	230	20-25
烤香肠	70 g/块	3	230	10-15
吐司面包				
吐司	/	4	230	3-6
三明治	/	4	230	3-6

烧烤 – 顶部内外圈加热器

食物种类	重量	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
牛排 · 2分数	180 g/块	3	230	15-20
牛排 · 全熟	180 g/块	3	230	18-25
猪颈肉	150 g/块	3	230	20-25
猪排	280 g/块	3	230	20-25
小牛肉	140 g/块	3	230	20-25
烤香肠	70 g/块	3	230	10-15
午餐肉	150 g/块	3	230	10-15
鱼类				
三文鱼排	200 g/块	3	230	15-25
吐司面包				
吐司	/	4	230	1-3
三明治	/	4	230	2-5

在使用烧烤加热器（红外线）时，始终关闭烤箱机门。

烧烤加热器、网格烤架和烤箱备件会在烧烤时产生或受热高温。请用烤箱隔热手套和肉钳子。

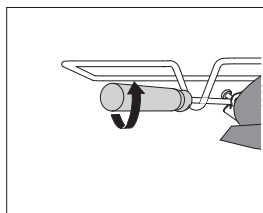
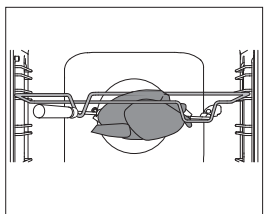
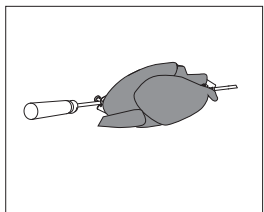
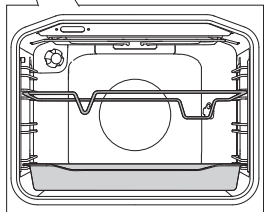
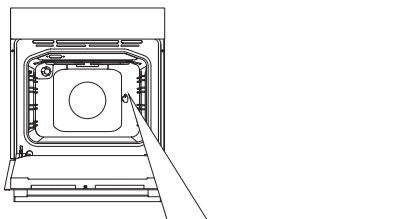


开启顶部加热器时，请保持机门关闭。

烧烤时，烤箱内各部件温度较高，请使用烤箱手套和肉钳。

电转烤肉叉 (根据型号而定)

使用烤肉叉的最高温度为240°C。



1 将烤肉叉支架放入烤箱第3层，然后在第1层放入深烤盘作为滴盘。

2 将大块肉或者禽类插在烤肉叉上，拧紧螺丝。

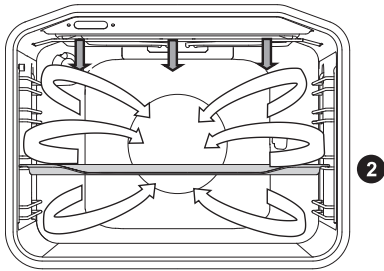
3 叉子前端和手柄插入烤箱左右侧壁上的端口（有端口罩子覆盖。）

4 旋松叉子手柄，关闭烤箱门。
开启烤箱选择烧烤系统



烤箱门关紧后，烧烤才能进行。

烤+背部风扇



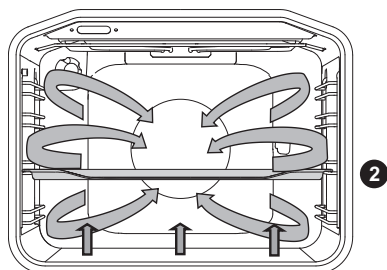
顶部内外加热器和背部风扇同时工作。适合烤肉、鱼和蔬菜。

(请参考烧烤的说明和提示。)

食物种类	重量 (g)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
鸭肉	2000	2	150-170	80-100
烤猪肉	1500	2	160-170	60-85
猪肩肉	1500	2	150-160	120-160
猪小腿	1000	2	150-160	120-140
半只鸡	700	2	190-210	50-60
鸡肉	1500	2	190-210	60-90
鱼类				
鲑鱼	200g/条	2	200-220	20-30



背部加热器 + 背部风扇 + 底部加热器



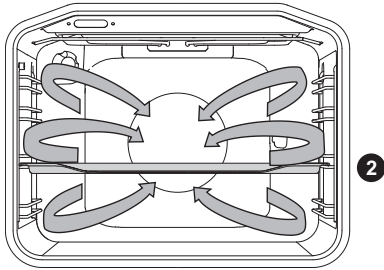
背部加热器、底部加热器和背部风扇同时工作。
适合烘焙比萨、水果派和水果蛋糕。

2 (参考底部加热器的说明与提示。)

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
酥皮芝士蛋糕	2	150-160	65-80
比萨 *	2	200-210	15-20
酥皮法式洛林糕	2	180-200	35-40
苹果派	2	150-160	35-40
薄皮苹果卷	2	170-180	45-65

雪花符号 * 指需要快速预热的食物

热风循环



背部环形加热器和背部风扇同时工作。背部风扇持续工作保证烤箱内部热量均匀分布。

烤肉:

请使用搪瓷烤盘、钢化玻璃烤盘、铁盘。请勿使用不锈钢盘。

当使用烤盘烧烤时，务必确保盘中有适量的净水，以免食物烤焦。烧烤过程中，需打开机门翻转食物。

食物种类	重量 (g)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
烤猪肉，带皮	1500	2	170-180	140-160
整只鸡	2000	2	160-170	120-150
鸭肉	4000	2	150-160	180-200
鹅肉	5000	2	150-170	180-220
火鸡肉	1000	3	180-200	60-70
鸡胸肉	1500	2	170-180	90-110

烘焙糕点

建议先使用快速预热功能。

请使用浅烤盘烘焙糕点如饼干、曲奇饼。可同时多层烘焙，建议使用第2、3层。

请注意即使使用相同烤盘进行烘焙，烘焙时长也会略微不同。例如上层烘焙比下层烘焙时间短。若使用非标配烤盘，请将烤盘置于烤架上。若使用标配烤盘，请直接置于导轨上。为达到均匀烘焙，请确保放入烤箱前的糕点厚度一致。

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

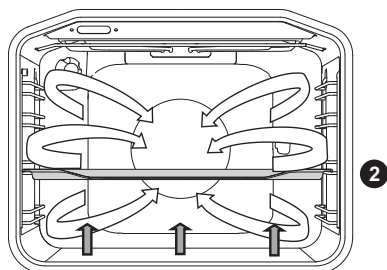
雪花符号 * 指需要快速预热的食物



请勿将深烤盘放入第1层。



底部加热器 + 背部风扇



适合烘焙发酵面团和制作水果、蔬菜罐头
请使用浅烤盘并置于第2层。

制作果脯和腌制蔬菜

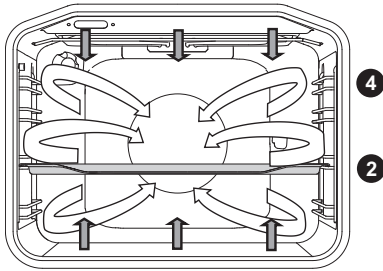
用罐子制作水果蔬菜罐头。请使用有橡胶封条、玻璃盖子的罐子。请勿使用金属盖子的罐子。确保所有罐子统一大小，并放入大致相等重量的食物。

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

制作过程中请时刻注意罐内情况，直到罐中水分渐渐消失(罐子中出现泡泡)。

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)	慢煮开始时的 温度	烤箱内放置 时间(分钟)
水果					
草莓	2	160-180	30-45	/	20-30
核果	2	160-180	30-45	/	20-30
水果酱	2	160-180	30-45	/	20-30
蔬菜					
腌黄瓜	2	160-180	30-45	/	20-30
豆类、胡萝卜	2	160-180	30-45	120°C, 45-60分钟	20-30

部外圈加热器 + 底部加热器 + 背部风扇



顶部外圈加热器、底部加热器和背部风扇同时工作。

适合烘焙糕点和水果蔬菜脱水。建议仅使用一层烘焙。

烤箱需快速预热。

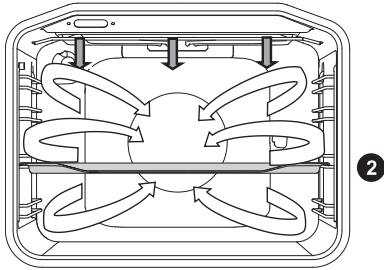
请使用第2或4层。

使用顶部、底部的加热器和循环风扇烘焙糕点烹饪表

种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	时长 (分钟)
大理石蛋糕	2	140-150	45-55
矩形烤盘烘焙蛋糕	2	130-140	45-55
芝士蛋糕	2	130-140	55-65
酥皮水果蛋糕	2	140-150	35-45
海绵蛋糕	2	140-150	25-35
水果海绵蛋糕	2	130-140	35-45
海绵蛋糕卷	2	140-150	15-25
犹太面包	2	130-140	50-60
果酱卷	2	150-160	25-35
环形蛋糕	2	130-140	40-50
酥皮饼干	2	140-150	15-25
压制曲奇 *	2	130-140	10-15
小型糕点·发酵	2	140-150	15-20
面包 *	2	170-180	45-55
法式洛林糕	2	150-160	35-45
苹果卷	2	150-160	40-50
比萨 *	2	180-190	10-20
脆皮糕点	2	150-160	18-25

雪花符号 * 指需要快速预热的食物

GENTLEBAKE



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

食物种类	重量 (g)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
鸭肉	2000	2	150	90-110
烤猪肉	1500	2	160	80-100
猪肩肉	1500	2	150	130-160
猪小腿	1000	2	150	130-150
半只鸡	700	2	190	60-70
鸡肉	1500	2	190	80-100
鱼类				
鳕鱼	200g/条	2	200	20-30



解冻功能

使用此功能时，仅开启背部风扇，任何加热器均关闭状态。
可用于缓慢解冻食物（蛋糕、面包和水果）。

建议拆去食物包装，加快解冻时间。

解冻时间过半时，请打开机门将食物翻转、搅拌、分离以增加解冻效果。

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

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。



请勿让此类表面接触烤箱清洁喷雾，因为喷雾会明显并永久地损坏铝制表面及附件。

清洁烤箱常规方法

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

每次使用后必须清洗烤箱和附件，否则污渍在烧灼过后更难清除。烤箱内壁会溅到烘烤喷溅出的油脂，趁烤箱仍旧温热时，使用温的肥皂水进行清洗比较容易去除。

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

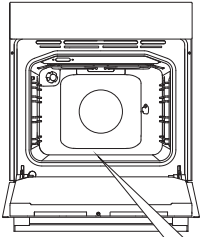
请勿使用非温和的清洁剂（例如抛光剂）、尖锐的清洗工具、腐蚀抑制剂或可能导致划痕的其他用具。

对于烤盘、烤架之类的附件，可以用热水和普通清洁剂清洗。

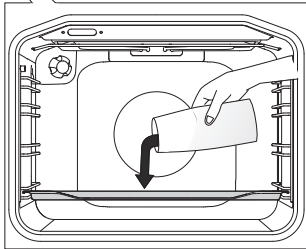
烤箱、内层门材料、烤盘以及滴油盘均具有特殊的陶瓷涂层，因此表面光滑且耐用。

这种特殊涂层在常温下更容易清洗。

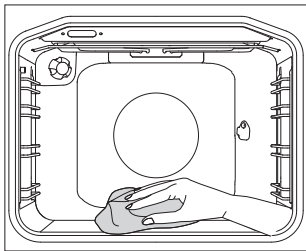
辅助清洁功能(AQUA CLEAN)



- 1 转动模式旋钮至辅助清洁功能处，然后温度旋钮选择70℃。



- 2 在深烤盘中倒入0.5升净水，并将深烤盘置于烤箱第2层。



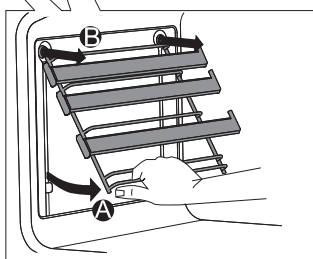
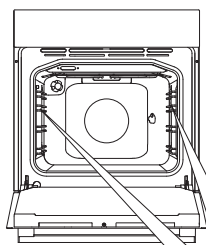
- 3 30分钟后，烤箱内壁的食物残留会被软化，请使用潮湿抹布擦去即可。



请在烤箱完全冷却后，使用辅助清洁功能 (Aqua Clean)。

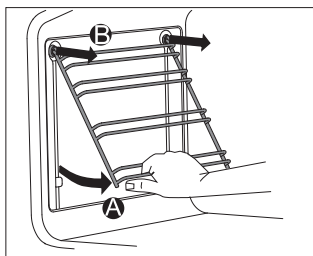
导轨的拆卸和清洁

请使用常规方法清洗导轨。



A 握住衬板底部，向外将其下部分拉出。

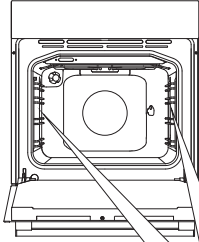
B 将其从上部分的孔中彻底取下。



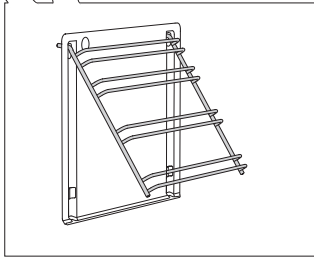
请勿将伸缩导轨放入洗碗机内洗涤。

烤箱催化剂衬板的安装

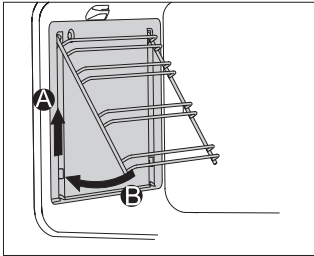
请使用常规方法清洁导轨。



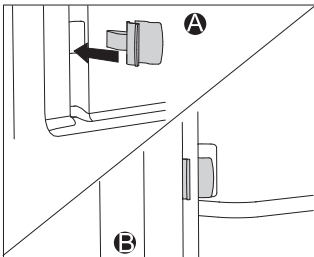
先拆除导轨。



1 将导轨放在催化功能衬板上。



2 导轨和衬板上。

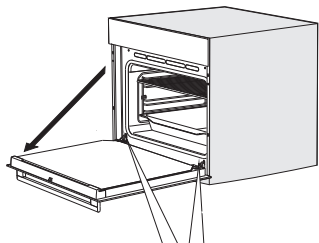


将导轨嵌入底部卡槽中，以免晃动 is to hold th

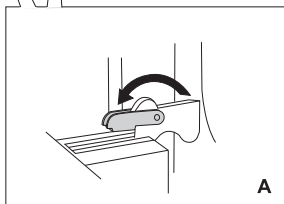


请勿将催化功能衬板放入洗碗机洗涤。

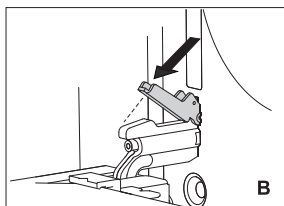
烤箱门的拆卸和安装 (依据型号)



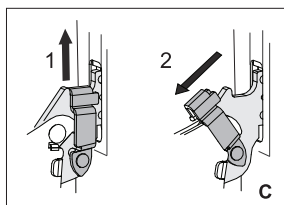
1 首先，完全打开烤箱门。



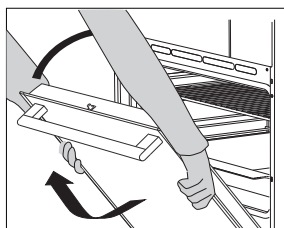
2 A 缓缓提起铰链夹钳后，将门朝外拉出。



B 如果本机配有轻关系统，将铰链夹钳向外转出90°。



C 如果本机配有轻关系统，缓缓提起铰链夹钳后，将其朝外拉出。



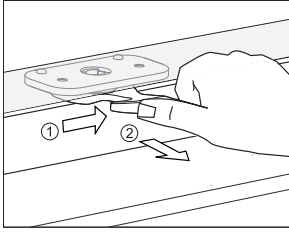
3 缓缓关闭烤箱门，直至插销与插槽对齐。再轻轻提起，从两端插槽内完全拉出烤箱门。

机门复位时，请按照相反的顺序进行。如机门不能正常开启或关闭，请检查铰链的插槽是否完全归位。



安装烤箱门时，确保将铰链附带的夹钳彻底归位。否则，在安装或者拆卸时铰链所释放的弹力过大，易造成人身伤害。


门锁 (依据型号)



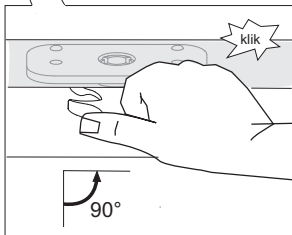
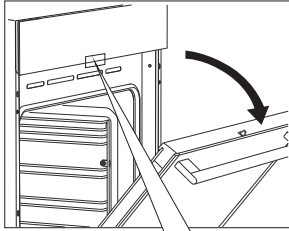
开启烤箱门，用拇指轻轻按门锁至右边同时向外拉门。

 当烤箱门关闭，门锁自动恢复初始位置。

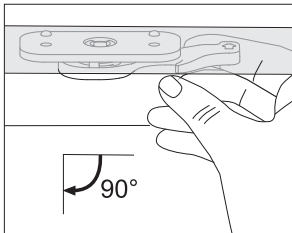
停用和恢复门锁

 烤箱需完全冷却。

首先，开启烤箱门。



拇指将门锁向右推90°直至听到清脆归位声。门锁已停用。



恢复门锁，开启烤箱门并用右手食指向前拉出门锁。

门缓冲开启 (依据型号)

烤箱安装有缓冲系统，在门关闭到达75度时，缓冲关闭。

门缓冲关闭 (依据型号)

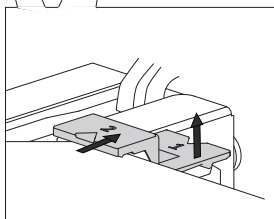
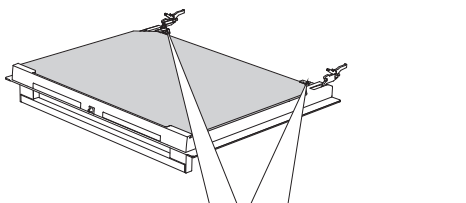
烤箱安装有缓冲系统，在门关闭到达75度时，缓冲关闭。



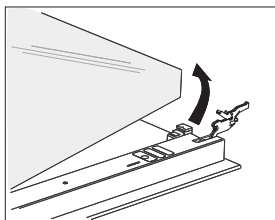
如果关门用力过猛，缓冲系统作用将减弱。

烤箱门内玻璃的拆卸和安装

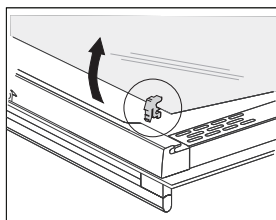
玻璃门板也可以从内侧清洗，但是首先必须拆卸。拆卸烤箱门（参考“拆卸烤箱门”章节）。




1 提起左右两侧的卡扣 (标志1处)，向前推卡扣 (标志2处)，此时，左右两侧的卡扣均被取下。



2 握住玻璃底部，缓缓抬起，此时，可以完全取下玻璃。



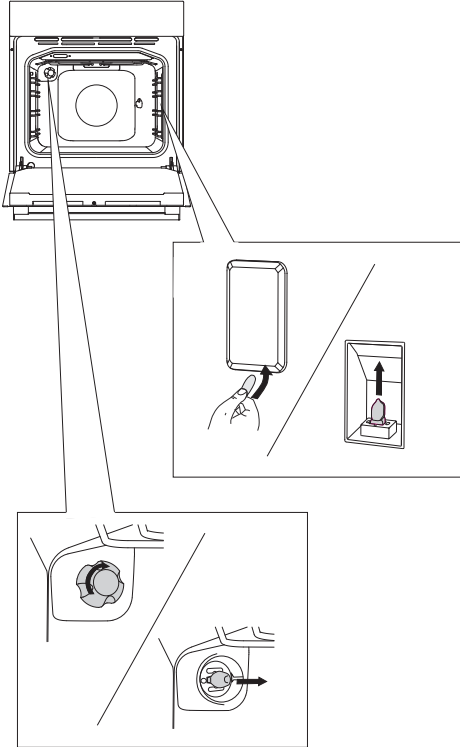
3 拆卸第3层玻璃 (依据型号)，缓缓提起，取下。同时，请取下玻璃上的橡胶封。

 玻璃复位时，请按照相反的顺序进行。门上的标志 (半圆) 需和玻璃重合。

烤箱内部照明灯泡的更换

请注意，灯泡属于消耗品，因此不在保修范围内。更换前，请取出烤箱内各配件。

(卤素灯: G9, 230 V, 25 W; 常规灯泡 E14 25W 230V)



请用一字螺丝刀撬开灯罩，更换灯泡。

💡 注意: 小心操作，以免损坏搪瓷内壁。

.....

拧下灯罩，更换灯泡。

💡 注意保护，避免烫伤。

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
室内电路保险丝经常跳闸	请致电维修人员或电工。
烤箱照明无效	按照“更换部件”中的说明更换烤箱灯泡。
糕点不熟	是否选择了恰当的温度？ 烤箱门是否关紧？

如以上问题仍未能解决，请联系厂家指定售后服务中心。因非正确的连接或者操作导致故障的维修，不包括在产品的免费保修范围内，所有相关费用需由用户承担。



维修前，请务必拔下插头。

废器处理



产品外包装均使用环保材料制成。

产品或其包装上的该图标表示，本产品不能作为家庭废弃物处理，而是应该将其交给回收电器和电子设备的回收点进行处理。确保对本产品进行正确处理，并避免对本产品采取不当的废物处理措施，这样有助于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.

