

ZH

烤箱
使用说明书

gorenje

BY

STARCK®

诚挚地感谢您选择我们的

产品。我们相信，通过我们的产品您将享受到更便捷更高端的生活。为了您更好地使用本产品，我们为您提供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	产品介绍
5 连接烤箱之前	
.....	
6 烤箱	
9 技术参数	
10 控制单元	
12 首次使用烤箱前	首次使用烤箱的准备
13 首次启动烤箱前	
13 设置时间	
14 烹饪步骤 (1-6)	烹饪步骤
14 步骤 1: 选择烹饪系统菜单	
16 步骤 2: 选择设定	
17 步骤 3: 定时功能	
19 步骤 4: 选择附件功能	
21 步骤 5: 开始烹饪程序	
21 步骤 6: 烹饪程序 · 关闭烤箱	
.....	
22 系统描述 (烹饪模式)和烹饪表	
38 保养与清洁	保养与清洁
39 清洁烤箱常规方法	
40 使用辅助清洁功能(AQUA CLEAN)清洁烤箱	
41 移出并清洁烤箱线圈和伸缩导轨	
42 烤箱内顶部的清洁	
43 烤箱门的拆卸和安装	
46 烤箱门内玻璃的拆卸和安装	
47 烤箱内部照明灯泡的更换	
48 故障排除表	故障处理
.....	
49 废器处理	



重要安全信息

请仔细阅读说明书，并妥善保管。

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

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

警告:产品随附部件在使用过程中变热。让儿童远离本产品，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。

连接烤箱之前：

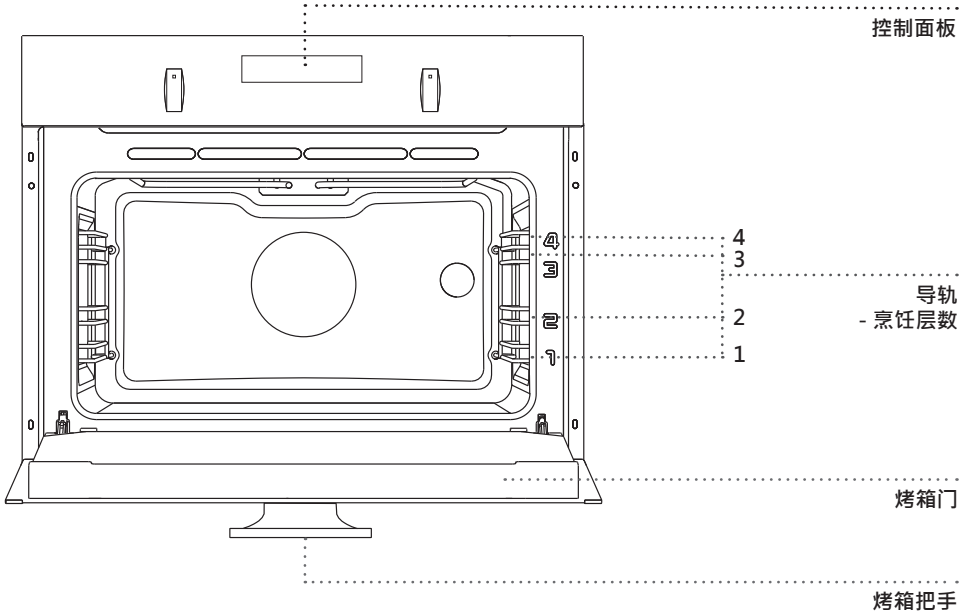


连接产品前请仔细阅读说明书。由于不正确连接或不正当使用产品而造成的损坏不在保修范围内。

烤箱

(烤箱及设备的描述依据不同型号而定)

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



导轨

烤架、浅烤盘和深烤盘可以放入烤箱的四个导轨层。（请注意，从下上来数导轨层，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。

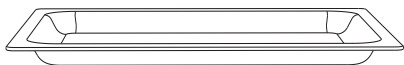
冷却风扇

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。（风扇持续工作时间根据烤箱中的温度而定）。


烤箱配件（依据不同型号而定）



玻璃烤盘 可用于全部烹饪模式。也可当托盘使用。



烤架 用于烧烤或者支撑烤盘和其他器皿。


 烤架上有安全突起，避免烤架滑落。因此，当取出烤架时，需将烤架前端轻轻抬起。

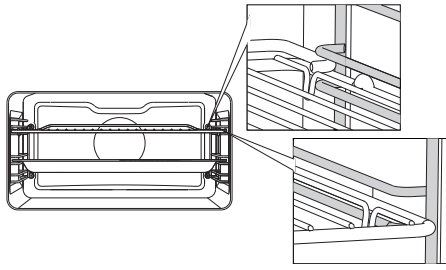


浅烤盘 用于烘焙糕点。

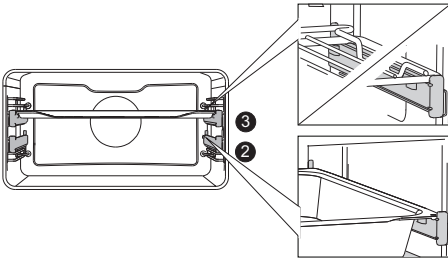


深烤盘 用于烤肉和烘焙糕点，也充当滴油盘。


 请勿将深烤盘放入烤箱第1层，除非将深烤盘用于滴油盘使用时。



请将烤架或烤盘置于导轨之间。



拉出伸缩导轨，将烤架或烤盘放在导轨上，推入烤箱。

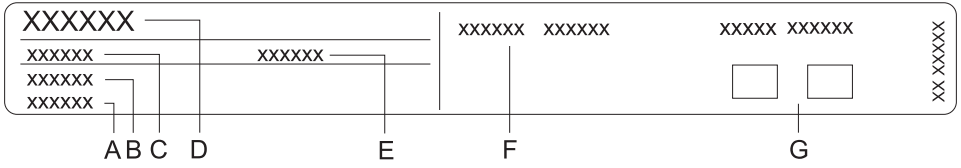
 将伸缩导轨完全推入烤箱后，再关闭烤箱门。



高温烤制食物，烤箱各处温度较高，请使用烤箱手套。

技术参数

(依据型号而定)

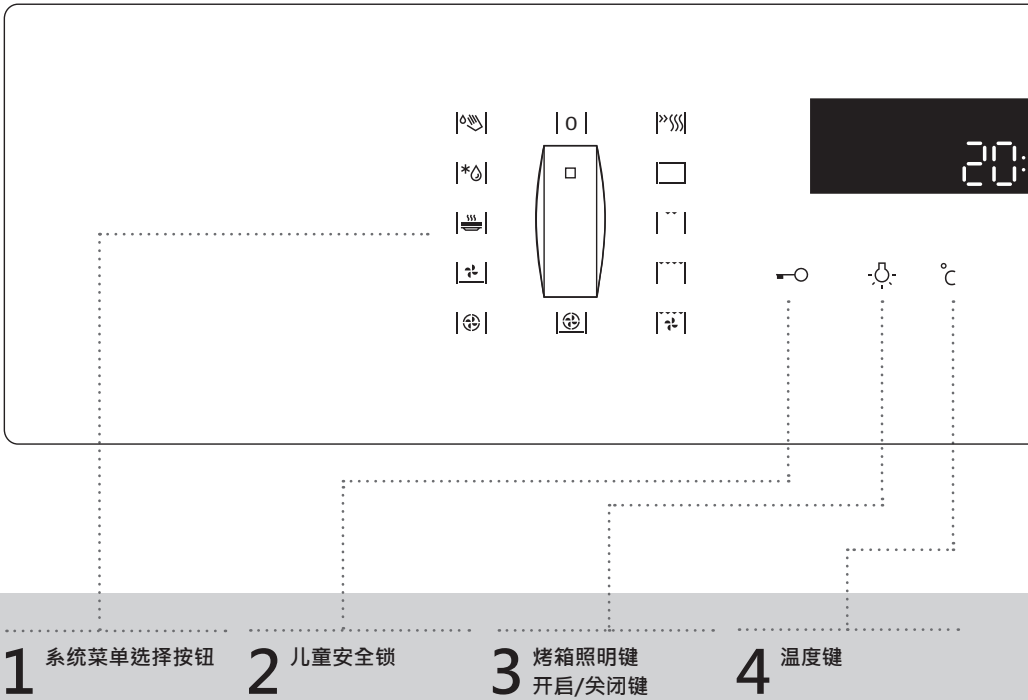


- A 序列号
- B 编码/ID
- C 型号
- D 品牌
- E 机型
- F 技术数据
- G 承诺标签

产品铭牌位于烤箱边缘处，打开机门可见。

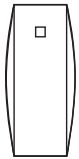
控制单元

(依据型号而定)



注意:

烹饪系统可能在旋钮或者面板上显示 (依据不同型号而定)



5 时间设置
 烹饪持续时间
 烹饪结束时间
 定时
 时钟

6 开始/停止键
 此键用于开启或者
 关闭程序

7 设置旋钮 (-/+)
 此键用于调节温度和时间。

8 烹饪状态信息、时
 钟显示

首次使用烤箱前

拿到产品后，请拆除所有包装。

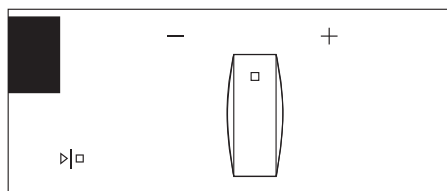
请用温水和常规洗涤剂清洗所有配件。请勿使用刺激性清洗剂。

首次使用烤箱前，用顶层和底层加热器同时加热烤箱到200 °C 大约一个小时。新机的气味会被消除，请保持室内良好的通风环境。


首次启动烤箱前

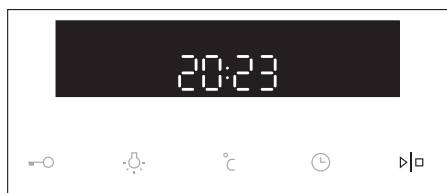
设置时间

连接电源后或者跳闸后，12:00会在显示屏上闪烁，指示标志会亮起。设置时钟时间。



1 转设定旋钮 (-/+) 先设置分钟，之后，光标会跳至时钟。三秒后，设置将被保存。

 旋转旋钮至右或者至左，更快捷地更改设置。




2 按 START/ STOP键确认.若不按任何键超过三秒，时钟设置将自动储存。

 不设置时钟，烤箱也可正常工作。这种情况下，定时功能将无法使用。（无法设置定时功能）。

经过若干分钟的空转，烤箱会切换至准备模式。

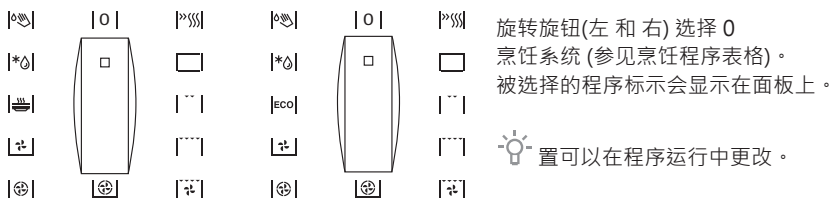
更改时钟设置

时钟设置在定时功能没有开启时可以更改。


按  键设置现在的时间。按START/ STOP确认。

烹饪步骤 (1-6)

步骤 1: 选择烹饪系统菜单



系统	详解	建议温度 °C
烹饪模式		
	快速预热 烤箱快速加热到所需温度。此功能不适用于烹饪食物，仅作为烤箱预热。当烤箱温度达到所需温度，此功能自动关闭。	160
	顶部外圈加热器+底部加热器 顶部外圈加热器和底部加热器同时工作。请将糕点或肉类置于同一层烹饪，请勿分层烹饪。	200
	顶部内圈加热器 仅顶部内圈加热器工作。适合烧烤少量肉类、香肠和烘烤少量吐司面包。	240
	顶部内圈加热器+顶部外圈加热器 顶部内圈加热器+顶部外圈加热器同时工作。适合烧烤适量肉类、香肠和烘烤适量吐司面包	240
	顶部外圈加热器+背部风扇 顶部内圈加热器+顶部外圈加热器+背部风扇同时工作。适合烧烤大块肉类、禽类，方便烤出脆皮。	170
	顶部外圈加热器+底部加热器 顶部外圈加热器和底部加热器同时工作。请将糕点或肉类置于同一层烹饪，请勿分层烹饪。	200
	背部环形加热器+背部风扇 背部环形加热器+背部风扇同时工作。适合烧烤适量肉类、禽类，可以多层同时烧烤。	180
	底部加热器+背部风扇 底部加热器+背部风扇同时工作。适合烘焙发酵面团和制作水果、蔬菜罐头。	180
	暖碟 暖碟功能用于加热碟子、杯子等器皿。	60
	ECO烹饪¹⁾ 此程序最优化烹饪过程中的能耗。适合烧烤肉类和烘焙糕点。	180
	解冻 使用此功能时，仅开启背部风扇，任何加热器均关闭状态。可用于缓慢解冻食物。	-

系统	详解	建议温度 °C
	辅助清洁功能(AQUA CLEAN) 使用此功能可以帮助除去残留在烤箱内部的油污和食物残留。预设运行30分钟。	-

¹⁾ 达到EN 60350-1标准的能效等级

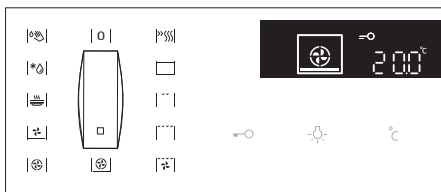
在此模式下，由于特殊的操作算法，以及使用余热，所以不会显示烤箱中的实际温度。

每一个系统性能的基础选项或者默认设置可调节。

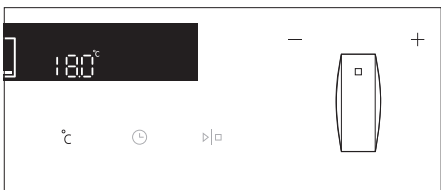
相关按键调节设置（在按START/STOP键之前）有一些程序不适用于更改某些设置，这种情况下，会有提示信号发出。

步骤 2: 选择设定

调节烹饪温度



1 选择烹饪程序。选择的程序表示会显示在面板上，预设的温度会闪烁。



2 点击温度键。旋转设置旋钮 (-/+)选择预想的温度。

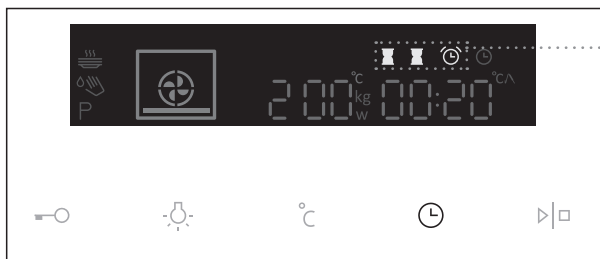
 某些程序限制最高温度。

烤箱按开启键开始运行，标示°C会在面板上闪烁，至烤箱达到设置的温度。

步骤 3: 定时功能

首先旋转烹饪系统旋钮，设置温度。旋转烹饪系统选择旋钮设置温度。点击定时按键数次选择标示。定时功能标示会亮起，调节烹饪开始/结束时间将会在屏幕上闪烁。其他标示会变暗。

按开始键开始烹饪程序。烹饪用时会在显示在屏幕上。



定时功能显示



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

结束时间: 下午6点

首先，设置烹饪时长，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。"



设置倒计时功能

倒计时功能可独立使用。

最长倒计时时间为24小时。

倒计时最后1分钟内，会以秒倒计。

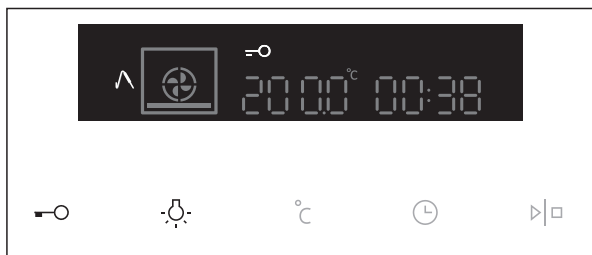


倒计时结束时，会伴随提示音，按任意键可关闭提示音。如无任何操作，提示音会在1分钟后自动关闭。


所有倒计时功能可以通过将时间调到"0"取消。

经过若干分钟的空转，烤箱会切换至准备模式。

步骤 4: 选择附件功能



通过所需按键或者组合按键来开启/关闭附件功能。

 一些程序不适用于更改某些设置，种情况下，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。

5sek °C 提示音信号

提示音的音量可以在定时功能关闭时设置（只显示时钟时）。
长按温度/开启键5秒。屏幕上两排指示灯条全部亮起。旋转设置旋钮(-/+)
选择三个音量大小中的一个（1,2或者3条）。三秒后，设置自动保存，时钟
将显示在屏幕上。

5sek ☀️ 更改显示屏对比度

烹饪系统选择旋钮应在“0”位置。长按照明键5秒。屏幕上两排指示灯条全
部亮起。旋转设置旋钮(-/+)调节屏幕明暗（1,2或者3条）。三秒后，设置
自动保存。

⊖○ + ⌚ 备用

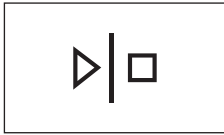
屏幕照明会在无使用状态下10秒后自动关闭。
按“童锁”和“定时”键关闭屏幕。如果定时功能已开启，若按“关闭”
键，“定时”标示会出现在屏幕上提示该功能已开启。



断电或者关闭烤箱后，所有额外设置都仅保存几分钟。
除了音量和童锁，其他设置均回到出厂设置。

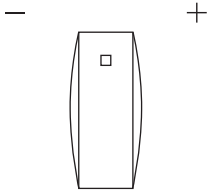
步骤 5: 开始烹饪程序


长按 START/STOP 键开始烹饪程序。




步骤 6: 烹饪程序，关闭烤箱

转烹饪系统选择旋钮至位置 "0".



 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。一分钟空转后，烤箱会切换至准备模式。

 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。

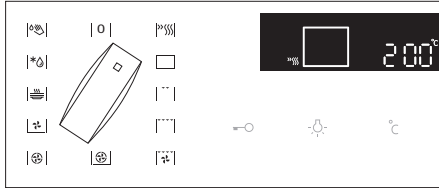
 表中的 (*)的星号表示烤箱和选择的系统需要进行预热。

烹饪系统


快速预热模式



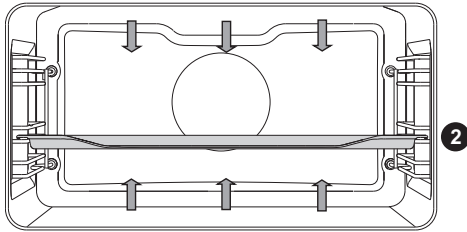
此模式可将烤箱尽快预热到理想温度，不适用于烹饪食物。



旋转烹饪系统选择旋钮至快速预热模式。预设温度会显示在屏幕上，此温度可以调节。

 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	180-190	130-150
猪肩肉	1500	2	190-200	120-140
猪肉卷	1500	2	190-200	120-140
肉馅糕	1500	2	200-210	60-70
烤牛肉	1500	2	180-210	90-120
烤牛肉·全熟	1000	2	200-210	40-60
小牛肉卷	1500	2	180-200	90-120
羊肉	1500	2	190-200	100-120
兔肉	1500	2	190-200	100-120
鹿肉	1500	2	190-200	70-90
肉卷	1500	2	180-200	15-30
鱼类				
煎鱼	1000	1	190-210	60-80

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。

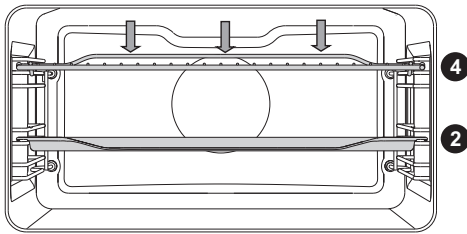
食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
糕点			
白面包*	2	180-190	40-50
荞麦面包*	2	180-190	40-50
全麦面包*	2	180-190	40-50
黑面包*	2	180-190	40-50
小麦面包*	2	180-190	45-55
甜心蛋奶酥	2	170-180	35-45
蛋奶酥	1	170-180	35-40
面包卷 *	2	200-220	30-40
核桃蛋糕	2	180	55-60
海绵蛋糕*	2	160-170	20-30
马卡龙 (蛋白点心)	2	120-140	15-30
蔬菜卷	2	190-200	15-20
水果卷	2	190-200	25-30
芝士蛋糕	1	170-180	65-75
杯形蛋糕	2	170	20-30
酵母小糕点	2	200	20-25
卷心菜俄式馅饼*	2	200	25-35
水果蛋糕	2	130	85-95
酥皮曲奇	2	90	120-130
果冻卷	2	170-180	30-35

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-顶部内外圈加热器



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	4	240	18-21
猪颈肉	180 g / 块	4	240	18-22
猪排	180 g / 块	4	240	20-22
烤香肠	100 g / 块	4	240	11-14
糕点				
吐司	/	4	240	3-4
三明治	/	4	240	5-7

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分熟	180 g / 块	4	220-240	14-16
牛排 · 全熟	180 g / 块	4	220-240	18-21
猪颈肉	180 g / 块	4	220-240	19-23
猪排	180 g / 块	4	220-240	20-24
小牛肉	180 g / 块	4	220-240	19-22
烤香肠	100 g / 块	4	220-240	11-14
午餐肉	200 g / 块	4	220-240	9-15
鱼类				
三文鱼排	600	3	220-240	19-22
吐司面包				
6片白面包	/	4	240	1,5-3
4片谷物面包	/	4	240	2-3
三明治	/	4	240	3,5-7

烤盘上烧烤时，确保有足够的液体在托盘上，防止燃烧。在烧烤时将肉类翻面。

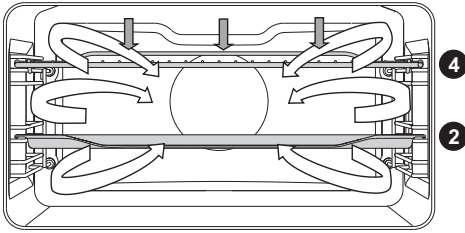
烧烤鱈鱼时用干纸巾拍打鱼身。鱼身里撒调料，鱼外表涂上油，烧烤时不要翻面。



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。

底部加热器+背部风扇

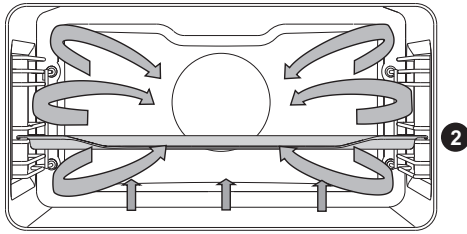


此模式适合烧烤肉类、鱼类和蔬菜。

(详见烧烤贴士描述)

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	1	150-170	80-100
猪排	1500	2	160-170	60-85
猪肩肉	1500	2	150-160	120-160
猪蹄膀	1000	2	150-160	120-140
半鸡	600	2	180-190	25 (一面) 20 (另一面)
鸡块*	1500	1	210	60
鱼类				
鲑鱼 *	200 g/kom	2	170-180	45-50

循环热风 + 底部加热器



适合烘焙披萨、苹果派和水果蛋糕。

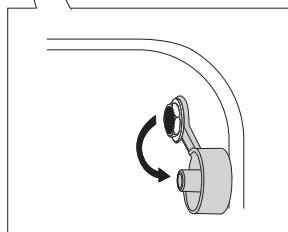
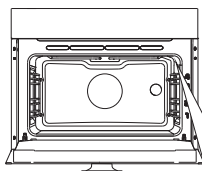
(详见顶部和底部加热器贴士)

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	150-160	65-75
披萨 *	2	200-210	15-20
法式蛋挞, 酥皮糕点	2	180-200	35-40
苹果派, 发酵小糕点	2	150-160	35-40
苹果派, 薄生面饼	2	170-180	45-65

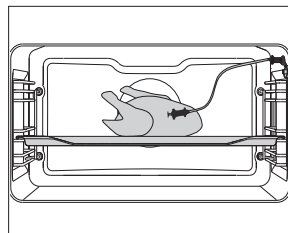
肉探针的使用 (依据型号而定)



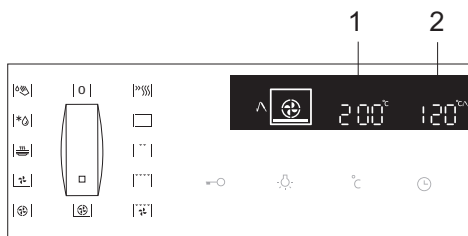
在此模式下，设定食物核心的理想温度。烤箱运行至食物核心温度达到要求，通过烤肉探针来完成。



1 移开金属盖帽（烤箱右壁上方的插槽）。




2 连接烤肉探针到插槽，针头插入食物中。（任何定时被启动则探针模式会取消。）



3 旋转烹饪系统选择旋钮（循环热风和底部加热器标示）。该符号，烤箱预设温度和烤肉探针预设温度均会在显示屏上出现。按下开始键，开始烹饪。

- 1 烤箱温度
- 2 烤肉探针温度

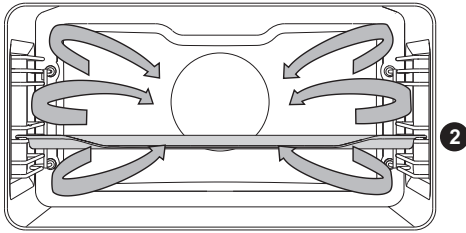
 烹饪过程中，烤箱实时温度和烤肉探针实时温度均会在显示屏上出现。温度会在烤箱运行过程中进行调节。当食物核心达到温度时，烹饪程序将会停止。声音提示会响起，按任意键可取消声音提示。一分钟后，声音提示会自动关闭。时钟会显示在屏幕上。

烹饪结束后，请将探针插槽上的防护盖帽盖好。



烤肉探针只能用于烤箱烹饪。
请确保烤肉探针没有在使用过程中碰触到加热器。烹饪程序结束后，探针的温度会非常高，防止烫伤。

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。请勿使用不锈钢盘。

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。烧烤过程中要翻面令烤肉保持多汁。

食物种类	重量 (g)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
猪排, 包括猪皮	1500	2	170-180	140-160
五花肉	1500	2	170-180	120-150
整鸡	1200	2	180-190	60-80
鸭肉	1700	2	160-170	120-150
鸡胸肉	1000	2	180-190	60-70
酿馅鸡	1500	1	170-180	100-120

烘焙糕点

建议预热模式。

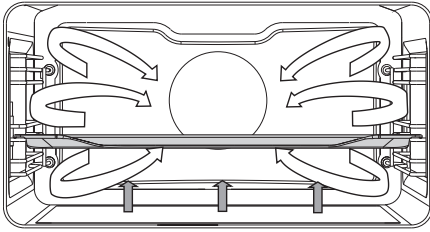
曲奇和饼干可以放在不同层的浅烤盘里同时烘焙（第二层和第三层）。注意烘焙时间可以不同即使用的是相同的烤盘。上层的饼干要比下层的饼干烘焙时间更短。请一直将烤盘放在网格上。如果你使用提供的烘焙烤盘，请移开网格。确保饼干的均匀焦黄和厚度。

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
糕点			
蛋糕	2	150-160	45-60
松糕	2	150-160	25-35
松碎蛋糕	2	160-170	25-35
水果蛋糕	2	150-160	45-65
葡萄干蛋糕	2	150-160	35-60
海绵卷*	2	160-170	15-25
水果蛋糕, 酥皮糕点	2	160-170	50-70
辫子白面包	2	160-170	35-50
苹果派	2	170-180	40-60
披萨*	2	190-210	25-45
小饼干, 酥皮糕点*	2	150-160	15-25
压缩小饼干*	2	150-160	13-18
发酵曲奇饼	2	170-180	20-35
薄生面饼	2	170-180	20-30
奶油糕点	2	180-190	25-45
糕点 - 冰冻			
苹果和白奶酪干	2	170-180	50-70
芝士蛋糕	2	160-170	65-85
披萨	2	170-180	20-30
烤箱炸土豆*	2	170-180	20-35
烤箱油炸丸子	2	170-180	20-35
酸奶	2	40	240



请不要将深烤盘放入烤箱第一层（最底层）。

底部加热器 + 风扇



此模式下烘焙酵母类糕点，保存蔬果。使用第二层（自下而上），使用浅烤盘能够让热空气在食物上方循环。

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
水果:			
草莓	2	180	20-30
核果	2	180	25-40
果酱	2	180	25-40
蔬菜:			
腌黄瓜	2	180	25-40
豆类/胡萝卜	2	180	25-40

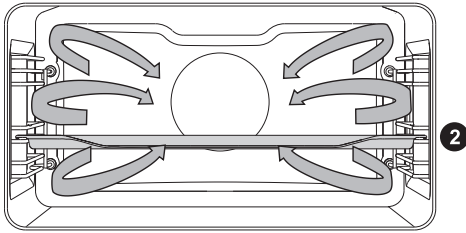
制作果脯和腌制蔬菜

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	数量(L)	温度 = 170 °C -180 °C 至沸腾 / 冒气泡	温度到达沸腾 起泡后	烤箱中停留的时间 (分钟)
水果				
草莓	6×1l	40-55	关闭电源	25
核果	6×1l	40-55	关闭电源	30
水果酱	6×1l	40-55	关闭电源	35
蔬菜				
腌黄瓜	6×1l	40-55	关闭电源	30
豆类、胡萝卜	6×1l	40-55	降温到120°C, 60分钟	30



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 kg	2	190	150-170
猪排, 2 kg	2	190	160-190
牛排, 1 kg	2	210	120-140
鱼类			
整鱼, 200 g/piece	2	200	40-50
鱼排, 100 g/piece	2	210	25-35
糕点			
曲奇饼干*	2	180	25-30
纸杯蛋糕	2	190	30-35
海绵卷	2	190	15-25
水果蛋糕, 酥皮糕点	2	190	55-65
蔬菜			
焗土豆	2	190	40-50
意式宽面	2	200	40-50
冷冻食品			
炸薯条, 1 kg	2	220	25-40
鸡片, 0.7 kg	2	220	25-35
鱼条, 0.6 kg	2	220	20-30



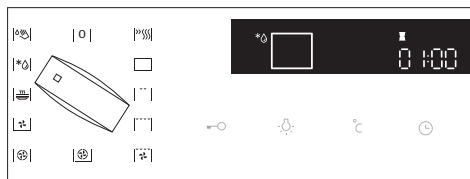
请不要将深烤盘放入烤箱第一层（最底层）。



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。

适用于重奶油和黄油奶油的糕点和蛋糕，面包和卷类，深层冰冻的水果等。



旋转烹饪系统选择旋钮至解冻功能。时间将会显示在屏幕上，可以调节时间。按开始键开始。

建议拆去食物包装，加快解冻时间（请将金属夹扣或包装物移除）。

解冻时间过半时，请打开机门将食物翻转、搅拌、分离以增加解冻效果。

保养与清洁



清洁前请切断烤箱电源并使其完全冷却。

请勿让儿童在无监管的情况下清洁烤箱。

涂层表面

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

不要用研磨性的液体清洁剂或者酒精类洗剂清洗旋钮、按钮门把手贴纸和产品铭牌。用非研磨类的软湿布将污渍擦拭干净，防止损坏机器表面。

清洁材料和方式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。

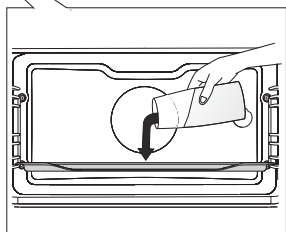
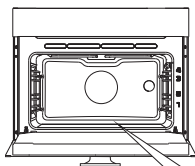
请勿使用非温和的清洁剂（例如抛光剂）、尖锐的清洗工具、腐蚀抑制剂或可能导致划痕的其他用具。对于烤盘、烤架之类的附件，可以用热水和普通清洁剂清洗。

烤箱、内层门材料、烤盘以及滴油盘均具有特殊的搪瓷涂层，因此表面光滑且耐用。T 这种特殊涂层在常温下更容易清洗。

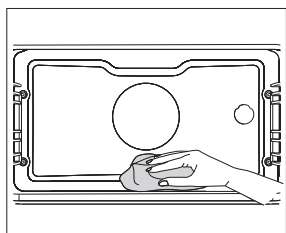
使用辅助清洁功能(AQUA CLEAN)清洁烤箱

1 旋转烹饪程序旋钮至辅助清洁功能。标示和预设温度以及30分钟时长会显示在屏幕上。

 持续时间可以调节。



2 烤盘中倒入0.6升净水，并将深烤盘置于烤箱第1层。



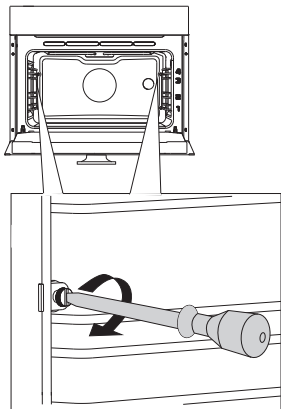
3 30分钟后，烤箱内壁的食物残留会被软化，请使用潮湿抹布擦去即可。



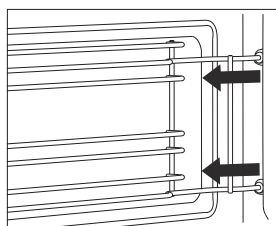
请在烤箱完全冷却后，使用辅助清洁功能 (Aqua Clean)。

移出并清洁烤箱线圈和伸缩导轨

请使用常规方法清洗导轨。



1 解松螺丝。



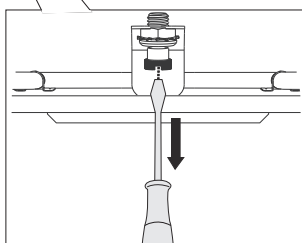
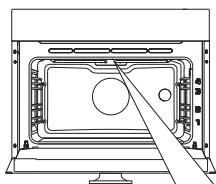
2 将导轨从后壁的洞中取下。



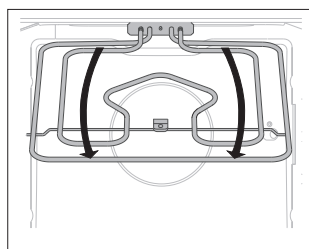
清洁后，将螺丝重新用螺丝刀拧紧导轨。


烤箱内顶部的清洁

顶部加热器可以较容易地向下拉，便于清洁烤箱内顶壁。清洁前，请将烤箱内配件和导轨取出。



1 将顶部加热器向外拉，将烤箱内顶部前端的螺丝卸下。



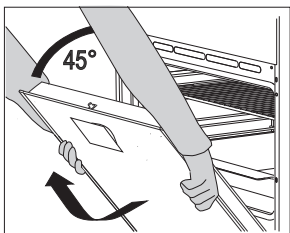
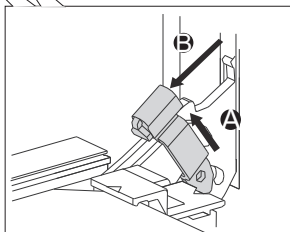
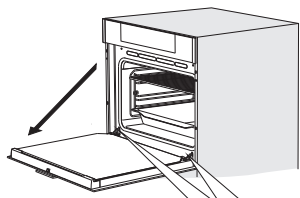
 切勿在加热器降低或者折叠的时候使用烤箱。清洗后，观察加热器是否完全归位。



必须将电源拔下。

加热器必须完全冷却，否则会导致危险。


烤箱门的拆卸和安装



1 首先，完全打开烤箱门。

2 缓缓提起铰链夹钳后，将门朝外拉出。

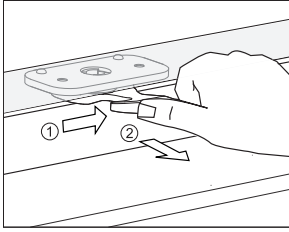
3 缓缓关闭烤箱门，使其与完全开门时成45度（相对于封闭的烤箱门位置），轻轻将烤箱门从两个铰链床上抬起拉出。

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



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


门锁 (依据型号)



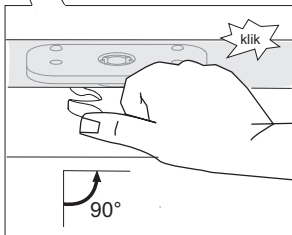
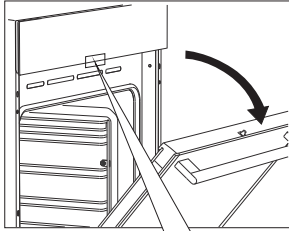
开启烤箱门，用拇指轻轻按门锁至右边同时向外拉门。

 当烤箱门关闭，门锁自动恢复初始位置。

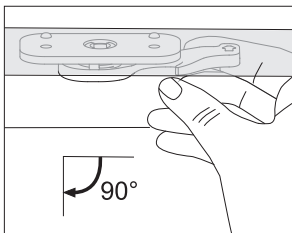
停用和恢复门锁

 烤箱需完全冷却。

首先，开启烤箱门。



拇指将门锁向右推90°直至听到清脆归位声。门锁已停用。



恢复门锁，开启烤箱门并用右手食指向前拉出门锁。

缓冲关门 (依据产品型号)

烤箱门装有关门缓冲系统，始于75度角。

缓冲关门 (依据产品型号)

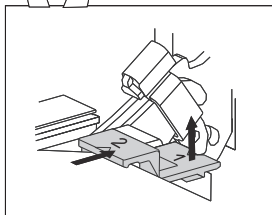
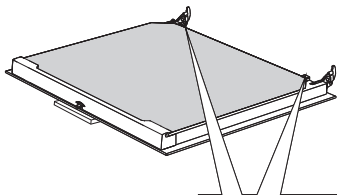
烤箱门装有关门缓冲系统，始于75度角。使得烤箱门关起来简单，安静，顺利。轻轻一推（到离烤箱门关闭15度角的位置）烤箱门自动缓冲关闭。



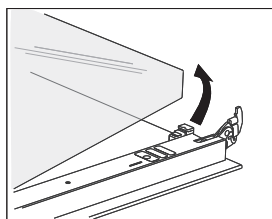
如果关门用力过猛，缓冲系统作用将减弱。

烤箱门内玻璃的拆卸和安装

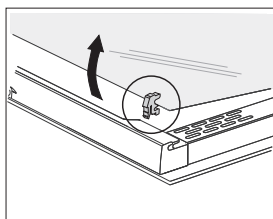
玻璃门板也可以从内侧清洗，但是首先必须拆卸。拆卸烤箱门（参考“拆卸烤箱门”章节）。




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。

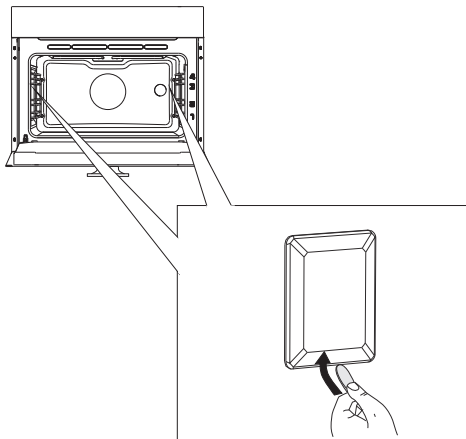
 玻璃复位时，请按照相反的顺序进行。门上的标志 (半圆) 需和玻璃重合。

烤箱内部照明灯泡的更换

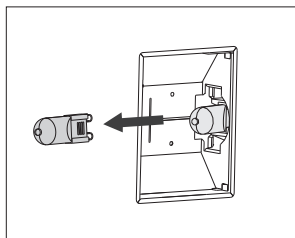
请注意，灯泡属于消耗品，因此不在保修范围内。更换前，请取出烤箱内各配件和导轨。

利浦 (十字) 螺丝刀。

(卤素灯泡: G9, 230 V, 25 W)



- 1** 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



- 2** 拧下灯罩，更换灯泡。

 注意保护，避免扎伤。

故障排除表

故障/错误	解决方法
感应按键失灵，荧幕显示内容不能变换。	关闭烤箱，拔下电源插头数分钟（将熔断器解锁或者关闭总电源开关），然后重新接通电源，开启烤箱。
室内电路保险丝经常跳闸	请致电维修人员或电工。
烤箱照明无效	按照“更换部件”中的说明更换烤箱灯泡。 参见“清洁和维护”。
错误代码显示在屏幕上 (E1, E2, E3 等)。	在机器运行的过程中会有错误出现。关闭机器，拔下插头过几分钟再插上电源。重新设定时间后若错误代码依旧出现，请致电售后服务技术人员。

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



维修前，请务必拔下插头。

废器处理



产品外包装均使用环保材料制成

产品或其包装上的该图标表示，本产品不能作为家庭废弃物处理，而是应该将其交给回收电器和电子设备的回收点进行处理。确保对本产品进行正确处理，并避免对本产品采取不当的废物处理措施，这样有助于减少对环境和人类健康造成的潜在负面影响。有关产品回收的详细信息，请联系当地的环保单位或购买本产品的商店。

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.

MULTI_IL_45



zh_cn (10-20)