



电烤箱使用说明书

gorenje
BY
ora'ito

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。

安装和连接的指导在另页提供。

产品使用说明也可在我们的主页获取：

[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 5 连接烤箱之前： 6 电烤箱 9 技术参数 10 控制单元	介绍
12 首次使用产品前 13 首次打开电源时 13 设定时钟	首次使用产品前
14 烹饪步骤 (1-7) 14 步骤1：选择烹饪系统 18 步骤2：定时功能——烹饪时长 19 步骤3：储存程序 20 步骤4：开始烹饪过程 20 步骤5：烹饪结束·关闭烤箱 21 步骤6：选择额外功能 22 步骤7：选择通用设定 24 加热系统 (烹饪模式) 详解以及烹饪介绍图表	烹饪步骤
41 维护和清洁 42 清洁烤箱常规方法 42 辅助清洁功能 (AQUA CLEAN) 43 导轨的拆卸和清洁 44 烤箱催化剂衬板的安装 45 烤箱门的拆卸和安装 48 烤箱门内玻璃的拆卸和安装 49 烤箱内部照明灯泡的更换	维护和清洁
50 故障排除表	故障排除
51 废物丢弃	其他

重要安全信息



请仔细阅读说明书，并妥善保管。

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

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。

该设备在使用过程中温度会非常高。请注意不要触摸烤箱的加热器。

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。

有无导轨均可安全操作。

确认通气处无覆盖或堵塞。

在一条生产线上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。

连接烤箱之前：

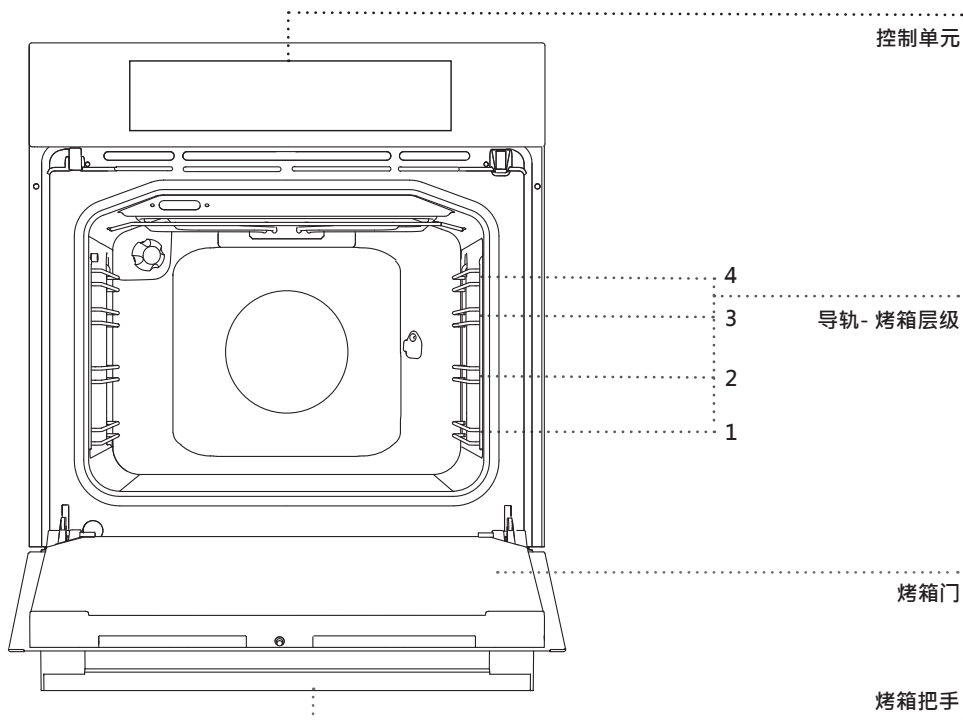


连接产品前请仔细阅读说明书。由于不正确连接或不正当使用产品而造成的损坏不在保修范围内。

电烤箱

(烤箱和配件详解 – 依据型号)

下图显示了一款嵌入式烤箱。本说明书适用于同一系列不同的型号，可能包含您所购买型号并不具备的部分功能和配件。



导轨

烤盘及配件可放入烤箱的四个导轨层。（请注意，始终从下向上来数导轨层）。
第3和第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。
滑动伸缩导轨分为全伸缩导轨和部分伸缩导轨

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。

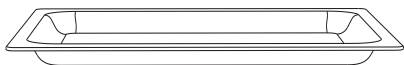
冷却风扇

烤箱内部设计有冷却风扇，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一段时间冷却烤箱。（冷却风扇继续工作直到烤箱中央温度降低才停止。）


烤箱配件 (依据型号)

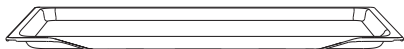


玻璃烤盘可用于全部烹饪模式。也可当托盘使用。

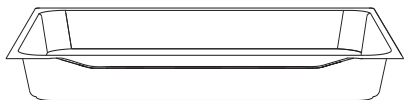


烤架用于烧烤或者支撑烤盘和其他器皿。


 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。




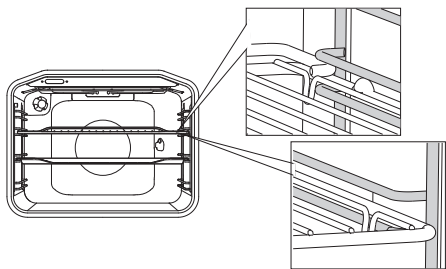
浅烤盘用于烘焙糕点。



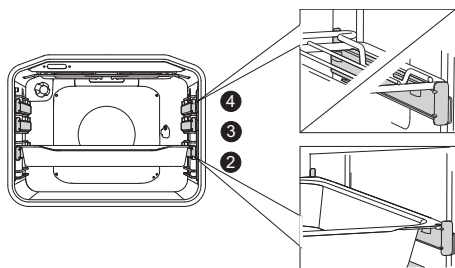
深烤盘用于烤肉和烘焙糕点，也充当滴油盘。

 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。


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

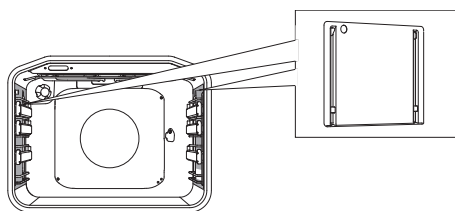


确保烤架或烤盘始终安置于两根导轨之间。



对于装有滑动伸缩导轨的烤箱，请拉出伸缩导轨，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。



催化剂衬板防止飞溅的脂肪积聚在烤箱内壁。

1 催化剂是什么？

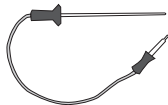
催化清洁是一种化学过程，催化剂在食物制备过程中完全分解油脂颗粒。在正常使用的情况下，催化剂衬板的使用寿命与设备的使用寿命相同。如果衬板磨损，Gorenje维修中心可以更换。

2 如何清洁催化剂衬板？

催化剂衬板在85°C以上高温时候会自动清洁。如果表面沾有少量污渍，很容易用软布蘸水擦除。请勿使用研磨型清洗剂，切勿放入洗碗机清洗。催化剂衬板上的条纹不会影响使用效果。



T电转烤肉叉用于均匀烤制肉类食品。包括烤肉叉、烤肉叉支架和可拆卸把手。



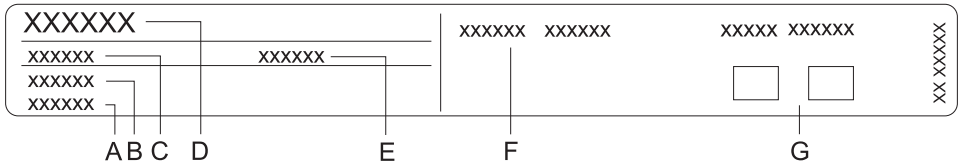
探针用于烤制较大块肉类。



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

(依据不同型号)

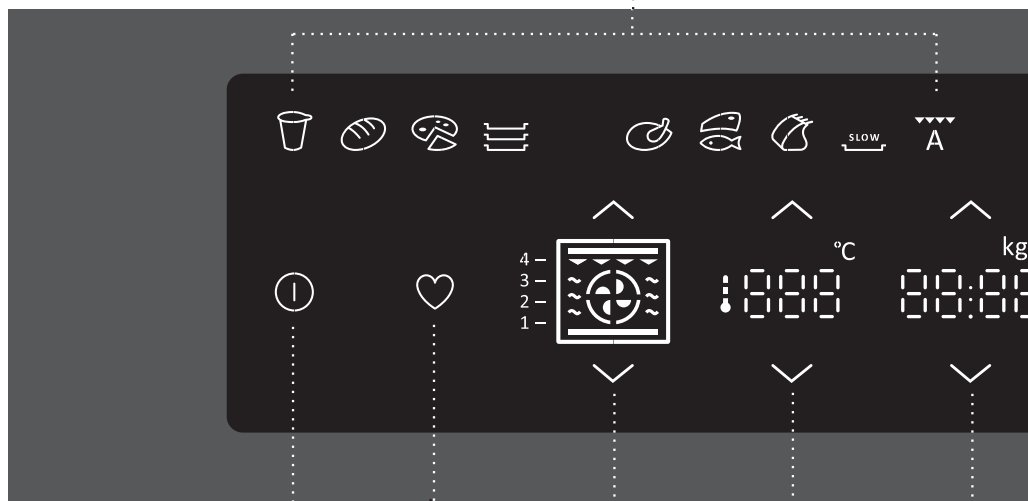


- A 序列号
- B 编号/ID
- C 类型
- D 品牌
- E 型号
- F 技术资料
- G 合规符号

产品铭牌位于烤箱边缘处，打开机门可见，标示了产品的基础信息。

控制单元

食物选择



电源开/关键

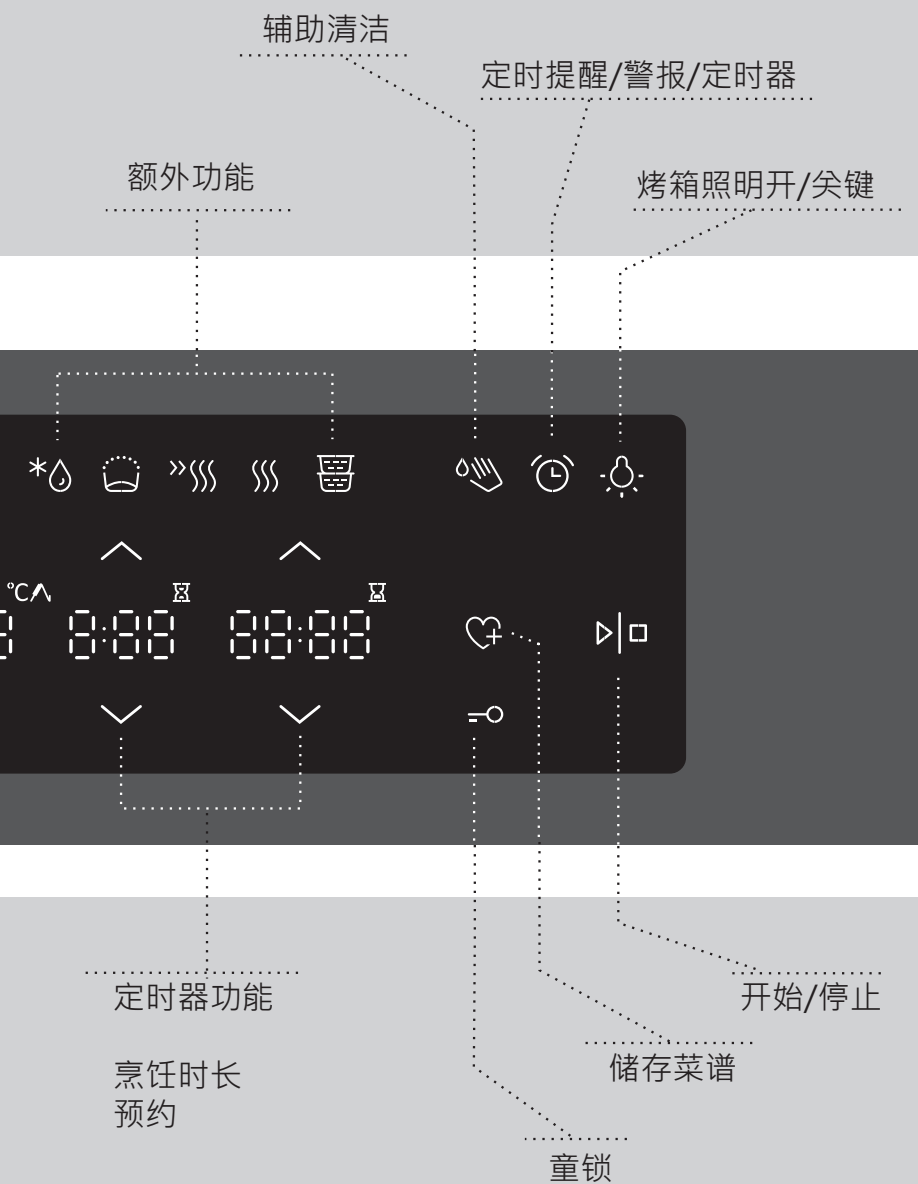
我的菜谱

烹饪系统

温度

时钟，重量，探针

∧ 增加
∨ 减少



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。

首次使用产品前

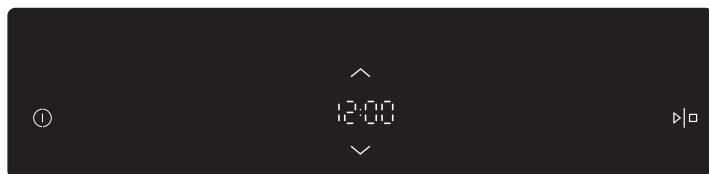
拿到产品后，请拆除所有包装，包括运输保护设备。
请用温水和常规洗涤剂清洗所有配件。请勿使用研磨型清洗剂。

首次使用产品前，使用顶部和底部加热器加热到200°C约一小时。“新产品”会发出特有气味，此为正常现象，注意通风就可以缓解。


首次打开电源时


设定时钟

接通电源或者长时间断电后，显示屏上会闪烁显示12:00。



轻触
(\wedge) 和 (\vee) 键设定
时间。按下开始/停止
键确认设置。

 长按住数值增减键，设定的数值会加速变动。

 烤箱在不设置时间的情况下也能够工作。但是无法启动定时功能（请参阅：设置定时功能）。几分钟后无操作，烤箱进入待机状态。

更改时间设置

在未开启定时器功能的前提下，可以调整当前时间（参阅章节：选择通用设定）。

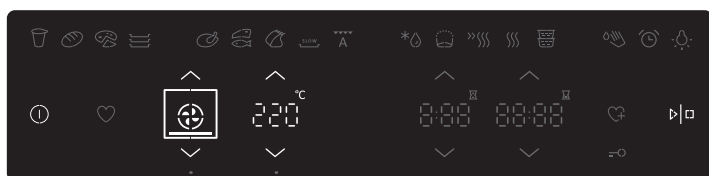
烹饪步骤 (1-7)

步骤1：选择烹饪系统

您的烤箱制备菜肴的过程，可以由这几种方式控制：

A) 通过选择操作模式烹饪 (专业模式)

烹调任何种类和数量的食物，可选择此模式。所有设定皆由使用者选择。



轻触 (^) 和 (v) 键选择烹饪模式/系统和烤箱温度。

烹饪系统

烹饪系统



同时可以选择如下额外功能：

 预热


 烹饪时长


 预约


轻触开始键。

 显示屏将显示正在上升中的烤箱温度，直至设定的温度。运行过程中不可更改烹饪模式/系统 ，但可以调节温度。

预热

当需要烤箱尽快到达所需温度时，可使用此项功能。按下  图示启动预热功能。启动后该图示亮起。预热时不可放入食物。

当设定温度到达后，将响起提示音显示快速预热完成。按下开始/停止键打开烤箱门。预热图示  熄灭。程序将启动选好设定的烹饪流程。

 设定快速预热后，预约功能不可用。

烹饪系统

系统	详细说明	预设温度 (°C)
烹饪系统		
	顶部和底部加热器 顶部加热器和底部加热器同时将热量均匀地散发到内部。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 仅有顶部加热器工作。适合烧烤食物上表面。	150
	底部加热器 仅有底部加热器工作。适合烧烤食物下表面。	160
	烧烤 仅烧烤加热器，即全区域烧烤加热器的一部分，工作。 适合烧烤少量三明治、啤酒香肠和吐司面包。	230
	全区域烧烤 顶部加热器和烧烤加热器同时工作。顶部安装的烧烤加热器直接散发热量。顶部加热器也同时运作加强效果。适合烧烤适量三明治、肉类、啤酒香肠和烘烤适量吐司面包。	230
	带风扇烧烤 烧烤加热器和背部风扇同时工作。适合同一层烧烤肉类、烘烤大块肉类、禽类。也适合焗菜，方便烤出褐色脆皮。	170
	热风扇和底部加热器 底部加热器、背部环形加热器和热风扇同时工作。适合烘焙披萨、潮湿糕点、水果蛋糕、发酵面团和酥皮糕点，可以多层同时烘烤。	200
	热风扇 环形加热器和风扇同时工作。安装于背部的风扇确保热气在烤肉或糕点周围持续循环。适合烧烤适量肉类、糕点，可以多层同时烘烤。	160
	节能烹饪 ¹⁾ 此模式下能耗最低。 适合烧烤肉类和糕点松饼类食品。	160
	底部加热器和风扇 适合烘焙低发酵面团和腌制水果、蔬菜。	180



















¹⁾ 它被用于确定依照 EN 60350-1 标准的能效等级。

显示屏上将会显示每项烹饪系统的推荐烤箱层级。

B) 通过选择食物种类烹饪 (自动模式)



轻触开始键。选定的数值会出现在显示屏上。

图示	食物种类/功能	预设温度 (°C)	最高可设温度	预设烹饪时间 (H/MIN)	重量 (KG)	烤箱层级 (自下往上)	备注	预设系统
	酸奶	40	40	3:00	-	2,3	将酸奶杯放上烤架 (该功能仅适用于合适的设备)。	
	面包	190	275	0:50	1	2	使用浅烤盘。	
	披萨 *	200	275	0:20	1x0,5	2,3	使用浅烤盘。	
	饼干 *	160	275	0:20	2x0.2	2,3	使用浅烤盘，两层同时烘焙。	
	鸡	200	275	0:50	0.5	2	鸡肉放在第二层的烤架上。滴油盘放在底层。	
	肉饼/排骨·鱼肉*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	放在第二层的烤架上。滴油盘放在底层。烹饪时长的一半时翻转肉类。	
	皇冠羊排	180	275	1:25	0,50	2	将较小的烤盘放在烤架上烘烤。	
	慢煮	100	130	4:00	-	2	适合烹饪/烤肉 (猪肉·牛肉·小牛肉)。将肉放入有盖的烤盘中，加入香草、香料和蔬菜。	
	自动烤肉——自动烘烤模式	180	275	1:00	-	2	烹饪各种肉类 (牛排、排骨、鱼)	

食物名称旁的雪花符号 (*) 代表需要快速预热。预设的烹饪时长不包含预热时间。

步骤2：定时功能——烹饪时长



轻触 (∧) 和 (∨) 键
设定烹饪时长



设置烹饪时长

在此模式下设置所需的烹饪时间。设定所需的时间并确认。烹饪结束时间会相应调整。

轻按开始键，开始烹饪程序。显示屏上会显示所有选择的设定。

所有定时功能可以通过



设置预约功能

此功能可设定烹饪程序时长（烹饪时间）和你希望烹饪程序完成的时间（结束时间）。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，如2小时。当前时间和烹饪时间相加结果（烹饪结束时间）会自动显示（下午2点钟）。此时，设置结束时间为下午6点。轻按开始键，开始烹饪程序。定时器会等待到达开始烹饪的时间。



当所设时间截止后，烤箱会自动停止工作（烹饪结束）。提示音会响起，请轻按警报键，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。屏幕显示时钟。


步骤3：储存程序



A) 储存用户自定义程序 (我的菜谱)



轻触按键选择食物种类以及设定。

- 温度
- (重量)
- 烹饪时长
- 预约时间

长按  键三秒钟即可保存您的设定。所选食物的图标将闪烁两次。


 曾经收藏的菜谱随时可以提取出来使用。只要轻触  键。屏幕上将显示所有储存的程序。

B) 存储烹饪系统的预设值



选择一个烹饪系统。屏幕上就会显示预设值，这些值是可以更改的：

- 温度
- 烹饪时长
- 预约时间

长按  键三秒钟即可保存您的设定 (闪烁两次) 。


步骤4：开始烹饪过程

按下开始/暂停键并保持一会儿，烹饪开始。如果未选择定时器功能，烹饪经过时间、正在进行的操作、以及温度图标将显示在屏幕上。

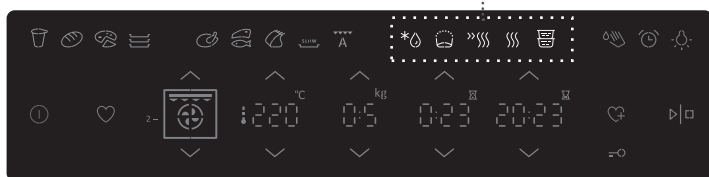


步骤5：烹饪结束，关闭烤箱

烹饪结束后，所有定时设置都停止或取消。屏幕上显示时钟。五分钟后无操作，烤箱进入待机状态。

 烹饪结束后，所有定时设置除了定时提醒功能以外均会停止或取消。屏幕上显示时钟。冷却风扇会继续工作一段时间。

步骤6：选择额外功能



轻按按键选择烹饪功能。



解冻

该模式在任何加热器均关闭状态下启动空气循环。只有风扇启动。可用于缓慢解冻食物（蛋糕、糕点、面包、面包卷和冷冻的水果）。

选择相应图示，可以指定食物种类、重量、或解冻开始和结束时间。

解冻时间过半时，请开启机门将食物翻转、搅拌或分开以增加解冻效果。



面团——发酵和激活

使用该功能发酵面团或激活酵母。维持在最佳的温度，可以激活酵母并加速发酵过程。



快速预热

当需要烤箱尽快到达所需温度时，可使用此项功能。该功能不适用于烹饪食物。当设定温度到达后，快速预热完成，烤箱可用于所选的烹饪模式。



重新加热

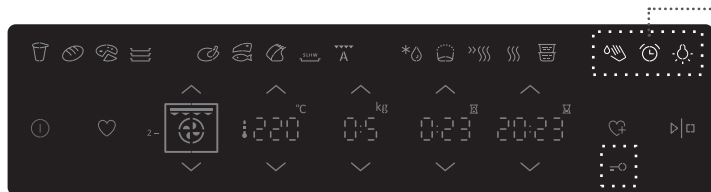
重新加热功能可使做好的菜肴保持温热。选择此图标设定温度、加热开始和结束时间。



蒸格塔

此功能可以同时蒸煮蒸格塔内多层摆放的不同食物。食物靠底层升起的蒸汽蒸熟。底层放置分量较大的食物（酱汁、汤）；二层放置肉类、蔬菜、和肋肉；三层放置甜品。（该功能仅限使用合适的器具。）

步骤7：选择通用设定



轻按按键选择设定。



辅助清洁功能 (Aqua clean)

使用此功能除去油污。深烤盘中倒入0.6升净水，并将深烤盘置于烤箱底层。4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。



设置定时提醒

定时提醒可以独立于烤箱运行。轻按按键启动定时。可以设置的最长时间为10小时。计时结束时，会伴随提示音，按时钟键可关闭提示音。如无任何操作，提示音会在1分钟后自动关闭。



烤箱内部照明

机门开启或烤箱打开电源时，烤箱内部照明自动点亮。烹饪结束后，照明系统还会持续点亮一分钟。轻按照明图标开启或关闭内部照明。



童锁功能

轻按童锁键（锁图标）并保持一会儿开启儿童安全锁。再次轻按钥匙关闭儿童安全锁。



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。仅可停止烹饪/烘焙/烘烤程序或者关闭烤箱电源。烤箱关闭后，童锁仍保持开启状态。若想更改设置，必须首先解除童锁。


时钟

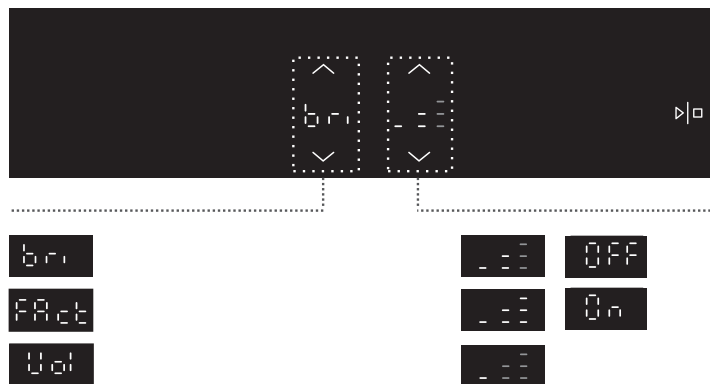
首次接通电源或者长时间（至少一星期）断电后，需要设定烤箱时钟。只要按下开始/停止键关闭烤箱电源，就可以设置时钟。使用（^）和（v）箭头键选择设定。

8秒



设定对比度和声音，重置出厂设定

当  图标出现时，可以设定这些项。
长按“照明”图标八秒钟。显示“亮度”和两条滚动条。



使用 (∧) 和 (∨) 箭头键选择。
轻按 ▷|◻ 键确认。



每次断电或者电源关闭后，所有额外的用户设定都会还原。

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。

仅在表中提示需要的情况下快速预热烤箱。加热空烤箱消耗大量能量。因此，连续烘焙不同糕点和披萨时，可以减少能耗。

使用深色或黑色硅或者搪瓷涂层的烤盘和托盘，因为它们导热迅速。

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。

不要在封闭的烤箱中冷却食物，以防冷凝（结霜露）。

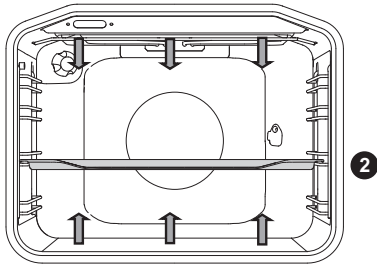


雪花符号 * 指需要快速预热的食物。

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

顶部和底部加热器



顶部加热器和底部加热器同时将热量均匀地散发到内部。

烤肉：

请使用搪瓷烤盘、钢化玻璃烤盘、粘土烤盘、铁盘。请勿使用不锈钢盘，因其反射大部分热量。

请使用搪瓷烤盘、钢化玻璃烤盘、粘土烤盘、铁盘。请勿使用不锈钢盘，因其反射大部分热量。

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

请使用单层、深色烤板或盘。在浅色烤盘中糕点烘烤变褐色的效果会变差，因为此类器具将反射热量。请将烤盘直接置于烤架上。若使用随附的烤板，请移除烤架。使用快速预热功能可以缩短烹饪时长。

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

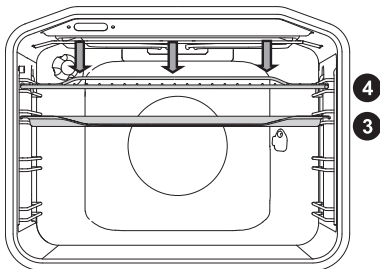
雪花符号 * 指需要快速预热的食物

小问题	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。 • 使用小型搅拌器时注意搅拌时间。
蛋糕底部过松散吗？	<ul style="list-style-type: none"> • 使用暗色的烤盘。 • 将烤盘置于下一层导轨，在整个烘焙快结束前，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）。

全区域烧烤 · 烧烤



当选择全区域烧烤功能时，顶部加热器和烧烤加热器同时工作。

当选择烧烤功能时，顶部烧烤加热器工作。

允许最高温度：240°C

开启红外线（烧烤）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。

带有烧烤加热的烘烤适合酥脆和低脂的烹饪，烧烤香肠、肉块、鱼（鱼排、薄片、鲑鱼排或鱼柳等等）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。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，需开启机门翻转食物。

烧烤结束后，请清洗烤箱内部和各种配件、器皿。

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。

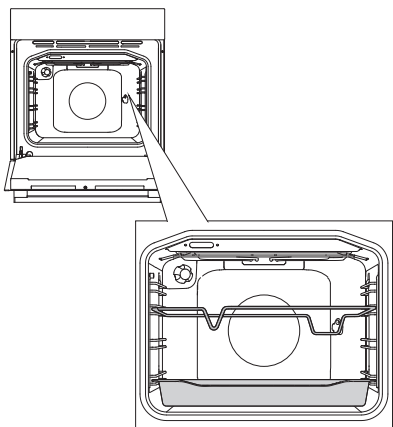


使用烧烤（红外线）加热器时始终保持烤箱门封闭。

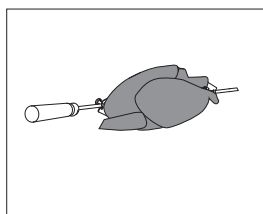
烧烤加热器、烤架、和其他烤箱配件在使用的过程中温度会非常高。因此，请使用微波炉手套和肉钳。

电转烤肉叉 (依据型号)

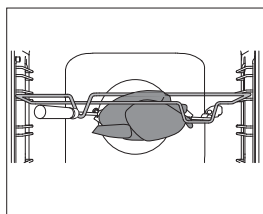
使用烤肉叉的最高温度为240°C。



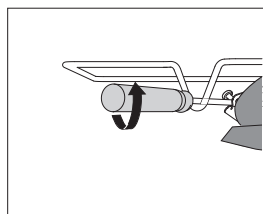
1 将烤肉叉支架放入烤箱第3层，然后在第1层放入深烤盘作为滴盘。



2 将肉或者禽类插在烤肉叉上，拧紧螺丝。



3 将烤肉叉把手向前放上支架，将顶端插入烤箱后壁右侧的开孔（开孔有旋转帽保护）。



4 松开把手并关闭机门。
开启烤箱选择全区域烧烤。



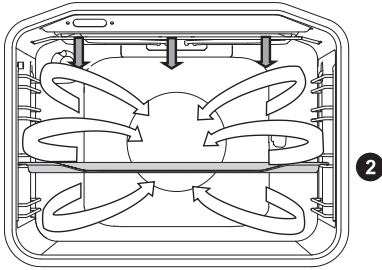
烤箱门关紧后，烧烤才能进行。

带风扇烧烤



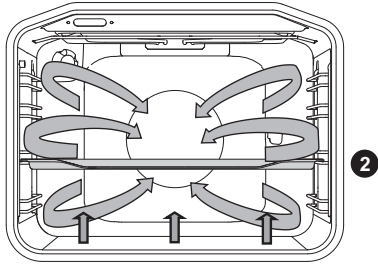
该模式下烧烤加热器和风扇同时工作。适合烧烤肉类、鱼和蔬菜。

(参考烧烤的描述和贴士)



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				
鳕鱼	200g/条	2	200-220	20-30

热风扇和底部加热器



底部加热器、背部环形加热器和风扇同时工作。
适合烘焙披萨、苹果派和水果蛋糕。

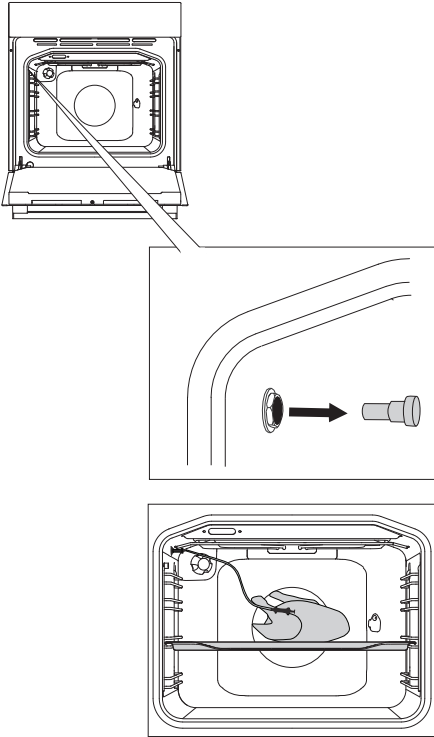
(参考顶部和底部加热器的描述和贴士)

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

烤肉探针 (依据型号)

请设置食物内部所需温度。食物内部到达默认温度后，烤箱停止工作。烤肉探针用于探测食物内部温度。




1 开金属盖 (探针插孔位于烤箱右侧上部)。

2 将探针插入插孔，并将探针部分插入食物内部 (如果任何定时功能开启，探针使用后会被取消)。



正确连接后，“探针”图标将出现在显示屏上。设定所需温度。轻按开始键。

设置温度和探针温度将出现在显示屏上。

 烹饪过程中，会显示探针实时监测到的食物内部温度(烹饪过程中可以重新设置温度，设置范围在30到99 °C)。食物内部到达设定温度后，烤箱停止工作。会伴随提示音，按任意键，提示音会关闭。提示音会在1分钟后自动关闭。显示屏重新显示时钟。烹饪结束后，请将烤肉探针插孔盖上金属盖。

食物种类	重量 (g)	层数 (自下而上)	食物中心温度 (°C)
肉类			
牛里脊	1000	3	55-75*
整只鸡	1500	3	85-90
整只鸡	2000	3	85-90
火鸡	4000	3	85-90
烤猪肉	1700	3	70-85
肉饼	1000	3	75-80
小牛肉与	1000	3	55-75
羊肉	1000	3	70-80
鹿肉	1000	3	70-80
鱼	1000	3	75-85

* rare = 55–60 °C; medium = 65–70 °C; well done = 70–75 °C

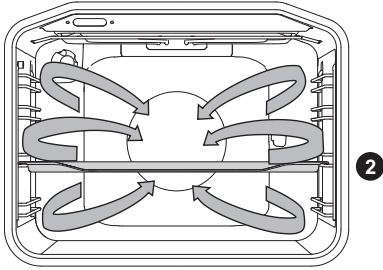


仅限使用本公司提供的烤肉探针。请确保烹饪过程中探针不直接与加热器接触。烹饪结束后，探针较热，请注意以免烫伤。

热风扇



环形加热器和风扇同时工作。安装于背部的风扇确保热气在烤肉或糕点周围持续循环。



烤肉:

请使用搪瓷烤盘、钢化玻璃烤盘、粘土烤盘、铁盘。请勿使用不锈钢盘，因其反射大部分热量。

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，需开启机门翻转食物。如果食物表层加以覆盖，烤出来更加鲜嫩多汁。

食物种类	重量 (g)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
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

推荐先为烤箱预热。

请使用浅烤盘烘焙糕点如饼干、曲奇饼，可同时多层烘焙（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。

请将烤盘直接置于烤架上。若使用随附的烤盘，请移除烤架。

为达到均匀烘焙效果，请确保放入烤箱前的糕点厚度一致。

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (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

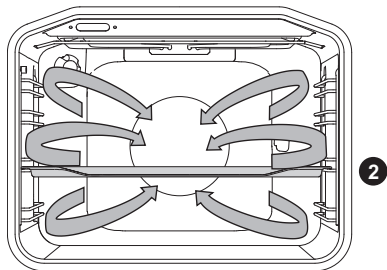


请勿将深烤盘放入第1层。



Eco

节能烹饪



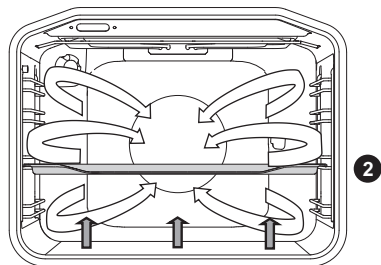
环形加热器和风扇同时工作。安装于背部的风扇确保热气在烤肉或糕点周围持续循环。

食物种类	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	时长 (分钟)
肉类			
烤猪肉, 1 kg	2	180	140-160
烤猪肉, 2 kg	2	180	150-180
烤牛肉, 1 kg	2	190	120-140
鱼类			
整条鱼, 200 g/条	2	180	40-50
鱼排, 100 g/块	2	190	25-30
糕点			
压缩曲奇*	2	160	20-25
杯形蛋糕	2	170	25-35
海绵蛋糕卷	2	170	25-30
酥皮水果蛋糕	2	170	55-65
焗菜			
焗土豆	2	170	40-50
意式宽面	2	180	40-50
冷冻食品			
炸薯条, 1 kg	2	200	25-40
鸡肉块, 0.7 kg	2	200	25-35
鱼条, 0.6 kg	2	200	20-30



请勿将深烤盘放入第 1 层。

底部加热器和风扇



适合烘焙发酵但低膨胀的糕点和腌制水果、蔬菜。使用从下数第二层导轨和浅烤盘，令热气在菜式上部循环。

腌制

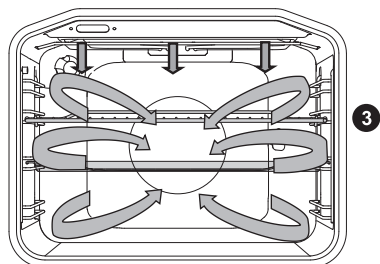
如常备置腌制的食物和广口瓶。使用带有橡胶密封圈和玻璃盖的瓶子。不要使用带螺纹或金属盖，或者金属罐。确保瓶子大小相同，放入相同的食物并密封。

将1升热水倒入深烤盘（约70°C），并将6个1升的瓶子放入烤盘。将烤盘放入烤箱的第二层。

在腌制期间，观察食物并烘烤到罐中的液体即将沸腾 - 当有第一罐出现气泡。

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

自动烤肉——自动烘烤模式



在自动烤肉（自动烘烤）模式中，顶部加热器和环形加热器共同工作。适于烹饪各种肉类。

在自动烘烤模式中，顶部加热器和烧烤加热器、环形加热器共同工作。适于烹饪各种肉类。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，请将烤架置于第3层进行烧烤。务必在第2层放入滴油盘。当使用烤盘烘烤时，将烤盘置于第2层。

食物种类	重量 (g)	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)	食物内部温度 (°C)
肉类					
牛里脊	1000	2	190-210	45-55	55-75*
整鸡	1500	2	170-190	60-70	85-90
火鸡	4000	2	160-180	150-180	85-90
猪排	1500	2	150-170	100-120	70-85
肉糜卷	1000	2	160-180	70-80	80-85
小牛肉	1000	2	170-190	100-120	75-85
羊肉	1000	2	170-190	50-60	75-85
鹿肉	1000	2	170-190	55-65	75-85
整鱼	1000	2	160-180	35-55	75-85

* 五分熟 = 55-60 °C; 七分熟 = 65-70 °C; 全熟 = 70-75 °C

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清洁。取少量洗涤剂涂在潮湿的软棉布上清洗表面，然后用清水冲洗干净，请勿直接将洗涤剂涂在烤箱铝制表面。

请勿使用研磨性的清洁剂及海绵。

注意：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。

不锈钢前面板

（依据不同型号）

使用温性清洁剂（肥皂）和不会产生划痕的软海绵清洁表面，请勿使用研磨性的清洁剂或溶剂，否则可能损伤表面。

喷漆涂层及塑料表面

（依据不同型号）

请勿使用研磨性的清洁剂或清洁工具、酒精基的清洁剂或酒精，来清洁旋钮、按钮、门把手、标签和铭牌。脏污后立即使用软布和清水清洁，避免伤害涂层。

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。



请勿让铝涂层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。

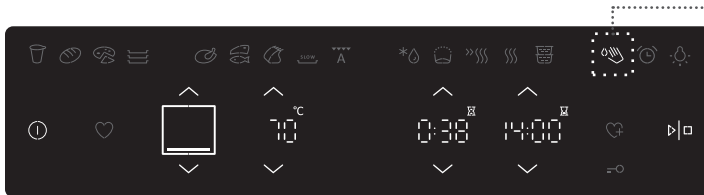
切勿使用腐蚀性、研磨性的清洁剂、研磨海绵、除污除锈剂或可能导致划痕的其他用具。

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、烤箱内层、以及烤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)

在玻璃烤盘或浅烤盘中倒入0.6升净水，并将深烤盘置于烤箱最底层。



轻按辅助清洁功能键，设置温度为70℃。

轻按开始键开始清洁。当清洁完成会发出声音信号。

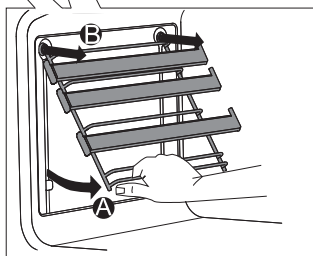
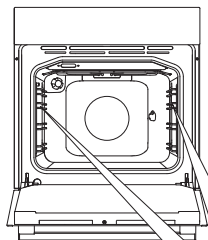
 30分钟后，烤箱内壁的食物残留会被软化，请使用潮湿抹布擦去即可。



请在烤箱完全冷却后使用辅助清洁功能 (Aqua Clean)。

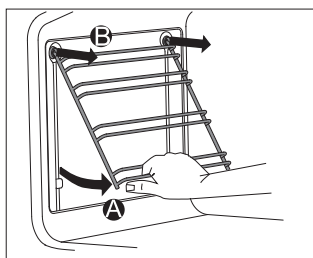
导轨的拆卸和清洁

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。

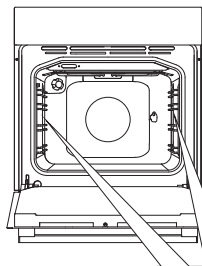
B 将其从上部分的孔中彻底取下。



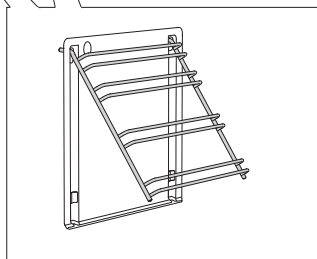
请勿将伸缩导轨放入洗碗机内洗涤。

烤箱催化剂衬板的安装

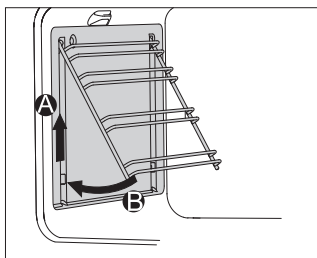
请使用常规方法清洁导轨。



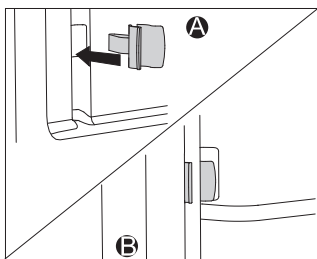
拆除导轨。



1 将导轨放在催化剂衬板上。



2 将导轨和衬板装到内壁的孔上，向上推。

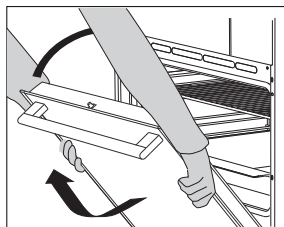
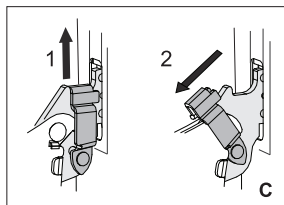
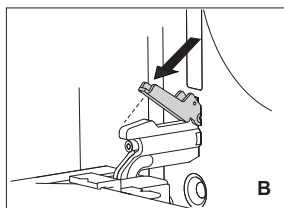
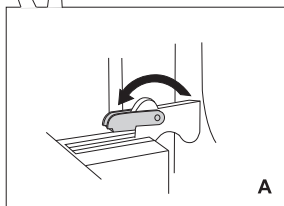
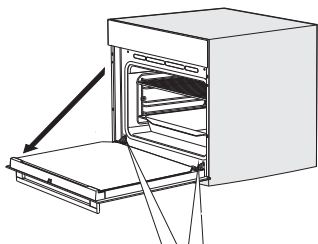


安装全伸缩导轨和衬板时，将锁紧弹簧一侧嵌入烤箱壁底部卡槽中，另一侧嵌入导轨。令导轨更稳固不易晃动。



请勿将催化剂衬板放入洗碗机洗涤。

烤箱门的拆卸和安装



1 首先，完全打开烤箱门（尽可能拉开）。

2 A 向后旋转铰链夹钳到底（普通关门系统）。

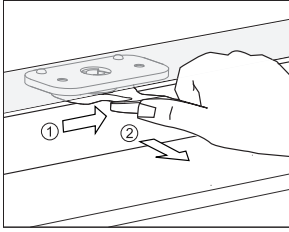
B 如果本机配有轻关系统，将铰链夹钳向外转出90°（图2）。

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。如果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。


门锁 (依据型号)



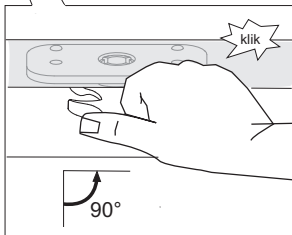
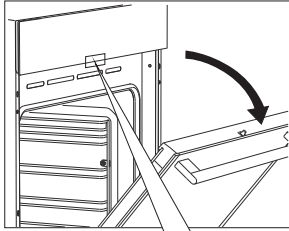
开启烤箱门，用拇指轻轻按门锁至右边同时向外拉门。

 当烤箱门关闭，门锁自动恢复初始位置。

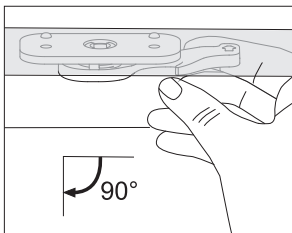
停用和恢复门锁

 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。

轻关系统 (依据不同型号)

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



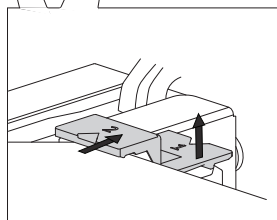
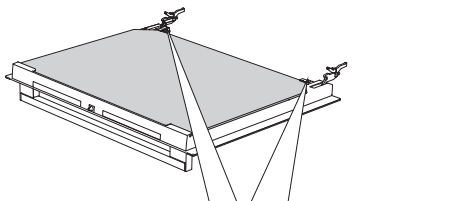
如果关门用力过猛，缓冲系统作用将减弱甚至绕过。



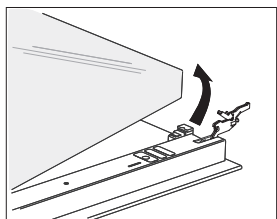
安装烤箱门时，确保将铰链附带的夹钳彻底归位。否则，在安装或者拆卸时铰链所释放的弹力过大，易造成人身伤害。

烤箱门内玻璃的拆卸和安装

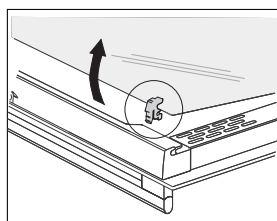
玻璃门板也可以从内侧清洗，但是首先必须拆卸。拆卸烤箱门（参考“烤箱门的拆卸和安装”章节）。




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。



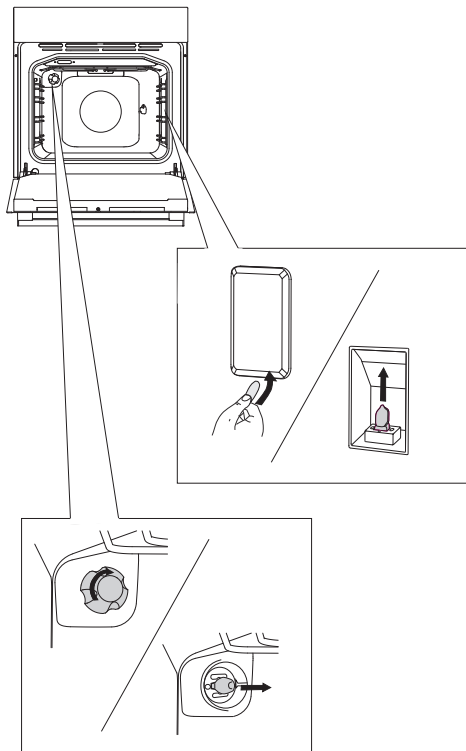
3 拆卸第3层玻璃（依据型号），缓缓提起取下。同时，请取下玻璃上的橡胶封。

 重装玻璃时，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如烤盘、烤架和导轨。

(卤素灯：G9, 230 V, 25 W；普通灯泡：E14 25W 230V)



请用一字螺丝刀撬开并取下灯罩。取下灯泡。

💡 小心操作，以免损坏搪瓷内壁。

取下灯罩并取下灯泡。

💡 注意保护，避免烫伤。

故障排除表

故障/错误	解决方法
感应按键失灵，屏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。
烤箱照明无效。	按照“维护和清洁”中的说明更换烤箱灯泡。
糕点不熟。	是否选择了正确的温度和加热系统？
显示错误代码（E1, E2, E3等）	<ul style="list-style-type: none">• 电子设备存在错误。关闭烤箱，拔下电源插头数分钟后重新接通电源，开启烤箱。• 如果错误仍在，请致电维修人员。

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（取下保险丝或从插座上拔下插头）。

废物丢弃



产品外包装均使用环保材料制成，可以回收、处理或销毁，对环境无任何危害。为此，包装材料已进行适当地标记。

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，这样有助于防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

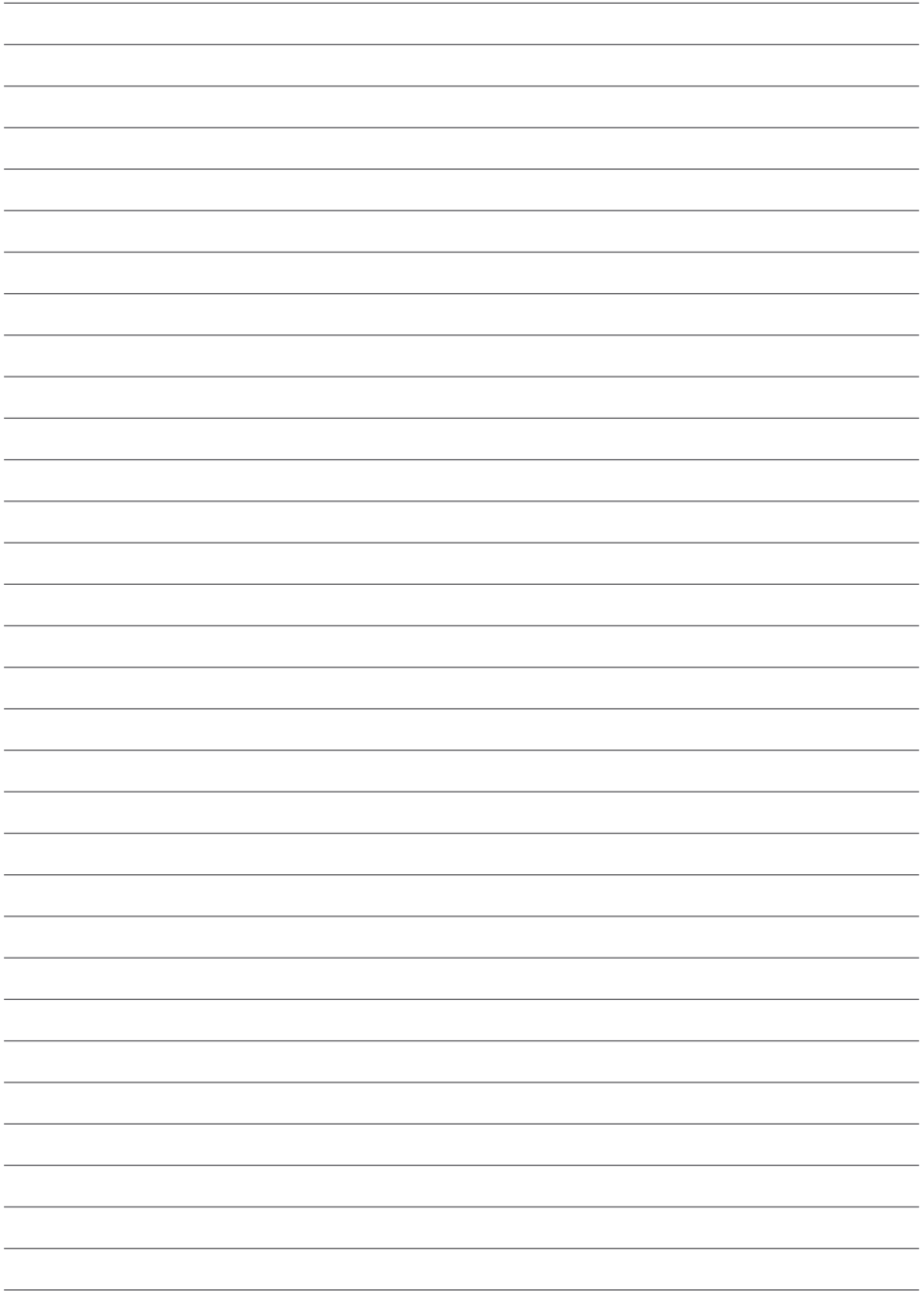
部件名称 Component name	有害物质 Hazardous substance					
	铅 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	镉 Cadmium (Cd)	六价铬 Hexavalent Chromium (Cr (VI))	多溴联苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
外壳件 Enclosure material	x	o	o	o	o	o
印刷电路板 Printed circuit board assembly	o	o	o	o	o	o
保温材料 Thermal 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.





EVP_EPM1.2



scn (02-20)