



说明书
微波烤箱

gorenje
BY
ora ito

感谢您

信赖并购买本产品。

本手册为用户专用，可让您迅速上手本产品。

收到产品后，请先确认产品是否有损坏；如有疑问，请立即与当地经销商或者零售商联系。具体联系方式请查阅产品发票或货运单。

安装和连接指导收录于分册中。

可在以下链接下载此手册：

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



重要信息



提示

目录

4 重要安全指南	介绍	
6 连接烤箱之前:		
.....		
7 组合式微波烤箱	首次使用产品前	
10 控制单元		
12 技术参数		
.....		
13 首次使用产品前	烹饪步骤	
.....		
14 烹饪步骤 (1 - 6)	烹饪步骤	
14 步骤 1: 首次开启烤箱		
15 步骤 2: 选择烹饪系统		
17 步骤 3: 选择设置		
21 步骤 4: 选择附加功能		
23 步骤 5: 开始烹饪程序		
23 步骤 6: 关闭烤箱		
.....		
24 系统描述 (烹饪模式)和烹饪表	维护与清洁	
.....		
44 维护和清洁 (依据型号)		
45 清洗烤箱常规方法		
46 使用 AQUA 辅助清洁功能清洁烤箱		
47 导轨的拆除和清洗		
48 更换烤箱内部照明灯泡		
.....		
49 故障排查	故障排查	
.....		
50 废物丢弃	其他	



重要安全指南

请仔细阅读此说明书，并妥善保管以便后续使用。

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。

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。

在一條生產線上生產出的產品或部件的色調不同，是由於在不同角度觀察產品，不同背景色，不同材質和不同環境燈光等多種原因造成。

安全及正确使用微波烤箱

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:

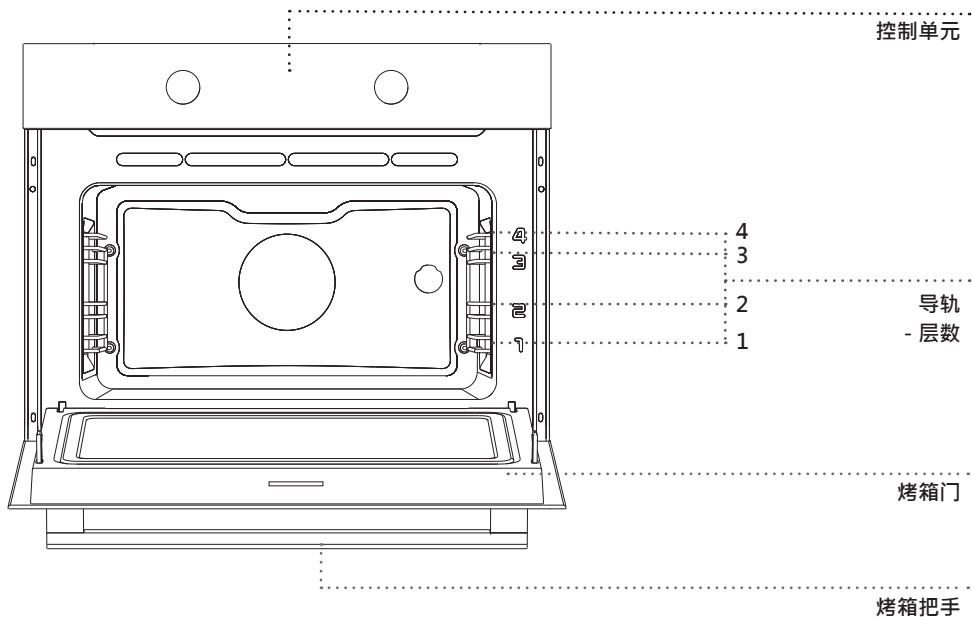


连接产品前请仔细阅读说明书。由于不正确连接或不正当使用产品而造成的损坏不在保修范围内。

组合式微波烤箱

(烤箱和配件详解 – 依据型号)

下图显示了其中一款烤箱。本说明书适用于同一系列不同型号的组合式微波烤箱，所以您所购买的型号可能不具备部分功能和配件。



导轨

四层导轨均可用于烹饪食物（请注意，始终由下自上数导轨层）

导轨 3 和 4 层用于烧烤，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。

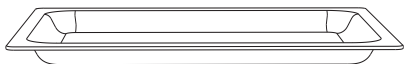
冷却风扇

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




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。

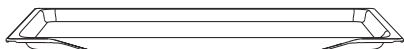


当运行微波功能时请不要使用网架、浅烤盘、深烤盘或者其他金属制的部件及配件。

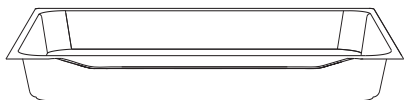


玻璃烤盘可用于全部烹饪模式。也可当托盘使用


 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。

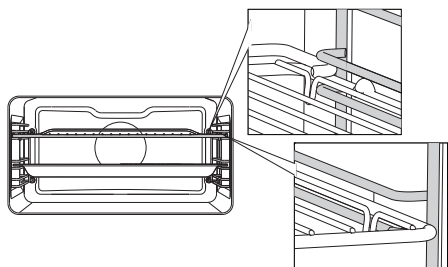


深烤盘用于烤肉和烘焙糕点，也充当滴油盘。

 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。



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。



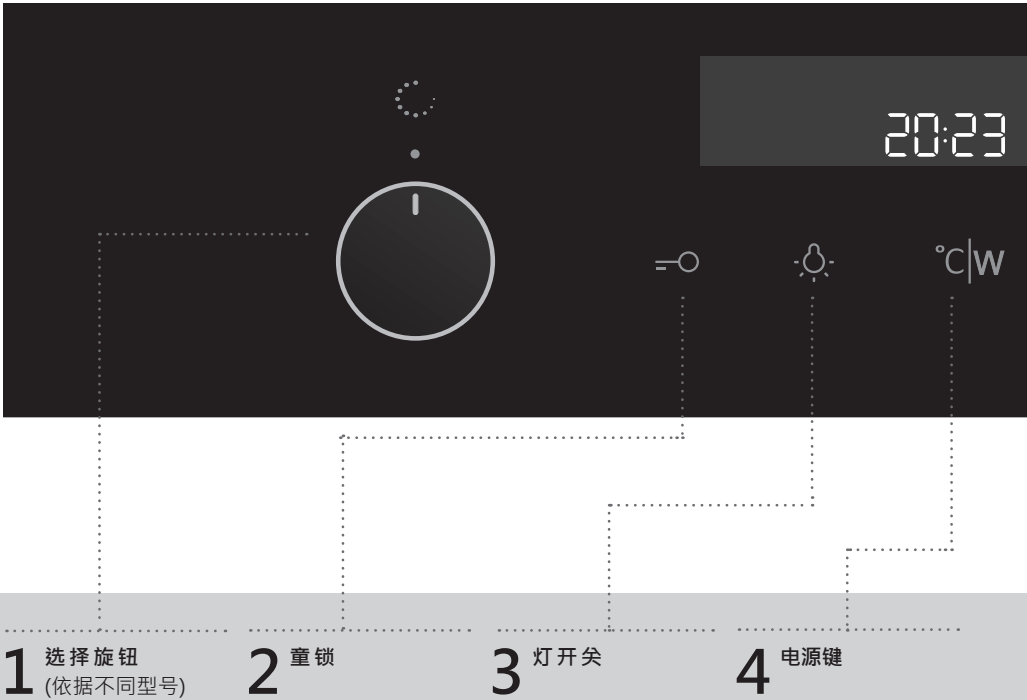
请将烤架或烤盘置于导轨之间。



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。

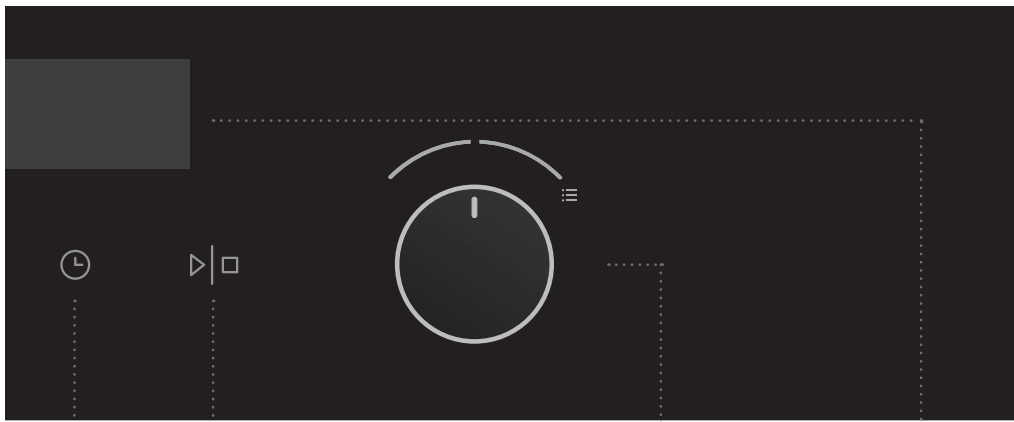
控制单元

(依据型号)



注意:

烹饪模式图标位于旋钮或控制面板上 (依据不同型号)。



5 定时程序

烹饪时长

烹饪结束

提醒

闹钟

6 开始/停止
使用此键开始或停止程序

7 设置旋钮 (-/+)

使用此旋钮设置时间、温度及微波功率。

8 烹饪信息和时钟显示

注意:

按键时，手指与按键接触面积越大，操作越顺畅。每次按键均会有按键音提示。

技术参数

(依据型号)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.0 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz	Freq. : 2,45 GHz	
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

标明产品基本信息的铭牌位于烤箱边缘· 打开机门可见。

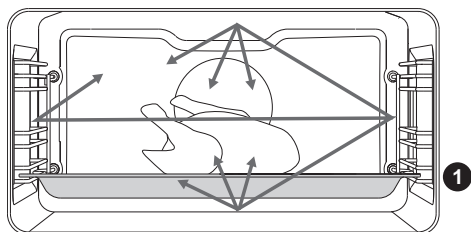
首次使用产品前

拿到产品后，请拆除所有包装，包括所有运输包装（硬纸壳，泡沫垫等）。
用温水及普通清洁剂擦拭产品及配件，在首次使用产品前，不要用研磨剂进行清洁。
首次使用烤箱可能产生味道。请让房间彻底通风。

微波功能

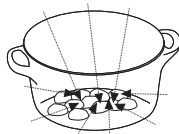
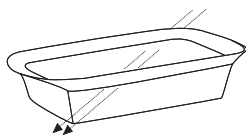
微波适用于烹饪、烘焙和解冻食物。微波功能可以在不破坏食物色泽和外观的情况下，快速有效的进行烹饪。

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。



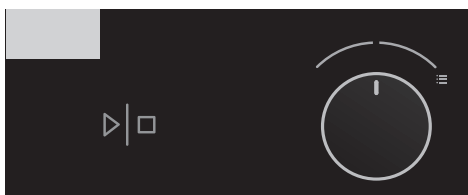
请勿在空置的烤箱内使用或开启微波功能。

烹饪步骤 (1 - 6)


步骤 1: 首次开启烤箱

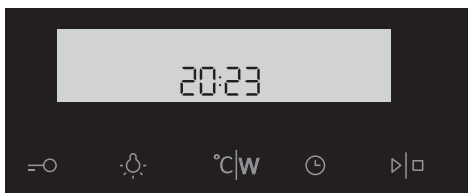
连接电源或长时间断电之后，12:00 在显示屏闪烁，图标亮起。
设置日期

时钟设置




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

 直接向左或右转动旋钮可快速设定。




2 按开始/停止键确认。三秒内无操作，自动保存设置。

 未设置时间，烤箱仍可工作。此时计时器无法使用（参看章节：设置定时功能）。

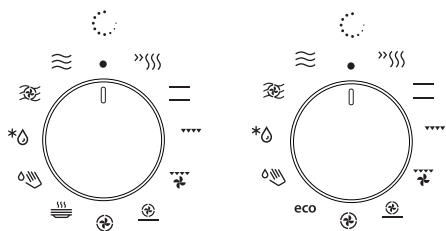
若几分钟内无操作，烤箱进入待机状态。

更改时钟设置

计时功能关闭时，可更改时钟设置。

按  键设置当前时间。按开始/停止键确认设置。



步骤 2: 选择烹饪系统



向左向右旋转旋钮选择烹饪系统（参看烹饪模式表）。所选图标显示于显示屏中。

 程序进行可改变设置。

模式	详细说明	建议温度 (°C)	建议功率 (W)
烹饪系统			
	快速预热模式 此模式可将烤箱尽快预热到理想温度，不适用于烹饪食物。当烤箱加热至所需温度，预热完成。	160	-
	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	-
	顶部内外圈加热器 顶部内外圈加热器及烧烤加热器同时工作。安装在烤箱顶部的加热器直接加热。增加加热效果时顶部加热器开始工作。此模式用于烧烤开放三明治，肉类或啤酒香肠，烤面包片等小型食材。	240	-
	顶部加热器+背部风扇 顶部加热器及背部风扇同时工作。此模式用于在一层烧烤大型肉类。也可用于裹上面包屑烘烤成棕色，口感酥脆的食物。	170	-
	底部加热器+背部风扇 底部加热器，背部风扇工作。可用于烘烤披萨，湿点，水果蛋糕，醒发面团及酥皮糕点。	200	-
	循环热风模式 周围的加热器和风扇一起启动，背部风扇可将热空气不断均匀分布在烤箱内部烤制食物。此模式用于多层烧烤肉类和烘焙点心。	180	-
	暖碟 使用此功能在上菜前加热盘子、杯子等器皿，长时间保温。	60	-
eco	ECO烹饪¹⁾ 用此模式烘焙可节约能耗。可用于烧烤肉类和烘焙点心。	180	-
	辅助清洁功能 浸湿烤箱内部。使用此功能可以帮助除去残留在烤箱内部的油污和食物残留。	-	750
自动系统			
	解冻功能 使用此系统时，仅开启背部风扇，任何加热器均为关闭状态。此功能用于缓慢解冻食物。	-	-

模式	详细说明	建议温度 (°C)	建议功率 (W)
组合微波系统			
	顶部内外圈加热器+背部环形加热器+背部风扇+微波 (使用此功能烹饪小块肉、鱼、蔬菜。可快速烹饪，保留食物外皮酥脆口感。)	200	600
	背部环形加热器+背部风扇+微波功能 可以用来烹饪各种肉类、烩菜、蔬菜、蛋糕、面包和派类(烹饪时间较长的食物)	160	600
	微波功能 微波用来烹饪和解冻。在不改变食物色泽形状的情况下快速有效地烹饪食物。	-	750

¹⁾ 能效等级按照 EN 60350-1 标准。

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。

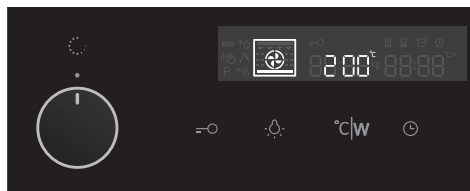
步骤 3: 选择设置

每个烹饪系统的基本厨具和默认设定可以调节。

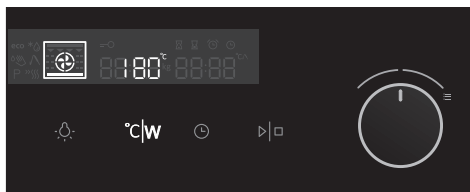
在按开始/停止键启动程序之前调节设置。机器会发出提示音告知某些程序无法设置；此时会发出提示音。

调节烹饪温度和微波功率

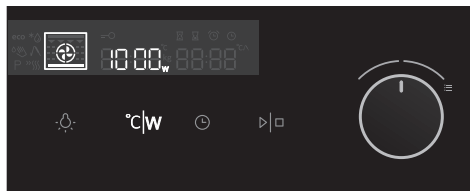
在组合系统和微波系统中只能设定微波功率 (W)



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



2 按温度键。旋转设置旋钮 (-/+) 选择所需温度。



3 点击温度键两次设定功率。瓦数 (W) 会显示在屏幕上。旋转设定旋钮 (-/+) 设定功率。

 某些程序限制最高温度。

烤箱按开启键开始运行，温度和微波功率会轮流显示在屏幕上 (只限组合程序)。标示 °C/W 会在面板上闪烁，至烤箱达到设定的温度和功率。

功率	用途
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> 快速加热饮料等液体 含水量高的食物 (汤 · 酱料等)
750 W	<ul style="list-style-type: none"> 烹饪新鲜或者冷冻蔬菜
600 W	<ul style="list-style-type: none"> 融化巧克力 烹饪鱼类和海鲜;或者第二层重新加热 低温烹饪干豆 重新加热鸡蛋制成的食物
360 W	<ul style="list-style-type: none"> 低温烹饪乳制品或者果酱
180 W	<ul style="list-style-type: none"> 手动解冻;软化黄油或冰奶油
90 W	<ul style="list-style-type: none"> 解冻奶油夹心的糕点

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。

设置烹饪结束时间18:00

按开始键开始烹饪。计时器开始计时，图标点亮。在下午4点时烤箱自动开启。并于下午6点结束。



设置倒计时功能

倒计时功能可独立使用。

最长倒计时时间为24小时。

倒计时最后1分钟内，会以秒倒计时。



倒计时结束，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，烤箱会切换至待机模式。

步骤 4: 选择附加功能



通过所需按键或者组合按键来开启/关闭附件功能。

 一些程序不适用于更改某些设置，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 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。

+ 待机

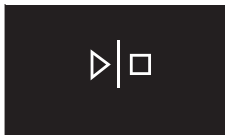
屏幕照明会在无使用状态下10秒后自动关闭。
按“童锁”和“定时”键关闭屏幕。如果定时功能已开启，若按“关闭”
键，“定时”标示会出现在屏幕上提示该功能已开启。



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，其他设置均恢复出厂设置。

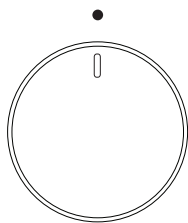
步骤 5: 开始烹饪程序

长按开始/停止键开始烹饪程序。




步骤 6: 关闭烤箱

旋转烹饪系统选择旋钮至位置 "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。

星号 (*) 表示烤箱和选择的系统需要进行预热。

预热仅限于此说明书中食谱表格标明需要预热的情况下。

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

建议使用深色硅涂层或搪瓷涂层烤盘等材质导热性能良好的烤盘。

使用羊皮纸时确保其耐高温。

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

可在烹饪结束前大约10分钟，关闭烤箱，以节约能耗（不适用于微波系统）。

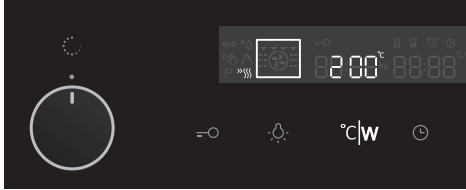
请勿在烤箱内冷却食物，以免烤箱门内出现水珠。

烹饪系统


快速预热模式



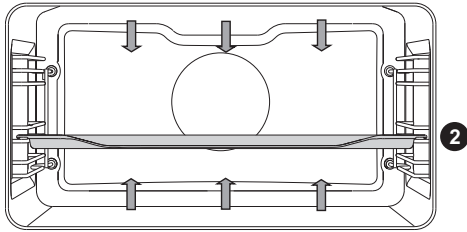
此模式可将烤箱尽快预热到理想温度，不适用于烹饪食物。



旋转烹饪系统选择旋钮快速预热
显示屏显示预设温度。此温度可调节。

 该模式开启时，烤箱开始加热。°C标示会在屏幕上闪烁。温度达到时，预热结束，提示音会响起。按任意键关闭提示音；一分钟后，提示音将自动关闭。

顶部外圈加热器+底部加热器



顶部外圈加热器和底部加热器同时工作均匀分布烤箱中的热空气。

烤肉:

请使用搪瓷烤盘、钢化玻璃烤盘、铁盘。请勿使用反射率强的不锈钢盘。

食物种类	重量 (克)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
烤猪肉	1500	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
羊里脊肉	1500	2	190-200	100-120
兔腰肉	1500	2	190-200	100-120
鹿小腿	1500	2	190-200	70-90
肉卷	1500	2	180-200	15-30
食物种类				
炖鱼	1000	1	190-210	60-80

烘焙糕点

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

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
糕点			
白面包*	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	35-45
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	160-170	20-30
酵母小糕点	2	190-200	20-25
卷心菜俄式馅饼*	2	185-195	25-35
水果蛋糕	2	140-150	85-95
酥皮曲奇	2	90	120-130
披萨 *	2	170-180	30-35

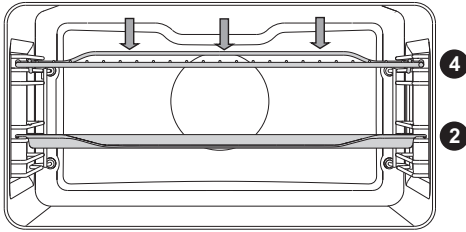
提示	方法
蛋糕里面熟了吗？	<ul style="list-style-type: none"> • 用一根牙签从上往下插入蛋糕。取出牙签，如果没有碎屑粘在牙签上，说明里面也已经熟了。
蛋糕没成型。	<ul style="list-style-type: none"> • 查看菜谱。 • 下次，减少用水量。 • 搅拌时注意搅拌时间。
蛋糕底部过松散。	<ul style="list-style-type: none"> • 使用深色烤盘 • 在整个烘焙快结束前，将烤盘置于底层，开启底部加热器烘焙。
含水分的蛋糕未熟。	<ul style="list-style-type: none"> • 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



请勿将深烤盘置于第1层（最底层）。



烧烤



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

开启顶部内圈加热器预热5分钟。

请实时关注烤箱内情况，以免温度过高，将食物烤焦。

适合烧烤德式香肠，肉块，鱼块或吐司面包等酥脆低脂食物。

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

烧烤过程中，需打开机门翻转食物。

烧烤结束后，请清洗烤箱内部和各种配件。

食物种类	重量 (克)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
牛排 · 2分熟	180 克/片	4	220-240	14-16
牛排 · 全熟	180 克/片	4	220-240	18-21
猪颈肉片	180 克/片	4	220-240	19-23
肉饼/肉块	180 克/片	4	220-240	20-24
炸小牛肉	180 克/片	4	220-240	19-22
烤香肠	100 克/片	4	220-240	11-14
午餐肉	200 克/片	4	220-240	9-15
鱼类				
三文鱼排	600	3	220-240	19-22
烤面包				
6 片白面包*	/	4	240	1,5-3
4 片混合谷物面包*	/	4	240	2-3
开放版三明治*	/	4	240	3,5-7

使用烧烤功能时确保烤箱门已关上。

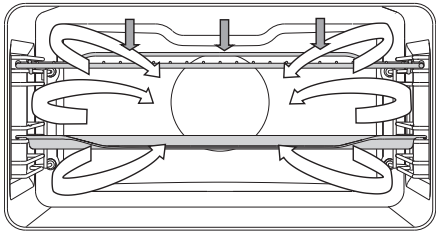
烧烤时，烤箱部件变烫，因此请使用隔热手套及肉夹。



使用烧烤功能时确保烤箱门已关上。

烧烤时，烤箱部件变烫，因此请使用隔热手套及肉夹。

顶部加热器+背部风扇



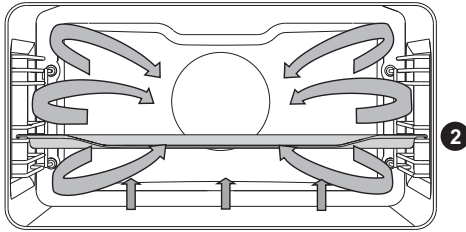
此模式下，顶部加热器+背部风扇同时运行。适合烧烤肉类、鱼类和蔬菜。

(参看烧烤章节的描述及提示)

食物种类	重量(克)	层数(自下而上)	层数(°C)	烹饪时长(分钟)
肉类				
鸭肉	2000	1	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
半只鸡	600	2	180-190	25 (一面) 20 (另一面)
整鸡*	100	1	210	60
鱼类				
鲑鱼	200 克/片	2	170-180	45-50



底部加热器+背部风扇

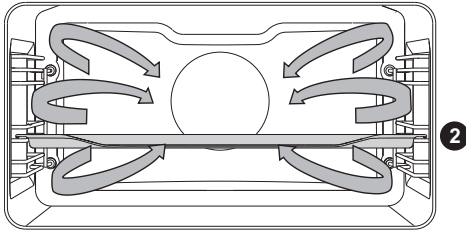


底部加热器+背部风扇运行。适合烘焙披萨、苹果派和水果蛋糕。

(参看顶部和底部加热章节的描述及提示)

食物种类	层数(自下而上)	温度(°C)	烹饪时长(分钟)
芝士蛋糕·酥皮糕点	2	150-160	65-75
披萨*	2	200-210	15-20
法式洛林熏肉咸塔, 酥皮糕点	2	180-200	35-40
苹果派·薄底面饼	2	150-160	35-40
苹果派·薄底生面	2	170-180	45-65

循环热风模式



周围的加热器和风扇一起启动，背部的风扇可将热空气不断均匀分布在烤箱内部烤制食物。

烤肉：

请使用搪瓷烤盘、钢化玻璃烤盘、铁盘。请勿使用反射率强的不锈钢烤盘。

防止烤肉在烧烤过程中燃烧，请在烹饪过程中加一些水在烤箱中。烧烤过程中要翻面可使烤肉保持多汁。

食物种类	重量 (克)	层数 (自下而上)	温度(°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
猪排·包括猪皮	1500	2	170-180	140-160
五花肉	1500	2	170-180	120-150
整只鸡	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。

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

为均匀上色，请确保饼干厚度一致。

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
糕点			
蛋糕	2	150-160	45-60
海绵蛋糕	2	150-160	25-35
碎粒蛋糕	2	160-170	25-35
水果海绵蛋糕	2	150-160	45-65
葡萄干蛋糕	2	150-160	30-40
瑞士卷*	2	160-170	15-25
水果蛋糕·短壳	2	160-170	50-70
面包 (编织酵母面包)	2	160-170	35-50
苹果派	2	170-180	40-60
披萨*	2	190-210	25-45
饼干·酥皮糕点*	2	150-160	15-25
饼干·压缩*	2	150-160	13-18
曲奇·发酵	2	170-180	20-35
曲奇·生面团	2	170-180	20-30
奶油·填满	2	180-190	25-45
速冻食品			
苹果芝士馅饼	2	170-180	50-70
芝士蛋糕	2	160-170	65-85
披萨	2	170-180	20-30
炸薯条·即烤	2	170-180	20-35
炸丸子·即烤	2	170-180	20-35
酸奶	2	40	240



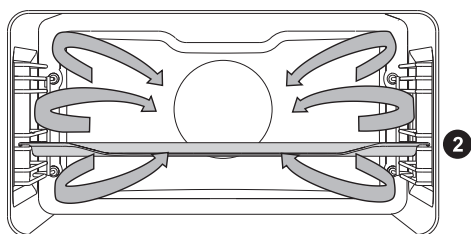
请不要将深烤盘放入烤箱第1层（最底层）。

暖碟功能



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。

节能模式



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)	时长 (分钟)
肉类			
烤猪肉, 1 kg	2	190	150-170
烤猪肉, 2 kg	2	190	160-190
烤牛肉, 1.5 kg	2	210	120-140
鱼类			
整条鱼, 200 克/条	2	200	40-50
鱼排, 100 克/块	2	210	25-35
糕点			
压缩曲奇*	2	180	25-30
杯形蛋糕	2	190	30-35
海绵蛋糕卷	2	190	15-25
酥皮水果蛋糕	2	190	55-65
焗菜			
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
鸡肉块, 0.7 kg	2	220	25-35
鱼条, 0.6 kg	2	220	20-30



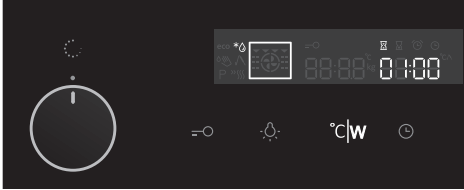
请勿将深烤盘放入第1层。

自动模式

解冻功能



此系统包含使用微波的自动解冻程序。适用于解冻重奶油蛋糕、或奶油霜。蛋糕、点心、面包、瑞士卷及深度冰冻水果等食物。




1 旋转烹饪系统选择旋钮至解冻处。图标及A1程序与显示屏闪烁。（可从五种程序中选择——参看下方表格）。



2 转设定旋钮 (-/+) 选择所需选项。按 (°C/W) 键改变重量。按开始键开始程序。

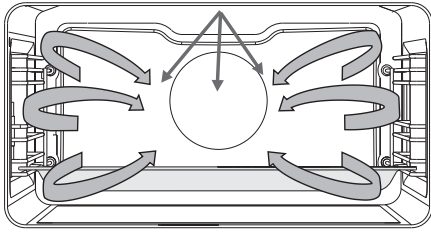
程序	食物种类	重量 (kg)	烹饪时间 (分钟)
A1	肉类	1	29:30
A2	家禽	1	17:00
A3	鱼类	1	12:00
A4	面包	1	12:00
A5	冷冻蔬菜	1	16:00

 解冻时间基于食物的默认重量计算。

大部分食物，需拆开包装，拿除金属片等物件。
解冻中途需翻面。视情况搅拌，打散。

组合程序

烧烤和微波功能



此模式结合微波及烧烤功能烹饪食物。

功率等级：90, 180, 360, 600 W

将玻璃烤盘盛装的烧烤食物放入1层。

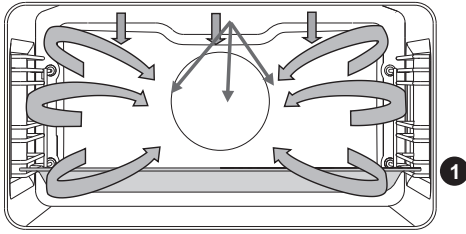
食物种类	重量 (克)	功率 (W)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
猪肉	1000	360	190-200 °C	30-40
家禽	polovica	360	190-200 °C	25-35
鸡肉 - 大腿	1000	180	190-200 °C	20-30
鸭子	1500	360	190-200 °C	40-50
家禽 - 翅	500	600	190-200 °C	15-20



使用此功能时，请勿使用金属器具。

请勿预热烤箱。

热风烧烤和微波功能



此模式结合微波及热风烧烤短时间烹饪食物。

功率等级：90, 180, 360, 600 W

将玻璃烤盘盛装的烧烤食物放入第1层。

食物种类	重量 (克)	功率 (W)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
肉类				
烤小牛肉	1500	360	180-190	70-90
羊排	1500	360	180-190	50-60
肉馅糕	1000	360	180-190	40-50
家禽 - 家禽胸肉	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
整鸡	1500	360	200-210	45-60
半只鸡	1500	360	200-210	35-45
鸡大腿	1000	360	200-210	35-45
点心				
馅饼 - 甜口	/	600	180-200	15-20
蔬菜				
意大利肉卷	/	600	180-200	15-20
乌克兰卷心菜卷	/	750	180-200	25-35
焗土豆	800	600	180-200	25-35

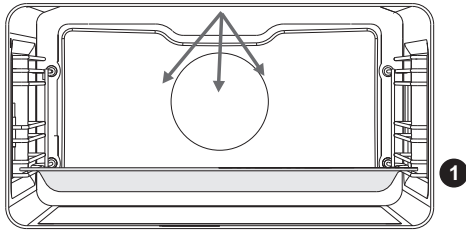


使用微波功能，请勿使用金属器具。

请勿预热烤箱。

微波系统

微波功能



微波功能用于烹饪食物或解冻。

功率等级：90, 180, 360, 600, 750, 1000 W。

将玻璃烤盘盛装的烧烤食物放入第1层。

解冻

食物种类	重量 (克)	功率(W)	烹饪时间 (分钟)
肉类			
肉末 **	500	90	20-35
肉块 **	500	90	20-35
鸡排 **	500	90	20-35
肉块 **	1000	90	50-70
家禽·大份 **	500	90	20-35
鱼 **	200	90	10-15
点心			
面包 **	1000	90	15-25
瑞士卷 **	500	90	10-15
波提察 (甜面包馅)	500	90	15-25
**	500	90	15-25
水果及蔬菜			
水果	500	90	10-20
蔬菜	500	90	10-20

** 烹饪一半时请翻面。程序就结束后，让食物在室温中10至20分钟，让食物热度均匀。

再次加热

食物种类	重量 (克)	功率 (W)	再加热/ 烹饪时间 (分钟)
食物			
鸡排	300 克	600	2-3
鱼类	200 克	600	2-3
混合蔬菜 *	500 克	600	2-3
配菜 *	500 克	600	2-3
酱汁 *	500 克	600	3-5
汤· 炖菜 *	5 dl	750	5-7
披萨	500 克	600	2-3
鸡片	500 克	600	1-2
开放三明治	/	600	1-2
爆米花	90 克	1000	5-7
融化巧克力	100 克	600	2-4
软化黄油	250 克	180	2-4
奶瓶	2 dl	360	3-4
婴儿食品	4 dl	180	2-3
饮品			
水	2 dl	1000	1-2
咖啡	2 dl	1000	1-2
香料红酒	2 dl	1000	1-2
牛奶	2 dl	1000	1-2

* 加热时请均匀搅拌食物

烹饪

烹饪肉类及蔬菜时，建议使用玻璃带盖烤盘。并将玻璃烤盘放至1层。

食物种类	重量(克)	功率(W)	烹饪时间(分钟)
食物			
鸡大腿 **	1000	600	20-30
鸡翅 **	1000	600	20-30
红烧鸡 *	500	1000	10-20
整鸡 **	1500	600	45-60
烤猪肉 **	1000	600	45-60
猪肉块 **	500	750	25-35
鸡排 **	500	1000	10-20
肉馅糕 **	700	600	25-40
肉丸 *	1000	1000	10-20
鱼类 **	200	600	15-20
甜点			
巧克力舒芙蕾	6	360	5-10
芝士舒芙蕾	玻璃烤盘	750	15-20
果酱	玻璃烤盘	750	10-15
奶油冻	玻璃烤盘	600	15-25

食物种类	重量(克)	功率(W)	烹饪时间(分钟)
蔬菜			
土豆	500	1000	5-10
茄子	500	1000	5-10
西葫芦	500	600	10-15
胡萝卜	500	1000	10-15
洋葱	200	1000	2-5
豆角	500	750	10-15
西兰花	1000	750	15-20
彩椒	500	1000	3-5
菜花	1000	750	15-20
韭菜	200	1000	10-15

食物种类	重量 (克)	功率 (W)	烹饪时间 (分钟)
结球甘蓝	500	1000	10-15
蘑菇	500	1000	10-15
芦笋	500	750	5-10
豌豆 ***	500	750	15-20
卷心菜	500	1000	10-15
主食			
米饭 ****	200	1000	10-15
意面 ****	200	1000	10-15
全麦意面****	200	1000	10-15
燕麦片****	500	1000	5-10
糙米 ****	200	750	25-30
意大利调味饭 ****	500	750	20-25
蒸杜兰小麦 ****	250	1000	2-5
玉米粥 ****	250	1000	5-10
小米 ****	250	1000	10-15

食物种类	重量 (克)	功率 (W)	烹饪时间 (分钟)
冷冻食物			
肉馅糕 **	700	600	35-45
整鸡 **	1500	600	55-65
烤猪肉 **	1000	600	50-60
鸡肉片 **	500	750	10-15
混合蔬菜 *	500	750	10-20
鱼 **	200	600	10-15

* 再加热时请均匀搅拌食物。

** 加热半程时请翻面。

维护和清洁

(依据型号)



清洁前请切断烤箱电源并使其完全冷却。

请勿让儿童在无监管的情况下清洁烤箱。

铝涂层表面

(依据型号)

设备（前面板）的铝涂层表面应该使用非研磨性的液体清洁剂和软海绵清洁。取少量洗涤液涂在潮湿的软棉布上清洗表面。然后用清水冲洗干净，请勿直接将洗涤液涂在烤箱铝制表面。

请勿使用擦洗剂或海绵清洁。

注意：烤箱表面不能接触到烤箱清洁喷雾，因会对表面造成明显的永久性损坏。

不锈钢前面板

(依据型号)

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

喷漆涂层及塑料表面

(依据型号)

使用软布和液体清洁剂清洁旋钮和手柄，特别适用于光滑的喷漆涂层；请参考厂家提供的用户手册

烤箱门

烤箱门与机身连接不可拆卸。



铝涂层表面不能接触到烤箱清洁喷雾，因会对表面造成明显的永久性损坏

清洗烤箱常规方法

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

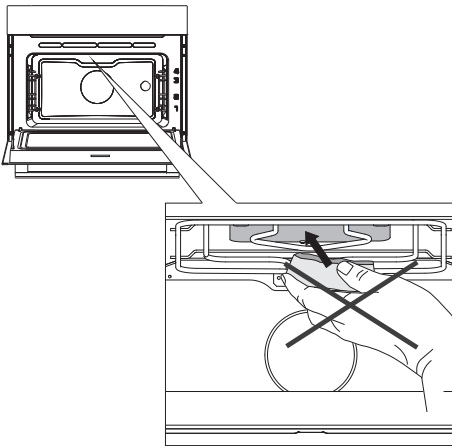
每次使用后必须清洗烤箱和附件，否则污渍在烧灼过后更难清除。烤箱内壁会溅到烘烤喷溅出的油脂，趁烤箱仍旧温热时，使用温肥皂水进行清洗比较容易去除。

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

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

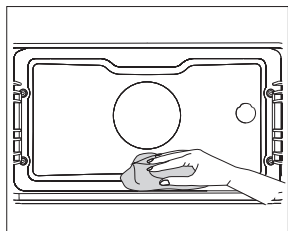
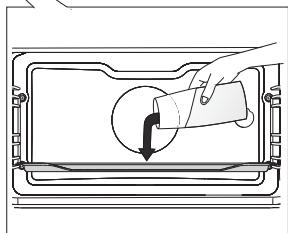
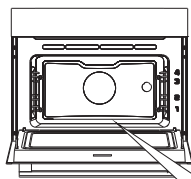
烤盘、烤架之类的附件，可以用热水和普通清洁剂清洗。

烤箱，烤箱内壁及烤盘涂有特殊涂层使表面光滑且耐用。这种特殊涂层在常温下更易清洗。




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。

使用 AQUA 辅助清洁功能清洁烤箱



1 旋转烹饪系统选择旋钮至Aqua辅助清洁功能。图标显示于显示屏上，同时显示预设时间30分钟。

 此程序运行时间不可改变。

2 玻璃烤盘或浅烤盘中倒入 0.6 升水，并放入1层导轨。

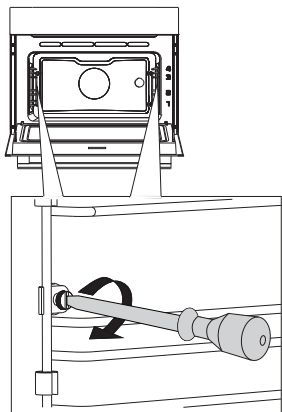
3 30分钟之后，烤箱壁上的食物残留软化，使用湿抹布即可擦净。



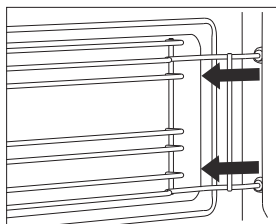
待烤箱完全冷却后使用 Aqua 辅助清洁功能。

导轨的拆除和清洗

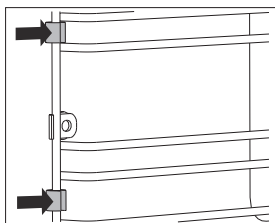
请使用常规方法清洗导轨



1 旋下螺丝。



2 箱背面孔中取下导轨



请勿遗失导轨上的阻挡夹。清洁之后替换；否则可能产生火花。

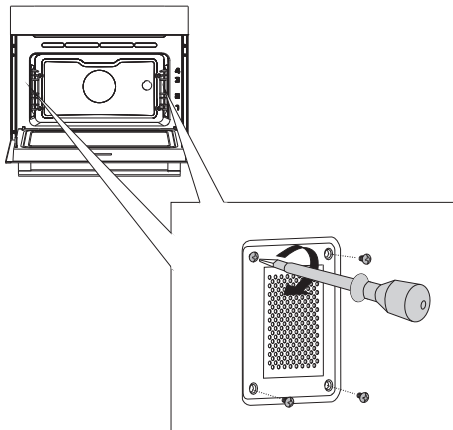


清洗后，重新装上导轨，并拧紧螺丝。
当更换导轨时，请注意将其安装在拆除前所放置的一面。

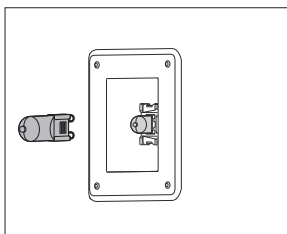
更换烤箱内部照明灯泡

请注意，灯泡属于消耗品，因此不在保修范围内。更换前，请取出烤箱内各配件。


使用十字螺丝刀。（卤素灯：G9, 230 V, 25 W）

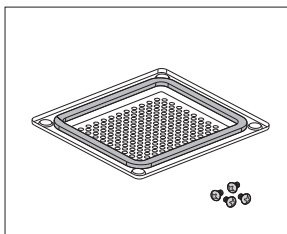



1 取下灯罩上的螺丝，并移除灯罩及玻璃。



2 替换灯泡

 注意保护，避免烫伤。



 请勿取下灯罩上的垫圈。且保持垫圈与灯罩紧密连接。垫圈应完全与烤箱内壁贴合



使用螺丝刀旋紧螺丝；否则可能出现火星。

故障排查

故障	解决方法
按键无感应，显示屏无反应。	关闭烤箱，拔下电源插头数分钟（将熔断器解锁或者关闭总电源开关），然后重新接通电源，开启烤箱。
室内电路保险丝经常跳闸	请致电维修人员或电工。
烤箱照明不亮。	按照“更换部件”中的说明更换烤箱灯泡。 参见“清洁和维护”
糕点不熟	请确认是否选择正确的温度及加热模式。 烤箱门是否保持关闭？
显示错误代码 (E1, E2, E3 等).	电子设备存在错误。关闭烤箱，拔下电源插头数分钟后，然后重新接通电源，开启烤箱并设定时间。如果错误仍在，请致电维修人员或电工
烤箱内部出现火花。	请确认所有灯罩是否都已固定且导轨上的垫片是否都已安装。 请确认导轨是否安装正确。

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



维修前，请务必拔下插头。

废物丢弃



产品外包装均使用环保材料制成。已贴上相关标签。

产品或其包装上的该图标表示，本产品不能作为家庭废弃物处理，而是应该将其交给回收电器和电子设备的回收点进行处理。

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

本公司对说明书拥有解释权和修改权。

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.

COMBI MW_IL_ORAITO2



cn (09-21)